

# Life & Style

EL LUJO DE SER HOMBRE

*Edición  
Especial*

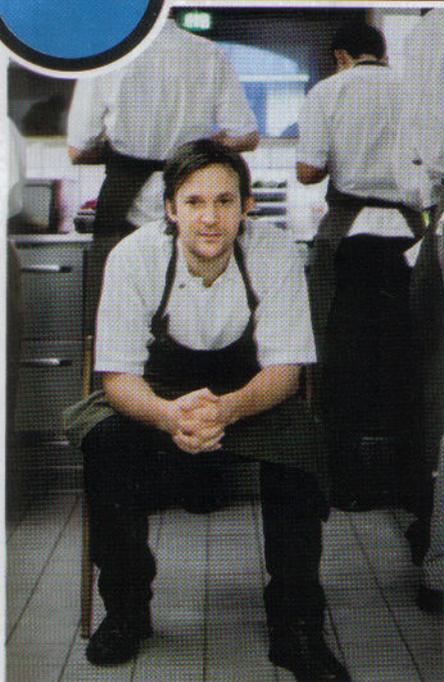
# Best of the Best

# LA PRIMERA DÉCADA

MM/MMI/MMII/MMIII/MMIV/MMV



**Life & Style 64**  
DICIEMBRE 2009 / \$39 M.N.



[8]

**NOMA**

▼ A mediados de esta década nadie podía imaginar que en las frías tierras danesas se estuviera gestando uno de los conceptos más vanguardistas de nuestro tiempo. René Retzeppi sigue aquí una fórmula sencilla: presentar sabores honestos y bien definidos, aplicando una técnica pulcra, precisa y refinada en todas las preparaciones.

Strandgade 93, 1401 Copenhague, Dinamarca, +45 3296 3297; noma.dk

[9]

**LE BERNARDIN**

▼ Catalogado como el número quince del mundo y galardonado con tres estrellas Michelin, este local es un santuario del sabor donde el chef, Eric Ripert, es la voz al mando. El ambiente es conservador y elegante, en contraste con los platillos, que sorprenden por su frescura y el protagonismo de los ingredientes.

155 West 51st Street, Nueva York, Estados Unidos, +1 212 554 1515; le-bernardin.com

[10]

**MUGARITZ**

▼ Establecido en San Sebastián, el aprendiz del Bulli, Andoni Aduriz, ha llevado la cocina de su tierra a un extremo donde la clave, además de la ciencia y la tecnología, es entender hasta las últimas consecuencias cada ingrediente. Aduriz es considerado el nuevo gran genio y podría ser un importante protagonista de la siguiente década.

Otzazulueta baserria, Aldura aldea 20 zk, Gipuzkoa, España, +34 943 522 455; www.mugaritz.com

**LAS APUESTAS MEXICANAS**

En la década que está terminando, México comenzó a integrarse a la dinámica internacional de calidad y experiencias culinarias de clase mundial. Nuestros consultados mencionaron con insistencia tres propuestas que se han consolidado en los últimos diez años, aunque no llegaron al top 10 global.

[1]

**PANGEA**

▼ Reconocido por su talento y versatilidad en la cocina, Guillermo González Beristain domina con soltura y pureza la técnica culinaria. Nuevo León le agradece haber introducido el fine dining y la gastronomía de nivel a la tierra del cabrito.

Bosques del Valle 110-20, San Pedro Garza García, Nuevo León, (81) 835 6561; grupopangea.com/pangea

[2]

**PUJOL**

▼ Enrique Olvera revolucionó con creatividad la comida tradicional mexicana. Su visión para diversificar su nombre y su talento lo han hecho, por méritos propios, el embajador indiscutible de la cocina mexicana contemporánea.

Francisco Petrarca 254, Polanco, México, D.F., (55) 5545 4111; pujol.com.mx

[3]

**LA MANZANILLA**

▼ El controversial Benito Molina da vida, junto a su esposa, Solange Muris, al lugar que colocó a Ensenada en el mapa culinario de México. Con talento y energía desarrollaron la personalidad de una cocina que simplemente no existía.

Teniente Azueta 139, Zona Portuaria, Ensenada, Baja California, (646) 175 7073; rmanzanilla.com