

LIFE & STYLE

THE ART OF LIVING

INFORME GOURMET

Star chefs

Enrique Olvera, de Pujol,
Mikel Alonso, de Biko...
y cómo se apoderaron
de la cocina mexicana

+

15 vinos
nacionales
de colección

13 cocteles para
experimentar
en tu bar

1 viaje esencial:
Escocia y sus
whiskies

LA ÚLTIMA VOLUNTAD DE MI PADRE

*Crónica de un fotógrafo
mexicano que descubrió
sus raíces en Líbano*

UNA MIRADA AL FUTURO

*Los autos concepto del
Salón de París y los mejores
gadgets del IFA en Berlín*



539 M.N.



DE VENTA EXCLUSIVA
PARA MAYORES DE EDAD



Los dos chefs más premiados de México: Enrique Olvera (al frente) y Mikel Alonso (detrás).



Star Chefs

Reunimos a Mikel Alonso, de Biko, y a Enrique Olvera, de Pujol, para conversar sobre sus carreras -dos de las más exitosas en el ámbito gastronómico mexicano e internacional- y los secretos de su cocina: identidad, perfecta técnica, calidad de producto y una sutil habilidad para los negocios.

POR MARIANA CAMACHO / FOTOS: DAVID FRANCO

EN EL WHISKY BAR DEL BIKO —en la zona de Polanco, en el DF— hay una pared repleta de artículos que mencionan, premian y reconocen al restaurante como uno de los mejores de la ciudad. Este es el punto de reunión que Enrique y Mikel eligieron para reflexionar sobre las catapultas de sus conceptos gastronómicos que los han llevado al punto en el que se encuentran. Como es su costumbre, Mikel nos recibe con un abrazo y café, mientras esperamos a Enrique que viene de la presentación de su primer libro de recetas, UNO, en la Universidad Iberoamericana. Lo primero que hace al llegar al lugar es tomar una de las paletas de elote enchiladas. Detrás de su saludo están dos hombres que han desarrollado todo lo que su profesión les exige: son cocineros, viajeros, profesores, asesores gastronómicos, anfitriones y empresarios, “también debes ser buen amigo, buen padre, en el caso de los que ya lo somos”, agrega Enrique, roles que parecen adherirse a la concepción del “cocinero moderno”.

“Yo soñaba con poner mi restaurante”, continúa, “pero nunca me imaginé ser el chef de una aerolínea, de un grupo hotelero o aparecer en televisión, eso es una ola que te lleva, y vivirlo es lo que me ha ayudado a definir a qué quiero decir que sí otra vez y a qué prefiero decir que no. Ahora sé que lo que yo elijo es estar en Pujol”. Y lo dice así, porque fue en este año que dejó pasar varios proyectos —como hacer mancuerna con el chef Richard Sandoval para la apertura del restaurante Tuna, por ejemplo—. “Llegamos en un momento en que, en México y a nivel mundial, ha empezado un libertinaje tremendo. Antes las cosas ya estaban dadas para que pudieras poner un restaurante, y este boom nos llegó sin que nosotros lo eligiéramos. Tienes que saber qué va con tu identidad y qué encaja contigo”, agrega Mikel, quien ha sabido combinar sus orígenes vasco-franceses con las diferentes materias primas que México le ofrece.

Sin embargo, la fama y los reflectores no lo son todo: “No me importaría que el Biko no saliera en la lista del próximo año, si aparecieran ahí otros diez restaurantes mexicanos”, habla de “S. Pellegrino World’s 50 Best”, el conteo anual de la revista *Restaurant* (y que en su versión online se extiende a cien). Este año, Biko subió al número 46 de la lista y Pujol ingresó por primera vez, ubicándose en el lugar 72. René Redzepi, quien ocupó este año el primer puesto, le



dió a Olvera: “No cambia nada”. “Me gustó mucho su respuesta, claro que me dio mucho gusto estar en la lista, pero no creo que haya que cambiar nada en mi restaurante si me están reconociendo algo; me lo reconocen porque está bien”.

Para Mikel, funciona exactamente igual: “Estas menciones me sirven a mí, primero porque me permiten vivir cosas y compartirlas con personas con las que no podría hacerlo de otra forma. Segundo, para atraer clientes. Al final lo que me da gusto saber es que México figura en la lista”. Lo que cambia son las expectativas con las que

llega un comensal cuando sabe que está comiendo en uno de los mejores restaurantes del mundo. Y eso funciona para bien y para mal. Ambos ponen ejemplos de clientes que entran y salen satisfechos, otros que son imposibles de complacer y, que por lo mismo, saben que no van a volver. “Es un aliciente más para hacer mejor las cosas”, concluye Enrique.

MEXICANIDAD E INTERNACIONALIZACIÓN.

¿Qué es lo mexicano en la cocina? ¿Qué es la gastronomía nacional? Si hay tal, ¿cuál es su futuro? Esas son las preguntas que están en el aire en las mesas de discusión de los congresos gastronómicos y en las charlas informales entre colegas. “Hay un tema de identidad muy relevante, nos estamos preguntando qué significa ser mexicanos en 2010, no sólo en la gastronomía, sino prácticamente en cualquier otra disciplina. Nosotros nos lo hemos cuestionado mucho (incluso con personas de otras áreas) y hemos llegado al feliz término de que nos vale madre. Vamos, el hecho de que Mikel y yo estemos en México influye por el producto, por la gente que va a nuestros restaurantes, por las memorias de cocina y el cariño que le tenemos a México. Eso hace que nuestra cocina sea mexicana; qué importa si es moderna o no, si tiene una referencia estética o no, el hecho es que estás aquí. El tema aparte es que va a pasar con la cocina mexicana si somos capaces de proyectarla en el futuro”. A diez años de la apertura de Pujol, este chef ha encontrado la respuesta en sus viajes —está por irse a Noruega con René Redzepi y pasar una temporada ahí justo para ver de cerca el movimiento nórdico—. Para él, las grandes revoluciones gastronómicas que han llevado con éxito la modernización de su cocina (como la de España, la de Francia o la de Perú) consisten en retomar las raíces de una cocina para adaptarla a un contexto contemporáneo.

Suéter, Ermenegildo Zegna.
Saco y pantalón, Pal Zileri.
Reloj, Omega Seamaster
Aquaterra XXL.



MIKEL ALONSO

Entrada Aprendió el oficio en la escuela de Luis Irizar en San Sebastián, España.

Plato fuerte Se mudó a México para trabajar en el Centro Vasco y luego ser chef de Tezka, ambos en el DF.

Postre Con su amigo Bruno Oteiza fundó Biko en 2007.

ENRIQUE OLVERA

Entrada Estudió gastronomía en el Culinary Institute of América.

Plato fuerte Antes de volver a México trabajó en el restaurante Everest en la ciudad de Chicago.

Postre Su restaurante Pujol está cumpliendo diez años.







Saco y camisa,
Pal Zileri.

COORDINACIÓN DE
MODA: KARLA GUINDI
Y NATHALY MICHAN.
MAQUILLAJE Y PEINADO:
MARYSOL FERNÁNDEZ
PARA MANDRAGORA.
PRODUCCIÓN:
MÓNICA CEBALLOS
Y AINTZA UDAETA.

"Yo soy feliz de que me digan mexicano", confiesa Mikel. "Al final lo único que me separa de serlo es un pasaporte. Es curioso: Enrique ha viajado mucho fuera de México y yo he viajado mucho al interior". Y los quince años de carrera que lo han formado en el país le han dado nuestra nacionalidad ante el mundo. "Lo que creo que ocurre aquí es que hace falta una línea", continúa Mikel. "Cuando hay una revolución es normal que todos salgan como cohetes disparados para todas partes, lo que hace falta es una línea, un objetivo común para que todos esos cohetes salgan disparados en una misma dirección". Me advierte que cuando yo escuche nuevamente la conversación probablemente no encontraré muchas respuestas; "lo único que te puedo decir es que va por buen camino, al final no todos interpretan la cocina tradicional igual. Lo que me parece curioso es que salvo ejemplos muy específicos como el Chon en el Centro, no hay quien vaya a la cocina prehispánica y la revolucione. Sería difícil que un cocinero joven mexicano hiciera eso, pero sería interesante".

Este tipo de reflexiones se prolongan en lo que ellos llaman la Asociación de Cocineros Mexicanos, un grupo reunido sin formalidades -sin las que implica una membresía o un consejo, pero a la que limitaron el acceso cuando se dieron cuenta que ya tenía casi setecientos miembros-. Decidieron fundarla para intercambiar información sobre proveedores, viajes y tendencias y para mantener viva la llama en las discusiones que les atañen. "Este año hubo muchísimos congresos en México, unos buenos, otros de medio vuelo, yo prefiero que los haya a que no, porque de una u otra forma hablan de la voluntad de querer poner orden".

LA TRIADA PERFECTA Cuando pedimos a Mikel seleccionar un objeto al que le tuviera un afecto especial, llegó a la sesión con una máquina para hacer algodón de azúcar. "Su consistencia es parecida a la de las telarañas con las que adornan en Halloween", decía con la larga risa fácil que

siempre le acompaña. Desde sus años en el Tezka de la Zona Rosa, Mikel ha sido uno de los cocineros que aprendió y trajo consigo las técnicas revolucionarias de la cocina vasco francesa, como buen discípulo de Juan Mari Arzak.

"Siempre que me invitan a dar una conferencia a una escuela de gastronomía, me paso cuatro horas quitando la paja; luego para enseñar cómo se hace una esferificación y al final les hago ver que hacer una esferificación no sirve para nada". Esto no significa que en el Biko no tengan platos



creados con estas técnicas, sino que para él hay otros dos componentes que tienen el mismo peso para que una cocina funcione: identidad y producto. "Esto es algo que me dijo Juan Mari y yo me he puesto a observarlo en varios sitios y siempre pega: si una de las tres falla el restaurante no cuaja".

Aunque el propio Mikel es un claro ejemplo que reúne los tres factores, él pone de ejemplo a Enrique, quien desde que empezó ha modificado de forma drástica su cocina: "A su rápido despegue metió el freno de mano, lo que provocó un trompo que lo desubicó por completo. Pero fue lo suficien-

temente sabio y paró el coche para cambiar de camino, pues su identidad tambaleaba: era un gringo con libertad de jovencuelo. Al fin alcanzó madurez y definió su identidad a partir del lugar y la técnica con las que se siente cómodo. Ahora cualquier persona que habla o come con él, encuentra coherencia".

UN RESTAURANTE ES UN QUESO

En el imaginario, el lugar de un chef corresponde a la cocina, a los fogones y a los cuchillos. Fuera de su labor teórica y práctica con la cocina, en el día a día los chefs también llevan a cabo labores administrativas. Ningún secreto, hasta ahora. "Te ocupan temas de restauración, de estética, de mantelería. Te involucras con el diseño. Eres el que paga la nómina y eres el último que cobra", explica Enrique, y lo hace sin ninguna queja. Al final, esto se empata con una detallada explicación que Mikel da: "un restaurante es un queso", y hay partes de ese queso (como las utilidades y la materia prima) que no se pueden tocar y en eso radica su éxito. "La única finalidad de montar un negocio es que genere utilidades: el queso es cien por ciento las ventas, y de ahí tienes un veinte por ciento de utilidad, un treinta dedicado a alimentos y bebidas, y el resto lo representan los demás gastos". Parece que dividir el queso en partes equitativas es una fórmula sencilla. Las complicaciones vienen cuando esos "demás gastos" son volubles y dependen de muchos terceros como los proveedores -el principal dolor de cabeza de un restaurante-. Lo importante para Mikel es no sacrificar nunca la parte del queso que corresponden al producto y a las utilidades.

Mikel y Enrique han puesto un estándar en la cocina y ellos mismos se ven en la necesidad de superarlo. Saben que la diferencia está "no en saber llegar, sino en mantenerse", algo que han hecho por entre diez y quince años. Mientras, esperan a que la siguiente generación de cocineros venga en su relevo. "Como sucede con toda revolución gastronómica, sabes dónde empieza pero no dónde termina." **6**