

Wate!l

MAGAZINE

Ángel García

EN EL PORVENIR DE TAMPICO

EL TREN DE RAMSÉS NAVARRO
SU PRIMERA ESTRELLA MICHELIN

LA ALCACHOFA
HISTORIAS Y SABORES DE UNA HORTALIZA

\$100.00



7

¡Una mesa de preparación que sabe cuándo estás trabajando, y cuando no!



Modo Noche/Día

Cuando la tapa está abierta, el punto de ajuste baja para mantener los alimentos en el riel fríos; cuando la tapa se cierra, la temperatura regresa a el punto de ajuste para que los alimentos se mantengan en riel durante la noche sin congelarse.



Aireación Óptima en el Riel

El flujo de aire de la parte trasera y delantera rodea cada bandeja para un enfriamiento constante.



Filtros de Aire Extraíbles

Limpieza fácil y mejor funcionamiento.

Sistema de Control Dual

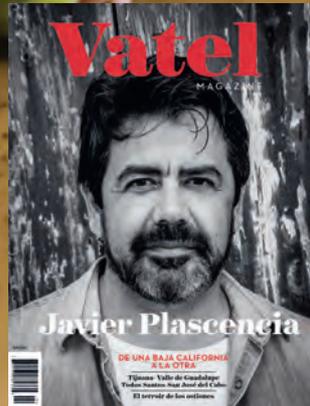
Para una temperatura ideal tanto en el riel como en el armario; ajustable para cada operación.



HOSHIZAKI

ventas@hoshizaki.com



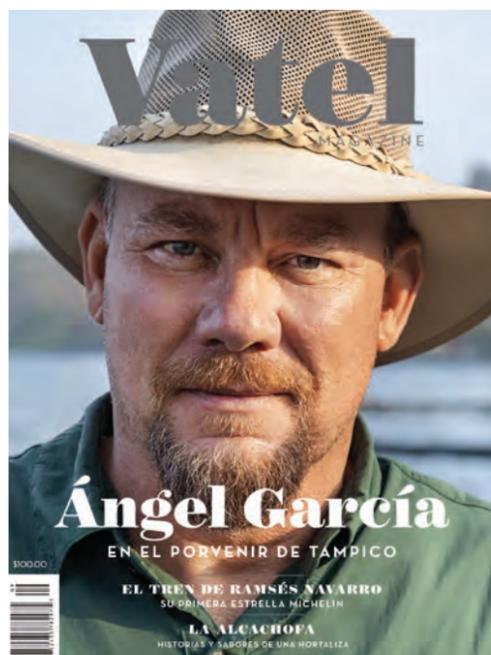


La revista de cocina,
desde la cocina

SUSCRÍBETE

6 NÚMEROS
\$ 540.00 PESOS

contacto:
vatelclub@gmail.com



Vatel Magazine

Board

Guy Santoro/Azari Cuenca Maitret/Frédéric Lejeune

Staff

DIRECTOR EDITORIAL

Rodolfo Gerschman
gerschmanrodolfo@gmail.com
FB. RodolfoGerschman / IG: catadoresmx

FOTOGRAFÍA

Ignacio Urquiza
www.estudiourquiza.com
nachourquiza@icloud.com

EDITOR DE FOTOGRAFÍA

Ignacio Urquiza
IG: ignacio.urquiza

DIRECCIÓN DE ARTE

Leonardo Vázquez Conde
leonardo@macizo.com.mx

ESCRIBEN

Margot Castañeda
Rubén Hernández
Rodolfo Gerschman

COLUMNISTA

Juan Ramón Cárdenas Cantú

EDICION/TEXTOS CLUB VATEL

Rubén Hernández

ASISTENTE EDITORIAL

Gabriela Ezquerro

RETOQUE FOTOGRÁFICO

Alex Casillas
IG: Alex_Casillas_Retouch

Vatel

MAGAZINE

Quinto año (como un buen vino)

En 2018 iniciamos la publicación de Vatel Magazine como un proyecto ecuménico de Vatel Club en tanto que propuesta abierta a todas las cocinas y al trabajo de los chefs que hacen posible cotidianamente su existencia, sin límites ni exclusiones. Desde ese momento se han sucedido hechos de un enorme peso en el mundo y con ellos ha llegado la consiguiente ola de transformaciones. La digital se ha acelerado como consecuencia de la pandemia y su manifestación más evidente es la cantidad de herramientas que ha ido agregando en tanto que recursos útiles para la comunicación. La difusión de la labor de los cocineros, la disponibilidad de ingredientes, las propuestas de nuevos platillos se han multiplicado. Innovaciones como el código QR en los restaurantes se han popularizado y su uso en reemplazo de las cartas de papel parece irreversible. El delivery es otra tendencia acelerada por la pandemia y seguirá acrecentando su influencia. Obviamente las redes sociales, con una incontable cantidad de historias y registros fotográficos, ha permitido difundir los mensajes que se generan en las cocinas a un nivel nunca alcanzado anteriormente. Pero así como las cocinas son de los últimos reductos que sólo el trabajo artesanal hace posible, igual sucede con la impresión en papel, donde revistas como ésta hacen valer (gracias a esa artesanía a la que nos debemos) la potente cualidad de objeto refinado. Por eso nos sentimos orgullosos de estar nuevamente con ustedes a través de estos contenidos e imágenes. Hemos dedicado esta novena edición al chef Ángel García y a su restaurante El Porvenir de Tampico, que está cumpliendo cien años. Para muchos será un descubrimiento. También hemos incluido una entrevista al chef Ramsés Navarro, el más joven de los cocineros mexicanos con una estrella Michelin, radicado en Francia. Esperamos que disfruten esta edición mientras preparamos para ustedes la siguiente, que llegará iluminando, creemos, otras tantas zonas de la gastronomía.

RODOLFO GERSCHMAN

Comité Vatel Club 2023

PRESIDENTE ACTIVO Azari Cuenca Maitret	INTERNACIONALES Carlos Gaytán Indra Carrillo Daniel Téllez
PRESIDENTE MESA DIRECTIVA Guy Santoro	AL CAMPO Ricardo Muñoz Zurita
VICEPRESIDENTE Roberto Hernández	
TESORERO Frédéric Lejeune	PRESIDENTE FUNDADOR Olivier Lombard † Jean Berthelot †
COORDINACIÓN Y LOGÍSTICA Gabriela Ezquerro Souza	PRESIDENTE HONORARIO Jean Berthelot
COMUNICACIÓN Rubén Hernández	PRESIDENTES DE HONOR Regis Lacombe Mario Celis Isabela Dorantes
DELEGADOS PANADERÍA Carlos Ramírez Roure	PRESIDENTES DE HONOR DELEGACIONES Thierry Dufour Gerardo Rivera Santamaria Federico López
REPOSTERÍA Oswaldo Tapia	
COCINA JOVEN Edgar Núñez	
CONCURSOS David Hernández	
TALENTO FEMENINO Paulina Aguilar Isabella Dorantes Pia Quintana	

Delegación regional

BAJA CALIFORNIA-ENSENADA Javier Plascencia	MICHOACÁN-MORELIA Hugo Mora
BAJA CALIFORNIA-LOS CABOS Gerardo Rivera	OAXACA Alejandro Ruiz
BAJA CALIFORNIA SUR Edgar Román	PUEBLA Bruno Airagnes
BAJÍO GUANAJUATO Felipe Gómez León	QUINTANA ROO-COZUMEL Philippe Fournier
BAJÍO QUERÉTARO Aarón Chávez	QUINTANA ROO-RIVERA MAYA Benjamín Nava
CAMPECHE Patrick Cros	SINALOA José Miguel Taniyama
CIUDAD DE MÉXICO Alejandro Kuri	SONORA Gabriel Rendón
MORELOS Alejandro Leyva	TAMAULIPAS Ángel García
GUERRERO-ACAPULCO Jovani Esquivel	TOLUCA- ESTADO DE MÉXICO Luis Avilés Benítez
GUERRERO-IXTAPA Fagner Franco	VERACRUZ Edgar García Rico
JALISCO-GUADALAJARA Jesús Ávila	YUCATÁN-MÉRIDA Lorena Dogre
JALISCO-NAYARIT Thierry Blouët	ZACATECAS Miguel Quezada

Contenido

6 Rostros

Paco Ruano
Lulú Martínez Ojeda
Doña Esthela

11 Ángel de Tampico

Los 100 años de El Porvenir

41 La Alcachofa

Hortaliza de historias y sabores

51 El tren de Ramsés

La primera estrella de Ramsés Navarro

70 Vatel Club

Cena de Gala de L'Académie
Culinaire de France en México

Cena de gala 2022 de *Les Disciples*
D'Escoffier

Segunda Edición de Cheese Academy

Homenaje a Cristina Barros

Celebración culinaria en Querétaro

80 Anécdotas de un cocinero

Juan Ramón Cárdenas Cantú

Recetas

CHEF ANGEL GARCÍA

- 31 *Ostiones Perea*
- 32 *Cangrejo moro a la mantequilla clarificada*
- 35 *Chamorro ahumado, asado y braseado*
- 36 *Caracoles*
- 38 *Tortillas de queso*

45 NACHO URQUIZA

Alcachofa con tapenade de aceitunas y anchoas

46 GUY SANTORO

Ensalada de alcachofas crudas y cocidas, láminas de queso parmesano y vinagre balsámico

49 LUIS RODRÍGUEZ

Alcachofa al grill con salsa holandesa al chipotle

RAMSÉS NAVARRO

- 59 *Timbal de aguachile de camarón patas coloradas*
- 62 *Sierra de la laguna de Tamiagua*
- 65 *Negrilla rellena, Huatape de la Huasteca*
- 66 *Deestructura de limón y jobito*



Rostros



Francisco Ruano

A lo largo de los últimos diez años Paco Ruano hizo de su restaurante Alcalde de Guadalajara uno de los más emblemáticos de la alta cocina contemporánea de México. Paco se inició trabajando en el restaurante Café des Artistes en la vecina Puerto Vallarta, estudió en la escuela de cocina de Luis Irizar, en San Sebastián, y pulió su talento en Europa junto a chefs como Andoni Luis Aduriz, los hermanos Roca y Rene Redzepi. En 2023 Alcalde, en coincidencia con su décimo aniversario, fue nombrado Restaurante del Año por la Guía México Gastronómico de Culinaria Mexicana.



Lulú Martínez Ojeda

Lulú, enóloga y ensenadense, es uno de los grandes talentos de la enología mexicana. Se formó en la Universidad de Burdeos, Facultad de Enología, y regresó a México en 2014 para iniciar el proyecto de Henri Lurton, con quien había trabajado en su bodega de Margaux, Brane Cantenac. Luego de crear las líneas emblemáticas de Lurton (Petite Sirah, Chenin Blanc, Sauvignon B Cabernet Sauvignon Blanc, Tempranillo y el blend Bohème), se asoció en 1917 con la bodega Bruma, donde elabora vinos de mezcla con cepas Cabernet Sauvignon, Petite Sirah, Merlot, Sangiovese, Grenache y Mourvèdre. Elabora también los vinos de Aldo César Palafox y una nueva marca de rosados, El Vino.



Doña Esthela

Esthela Martínez nació en Sonora, pero hace ya 30 años que se mudó a Ensenada. Inició La cocina de Doña Esthela con una sola mesa, en un terreno junto a la bodega Lomita, en el Valle de Guadalupe, y hoy cuenta con espacio para 160 comensales. La doración se llena desde las ocho de la mañana con locales y turistas, dispuestos a disfrutar de lo que la revista londinense *FoodHub* calificó en 2015 como El Mejor Desayuno del mundo. La mención fue por su machaca con huevos, pero la estrella del restaurante es sin duda su borrego tatemado. Y es que si bien fue “restaurante de un solo platillo” en sus inicios, el menú de La Cocina de Doña Esthela ha ido creciendo hasta sumar una treintena de platillos. Todo es placer en este restaurante, salvo las largas colas para quienes no llegan a ocupar temprano sus mesas.

28 | 29 | 30
JUNIO / 2023

CIEC WTC CDMX

gastronómica
HOTELES | RESTAURANTES | CAFETERÍAS

**COCINANDO INNOVACIÓN
PARA EL FOOD SERVICE**

120
Expositores
405 MARCAS

4
Concursos
CON 30 CONCURSANTES Y 25 JURADOS

28
Demostraciones
Y 42 CATAS

PRE-REGISTRO

SIN COSTO HASTA EL
23 DE JUNIO

a través de:

www.expogastronomica.com.mx



ESCANEA EL
CÓDIGO
Y OBTÉN TU
ACCESO EN LÍNEA

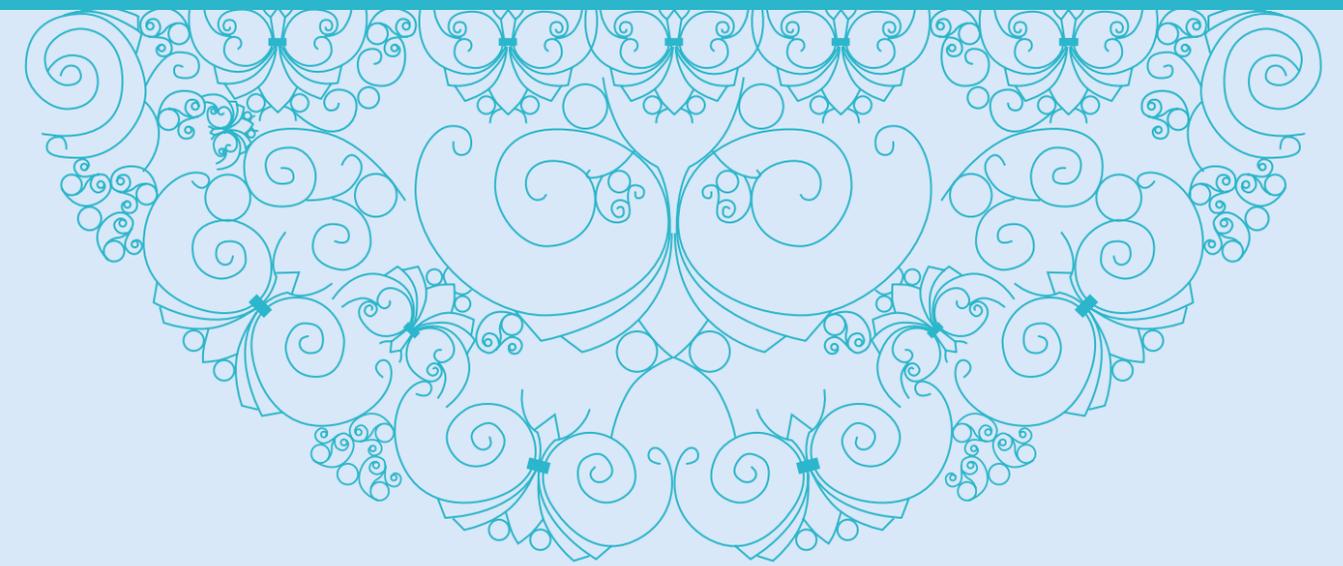
El mejor evento de especialidad gastronómica que atiende a los sectores de hoteles, restaurantes, catering y todo el food service. Encontrarás proveedores con una oferta diversa, concursos, demostraciones y catas.

GENERA UN NETWORKING CON GRANDES PROFESIONALES DE LA INDUSTRIA



CONCURSOS





Angel de Tampico

RODOLFO GERSCHMAN

Angel García es la tercera generación al frente del restaurante El Porvenir de Tampico. A lo largo de cien años —aniversario que cae, justamente, en este 2023— el abuelo Jesús Pedro, su hijo Ángel y ahora el nieto de igual nombre, lo han hecho crecer. Sus platillos ya son parte del patrimonio culinario de la ciudad.



H

ay quienes sólo pueden entregarse calmadamente a los sueños que agitan sus noches tras colocar un despertador junto a la almohada. En el caso de Ángel García (49) el despertador es un *kit* de libretita y pluma; cuando la señal de alerta se abre paso desde el sueño,

la pluma se activa y nace una idea (o una receta completita). En su escritorio se acumulan esos escritos casi oníricos, anunciando algo que habrá de materializarse en los siguientes días, meses, tal vez años. El chef de El Porvenir de Tampico duerme poco —lo habrás adivinado: tres, cuatro horas diarias—, es hiperactivo y en su cocina no hay pausa; somete a su gente a un trajín exhaustivo edulcorado por cataratas de humor, un interminable rosario de historias e imprecaciones proferidas con marcada gracia norteña.



Además del chef, quizá lo más peculiar de El Porvenir —rasgo casi único en México—, es una sucesión dinástica de cien años en la cocina, nunca interrumpida. También lo es que esa cocina haya seguido creciendo y formándose desde que el lugar arrancó como tienda de abarrotes. Más allá del inevitable y tremendo bagaje empírico, la tercera generación exhibe, además, talante contemporáneo y currículo académico.

● JESÚS PEDRO GARCÍA ●

El abuelo de Ángel llegó desde Carreña de Cabrales, en Asturias, al puerto de Veracruz en 1908. Tentó suerte allí y en ciudad de México, pero no tardó en encaminar sus pasos hacia Tampico, el puerto donde el petróleo, casi milagrosamente, había colocado el eje del mundo. De aquella época vienen los atributos que se le colaron al nombre (“Babel petrolera”, “Nueva York”) por encima de la modesta expresión huasteca, “lugar de perros de agua” (quizá producto de una confusión zoo-semántica o de avistamiento, pues esos perros —coinciden los historiadores— podían haber sido nutrias, un animal que vive a gusto en el agua).

Los apodos de ambiciones cosmopolitas hallaron justificación en las oleadas de extranjeros que traía el auge del oro negro. Tampico era una especie de *hub* diríamos hoy, que concentraba la gestión de 10 refinerías del sur de Tamaulipas y norte de Veracruz. La gran mayoría, hasta la expropiación decretada por Lázaro Cárdenas en 1938, pertenecía a firmas extranjeras, americanas sobre todo (era el imperio de la Huasteca Petroleum Company), pero también de Alemania, Inglaterra o Francia, las cuales llegaban con su dotación de personal especializado.

Cuando Jesús Pedro García se estableció en Tampico la popularidad del petróleo era, en gran parte, porque los automóviles habían hecho vigorosa irrupción en Estados Unidos y no solo necesitaban gasolina sino también calles asfaltadas que dieran por superados los senderos de piedras y las polvaredas. En esos comienzos del siglo veinte Tampico se benefició de la novedosa ola tecnológica que venía del norte: el motor a combustión. Y El Porvenir nació avistando el futuro, se diría en tentador (me disculpan) pleonasma.

“La Primera Guerra Mundial 1914-1918) se ganó con el petróleo de Tampico”, decían en esas calles por las que se paseaba el abuelo estudiando el sitio que por espacio y bolsillo le alcanzase para su futuro negocio y por las que transitaba cada vez más una ruidosa cohorte de vehículos humeantes. Los hidrocarburos que proporcionaban la materia prima para el asfalto adelantaban desde aquella tranquila ciudad de provincia lo que habría de pasar en todo México.

● PARÉNTESIS TAMPICO ●

A la ciudad de Tampico, en la frontera con Veracruz, la rodea el agua, aunque está muy lejos de ser una isla. Vista desde un drone la zona es como un lienzo rasgado en el que se ha in-



La entrada del mercado remodelado de Tampico.



La parte nueva del mercado de Tampico y (der.) la antigua.



Tampico años 1920: la prosperidad petrolera.

filtrado el agua por las hendiduras. Al este da sobre el Golfo de México y al oeste, en tierra no tan firme, se suceden lagunas (del Carpintero, Chairel, La Vega Escondida), esteros y canales de todas las dimensiones posibles. Los ríos Pánuco y Tamesí serpentean por el territorio entre campos y casas antes de dar en el mar. Por supuesto, en esa sucesión de corrientes y ojos de agua alternan todas las graduaciones posibles de sabores y densidades que genera el encuentro de aguas dulces y saladas (y la consiguiente variedad de fauna).

La ciudad nació en esa geografía ubérrima y también, paradójicamente, desventajosa. La abundancia de agua y el buen clima propició una rica proveeduría de verduras, peces, mariscos y ganado. Pero el mismo puerto que facilitaba los intercambios, primero con España y luego con el resto del mundo, era puerta abierta a los piratas que asolaban las islas del Caribe desde el siglo dieciséis. Tampico Alto, Tampico Joya, San Luis de Tampico, Pueblo Viejo, Altamira: esos pueblos y sus respectivos bautizos retrataron la búsqueda de una geografía apta para estar a salvo de las incursiones.

● PARÉNTESIS HISTORIA ●

La colonia había puesto, por otro lado, pautas de violencia. Curiosamente, los primeros españoles en llegar con Alonso Álvarez de Pineda, enviados por Juan de Garay en 1519, testimoniaron de la existencia de un pueblo pacífico e incluso “amoroso”, predispuerto, pensaron, a la catequización. Algún

oscuro episodio y las expediciones de Garay, derrotado en sendas y crueles batallas, cambiaron esa percepción, así como la venganza de Hernán Cortés, que acabó con toda resistencia tras una masacre de triste recuerdo.

Unos trescientos años más tarde, en 1821, México proclamó su independencia; España no se resignó y supuso que podía vencerle invadiendo el territorio a partir de... Tampico. Pero una noche de 1829, tras turbulentos episodios escalonados a lo largo de más de un lustro los independentistas, comandados por Antonio López De Santa Anna y Agustín de Iturbide, en singular batalla que discurrió hasta el alba, azotados ambos bandos por las fuertes lluvias de una tormenta tropical (no podía ser de otra manera) acabaron con el intento

● DE TIENDA A CANTINA ●

En el inicio de la segunda década del siglo veinte, ya superados los capítulos más agitados de la Revolución, el auge petrolero generaba estabilidad. Aún en medio de tensiones con Estados Unidos, Tampico supo beneficiarse de sus inversiones y la prosperidad dio origen a nuevas necesidades. Si había una ciudad requerida de provisiones y servicios y con el dinero para pagarlos, era esa. Jesús Pedro fundó entonces, en 1916, la tienda de abarrotes El Porvenir en un edificio de madera que hacia esquina con la avenida de los Hombres Ilustres, en los límites de la ciudad, frente a donde más tarde se instalaría el





Ángel, su papá, "el feo" y su mamá, María del Rosario Martínez.

panteón. Esa primera generación de garcías en México instaló allí también su casa.

El Porvenir se convirtió en un ancla de estabilidad para todo el entorno. Su clientela crecía constantemente, lo cual inspiró a Jesús Pedro para incorporar algunas botanas y un bar como *sideline* de la tienda. Corría el año de 1921 y por esa rendija se coló la siguiente parada: el abuelo no tardó en ver que el bar dejaba más (posiblemente *mucho* más) que los abarrotos, algo que estaba en el orden natural de las cosas. En 1923 nació el restaurante bajo la forma de cantina y desapareció la tienda de abarrotos.

—No conocí a mi abuelo — dice Ángel —o sí, quizá, porque una vez lo vi así como te veo a ti. Platicaba con un señor de lentes. O quizá vi a quien imaginaba como mi abuelo muerto—.

La mutación se encauzó por el camino que le marcaba la época, cuando la cantina era la fórmula restaurantera más difundida. Giraba, claro está, alrededor del trago y de la cocina salían antídotos que contribuían a disipar sus efectos. Las mujeres tenían prohibido el ingreso, como aún hoy sucede en muchas cantinas del país.

—Mi abuelo hacía cocina española muy sencilla, cosas españolas con ingredientes locales —apunta Ángel.

En 1938 nació el primer Ángel de la dinastía y El Porvenir ya iba en camino de ser una institución en Tampico. Pero Jesús Pedro no era alguien dado a consentir.

—“O estudias o trabajas”, le dijo a Ángel I cuando estuvo en edad. Puesto ante la disyuntiva, mi papá eligió hacer ambas cosas, —se ríe Ángel II.

Ángel I se recibió de técnico mecánico, pero su vocación estaba en el restaurante y fue donde se quedó.

—Como no podía conocer los nombres de sus clien-



A partir de los años de 1950, El Porvenir sintió la influencia de El Feo. La cantina se “nacionalizó” con la creación de platillos arraigados en la zona, un mestizaje culinario que definió en gran parte la cocina de Tampico.



dito en algunos casos y en otros no, de manera que hoy día ya es parte del patrimonio gastronómico de Tampico.

—Aquí no había escuela de cocina; mi papa creó la cocina de El Porvenir. Él aprendió cocinando y junto a mi abuelo. Él le enseñó a las cocineras. Es un genio —prosigue con poca disimulada admiración— al que no se le cierra el mundo aunque no haya estudiado cocina; hojeaba una revista del súper, veía algo y sacaba un platillo, pero totalmente diferente. Lo veía y se decía “y si revuelvo... y si ahúmo...”. Aún ahora me dice ¿porque no le haces así? y acierta!

tes, a todos los llamaba “feo”, “oye feo”, “ven feo”. Y esperado rebote, los clientes comenzaron a llamarle “el feo” —.

A partir de los años de 1950, El Porvenir sintió la influencia del El Feo. La cantina se “nacionalizó” con la creación de platillos arraigados en la zona, un mestizaje culinario que definió en gran parte la cocina de Tampico.

—Mi papá comenzó a utilizar más productos locales y a adaptar los platillos clásicos españoles. Si la tortilla llevaba chorizo, el comenzó a hacerla con camarones, calamares, pulpos y otros ingredientes de Tampico. Puso su huerta atrás del restaurante y plantó chiles, hierbas, jitomates, además de una granjita donde ahumaba con hojas de mangle. Acondicionó una vieja refrigeradora para hacer el ahumado— cuenta Ángel.

Por esos años, fines de la década de 1950, El Feo dio a luz el platillo emblema del restaurante, la jaiba a la Frank. Venía en una presentación clásica para ese crustáceo, desmenuzada y cocida en una combinación de lácteos. Lo más inesperado estaba sin embargo en las “tortillas” en las que venía envuelta: láminas muy delgadas de un queso a la vez flexible y fresco, hecho de leche bronca. Su periodo de gloria aún no concluye: otros restaurantes copiaron el platillo, dándole el crédito



Interior del restaurante El Porvenir.



La esquina de El Porvenir.



Las celebraciones de los 100 años llenaron el restaurante.

Ángel II se incorporó rápido a la cocina de Ángel I.

—Lo mío fue que desde niño quieres ser como tu papá, que es tu héroe; quería estar con él y como nunca lo veíamos, porque en la mañana nos llevaba a la escuela y luego ya se quedaba en El Porvenir, me pegaba a él en la casa; y ya más de grande en el negocio—.

—Así que en 1982 mi papá me dijo ¿quieres trabajar? Ven el sábado. Yo tenía 8 años. Me puse mi mejor guayabera, mis botines *walk over*, bien peinado... Me puso a lavar baños, tallar a mano y quitar el sarro en los pisos... Fue mi primera chamba, luego en la barra. Tenía que poner a enfriar el refresco y la cerveza. De ahí pasé a lavar platos y vasos. Invitaba a mis amiguitos y armábamos un desmadre con el jabón y el agua; rompíamos más que lo que lavábamos— se ríe.

Esa iniciación de Ángel lo condujo desde el inicio al conjunto del negocio, comenzando por los baños. Tardó mucho más en llegar a la cocina. El negocio era el sustento económico pero también afectivo de la familia. Cuando los ciclones de 1955, Hilda y Janet, que causaron innumerables destrozos e inundaciones en Tampico, “mis abuelos reconstruyeron primero el restaurante en material noble” recuerda con ironía, “antes que la casa”.

—Como a los 11 años —prosigue— en los banquetes cortaba limones, abría ostiones y partía jaibas. Los chicos éramos los chalanes. En aquella época hacíamos banquetes sobre el río Pánuco, que se acabaron luego por el costo de moverlos hasta allí. A los 13, 14 años, mi primer plato fue una torta mixta de mariscos, que hice ayudado por una cocinera, con jaiba, camarón, pulpo y hueva—.

Como había sucedido antes con su padre, también Ángel recibió el “estudias o trabajas”, pero más acotado. Pasó por el tembladeral de las vocaciones que acosa a la adolescencia entre los límites impuestos por la autoridad familiar.

—Estudié en el Instituto Cultural Tampico de los Jesuitas y de ahí pasé a la escuela militar. Pero no profesional,



“A los 13, 14 años, mi primer plato fue una torta mixta de mariscos, que hice ayudado por una cocinera, con jaiba, camarón, pulpo y hueva”



decisiones firmes y voluntad incólume, no olvidó. Solo puso entre paréntesis su propósito de estudiar cocina. Conoció entretanto a la que sería su esposa.

—Yo tenía 14 y ella 12 años cuando la vi por primera vez, con su uniforme de escuela, la falda de cuadritos rojos con negro, la blusa de manga corta, las calcetas hasta las rodillas y zapatos de charol; y me dije “que bonita piedrecita para tropezarme” —se ríe.

Se casó con Mireya Blakely y llevaba 23 años en la cocina de El Porvenir, cuando resucitó su obstinación.

—Sentía que me copiaba a mi mismo. Era como hacer la misma receta, solo variaba que ponle chile, que ponle jaiba, ahora con pulpo... pero lo que cocinaba no aportaba más en sabores. Consultaba a amigos cocineros ideas que creía originales y me respondían “eso ya existe, se llama de tal manera”. Hugo (Urtaza, su gran amigo chef de Tampico) me insistía en que debía estudiar cocina...—

no me dejaron, mi mamá no quería. Y de ahí pensé en ir a España a estudiar cocina inspirado por el chef Luis Fernando Loredo Soto, del grupo restaurantero Loredo, que era muy amigo de la familia. Él me dijo (porque yo era un desmadre): si te vas a España estudias una carrera de cocina de a de veras. Yo sí quería, claro—.

Pero tampoco.

—Me dijeron: no, primero estudias una carrera “en serio” y ya después, si quieres, cocina. Comencé entonces a buscar una carrera. Busqué administración o contador, pero yo quería en la mañana, para no tener que dejar el restaurante, y no había. En ese horario solo comercio exterior y fue en lo que me inscribí. No me titulé, nunca me presenté al examen final— se ríe.

Eso sí, no dejó de trabajar en el restaurante y de aceptar responsabilidades, sobre todo las de la cocina.

—Cuando salía con amigos tenía que regresar a las 12 para cerrar—, enfatiza.

Pero como es hombre de



"En 1948 un amigo de mi abuelo que venía de enterrar a uno de cofradía de Los Amigos de Colón, se le ocurrió decir cuando atravesaba las puertas de vaivén de la cantina, 'Aquí se está mejor que enfrente' en referencia al panteón, que por azares del crecimiento de la ciudad quedó frente al restaurante". Jesús Pedro García, con rápido acierto, reprodujo la frase en el muro del restaurante y la convirtió en otro ángulo de su fama

No le tentó hacerlo en Tampico. "¿Para qué me meto en un lugar donde me van a enseñar algo que nos están copiando?" Y es que muchos platillos que el restaurante había creado para su carta desde la década de 1955, cuando su padre comenzó a ocuparse de la cocina, habían pasado a ser parte del acervo culinario de Tampico.

—Si le quitas el camarón empanizado de cualquier carta, el resto son creaciones nuestras. La que ahora es la cocina típica de Tampico viene en gran parte de El Porvenir y la hizo mi papa, que es la columna vertebral, el alma de El Porvenir, desde la década de 1950: la jaiba a la Frank, la jaiba rellena, la torta de mariscos, la torta con angulas, los ahumados...

Para seguir adelante necesitaba separarse de El Porvenir y de Tampico.

—Junto al restaurante no iba a poder concentrarme en la carrera. Fue Hugo que me habló del CIA (Culinary Institute of America) de Nueva York.

Cuando sopesaron su experiencia de 23 años en la cocina de El Porvenir, la admisión en el CIA fue inmediata.

—Me fui de 38 años, con la familia, cuando ya tenía dos hijos. El tercero nació en Nueva York. Ahí aprendí el por qué de las cosas. Antes era como el burro que toca la flauta —explica gráficamente—. Con las técnicas entendí mejor cómo se generan los sabores. Le agregué técnica a la experiencia.

Y también agregó nuevas experiencias. Estuvo como coordinador del *Certified Master*, la certificación más exigente a implacable de la *American Chef Federation*, y agregó en lo académico el diploma de Garde Manger, una de las áreas esenciales de la cocina aunque poco publicitada, que implica a la vez custodia del producto y su salida en cocina fría.

Su fragua en la cocina de El Porvenir, la experiencia que lo curtió desde niño, intervino también para agregar más honores: en 2018 fue invitado a hacer la cena de Navidad en el Vaticano para más de 700 personas (y otra VIP de 50 comensales), a participar en el World Food Festival de Abu Dhabi con México como país invitado y al Festival de México en Mandarin Oriental de Kuala Lumpur, en Malasia, en septiembre de 2022.

Este año, cuando El Porvenir cumple 100 años, una magnífica corte de cocineros de todo el país peregrinó hasta sus cocinas para celebrar o está por hacerlo: Benito Molina, Solange Muris, Sergio Remolina, Juan Ramón Cárdenas, Juanxo Sánchez, Manuel Cavazos, Ramsés Navarro, Elías Sapien, Guy Santoro, Hugo Urtaza, Joel Ornelas, Adrian Herrera, Juan Emilio Villaseñor, Pedro Martín... una noche de cada mes sus dos pisos se llenan con comensales de Tampico y otras ciudades, en una clara y hermosa rendición de honores a un restaurante que mantiene su estatura más allá del tiempo, pero que al mismo tiempo ha sabido vivir a su ritmo. 🍷



Vista de una cena de los 100 años.

Ángel y el mar

Su primer pez Ángel García lo pescó en Baja California, cuando tenía 6 años, en excursión con unos tíos. Fue con línea de profundidad y anzuelo pelón, sin carnada, dice con orgullo. Desde entonces la pasión por la pesca no lo abandona. Ha pescado pez espada, tiburón y lobina de agua dulce en las lagunas de Tampico. Y raramente se pierde el torneo del sábalo, el más antiguo de Latinoamérica, que se lleva a cabo en Tampico durante el mes de agosto, desde un viernes a las 6 de la mañana hasta el domingo en la tarde. “A veces terminaba en el restaurante el turno de la noche y me iba a pescar el sábalo hasta las 7 de la mañana. Y después a hacer las compras del día. Ahora es *catch and release*, lo pesas, mides y lo devuelves al mar”. Pero confiesa que nunca ganó el torneo, aunque una vez quedó atrás del ganador por una diferencia de 114 gramos.





Ostiones Perea

CHEF

Ángel García

Ostiones Perea

10 Personas

INGREDIENTES

Ostiones

30 pz de ostión de la Barra del Tordo frescos
1 frasco de salsas (ver marinado)
10 pz de limón con semilla (Colima)

Bechamel

2.5 lt de leche
200 gr de harina
200 gr de mantequilla
50 gr de queso parmesano
100 gr de yema de huevo
2 gr de nuez moscada
5 gr de sal
1 gr de pimienta

Salsa

Base de bechamel
Salsa de ostión kim lee (preferentemente la del pan-dita ya que las demás solo aportan sal y no sabor de ostión)

FINAL Y PRESENTACIÓN

30 gr de tocino
70 gr de chile serrano
50 gr de pimentón de la vera picante
1 kg de sal en grano para montaje
1 domo brote de rábano

Utensilios:

Coludo
Sarten sin teflón
Globo
Colador pequeño
Exprimidor
Cuchara para salsear
Cuchillo para ostión
Bowl no reactivo
Bowl para el hielo

PREPARACIÓN

Marinado

Salsa Porvenir (puede ser salsa bufalo, huichol, jaibita, pul-pito... la que tengan en su zona). Condimentar con sal, pi-mienta, jugo de limon verde (colima), salsa inglesa

Bechamel

Hervir la leche en una cacerola. Fundir la mantequilla y la harina en una segunda cacerola. Cocer la mantequilla y la harina durante 5 minutos a fuego lento. Añadir la leche caliente sobre la preparacion anterior y hervir durante 2 minutos sin dejar de remover. Agregar el queso parmesa-no, las yemas de huevo, sazonar con sal, pimienta y nuez moscada. Colocar la salsa en baño maría y reservar para otra preparacion.

Salsa

Preparar en el coludo la base de bechamel y agregar la salsa de ostion (esto es al gusto, a mi en lo personal me gusta cuando obtiene un color caqui como los pantalones militares). Mantener tapada y caliente.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Desconchar los ostiones e introducirlos en la marinada (salsa de la región) en un traste no reactivo, manteniendolos refrigerados sobre otro traste con hielo. Una vez limpias las conchas, colocarlas sobre la sal y en su interior colocar el tocino previamente dorado y triturado junto con una laja de chile serrano muy finita. Colocar encima los ostiones tapando el tocino y la laja de chile, con un poco del marinado. Antes de verter sobre las conchas, poner a hervir la salsa, ya que el ostion debe cocinarse a "termino medio". De esa manera perdera un poco de viscosidad y se pondrá firme sin deshidratarse. Debe montarse literalmente mientras hierve la salsa. Colocar encima el polvo de pimentón y el brote.

CHEF

Ángel García

Cangrejo moro a la mantequilla clarificada

4 Personas

INGREDIENTES

4 tenazas de cangrejo moro
10 gr de sal de grano
250 gr de mantequilla

PREPARACIÓN

Mantequilla

Colocar en un inserto la mantequilla y ponerla en baño maría. Dejar clarificar. Una vez que se separen los sólidos de la grasa, colar y separar el suero de la grasa con un cucharón. Desechar el suero y reservar la grasa.

Tenazas

En una cacerola con agua, sal y pimienta, poner a hervir las tenazas por 5 minutos y terminar con un choque término (agua con hielo) para evitar que se pasen de cocción. Romper para facilitar su consumo. Calentar la mantequilla clarificada y salsear con ella las tenazas.



Cangrejo Moro a la mantequilla clarificada



Chamorro ahumado, asado y braseado

CHEF

Ángel García

Chamorro ahumado, asado y braseado

10 personas

INGREDIENTES:

4.3 kg de chamos de cerdo con hueso,
pata, rodilla, cuello
1/2 lt de vino tinto
2.5 kg de jitomate
1 kg de sal de Colima o flor de sal
1 kg de pasta de tomate
Madera de mesquite, cerezo y manzano para ahumar

Mirepoix

1/2 kg de cebolla blanca
2 pz de poro
1/2 kg de zanahoria
1/2 kg de apio

PREPARACIÓN

Ahumado

Colocar la madera de mezquite, cerezo y manzano en el asador y encender. Cocer y ahumar los chamos con hueso, deben quedar color ocre. Una vez que estén ahumados los huesos, separarlos y reservar para el fondo de cerdo.

Asado

Retirar el chorro, quitarle el exceso de grasa y salar con sal de Colima. Sacudir el exceso. Poner a fuego directo en asador cerámico o cerrado. Dar vueltas los chamos mientras se asan. Poner derechos para que se cosa adentro el hueso. Volver a ahumar durante una hora, otra vez con las maderas de mezquite, cerezo y manzano

Braseado

Colocar en una olla el jitomate troceado con la pasta de tomate y un mirepoix en cubos de cebolla, poro, zanahoria y apio. Agregar el vino tinto y los huesos separados del chorro. Reducir a la mitad el líquido e introducir los chamos con cuidado. Hervir de 5 a 10 minutos con la olla tapada. Poner en el horno como un braseado normal de 4 horas y a 5 horas, cuidando que la olla no se quede sin líquido. Si es necesario agregar agua hasta completar el braseado. Separar los chamos del fondo y reservar. Colar el fondo y rectificar sazón y consistencia. Servir en plato el chorro y salsear con el fondo de cerdo. Servir con pasta o puré de papa rústico.

CHEF

Ángel García

Caracoles

4 Personas

INGREDIENTES

Caracol

400 gr de caracol gigante
Aceite de oliva
5 gr de ajo blanco
20 gr de chile guajillo
20 gr chile morita
1 gr chile cascabel

Fumet de Pescado

750 gr de Hueso de Pescado
250 gr de Cebolla Blanca
100 gr de Poro
100 gr de Apio
10 gr de Sal
5 gr de Pimienta blanca
100 ml de vino Blanco
1lt de agua purificada

PREPARACIÓN

Fumet

Lavar el hueso perfectamente. Cortar las verduras en cubos. Sudar el hueso y la verdura con vino blanco y enseguida agregar el agua. Poner a fuego alto y espumar una vez que rompa el hervor. Sacar y colar con colador fino y reservar.

Caracol

Limpiar muy bien los caracoles. Picar el ajo, desvenar los chiles y picarlos también. En una sartén con aceite de oliva a fuego medio confitar el ajo junto con los chiles. Agregar el caracol cortado en cubos y saltear. Agregar el fumet de pescado y dejar que rompa el hervor.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Pasar los caracoles a otra sartén caliente para llevar a la mesa.





CHEF

Ángel García

Tortillas de Queso

4 Personas

INGREDIENTES

3 lt de leche bronca
15 ml de cuajo natural

PREPARACIÓN

Agregar a la leche recién ordeñada que todavía está a una temperatura tibia, el cuajo natural. Una vez la leche cortada, separar el líquido y formar bolitas con los sólidos. En una olla de barro sin plomo cocer las bolitas con el suero de la leche y estirar luego para formar las tortillas. Dejar enfriar.

AU CHARCUTIER

A LA BONNE
CHARCUTERIE

LA MÁS AMPLIA GAMA DE EXQUISITOS
PRODUCTOS DE LA MUNDIALMENTE
RECONOCIDA CHARCUTERÍA FRANCESA.

- Extraordinario sabor
- Minuciosa manufactura
- Seleccionadas materias primas de origen 100% natural
- Recetas originales con tradición histórica
- Las mejores carnes con especias y condimentos frescos
- Modernas e higiénicas instalaciones

Andouillette Tipo Lyon /
Chamorro Ahumado / Chorizo
Vela / Chistorra / Paté de
campiña / Pecho de cerdo
ahumado / Salchicha de ternera
/ Jamón París / Paté de Pato /
entre otros.



AU CHARCUTIER, S.A. DE C.V.

(01) 5557977281 / 5557656507 / 5557658056 / WhatsApp: (55)80076503



Al cachito famoso

*Una
hortaliza
llena de
historias y
sabores*

RUBÉN HERNÁNDEZ



Oriunda de tierras mediterráneas, conquistó paladares de todas las épocas. Por sus propiedades tiene un papel protagonista en la cocina y la nutrición del siglo veintiuno.

Dueña de una presencia única en las cocinas del mundo, la alcachofa es un producto que resalta por su versatilidad, la delicadeza de sus sabores y los acentos que imprime a diversos platillos.

Posee una historia milenaria: ha brillado en las mesas de reyes y artistas, siendo incluso alimento favorito de personajes famosos.

Actualmente, por sus virtudes culinarias y cualidades nutricionales, es un ingrediente de presencia recurrente en las cocinas, además de haber sido clasificada en la categoría de los super foods del siglo XXI.

La alcachofa es una hortaliza de origen mediterráneo, lo que la ha insertado tradicionalmente en las cocinas de esta región estratégica en la historia mundial de la alimentación. Procede del norte de África y del sur de Europa. Su nombre científico es *Cynara scolymus* L., y popularmente también se le conoce como alcaucil. Se cultiva en condiciones frías y se adapta a todo tipo de suelos, desarrollándose mejor en los profundos, arenosos, fértiles y bien drenados. Su nombre deriva del término árabe “Karshaf”, que significa “lengüetas de la tierra”, en referencia a sus peculiares hojas.

Las posibilidades culinarias de la alcachofa son muchísimas. Además de ser parte de muchas paellas, a las que generalmente se asocia, también es el ingrediente esencial de caldos, cremas, guisados, ensaladas, salsas, aderezos y dips. Puede cocinarse a la plancha, al horno y a la mexicana, solo por mencionar algunas de sus muchas posibilidades. El Cynar es un aperitivo italiano creado en 1952 por la empresa italiana Pezziol y elaborado con alcachofas y 13 hierbas distintas. De un amargor intenso, se bebe como aperitivo y también en la comida. Tiene 16.5 grados de alcohol, lo que lo hace uno de los aperitivos más ligeros.

La popularidad de la alcachofa es tanta que incluso hay ciudades que le dedican festivales, como es el caso de Castroville, en California. Cada año se realiza una celebración en la que los numerosos visitantes pueden gozarlas en mantequilla derretida, al vapor, a la plancha, fritas, en burri-

tos, en cupcakes y en las distintas recetas de innovación que surgen cada año, presentadas por algunos de los chefs más reconocidos de éste y otros estados de la Unión Americana.

Este festival surgió en 1948 y desde entonces se realiza el concurso de la Reina de la Alcachofa. La primera monarca elegida fue nada menos que Marilyn Monroe, en cuyo honor ahora también se realiza en el marco del festival un certamen de imitadoras de la celebrada actriz.

Pero antes de Marilyn Monroe, otras mujeres han estado asociadas con esta hortaliza que ya era conocida por griegos y romanos. La consumían desde el siglo cuatro AC y la conservaban en miel o vinagre, sazonada con comino y otras especias aromáticas para consumirlas durante todo el año, por sus hojas

La alcachofa ha merecido poemas, como es el caso de la “Oda a la Alcachofa”, escrita por el chileno Pablo Neruda, quien alabó su cora-

zón tierno, su sabor y la llamó, por sus hojas, “guerrera” y “vegetal armado”.

Su nombre, según la leyenda, procede de una muy bella muchacha llamada Cynara, seducida por Zeus. Cuando ella quiso regresar con los suyos, el dios la castigó, con-

El estado de Guanajuato es el principal productor de alcachofa en México seguido por Michoacán y Baja California. Los cultivos de estas tres entidades representan el 73% de la producción nacional



virtiéndola en la planta que hoy conocemos. Dice la leyenda que es precisamente por ello que el sabor dulce y amargo de esta planta recuerda al amor. Además, igual que en el corazón de la joven, lo mejor de la hortaliza está en su interior.

Prácticamente no hay menciones de la alcachofa en la Edad Media. Sin embargo, hacia el siglo quince era notoria su popularidad en Italia. De hecho corresponde a Catalina de Médicis haber sido quien la introdujo en la corte francesa, desde donde se difundió en la cocina de ese país. La monarca era fan de los corazones de alcachofa. Mucho tiempo después el rey Luis XIV se distinguió también como un gran consumidor de alcachofas.

En España, el cultivo y consumo de la alcachofa fue impulsado por los árabes, donde se desarrolló una cultura en torno a este vegetal y nacieron distintas variedades que hoy son esencia de reconocidos platillos locales, como las Cazoletas, en Andalucía, preparadas con cordero. De igual modo hay variedades que han logrado la Denominación de Origen (DO). Es el caso de la alcachofa (*Cynara scolymus*) de Benicarló, que desde 1998 ostenta esa categoría, siendo la única en España.

A nivel mundial, la producción de alcachofa se concentra en alrededor de 20 países, siendo el principal Italia, seguido por España, Francia, Argentina, Estados Unidos y Chile, principalmente. En la zona mediterránea se produce prácticamente el 90 por ciento del volumen global de alcachofas. De acuerdo con cifras del gobierno de México, en 2020 la producción de alcachofa en México fue de 3 mil 423 toneladas, con un notable incremento de más del 40% con respecto a la temporada anterior.

El estado de Guanajuato es el principal productor de alcachofa en México, seguido por Michoacán y Baja California. Los cultivos de estas tres entidades representan el 73.8 por ciento de la producción nacional. Son los estados con mayor superficie cosechada, mientras que Querétaro, Pue-



Según la leyenda, el nombre de la alcachofa procede del de una bellísima muchacha llamada Cynara que fue seducida por Zeus. Cuando ella quiso regresar con los suyos el dios la castigó convirtiéndola en la planta que hoy conocemos



bla y Michoacán destacan por tener el mayor rendimiento promedio.

En paralelo con su presencia y sus cualidades en las cocinas del mundo, la alcachofa destaca asimismo por sus virtudes en el panorama alimentario actual, siendo uno de los alimentos recomendados en la ingesta regular por organismos como la Organización Mundial de la Salud (OMS). Se pueden consumir hasta dos veces por semana en el contexto de una dieta equilibrada.

Se recomienda su consumo en personas con anemia, por su contenido en hierro, además de tener efectos procoagulantes, que ayudarán a prevenir sangrados. Una porción de 100 gramos de alcachofa contiene alrededor del 7 por ciento del hierro necesario para el consumo diario. En comparación, las espinacas, que son uno de los alimentos más ricos en hierro, contiene un 15% por cada 100 gramos.

La alcachofa es una verdura depurativa con efecto diurético y con un contenido calórico bastante escaso, favorece la digestión de las grasas y la eliminación de toxinas de nuestro cuerpo. Por ser rica en fibra, además, actúa como laxante, contribuyendo a aliviar el estreñimiento. 🍷



Alcachofa con tapenade de aceitunas y anchoas

Nacho Urquiza

Alcachofa con tapenade de aceitunas y anchoas

4 Personas

INGREDIENTES

Alcachofas

4 alcachofas frescas sin tallo hervidas

Tapenade

150 gr de aceitunas verdes sin hueso enjuagadas

150 gr de kalamata en su jugo

2 cucharadas de alcaparras enjuagadas

3 anchoas

2 dientes de ajo confitados

1/4 de taza de albahaca fresca

1/4 de taza de tomillo fresco

pimienta y pimentón al gusto

3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra

PREPARACIÓN

Tapenade

Picar cada uno de los ingredientes y mezclar en un bowl. Sazonar con aceite de oliva sal, pimienta y pimentón. Probar antes ya que probablemente no sera necesario agregar sal.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Abrir las alcachofas y colocar cada una en un plato. Colocar la tapenade sobre el corazón de alcachofa. Rayar encima unas briznas de queso parmesano.

CHEF

Guy Santoro

***Ensalada de alcachofas crudas y cocidas,
láminas de queso parmesano y vinagre balsámico***

10 Personas

INGREDIENTES

Ensalada

400 gr de lechugas europeas
10 pz de alcachofa
120 ml de aceite de oliva extra virgen
5 ml de vinagre balsámico
300 gr de queso parmesano en láminas
50 gr de harina
2 piezas de limón
sal
pimienta

vinagreta

500 ml de aceite de girasol
150 ml de vinagre de vino tinto
50 gr de mostaza Dijon
8 gr de sal fina
2 gr de pimienta

PREPARACIÓN

Vinagreta

Colocar en un recipiente el vinagre, la sal, la pimienta, la mostaza, mezclar e incorporar el aceite de girasol poco a poco.

Ensalada

Lavar y escurrir las hojas. Tornear las alcachofas y dejar en agua con limón. Cocer la mitad de las alcachofas en una cacerola de agua salada con un poco de harina. Verificar la cocción de las alcachofas y dejar enfriar en el jugo. Sacar los pelos de los corazones de la alcachofa cruda y rebanar finamente con la rebanadora. Reservar las láminas de alcachofa en un plato y sazonar con sal, pimienta, aceite de oliva y vinagre balsámico.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Colocar la lechuga europea sazonada con vinagreta en el centro de un plato de servicio, Colocar las alcachofas crudas y cocidas alrededor, decorar con láminas de queso parmesano y rociar con aceite de oliva y balsámico.



Ensalada de alcachofas crudas y cocidas, láminas de queso parmesano y vinagre blanco



Alcachofa al grill con salsa holandesa al chipotle

CHEF

Luis Rodríguez

Alcachofa al grill con salsa holandesa al chipotle

4 Personas

Ingredientes

8 Pz de Alcachofa
10 gr de Sal de Grano
5 gr de Pimienta Blanca
50 ml de Aceite de Oliva

Salsa

1/4 de manojo de perejil
5 pz de yemas de huevo
300 ml de mantequilla clarificada
10 gr de pimienta de Cayena
10 gr de sal
100 gr de chile chipotle

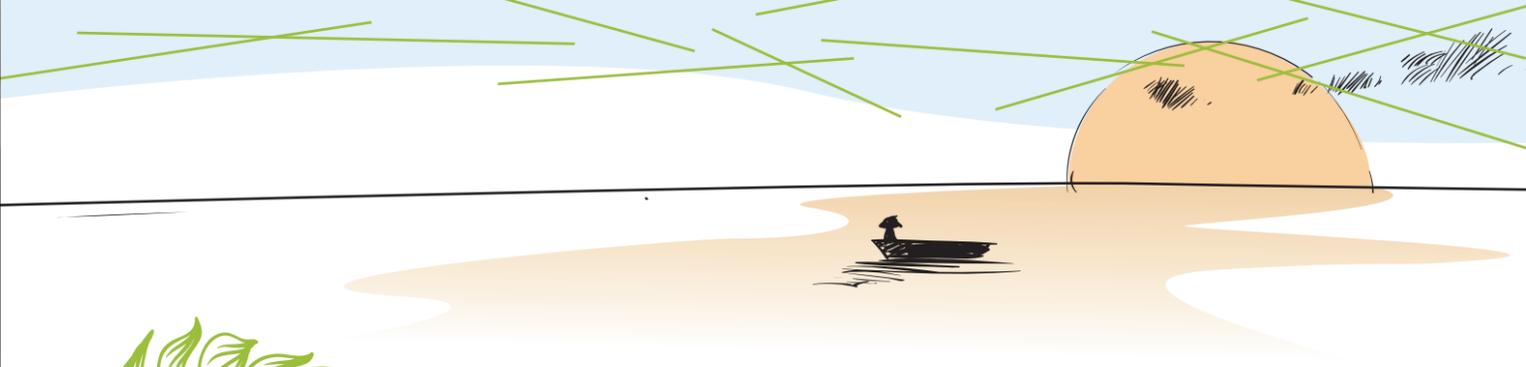
PREPARACIÓN

Holandesa

Clarificar la mantequilla. Romper los huevos y separar las yemas. Colocar en un tazón una cucharada de agua por cada dos yemas y mezclar enérgicamente. Calentar la mezcla en baño maría o a temperatura muy baja (todo el tiempo se debe poder tocar el fondo del recipiente con la mano sin quemarse) sin dejar de batir. Cuando tenga consistencia de crema, incorporar de a poco la mantequilla. Pasar por un chino, sazonar con unas gotas de limón, sal y cayena. Agregar batiendo el chile chipotle licuado.

Alcachofas

Limpiar las alcachofas Cortar por mitad a lo largo con todo y hojas. Sazonar con sal, pimienta y aceite de Oliva. Cocinar en el grill. Cocinar una media hora hasta que la base de las hojas de la alcachofa tenga una consistencia suave. Rectificar sazón con sal y pimienta, colocar en un palto de servicio, rociar con la salsa holandesa y pasar por la salamandra antes de servir.



“Lo duro no es lograr subirse al tren, sino mantenerse agarrado cuando va muy rápido”, dice Ramsés Navarro, una estrella Michelin.



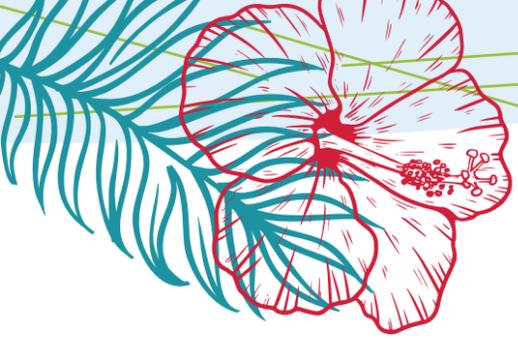
El tren de Ramsés

MARGOT CASTAÑEDA

Entre castillos, fortalezas medievales, cuevas prehistóricas, trufas y uno de los mejores *foie gras* del mundo, está Brantôme, una pequeña ciudad de la Francia rural a la que llaman “la Venecia del Périgord”. Una clásica postal del viejo mundo. A los pies de un acantilado, junto al río Dronne, se erige una abadía benedictina que, según la leyenda, fue fundada en el año 769 por el mismo Carlomagno; y muy cerca de ahí, en el jardín de un hotel, el chef mexicano Ramsés Navarro pasó semanas dedicado al estudio profundo de vegetales y frutas. Plantó semillas, cultivó un huerto y una milpa y la hizo de jardinero mientras también ejercía su profesión y su pasión: crear platillos ricos, bien hechos y, sobre todo, innovadores. Tuvo suficiente tiempo para pensar y repensar la propuesta gastronómica que quería ofrecer en el restaurante que lo acababa de contratar como chef ejecutivo, pero que cerró 10 días después de que firmara su contrato debido a la pandemia.

Era 2020. Estaba en el Moulin de l'Abbaye, un hotel de lujo en Dordoña, Francia, que desde la década de los 80 forma parte de la prestigiosa colección Relais & Châteaux, y sus días transcurrían en una escena idílica: a orillas del río, en una edificación histórica con fachada de piedra cubierta de enredaderas y flores brillantes, bajo un cielo soleado y con vista al emblemático Pont Coudé que cruza el agua justo enfrente. Lo malo: de su brigada de nueve cocineros, quedaban sólo cuatro y no había comensales. Él llegó a Moulin de l'Abbaye con la promesa de dirigir una cocina de prestigio al sur de Francia, a más de ocho mil kilómetros de sus raíces mexicanas y de su hijo Diego, pero se encontró con la más grande de las tristezas que puede enfrentar un cocinero: no tener a quién cocinarle.

Poco más de un año después, a las cinco de la mañana durante unas vacaciones en Los Cabos, Ramsés recibió una noticia que no sólo resarcía los daños de la pandemia, sino que hizo que su nombre resonara con fuerza en todo el mun-



do: el Moulin de l'Abbaye fue galardonado con su primera estrella Michelin gracias a esa propuesta culinaria que afinó con tanto detalle y paciencia mientras el mundo se enfrentaba a una crisis sanitaria arrasadora.

Vio el video de la gala digital Michelin 2021 una y otra vez. Con justa razón: sus esfuerzos, lágrimas y sacrificios habían rendido frutos —o estrellas—. Y no sólo por lo difícil que fue mantener abierto el restaurante de un hotel durante una época en la que el turismo mundial estaba en los niveles más bajos registrados, sino por haber elevado el nivel de la cocina y por haber conseguido la consolidación de su trabajo como cocinero. Un cocinero mexicano en Francia.

Las estrellas Michelin aún no existen en México pero se consideran el máximo galardón de la cocina internacional. Se otorgan desde 1936 cuando la guía Michelin comenzó a circular entre viajeros automovilistas. Hoy, la guía premia con estrellas a la excelencia culinaria de restaurantes *high-end*. No es fácil conseguir una. Son el sueño dorado de todo chef ambicioso; no sólo porque, tal cual son

estrellas en la frente por un trabajo deslumbrante, sino porque impactan en el renombre, las reservaciones y las ganancias del restaurante. Para los chefs son premios, para los comensales son promesas de una experiencia culinaria sublime, capaz de dejar huella en la memoria.

Ramsés consiguió la primera estrella Michelin para Moulin de l'Abbaye. También fue la primera de su carrera y así se convirtió en el más joven de los

La primera Estrella Michelin para *Moulin de l'Abbaye* también fue la primera de su carrera. Así se convirtió en el más joven de los ocho chefs mexicanos que han alcanzado una, tanto en Europa como en Estados Unidos.



ocho chefs mexicanos que han alcanzado una, tanto en Europa como en Estados Unidos. ¿Cómo lo hizo? Con un pipián vegano. Bueno, no; un solo platillo no es suficiente para conseguir una estrella Michelin pero sí para crear expectativas, para llamar la atención y generar curiosidad. El pipián vegano de Ramsés fue ese platillo que comenzó como un rumor (¡tienes que probarlo!) entre los entusiastas de la comida y viajeros en Europa, y terminó siendo su creación estrella —al menos hasta el momento—. También es su platillo favorito, su *magnum opus*.

Se trata de una sinfonía de calabazas. En un solo plato hay 14 preparaciones distintas de varios tipos de calabazas: kombucha, praliné, puré, aceite, la base del pipián (que utiliza toda la fruta y no sólo las semillas), calabazas rellenas, flores de calabaza cristalizadas, etc. Ramsés no quiere echarse flores alabando este plato —en general, aunque no es modesto, habla más sobre sus esfuerzos que sobre sus logros—, pero sí se nota orgulloso sobre el proceso de crear un plato tan complejo con algo tan aparentemente simple.

“Aquí radica la grandeza de un cocinero: hacer algo sublime con algo común”, asegura. De su niñez recuerda la emoción de comerse unas buenas enchiladas verdes. “Si estaban buenas, me dejaba ir, las disfrutaba muchísimo. Ya siendo cocinero comprendí lo fácil que es arruinar unas enchiladas verdes y que justo la magia de la cocina radica en hacer que un plato sencillito se ejecute de manera extraordinaria”.

Lo mismo le pasó cuando a sus 18 años su amigo Carlos le pidió que lo acompañara a una clase de demostración de cocina en el Colegio Superior de Gastronomía. Ahí preparó y probó un tartar de atún y algo se encendió en su interior: la idea de dedicarse a la cocina. “Está bueno o está malo, es así de simple —dice—. Es lo bonito de la cocina: no hay filtros, no hay intermedios. Ese tartar estaba bueno. No seguimos ninguna receta de ningún libro, todo fue intuitivo y la emoción que tuve por haber creado algo tan rico fue lo que me hizo decir: ‘De aquí soy’”.



Ramsés Navarro y camarones de Tamaulipas



Esto ocurrió cuando, después de imaginarse siendo cirujano, futbolista e incluso abogado, abandonó la carrera de actuaría y regresó de Metepec a su natal Ciudad de México para explorar otros caminos. Pero el camino lo encontró a él, por eso dice que se convirtió en cocinero “por accidente, el más hermoso de los accidentes”.

Aunque poco tienen que ver las enchiladas verdes de su infancia, o el tartar de atún que le regaló la epifanía de la cocina, con el pipián vegano que lo llevó al estrellato gastronómico, algo tienen en común: son platillos complejos pero sin adornos, cuya grandeza radica en extraer y aprovechar el sabor profundo de los ingredientes.

¿Cómo crear algo tan rico con una calabaza? Con mucha imaginación y un conocimiento robusto de técnicas culinarias, pero sobre todo, por necesidad. “Si algo he aprendido de la cocina en Francia —cuenta Ramsés— es cómo tratar a un sólo producto de muchas maneras, a usar las hojas, incluso las semillas, a aprovechar más y desperdiciar menos. Con la papa puedes hacer hasta 70 preparaciones, con el apio y el betabel, 40. Como dice una amiga: ‘Si hay creatividad, el cielo se queda corto’”. La razón es que allá las temporadas están muy marcadas. “No es como en México, donde consigues de todo casi todo el año; allá tienes de uno a tres meses para conseguir ciertos vegetales. Si no están en temporada, no los encuentras”.

Brantôme es un pequeño poblado en el departamento de Dordoña y su población es de alrededor dos mil 200 personas. Es una aldea rural donde “hay más vacas que personas”, dice Ramsés, lo que redujo sus opciones a ingredientes puramente locales, sobre todo por las restricciones de movilidad implementadas durante la pandemia.

“Hicimos cocina de producto ‘ultra local’ —cuenta—. ‘Fuimos más allá del circuito corto (es decir: cocinar con productos que están a 5-8 kilómetros de distancia) y nos



“¿Cómo crear algo tan rico con una calabaza? Con mucha imaginación y un conocimiento robusto de técnicas culinarias, pero sobre todo, por necesidad. Si algo he aprendido de la cocina en Francia es cómo tratar a un sólo producto de muchas maneras, a usar las hojas, incluso las semillas, a aprovechar más y desperdiciar menos”.



fuimos casi al kilómetro cero: muchos de nuestros insumos estaban a 500 metros del restaurante y los productores se volvieron mis amigos, éramos muy cercanos”. Lo bueno es que la Dordoña es famosa por sus deliciosas trufas negras y por sus patos y ocas, con cuyo hígado se prepara el mundialmente polémico *foie-gras* —aquí aromatizado con coñac o con trufas—, además del *confit de canard* y el *confit d'oie* —carne de pato y oca confitadas lentamente en su propia grasa—. También abundan los escargots, las nueces y los vinos exquisitos.

Aunque, estrictamente, la cocina de Ramsés en el pequeño pueblito de Brantôme no fue 100 por ciento local, ya que para hacer su cochinita de ternera, el mole con mollejas y espuma de trufa, otro de sus platillos representativos, utilizó algunos ingredientes mexicanos, sobre todo especias que él llevaba a Francia en su maleta cuando regresaba de su país, de visitar a su hijo.



Estrictamente, la cocina de Ramsés en el pequeño pueblito de Brantôme no fue cien por ciento local, ya que para hacer su cochinita de ternera, mole con mollejas y espuma de trufa, otro de sus platillos representativos, utilizó algunos ingredientes mexicanos, sobre todo especias que él llevaba a Francia en su maleta cuando regresaba a su país para visitar a su hijo. “Después de la estrella todo fue más fácil —dice— y pude conseguir ingredientes y utensilios mexicanos (como molcajete y molinillos) con ayuda de la embajada”.



Ramsés y su hijo, en visita a Ciudad de México.



“Después de la estrella todo fue más fácil —dice— y pude conseguir ingredientes y utensilios mexicanos (como molcajete y molinillos) con ayuda de la embajada”.

Cuando Ramsés asistió a la gala de premiación de las estrellas Michelin, en marzo de 2022 en Cognac, Francia, se encontró con varios de sus ídolos de cocina: el multipremiado chef y autor Alain Ducasse, considerado una de las figuras gastronómicas más importantes del mundo por su visión innovadora y su enfoque en cocina saludable y sostenible; Eric Fréchon, otro renombrado chef francés galardonado con tres estrellas Michelin por su restaurante Epicure, entre otros. Hasta entonces, hasta que les dio la mano, se dio cuenta de lo que significaba tener una estrella Michelin.

“Significaba que llegué a la liga mayor, a la Champions League de la cocina” —cuenta—; “donde cocinan los grandes”. Los grandes de la cocina francesa. Los clásicos, las vacas sagradas de una gastronomía históricamente influyente, que ha sentado las bases para el estudio de alta cocina en distintas partes del mundo y que sigue siendo una fuerza dominante en la gastronomía internacional.

Ramsés es mexicano, pero es un chef francés. Es verdad que ha implementado ocasionalmente algunas técnicas y sabores mexicanos a sus platillos, pero su formación —culinaria, técnica y de carácter— es francesa. Estudio en México, en el Colegio Superior de Gastronomía, y trabajó brevemente en Ciudad de México antes de lanzarse a probar suerte en Abu Dabi. No le gustó porque, explica, la cultura gastronómica de la capital de los Emiratos Árabes le pareció ‘pobre’ “cocinaba puro platillo internacional con puro producto importado”. Pensó en ir a trabajar a Daniel, el restaurante neoyorquino de cocina francesa con dos estrellas Michelin, del también renombrado chef Daniel Boulud. Sin embargo, su entonces novia y des-

Mantener el nivel que una estrella Michelin —o más— requiere todos los días no es tan fácil como suena. “Hay días malos, días en los que estás cansado, crudo, dolido pero eso a nadie le importa, igual tienes que mantener un nivel de excelencia inclemente.



su idioma.

Para Ramsés, quien piensa que no hay grises ni tibiezas, que todo es blanco o negro, caliente o frío, sin intermedios ni indecisiones; ser vulnerable no es una opción. “Soy frío, no genero emociones”, dice; aunque en realidad no es que no las genere sino que no se permite sentirlos. No en la cocina. En la cocina queda todo atrás. “Me olvido de todo y de todos, de

pués esposa, lo hizo cambiar de opinión. “¿Para qué vas a Nueva York a aprender cocina francesa y no a Francia? —le dijo—. Sería como ir a Estados Unidos a hacer cocina mexicana”. Con ese argumento —y seguramente la influencia del amor— mejor partió para Francia.

Después de un breve periodo en un bistro francés donde se sintió explotado —le pagaban 250 euros por un mes de trabajo— cocinó para chefs como Stéphane Raimbault, al frente de L’Oasis y Nicholas Davouze, Bocuse d’Or en 2013. Davouze llegó como comensal al restaurante Le Sanglier Paresseux cuando Ramsés era jefe de cocina y le gustó tanto lo que comió que le propuso algo más ambicioso: ser el jefe ejecutivo, la mente maestra de un restaurante donde tuviera libertad creativa. Así llegó a Moulin de l’Abbaye para encontrarse con el más grande reto que ha enfrentado hasta ahora.

“Tenía ganas de explorar lo que me salía de la cabeza”, dice. Quería crear algo suyo en la nueva cocina, pulir un diamante en bruto a su propio estilo. Pero no sólo se topó con una pandemia sino que, al poco tiempo de tomar las riendas del restaurante su abuelo y un primo muy cercano fallecieron. No volvió a México. “No me podía doblar y dejarme vencer frente a mi brigada. Ese y mis otros problemas personales se tuvieron que quedar fuera de la cocina. Yo era el ejemplo. Si me doblaba, lo perdía todo”. Todo: su carrera de chef en Francia por la que dejó lo que antes tenía en México: su hijo, su familia, sus amigos,

mis problemas, de mis pensamientos”. Es como si entrara “*in the zone*”, es decir: completamente enfocado y concentrado en batear comandas, decorar los platos, asegurarse de que cada jefe de partida dé su 300 por ciento. La adrenalina de dirigir una cocina lo lleva a un estado mental de flujo y placer que le permite alcanzar un alto nivel de desempeño. Pierde la noción del tiempo y del espacio y se siente capaz de enfrentar cualquier desafío. Quizá fuera de la cocina tiene duelos pendientes, el dolor de extrañar a su hijo, quien vive del otro lado del Atlántico, y problemas punzantes con su pareja; pero dentro de la cocina es el rey del mundo, “como un pitbull que protege su espacio, seguro y feliz a toda costa”.

“Salí de mi país y dejé mis orígenes para perseguir una calidad culinaria alta; tenía que aguantar, tenía que hacer que valiera la pena y no rajarme. Mantenerme frío y sereno”.

Aunque este carácter, que se puede describir como “determinación inquebrantable” o “evasión de conflicto”, lo ha tenido siempre, se ha consolidado en estos siete años que ha vivido en Francia. No sólo porque la tendencia a “dejar todo por la cocina” es una idea que se ha romantizado en la industria gastronómica europea desde hace muchos años, sino porque como mexicano en Europa se ha enfrentado a muchas más dificultades. Discriminación, por ejemplo, a pesar de que Ramsés encaja en el estereotipo racial macho culinario: blanco y heterosexual. “Aceptar que no es mi país, por muy ridículo que suene, no fue fácil —cuenta—. No me recibieron en alfombra roja; me decían ‘regrésate a hacer guacamole, cara de taco’; se hacían los que no entendían lo que les decía por mi acento; pero así me endurecí”.

¿Y valió la pena? “Cada segundo —dice—. Me dedico a buscar la perfección en la cocina, aunque sé que eso no existe, la recompensa está en el camino. Ahora lo difícil es mantenerse”. Mantener el nivel que una estrella Michelin —o más— requiere todos los días no es tan fácil como suena. “Hay días malos, días en los que estás cansado, crudo, dolido pero eso a nadie le importa, igual tienes que mantener un nivel de excelencia inclemente. Eso es lo duro. No es subirse al tren, sino mantenerse agarrado cuando va muy rápido”.

(Actualmente Ramsés es Chef Ejecutivo del restaurante *Jardin des Plumes*, en Giverny Normandía, en procura de su segunda Estrella Michelin.)

Instagram: navarroramses_cuisine

CHEF

Ramsés Navarro

Timbal de aguachile de camarón patas coloradas

Emulsión de sus cabezas, consomé y mayonesa.
10 personas

INGREDIENTES

Aguachile de camarón

1 kg de camarón crudo (guardar cabezas y carcasas)
80 ml de jugo de limón
80 ml de salsa bruja
250 gr de jitomate roma
300 gr de cebolla morada
350 gr de pepino
100 gr de cilantro
50 gr de chile manzano
100 gr de chile serrano rojo
750 ml de aceite de oliva
Sal y pimienta

Aceite de camarón.

200 gr de cabezas de camarón
250 ml de aceite de maíz

Mayonesa de camarón.

200 ml de aceite de camarón
1 Yema de huevo
15 ml de jugo de limón
15 ml de mostaza
Sal

Consomé de Camarón.

1/2 kg de cabezas de camarón
100 gr de cebolla blanca
50 gr de apio
100 gr de poro
60 gr de zanahoria
2 piezas de Laurel
5 gr de tomillo
1 chile morita
Pimienta Tabasco
5 clavos de olor
3 Jitomates
150 ml de vino blanco
200 gr de chile guajillo
10 gr de gelatina en polvo
Agua



Timbal de aguachile de camarón patas coloradas

Aceite de perejil
200 gr de perejil
400 ml de aceite de maíz

Emulsión de camarón
150 gr de mayonesa de camarón
50 ml de consomé de camarón

Cristalinas de cilantro
30 hojas de cilantro
10 ml de aceite de maíz

Tourbillon de maíz
4 Tortillas para flauta

PREPARACIÓN

Aguachile

Pelar el camarón, guardar las cabezas cortadas por la mitad y las carcasas. Cortar en brunoise de 5 mm (cubos) el jitomate, la cebolla y el pepino. Cortar el chile serrano y el manzano en un brunoise más pequeño, de 3 mm. Mezclar todo en un bowl y marinarlo con el jugo de limón la salsa bruja y el aceite de oliva; rectificar el sazón con sal y pimienta.

Aceite de camarón

Colocar el aceite en una cacerola alta y calentar hasta darle una coloración ligera a las cabezas y carcasas. Dejar reposar el aceite al menos dos días con las cabezas y luego pasar por una coladera. Dejar que cuele al menos unas cuatro horas para recuperar el máximo de aceite.

Mayonesa de camarón

Mezclar la yema de huevo, jugo de limón y mostaza. Montar la mayonesa con el aceite de camarón gota a gota. Rectificar el sazón.

Consomé de camarón

Rostizar las cabezas con un poco de aceite de maíz en el horno dándoles una coloración ligera no quemada. Cortar la cebolla blanca, el apio, el poro, la zanahoria en cubos grandes irregulares. Amarrar el laurel y el tomillo. Cortar el chile morita sin venas y sin semillas al igual que el chile Guajillo. Cortar los jitomates en cuartos. En una cacerola darles coloración a las verduras con un poco de aceite, salvo los chiles y el jitomate. Agregar el vino blanco y evaporar el alcohol. Incorporar las cabezas y carcasas de camarón a la cacerola y agregar agua hasta cubrir las sin que haya un exceso de líquido y cocinar a fuego bajo durante al menos unas seis horas. Luego agregar las hierbas de olor y las especias tostadas. Infundir durante 15 minutos y recuperar el consomé, que debe estar claro y transparente, con la ayuda de un cucharón, sin mezclar mucho. Colar con la ayuda de un trapo limpio para quitar todas las impurezas. Pesar el líquido obtenido y agregar por litro 10 gramos de gelatina previamente hidratada con 60 gramos de agua helada. Si la presentación de la gelatina es en láminas, sólo remojarlas en agua helada hasta que se pongan suaves. Incorporar al

consomé y calentar para disolver la grenetina.

Aceite de perejil.

Una vez lavado, cortar el perejil de manera irregular, calentar la mitad del aceite en una cacerola y la otra mitad colocarla en el congelador. Una vez que el aceite alcanza una temperatura de 90°C agregar el perejil y blanquearlo; recuperar el perejil con una pinza y enfriarlo en el aceite frío. Dejar enfriar el aceite previamente calentado e incorporarlo a la preparación de perejil. Dejar enfriar, recuperar el perejil y licuarlo de manera de obtener un puré de perejil; luego incorporarlo al aceite y dejar reposar al menos dos días para que la clorofila y el sabor sean parte del aceite. Luego pasar el perejil por una coladera y un Trapo bien limpio y dejar dos horas en el refrigerador para que no se oxide.

Emulsión de camarón.

Agregar mayonesa de camarón y consomé en un Bowl y mezclarlo; rectificar sazón.

Cristalinas de cilantro.

Poner film de uso alimenticio en un plato extendido y agregar con una brocha un poco de aceite; colocar las hojas de cilantro una por una y separadas de manera en que estén bien planas; volver a agregar un poco de aceite sobre las hojas de cilantro y agregar una segunda capa de film de manera que queden entre dos hojas de film. Hacer unos hoyos pequeños entre los espacios y cocinar al microondas durante lapsos de 30 segundos hasta que obtengamos un cilantro transparente y crocante.

Turbillón de maíz.

Cortar bandas de tortilla para flauta de 1 cm de ancho por al menos 15 cm de largo. Con la ayuda de un tubo de acero inoxidable de un diámetro de 1 cm y de un largo de 15 cm, enrollar la tortilla y asegurarla con una hoja de papel aluminio. Hornear a 160° durante 10 minutos hasta que el tourbillón quedé bien crocante.

Montaje

Con cortadores de galletas altos de un diámetro de 8 cm y una altura de 10 cm agregar tres cucharadas de consomé previamente fundido a una temperatura no muy alta dentro de nuestro círculo de galleta. Meter al refrigerador y dejar reposar para que la gelatina se ponga ligeramente dura; continuar con una capa de aguachile, dos cucharadas de sopa y con la ayuda de un corcho poner bien plano; repetir la operación gel/agua-chile y terminar con una capa de gel un poco más gruesa para formal así nuestro timbal.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Colocar el timbal en un plato. Sobre la última capa de gel agregar unos puntos de mayonesa y decorarlos con las cristalinas de cilantro. Mezclar la emulsión de camarón con un poco de aceite de perejil para tener un efecto de dos colores (una salsa cortada), verde y naranja; terminar con el tourbillón de maíz. Degustar con una copa de vino rosado seco.

Sierra de la laguna de Tamiagua

10 personas

INGREDIENTES

Sierra Madurada

2 kg de filete de sierra
100 gr de sal gruesa de laguna o mar
30 ml de aceite de oliva
50 gr de limón verde de Colima

Gazpacho de habanero

200 gr de Jitomate piña (heirloom amarillo)
10 gr de pan duro
10 gr de tortilla dura
30 gr de cebolla
5 gr de ajo
25 gr de habanero chocolate
25 gr de cilantro
20 ml de aceite de oliva
Sal y pimienta

Nopales curados.

100 gr de nopal de Castilla
100 gr de sal gruesa de laguna o mar
Pimienta de Tabasco
Aceite de oliva

Nixtamal crocante

100 gr de masa de maíz
15 ml de aceite de maíz
Sal fina

Montaje.

Flores de pensamientos.

PREPARACIÓN

Sierra madurada

Limpiar los filetes de Sierra quitando la sangre. Colocar los filetes dentro de una placa para el horno sobre una cama de sal gruesa, colocar otra cama de sal gruesa y dejar reposar dentro del refrigerador durante 15 minutos. Enjuagar los filetes con agua y hielo (importante enjuagarlos bien para quitar el exceso de sal y evitar que queden salados), secar con unas servitoallas el exceso de agua y colocar dentro de una placa. Poner pieza por pieza sin armarlas en el refrigerador y dejar secar durante 3 días (por lo menos).

Gazpacho de Habanero

Cortar el Jitomate, en cubos grandes e irregulares. Bañar el pan y la tortilla con el aceite, dorar en una sartén con una coloración ligera. Cortar en dos el habanero y retirar semillas y venas. Cortar la cebolla en cubos grandes, cortar en dos el ajo y quitar el germen. Acitronar cebolla y ajo en el aceite, agregar el habanero y cocinar. Agregar jitomate y seguir cocinando. Agregar pan y tortilla y cocinar tapado durante 30 minutos a fuego muy bajo. Licuar el gazpacho y pasar a una cacerola sobre el fuego; hervir el gazpacho, agregar un atado de cilantro, tapar e infusionar durante 10 minutos; retirar el atado de cilantro y rectificar sazón con sal y pimienta. Dejar enfriar.

Nopales curados

Limpiar los nopales y cortarlos en cubos pequeños (brunoise de 3 mm). Agregar la sal y desfleamar hasta que suelten toda la baba; si es necesario repetir la operación con la misma cantidad de sal, hasta que la baba salga completamente; enjuagar los nopales en una solución de agua y hielo hasta retirar el exceso de sal.

Nixtamal crocante

Hacer tortillas con la masa y la ayuda de un cortador de galletas (de la forma que desee, solo una talla pequeña). Entre dos placas y con dos hojas de papel estrella previamente embarradas de aceite, colocar las tortillas y hornear a 160 grados durante 8 minutos; verificar el tostado y si no está crocante continuar unos minutos más hasta obtener una textura bien crocante.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Cortar los filetes de sierra en láminas finas. En una cuchara de porcelana pequeña colocar una gota de gazpacho, al lado un poco de nopales, el crocante y terminar con el filete de sierra y unas gotas de limón y aceite de oliva. Adornar el bocadillo con un medio pétalo de pensamiento. Degustar con una copa de vino blanco seco.



Sierra de la laguna de Tamiagua



Negrilla rellena, Huatape de la Huasteca

Negrilla rellena, Huatape de la Huasteca

10 personas

Negrilla Rellena

2 1/2 kg de negrilla entera
50 gr de polvo de camarón del golfo
25 gr de sal
7 gr de azúcar
2 limones verdes de colima

Puré de papa y betabel rostizado

200 gr de betabel
200 gr de papa
75 gr de mantequilla
Sal

Huatape de la Huasteca

150 gr de Jaiba azul entera
125 gr de cabezas de camaron fresco
Huesos y cabeza de la negrilla
50 gr de zanahoria
50 gr de cebolla blanca
20 gr de apio
10 gr de ajo
75 gr de jitomate roma
50 gr de poro
100 gr de puré de jitomate concentrado
Agua
300 ml de aceite
50 gr de masa de maiz

Croquetas de Jaiba azul

125 gr de pulpa de jaiba
25 gr de apio
50 gr de limón
50 gr de mayonesa
10 gr de chile serrano
50 gr de cebolla blanca
15 gr de cilantro
Sal
Pimienta gorda de tabasco

Negrilla rellena

Extraer los filetes de la negrilla y reservar la cabeza junto con los huesos para la salsa. Mezclar sal, azúcar, rayadura de piel de limón y el jugo. Darle un masaje a los filetes con esta preparación y agregar el polvo de camarón en medio de ellos. Colocar un filete sobre el otro, la cabeza con la cola y la cola con la cabeza del pescado. Envolver en un film grado alimenticio. Cocinar al horno a vapor durante una hora a 56 °C. Enfriar y reservar en el refrigerador.

Puré de papa y betabel rostizados

Colocar una cama de sal gruesa en una charola para horno. Colocar el betabel y la papa sobre la cama de sal y cubrir con un papel aluminio; poner al horno a 250°C durante 45 minutos. Verificar con la ayuda de un cuchillo que betabel y papa estén cocidos al centro. Cortarlos en dos, aplastar la pulpa con un tenedor y pasar el puré por un tamiz para que quede liso. Mezclar los dos purés aun calientes, poner en una cacerola y agregar mantequilla en cubos. Rectificar el sazón.

Huatape de la Huasteca

Rostizar las jaibas enteras en el horno a 180°C con un poco de aceite de maíz, al igual que las cabezas de camarón, los huesos de negrilla y las cabezas; cuidar que no adquieran una coloración excesiva. Cortar las zanahorias, cebolla, apio, ajo y poro en cubos gruesos. Cortar el jitomate en 8 partes iguales. Poner en una cacerola la mitad del aceite, incorporar zanahorias, cebolla, apio y poro y acitronar. Agregar el ajo cortado, puré de jitomate concentrado y caramelizar en la cacerola cuidando que la mezcla no se quemé. Agregar jitomate fresco y continuar saltando hasta que se desprege el caramelo. Agregar agua hasta cubrir la preparación y cocinar de dos a tres horas. Colar la salsa y regresar a una cacerola. Espesar la salsa con bolitas de masa cuidando que no se pegue al fondo. Reservar.

Croquetas de jaiba azul

Limpiar la pulpa de jaiba cuidando que no tenga restos de la carcasa. Cortar el apio, el chile serrano, la cebolla blanca en brunoise de 3 mm. Cortar en tiras la piel del limón verde y obtener el jugo; mezclar con la mayonesa. Incorporar la preparación a la jaiba, agregar sal y pimienta gorda de Tabasco en polvo al gusto. Hacer bolas pequeñas de 15 gr. Pasar por harina, huevo y pan molido finamente licuado. Freír las croquetas a 180°C en una cacerola con aceite.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Cortar los filetes del pescado en rebanadas de 1,5 cm de espesor. Colocarlas separadas en una placa con hoyos y film en el horno a vapor durante 15 minutos a 56°C. Poner el puré de betabel y papas en una manga pastelera y escurrir en el plato con una duya en la forma de nuestra elección. Colocar tres croquetas de jaiba en el centro y agregar una gran cuchara del huatape. Terminar colocando la rebanada de negrilla rellena. Decorar con brotes de betabel y pétalos de margaritas. Maridar con un vino tinto de mucha estructura.

Destructura de limón y jobito

Merengue italiano, crema de limón, sablée de nuez de macadamia y carbón activado.

10 Personas

Merengue Italiano

75 gr de azúcar
1 gr de Sal
15 gr de agua
110 gr de claras de huevo

Sablée de nuez

150 gr de harina
80 gr de yemas
50 gr de azúcar
1 gr de sal
112 gr de mantequilla
3 gr de carbón activado en polvo
80 gr de nuez de macadamia

Crema de limón

75 gr de limon verde
150 gr de azúcar
300 gr de mantequilla
75 gr de Huevos enteros

Gel de Jobit

300 gr de puré de jobito
3 gr de agar agar

Gel de limon

300 gr de Jugo de limón
4 gr de agar agar
75 gr de azúcar

Galleta de miel

75 gr de miel
55 gr de claras de huevo
25 gr de harina

PREPARACIÓN

Merengue italiano.

Colocar el agua, el azúcar y la sal en una cacerola y llevar a ebullición hasta que el jarabe alcance la temperatura de 118 °C. En el bowl de la batidora montar ligeramente las claras a punto de nieve. En cuanto el jarabe tenga la temperatura, incorporarlo en la batidora gota a gota y después en hilo fino. Continuar batiendo hasta que la preparación se enfríe. Una vez el merengue frío, colocar en una manga pastelera y presionar dando la forma deseada, en tubos, rollos, placas y dejar secar a 85° toda una noche con calor seco y sin humedad.

Sablée de nuez.

Mezclar todos los secos: harina, azúcar, sal y carbón activado en un bowl y agregar las yemas a la mezcla. Hornear la nuez de macadamia a 140 °C durante 15 minutos. Cortar

con la ayuda de un cuchillo en trozos muy pequeños. Agregar a la mezcla. Cortar la mantequilla en cubos pequeños e incorporar poco a poco a la mezcla de secos trabajando con las manos hasta obtener una pasta. Estirar la pasta entre dos hojas de papel encerado o estrella con un espesor de unos 3 mm. Hornear la pate sablée a 160°C durante 15 minutos. Romper la sablée con las manos y hacer montículos bajos y gruesos.

Crema de limón.

Rallar la piel del limón en una cacerola, agregar el jugo de limón, el azúcar y los huevos enteros. Colocar al fuego y batir hasta que la mezcla obtenga consistencia espesa, cuidando que no se cocine de más pues adquiriría un sabor a huevo desagradable. Debe tener la consistencia de una crema espesa. Pasar la crema a un bowl y agregar cubos de mantequilla pequeños para ayudar a enfriar y ligar. Colocar la crema en una placa hasta lograr una lámina de poco grosor y tapar con un film; reservar en el refrigerador hasta que esté completamente fría. Una vez fría batirla suavemente con una batidora y poner en manga pastelera.

Gel de Jobito.

Licuar el Jobito y agregar en una cacerola junto con el agar agar; subir a 90°C para activarlo. Extender en una placa, tapar con film y guardar en el refrigerador. Una vez frío, licuar y obtener un gel liso; colocar en una mamila.

Gel de limon.

Rayar la piel del limón verde y agregar el jugo de limón en una cacerola junto con el azúcar y el agar agar; montar la preparación al 90 por ciento para activar el agar agar. Colocar el gel en una placa y dejar enfriar en contacto con film grado alimenticio para licuar posteriormente de la misma manera que el gel de Jobito.

Galleta de miel.

Mezclar claras de huevo, miel y mantequilla derretida hasta lograr una mezcla homogénea. Agregar harina poco a poco hasta obtener una pasta y enfriar ligeramente en el refrigerador. Una vez la mezcla fría, colocarla en moldes en forma de hoja o directamente sobre un papel encerado en forma de capa delgada y hornear a 160°C durante cinco minutos hasta obtener una coloración dorada clara.

FINAL Y PRESENTACIÓN

Colocar puntos de gel de Jobito, gel de limón verde, y en el centro un gran punto de crema de limón. Colocar un poco de pate sablée alrededor de los puntos, al lado o en el centro y enseguida decorar con el merengue italiano y la galleta de miel. Decorar con brotes de hojas de limón y pétalos de mastuerzo. Maridar con una copa de champaña.



Destructura de limón y jobito



TOTOABA

La especie más emblemática del Golfo de California

La *Totoaba macdonaldi* es una especie endémica del Mar de Cortés que estuvo listada como “*especie en peligro de extinción*” debido a la pesca sin regulación para sustraer su vejiga natatoria o “buche”, valuado en un alto costo derivado de la gran demanda en el mercado asiático. Debido a ello, su captura ilegal se prohibió en la década de los setenta.

En estado silvestre, la Totoaba llega a alcanzar tallas de más de dos metros de largo y peso de hasta 135 kg, además se estima que llega a vivir más de 30 años.

Preocupados por la especie y buscando vías ambientalmente responsables y sustentables para su preservación, en **Earth Ocean Farms** nos enorgullecemos de poder ofrecer a través de la acuicultura, un producto cultivado de manera 100% legal.



Establecidos en La Paz, B.C.S., tenemos el centro de cría de peces marinos más moderno de América Latina. Nuestro laboratorio de vanguardia cuenta con la infraestructura necesaria para el cultivo de Totoaba y Huachinango. Abarcamos todo el proceso de reproducción que consiste en el manejo de reproductores, desove, cultivo de larvas y producción de juveniles que al llegar a su talla idónea, son trasladados para continuar su crecimiento en nuestra granja ubicada a 50 kms al norte de La Paz, en San Juan de la Costa y a casi 3 km de la costa en mar abierto.

Nuestras jaulas sumergibles son de bajo impacto ecológico y llegan a alcanzar hasta 30 metros de profundidad, ofreciendo las mejores condiciones



naturales. El agua cristalina, las corrientes marinas y la temperatura, son las ideales para el crecimiento de nuestros peces.

Al ser una **Unidad de Manejo Ambiental para la Conservación de la Vida Silvestre (UMA)**, hemos encontrado en la acuicultura, una alternativa para producir proteína del mar, satisfaciendo la demanda de alimentos marinos y operando en armonía con el medio ambiente.

En el 2021 recibimos la certificación Best Aquaculture Practices (BAP) en Proceso, Granja y Alimento. Este programa de certificación internacional para las mejores prácticas acuícolas garantiza que los productos cultivados se produzcan de forma segura en cada una de las etapas de su proceso.



Regresamos al mar un poco de lo mucho que nos da...

Parte de nuestro compromiso con la especie, es el plan de repoblamiento anual para conservar y proteger a la Totoaba. Para ello, en conjunto con la Dirección General de Vida Silvestre de la SEMARNAT realizamos una liberación anual de juveniles de Totoaba al mar en Playa Santispac, Municipio de Mulegé, B.C.S.; siendo el lugar idóneo para la introducción de los juveniles a su hábitat natural ya que cuentan con un sistema de manglares, áreas rocosas y salida a mar abierto.

Cada liberación se realiza con la participación de los niños de la comunidad local, ya que para nosotros es de vital importancia concientizar a las futuras generaciones sobre el cuidado de las especies.

En siete liberaciones hemos regresado a mar abierto más de 175,000 juveniles de Totoaba.



De nuestra granja a tu mesa...

Por su delicioso sabor y alto valor nutricional, la Totoaba de cultivo es el ingrediente favorito de los chefs que están inmersos en la gastronomía que alude a todos los sentidos. Se trata de un pescado con tonalidades de piel ocre-dorada, textura delicada, carne blanca, jugosa y buen contenido de grasa; su versatilidad es ideal para prepararlo ya sea crudo o cocido.



Proceso de cultivo



Liberación de totoabas

La Totoaba de cultivo es libre de antibióticos y hormonas; su comercialización y consumo está permitida únicamente en México y se puede degustar en los mejores restaurantes de las principales ciudades del país.

Las presentaciones con las que se cuenta son: entera fresca eviscerada y filete. Cada pescado sale de nuestra planta con un **código QR único**, que permite verificar en nuestra página web la fecha de cosecha, garantizando su frescura y origen.



En Earth Ocean Farms trabajamos por el futuro de la especie y a favor del consumo sustentable de un pescado de cultivo único, mexicano, de gran sabor y calidad.



@EOFMEX
www.earthoceanfarms.com
ventas@mex@earthoceanfarms.com

Realizan la IIª. Cena de Gala de L'Académie Culinaire de France en México



El Ministro Consejero de la Embajada de Francia en México, Jérôme Audin, acompañado del Chef Guy Santoro

Los chefs Julio César Aguirre Laguna; Paulina Aguilar Burgos; César Arturo Becerril Lulé y César Iván Prado Buendía fueron entronizados como nuevos miembros de L'Académie Culinaire de France (ACF). El nombramiento oficial se llevó a cabo el pasado 2 de septiembre durante la Cena de Gala de esta institución, realizada en el hotel Galería Plaza Reforma, de la Ciudad de México. En esta ceremonia también se incorporaron como miembros honorarios de la ACF a Luis Antonio Rodríguez Lozano y a Rubén Rosales del Valle, chef ejecutivo y director general, respectivamente, del hotel Galería Plaza Reforma.

“L'Académie Culinaire de France es una institución que surgió con el enfoque de crear una gran hermandad que exaltara y mantuviera vigentes los valores más intrínsecos de nuestra profesión, como son el servicio y la capacidad de brindar no solo un alimento físico, sino también espiritual a nues-

El Ministro Consejero de la Embajada de Francia en México, Jérôme Audin, resalta la importancia de la institución en la vinculación cultural de Francia y México

tro mundo. Hoy más que nunca, esa actitud y esa convicción brillan más que nunca ante el regocijo patente que nos da encontrarnos de nuevo y ante la suma de nuevos proyectos, de expectativas de desarrollo y crecimiento que se afianzan en nuestros corazones precisamente ante la diversidad de retos que enfrentamos”, expresó el chef Guy Santoro, presidente de la ACF para México, Centroamérica y el Caribe durante esta emotiva celebración en la que participaron académicos procedentes de distintos puntos de México.

La ACF tiene sus orígenes en París, en 1887, a partir de varias acciones de Joseph Favre para integrar un cuerpo colegiado encargado de preservar y difundir las tradiciones culinarias. En 1888, la entonces denominada Académie de Cuisine se reorganiza y toma el nombre de Académie Culinaire de France. Entre los objetivos principales de la institución que hoy cuenta con representaciones en distintos países, y que en México está en operación desde 2004 están:

- Defender la autenticidad de las denominaciones culinarias y protegerlas, así como denunciar cualquier engaño que atente contra la integridad de las artes culinarias.
- Modernizar o adaptar ciertas recetas, reconocer y aprobar cualquier creación de receta susceptible de hacer una contribución seria al arte culinario y su adaptación.
- Resguardar la calidad de la expresión intelectual, el vocabulario y el lenguaje convencional imprescindibles en las artes culinarias.

En esta ocasión, se contó con la presencia del Ministro Consejero de la Embajada de Francia en México, Jérôme Audin, en representación del Excelentísimo Sr. Jean-Pierre Asvazardourian, Embajador de Francia en México, quien en su intervención resaltó los profundos lazos culturales que Francia y nuestro país mantienen ancestralmente, así como el rol protagónico de ambas naciones en el panorama culinario internacional, al contar con sendos reconocimientos de sus gastron-

mías como Patrimonio de la Unesco. Audin subrayó el papel estratégico de la ACF como una institución que resguarda y da continuidad a las tradiciones de Francia y México, al igual que es un factor clave en su vinculación.

El menú de la XI Cena de Gala de la ACF fue elaborado por el chef Luis Rodríguez y su equipo y consistió en una selección de Canapés de bienvenida (Pan Tumaco con Jamón Serrano, Perlas de Melón con Jamón de Pato, Tarta fina de Queso de Cabra, Camarón con Pasta Brick y Won Ton de Lechón Confitado); para continuar con Atún Marinado al Aguachile de Habanero con Aguacate y Rábano Sandía; Sopa de Tomate a la Antigua; Filete de Robalo con Arlequín de Legumbres, Brócoli Rallado, Poro Frito y Salsa de Pimientos Rostizados; y Cachete de Ternera con Legumbres Glaseadas y Manchamanteles.

Los postres consistieron en Paisaje de Hongos Silvestres, Pistache y Sorbete de Frambuesa; Delicia de Mango, Chocolate y Nuez Caramelizada con Sorbete de Maracuyá y los infaltables Petits Fours. 🍷



1. La ACF congrega a diversas personalidades de la gastronomía en México bajo la mística de cooperación y de preservación de las tradiciones culinarias de su fundador Joseph Favre.



2. Eduardo Plascencia, Leonardo Menezes de Souza y Benjamín Nava, miembros en México de la ACF.



3. El Hotel Galería Plaza Reforma fungió como sede del coctel y la cena de gala de la ACF.

Celebran *Les Disciples D'Escoffier* su cena de gala 2022



Stephan Tomas, César Prado, Antonio Balderas, Isabella Dorantes, Sergio Torres, Roberto Hernández Carrillo, Alejandro Leyva, Israel Galindo y Frédéric Lejeune, chefs responsables de la cena de gala de Disciples d'Escoffier en México.

La afamada asociación de carácter internacional, fundada en 1954 en Francia, festeja en México la entronización de nuevos miembros que se suman a los principios altruistas del maestro Auguste Escoffier

Jonathan Cardoza, David Cetina Medina, Marco Antonio Estrada, Israel Galindo, Leonardo Menezes de Souza, Jesús Peña, César Iván Prado Buendía y Alonso Serrano fueron entronizados como nuevos miembros de Les Disciples D'Escoffier, en el marco de la celebración de la Cena de Gala de esta agrupación, realizada en el Club de Industriales de la Ciudad de México, bajo la coordinación de la chef Isabella Dorantes. En representación del Embajador de Francia en México, Excmo. Señor Jean-Pierre Asvazadourian, asistió la Sra. Rosario Jiménez, Agregada Económica.

Les Disciples D'Escoffier es una de las máximas agrupaciones a nivel mundial del sector gastronómico y congrega a una comunidad mundial inspirada por el gran ejemplo del maestro Auguste Escoffier, símbolo de pasión gastronómica, vocación por el servicio y una visión altruista.

En el menú desarrollado para esta ocasión especial participaron los chefs Stephan Thomas, chef ejecutivo del Hotel Presidente InterContinental; Alejandro Leyva, de Fresno Estancia Gourmet; Roberto Hernández, de Humo Cocina de Brasas; Isabella Dorantes y Francisco Palacios, del Club de Industriales; José Antonio Balderas, del Hotel Condesa DF; así como el chef Israel Galindo, de Ilsa Frigo y César Prado, de Lallemand.

“Es la ocasión de no solo compartir logros y proyectos desarrollados en común, sino también de distinguir el compromiso de nuevos integrantes que se suman a los objetivos y las tareas de esta asociación que congrega a profesionales de la gastronomía y a distintos actores de la sociedad motivados a crear, compartir y fomentar valores bajo la mística de Escoffier.

“El gran maestro cuyo ejemplo y su enseñanza siguen vigentes, revolucionó las perspectivas de la industria restaurantera y cuya visión sigue siendo puntal de la restauración contemporánea”, expresó el chef Frédéric Lejeune, presidente en México de esta agrupación presidida a nivel internacional por el chef Nicolas Sale.

Les Disciples D'Escoffier fue creada en Niza en 1954 por el chef Jean Ducroux, antiguo alumno de Auguste Escoffier. Desde entonces, la asociación se ha extendido a lo largo del mundo, congregando a chefs, profesionales de la cocina y la restauración, productores de calidad y gourmets, bajo un concepto de unidad y trabajo concebido desde un inicio por el propio Escoffier.

Entre las premisas de Les Disciples d'Escoffier están honrar la memoria de Auguste Escoffier, perpetuando y promoviendo su obra y también manteniendo las grandes tradiciones de la cocina; fomentar la profesión de cocinero y de la restauración en todos los ámbitos y organizar un concurso internacional “Jóvenes Talentos Escoffier” para profesionales menores de 25 años.

De igual modo promueve unir los oficios de cocina y comedor, tal como lo propuso Escoffier para mejorar la calidad de los restaurantes gourmet; promover productos de calidad, premiando a productores, distribuidores y viticultores; organizar eventos gastronómicos y distinguir a las personalidades que promueven la cocina francesa; así como inculcar en los profesionales de la gastronomía, en todos los niveles, el espíritu humanista de Auguste Escoffier, hombre de corazón profundamente altruista.

Auguste Escoffier, genio y figura

A través de su asociación con César Ritz, Auguste Escoffier fue responsable de diseñar restaurantes para la cocina pero también para el comedor al imponer métodos de servicio más rápidos, equipos (plato escoffier) y menús de precio fijo en restaurantes gourmet.

- Escribió el *Aide-Mémoire Culinaire* para facilitar la tarea del personal de servicio.
- Fue el primer chef estrella que salió de su cocina para saludar a sus clientes.
- Como un concepto de marketing retomado desde entonces por muchos chefs, puso de moda la denominación de platos en nombre de sus mejores clientes (melba de melocotón, el sueño de Katinka, lomo de cordero a la Metternich) o eventos de moda (pera Belle Hélène).
- Cuando se creó el Carlton en 1899, se hizo cargo de la cocina, la bodega y los restaurantes. Anticipó el puesto de Director de Catering que actualmente asumen muchos chefs. 🍷



Encuentro de chefs, sommeliers, empresarios y productores del sector alimentario en torno a la figura de Auguste Escoffier.



Robalo con emulsión de serrano y cilantro, raviol de apio nabo y quinoa con verduras en escabeche.



Frédéric Lejeune, presidente en México de Disciples d'Escoffier, con Alberto Romero, Jesús Peña, Sergio Torres y Emmanuel Chabre (sentado).

El chef Guy Santoro realiza con éxito la segunda edición de la Cheese Academy



Estudiantes de gastronomía disfrutaron las charlas impartidas por Guy Santoro

En el marco de las actividades en México de la campaña De Europa con Amour, el chef Guy Santoro, presidente de la mesa consultiva de Vatel Club México y chef corporativo de Grupo Brisas, dirigió del 13 de junio al 4 de julio de 2022 las actividades de la Cheese Academy. Este evento, impulsado por la Unión Europea y el Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (CNIEL), consistió en cuatro sesiones teórico-prácticas en las que los participantes conocieron todo lo relativo a la historia, características y cualidades de quesos franceses como Brie, Camembert, Mimolette, Bleu de Auvergne, Comte y Emmental; así como sus múltiples aplicaciones en la cocina.

La segunda edición de la Cheese Academy se realizó en las instalaciones del Colegio Superior de Gastronomía campus Condesa. El chef Santoro refirió a lo largo del curso la importancia de los quesos en la vida social, cultural y económica de los franceses, siendo un signo de identidad en las distintas regiones productoras, así como un elemento estratégico en su desarrollo y conformación desde tiempos ancestrales.

Alumnos y profesores de distintas universidades participan en este foro dirigido a la divulgación del conocimiento en torno a los quesos representativos de Francia



La Cheese Academy es un evento enfocado en la divulgación del conocimiento de estos lácteos, ofreciendo a los estudiantes la oportunidad de apreciar y disfrutar sus cualidades, de tal modo que sean productos que se integren a su universo sensorial, abriendo la posibilidad de que lo incluyan a sus preparaciones. La invitación del chef Santoro a lo largo del curso fue que los participantes abrieran sus sentidos y su imaginación,

animándose a preparar platillos para sus familias y sus amigos con estos quesos.

La Cheese Academy es un programa de divulgación que ha cobrado mucho interés en la comunidad de estudiantes de gastronomía, ya que les permite abrir un capítulo inesperado en su formación académica, bajo la guía de uno de los chefs franceses más prestigiados en México. En las sesiones prácticas, los estudiantes pudieron realizar diversas preparaciones con los quesos de Francia, sin faltar desde luego la clásica Tabla de Quesos, que también dio la oportunidad de que los asistentes aplicaran su creatividad en los montajes, siguiendo los principios expresados por el chef en sus recomendaciones generales.

“Estoy muy contento por el entusiasmo de los participantes de la Cheese Academy, un actividad que sin duda es una excelente forma de introducir a los jóvenes en este tema y animarlos a conocer más al respecto. Es un primer paso que sin duda dará muchos frutos cuando muchos de estos jóvenes incursionen en el campo profesional, llevando este valioso bagaje entre sus conocimientos de cocineros profesionales”, refirió el chef Guy Santoro. 🍷

Vatel Club estrena sitio web



Inicio La Asociación ▾ Noticias Vatel Magazine Calendario ▾ Redes Sociales Contacto Patrocinadores

Sembrar para cambiar

VATEL CLUB MÉXICO A.C.

Asociación de profesionales de la gastronomía fundada en 1992 con el objetivo de fortalecer, impulsar y reconocer la calidad en los distintos segmentos del sector (restauración, servicio, educación, hotelería y turismo) a través de distintas actividades de interacción con la comunidad.

Descubre nuestra historia



www.vatelclub.mx



EL ORIGEN

La Leyenda que Inspiró el Nombre

El nombre de Vatel surgió del personaje encargado de los banquetes del castillo de Chantilly, Françoise Vatel, quien durante una fiesta para Luis XIV, prefirió sacrificar su vida antes de perder el honor profesional.

En el sitio conocerás nuestra historia, te enterarás sobre las últimas noticias, eventos, concursos y toda la información sobre la creciente comunidad vateliana en México.

Visítanos y síguenos en nuestras redes sociales.



vatelclubmexico



vatelclubmexico



vatelclubmexico

Vatel Club México rinde homenaje a Cristina Barros



Cristina Barros Valero, acompañada por el chef Azari Cuenca Maitret, presidente de Vatel México.

En su 30^a cena de gala, la asociación gastronómica reconoce la gran trayectoria de la escritora e investigadora defensora del maíz nativo

La asociación gastronómica Vatel Club México realizó el pasado 3 de marzo su 30^a. Cena de Gala, en el Hotel Galería Plaza San Jerónimo, en la Ciudad de México. En esta celebración reconocieron el importante trabajo desarrollado por la escritora e investigadora gastronómica Cristina Barros Valero, cuya labor ha sido fundamental en la preservación y la difusión de los valores de la cocina mexicana tradicional.

El evento estuvo encabezado por los chefs Guy Santoro, presidente delegado de l'Académie Culinaire de France (ACF) en México, América Central y el Caribe; y Azari Cuenca Maitret, presidente nacional de Vatel Club México. Entre las personalidades de esta noche estuvieron el Excmo. Sr. Jean-Pierre Asvazadourian, embajador de Francia en México; Sr. Vincent Perrin, cónsul general de Francia en México; Humberto Hernández Haddad, subsecretario de Turismo de México; y el chef Gerard Dupont, presidente de honor de la ACF.

En este encuentro de la asociación fundada por el chef Olivier Lombard, se otorgaron asimismo diversos galardones a personalidades de la industria gastronómica. De igual modo se reconoció el ingreso formal de nuevos miembros vatelianos y se otorgaron condecoraciones por parte de la ACF.

"2023 es un año estratégico en la recuperación y la proyección de la industria restaurantera y el sector alimentario en México y en el mundo. Es tiempo de apoyarnos y hacer alianzas que nos favorezcan a todos", expresó el chef Guy Santoro.

Al recibir el diploma por su destacada trayectoria, Cristina Barros resaltó la gran importancia del sector restaurantera en la preservación del patrimonio alimentario mexicano. Instó a las nuevas generaciones de profesionales de la gastronomía a trabajar día a día en la defensa de nuestra cocina y nuestros ingredientes, como en el caso de los maíces mestizos en riesgo de desaparición.

Azari Cuenca Maitret, presidente de Vatel Club México, subrayó la prioridad de que esta asociación siga siendo la más importante de México, a través de acciones como fomentar el trabajo fraterno y que sea una plataforma de proyección profesional para todos sus miembros.

Los reconocimientos otorgados en la 30^a. edición de la *Cena de Gala de Vatel Club México* son:

Chef del Año Vatel Club México:

Édgar Román. Por su profesionalismo y entrega a la asociación.

Medaille d'Or Vatel Club México

Chef Ramsés Navarro
Marco Buenostro

Reconocimiento a talento destacado

Anna Ruiz

Premio del Espíritu Vatel de Moët&Chandon

Laura Noguera: Por su labor en la difusión de los destilados de origen mexicanos a nivel mundial



Jean Pierre Asvazadourian, embajador de Francia en México.



Foto oficial de los vatelianos asistentes a la Cena de Gala 2023.

Periodista del Año en el sector gastronómico:

Umberto Estrada, de Verest Magazine

Mejor Medio Gastronómico de Comunicación:

Gastrolab, de El Heraldo de México

Nuevos miembros entronizados por la ACF:

Pablo Ortiz Neri, de Chanticake en Los Cabos, BCS
Julio Andrés Guardado Reynaga, de Paellas Rey, en Tijuana, Chef Paulina Aguilar Burgos, Chef Julio César Aguirre

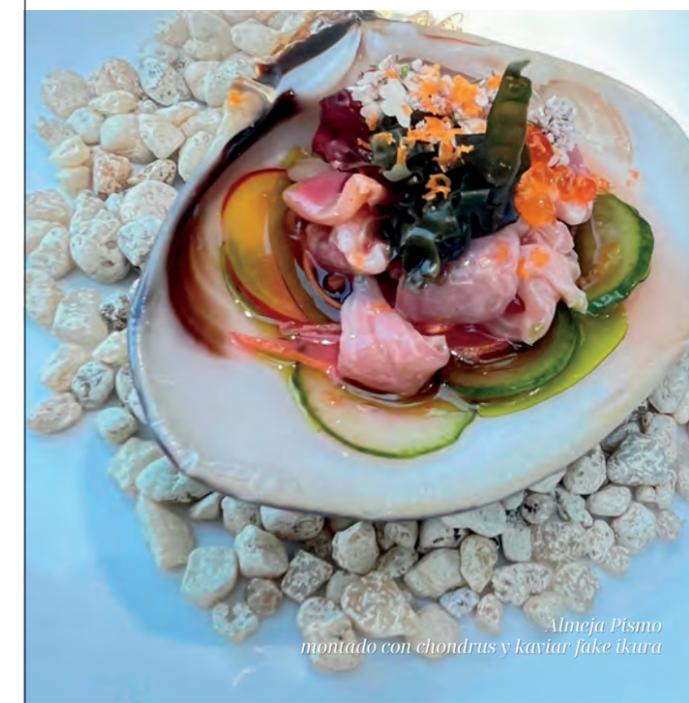
Chevalier de l'Ordre Mondial de l'Académie Culinaire de France: José N. Iturriaga

Médaille d'Or de l'Académie Culinaire de France:

Lic. Humberto Hernández Haddad

Miembros de nuevo ingreso Vatel Club México 2023

Fernando Araujo, Fernando Barroso, Andrés Bracamontes, Julio Briones, Luis Fernando Chávez, Omar Celaya Escobar, Alfredo del Río, Felipe Doce, Sergio Esquivel, Rosalinda Hernández Rosiles, Treysi Huerta Cervantes, Steven Magallanes Tapia, Erick Martínez García, Alan Media Montalvo, Antonio Moctezuma, Gustavo Pinet, Juan Carlos Pino, Paola Ramírez Campero, Silvano Ramos Añorve, Arturo Rivero, Gabriel Sánchez, Miguel Santiago López, Emmitt Eduardo Valencia Carreón, Erika Vargas, Salvador Vázquez Bernal, Benigno Vázquez Ramírez, Eduardo Manuel Villegas, Carlos Zárate Olachea, Marisela Zorilla. 🍷



Almeja Pismo montado con chondrus y kaviar fake ikura

PRODUCTOS COMESTIBLES A BASE DE ALGAS MARINAS
100% ORGÁNICOS Y LIBRE DE GLUTEN

NUESTRAS ALGAS SON CULTIVADAS Y RECOLECTADAS DIRECTAMENTE DE LAS COSTAS DE BAJA CALIFORNIA, MÉXICO

Algas comestibles SECA

Sagame, Kombu, Kelp, Suginori, Wakame

Se recomienda experimentar los diferentes tipos de uso como garnish, mixología, sazónador, entre muchos otros



Algas comestibles FRESCA

Wakame salad, Codium, Lechuga de mar

KAVIAR
Son esferificaciones de alginato, extraído directamente de nuestras algas. Contamos con tres distintos
Zafiro, Fake Ikura y Sea Truffle



+52 646 151 6534
grupoalgar.mar.redes@gmail.com
algar.mar.luz@gmail.com (Contacto CDMX)
www.grupoalgar.mar.com
@algar.mar.mx

Celebración culinaria en los viñedos queretanos

Vatel Club Querétaro festeja su tradicional Picnic en Blanc, exaltando la riqueza vinícola de esa tierra y su prodigialidad alimentaria



El encuentro en escenarios naturales de belleza única, junto con la estupenda propuesta vinícola de las bodegas de la región y la succulenta cocina de algunos de los más reconocidos chefs queretanos es la esencia del ya emblemático Picnic en Blanc, organizado por la comunidad vateliana en Querétaro.

Esta fiesta se ha convertido ya en una tradición, con la afluencia de visitantes de la Ciudad de México y otros puntos cercanos a la zona vinícola de Querétaro. Es una fiesta única de relax y deleite gastronómico, de convivencia, celebración, y también para conocer más a fondo sobre la notable propuesta de los productores alimentarios de este estado, así como de su notable oferta en vinos, que van escalando sitios de honor en las evaluaciones nacionales e internacionales.

“La gente ya espera con mucha emoción nuestro Picnic en Blanc, en el que podemos disfrutar de espléndidos paisajes y una atmósfera relajante. Es también la oportunidad de deleitarnos con las propuestas de los chefs que son parte de Vatel Club Querétaro, así como de otros restauranteros y cocineros que se suman con mucho entusiasmo a esta fiesta de la cocina y la naturaleza queretanas”, explica el chef Aaron Chávez, presidente regional de Vatel Club Querétaro.

En esta, la más reciente edición del Picnic en Blanc, donde todos los asistentes lucieron impecablemente vestidos de blanco, a tono con el día soleado y fresco que ofreció el área de Tequisquiapan, se comenzó con una visita a Finca VAI, reco-

nocida ya a nivel nacional por su notable producción quesera.

“Estamos en un estado en el que la elaboración de quesos es una tradición de ya varias generaciones y una parte importante de este picnic es el contacto con productores de este segmento. En Finca VAI pudimos conocer más sobre los procesos de fabricación de quesos artesanales, así como disfrutar de una degustación de algunos de los productos de esta empresa, cuya historia se remonta a los años 20 del siglo pasado y hoy es una institución de perfil mundial”, agrega el chef Chávez.

Posteriormente la comitiva se trasladó a Viñedos TX, una hermosa bodega en Tequisquiapan que en conjunción con su creciente oferta vinícola ha cobrado notoriedad por atractiva propuesta en turismo enogastronómico. Brinda recorridos guiados por los viñedos, además de amenas charlas sobre los métodos de reproducción y cuidados de la vid; así como de las características de las distintas variedades de uvas que se producen en la región.

“La gente viene con mucho entusiasmo a nuestro Picnic en Blanc, ya que además de disfrutar de un relajante día de campo, gozan de la oportunidad de conocer más de lo que significa Querétaro con su oferta de vinos y excelente cocina. Tanto los visitantes locales, como los que vienen fuera del estado, quedan convencidos del gran significado de paseos como éste. Por supuesto ya estamos preparando la siguiente edición para junio de 2023. 🍷

LA COCINA: El motor del restaurante.

Humberto Ballesteros



Restaurante Pujol, foto Araceli Paz

Llegada la noche, la cocina cierra sus actividades y el calor que durante la jornada de este día había hecho sudar a los cocineros, caminar a los meseros y disfrutar a los comensales, guarda silencio, mientras las campanas observan desde lo alto a las estufas limpias, las mesas de trabajo impecables y las estanterías en orden.

Todo lo que pasa en una cocina, desde su origen, tiene nombre y apellido y comparte la clara visión para la hechura y el diseño impecable, que busca ser eficaz y eficiente en el día a día.



One&Only Mandarin, Restaurante Carao, foto Araceli Paz

Muchas cocinas ha diseñado desde hace ya varios años y desde la empresa que dirige, Paco Castañeda aprendió a escuchar a los cocineros, a los restauranteros y a los empresarios, que ponen bajo su visión y las manos de su equipo, la noble tarea de hacer cocinas funcionales y organizadas con los mejores elementos de tecnología, que acompañan la historia que se escribe desde la gastronomía en México.

Desde AL CHEF, Francisco piensa, sueña, diseña y ejecuta las mejores cocinas de este país.

En palabras de la chef Daniela Soto-Innes, - “Paco Castañeda es una de las personas más dedicadas a su oficio que he conocido. Con respeto, integridad y alegría se acerca a sus clientes y proyectos...”. Y precisamente esas características llevan a que AL CHEF sea la empresa número uno en el diseño y producción de las cocinas gastronómicas de este país.



Restaurante Rosetta, foto Paco Castañeda

“El diseño y funcionalidad de sus cocinas, acompañan mi pasión por la estética y la eficacia”, comparte el chef Axel Vázquez de Mattea; quien disfruta en sus proyectos las tareas bien cuidadas del equipo de AL CHEF.

En muchas ocasiones, se critica el sazón de la cocina y se señalan los logros del chef como si este, fuera un llanero solitario en la cabalgata gastronómica. Sin embargo, desde que se piensa en abrir un restaurante, el chef elige con quién va a trabajar para facilitar su tarea diaria; y quizás en ese silencio de quien diseña y construye la cocina, uno encuentra la fórmula del fracaso o del éxito para la operación.

La calidad y la visión van de la mano en cada proyecto que se realiza desde la batuta de AL CHEF, la calidad es todo y esto lo sabe muy bien Paco y todo su equipo. Es por ello, que al entrar de noche a las cocinas que han diseñado, el silencio que nace de la paz por un trabajo bien realizado, se refleja en la mirada de quien genera el motor que da vida a las cocinas más importantes de nuestro país.

Ya son muchos años de trabajo desde AL CHEF, es por ello, que los cocineros cuentan las anécdotas exitosas de quien logra desde el diseño y la hechura, hacer posible que una cocina viva con entusiasmo.

Anécdotas de un cocinero

Sorpresas de un restaurante en Texas (primera parte)

JUAN RAMÓN CÁRDENAS CANTÚ



**Así fue como,
acompañado de mi hijo
Rodrigo y de mi socio
Adrián, fuimos a Dallas
y Fort Worth**

“**S**econd generation restaurant”, así se le llama en la jerga de negocios a un local que ya fue restaurante, que cerró y quedó disponible, en renta, para otra empresa.

Esta figura tiene varias ventajas: antes que nada, el local ya fue autorizado por la ciudad para operar como restaurante, es decir, los vecinos ya dieron la anuencia, ya tuvo una licencia de funcionamiento y, según sea el caso, ya tuvo una licencia para venta de alcohol. La historia del primer restaurante puede hacer más fáciles los trámites del segundo.

Así fue como, acompañado de mi hijo Rodrigo y de mi socio Adrián, fuimos a Dallas y Fort Worth a visitar distintas opciones para abrir el segundo Don Artemio.

Nos decidimos por la bella, interesante y vibrante ciudad de Fort Worth, en un local “second generation restaurant”, en el distrito cultural, a solo unos metros de los mundialmente famosos museos Kimbell Art Museum, diseñado por el gran arquitecto norteamericano Lou Khan, y del Modern Art Museum of Fort Worth, diseñado por el no menos notable arquitecto japonés Tadao Ando. Ambos dignos de un viaje especial para conocerlos.

Creímos que por haber sido restaurante el camino de este local sería más fácil, y nos embarcamos en la tarea de reconstruirlo, con la firme idea de llevar un pedacito de Saltillo, Coahuila, a Fort Worth, Texas, de crear un espacio que represente nuestra cultura.

Diseñamos la cocina en base a nuestras necesidades, procedimos a dar los anticipos de los equipos, y fue entonces que llegó la primera sorpresa: el costo de instalar los equipos era igual o mayor al costo de los mismos equipos. Nos quedamos sorprendidos; no conocíamos este dato, que disparaba los gastos; la siguiente sorpresa fue cuando nos informaron que debido al tamaño de nuestra cocina el ducto de aire, que se extiende a lo largo de un edificio de 7 pisos, así como el extractor existente, no eran suficientes; había que cambiar ambas cosas, lo que incrementó en 100 mil dólares el costo de la cocina.

No había para dónde hacerse; teníamos que hacerle frente a la situación y seguir adelante, con el susto en la garganta. Para decirlo coloquialmente, le entramos al toro por los cuernos. Fueron las primeras sorpresas que nos llevamos, que no esperábamos y que fueron de gran aprendizaje. Si mis lectores lo permiten, en la próxima edición les seguiré platicando de las sorpresas que te llevas al abrir un restaurante en el extranjero. 🍷

Insatagram @juanramon012

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.



De Tamaulipas para el mundo!

Mezcal tamaulipeco de 140 años de tradición.
Ensamble de los mejores agaves de la región de San Carlos: agave Americana, Jarcia y Funkiana

Un mezcal de sabor distinto, hecho en dos destilaciones: la primera en cobre y la segunda en acero. Molienda mecánica y cocimiento en pozo cónico a la leña de mezquite.

**Galardonado por la Academia de Mezcal
y del Maguey Oro 2021**



¡DE TAMAULIPAS PARA EL MUNDO!



+834 314 4184



mezcalsierrachiquita@gmail.com



Mezcal Sierra Chiquita



Mezcal Sierra Chiquita

Resultados impecables sin desperdiciar ni una gota



¿Sabías que el lavado a mano desperdicia en promedio más de **30m3 de agua al mes** en un restaurante?

Reduce hasta en un 85% el consumo de agua con nuestros equipos de lavado

#YoahorroaguaconWinterhalter