

MODA → MUJERES → NEGOCIOS → VIAJES → DRINKS →

DEJUEGOS → ARTE

DE FEM P

ESTILO DE VIDA PARA HOMBRES

70 ANIVERSARIO

Y ESTE PAÍS, ¿QUÉ?

4 ESCRITORES HABLAN SOBRE LO QUE ODIAN/AMAN DE LOS MEXICANOS

NUESTRA RADIOGRAFÍA SEXUAL:
UNA PROSTITUTA, UNA NINFÓMANA Y UN TRANSEXUAL OPINAN

EL DÍA EN QUE LA NACIÓN SE DETUVO

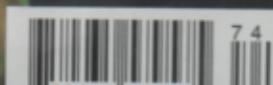
EL PRI REGRESA

INDULGENCIAS:
MERCEDES-BENZ S 65 AMG
LAMBORGHINI EDO COMPETITION
MURCIELAGO LP 710
PORSCHE 911 GT2

ENTREVISTAS CON:
» VINCENT CASSEL
» MATT GROENING

ANA SERRA-DILLA

DEFINITIVAMENTE, DE LO QUE MÁS NOS GUSTA DE MÉXICO



A portrait of Enrique Olvera, a man with dark hair, a beard, and glasses, wearing a light blue striped shirt. He is looking directly at the camera with a serious expression. His right hand is resting on his chin, and he is wearing a watch on his left wrist. A white cup is visible in the bottom right corner.

Arquitecto de epifanías, el chef más celebrado de México habla sobre la pasión, el rigor y el liderazgo que requiere la alta cocina.

Enrique Olvera

Por Mauricio González Lara



No importa lo apocalíptica que pueda tornarse nuestra existencia, siempre habrá epifanías que nos permitan reencontrarnos con el placer y la pulsión vital. Bajo el comando de Enrique Olvera, Pujol, quizá el restaurante mexicano más celebrado en el mundo, ha sido la sede de tales reencuentros durante ya casi una década. Hoy, Enrique Olvera, apenas en sus treintas, está a punto de explotar como marca: además de la alta gastronomía de Pujol, coordina una creciente empresa con líneas que incluyen talleres de cocina, sandwicherías (Eno), banquetes y la supervisión de los restaurantes de Grupo Habita. Con motivo del noveno aniversario de Pujol, charlamos con Enrique sobre alta cocina, liderazgo y garnachas.

Hace cinco años comí en Pujol un fantástico sándwich de foie gras con guayaba. Fue un momento feliz de mi vida. Hoy ya no está en la carta, lo que me

haría odiarte si no lo hubieras sustituido por otras creaciones igual de notables, como el mole de olla o el venado. ¿Cómo ha evolucionado tu cocina?

Cuando abrimos, la idea original era montar un restaurante que te diera toda la calidad sin el lujo excesivo. Hemos mantenido esa premisa; sin embargo, el restaurante ha desarrollado su cocina en tres etapas. La primera fue la de cocina contemporánea con toques mexicanos, donde uno de los platos insignia era precisamente ese sándwich de foie gras con guayaba. Ahí se reflejaba la filosofía de ese periodo: un plato con ingredientes no mexicanos, el foie gras, con un toque muy nacional, la guayaba. La segunda etapa comenzó cuando decidí intentar una comida más mexicana en función de dos factores. Uno, los costos de algunos ingredientes importados, como el foie gras, eran altísimos; y dos, quería hacer algo

ME MUEVE LA SENCILLEZ PORQUE LA GENTE SE DESPIERTA CON ANTOJOS SENCILLOS; ES MUY RARA LA PERSONA QUE SE LEVANTA CON ANTOJO DE, DIGAMOS, HUACHINANGO EN CALDO DE BETABEL.

más reconocible para la gente. En esa etapa, el fin era construir una experiencia armónica basada en ingredientes mexicanos buenos, bonitos y baratos, como el cilantro silvestre y el epazote morado. Me mueve la sencillez porque la gente se despierta con antojos sencillos; es muy rara la persona que se levanta con antojo de, digamos, huachinango en caldo de betabel. Muchos restaurantes vanguardistas fracasan por eso: complican demasiado la experiencia. He ido a menús de degustación de nueve tiempos donde me dan de todo, llego a mi casa y me indigesto. La clave es la simplicidad: exponer la cantidad de sabores con la menor cantidad de ingre-

dientes en un plato. Deseo que tengas un orgasmo con mi comida, y para que llegues al orgasmo, necesitas cierto nivel de intimidad. La sofisticación excesiva intimida y mata esa cercanía. Crea una barrera. Hay que saber encuerarse y seducir. Es por ello que creo que el mole de olla es el plato insignia de esa segunda etapa. Cuando la gente lo pide, espera el clásico plato caldoso, y no, recibe algo muy diferente.

El efecto de ese mole es espectacular. Hay un momento en que el sabor literalmente se expande en el paladar.

El truco está en la grasa intramuscular de la carne. La carne de ese mole es muy grasa. Entonces, conforme lo vas comiendo, se crea el efecto de que vas avanzando hacia un centro de sabor que termina por explotarte en la boca. Pese a que ya estamos en una tercera etapa, ese plato aún lo mantengo en la carta. La gente no me ha dejado sacarlo.

Cuéntame de esta tercera etapa.

Esta tercera etapa es similar a la segunda, muy mexicana, pero con el diferencial de que los platillos están vinculados a una cadena productiva que nosotros mismos controlamos. Es una etapa más verde. Sólo estamos comprando productos locales, y en poco tiempo vamos a tener nuestro propio huerto; asimismo, vamos a respetar la temporalidad de los alimentos. Por ejemplo, no habrá mole de olla todo el año, porque está hecho con tomate verde, el cual no mantiene su