Vatel

MAGAZINE

JONATÁN

Gómez Luna

TECNOEMOCIONAL EN LA PLAYA

La costa golosa

CANCÚN RIVIERA MAYA

Cocina de humo

DONDE HUBO FUEGO, HUMO QUEDA

$60.00

7 524351782371 03

Fondue de queso Emmental y queso Comté

INGREDIENTES 4 PORCIONES

2 vasos de vino blanco seco
400 gr Queso Emmental
400 gr Queso Comté
2 cucharadas de jugo de limón
2 cucharadas de maicena
½ cucharadita de nuez moscada
1 diente de ajo
Pimienta
Reserva un poco más de vino y de queso para ajustar la consistencia si es necesario.

Paso 1

Frota el ajo dentro de la olla de fondue y prende el fuego.
Vierte el vino blanco y el jugo de limón dentro de la olla, dejando que se caliente sin llegar a hervir.

Paso 2

Diluye la maicena en una taza con un poco de vino.
Incorpora esta mezcla con el vino y el jugo de limón.
Tritura el queso y añádelo a la mezcla sin dejar de mover.
Mezcla con una cuchara de madera y agrega la nuez moscada y pimienta al gusto.

Paso 3

Si la mezcla es demasiado dura, agrega más vino. Si la mezcla es demasiado blanda, añade más queso.
Al servir, mantén la olla sobre el quemador para que mantenga el calor.
¡Disfruta!

DESCUBRE VARIADAS RECETAS Y VUÉLVETE UN CONOCEDOR DE QUESOS EN:

@QuesosDeEuropa • QUESOSDEEUROPA.COM

ENJOY IT'S FROM EUROPE

CAMPAÑA FINANCIADA CON LA AYUDA DE LA UNIÓN EUROPEA

El contenido de este material representa el punto de vista del autor únicamente y es de su entera responsabilidad. La Comisión Europea no es responsable del uso que pueda dársele a la información aquí contenida.

Vatel
MAGAZINE

La revista de cocina, desde la cocina

SUSCRÍBETE

6 NÚMEROS
$ 320.00 PESOS

CONTACTO:
vatelclub@gmail.com

Vatel
MAGAZINE

Board
Guy Benoît Santoro
Azari Cuenca
Frédéric Lejeune

Staff

Director Editorial
Rodolfo Gerschman
rgerschm@catadores.com.mx

Escriben
Ricardo Muñoz Zurita
Jazmín Martínez
Juan Ramón Cárdenas Cantú
Rodolfo Gerschman

Dirección de arte
Leonardo Vázquez Conde
leonardo@macizo.com

Editor de Fotografía
Pepe Fira

Fotografía
Pepe Fira
Jaime Fernández
Rodolfo Gerschman

Comité Vatel Club 2018

Presidentes activos
Guy Santoro
Azari Cuenca

Vicepresidentes
Roberto Hernández
Carlos Ramírez

Tesorero
Frédéric Lejeune

Secretario
David Hernández

Comunicación
Rubén Hernández

Delegados
Repostería
Laurent Troublé
Marc Misseri

Delegados Panadería
Joan Bagur
Eduardo Da Silva

Comisión de Admisión
David Acosta
Stéphane Thomas

Cocina Joven
Sergio Camacho

Logística y Eventos
Sabine Potrey

Delegaciónes Regionales

Baja California-Ensenada
Leonardo González

Baja California-Los Cabos
Gerardo Rivera

Bajío Guanajuato-León
Gustavo Palma

Bajío Querétaro
Aarón Chávez

Campeche
Patrick Cros

Colima-Manzanillo
Nico Mejía

Guerrero-Acapulco
Jovani Esquivel

Jalisco-Guadalajara
Jesús Ávila

Jalisco-Nayarit
Thierry Blouët

Michoacán
Hugo Mora

Nuevo León-Monterrey
Hugo Hernández

Quintana Roo-Cozumel
Philippe Fournier

Quintana Roo-Rivera Maya
Federico López

San Luis Potosí
Jorge Morales

Veracruz
Bruno Joly
Juan Luis Ruelas

Vatel Magazine es una publicación de Vatel Club. El contenido de los artículos es responsabilidad exclusiva de los autores. Certificado de Derechos de Uso Exclusivo de Título en Trámite. Certificado de Licitud de Título en Trámite. Prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos de esta publicación sin previa autorización de su editor. Impreso en los talleres de Servicios Profesionales de Impresión S.A. de C.V. Mimosas #31, Colonia Santa María Insurgentes, Del Cuauhtémoc, C.P. 06430, CDMX.

Vatel
MAGAZINE

Revolución en el Caribe

Hace un par de meses asistimos a una cena en el hotel Secrets de Riviera Maya organizada por Federico López, presidente de la delegación Quintana Roo del Vatel Club. Fue en ese encuentro de chefs unidos por antiguas camaraderías que nació la idea del reportaje Cancún Riviera Maya. Buscamos para ello, en hoteles y restaurantes, a los protagonistas del nuevo *boom* gastronómico que se está gestando en esas playas. A ellas llegan ahora contingentes de turistas que, además de procurar la caricia del sol y las aguas transparentes del mar Caribe, anhelan experiencias gastronómicas excepcionales, aromas y sabores que solo puede encontrar viajando a esta región de México. Los esperan con propuestas creativas jóvenes chefs de todo el país, establecidos allí en los últimos años. En esta edición leerás e una amplia entrevista a Jonatán Gómez Luna, sin duda el chef que ha sabido colocarse a la vanguardia de este movimiento culinario con el aporte de osadas técnicas e imaginativas formas de utilizar los productos locales. Hemos platicado, claro está, con Federico, que llegó a Cancún en el año 2004 y ha sido un incansable predicador del potencial que encierra la zona. Como le sucede a los pioneros que conjugan audacia e inteligencia, ha visto a lo largo de los años cómo sus ideas iban volviéndose realidad. Verás aquí también a jóvenes cocineros talentosos como Tiago Aceituno y a otros más experimentados, como Xavier Pérez Stone, Daniele Muller, Jorge Ildefonso y el mismo Jonatán. Hay quien atribuye la revolución que se está gestando a grandes cocineros del mundo que dejaron su huella, entre otros Ferran Adrià, Joan Roca, Martín Berasategui y René Redzepi. Pero el potencial, como dice Ildefonso, estaba ahí. Ellos fueron solo el catalizador de una revolución que está poniendo en juego todo el talento y la creatividad de los chefs mexicanos.

✶

Guy Benoît Santoro
Presidente de Vatel Club y del Board de Vatel Magazine

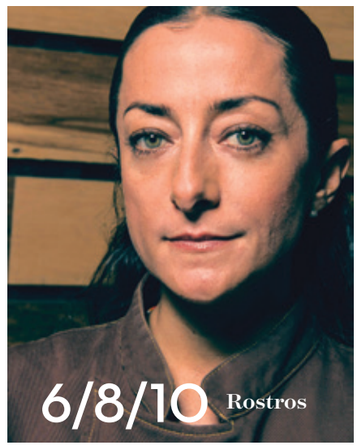
✶

Rodolfo Gerschman
Director Editorial de Vatel Magazine

Índice

20 La Costa Golosa

58 Cocina de humo



6/8/10 Rostros

26 Nizuc
Al este del paraíso

72 Los chefs y sus cucharas

14 Jonatán Gómez Luna
La molécula de Lo chique

86 L' Academie Culinaire
Disciples d'Escoffier

Recetas

40 *Gazpacho moreliano*
Chef Jonatán Gómez Luna

43 *Tetela + escamoles + hoja santa*
Chef Jonatán Gómez Luna

Caracol beliceño rasurado con mayonesa de chipotle
Chef Daniele Muller

44 *Ravioli de pato con espuma de foie gras*
Chef Daniele Muller

46 *Triángulo de chocolate*
Chef Daniele Muller

50 *Ensalada de bogavante con mayonesa de raíz fuerte*
Chef Sylvain Desbois

Bogavante con puré de betabel y mango, espuma de almendras
Chef Sylvain Desbois

67 *Doble tártara de hongos y filete*
Chef Rodrigo Carrasco

Trucha salmonada con humo de pecan
Chef Rodrigo Carrasco

68 *Sopa de tomate ahumado*
Chef Juan Emilio Villaseñor

Fideos con cola de res ahumados
Chef Juan Emilio Villaseñor

Costillas St. Louis
Chef Humberto Villareal

81 *Chichilo negro de chile chilhuacle*
Chef Ricardo Muñoz Zurita

Nicuatole de coco
Chef Ricardo Muñoz Zurita

Lula Martín del Campo
Cascabel en Santa Fe

Lula Martín del Campo (49) abrió en 1995 su primer restaurante, Toscana, junto a su hermano Nicolás, al que siguieron intensas inmersiones en el oficio: el hotel Habita (primero en el de Polanco, luego en los demás) y en HSBC, a donde llegó de la mano de Martha Ortiz en 2005 y dirigió la cocina del comedor ejecutivo hasta el año pasado. Desde abril 2017 está al frente del restaurante Cascabel, en Santa Fe, que se ha convertido en trinchera de pequeños productores de Morelos, Puebla y Estado de México, cuyos maíces y frijoles nativos están en peligro de extinción. Vueltas que da la vida, acaba de regresar a su Alma Mater, el Esdai, como profesora de técnicas culinarias. Incansable, prepara la apertura de un nuevo restaurante en el centro de la ciudad.

Fotografía Pepe Fira

Alliance GH

Entremets, Bûches & Macarons

El Chef Gilles Maisonneuve, gran maestro repostero de Francia, ofrecerá una cátedra privada a un grupo muy selecto de profesionales en pastelería.

Alliance GH te invita cordialmente a participar en esta experiencia, que ofrece una oportunidad única de profundizar en el conocimiento de la pastelería.

El Chef Gilles Maisonneuve ha sido profesor de repostería en la célebre escuela *Ritz Escoffier* de París y durante más de 15 años chef instructor en la no menos afamada Lenôtre. Ha encabezado para ambas instituciones misiones de formación y de ejecución de eventos en países como Estados Unidos, Italia, Grecia, Japón y Corea del Sur, entre otros.

En esta ocasión compartirá su vasto conocimiento y visión de la pastelería clásica y contemporánea a través de una cátedra intensiva de formación teórica y de prácticas que se llevarán a cabo bajo su supervisión.

Incluye:
- Materia prima
- Material para las prácticas (en francés y español)
- Diploma de valor curricular, con rúbrica del Chef Gilles Maisonneuve
- Alimentos por la mañana y por la tarde
- Servicio de interpretación en tiempo real

Inversión:
€ 2 950 euros a pagarse en tres parcialidades
Apartado de lugar: 10%

Inscripción e informes:
Registro: http://www.alliancegh.com/contact
Conmutador: (0155) 41 731 731
Correo: contacto@alliancegh.com

Horario:
Del 7 al 11 de enero de 2019,
en un horario de 9:00 a 17:00 hrs.

Lugar:
Bosque de Nayar No. 49,
Municipio de Huixquilucan
Limitado únicamente a 12 participantes

Curso 100% práctico

(R.S.V.P)

Alliance GH

www.alliancegh.com – Conmutador: (0155) 41 731 731 contacto@alliancegh.com

Fotografía Pepe Fira

Jorge Ildefonso
Hotel Azulic, Tulum

Jorge Ildefonso (34) es tapatío y estudió cocina en la Universidad del Caribe. Estuvo 8 años en el grupo Vidanta y ahora es chef ejecutivo del afamado hotel Azulic en Tulum. Al pop up de René Redzepi le atribuye parte del tremendo empuje culinario que está teniendo la zona. "Hizo que la mirada de mucha gente se torne hacia este punto del país. Fue una sacudida para muchos saber las enormes posibilidades que tenemos. Ya existían anteriormente, pero por la rutina o la monotonía del trabajo no las veíamos o las dejábamos de lado". Cuando le tocó cocinar para Massimo Botura en San Miguel Allende, Jorge fue víctima de "un ataque de incertidumbre y nervios". ¿Qué le das de comer a alguien así?, se preguntaba. "Al final me enfoqué en el producto local, en lo que no ha comido, lo que sólo se encuentra aquí. Eso crea la diversidad en la cocina: los productos locales le dan el carácter a cada sitio".

GASTROSOPHÍA®
FoodService

Distribuimos Alimentos
ENRIQUECEMOS LA GASTRONOMÍA

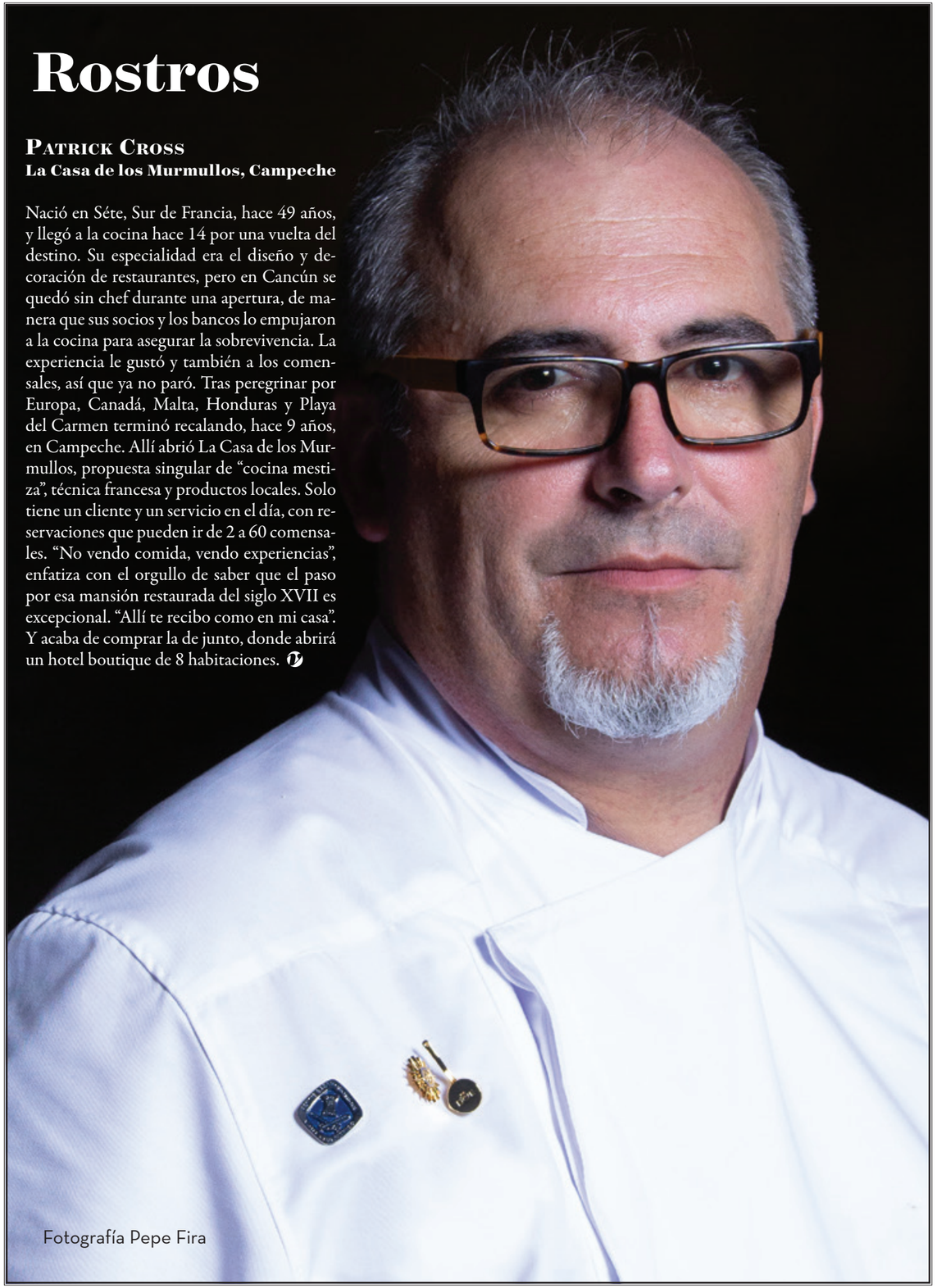
NUESTROS PRODUCTOS

CÁRNICOS
- Cortes de Res Importados y Nacionales
- Atún en Posta
- Res Nacional Reposada
- Pollo Artesanal
- Venado Neo Zelandés
- Faisán
- Cecina
- Codorniz Jumbo
- Camarón Blanco Frezzed
- Arrachera Natural y Marinada
- Cerdo
- Pato Pekín
- Pato Mulard y sus Derivados
- Foie Gras
- Magret
- Pollito de Leche

SECOS
- Consomés y Sazonadores
- Sazonadores Líquidos
- Salsas Madre
- Jarabes de Sabor de alto Rendimiento
- Aderezos para Ensalada
- Aceite de Oliva Español ExtraVirgen
- Frijol Natural deshidratado
- Mole en Pasta
- Atún
- Puré de Papa
- Chocolate
- Aceite de Freído Profundo

Manuel González #588, Bodega T, Col. Atlampa, Cuauhtémoc, C.P. 06450, D.F.
5342 4656 / 5342 5590 / 55417746 /Gastrosophia @gastrosophia_mx www.gastrosophia.com.mx

Rostros



Patrick Cross
La Casa de los Murmullos, Campeche

Nació en Séte, Sur de Francia, hace 49 años, y llegó a la cocina hace 14 por una vuelta del destino. Su especialidad era el diseño y decoración de restaurantes, pero en Cancún se quedó sin chef durante una apertura, de manera que sus socios y los bancos lo empujaron a la cocina para asegurar la sobrevivencia. La experiencia le gustó y también a los comensales, así que ya no paró. Tras peregrinar por Europa, Canadá, Malta, Honduras y Playa del Carmen terminó recalando, hace 9 años, en Campeche. Allí abrió La Casa de los Murmullos, propuesta singular de "cocina mestiza", técnica francesa y productos locales. Solo tiene un cliente y un servicio en el día, con reservaciones que pueden ir de 2 a 60 comensales. "No vendo comida, vendo experiencias", enfatiza con el orgullo de saber que el paso por esa mansión restaurada del siglo XVII es excepcional. "Allí te recibo como en mi casa". Y acaba de comprar la de junto, donde abrirá un hotel boutique de 8 habitaciones.

Fotografía Pepe Fira

PLAYA
Gourmet

Quintana Roo está viviendo una revolución gastronómica. En la carretera de Cancún a Tulum, en hoteles y ciudades, florecen restaurantes con propuestas avanzadas para el turista del nuevo siglo que comparte mar y arena con ansias gourmet. Algunos de los mejores chefs de México despliegan su arte y crean experiencias únicas con productos excepcionales. A lo largo de 130 kilómetros el encuentro de playa, ruinas y gastronomía impulsa un *revival* turístico tan poderoso como el que encarnó en Francia, durante el siglo pasado, la Costa Azul. En este extenso reportaje Vatel Magazine recoge el potente ánimo culinario que recorre la región, comenzando por Jonatán Gomez Luna, cocinero emblemático del cambio.

Texto Rodolfo Gerschman
Fotografía Pepe Fira

Foto: Jaime Fernández

JONATÁN

Gómez Luna

Tiene 37 años y 10 de vida en Riviera Maya. Su paso por El Celler de Can Roca, en Gerona, definió en gran parte la cocina que quería hacer. Hoy día su nombre es un emblema del cambio gastronómico que se ha ido dando en Cancún y Riviera Maya durante la última década.

En la veintena un pedido de Jose Luis Sánchez -ahora chef ejecutivo del restaurante *The Palm* para que lo ayude en Ambrosía cambió su destino: dejó la batería, con la que comenzaba a incursionar en la música, por los fuegos de la cocina. Además de Le Chique, hoy día dirige la cocina de un restaurante en República Dominicana y está por abrir Constelación, en el Valle de Guadalupe.

Vatel Magazine: ¿Qué te impulsó a ser cocinero?
Jonatan Gómez Luna: No hubo un algo, creo que fue un cúmulo de experiencias: en la casa cocinaban muy bien, mi abuela era muy buena cocinera, mi abuelo era un gran comelón y una cosa fue llevando a la otra. Un amigo con el que hacíamos música -yo tocaba la batería y el la guitarra- trabajaba en Ambrosía y me llamó una vez para pedirme ayuda. Ahí comencé y nunca más salí de la cocina. El chef a cargo me preguntó: ¿no quieres ser cocinero? Le respondí que no lo había pensado. "Deberías pensarlo", dijo. Fue cuando lo decidí. Me gustaba, el tiempo pasaba muy rápido en la cocina y pensé: si estoy tan a gusto por qué no.

VM: ¿Qué te hizo interesar en el uso de las nuevas tecnologías?
JGL: Cuando entré en Ambrosía comenzaba el boom de la nueva cocina y Arturo Fernandez, quien era el chef de desarrollo y creatividad, armó su equipo, cuatro personas, que veíamos todo lo que se estaba haciendo en innovación. Fui al Celler de Can Roca, y trabajé con Joan 7 meses. Y seguí aprendiendo con Quique d'Acosta, en Noma y con Ferran Adrià en el Bulli, viendo lo que pasaba en el mundo para hacer mi propia cocina mexicana. Joan me hizo ver muchas cosas. Estuve dos veces en su cocina, en 2004 y 2011.

VM: ¿Qué rol juegan los ingredientes y recetas tradicionales mexicanas en tus creaciones?
JGL: Un rol importante; tenemos un lema muy claro y no lo cambiamos ni lo cambiaremos: las técnicas al servicio del gusto. Investigamos alrededor de los sabores mexicanos y son los que trabajamos, solo que con más técnicas. Pero el sabor está ahí. Mi cocina es muy técnica y muy pensada en cuanto a estética. Cuando te damos mole, es un mole perfecto. Mi restaurante es el más tecnológico, pero en esa palabra pueden caber muchas cosas. Se confunde ser técnico con técnicas. Aquí se nixtamaliza, se hace el mole, se fermenta, se busca la perfección tras un plato. Soy técnico en el sentido de buscar una experiencia perfecta, igual en el servicio, en las copas, en la cubertería.

VM: ¿Dónde se unen la cocina mexicana y el peso que tienen en ella las técnicas tradicionales, con las nuevas tecnologías? ¿el comal y el *sous vide*, la liofilización y el metate, hacen pareja?
JGL: No creo que la técnología esté peleada con la tradición, pero tienes que tener un gran respeto. Un mole con técnica puede ser más terso, más brillante. Pero una espuma de mole es un sacrilegio. El mole es perfecto en sí mismo. Ya es complejo, no le tienes que hacer nada sino respetarlo. El sabor no lo puedes tocar, nadie puede decir que está haciendo un nuevo mole. Puedes hacer una tetela diferente a la clásica pero nadie se atrevería en su sano juicio a modificarla. ¿Qué es mejor, tatemar o un horno para una cocción perfecta?, cada cosa aporta a la cocina en lo que tiene que aportar. Casi siempre comenzamos con una técnica tradicional: por ejemplo, una lengua ahumada o al pib y terminada en el sous vide; o con cocción larga de al menos 5 horas y terminada al carbón. O después del sous vide porcionamos y marcamos a la brasa para el efecto de humo y fuego.

Tenemos un lema muy claro y no lo cambiamos ni lo cambiaremos: las técnicas al servicio del gusto. Investigamos alrededor de los sabores mexicanos y son los que trabajamos, solo que con más técnicas. Pero el sabor está ahí.

VM: El uso de nuevas tecnologías estuvo en el centro de la revolución de Ferran Adrià, iniciada hace ya cerca de 20 años ¿en tu visión, representan aún algo revolucionaria o han dejado de serlo?
JGL: Yo creo que el asunto es que mucha gente tomó esto por una moda y tal vez fue cuando Ferrán dijo "ya me voy" quizá cansado de ☞

la moda. Pero si ves, ahí está Heston Blumenthal y el Fat Duck abierto, está Tickets de los Adrià, está Alinea de Grant Achatz. Todos ellos siguen haciendo la misma cocina. Esto no ha acabado ni acabará, aún cuando de pronto salgan otras tendencias como la vegetal.

VM: ¿Las nuevas tecnologías y sus resultados (nitrógeno, esferificación, espumas, liofilización, gelatinas, gasificación, etc.?) te resultan útiles para resaltar cualidades gustativas y aromáticas de los ingredientes o obedecen más a la búsqueda de texturas y a la parte lúdica?
JGL: Ayudan mucho en los sabores. La cocción al vacío impregna de sabores; la destiladora saca el alma de los productos. Si muerdes un pino es horrible pero si lo hueles es riquísimo y la destilación ayuda a que extraigas esa parte rica del producto que está en el aroma. No creo que sea sólo estética. Cuando están bien utiilizadas tienen un fin. No viste espumas en mi menú, pero estaban ahí y era por algo. Lo clásicon en la materia, Le Chique ya no lo hace. Buscas tu mismo sorprenderte. Si no te sorprendes a ti mismo, ¿cómo puedes soprender a tus invtiados?

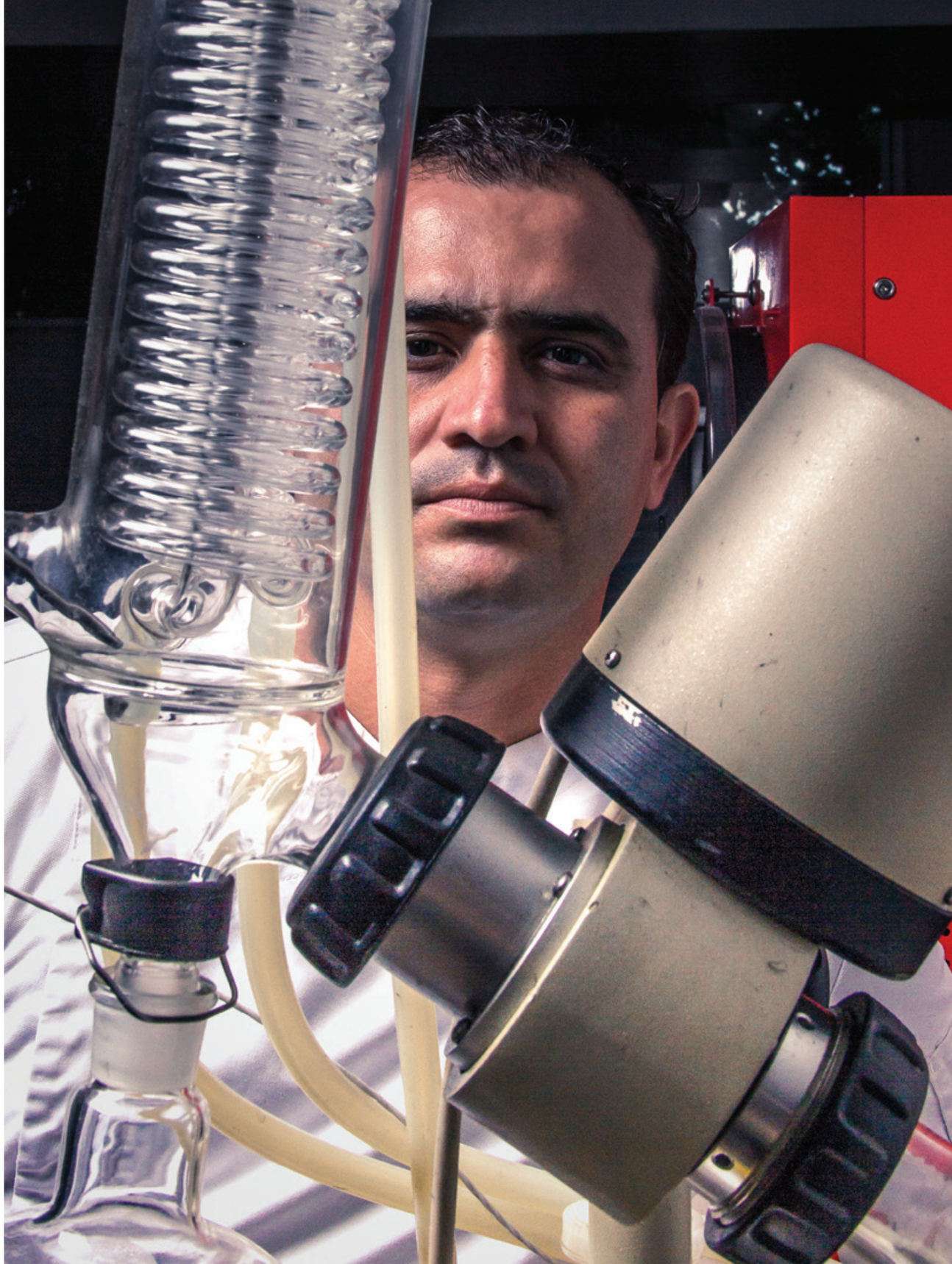
VM: Tras la revolución de Adriá y de otros grandes cocineros como Joan Roca y Grant Achatz (lo que Pau Arenòs llamó cocina "tecnoemocional"), vino la onda vegetal, la locavora y ahora la reivindicación del sabor, los fermentados (que son muy antiguos) y en general una cocina más casual y/o clásica. ¿Se terminaron las revoluciones? ¿es el fin de la historia?
JGL: Yo creo que se está escribiendo otro capítulo donde los cocineros entendimos muchas cosas. Le chique es un trabajo arduo y de estar diario, de crear. Pero también tenemos que crear otros espacios para otros gustos; tenemos muchas facetas para hacer felices a la gente. Puede ser *comfort food* pero por un cocinero que hace muy bien las cosas. Eso es lo que se está escribiendo. Entendimos que podemos expresarnos con otros conceptos o discursos. No creo que nadie en 20 o 30 años vaya a superar lo que hizo Ferran, porque él llevó al límite la cocina y dejó una estela de cocineros.

Cuando llegué hace 12 años no había nada: un par de changarritos y gran cocina en un par de hoteles, era todo. Nosotros veniamos con esta idea de hacer un restaurante moderno, de cocina bien hecha y costó mucho

VM: ¿Qué lugar ocupan en tu cocina los fermentados? ¿qué cualidades puedes resaltar de los productos a través de esta técnica?
JGL: Tuve la fortuna de estar en Noma en 2014 cuando nosotros hacíamos aquí tepache. Allá encontré otro mundo, bastante complejo. Pero no basamos nuestra menú en moda. Ahota todo el mundo hace fermentados y está bien cuando lo utilizas de manera correcta. Un kimchi con jicama e ingredientes de Yucatán es el caso. Sí hacemos conservas y fermentados. Pero vivimos en una zona donde las preparaciones pueden dispararse así que lo tenemos bien controlado. Es un apartado importante, trabajamos mucho en él y nos aporta sorpresas.

VM: Es curioso que una cocina tan ligada a la tecnología, como la tuya, prospere en un lugar de playa, de chelas y ceviches. ¿Cómo te sientes viviendo en ese contexto (Cancún y Riviera Maya)?
JGL: Es una parte que me enorgullece mucho; cuando llegué hace 12 años no había nada: un par de changarritos y gran cocina en un par de hoteles, era todo. Nosotros veniamos con esta idea de hacer un restaurante modeno, de cocina bien hecha y costó mucho, pero fue como una cachetada de guante blanco. Ir a un restaurante en mitad de la nada, de una bahía, atravesar un hotel para llegar... Ahora lo hacen muchos. Van a comer en la cocina de Pedro (Abascal), quieren vivir la experiencia. Imáginate cómo ha cambiado esto.

VM: ¿Entonces hoy Riviera Maya es un destino más gastronómico?
JGL: Totalmente y va a cambiar aún más, hasta convertirse en un destino de venir a comer a ciertos lugares y aprovechar tanta cultura gastronómica mexicana para pasar un fin de semana en una playa hermosa, en un sitio con increíbles recursos naturales, con ruinas de un enorme valor arqueológico.



LA COSTA

Golosa

El cambio comenzó más allá del boulevard Kukulcán, allí donde éste da un giro para enfilar, rumbo a Tulum, hacia otra dimensión del placer.

Difícilmente el boulevard Kukulcan podría ser calificado de *fancy* o siquiera entretenido. Esa larga y ardiente cinta de 15 kilómetros extiende su monotonía entre pequeñas lomas tapizadas de césped y edificios cuyas rampas de estacionamiento mezclan colores con el asfalto. Aún así no es difícil imaginarla como lo que fue: una lengua de arena cubierta por el mangle y barrida por el sol y la tormenta desde siempre. Racionalidad económica, mediante las cartas, fueron repartidas: del lado de la playa los hoteles; del lado de la laguna, restaurantes y tiendas que estampan en sus paredes la advertencia de una reliquia del pasado: los cocodrilos, viven a gusto en esas aguas (a pesar de lo cual puede verse a lo lejos, desde las pastosas orillas de la laguna, estelas de ski náutico...).

De noche todo cambia: Cancún enciende sus luces y estalla la pachanga en puntos estratégicos de la zona hotelera, sobre todo en el inefable Coco Bongo, que mantiene su fama más allá del tiempo y las renovadas olas de turistas. En ese recodo del boulevard el huracán *millenial* se forma e ingresa a cuentagotas a las terrazas de los restaurantes *fast food* y *fast drink*, concebidas para ser parte del reventón nocturno.

La imagen de Cancún ha estado sólidamente amarrada al trío que le dio fama turística: las playas (el Caribe en todo su esplendor), el reventón nocturno y los hoteles *all inclusive*, que cada día procesan toneladas de comidas para decenas de miles de cuartos, opacos y llenadores intermedios entre la playa y el antro. El coletazo de la Riviera Maya trajo, sin embargo, un cambio que comenzó más allá del boulevard, allí donde éste da un giro para seguir, durante 130 kilómetros, hacia otra dimensión del placer, como si se hubiera desdoblado.

Todo exceso crea sus contrapesos. Playa del Carmen, pueblito de pescadores arraigados, lo fue para un Cancún sin raíces, creado de la nada y concebido para el turismo. Las exigencias del lujo que creció a su alrededor moldearon al nuevo paraíso de la Riviera Maya y terminaron fusionando ambas realidades. El *fine dining* y la buena cocina a secas se aposentaron a lo largo de la carretera, sobre las hornallas exhaustas del *all inclusive*. Otro tipo de hoteles y restaurantes nacieron junto a propuestas culinarias de avanzada, impensables hasta entonces.

JONATÁN

Audaz e inesperado

"El destino estaba mistificado en la fama de cocina mediocre y eso ha cambiado", afirma el chef de *Le Chique* en el hotel Karisma Sensatori de Puerto Morelos, Jonatán Gómez Luna (37). Él mismo es parte inalienable de la transformación. "El arribo de grandes cocineros como Xavi Pérez Stone, Pablo Loza o Pedro Abascal y la constante invención culinaria cambiaron todo. Ahora también es destino de *foodies*, de gente que quiere comer bien. En nuestro caso quisimos brincarnos la barda. Y lo hicimos en medio de una bahía y de la nada", subraya.

Su cocina, de hecho, trajo una propuesta audaz e inesperada. Jonatán nació en Ciudad de México, donde hizo sus estudios. Comenzó trabajando en el catering de Ambrosía casi de casualidad, incitado por un amigo, el chef José Sánchez, junto al cual exploraba un posible futuro de músico. "Nunca más salí de la cocina", dice. Allí integró el equipo de desarrollo y creatividad. Asi es que luego voló al Celler de Can Roca, en Gerona, España, al trabajo que quizá más lo marcó. "Joan Roca es un genio", dice con admiración. Y enumera el arsenal tecnológico del chef catalán: "inventó el roner, la cocción al vacío, el rotaval, el destilador electrónico. Cuando probé un plato suyo con ostras y tierra destilada, me di cuenta de que no había límites, que podías ir adonde quisieras". ☞ P.25

“Ferrán Adriá desencadenó una competencia interna por mejorar el destino y la gastronomía local. Abrió horizontes y destapó la cocina local”, dice Federico López, y ejemplifica el cambio: “en esta semana, hay no menos de 3 eventos de chefs en la zona. Ahora la gente de Tulum está al frente. Los chavos respetan mis canas pero al mismo tiempo tienen su propia dinámica: son cuates y talentosos; no hay las barreras que existían antes. A mi me costó mucho, felizmente ya no es así”. Dirige la empresa de catering *All Event Solutions*, opera la cocina del Club de Playa Sama, en Isla Mujeres, y preside el Vatel Club local. Su paso por la televisión le dio carácter de chef celebrity. Lo disfruta, y también el reconocimiento de haber sido pionero de la transformación.

EL PIONERO

Federico López

Federico López (48) asumió con apenas 26 años la dirección de la escuela Ambrosía y en 2004 se mudó a Cancún. Su memoria prodigiosa ata cabos sueltos de la historia culinaria de esa playa. Para él hubo una época de oro, cuando la hotelería (Ritz Carlton a la cabeza) trajo a grandes chefs europeos. El *all inclusive*, dice, abarató el destino y convirtió a la última década del siglo pasado en tierra arrasada. El *boom* actual, sostiene, viene de los últimos 5 años y en él fue decisivo el evento de Wine and Food, que lanzó hace 6 años en Cancún el empresario David Amar y la llegada de Ferran Adrià.

SMALL IS BEAUTIFUL

Tiago Aceituno

A sus 26 Tiago Aceituno es, quizá, el chef propietario más joven de la región sino del país. Nació en Morelia pero vive en Cancún. Su restaurante, en el centro, es viva ilustración del título de aquel libro del economista Ernst Schumacher: *Small is Beautiful*. Mostaza no tiene más de 40 sillas y es de esos pequeños que irradian beneficios para su entorno, comenzando por la búsqueda de ingredientes entre productores locales. Opina que en Cancún Riviera Maya hay "un mejoramiento de la cocina muy notorio", con exponentes como Xavi Pérez Stone o Daniele Muller, de Casa Rolandi, y hoteles como Mayakoba, Nizuc o Xcaret. "Tienes de todo para poder elegir", recalca. Asegura que cada vez hay más compañías interesadas en invertir en el centro. "El costo de la materia prima es el mismo", dice para explicar el porqué, "pero mis gastos de operación son menores y puedo tener mejores precios. Es algo positivo que han visto empresarios y cadenas hoteleras que están invirtiendo más aquí que en la zona hotelera".

Mostaza es el oasis del oasis, en el centro de Cancún. Es el rincón donde instaló Tiago su restaurante, al que se accede por una puerta que en nada se diferencia de las de casas aledañas, frente a un pequeño y descuidado parquecito que te conduce a otro mundo.

El salto al futuro de Jonatán entre fórmulas confortablemente instaladas en el pasado, demostró que era posible ir más allá. Tan es así que le siguieron de cerca, en Cancún y Riviera Maya, *Passión* y *Tempo*, dos restaurantes de Martín Berasategui, otro cocinero innovador que cuenta en su haber con la mayor cantidad de estrellas Michelin de España (ocho entre sus restaurantes de Lasarte-Oria, Barecelona y Tenerife). Los abrió en 2008 y 2011, en los hoteles Paradissus de Riviera Maya y Cancún. En *Passion* el chef a cargo del día a día es el argentino Maximiliano Solá y en Tempo es Ismael Medina, quien llegó precedido de varios años de colaboración con Berasategui en Lasarte.

El icónico Ferran Adrià, tal vez el chef más encumbrado de este siglo, irrumpió a la vez con su propia parafernalia tecnológica en en el restaurante Benasusa del Oasis Sens de Cancún, junto al chef Rafael Zafra, ahora ya de regreso en Barcelona, donde participa del Heart Ibiza de los hermanos Ferran y Albert Adrià y dirige la cocina de su propio restaurante, Estimar, en el centro de la ciudad.

GRANDES HOTELES

y mini cocina de autor

Lo que en algún momento pudo ser un gesto de atrevimiento, está camino de convertirse en práctica común. El hotel Nizuc, sin duda el más lujoso de todo Cancún, trajo al francés Sylvain Desbois, entrenado con dos de los cocineros más reconocidos de Francia, ambos con tres estrellas Michelin: el malogrado Bernard Loiseau y el chef del hotel parisino Le Bristol, Eric Fréchon, venerado ídolo de la cocina moderna gala. Sylvain desarrolló en el restaurante Ramona, junto al chef Eduardo Torres, una cocina mexicana contemporánea, inspiración yucateca en acertada simbiosis con técnicas francesas.

El recién abierto Único 20 87 dobló la apuesta en Riviera Maya: optó por superponer dos cocinas en su *fine dinning* Cueva Siete, cada una con sus respectivos blasones: por un lado el chef invitado (Christian Bravo, de Mérida, fue el primero), que tiene a su cargo el menú durante todo un año; y por el otro festivales internacionales, inaugurados recientemente con el alicantino Kiko Moya. A un año de la apertura, hizo mutis Christian y apareció, con el nuevo menú, Xavier Pérez Stone, chef de Axiote en Riviera Maya y hasta hace poco responsable -junto a Mikel Alonso y Bruno Oteiza- de Cocina de Autor en el Grand Velas.

Xcaret, ese parque increible multitemático, que reproduce el entorno maya en la vastedad de los manglares, acaba de abrir un nuevo hotel, Xcaret México, con once restaurantes, entre ellos Há, situado en la cúspide de su propuesta culinaria. Su chef es Carlos Gaytán, el mexicano cuya historia con visos de ficción (pero real) inicia como espalda mojada en Estados Unidos y culmina con su ingreso al mundo de la alta restauración en Chicago, donde conquistó una estrella Michelin. Y a fin de año el complejo inaugura un hotel boutique, la Casa de la Playa, cuya cocina será otro hito del *fine dining* en Riviera Maya.

"Hay un mejoramiento de la cocina muy notorio en toda la región", corrobora Tiago Aceituno (26), chef propietario del restaurante Mostaza, en el centro de Cancún. Él lo atribuye en parte a la migración de cocineros. "Federico López (chef propietario del catering Taller Gourmet) llegó hace 14 años a la ciudad. Gracias a su arribo y luego al de otros chefs, como Xavier Perez Stone, Pedro Abascal o Pablo Loza, hay mucha más oferta y opciones que en el pasado, cuando todo se limitaba a clásicos como Limoncello o Lorenzillos, de cocina italiana o langosta y carnes, con un sentido sobre todo comercial".

"Hoy día tienes restaurantes como Le Chique", enfatiza. "No hay nadie que haga *fine dining* como Jonatan, con un servicio espectacular. Es un lugar impresionante y un parteaguas". Mostaza es el oasis del oasis, en el centro de Cancún. Después de poner los pies en cualquiera de los grandes hoteles de la zona hotelera y de erosionar tu paciencia en el tráfico camino al centro, el rincón ☞ P. 29

Xavi es el chef también del restaurante Cueva 7, en el nuevo y lujoso hotel Único 20 87 de Riviera Maya. “Allí trato de hacer una cocina honesta, franca, de platos para compartir, de hacer tu propio taco”. Sobre la cocina en Riviera Maya, el momento actual sólo le merece elogios: “Se están haciendo las cosas muy bien, con productos que vienen de Mérida, Campeche o Tabasco, somos más autónomos, con una gastronomía muy aterrizada e ingredientes de aquí; ya no miramos hacia Ensenada para diseñar nuestros platillos. Estamos más en la península, no solo en Playa del Carmen”.

ATERRIZAJE EN PLAYA DEL CARMEN

Xavi Pérez Stone

Xavi Pérez Stone fue durante 5 años chef de Cocina de Autor, en el hotel Grand Velas. Al mismo tiempo, concursó en Cocinero del año y ganó. Con el dinero del premio puso su propio restaurante en Playa del Carmen, Axiote, en el que practica, dice, “un radicalismo del producto nacional. Trabajo con productores locales y eso repercute en sabores más puros; aguacate, pepino blanco, chile habanero, huachinango y langosta de Cozumel; el producto local más sabores de todo México, cerdo pelón de ranchería con pipián rojo de tabasco o mole negro de Oaxaca”.

PRIMO, PLAYA DEL CARMEN

Pedro Abascal

En sus vueltas por el mundo trabajó en la cocina del parisino l'Astrance, un vanguardista tres estrellas Michelin de apenas 10 mesas y, en el otro extremo del género culinario, hizo su primera incursión en la hotelería con el Mandarin Oriental de la Riviera Maya. En su segundo desembarco, después de un breve paso por Ciudad de México, fue chef ejecutivo del hotel Thompson, en Playa del Carmen, durante 8 años. Y en este 2017 abrió su restaurante Primo en la misma ciudad, al que define como "cocina pequeña pero rica, porque recuerda a la de antes, de pueblo mexicano; desde que entras hueles lo que se cocina. Es un formato abierto, libre, espontáneo". Ojalá, dice, "Quintana Roo tuviera suficiente producto para sostener su proveeduría. Se está haciendo, pero de a poco. Hace 10 años la hotelería se caracterizaba por tener una cocina distinta a la mexicana, o si había una era de menor categoría. Eso ha cambiado mucho, hoy es protagonista".

donde instaló Tiago su restaurante, al que se accede por una puerta que en nada se diferencia de las de casas aledañas, frente a un pequeño y descuidado parquecito, te conduce a otro mundo.

Es un "modelo de negocio", si se le puede llamar así, poco afín al barrio de los hoteles. "El concepto nació en mi casa, ese era el restaurante. Preparaba lo que había en el huerto y los clientes llegaba a cenar conmigo", relata Tiago. "Hace dos años abrí aquí, pero sigo teniendo el huerto. Lo cuido y lo riego. Ahora ya somos 45 personas trabajando en el restaurante". Su menú es corto, la cocina sigue siendo pequeña y el espíritu es el mismo de los inicios. Sus platillos, engañosamente sencillos, esconden destreza y técnica refinada. Su bandera es el producto local.

Porque, a la vez, un efecto benéfico del despertar gourmet es el espaldarazo a los pequeños agricultores y ganaderos de la región. ¿Cuáles? le pregunto, ¿de Quintana Roo, Yucatán? Su búsqueda borra fronteras y vuelve a fundir la península en un solo trazo culinario. Él y otros cocineros exploran los pueblos en busca de materia prima: en el de Tres Reyes, situado entre Valladolid y Mérida, verduras orgánicas, cordero y cerdo pelón (la raza recuperada que guarda genes impolutos desde que llegó con los conquistadores); de Cobá y Leona Vicario, comunidad de agricultores cercana a Valladolid, hortalizas, papaya, piña; cítricos y mamey de Oxkutzcab, cerca de Mérida, y de Bacalar, en Quintana Roo; sal de Celestún....

Los chefs, tanto en Cancún como en Riviera Maya, se han puesto al frente de la preservación de las especies nativas y el apoyo a las comunidades productoras.

LA confluencia

La ola repercute también en apoyo a la pesca artesanal y en métodos sustentables, incluida la piscicultura. Los chefs, tanto en Cancún como en Riviera Maya, se han puesto al frente de la preservación de las especies nativas y el apoyo a las comunidades productoras. Peces locales como el escochim o la rubia comienzan a reemplazar a los de otros mares, al igual que la langosta de Cozumel o la jaiba de Campeche. "Aunque", aclara Tiago, "nunca será suficiente, pues la pesca es disputada por los hoteles". Él no los demoniza. Por el contrario, pone de relieve la creciente comunicación entre sus cocineros y los del pueblo. La zona hotelera organiza ahora festivales donde invita a cocinar a los chefs del centro de Cancún o a los de Riviera Maya, y viceversa.

El beneficio es para ambos. Mientras los hoteles ensayan una manera de atraer comensales del pueblo, los restaurantes del pueblo introducen una cuña en el *all inclusive*. Los huéspedes de la zona hotelera vislumbran gracias a ello el sabor de lo que nace de la gente, "de lo casero". "No solo el cancún artificial", dice Tiago, "sino también la cultura de la calle, la garnacha. Es una alternativa para el que quiere ver cómo vive la gente de México, porque las opciones del centro son las de cocineros que vienen de diferentes regiones. Pueden ofrecer tlacoyos, tortas ahogadas, tamales, moles. Y al turista le gusta probar esa cocina".

Daniele Muller (35) tiene un pie y una mano de cada lado de ese proceso. Su restaurante, Casa Rolandi, situado en pleno Kukulcan, es un clásico de la zona hotelera. Y a la vez posee filial en el pueblo. Su otro gran restaurante, el más vanguardista sin duda, es Mettisage, en Isla Mujeres. Él es la segunda generación en México. Su padre llegó en 1977 de Lugano, Suiza, y abrió una pizzería con horno de leña en Cozumel. El restaurante de Cancún lo puso dos años después. Daniele estudió cocina en la escuela de Paul Bocuse, en Lyon, y luego trabajó en sitios como Le Calandre de Padua, un tres estrellas Michelin del chef Massimiliano Alajmo, y L'Oustau de Beaumanière, dos estrellas Michelin, del chef Jean-André Charial, en el sur de Francia.

Ahora encamina Casa Rolandi hacia un *upgrade* que podría ungirlo en la máxima referencia culinaria de la región. Él es parte de la red de cocineros tejida a la sombra del florecer creativo y el profesionalismo. Su visión del boulevard Kukulcan, no obstante, es de claroscuros. El *all inclusive* le resta clientela a los restaurantes de la zona hotelera (aunque si no existiera probablemente sus listas de reservaciones estallarían) y aún así surgen cada día nuevos restaurantes, con marcas que han tenido éxito en Ciudad de México. A Puerto Madero y Harris, le han seguido en estos dos años Rosa Negra, La Buena Barra, Porfirios... propuestas de onda que abducen a buena parte de la clientela joven, más por el ambiente que por su cocina. A la de autor le toca una vida más dura para hacer pesar sus valores. ☞

TULUM, EL NUEVO

Hot Spot

En la otra punta de la carretera, en los alrededores de Playa del Carmen y hasta Tulum –el nuevo *hot spot* de Riviera Maya–, las relaciones de la gran hotelería con la cocina de autor son carnales, tal vez porque allí el *all inclusive* no ha prosperado tanto –explica David Amar, director del festival Wine and Food Cancún Riviera Maya–, lo cual hace más permeables los muros de sus cocinas y empareja el terreno para todos. Juan Pablo Loza, el talentoso chef ejecutivo de Rosewood, en Mayakoba, es referencia tanto para la hotelería como para los que cocinan fuera de ella. En Maroma, algunos años antes, me consta, preconizaba esa simbiosis: llevaba a mayoras de la zona para que ofrecieran sus preparaciones durante los desayunos.

Por Mayakoba, Grand Velas, Maroma, Thompson o los ya mencionados Karisma y Único 20 87, han pasado chefs que ahora están al frente de sus restaurantes, en transición de terciopelo. Xavier Pérez Stone, que desembarcó primero en el Cocina de Autor de Grand Velas, es ahora chef propietario de Axiote, en Playa del Carmen y chef de Cueva Siete en Único 20 87. Pedro Abascal fue chef ejecutivo de Thompson, también en Playa del Carmen, antes de abrir, este año, su restaurante Primo, donde ofrece, asistido de pib, comales y parrilla, un enfoque original inspirado en la cocina yucateca. "Hace 10 años la zona y la hotelería se caracterizaban por tener cualquier tipo de cocina salvo mexicana, o si la había era de menor categoría; no se le daba el lugar que merece" dice. "Eso ha cambiado mucho, hoy la cocina mexicana es protagonista y la gente no sólo busca cocina mexicana sino, aún más especificamente, yucateca, oaxaqueña o chiapaneca".

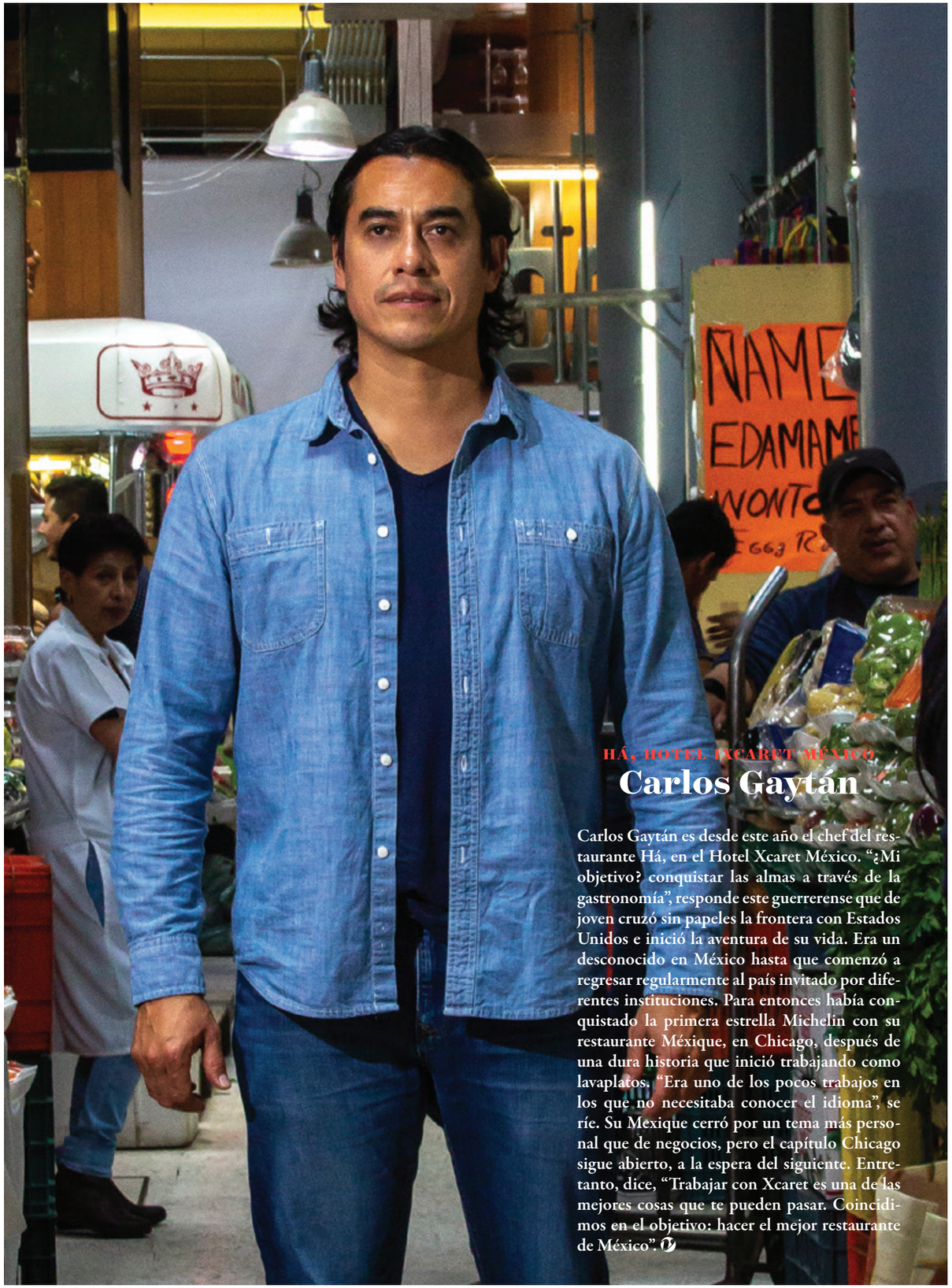
Geográficamente pero también en cuerpo y alma, Tulum culmina ese enjambre de opciones que se cruzan en Quintana Roo, de confluencias entre lo tradicional y moderno, entre el pequeño restaurante de autor y la gran hotelería o el *all inclusive* de lujo; allí se cuece otro caldo, no menos sustancioso. El *Pop up* del chef René Redzepi hace dos años dirigió los reflectores hacia este pueblo, que está mutando de humilde caserío de pescadores al cosmopolitismo más extremo, al sitio donde comparten espacio chef celebrities como Paul Bentley (Mi Amor) con jóvenes inspirados como José Luis Hinostroza, quien pasó por las cocinas de Alinea, los Roca, René Redzepi y ahora está a cargo de Arca y Natal; o Cesar Castañeda, durante algún tiempo chef ejecutivo de Dulce Patria bajo la dirección de la talentosa Martha Ortiz, ahora líder del proyecto Nü.

Jorge Ildefonso (34), chef ejecutivo y creativo (reza su tarjeta) del impresionante hotel Azulic, se exalta al evocar la oportunidad de hacer una cocina que exprese la espléndida naturaleza a través de sus ingredientes. "Los cítricos crecen de una manera diferente", sostiene. "Aquí la lima no es dulce sino ácida, la naranja agria es maravillosa, hay limón verde, amarillo, dulce, indio; un pepino blanco totalmente diferente al de otros sitios; mezclas de condimentos alucinantes, como los recaudos blanco, negro o rojo..."

"Es padrísimo ser parte de un concepto diferente", subraya. "Azulic es sustentable, con un diseño integrado a la naturaleza, muy distinto al turismo tradicional. También el tipo de visitantes cambia respecto a otros sitios de la Riviera: más joven, más interesado en la música, en el origen de los productos, en el veganismo..." Paul Bentley lo corrobora: "Tulum", dice, sigue cambiando, como sucede con Playa del Carmen. Pero aquí está llegando mucha gente con un alto nivel de sofisticación y expectativa, como el turista neoyorquino, así que también el nivel de comida es cada vez más alto. El *Pop up* de René Redzepi fue un empuje muy fuerte para Tulum".

"Aquí la lima no es dulce sino ácida, la naranja agria es maravillosa, hay limón verde, amarillo, dulce, indio; un pepino blanco totalmente diferente al de otros sitios; mezclas de condimentos alucinantes, como los recaudos blanco, negro o rojo..."

Y es que este pueblo se perfila quizá como la expresión más radical y acabada de la evolución gastronómica de Cancún Riviera Maya: desde su gestación como producto turístico de probeta, con sol y playa pero sin alma, hasta su espléndida forma actual, impregnada de la ineludible cultura culinaria de la península yucateca y entregada a la seducción de sus ingredientes, que portan los aromas de la tierra. Pero no solamente, porque el precio de ser la meca del turismo es teñirse a la vez de cosmopolitismo: aceptar, negociar, asimilar otros muchos aportes, ya sea asiáticos, europeos, caribes o polinésicos. Finalmente hacia allá va la cocina quintanaroense: yucateca y universal.



HÁ, HOTEL XCARET MÉXICO

Carlos Gaytán

Carlos Gaytán es desde este año el chef del restaurante Há, en el Hotel Xcaret México. "¿Mi objetivo? conquistar las almas a través de la gastronomía", responde este guerrerense que de joven cruzó sin papeles la frontera con Estados Unidos e inició la aventura de su vida. Era un desconocido en México hasta que comenzó a regresar regularmente al país invitado por diferentes instituciones. Para entonces había conquistado la primera estrella Michelin con su restaurante Méxique, en Chicago, después de una dura historia que inició trabajando como lavaplatos. "Era uno de los pocos trabajos en los que no necesitaba conocer el idioma", se ríe. Su Mexique cerró por un tema más personal que de negocios, pero el capítulo Chicago sigue abierto, a la espera del siguiente. Entretanto, dice, "Trabajar con Xcaret es una de las mejores cosas que te pueden pasar. Coincidimos en el objetivo: hacer el mejor restaurante de México".

LOS AROMAS DEL MAR CARIBE

Daniele Muller

Casa Rolandi es un clásico de Cancún, más frecuentado por los locales que por los turistas. Lo creó en 1979 Sandro Muller, suizo italiano de Lugano emigrado al Caribe. Hoy día su hijo Daniele es el chef de este restaurante y de Mettisage en Isla Mujeres, donde ha sido anfitrión de grandes cocineros como Joan Roca y Hélène Darroze. Así invierte en obra su tiempo y temperamento artístico, al igual que lo hace con la música y la pintura.

Daniele tiene 35 años. Estudió cocina en la escuela de Paul Bocuse, en Lyon, y luego trabajó en Le Calandre de Padua, un tres estrellas Michelin del chef Massimiliano Alajmo, y L'Oustau de Beaumanière, dos estrellas Michelin, del chef Jean-André Charial, en el sur de Francia. Su cocina es ecléctica (le va el rótulo "de autor" como anillo al dedo) y combina muy bien la búsqueda de carácter con la sutileza.

Si le pides que te diseñe un menú podría comenzar, como en mi caso, por el Caracol beliceño rasurado con mayonesa de chipotle, cremoso de aguacate, curtido de cebolla morada, pepino, rábano, ajonjolí negro, tomate uva, chile serrano. Evita felizmente la nomenclatura carpaccio (¿qué restaurante no tiene uno?), pero ahí están las finas lajas del marisco, el ineludible atributo de la textura y una envoltura de potentes ingredientes y guarniciones que, sin embargo, no van en menoscabo del sabor.

Seguirá la Tártara de res angus con huevo de codorniz, láminas de trufas de verano (que saben como si fueran de invierno), y mayonesa al curry. Lo más fácil (y frecuente) en los restaurantes es tártaras insípidas. Ésta no lo es ni por asomo. Luego un plato fuerte que retrata al chef más que una cámara: el Sea bass al shiromiso (la soya fermentada con hongo Koshi), arroz basmati, caldo dashi con jengibre, cebollino y piel de limón eureka.

El pescado está cocinado en su justo punto y el caldo, con harto umami, lo hidrata. El arroz, también muy a punto- absorbe y prolonga la vasta gama de aromas. Para culminar la sucesión de salados, el Ravioli relleno de pato confitado con *foie gras* es todo lo que se puede llamar sabroso (yo los comí topeteados por un trozo de *foie gras* sarteneado, pero es más frecuente que Daniele lo sirva con espuma del hígado gordo). Demás está decir que la grasa del confit y el *foie gras* alargan las sensaciones al infinito.

Daniele es uno de los chefs más talentosos de Cancún, sino el que más. Posiblemente es el único "nativo" entre los jóvenes cocineros que están transformando su gastronomía. Hiper activo, su tiempo se reparte entre eventos que contribuyen a la promoción culinaria del estado y en actividades poco o nada remuneradas, incluidos *pop up* con otros chefs de los que han sabido crear ese sentido de comunidad que hoy habita las cocinas de la Zona Hotelera, el centro y Riviera Maya.

Hiper activo, su tiempo se reparte entre eventos que contribuyen a la promoción culinaria del estado y en actividades poco o nada remuneradas, incluidos pop up con otros chefs de los que nace un sentidio de comunidad entre cocineros de Zona Hotelera, el centro y Riviera Maya.

Vatel: ¿Cómo ves la situación de la cocina en Can-cun?
DM. La gastronomía está avanzando rápidamente. Siento que en el centro es donde hay más potencial. Los precios son más bajos y surgen restaurantes con variedad de propuestas, atractivas para el turismo que busca mayor contacto con la cultura local. Pero por otra parte, con el *all inclusive* son pocos los turistas que llegan a los restaurantes de Kukulcán en relación a la cantidad de gente hospedada. Eso limita la clientela a los locales. Y como abren muchos restaurantes nuevos, la clientela se pulveriza.

Vatel ¿Cómo defines tu cocina?
DM. En Casa Rolandi la cocina es "franco-suiza-italiana". En la escuela de Paul Bocuse reforcé mis conocimientos técnicos, e igualmente en Italia cuando ingresé a trabajar, a los 23 años, con Massimiliano Alajmo, un 3 estrellas Michelin. Allí me quedé 8 meses y luego otros cuatro en el Relais Chateau Ousteau Le Beau Manniere. Así que mi formación es europea, pero mi eje está en los productos locales.

HOTEL NIZUC

AL ESTE *del Paraíso*

RODOLFO GERSCHMAN

El hotel, inaugurado hace 5 años, se llama como el sitio que ocupa, casi al final de la zona hotelera. Puede verse en él la culminación del Boulevard Kukulcán o la de algo menos concreto pero siempre ansiado: el lujo. Su modelo se emparenta más con el de Riviera Maya, comenzando por su extensión: cerca de 20 hectáreas. Tiene un cuerpo central y también, como en los del borde de la carretera a Tulum, la mayor parte de las suites están diseminadas en bloques, a los cuales se accede en carritos (nunca tuve que esperarlos para un traslado más de 2 minutos).

Esa distribución permite vivir la estadía como un espejismo. La arquitectura del cuerpo central, donde están los hoteles, restaurantes y un acceso a la playa, recuerda al de una mansión privada de piedra y madera en la que conviven sin sobresaltos rasgos asiáticos con sofisticación europea. Hay también una explicación para ese estilo de brecha convivial. Su arquitecto, Alejandro Escudero, lo dijo alguna vez: estaba destinado a ser una residencia particular y terminó convirtiéndose en hotel.

El huésped se enfrenta a un duro conflicto entre el efecto envolvente de sus habitaciones que nadie podría calificar -a riesgo de ser calificado, también, de palurdo-, con el adjetivo "confort", muy insuficiente para el caso. Las suites de Nizuc son como esos sillones cuyo respaldo se acomoda a la curvatura de tu columna: en medio de sus proporciones acromegálicas, cada metro cúbico de espacio tiene algo hacia lo que puedes extender la mano y asir lo que demanda tu deseo.

Algunas suites incluyen pequeñas albercas en la terraza; otras verdaderas albercas, otras jardines poblados con la flora endémica de Yucatán. Muchas tienen la dimensión de un departamento (hasta 200 metros cuadrados) con dormitorio y living, dividido este último, a su vez, en un comedor dotado de sólida y amplia mesa de fina madera y una sala de sillones absorbentes con pantalla plana, última tecnología y muchas pulgadas. Desde el balcón el paisaje le compite en calidad de imagen, abierto a la inmensa bahía donde las aguas azules se confunden con el cielo.

Fuera de la suite, en el edificio que alberga a la recepción, el señuelo no es menos eficaz: cinco restaurantes y tres bares, cada uno con su carácter. Otras ocupaciones esperan en el spa, sus cuatro albercas y, claro está, la playa. El juego de materiales utilizados y la sabia disposición del luminario logran un seductor efecto de calidez casera. Contribuye igualmente la comunicación entre los espacios, que lleva fluidamente de uno a otro y no pretende sensación de amplitud (como en la mayor parte de los hoteles) sino lo contrario: pequeño aunque no lo sea, fácil de recorrer aunque tome su tiempo.

Las suites de Nizuc son como esos sillones cuyo respaldo se acomoda a la curvatura de tu columna: en medio de sus proporciones acromegálicas, cada metro cúbico de espacio tiene algo hacia lo que puedes extender la mano y asir lo que demanda tu deseo.

Entre los restaurantes hay un asiático, el Indochina (el nombre es un hallazgo), el peruano Ni, un grill y un italiano-mediterráneo, Terra Nostra. Y, por supuesto, el amplísimo espacio del desayuno buffet, que ofrece una calidad extraordinaria de cocina y producto.

Pero la estrella absoluta es Ramona. Allí el *fine dining* lo es extremadamente y adquiere ropaje de México contemporáneo.

Sylvain Desbois, chef ejecutivo del hotel, hace mancuerna en Ramona con el chef Eduardo Torres. El concepto es cocina mexicana contemporánea y, como tal, asimila ideas y recetas de todo el país, aunque el foco está sobre todo en la península de Yucatán. "Ramona es cocina mexicana", explica Sylvain, "y lógicamente con especial atención al ámbito maya. Para nosotros es importante enfocarnos en un tipo de gastronomía y elevarla lo máximo que podamos. La riqueza del territorio es lo que manda".

Como en el caso del diseño arquitectónico, cuando Nizuc optó por saltarse la barda, el hotel se apartó del modelo *all inclusive* que reina en los alrededores, lo cual no hace más que acentuar su carácter exclusivo y de lujo extremo. Que Sylvain esté al frente de las cocinas habla por sí mismo del lugar que éste le reserva a la gastronomía.

Lo que inició el camino que le llevaría hasta Nizuc, cuenta su chef ejecutivo, fueron las prácticas en el restaurante de Bernard Loiseau tras terminar la escuela, un 3 estrellas Michelin que dirigió hasta su muerte el chef homónimo, quien se suicidó tras perder la tercera estrella que le había concedido a su restaurante la guía Michelin, reeditando en versión contemporánea la historia de Vatel.

"Era un personaje muy humano, muy apasionado", apunta el chef de Nizuc. "La experiencia de un hotel restaurante de lujo hizo que me decidiera a trabajar en este segmento". No menos determinante fue Le Bristol, en París, junto al chef Éric Frechon. A lo largo de 4 años ascendió de *commis* (ayudante) a los 19 hasta *chef de partie* a los 23. "Ahí aprendí el rigor, la perfección, y a trabajar con productos excepcionales. Era impresionante: no había un milímetro de posibilidad de error".

Hoy día ese encomiable legado se expresa en síntesis franco mexicana. Básicamente a través de la utilización de los productos del país y más específicamente de la península, trabajados en la cocina con las técnicas tradicionales de México en una sápida interacción con las francesas, aquellas que comenzó a codificar Auguste Escoffier desde inicios del siglo veinte.

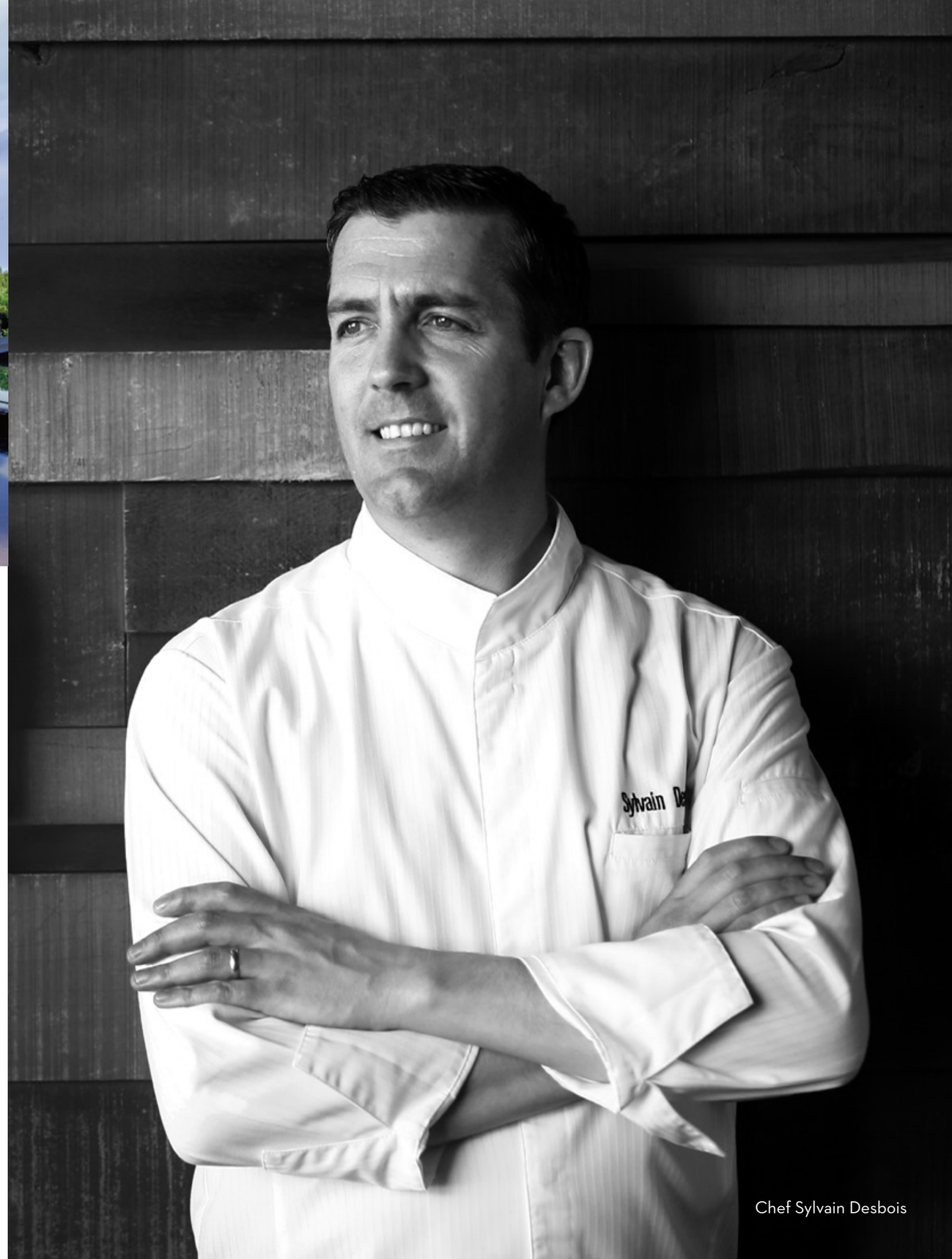
Y luego viene la experimentación, la búsqueda de la compatibilidad y enriquecimiento de los sabores, para lo cual hay que saber apreciarlos. Como en el caso de los chiles, ejemplificado esto en las papas dauphine de Sylvain con chipotle. "La cocina mexicana", dice, "tiene diversidad y riqueza, es una cocina rica. Al igual que en Francia, cada región aquí tiene sus platillos. La variedad es impresionante. Hasta hace 20 años la gente no había caído en la cuenta de su valor; era la comida de casa. Pero en este último tiempo los chefs mexicanos lograron elevarla hasta ponerla en el centro del *fine dining*".

Los bocoles de pato aportan un buen ejemplo. Se trata de una garnacha originaria de la Huasteca (la he comido también en Michoacán), pero agrega el confitado del pato a la manera francesa, lo cual implica la utilización de la grasa previamente separada de la carne, así como el paté de *foie gras,* que se une al puré de guajillo, a la salsa verde con chile serrano y a la cebolla encurtida en jugo de naranja agria y nopales. El mismo ánimo ecuménico podrás verlo en las carnitas de atún de Ramona.

En Nizuc hay una búsqueda en torno a la cocina mexicana contemporánea que puede desembocar en diferentes paisajes: de México, obviamente, pero también el reflejo que devuelve algún espejo francés o asiático ya incorporado a la cocina universal. El resultado es elogiable. Y expresa el espíritu de este hotel, que busca encarnar la excelencia más allá de la etiqueta que cada quien decida adosarle.

Restaurante Terra Nostra

Entrada del Restaurante Ramona



Chef Sylvain Desbois

Gazpacho moreliano

4 porciones

Chef Jonatán Gómez Luna

INGREDIENTES

Gelatina de foie
60 gr de hígado de foie
60 ml de crema para batir
1 gr de sal
2 gr de azúcar
1 hoja de grenetina hidratada
2 gr de chile chilhuacle rojo

Texturizado de cítricos
100 ml de jugo de naranja natural
100 ml de jugo de mandarina natural
20 ml de jugo de limón
1 gr de Xantana
15 gr de azúcar

Gelatina de cítricos
100 ml de jugo de naranja natural
50 ml de jugo de mandarina natural
50 ml de jugo de limón
3 hojas de grenetina
20 gr de azúcar

Jugo de cítricos para frutas
100 ml de jugo de naranja natural
50 ml de jugo de mandarina natural
50 ml de jugo de limón
20 gr de azúcar

Perlas de frutas
200 g de sandía
150 g de jícama
100 gr de pepino
200 g de piña miel madura
100 gr de mango

Crujiente queso Cotija
100 gr de queso Cotija rallado.

Gel de mango con chilhuacle rojo
100 gr de pulpa de mango
150 ml de agua
3 gr de sal
40 gr de azúcar
3.5 gr de agar-agar
5 gr de chile chilhuacle rojo en polvo
1 mamila de plástico (para colocar el gel)

Suero de queso cotija
150 gr de queso cotija
300 ml de agua

Gel de queso Cotija
250 ml de suero de queso cotija
3.5 gr de agar-agar
1 mamila de plástico (para colocar el gel)

Gel de piña
250 ml de jugo de piña natural
30 gr de azúcar
3.5 gr de agar-agar
1 mamila de plástico (para colocar el gel)

Final y Presentación
12 pz de flor Monalisa
12 pz de mini clavelinas de colores
8 pz de flor viola amarilla
10 gr de lemon balm
8 gr de trébol morado
12 láminas de cebolla cambray

PREPARACIÓN

Gelatina de foie
Colocar el Foie en una bolsa de vacío, cocinar a 54 grados C por 30 min. Enfriar y mezclar con todos los ingredientes, excepto la grenetina, la cual, ya hidratada, se funde y se agrega poco a poco licuando la mezcla. Reservar

Texturizado de cítricos
Colocar en un cilindro todos los ingredientes, triturar, colar y reservar.

Gelatina de cítricos
Hidratar y Fundir la Grenetina. Posteriormente, mezclar con todos los ingredientes, reservar.

Jugo de cítricos para frutas
Mezclar todos los ingredientes y marinar con todas las frutas.

Perlas de frutas
Con ayuda de un parisienne mini, tallar las esferas y reservar en la mezcla de cítricos.

Crujiente de queso cotija
Colocar el queso en una charola, sobre un papel encerado. Hornear a 100 grados por 30 min o hasta que se deshidrate por completo, triturar y reservar.

Gel de mango con chilhuacle rojo
Colocar todos los ingredientes en una olla, cuando llegue a ebullición, agregar poco a poco el agar. Dejar 1 minuto al fuego, retirar y colocar en una charola para cuajar. Una vez cuajado, colocar en la licuadora, triturar hasta quedar terso y colocar en mamila. Reservar.

Suero de queso cotija
Colocar en una olla, llevar a ebullición para separar la grasa, retirar del fuego, colar y reservar el suero.

Gaspacho moreliano

Tetela + escamoles + hoja santa

Gel de queso Cotija
Colocar todos los ingredientes en una olla y cuando llegue a ebullición agregar poco a poco el agar. Dejar 1 minuto al fuego, retirar y colocar en una charola para cuajar. Una vez cuajado, colocar en la licuadora, triturar hasta quedar terso y colocar en mamila. Reservar.

Gel de piña
Colocar todos los ingredientes en una olla, cuando llegue a ebullición agregar poco a poco el agar. Dejar 1 minuto al fuego, retirar y colocar en una charola para cuajar. Una vez cuajado, colocar en la licuadora, triturar hasta quedar terso y colocar en mamila. Reservar.

FINAL Y PRESENTACIÓN
En una plato hondo, colocar un cortador para agregar, ligeramente fundida, la gelatina de foie ya cuajada, retirar el cortador. Posteriormente, agregar alrededor de la gelatina de foie, ligeramente fundida, la gelatina de cítricos; cuajar y reservar. Con ayuda de un colador fino, colocar el polvo de queso cotija dentro de la circunferencia del foie y el polvo de chile chilhuacle. Colocar de forma intercalada las frutas y con las mamilas, los puntos de los geles de fruta. Terminar con láminas de cebolla, flores y hojas. Posteriormente servir el texturizado de cítricos en una jarra para complementar el plato.

Tetela + escamoles + hoja santa
4 porciones

Chef Jonatán Gómez Luna

INGREDIENTES
Tetela
40 g de masa de maíz
5 gr de manteca de cerdo
20 gr de puré de frijol
1 pz de hoja santa grande

Cremoso de aguacate
1 aguacate
Jugo de 1 limón
Sal al gusto
1 mamila (para colocar el cremoso)

Escamoles
40 gr de escamoles
30 grde mantequilla
20 gr de cebolla
10 gr de ajo
10 gr de epazote
Sal al gusto

FINAL Y PRESENTACIÓN
4 láminas de cebolla cambray
12 pz de brotes de epazote
12 pz de brotes de cilantro
4 láminas de chile serrano

PREPARACIÓN
Tetela
Mezclar la masa de maíz con manteca de cerdo y sal. Formar una tortilla, rellenarla del Puré de Frijol, cerrar en forma de triángulo y cocinar en comal. Ya cocida, colocar sobre la lámina de hoja santa, envolverla completamente y reservar.

Cremoso de aguacate
Colocar en una licuadora el aguacate, jugo de limón y sal. Triturar hasta obtener textura cremosa, colar, colocar en mamila y reservar.

Escamoles
En una sartén colocar la mantequilla, acitronar la cebolla y ajo, agregar los escamoles, mover el sartén para cocinarlos, rectificar sal y esperar a que inflen los escamoles; finalmente colocar el epazote picado y reservar.

FINAL Y PRESENTACIÓN
Pasar la tetela por comal, colocar los escamoles en el centro de la tetela junto con los puntos de cremoso de aguacate, terminar con los brotes de epazote, cilantro, láminas de cebolla y chile serrano.

Caracol beliceño rasurado con mayonesa de chipotle.
8 porciones

Chef Daniele Muller

INGREDIENTES
Caracol
960 gr de caracol (120 gr por plato)
64 gr de mayonesa casera de chipotle
80 gr de cremoso de aguacate
24 gr de cilantro
32 gr de tomate uva
80 gr de aceite de olivo
32 gr de chile serrano
100 gr de limón
640 gr de totopos de maíz
Sal al gusto

Encurtido
80 gr de pepino
64 gr de cebolla morada
64 gr de rábano
8 gr de ajonjolí negro
380 gr de limón
80 gr de aceite de ajo
Sal al gusto

Cremoso de aguacate
80 gr de pulpa de aguacate
(corresponde aproximadamente a un aguacate)
Jugo de 1 limón
Cilantro picado
Cebollín picado
Sal al gusto

Mayonesa casera de chipotle
1 yema de huevo
300 ml de aceite vegetal
10 ml de soya
15 gr de mostaza
5 ml de vinagre de vino
100 gr de chipotle en lata
Sal al gusto

PREPARACIÓN
Encurtido
Cortar pepino, rábano y cebolla morada en juliana; marinar todo junto con el ajonjolí en aceite de ajo, con limón, sal y cilantro picado. Reservar.

Caracol
Cortar el caracol como sashimi, marinar con sal y limón. Reservar.

Cremoso de aguacate
Poner en la licuadora pulpa de aguacate, agregar el jugo de limón, el cilantro, el cebollín, sal y aceite de oliva. Licuar todo hasta obtener una consistencia cremosa. Poner en una manga para servir.

Mayonesa de chipotle
Licuar el chipotle y reservar. Poner en un cuenco la yema de huevo con la soya, la mostaza y el vinagre. Batir a mano o en licuadora dejando caer lentamente un hilo de aceite hasta que adquiera la consistencia de mayonesa. Agregar el chipotle, revolver y poner en una manga para servir.

FINAL Y PRESENTACIÓN
En 8 platos redondos crear una base de cremoso de aguacate en forma de espiral y otra paralela, también en círculos, de mayonesa de chipotle. Acomodar el caracol solo en un costado del plato. Colocar una parte proporcional del encurtido junto con el tomate uva en el centro del plato, formando un círculo. Servir.

Ravioli de pato con espuma de foie gras

8 personas

Chef Daniele Muller

INGREDIENTES

Ravioli
250 gr de semolina
3 huevos

Relleno de confit de pato
1 pato entero
100 gr de grasa de pato
5 gr de tomillo y mejorana
Sal
4 dientes de ajo hembra en camisa
50 gr de cebolla blanca
80 gr de zanahoria
80 gr de poro
120 gr de almendra tostada triturada
40 ml de Oporto
Sal
Aceite de olivo

Salsa de pato
Los huesos del pato
30 gr de zanahoria
25 gr de poro
25 gr de cebolla morada
25 gr de apio
5 gr de ajo en camisa
2 gr de tomillo
2 gr de mejorana
1 botella de vino tinto
200 ml de oporto

Espuma de foie gras en sifón
Hígado fresco Rougié (250gr)
Onza de oporto
3.5 gr de sal por cada kg
1.5 gr de agar-agar
150 gr de crema Elle&Vire

Presentación y final
Higo y ruibarbo caramelizados
32 higos
32 trozos pequeños de ruibarbo
50 gr de mantequilla
20 gr azúcar

PREPARACIÓN
Ravioli
Amasar todos los ingredientes y después hacer las láminas con una laminadora de pasta o extender hasta formar una lámina de 1 mm y cortar con un molde circular.

Relleno de pato confitado
Marinar el pato con sal y las hierbas y derretir la grasa a fuego bajo. Poner en bolsa de alto vacío piernas, muslo y pechuga, con la grasa y el ajo macho y cocinar en horno de vapor a 68 grados durante 24 horas o a baño maría a fuego muy bajo 80 grados C 6 horas, o a 90 grados C durante 4 horas. Sacar del horno, separar la carne de los huesos y

Caracol beliceño rasurado con mayonesa de chipotle.

la piel. Reservar. Picar la verdura, sofreír y desglacear con vino oporto. Corregir sal. Poner la carne del pato confitado junto con la verdura en un procesador y triturar groso modo.

Salsa de pato
Trocear los huesos del pato y hornear durante 15 minutos a 200 grados C. Dar vuelta, cocer otros 15 minutos, dar vuelta y cocer 15 minutos más. Cortar la verdura en trozos medianos y hornearlos junto al pato durante los últimos 15 minutos. Retirar los huesos y desglacear la charola con 1/2 botella de vino. Pasar a una cacerola la grasa desglaceada y el vino; reducir y agregar el resto de la botella. Reducir hasta que quede 1/4 de olla y agregar agua hasta cubrir los huesos. Una vez que comience a hervir, bajar la temperatura al mínimo y cocinar durante 2 horas. Pasar por un chino fino, agregar el oporto y reducir hasta obtener una demi glace de jugo de pato.

Espuma de *foie gras* en sifón*
Templar el foie gras a temperatura ambiente, desvenar y marinar con oporto y sal. Dejar 2 horas tapado en refrigeración. Envolver en vitafil para hacer una ballotina o tubo, cocinar en vapor a 68 grados C. por 25 minutos. Al mismo tiempo, hervir la crema con el agar-agar. Sacar el foie del agua, abrir el vitafil y en una licuadora o thermomix agregar la crema caliente y licuar todo hasta que quede liso. Pasar por un colador fino. Poner en el sifón y el resto se puede guardar al alto vacío.

FINAL Y PRESENTACIÓN
Cortar la masa de raviol con un molde circular y hacer 112 círculos de pasta, para 56 ravioles. Para formar el raviol colocar el relleno de pato entre dos tapas de pasta y cerrar presionando con los dedos. En un cazo hervir agua y verificar el punto de sal. Agregar los ravioles frescos y cocinarlos 2 minutos. Entretanto, calentar la salsa y caramelizar en una sartén los higos y el ruibarbo con la mantequilla y el azúcar. Temperar el sifón con la espuma evitando que se caliente demasiado para no cortar el *foie gras*. Colocar en un plato la base de *demi glace*, luego 7 ravioles por plato, alternados con 4 higos y 4 trozos pequeños de ruibarbo. Terminar con la espuma de *foie gras*.

* En caso de no tener sifón batir para crear la espuma oxigenando y agregar al plato con una manga.

Triángulo de chocolate
4 porciones

Chef Daniele Muller

INGREDIENTES
Merengue
30 gr de clara de huevo
12 gr de azúcar

Bizcocho
35 gr de pasta de almendra
20 gr de yema
15 huevos enteros
12 gr de azúcar glass
9 gr de harina
10 gr de cocoa

Crujiente
45 gr de chocolate de leche
28.2 gr de pasta de avellana
28.2 gr de *nougatine*
33.6 gr de *paillette feuilletine** (horneado y triturado)

Pasta Bomba
30 gr de azúcar
7.5 ml de agua
28 gr de yema de huevo

Mousse de chocolate
210 gr de crema
30 gr de azúcar
5 ml de agua
85 gr de chocolate

Sorbete de maracuyá
250 gr de azúcar
50 gr de nevefruta (Fabri)
40 gr de dextrosa
400 gr de pulpa de fruta de la pasión
600 ml de agua

Salsa de Maracuya
100 gr de pulpa de maracuyá con semilla
30 gr de azúcar

Almendra garrapiñada
200 gr de almendra con piel
250 gr de azúcar
250 ml de agua

Salsa caramelo salado
100 gr de azúcar
50 ml de agua
100 gr de crema

FINAL Y PRESENTACIÓN
1 triángulo de chocolate
1 *quennelle* de sorbete de maracuyá
3 piezas de almendra garrapiñada
Salsa de caramelo salado
Salsa de maracuyá

PREPARACIÓN
Merengue
Montar el merengue, agregando el azúcar y batiendo las claras a punto nieve.

Triángulo de chocolate

Bizcocho
Mezclar bien la pasta de almendra con la yema y los huevos enteros hasta que quede una pasta homogénea. Tamizar todo. Agregar el merengue y por ultimo los secos (azúcar, harina y cocoa). Hornear en una charola de panadería que tenga de altura hasta 5 cm y previamente enharinada con mantequilla para evitar que se pegue, una lámina de bizcocho de 1 cm de espesor. Hornear a 220 grados por 10 minutos.

Crujiente
Fundir juntos el chocolate de leche y la pasta de avellana. Agregar la *nougatine* y la *paillete feuilletine* (barquilla molida). Mezclar y extender sobre el bizcocho, previamente horneado, hasta que quede toda la lámina cubierta de esta pasta crujiente. Atención, tiene que estar caliente para manipular ya que en frío el chocolate y el praliné de avellana se endurecen debido a la grasa que contienen. Debe quedar como de 1 mm de espesor aproximadamente.

Pasta bomba
Poner a hervir en una olla el azúcar y el agua hasta que formen un jarabe. Entretanto, batir las yemas y cuando estén blanqueando agregar el jarabe y dejar batiendo hasta que enfríe.

Mousse de chocolate al caramelo
Hacer un jarabe con el agua y el azúcar; una vez que se cocina el azúcar y queda color caramelo claro, calentar 60 gramos de crema y agregar al caramelo batiendo enérgicamente con un batidor de mano; dejar reposar para que baje un poco la temperatura y verter después el chocolate para hacer el ganache. Agregar la pasta bomba de manera envolvente. Montar el resto de la crema e incorporarle la mezcla anterior. En la charola donde está el bizcocho con el crujiente ya extendido, verter la mousse hasta llenar la charola. Dar unos pequeños golpes debajo de la charola para quitar burbujas de aire. Con una espátula alisar la mousse para que quede uniforme. Refrigerar unas 4 horas hasta que la mousse quede firme. Formar cuadrados de 9.5 cm por 9.5 cm y dividir en diagonal para hacer triángulos. Para cortar se necesita un recipiente con agua tibia y papel. Mojar el cuchillo en el agua tibia, secar, cortar el triangulo, enjuagar nuevamente el cuchillo, limpiar con papel y repetir el procedimiento. De esa manera se evita desgarrar la mousse de chocolate.

Sorbete de Maracuyá
Preparar un sirop con el azúcar y el agua, llevar a punto de hervor para que se disuelvan los granos de azúcar. Reservar. A la pulpa agregarle el sirop frío y licuar con el 50 por ciento de las semillas. Desechar el resto. Para dejar una textura crocante en el sorbete y si se prefiere que quede liso y sin semillas, licuar y colar todo. Mezclar la dextrosa y nevefruta en un bowl, agregar la preparación del sorbete de maracuyá en una cantidad ligeramente superior que la cantidad del polvo y batir con un batidor de mano hasta que se incorporen bien los polvos. Agregar poco a poco la preparación y batir hasta que no queden grumos. Es importante hacerlo de esta manera, ya que vertiendo el total del líquido a los polvos quedarán grumos. Dejar reposar 2 horas para que el nevefruta espese la preparación y, de esta manera, el sorbete quede cremoso y no cristalino. Con una máquina casera preparar de 1 a 2 litros de helado. Poner a enfriar el compresor, verter la preparación y encender el batidor para que gire y haga el helado. En caso de no tener esta máquina, congelar la preparación en cubos pequeños y licuar luego en una licuadora potente como un termomix o un vitamix, y así obtener el sorbete.

Salsa de maracuyá
Licuar todo en licuadora, poner en una pequeña cacerola y hervir 5 minutos para darle un poco de espesor. La preparación reducirá y quedará más consistente. En ésta se verán puntitos de las semillas licuadas, que son totalmente comestibles y no molestan. Se usarán para decorar ligeramente el plato.

Almendra garrapiñada
Poner en una cacerola el agua, el azúcar y las almendras. Poner la cacerola a fuego medio y disolver el azúcar hasta que tome el color de la piel de la almendra. Dejar a fuego medio hasta que el almíbar que se forma empiece a hervir y se llene todo de espuma. Bajar el fuego, de forma que se mantenga mínimamente el hervor pero sin que suba la temperatura del almíbar. Mover el agua con una espátula de madera. Se irá evaporando y el almíbar se irá reduciendo. En este punto parecerá que el almíbar contiene arena. A continuación, desaparecerá todo el agua y quedará una mezcla arenosa totalmente seca. Seguir removiendo constantemente. Subir el fuego pero solo un poco, de lo contrario todo el azúcar se convertirá en caramelo y todas las almendras se pegarán unas con otras. Dejar con el fuego bajo para que se vaya caramelizando el azúcar poco a poco. Remover constantemente para que el caramelo que se forma se vaya pegando a las almendras de forma desigual. Haciéndolo a fuego lento las almendras empiezan a garrapiñarse y el caramelo las va envolviendo, quedando bastante sueltas unas de otras. Retirar y dejar enfriar, quedarán con este aspecto arenoso. Otra opción es meterlas a hornear para que se derrita el azúcar y queden lisas y brillosas.

Salsa caramelo salado.
En una cacerola hacer un jarabe con el agua y el azúcar; una vez que se reduce el agua y el azúcar queda color caramelo claro, calentar los 100 gr de crema y agregar al caramelo batiendo enérgicamente con un batidor de mano. Dejar reposar hasta que baje un poco la temperatura y agregar una pizca de sal. Dejar enfriar y poner en una mamila. Si se quiere que la salsa esté más espesa, se puede hervir a fuego medio para concentrar la crema. Al enfriar quedará más espesa.

Ensalada de bogavante con mayonesa de raíz fuerte

FINAL Y PRESENTACIÓN
Poner en el plato el triangulo, con la salsa de caramelo salado, escoger un lado para poner polvo de almendra y apoyar en el polvo la *quenelle* de maracuyá para evitar que se resbale en el plato; agregar almendra garrapiñada y salsa de maracuyá.

* *paillette feuilletine*: se compra donde venden insumos de pastelería, marca Cacao Barry u otras

Ensalada de bogavante con mayonesa de raíz fuerte

4 porciones

Chef Sylvain Desbois

INGREDIENTES
Bogavante
2 kg de bogavante

Mayonesa de raísz fuerte
150 gr de mayonesa
50 gr de raíz fuerte
Sal y pimienta al gusto

FINAL Y PRESENTACIÓN
1 Diente de ajo pelado
100 gr de echalote
40 gr de cebollín
6 gr de pimienta
10 gr de flores comestibles
10 gr de brotes
Sal al gusto

PREPARACIÓN
Bogavante
Cocer los bogavantes 8 minutos en agua con sal. Separar las pinzas de los cuerpos, guardar las pinzas, desmenuzar un poco del cuerpo de la parte de arriba y reservar.

Mayonesa de raíz fuerte
En un bowl, mezclar 150 gramos de mayonesa y 50 gramos de raíz fuerte. Sazonar con sal y pimienta. Pasar al chino fino y reservar.

FINAL Y PRESENTACIÓN
Picar finamente el echalote, el cebollín y el ajo. En un bowl, mezclar la carne de bogavante desmenuzado y 100gr de mayonesa de raíz fuerte. Agregar el echalote y el cebollín. Rectificar el sazón.

Bogavante con puré de betabel y mango, espuma de almendras

Chef Sylvain Desbois

INGREDIENTES
Bogavante
2 pinzas de bogavante
20 gr de mantequilla

Puré de betabel
1 1/2 kg de betabel
Sal gruesa
265 gr de crema
20 gr de mantequilla

Mango
20 gr de mango

Espuma de almendras
100 gr de leche de almendras
10 gr de mantetquilla

PREPARACIÓN
Puré de betabel
Hornear el betabel con piel sobre sal gruesa durante 1 hora a 180 grados. Pelar y pasar la pulpa en el tamiz. Sazonar y terminar con crema y mantequilla.

Mango
Pelar el mango, y rebanarlo delgado 25mm y recortar en cuadros.

Bogavante
Calentar los cuerpos de bogavante con mantequilla, cortar en 3 trozos. Reservar.

Espuma de almendras.
Calentar tibio la leche de almendras, emulsionar con mantequilla.

FINAL Y PRESENTACIÓN
Montar el bogavante sobre el mango fresco, intercalando el puré de betabel.

Bogavante con puré de betabel y mango, espuma de almendras

Bodegas de Santo Tomás celebra sus 130 años

y premia al platillo que mejor maride con sus vinos.

Han pasado 130 años desde el día en que Santo Tomás inició su aventura, dando alas a la grandeza vinícola de Baja California. Hoy celebra su protagonismo en esa historia.

La Plaza Santo Tomás, así como los viñedos de la bodega en el Valle de Santo Tomás y San Antonio De Las Minas en el Valle De Guadalupe, son los escenarios donde se celebran 130 años de su historia. Inaugurada este año en pleno centro de Ensenada, la Plaza Santo Tomás recuerda el rol de la vinícola en la historia del vino bajacaliforniano y revive su recorrido a través del arte y la gastronomía.

Como parte de las celebraciones, Santo Tomás y el Vatel Club convocan a un concurso que premiará al platillo que mejor maride con los vinos de la bodega y llama a participar en él a jóvenes chefs de todo el país que trabajan actualmente en restaurantes y hoteles.

Concurso Vatel

El ganador recibirá el premio en el marco de los festejos por los 130 años de la bodega en la Plaza Santo Tomás, recientemente inaugurada. Y vivirá momentos extraordinarios en Ensenada y los valles de Santo Tomás y San Antonio, en contacto con el vino y la cocina locales. Santo Tomás lo llevará con boleto redondo, hotel, comidas y traslados.

Puedes participar en este concurso si:

* Tienes entre 26 y 40 años.
* Tu establecimiento tiene en su carta de vinos al menos un vino de Bodegas Santo Tomás.
* Eres chef con al menos 3 años de experiencia y estás trabajando en un restaurante o en un hotel, en el área de alimentos y bebidas.

Debes enviar:

* Tu currículo a **vatelclub@gmail.com**, a la atención de Concurso Vatel Magazine.
* Tu receta a la misma dirección y un video de la preparación, sugiriendo el vino de Santo Tomás con el que lo maridarías.
* Integrar ingredientes cercanos a tu localidad.

Los jueces, miembros de Vatel Club, juzgarán:

* La propuesta del platillo y su valor culinario.
* La vocación para acompañar al vino de Santo Tomás sugerido por su autor.
* La consistencia en el uso de ingredientes locales, incluidas hierbas y otros condimentos.

Proceso y Premios

En una primera etapa los jueces seleccionarán a 5 concursantes, los cuales competirán en la Ciudad de México por el primer lugar. Los finalistas deberán cocinar su receta y ésta será probada con el vino sugerido.

El ganador será premiado con un viaje a Baja California de 3 días durante las celebraciones de los 130 años de la bodega, incluyendo vuelo y hotel, con visita a las instalaciones de Santo Tomás en Ensenada y los valles de San Antonio y Santo Tomás, así como experiencias gastronómicas inolvidables en restaurantes de la región.

Los finalistas recibirán una caja mixta con vinos de Santo Tomás.

Participa y conoce la región vinícola más emocionante del país.
Aventúrate en su gastronomía con una copa de Santo Tomás en la mano.

Santo Tomás, 130 años transformando momentos cotidianos en experiencias

Hotel Xcaret México:

VIVIR LA NATURALEZA

En Hotel Xcaret México está la fuerte presencia del mar Caribe, con caletas paradisíacas y albercas naturales, especies marinas como tortugas y delfines en el Acuario de arrecife de coral y las aves tropicales del Aviario.

En la naturaleza del turismo está... la naturaleza. El visitante espera el encuentro con paisajes únicos cuya grandeza dejará impresiones indelebles en su retina. Hotel Xcaret México tiene ese imán: una asociación de siete parques en los cuales la naturaleza despliega todo su esplendor: Xcaret, Xel-Há, Xplor, Xplor Fuego, Xavage, Xochimilco y Xenses. Y en las cercanías algunas de las zonas arqueológicas con mayor valor histórico de México, como Chichen-Itzá, Tulum y Cobá, ofrecen visitas excepcionales.

En el centro de la naturaleza de Xcaret está el agua, que discurre por los cenotes, los ríos y el mar Caribe. Cursos de agua dulce fluyen entre cuevas, túneles e impresionantes paisajes. La arquitectura de Xcaret es considerada ecoarqueológica porque los paisajes constituyen el eje de su convocatoria, su principal razón de ser y lo que convoca cada año a miles de visitantes de todos los países. Y porque el cuidado de esa naturaleza preserva y da relieve a los vestigios arqueológicos de la civilización maya.

En Xcaret está la fuerte presencia del mar Caribe, con caletas paradisíacas y albercas naturales, especies marinas como tortugas y delfines en el Acuario de arrecife de coral y las aves tropicales del Aviario. En ese escenario está, también, la posibilidad de disfrutar de espectáculos únicos: demostraciones ecuestres, el ritual de los Voladores de Papantla, danzas prehispánicas o, por la noche, el inigualable espectáculo de Xcaret México Espectacular, con más de 300 artistas en escena. Y su más reciente atracción: un Faro Mirador de 40 metros de altura con descenso en espiral hasta un cenote.

Son ilimitadas las actividades que ofrece Xcaret como parques, están pensadas para abarcar la suma de intereses que moviliza a los turistas. En diciembre 2017 fue inaugurado el Hotel Xcaret México, a fin de complementarlas con el hospedaje en un hotel excepcional. Sus huéspedes disfrutan del concepto All Fun Inclusive®, lo cual les da la oportunidad de disfrutar de forma ilimitada el acceso a los parques y tours de la empresa, así como a alimentos y bebidas y a su transportación desde y hacia las cuatro terminales del aeropuerto de Cancún. Entre sus tours destacan el de las zonas arqueológicas de Chichen-Itzá y el de los cenotes.

La arquitectura del Hotel Xcaret México se integra al paisaje con edificios de cuatro pisos, restaurantes, bares y amplias albercas. Tiene 900 suites, las cuales están compuestas por sala, dormitorio y balcones dotados de hamacas. Éstos se prolongan en un deck que da acceso directo a las albercas. Las habitaciones cuentan con todas las comodidades y amenities de su categoría: jacuzzi, batas, pantuflas, sábanas del más fino algodón, máquinas de Nespresso, entre otros.

La gastronomía tiene un rol de primer orden. El hotel cuenta con once restaurantes y ocho bares en los que ofrece diferentes estilos de coctelería y cocina, con especial énfasis en la gastronomía mexicana y en su carácter intenso y colorido, así como en ingredientes tradicionales que transmiten los sabores de los diferentes terruños del país. Hotel Xcaret México es sólo la punta del iceberg. Destino Xcaret se propuso como objetivo construir doce hoteles, sumando una oferta de 6,000 habitaciones, acompañadas de un centro comercial, un centro de convenciones y un estadio con capacidad de 12,000 personas.

“La innovación nos hace diferentes”

Francisco Gutiérrez destaca entre los hoteleros de México por su prolífica carrera al frente de grandes empresas de la hospitalidad. Ahora ejerce su liderazgo en Hoteles Xcaret.

Vatel magazine: El parque Xcaret y el Hotel Xcaret México forman un complejo poco común en el mundo. ¿Qué desafíos enfrentas en Xcaret México?
Francisco gutiérrez: Más que un parque son los parques: 7 y proximamente un octavo. Incluyen una empresa de transportación y una agencia de tours. Somos un producto único en el mundo; aquí el que se hospeda tiene acceso ilimitado a los parques. El desafío es comunicarlo adecuadamente a todos los huéspedes. Los precios pueden resultar altos pero cuando lo ves bien, es un producto único dada la gran cantidad de prestaciones que ofrece.

VM: ¿Cómo fue recibido por el turismo el nuevo hotel Xcaret México? ¿Cuáles son sus cifras de ocupación?
FG: De una manera extraordinaria; he tenido la fortuna de abrir varios hoteles y nunca había visto esta respuesta. Estamos con una ocupación del 83 por ciento. Es una locura, y la gente que viene está muy feliz. Hemos recibido 14 reconocimientos y certificaciones, hasta por su unicidad. La revista *Time* nos nombró uno de los 100 lugares para conocer en el mundo. La revista *Travel and Leisure* nos premió como Best Family Get Away y Best Reader's Choice; Expansión en su revista *Obra* nos dio un reconocimiento como la Obra del Año en México. Somos mexicanos ofreciendo lo mejor de México al mundo. Hay muchos hoteles que quieren parecerse a México y hoteles mexicanos que quieren parecerse a South Beach. Nosotros queremos expresar lo que es el México contemporáneo.

VM: Los directivos del Parque Xcaret han anunciado nuevos proyectos para asegurar en 2019 la sustentabilidad de sus operaciones, entre otros el control de emisiones de CO2. ¿Qué parte le toca al hotel en ese objetivo?
FG: Uno de los reconocimientos que se nos dio es el del organismo no gubernamental Earth Check por la planeación y diseño del hotel, por la manera como jugamos a favor de la naturaleza, como trasladamos animales y plantas para guardar su habitat; somos el primer hotel en el continente en haberlo hecho. Otra parte importante es el cuidado de la tierra y las especies; tenemos programas de recuperación de animales en vías de extinción, como el flamingo rosa y el manatí. El agua es de aquí y la embotellamos con lo último en tecnología. Tratamos la basura y buscamos el ahorro de energéticos de la manera más sustentable posible.

VM: ¿Cómo ha reaccionado la comunidad?
FG: Uno de los principales valores de la empresa es el cuidado de la gente, tanto de nuestros colaboradores como de la comunidad. El 95 por ciento de las compras son a proveedores mexicanos y el 75 por ciento son regionales, con comunidades indígenas. Hemos encargado las lámparas de las habitaciones a reos de la carcel de Chetumal; les mostramos lo que queríamos e hicieron un trabajo maravilloso. Toda la decoración en el hotel proviene de trabajos artesanales de comunidades de Puebla, Oaxaca, Guerrero, Yucatán, entre otros.

VM: La estética del hotel es mexicana, con un sesgo peculiar, ¿cómo la definirías?
RG: Me gusta definir nuestra arquitectura como el balance justo entre lo estético y lo ético. Esa estética muestra a México a través de diferentes maneras y valores, desde el México de nuestros ancestros hasta el México contemporáneo. Desde los parques más rústicos hasta rincones contemporáneos extraordinarios.

VM: ¿Qué rol juega la gastronomía en Hotel Xcaret México?
FG: Es fundamental. Tenemos 11 restaurantes en los cuales nuestro objetivo es mostrar lo mejor de México, y eso incluye la gastronomía y los vinos mexicanos.

VM: El restaurante Ha', que tiene como chef a Carlos Gaytán, ofrece una opción de cocina mexicana innovadora. ¿Cómo han reaccionado los comensales a su propuesta?
FG: Teníamos que traer a un chef de reconocimiento internacional y consideramos a un mexicano que tenía una estrella Michelin.

M: ¿Riviera Maya ya es un destino gastronómico?
FG: Sí, pero tristemente no tiene aún todo lo necesario, salvo honrosas excepciones muy puntuales. Hay restaurantes que si contribuyen a que lo sea y otros muy comerciales, tipo *mexican curious*. Pero tiene un potencial enorme.

VM: ¿Qué otros proyectos hoteleros y gastronómicos contempla Hotel Xcaret México?
FG: El grupo Xcaret tiene una división de parques y una de hoteles. Xcaret México es el primero y seguirá Casa de la Playa, hotel de una enorme sofisticación, con calidez casera y ambiente de lujo, con *celebrities chefs*, chocolatería, mezcalería, una cava extraordinaria, un spa maravilloso, todas las suites con piscina...

VM: Tienes una larga y exitosa carrera como hotelero. ¿Cuáles sientes que han sido los momentos más importantes en tu carrera?
FG: Éste es el proyecto más importante que me ha tocado, con una inversión de 2,000 millones de dólares y 10 hoteles que abriremos en los próximos 8 años, además de un centro de convenciones que va a ser del tamaño del Centro Banamex, con un auditorio más grande que el nacional, en el que cabrán 12,000 personas. Siempre con el hilo conductor de México, el arte y la sostenibilidad.

RESTAURANTES

Há. El chef es Carlos Gaytán, quien fue el primer mexicano en hacerse acreedor a una Estrella Michelin en Chicago. Cocina mexicana de autor, en comunión con los productos nacionales y cosmopolita a la vez. Bar de cócteles y cava de grandes vinos mexicanos. **La Trajinera** evoca el nombre de las barcas que surcan los canales de Xochimilco, al sur de la Ciudad de México. Cocina de brasas con carnes, pescados y mariscos / **Cantina Los Faroles.** Sazón tradicional reinterpretada con frescura y pericia. Baile snacks, cocteles, tequilas y mezcales para descubrir. / **Mercado de La Merced.** Dividido a la manera tradicional de los mercados mexicanos, por áreas temáticas de frutas, verduras y carnes, cocinados frente al comensal. / **Chibalí.** La comida es servida en buffet, con barras de snacks y estaciones temáticas. / **Teatro Del Río.** Teatro Del Río reproduce el ambiente de los salones con cena show de los años 50 en un impresionante foro frente al río. / **Xin-Gao.** Cocina asiática, tradicional y contemporánea, en medio de un magnífico decorado con símbolos e íconos del Lejano Oriente. Desde Teppanyaki a sushi y un Mixology Bar. / **Fuego.** Ambiente relajado, con platillos sencillos, ejecutados con técnicas impecables: pasta con mejillones, pintxos, croquetas vegetarianas y fondues. / **Las Playas**. Tus pies en la arena y el sonido de las olas mientras el aroma del grill se mezcla con la brisa. / **Las Cuevas** La vivencia de las cuevas y la parrilla de una churrascaría mexicana. Menú maridaje, especialmente concebido para el vino mexicano. / **Xpiral** Buffet con barras premium presentando más de 70 especialidades. Los domingos, un excepcional brunch con Champagne en la cima de una imponente pirámide.

VM: ¿Sobre qué pilares fue concebido este proyecto?
FG: Son cinco: All Fun Inclusive®, que es nuestra versión *upgraded* del *all inclusive*. La sostenibilidad. Una plataforma multiplicadora de arte mexicano. Una arquitectura eco integradora que emocione y divierta. La innovación y la creatividad que nos hace diferentes.

COCINA DE

humo

Donde hubo llama, humo queda

El humo nace del fuego y quizá por eso es señal de que estamos a punto de comer. Antojo, hambre, confort son sensaciones que lees en él sin hacerlo consciente. Es que el fuego -y el humo entonces- están íntimamente asociados a la cocina y, como dice en su radical definición Michael Pollan (Cocinar, una historia natural de la transformación) "fue cuando aprendimos a cocinar que nos convertimos en verdaderos humanos".

FOTOGRAFÍA PEPE FIRA

Rodrigo Carrasco

Para la inmensa mayoría de nuestros congéneres el humo no es más que una mezcla de sólidos en suspensión, vapores y gases. Y aunque su presencia despierte un reflejo ancestral en el hambriento o, sencillamente, en quien busca la sensación placentera que libran los sabores nacidos de la llama, pocos intuyen que tras ese elemento químico está nuestra historia. Cocinar implica masticar menos con el mismo resultado y deriva en una economía de tiempo que, dice el mismo Pollan, aupa el pensamiento y es fuente de humanidad.

Por eso, desde que el hombre lo domesticó, el fuego vive en parrillas, hornos o comales cuyo calor estimula el encuentro y la convivencia. Esa historia comenzó en descampado y tal vez por eso hoy día el olor del humo evoca días de sol junto a la gozosa espera del milagro que obra el fuego sobre la carne, sometida al golpe incendiario o a la suave caricia de una llama contenida. La percepción del humo revive la espera, tanto como el crepitar de la madera cuando es alcanzada por el fuego.

La tecnología, sin embargo, ha alterado a fondo percepciones que permanecían ancladas en algún gen. Las placas de inducción, el *sous vide*, los rostizados en compartimientos herméticos, las microondas, la convexión, han distanciado al fuego de la cocina. Y con la multiplicación de los restaurantes en las grandes ciudades, la extracción del humo se convirtió casi en una obsesión, un hito urbano, condición *sine qua non* de la convivencia. Por el bien de los pulmones de los cocineros, también fue cuidadosamente extirpado de las cocinas.

Es desde su condición de paria, sin embargo, que el humo reingresó con terquedad a las cocinas, paradójicamente travestido en ingrediente de moda. Si alguien sabe detectar tendencias es el *New York Times*, y lo hizo una vez más cuando en 2011 destacó la emergencia gourmet de las parrillas: "Este fin de semana", escribió Steven Raichlen el 29 de junio de ese año, "mientras hamburguesas y cortes están siendo volteados en los asadores de patios alrededor de todo Estados Unidos, algunos de los chefs más importantes del mundo se encuentran en la búsqueda de nuevas y sofisticadas formas de manejar este antiguo y elemental método de cocción".

El destape vino, en gran parte, a causa de un cocinero que habría de ingresar a la lista Restaurant S.Pellegrino de los mejores restaurantes del mundo desde un pequeño pueblo de Vizcaya, Axpe-Atxondo, casi a una hora de Bilbao: Víctor Arguinzoniz, del restaurante Etxebarri. Lo logró con un sofisticado juego de parrillas y, claro, donde hay llama humo queda. El cocinero vasco enfatizó algo que sabían con certeza sus colegas de otros asadores, los parrilleros argentinos y la élite de los maestros del fuego: una cosa es asar con carbón, otra con leña.

Arguinzoniz desarrolló parte de la teoría. La práctica está en sus sofisticados instrumentos de cocción pero también en el traspatio del restaurante, donde se acumulan montañas de leña. El eje de esa teoría era, antes de convertirse en tal, solo un sobreentendido: ciertas maderas dan notas específicas y éstas funcionan de manera diferente según lo que se ponga en contacto con el humo de sus brasas.

Desde que el hombre lo domesticó, el fuego vive en parrillas, hornos o comales cuyo calor estimula el encuentro y la convivencia.

Químicamente el humo proveniente de las maderas contiene más de mil compuestos de sabor. En el carbón estos se queman y queda una sola frecuencia de aroma. Nathan Myhrvold, un ex director de tecnología de Microsoft convertido a la ciencia de la cocina moderna, explica que al momento en que la madera se convierte en carbón, el 99 por ciento de esos compuestos se habrán perdido.

Arguinzoniz se decidió a parrillar –y en consecuencia a ahumar- todo lo que se deje, incluido el caviar y el postre, que fue cuando la leche asada recuperó el verdadero espíritu de su nombre. "He sido muy cabezón", le dijo Arguinzoniz al periódico español El País. "Te tachan de loco cuando haces cosas que no se conocen. Ya sé que esta técnica no es ni vanguardista ni moderna. Pero para mí tiene el mismo valor. Ha creado escuela. Ésta es una revolución".

Escenarios en México

Habría que agregar que esa revolución ha discurrido por diferentes caminos. Y tal vez aquel que mejor expresa la connivencia entre tradición y modernidad es la moda de los ahumados. La mejor manera de verlo es como un redescubrimiento. Hasta hace poco tiempo comíamos el salmón o la trucha ahumada sin sospechar que era hija del Santo Grial. Hoy el ahumado en frío se ha unido al caliente para darle al humo la calidad de un ingrediente excelso, tanto como aquello que ahuma.

"Bowie, Cocina de Humo" nació en 2016 , durante un viaje que el chef Rodrigo Carrasco hizo al condado de Bowie, en Texas. La epifanía sucedió en un sitio de barbecue mientras una rola de David Bowie sonaba en el ambiente. "Se tiene que llamar Bowie", pensó el chef a propósito del restaurante ☞

que quería crear, que no era una barbecue sino éste: uno que celebra al humo como ingrediente.

Su restaurante, en consecuencia, no es una parrilla (aunque ahí es donde el ahumado más obvio sucede), tampoco un *pit*. Es humo que modula las carnes pero también los vegetales, los crudos, los postres y, más recientemente, las pastas. "No soy químico, pero podría asegurar que oler el humo produce endorfinas", dice Carrasco. En este local de la colonia Roma se ha roto la etiqueta y el humo, que ha encontrado el camino para regresar a la ciudad, inunda la sala sin pudor.

Algunos ejemplo de cómo entiende Bowie una cocina de humo: los ingredientes de la entrada de baba ganoush, hummus y jocoque han sido ahumados antes de conjugarse. En la doble tártara con trufa y portobello, ahumado y humo son asincrónicos: el proceso se ejerció sobre la carne antes de ser servida, pero ésta llega igualmente en una cúpula de humo, "elemento sensorial", explica Rodrigo, "que no aporta sabor, porque para eso debería permanecer más tiempo en contacto, pero la usamos como espectáculo para el comensal". Es, también, una manera de recordarle donde está y de qué se trata.

En Monterrey, Humberto Villarreal, miembro de la Sociedad Mexicana de Parrilleros (su lema es "el fuego nos une" y aplica el humo en productos como sales y sazonadores) opina que el humo debe ser un complemento dosificado de tal manera que permita conservar el balance de los sabores; huésped, no invasor. El cocinero, dice Carrasco, debe ser comedido en su uso, porque "el humo es irreversible". Él lo tiene en costillas, pulled pork y short ribs, ahumados en caliente y servidos en "Ok Baldío", su relajado patio en el municipio de San Pedro Garza.

Ciudad Satélite no presume de vanguardia gastronómica, pero ese hogar de cadenas de comida rápida y franquicias fue, sin embargo, donde Juan Emilio Villaseñor comenzó a acercarse al humo de forma autodidacta. Se inició en la parrilla, en el barrio de Bellavista, donde puso un changarro de hamburguesas a finales de los años ochenta. "Ahí adquirí la técnica que he estudiado y perfeccionado hasta hoy", enfatiza. "El humo es un ingrediente, el principal en nuestra cocina", agrega, cuando alude a La Cocinoteca, el espacio donde desarrolla su concepto de cocina en León, Guanajuato.

"Durante mucho tiempo estudié y practiqué la técnica del barbecue. Me encantan sus texturas y sabores, pero el concepto de salsas y recetas no me convencían. Se me hace muy dulce. Y además yo no quería tener un smokehouse. Después de mucho pensar decidí aplicar la técnica del ahumado en la cocina que hacemos: mexicana sazonada con humo".

"La madera otorga tres cosas: aroma, sabor y color. El nogal no ofrecerá el mismo sabor que el cerezo. Este último da un color rojizo, mientras que al ahumar con nogal las proteínas se tiñen más bien de color café."

Juan Emilio sostiene que las partículas de humo se adhieren a la proteína transformándose en sabor. Lo equipara a sazonar con sal o pimienta. El calor y la humedad empujan al humo para que penetre en el producto. Y como Arguinzoniz lo suyo es la elegía de la madera. "Otorga tres cosas: aroma, sabor y color. El perfil de cada una de estas variables depende del tipo de madera que se utilice. El nogal no ofrecerá el mismo sabor que el cerezo. Este último da un color rojizo, mientras que al ahumar con nogal las proteínas se tiñen más bien de color café."

Aunque Tomás Bermúdez nació en Durango y su inspiración culinaria viene de la cocina de su casa, de su madre y hermanas, su formación profesional la hizo en Argentina, donde se involucró con las parrillas y el humo, inevitablemente. A Tomás el fuego lo vuelve loco. "El humo es un sazón regalo de nuestras tierras", dice. En su restaurante La Docena (al inicial de Guadalajara se le han sumado dos en la Ciudad de México, en Roma y Polanco) los ingredientes que no se sirven frescos salen de la parrilla, un ahumador o un josper, ese horno hermético a través de cual la brasa, de regreso a la alta cocina, adquiere una temperatura endiablada. El ahumado es muy importante para el concepto culinario del lugar. "El humo saca lo mejor de un producto", señala.

Su parrilla tiene un ingenioso aditamento para ahumar y en la cocina hay, además, un par de ahumadores. Las aplicaciones son diversas: resaltan las sardinas ahumadas sobre pan campesino, alioli aromatizado con las cabezas y huesos del mismo pescado, guarnición de tomate heirloom y aguacate, los imperdibles ostiones ahumados con tabasco, el pescado a la brasa con final ahumado y, por supuesto, los cortes de carne.

El éxito de La Docena es, a pesar del poco tiempo que lleva, legendario. Hay cola para conseguir una mesa. Después de un par de años en funciones ninguna de las sucursales más longevas (Guadalajara y la colonia Roma) ha perdido su categoría de *it place* y abrió la nueva de Polanco. Los productos frescos, la parrilla y el humo son sus credenciales.

Así como alguna vez el humo fue el elemento maldito, extirpado de las cocinas citadinas, hoy, domesticado y limpio de su pasado tormentoso, encuentra su camino de regreso a través de nuestra infinita búsqueda de nuevos aromas y sabores. Démosle la bienvenida. *(Reporteado por Jazmín Martínez).*

Tomás Bermúdez y su sardina ahumada

Humberto Villarreal

Juan Emilio Villaseñor

Doble tártra de hongos y filete

Doble tártara de hongos y filete

1 porción

Chef Rodrigo Carrasco

INGREDIENTES

Agua de carbón
1 lt de agua
1 pz de carbón al rojo vivo

Filete
150 gr de filete de res angus
100 gr mezcla de hongos de lluvia (clavito, morilla, portobello)
15 gr de mostaza antigua
Semilla de mostaza

Huevo pochado
1 huevo pochado
Cantidad suficiente de agua de carbón

FINAL Y PRESENTACIÓN
40 gr de cebolla blanca
5 ml de aceite de trufa blanca
5 gr de sal ahumada
2 gr de pimienta negra
1 gr de hoja de hinojo
2 gr de trufa de verano
15 gr de mostaza antigua

PREPARACIÓN
Agua de carbón
Colocar en el agua la pieza de carbón encendido ya color blanco, en el punto más alto de temperatura. Tapar con plástico de cocina y dejar infusionar al menos una hora, colar y enfriar.

Filete
Limpiar el filete de res y marinar con la mitad de mostaza. Sellar en el horno de brasa y colocar despues en la cápsula de ahumado sobre un bloque de hielo seco y una rejilla, para que el calor de la brasa no cocine el filete, pero que tenga presencia de humo de carbón; sobre esta misma rejilla agregar los hongos para que tengan un baño de humo. En los últimos 5 minutos del baño de humo colocar semillas de mostaza sobre el carbón para que se añada un matiz de sabor de mostaza. Retirar el filete y los hongos y conservar tapados en refrigeracion hasta servir.

Huevo pochado
Pochar el huevo en el agua de carbón.

FINAL Y PRESENTACIÓN
Para la presentación. Colocar la cebolla sobre la brasa hasta que se suavice, cortar en *petite brunoise* y reservar en frío. Hacer cortes cubiculados en el filete y los hongos, marinar con la mostaza antigua, el aceite de trufa y el huevo pochado; mezclar con la cebolla y ajustar sazón con sal ahumada y pimienta. Ahumar con nitrógeno líquido en un recipiente transparente. Ya en la mesa rallar trufa de verano. Acompañar con tostas de pan.

Trucha salmonada con humo de pecan

1 porción

Chef Rodrigo Carrasco

INGREDIENTES

Trucha
1 trucha salmonada entera de 400 gr aproximadamente
2 gr de sal ahumada
40 gr de mantequilla clarificada
50 gr de cebolla blanca cortada en pluma

Salsa macha de almendras
150 gr de almendra
59 gr de ajonjolí
15 gr de chile piquín seco
15 gr de ajo
50 ml de aceite de oliva
2 gr de sal

Extras
Madera de pecán
Carbón vegetal
Tabla de cedro para la cocción

FINAL Y PRESENTACIÓN
4 hojas de lechuga
1 bulbo de hinojo
20 gr de mostaza antigua
100 ml de aceite de oliva
150 gr de vegetales mixtos (tomate,zanahoria, betabel, rábano, pepino)
1 limón eureka

PREPARACIÓN
Salsa Macha
Tostar las semillas en un comal hasta que liberen aceites esenciales, agregar el aceite de oliva, la sal y el chile. Colocar en el ahumador por 20 min sometiendo a humo de carbon intenso.

Filete de trucha
Limpiar la trucha y filetearla, untar con la salsa macha y la mantequilla. Colocar una cama de cebollas sobre la tabla de cedro y enseguida los filetes de trucha. Encender el asador con una mezcla de carbón y madera de pecán. Cocinar 5 minutos la trucha.

Ensaladilla de hinojo
Mezclar todos los ingredientes y aliñar con aceite de oliva, mostaza y jugo de limón.

FINAL Y PRESENTACIÓN
Servir el flete de trucha junto con la ensaladilla de hinojo.

Sopa de tomate ahumado

Chef Juan Emilio Villaseñor

INGREDIENTES
500 grs de tomate heirloom
50 ml de crema de leche
100 ml de fondo de pescado
sal
pimienta blanca

PREPARACIÓN
Ahumar los tomates con madera de cerezo, una vez cocidos licuarlos y pasarlos por colador, agrégarlo a una olla con los demás ingredientes, rectificar sal y calentar a fuego bajo hasta reducir.

FINAL Y PRESENTACIÓN
Poner una tostada en el fondo de una taza o plato sopero, y verter la sopa encima.

Fideos con cola de res ahumados

10 personas.

Chef Juan Emilio Villaseñor

INGREDIENTES
Fideos
500 gr de fideo
750 ml de caldo de res
500 gr de cola de res desmenuzada
200 ml de salsa de tomates rojos y verdes ahumados
200 ml de pasta de chile ancho
c/n de aceite de oliva
1 cebolla picada finamente
1 cabeza de ajo picada finamente
1 cuchara de comino molido
1 cuchara de pimentón dulce
Sal
Leña de nogal o encino

Salsa de tomates asados
600 gr de tomates verdes
400 gr de jitomates rojos maduros

PREPARACION
Salsa de tomates asados
Ahumar los tomates hasta que estén cocidos y después licuarlos para hacer la salsa.

Fideos
Sofreir la cebolla y el ajo. Agregar el fideo, freírlo hasta que dore ligeramente. Agregar la salsa de tomates ahumados, la pasta de chile ancho y la carne de res. Rectificar la sal e integrar todo. Agregar el caldo y ponerlo en el asador con madera de nogal sobre el fuego, cerrando la tapa para contener el humo y que se adhiera a los fideos. Dejar hasta que el fideo quede firme y cocido. Retirar y dejar reposar 15 minutos. Antes de servir, decorar con perejil picado.

Costillas St. Louis

Chef Humberto Villarreal

INGREDIENTES

BBQ
4 chiles guajillos
4 chiles anchos
1 chipotle
1/4de taza de vinagre de manzana
1/4 de taza de jugo de naranja
1 cda sal

FINAL Y PRESENTACIÓN
1 cucharada Rub del Norte S.M.P.
1/2 cucharadita de orégano
1/2 taza de miel de agave

PREPARACIÓN
BBQ
Desvenar y quitarle las semillas a los chiles, remojarlos por 30 minutos y licuarlos con todos los ingredientes. Llevarlos a fuego medio por 15 minutos y reservar.

FINAL Y PRESENTACIÓN
Embadurnar las costillas con una capa de mostaza y Rub Rojo S.M.P. por ambos lados. Llevarlas al ahumador a 110º C por 3 horas. Sacar y aplicar la salsa bbq, envolver en aluminio y ahumar por otras 2 hrs. Sacar del ahumador nuevamente, quitar el aluminio y aplicar más BBQ. Regresarlas al ahumador a 120º C por 1 hra más. Servir con guarnición de verduras hervidas (papas, zanahorias, camotes).

Trucha salmonada con humo de pecán

Fideos con cola de res ahumados

Costillas St. Louis

winterhalter®

La Serie PT - el lavalozas perfecto para tu cocina

Alto rendimiento

Bajos costos operatios

Resultados imprecables

Winterhalter Lavalozas y Sistemas de Lavado Industrial de México S. de R.L. de C.V.
Calle Yucatán 40 · Col. San Rafael Poniente · 72029 Puebla, PUE · Tel. +52 (222) 582 5678
www.winterhalter.com.mx · info@winterhalter.com.mx

Los chefs y sus cucharas

Parecen herramientas modestas, pero pocas son tan útiles. Finalmente un cuchillo es solo para cortar, pero las cucharas son multiuso y no descansan: para probar, verter salsas, medir porciones, armar quenelles, entre otros. Vatel Magazine te sirve con cuchara experiencias de tres cocineros.

Texto Jazmín Espinoza
Fotografía Pepe Fira

Antonio de Livier,

LA CUCHARA DE KUNZ

Antonio de Livier (45) nació en Mexicali, capital mexicana de la comida china. Si las delicias orientales impresionaron más que otras su paladar es un misterio, pero lo cierto es que De Livier se mueve con soltura en la franja más ancha de los conceptos restauranteros: desde el fine dining y la alta hotelería, hasta el changarro de diario. En Boston afinó sus habilidades culinarias en Top of the Hub, el desaparecido Via Matta y bistro Mistral. De vuelta en México fue chef ejecutivo de los restaurantes del resort Pueblo Bonito, en Los Cabos. Ahora cocina birriamen en Caldos Ánimo y chinamex en Sinaloa.La famosa cuchara de Gray Kunz, creada cuando éste era chef del célebre restaurante Lespinasse, en Nueva York, habita sus pertenencias. Tanto es así que en minutos regresa con ella. La de Toño es de metal negro y se la regaló hace cuatro años el chef Eduardo Morali. “Es una cuchara grande”, describe Toño, “con un mango de grosor muy cómodo. Permite dirigir muy bien las salsas; es una raqueta que se acomoda muy bien a cualquier tenista. Cuando comenzabas con él te entregaban tres ejemplares” prosigue. “Su utilidad viene del tamaño, ideal para una dosis de salsa, y un borde delgado que le otorga precisión al momento de verterlas”. “Casi no la uso y no la saco de mi casa. Quiero que se convierta en una reliquia, quiero dársela a mis hijos”. Hace una pausa y una mueca como si estuviera recordando. “Cuando hago cenas especiales sí me la llevo. Sólo la envuelvo en servilletas azules, de esas del Costco”.

> **Es una cuchara grande, con un mango de grosor muy cómodo. Permite dirigir muy bien las salsas; es una raqueta que se acomoda muy bien a cualquier tenista**

Abel Hernández acaba de abrir, en Polanco Margaret, su tercer restaurante después de darle nuevos bríos culinarios a la avenida Revolución con Eloise y Loretta. Estudió en el CESA (Centro de Estudios Superiores de San Ángel) y su primer restaurante, C25, estaba en la colonia Condesa. Luego vino Ate y Mecate, pero no fue sino hasta la apertura de Eloise, en 2010, que logró afianzarse entre los chefs preferidos de los chilangos. “Para mí no es un tema de marcas, sino de funcionalidad” dice de la cuchara para cocinar. Tiene tres: una de la marca Küchenprofi para salsear, una Mercer para cocinar y una ranurada. “En las cucharas busco que el filo no sea demasiado grueso para no cortar el flujo de la gota”. Pide un estuche enrollable y lo despliega en la mesa. Están en un pequeño bolsillo alargado. “Van en mi estuche de cuchillos”, abunda. Les da su lugar, entonces, pero no cree que merezcan una gran inversión. “En cuchillos, lo que quieras; de niño coleccionaba navajas, no cucharitas”. Es uno de los utensilios que menos cuida, confiesa, y uno de los que más pierde (o se llevan). Aunque no las venera, las incluye en el equipaje cuando le toca trabajar en cocinas ajenas, pues gracias a que su mano y ellas se han habituado a vivir juntas, puede emplatar con la finura que se autoexige. Y sin embargo, al percibir el abismo que está por abrirse a sus pies, cierra la entrevista con un sarcasmo: “puedo decirte que le tengo más cariño a una pala de madera que a cualquier cuchara”.

> “Me gusta encontrar utensilios con los que me acomodo bien. En las cucharas busco que el filo no sea demasiado grueso para no cortar el flujo de la gota”

Abel Hernández

LA PALA DE MADERA

Zahie Téllez

EL RECUERDO DE MAMÁ

Zahie Téllez, un rostro conocidísimo para los televidentes por sus programas de cocina. Estudió economía, mutó en cocinera y es propietaria de José Guadalupe, platos de cuchara, local en el Mercado Roma donde el pozole es única y permanente atracción. Su formación comenzó en el instituto de gastronomía de Letty Gordon. Zahie tiene cucharas para cada uso: para medir, preparar, mezclar y, por supuesto, probar. Si se le pregunta por su favorita contesta entre risas: "la que le quepa más". Para cocinar utiliza una de buen tamaño, de aluminio. "Recuerdo a mi mamá cuando la uso. Cuando me casé me regaló varios utensilios; algunos eran de mi abuela. Entre ellos venía esa cuchara." También, como Abel, recalca que la cuchara es un utensilio perdedizo. "Es como cuando llevas una pluma para ir a hacer trámites; todo mundo va a pedírtela y al final nadie sabe dónde quedó". Para cuidarlas no realiza ningún ritual en especial, sólo las lava y las mete a un contenedor donde cohabitan unas y otras. No cree tampoco que haga falta una cuchara fina para hacer un buen platillo, sino conocimientos, trabajo y por supuesto pasión. "Por eso considero que las cucharas de madera talladas a mano, esas que venden en cualquier mercado, son superiores, pues esconden los mismos atributos para tener éxito en la cocina: los del cocinero".

La que más uso era de mi mamá. Es de buen tamaño, hecha de aluminio simple. Usándola todo el tiempo recuerdo a mi mamá

El maíz transgénico

RICARDO MUÑOZ ZURITA

Uno de los temas más controversiales por los que atraviesa el maíz es el que atañe a la producción de transgénicos. Se trata, en palabras sencillas, de un maíz que ha sido genéticamente modificado con la excusa de lograr altos rendimientos. Hay grandes debates a favor y en contra. Seré muy imparcial, más que con una opinión, con hechos comprobables.

El problema que existe con el maíz transgénico es que del proceso que llevan a cabo las empresas de biotecnología resulta solo una variedad, teóricamente más productiva. Esto implica acabar con las diferentes razas y variedades de México, que para nosotros es un gran patrimonio cultural, milenario. De suceder esto, habría repercusiones. Entre otras, en cuanto al tamaño de las tortillas, los colores de los antojitos y un sinnúmero de efectos más que sería imposible abordar en todo un tratado.

Otro gran problema es que el transgénico tiene patente. Si poliniza al maíz nativo por el aire, éste pasa a ser transgénico en un par de cosechas. Uno de los graves problemas que se generarían, además de perderse la variedad nativa del maíz, comienza cuando el dueño de la patente demande a nuestro campesino por usar su variedad. Un litigio de estos puede costar 50 mil dólares, dinero que nuestros agricultores no podrían afrontar.

LA GRAN MAYORÍA DEL MAÍZ TRANSGÉNICO NO SE OCUPA PARA ALIMENTACIÓN HUMANA, SINO PARA ENGORDA DE GANADO. AL SER EL MAÍZ TRANSGÉNICO DE ALTO RENDIMIENTO, ÉSTE DICTA EL PRECIO DEL MERCADO INTERNACIONAL Y PONE EN DESVENTAJA AL NACIONAL, SIN CONSIDERAR CARACTERÍSTICAS DE RAZAS Y VARIEDADES QUE EL TRANSGÉNICO JAMÁS PODRÍA LOGRAR.

En caso de una plaga, el daño sería mayor y podría ser irreversible. La gran mayoría del maíz transgénico no se ocupa para alimentación humana, sino para engorda de ganado, por lo tanto no estamos hablando del mismo maíz ni para el mismo propósito porque el nuestro es de consumo humano.

Al ser el maíz transgénico de alto rendimiento, éste dicta el precio del mercado internacional y pone en desventaja al nacional, sin considerar características de razas y variedades que el transgénico jamás podría lograr. Vale la pena mencionar, por ejemplo, al maíz zapalote chico del Itsmo de Tehuantepec, Oaxaca, cuya planta se aferra a la tierra para sobrevivir al viento que azota esa zona. El maíz es pequeño, pero gracias a eso se pueden obtener de él los totopos. Se llama zapalote chico o chaparro porque la mazorca es pequeña.

Estamos todavía en una etapa muy temprana de la creación del maíz transgénico y no sabemos las consecuencias que puede generar su consumo, como cáncer u otras enfermedades que todavía no conocemos. Ésta ha sido, de hecho, una de las grandes preocupaciones de los científicos de la UNAM cuando hicieron un estudio sobre el transgénico. Están en el libro que publicó la CONABIO al respecto, que se puede consultar por internet. Ellos tienen serias sospechas de que este maíz es dañino para el ser humano.

Maíz o no, es muy interesante saber que en la Unión Europea, los productos transgénicos no ingresan. En México hay grupos activistas muy comprometidos con el maíz nativo y contra la plantación del transgénico, como "Sin maíz no hay país", integrado por investigadores y científicos nacionales de altísimo calibre. Ellos han logrado que hasta el momento se detenga por orden gubernamental el sembrado del transgénico, pero no podemos aflojar la rienda debido a que esa orden no es vitalicia. Un nuevo gobierno puede reactivar las plantaciones, aunque la próxima administración (2018-2024) ya ha hecho declaraciones en el sentido de no permitir la siembra de maíz transgénico.

Chichilo negro de chile chilhuacle

1 porción

Chef Ricardo Muñoz Zurita

INGREDIENTES

4 lt de chichilo
80 piezas de chile chilhuacle negro sin venas, semillas ni pedúnculo
160 gr de semillas de los chilhuacles
5 piezas de chile ancho, sin venas, semillas ni rabo,
110 gr de semillas de chile ancho
16 piezas (400 gr) de tortillas de maíz
3 lt de agua fría
2 piezas de cebolla blanca asada
1.400 kg de tomates verde asados
1.700 kg de jitomates guajes asados
15 dientes de ajo asados con la piel y pelados
20 hojas de aguacate de 10x5 centímetros
3 lt de agua
1 lt de caldo
1 taza de aceite vegetal
2 cucharadas de sal gruesa

Carne
1 filete de res de 180 gramos
1 cucharada de aceite de oliva
1 cucharadita de sal

Guarnición de verduras
1 cucharadita de mantequilla sin sal (10 gramos)
1 cucharadita de aceite vegetal
3 ejotes, cortados por las puntas de 1x7.5 centímetros (7 gramos aproximadamente)
3 julianas de chayotes (12 gramos)
3 julianas de calabaza 1/2 cm x 8.5cm (15.5 gramos)
1/8 cucharadita de sal (.7 gramos)

Final y presentación
1 porción de verduras salteadas
180 mililitros de chichilo caliente
3 chochoyones
1 cucharada de cebolla encurtida

PREPARACIÓN

Chichilo

Quemar los chiles y las tortillas en una hornilla hasta que se apaguen por si solos. Retirar cada chile cuidando de no romperlo y colocarlo junto a las tortillas quemadas en un litro de agua fría. Reservar. Colocar en un comal las semillas, encenderlas y dejar hasta que se apaguen por sí solas.

Retirar las semillas del comal y colocar junto a las cenizas de las tortillas y los chiles. Dejar reposar por 5 minutos. Drenar y desechar el agua; vertir otro litro de agua fría, dejar remojar 5 minutos más; drenar y desechar el agua y vertir el tercer litro de agua fría; moler todo en la licuadora hasta obtener una mezcla muy fina y tersa. Drenar, desechar el bagazo y reservar. Licuar la cebolla, el tomate, el jitomate y el ajo hasta obtener una salsa muy tersa. Reservar. En una olla a fuego medio, verter el aceite; cuando comience a humear ligeramente freír esta salsa por 10 minutos o hasta que haya reducido y espesado; verter luego en la olla el molido de las cenizas y cuando comience a hervir, bajar a fuego lento; cocer por 10 minutos más, agregar el caldo, las hojas de aguacate y cocer 20 minutos a partir de que comience a hervir o hasta que haya espesado la salsa. Añadir la sal, incorporar, rectificar y ajustar el punto de sal; de ser necesario añadir más sal: Retierar del fuego y reservar.

Carne

Calentar el aceite en una sartén a fuego medio; cuando comience a humear ligeramente añadir la carne hasta el término deseado. Retirar del fuego y reservar.

Verduras

Fundir la mantequilla en una sartén a fuego medio, agregar el aceite y cuando esté caliente, añadir las verduras, saltear y añadir la sal. Cuando las verduras estén cocidas (cuidar de no sobrecocer), rectificar y ajustar la sal. Reservar caliente.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Verter el chichilo en el centro de un plato caliente formando un espejo. Colocar las verduras al centro de la salsa. Con ayuda de unas pinzas colocar el filete sobre las verduras. Añadir los chochoyones alrededor del filete y decorar colocando la cebolla morada sobre el filete.

Nicuatole de coco

Chef Ricardo Muñoz Zurita

INGREDIENTES

Nicuatole
80 gr de agua para la grenetina
16 gr de grenetina
700 gr de leche de coco
300 gr de crema de coco
100 gr de azúcar blanca
150 gr de Maseca

Pulverizado de mango
1 kg de mango

Chichilo negro de chile chilhuacle

Tuile de jamaica
60 gr de agua purificada
5 gr de polvo de jamaica
20 gr de aceite vegetal
10 gr de harina de trigo
Salsa de maracuyá
50 gr de agua para la grenetina
10 gr de grenetina
600 gr de pulpa de maracuyá
100 gr de mezcal
100 gr de azúcar

PREPARACIÓN

Nicuatole
En un recipiente hondo colocar el agua y la grenetina. Hidratar la grenetina cuidando que no se formen grumos. Colocar la leche de coco, crema de coco, azúcar y maseca en una olla y cocinar a fuego medio. Mover constantemente para que no se pegue. Dejar que la preparación espese ligeramente; retirar del fuego y continuar moviendo para evitar que se pegue. Integrar la grenetina previamente hidratada e incorporar hasta que se disuelva. Colocar la mezcla en los moldes y refrigerar o congelar.

Pulverizado de mango
Retirar la pulpa de los mangos y machacar hasta crear un puré sin ayuda de ningún líquido. Colocar en una charola para hornear un silpat y agregar el puré de mango. Hornear a 100º C durante 1 hora y media o hasta que la pulpa del mango esté completamente deshidratada. Cuando esto ocurra el color de la pulpa se volverá café. Secar en un lugar libre de humedad durante 12 horas. Cortar en trozos pequeños y colocar en un molino de especias para pulverizar.

Tuile de jamaica
Mezclar en un bowl todos los ingredientes hasta lograr una mezcla homogénea. Reservar. En una sartén a fuego medio, vaciar una porción de la mezcla hasta cubrir la superficie del sartén con una capa delgada. Dejar que la mezcla se fría por completo, hasta que quede crujiente (cuidar que no se queme).

Salsa de maracuyá
Hidratar la grenetina con el agua y reservar. Licuar la pulpa de maracuyá con el mezcal y el azúcar, hasta obtener una salsa tan tersa que pase todo por un colador casi sin dejar bagazo. Fundir la grenetina previamente hidratada en el microondas durante 30 segundos. Temperar la grenetina ya fundida con un poco de la mezcla del maracuyá, después verter la grenetina en la mezcla e integrar. Refrigerar hasta que espese.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Disponer en un plato hondo o con un centro cóncavo (ver la foto) la salsa de maracuyá. Disponer sobre la salsa dos bolas de nicuatole y encima la tuile de jamaica. Con el molino de especias esparcir alrededor el pulverizado de mango. Puede decorarse con pequeñas flores como en la foto.

Nicuatole de coco

Experiencia única en las Terrazas Palacio

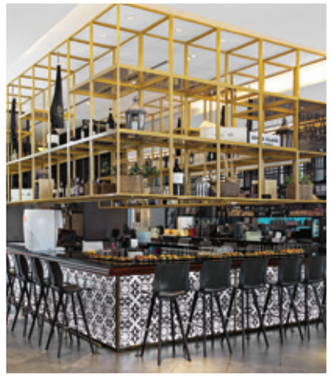
Aún para una tienda con la experiencia de Palacio de Hierro, La Terraza Palacio fue un desafío importante, tanto el haber lanzado el concepto como hacerlo vivir en tres sitios tan diferentes: Polanco, Pedregal y Santa Fe. Cada uno de ellos tiene su propio carácter y, por tanto, cada Terraza tiene el suyo. Es la manera como fue encarado el proyecto: tanto su arquitectura como la curaduría gastronómica, viven al influjo de las colonias donde se encuentran.

Las terrazas Palacio reúnen el carácter a la vez de mercado gourmet y mesa comunal. La oferta se origina en las cocinas de diferentes restaurantes, cada uno de ellos con su propio carácter de comunidad, arquitectura y oferta gastronómica. Las terrazas Palacio reúnen en un solo espacio cocinas de diferentes restaurantes y chefs líderes que son referencia en su especialidad.

La curaduría de marcas es básica en esta propuesta: delicias que van de lo salado a lo dulce, de lo saludable a la cocina tradicional, en un espacio compartido con el diseño, que también es protagonista.

En cada una de sus tres ubicaciones, los platillos que se ofrecen en La Terraza Palacio son una opción deliciosa. La oferta incluye restaurantes tradicionales, comida callejera y tendencias culinarias que van imponiéndose en la ciudad. En el Palacio de los Palacios, Polanco, conviven los afamados tacos de Los Panchos con las hamburguesas de Sliders y los platillos japoneses tradicionales de Kura Izakaya.

Algunos nombre de siempre se hacen presentes, como la churrería El Moro, que está en las



Las terrazas Palacio reúnen el carácter a la vez de mercado gourmet y mesa comunal. La oferta se origina en las cocinas de diferentes restaurantes, todos ellos acreditados en su ramo. Una parte muy importante en este concepto es, en consecuencia, la curaduría, en la que recae la elección de los restaurantes.

tres locaciones de La Terraza Palacio. Sus churros son los más tradicionales del país. También Guría, especialista en comida española, y Los Panchos, están en las tres terrazas.

La oferta se vuelve diferenciada por locaciones con propuestas que abarcan tanto la cocina salada como la dulce. Es el caso de Jaso Bakery, La Trattoría de la Casa Nuova y Ojo de Agua, que están solo en Polanco; El Califa y los helados artesanales de Chiandoni en Polanco y Santa Fe; las delicias libaneses de Al Andaluz en Santa Fe, los famosos desayunos de la lonchería Peltre en Perisur y Santa Fe. Una de las cualidades de esta lista difícil de reunir es que cubre los gustos más amplios de géneros y antojos, de tal manera que puedes hacer una comida completa con las diferentes especialidades y completar una verdadera experiencia sólo caminando y disfrutando los platillos de cada espacio .

Y a diferencia de otros mercados gourmet, las terrazas Palacio tienen el plus de un excelente servicio en la mesa. Puedes pedir en los restaurantes o pastelerías y un mesero siempre atento te lo servirá en tu sitio. La relevancia gastronómica de La Terraza Palacio te hará volver una y otra vez.

L'Académie Culinaire de Francia en el Hotel Hilton

En la cena anual de *l'Académie Culinaire* de Francia, ingresaron los nuevos miembros Aaron Chávez, Ricardo Morales y Bruno Airagnes. También Víctor Terán fue nombrado *Chevalier de l'Ordre Mundial de l'Académie Culinaire de France*. El evento se realizó en el hotel Hilton de la Ciudad de México y la cena estuvo a cargo del Chef Ejecutivo Víctor Terán y de la Chef Pastelera Samantha Martínez. Fabrice Cuinchard, Guy Santoro, Azari Cuenca, Rubén Hernández y Gerard Dupont estuvieron a cargo de las presentaciones. La academia se propone preservar el arte francés de la cocina y la convivialidad que ésta genera entre cocineros, el respeto de los principios y tradiciones culinarias, así como defender la autenticidad de los productos y las denominaciones de origen. Finalmente, estos objetivos remiten al espírtu de la asociación, que dicho sintéticamente, tiene como fin transmitir la cultura profesional en la cocina.

Disciples d'Escoffier en La Hacienda de los Morales

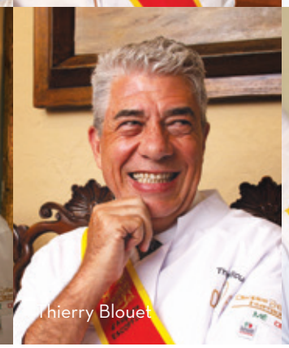
Entre julio y agosto hubo varios eventos gastronómicos significativos para los vatelianos, entre ellos el lanzamiento en México de la cofradía de los Discípulos de Escoffier durante una cena en La Hacienda de los Morales. Allí Christian Heuline, Consejero Culinario de los Discípulos de Esocoffier junto a Guy Santoro, presidente de Vatel Club y presidente delegado de la *Academie Culinaire de France*, fueron ungidos los miembros del capítulo México, que inicia de esa manera sus actividades. Auguste Escoffier sentó las bases para la evolución culinaria del siglo veinte como su codificador desde las enseñanzas gestadas en las prácticas de la cocina francesa. En 2008 *Disciples d'Escoffier* adoptó la definición de "Asociación para la transmisión de la cultura y modernidad de la Cocina". La asociación cuenta con 30,000 miembros en todo el mundo, a los que se suman los 30 nuevos integrantes ungidos en el evento del flamante capítulo México.

Patrick Cross

Stephane Thomas

Gerardo Rivera

Isabella Dorantes


Thierry Blouet

Azari Cuenca

Académie Culinaire. P. 86 Arriba. **Izquierda a derecha**: Guy Santoro, Víctor Terán, Bruno Airagnes, Gérard Dupont, Aracelly Castillo Negrín, Aarón Chávez Torres, Ricardo Morales Martínez, César Yáñez Santamaría, Víctor Cabrera Carrillo. **Atrás:** Roberto Hernández, Azari Cuenca, Fréderic Lejeune, Jean louis Gerin, Fréderic Neau, Fabrice Cuinchard

Académie Culinaire. P. 86 En medio **Izquierda a derecha**: Martín Rodríguez Aarón Chávez Torres, Carlos Cano, Paulina Aguilar Burgos (Estos dos últimos ganadores del Catering Cup). **Atrás:** Guy Santoro, Jean Louis Gerin, Azari Cuenca, Rubén Hernández, Fabrice Cuinchard, Fréderic Lejeune, Víctor Terán

Disciples d'Escoffier. P. 86 Abajo. **Izquierda a derecha:** Stéphane Thomas, Fréderic Lejeune, Gerardo Rivera, Christian Heuline, Guy Santoro, Isabela Dorantes, **Atrás:** Fréderic Lang, Emmanuel Chabre, Thierry Blouet, Patrick Cross.

winterhalter®

Winterhalter y su cristalería - el maridaje perfecto

Vasos brillantes sin abrillantado manual

Sabemos que tu cristalería es una inversión grande.
Por eso te ayudamos a cuidarla.
Nuestra serie UC con nuestro equipo de ósmosis inversa AT-S son el equipo perfecto para copas impecables y sin olores.

Para conocer más, visítanos en
www.winterhalter.com.mx

Winterhalter Lavalozas y Sistemas de Lavado Industrial de México S. de R.L. de C.V.
Calle Yucatán 40 · Col. San Rafael Poniente · 72029 Puebla, PUE · Tel. +52 (222) 582 5678
www.winterhalter.com.mx · info@winterhalter.com.mx

Anécdotas de un cocinero

Guerreros del Maíz

JUAN RAMÓN CÁRDENAS CANTÚ

En 2007, en la feria del libro de Saltillo, hoy Feria internacional del libro de Coahuila, nació Guerreros del Maíz. El director de bibliotecas del estado de Coahuila de Zaragoza, Armando Sánchez Quintanilla, había recibido junto con el puesto el encargo de seguir con la Feria del Libro de Saltillo, que se realizaba en el museo de las aves, un lugar hermoso, de corte colonial, visita obligada en la ciudad. Pero la feria ya había rebasado su tamaño. El nuevo director sugirió mudar el evento al Museo del Desierto, un gran espacio dentro del Parque Las Maravillas.

Armando Sánchez Quintanilla me pidió entonces una cita para que el patronato del Parque Las Maravillas, del que formo parte, condonara el cobro del estacionamiento durante la Feria del Libro. Y yo aproveché aquel momento para sugerirle a Armando, que era un viejo amigo mío, que integrara en el programa la presentación de libros de gastronomía. El aguzado Armando respondió: "Amigo, acabas de ser nombrado responsable de la presentación de libros de cocina de la Feria del Libro de Saltillo".

Nos pusimos a trabajar y decidimos hacer un programa específico, con una mañana dedicada al tema. Inauguramos entonces "Guerreros del Maíz". Un gran investigador gastronómico, pero, sobre todo, uno de los mejores cocineros que he conocido, de precisión milimétrica y toque de dioses, cuyo trabajo le ha dado renombre a la cocina mexicana alrededor del mundo, el Chef Ricardo Muñoz Zurita, presentó el Diccionario Enciclopédico de la Gastronomía Mexicana, reeditado por Larousse en 2012, a la vez que hizo un repaso de toda su obra de investigación.

Otra de las grandes de la cocina mexicana, la chef Patricia Quintana, cuya contribución a que nuestra gastronomía sea considerada entre las mejores del mundo, presentó "El Sabor de México" (1998). El periodista gastronómico y ahora apasionado parrillero, emprendedor y excelente amigo, Alejandro Zárate, presentó "Crónicas de Vino y Pipirin", en coautoría con Paulina Vélez (Endira Editores 2007).

No se trata, entonces, de fieros soldados defensores del Maíz. "Guerreros del Maíz" hace referencia a aquellos cocineros, periodistas, e investigadores que dedican su vida a la cocina mexicana. Por tanto, es una plataforma de difusión de cultura gastronómica mexicana a través de los libros de cocina y ha evolucionado hacia la presentación, también, de revistas, documentales y demostraciones de cocina.

Su XI edición ha sido la más nutrida. El Chef Eloy Alury presentó "Sonora sabrosa, entre el mar y el desierto", e incluyó una demostración en el escenario de tres aguachiles preparados con chiltepín, chile endémico de su estado. Siguió Rodolfo Gerschman, reconocido personaje de la gastronomía mexicana, editor de las revistas Catadores y Vatel Magazine, con la presentación de su libro "Menú Ejecutivo: Dónde comen los jefes cuando no pagan con la corporativa" (Planeta 2017).

La chef Edna Alanís, presidenta del jurado del Grill Master, fuerte impulsora de la cocina norestense, presentó sus recetarios temáticos alojados en la plataforma gastronómica digital edna.mx. Su conferencia se tituló "Los libros frente a la modernidad digital". El chef repostero mexicano Irving Quiroz, director de Aula Sabor, en la ciudad de Monterrey, presentó el libro "Panes Mexicanos" (Larousse 2014).

El chef Sergio Remolina, avecindado desde hace 10 años en San Antonio, Estados Unidos, y director de estudios latinoamericanos del Culinary Institute of America, platicó sobre "La creatividad encomendada al conocimiento", y efectuó una demostración con tacos de cabrito sudados en hoja de plátano y salsa borracha. El investigador Francisco Mayorga, delegado del Conservatorio Gastronómico de Chiapas, autor del libro "Guía y recetario del tamal chiapaneco", presentó su documental "Vivir de la Tostada, las Mujeres Tostadoras de Teopisca, Chiapas".

Alejandro Gutiérrez, fundador de la Sociedad Mexicana de Parrilleros y del Grill Master, el concurso de parrilla más importante de México, presentó su conferencia con el nombre de su libro, "El Fuego Nos Une". El foro Guerreros del Maíz sigue aportando a la cultura del norte de México, ya convertido en un referente para la difusión del patrimonio gastronómico.

Juan Ramón Cárdenas Cantú es chef propietario de Don Artemio y de la casa de banquetes Villa Ferré (Saltillo, Coahuila), también autor del libro "La Senda del Cabrito", premio al mejor libro de cocina del mundo en categoría carnes en el Gourmand World Cookbook Awards 2018.

WINE & FOOD FESTIVAL

10TH EDITION

CANCÚN · RIVIERA MAYA

31 OCT — 11 NOV

BOLETOS EN: WINEANDFOODFEST.COM

7 EVENTOS Y MÁS DE 15
CHEFS ESTRELLA
DE MÉXICO Y EL MUNDO

CON LA PRESENCIA
DE MONTREAL,
CIUDAD GASTRONÓMICA

CENAS · DEGUSTACIONES · YATES · FIESTAS · VINOS DE TODO EL MUNDO

WineFoodMx #ExquisiteMoments

México viajemospormexico.mx · cancun www.cancun.travel · Riviera Maya · Viajemos

Thompson · Zoetry · La Zebra · The Fives Playa del Carmen · The Grand at Moon Palace · El Pellegrino · FOH · Montréal · L'Bistrot