

# buenamesa

[ [reforma.com/buenamesa](http://reforma.com/buenamesa) ] Viernes, 4 de Mayo del 2012. [buenamesa@reforma.com](mailto:buenamesa@reforma.com) / twitter: @reformabmesa / Tel. 5628 7256 / Editora: Teresa Rodríguez



## AGASAJO DE 10 DE MAYO

Desayuno a la cama, accesorios de cocina y hasta cocteles para festejar a mamá en su día.

## ¿CAFÉ CON LECHE?

Gana la nueva máquina de Nespresso Lattissima+ y hazlo en casa. Ingresa a [www.reforma.com/clubdesuscriptores](http://www.reforma.com/clubdesuscriptores) y contesta nuestra trivía.

Club  
de Suscriptores

Es Pujol el número 36

# EN ASCENSO

### ASÍ LO DIJO

“Somos los integrantes de este movimiento, del que Enrique forma parte importante, los responsables de que el mundo mire a Latinoamérica. Es un ejemplo el trabajo que se hace desde Brasil, Perú y México”.

Gastón Acurio, de Astrid y Gastón, lugar 35 en la lista

“Enrique es primero un buen amigo y colega. Estoy emocionado por él y el equipo de Pujol”.

René Redzepi, de Noma. El Mejor Restaurante del Mundo

“No es algo nuevo el que las nuevas generaciones de cocineros en todo el mundo estén cautivando con sus propuestas. En México tienes a Enrique Olvera que es un ejemplo con su restaurante”.

Elena Arzak, de Arzak. La Mejor Chef del Mundo 2012

“Me siento orgulloso del talento que guarda la cocina latinoamericana, Enrique es un gran amigo, un colega que forma parte de todo un movimiento y no puedo más que felicitarlo”.

Alex Atala, de D.O.M. Cuarto en la lista de los 50

“Sólo puedo brindar una gran felicitación para Pujol y el trabajo de Enrique, no existe nada tan inspirador para las nuevas generaciones como el éxito de cocineros jóvenes”.

Thomas Keller, de Per Se. Premio a la trayectoria



### México enlistado

Restaurantes capitalinos que han aparecido entre los 100 Mejores del Mundo:

2006

Tezka Zona Rosa aparece en el puesto 75

2008

Biko, de Bruno Oteiza y Mikel Alonso, ingresa en el sitio 89

2009

Biko y su cocina vasca-contemporánea con claros toques mexicanos escalan al lugar 81

2010

Biko asciende para ubicarse en el puesto 46, convirtiéndose en el primer local en México entre los 50 mejores. Pujol, del mexicano Enrique Olvera, entra en el lugar 72

2011

Biko continúa su ascenso y se ubica en el puesto 31. Pujol aterriza en el lugar 49 y se convierte en el primer restaurante de cocina mexicana entre los 50 mejores

2012

Pujol escala 13 posiciones para colocarse en el sitio 36. Biko queda en el lugar 38

➤ Enrique Olvera afirma que la escalada de su local en la lista de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo es un logro para México

Carlos Borboa  
ENVIADO

LONDRES.- “No puedo imaginar la alegría que esto va a dar a un chorro de chavos que están estudiando cocina y colegas.

“Así como el patrimonio no es de nadie y es de todos los mexicanos, esto es algo para todos y que le hacía falta al País”, declaró el chef Enrique Olvera tras enterarse de que Pujol quedó en el puesto 36 de la lista de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo 2012, publicada por la revista Restaurant.

Con la subida de 13 posiciones, el local polanqueño de cocina mexicana cuenta este como su tercer año de ascenso continuo dentro del conteo más influyente de la gastronomía internacional. Ingresó en 2010 en el número 72, de ahí paso al sitio 49 y hoy se presume en la posición 36.

“Debemos estar conscientes y dispuestos a pagar las consecuencias de todo lo que implica estar en este conteo: muchas obligaciones y renunciar a una gran expansión.

Antes de abandonar el Guildhall de Londres, donde se llevo a cabo la premiación el lunes, Olvera comparte sus impresiones.

¿Qué significa escalar 13 posiciones?

Es evidentemente una meta que estamos cumpliendo. Todos los listados son subjetivos; sin embargo, también creo que existe un rango entre los primeros lugares y estar dentro es algo muy bueno, no sólo para Pujol, sino para México; algo impensable, que abre camino.

¿A quienes beneficia la permanencia y avance de Pujol?

Primero dirige la vista mundial a México y permite que muchos restaurantes que no tenían la oportunidad de brillar puedan hacerlo. Significa un mayor número de visitantes a México y que los restaurantes no necesitan hacer cocina francesa para destacar.

¿Qué obligaciones trae?

Somos la imagen del País, tanto para cocineros que vienen a practicar, como para comensales.

Las expectativas son otras, la gente que viene a Pujol es gente que ha ido a muchos de los restaurantes de la lista y vienen a ver qué es lo que hacemos; la exigencia de trabajo es mayor.

¿Cómo ha cambiado la operación del restaurante desde su primera aparición en 2010?

La dinámica ha cambiado muchísimo, ahora, por ejemplo, tenemos una lista de espera de 2 semanas, algo que para México es muchísimo y que no nos gusta pues implica costos, confirmar reservas e incluso recordar a los comensales que tienen la reserva.

Más allá de esto, ¿qué hace feliz a Enrique Olvera?

Que el restaurante esté lleno, que la gente que viene nos confiese su sorpresa y nos diga cómo hemos cambiado su concepción de la cocina mexicana.

Me llena que el staff esté creciendo, la proyección de aquellos que han trabajado aquí, que seamos mejores cocineros y meseros, y sobre todo abrir brecha para otros.

Tomando en cuenta guías, listados, estrellas ¿quién es el máximo crítico?

Me gustan los restaurantes que están llenos. Yo preferiría no estar en la lista y tener el restaurante lleno todos los días. En ese sentido es el público el que mantiene vivo al restaurante, esa crítica de los comensales que vienen todos los días.

Según Ferran Adrià la apuesta por la cocina latinoamericana está rindiendo frutos ¿es su momento?

En el mundo de la gastronomía hay ciclos y sí, Latinoamérica no había tenido, sobre todo en el tema de la alta restauración, miradas. En México, Brasil y Perú no habíamos hecho restaurantes con nuestras propias comidas, no habíamos puesto ni el trabajo, ni la atención, ni el detalle; éso es algo relativamente nuevo y se empieza a notar. Ya es todo un movimiento.

¿Cómo te ves en un futuro dentro de la lista?

Nos gustaría estar entre los diez primeros, porque creemos que podemos llegar a esos niveles.

REFORMA.COM

Entrevista completa. > nota

La lista más esperada  
PÁGINAS 4 Y 5

REFORMA.COM

EXTRAS DE HOY

### Asómate a Pujol

Conoce al único restaurante de cocina mexicana en la lista de los 50 mejores y a su chef.

> gráfico animado



> Elotito asado con mayonesa de chichatana y café.



> Taco de guajolote con puré de chirimivá y chichilo negro.

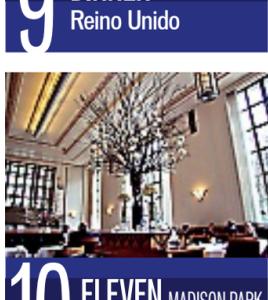
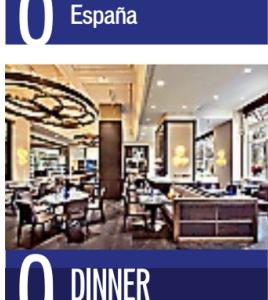
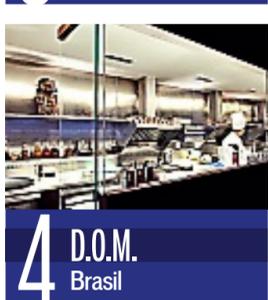
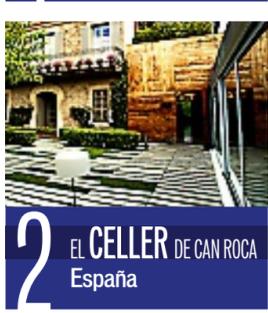


> Cebiche de pescado a la veracruzana.



> Taco de chocolate en texturas y germinados.

**El top 10**



**La develación de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo**



> Elena Arzak, nombrada la Mejor Chef del Mundo 2012, y su orgulloso padre, Juan Mari.



> Ferran Adrià, quien hizo historia con El Bulli.



> Fergus Henderson, uno de los chefs británicos más queridos.



> Enrique Olvera arribó emocionado al Guildhall.



**LA LISTA MÁS ESPERADA**

> El ascenso de un latinoamericano y un mexicano le pusieron emoción

Carlos Borboa ENVIADO

**L**ONDRES.- Quinielas y apuestas al favorito se escuchan por toda la capital británica. No, no se trata del partido de final de la Champions sino de la develación de la lista de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo S. Pellegrino & Acqua Panna 2012.

“Creo que será Heston (Blumenthal) quien tomará la delantera; sus programas de televisión son excelentes”, manifiesta exaltada una de las oficiales de migración en el aeropuerto de Heathrow, tras conocer el motivo de mi viaje.

En el centro de la ciudad los cocineros del restaurante Racine dan sus pronósticos. Noma, de René Redzepi, y The Ledbury, de Brett Graham, son sus favoritos para el primer puesto.

“Creo que Noma repetirá, aunque no estaría nada mal si un inglés logra la odisea”, augura



> René Redzepi (abajo izq.) reconoce que el triunfo es para todo el equipo de Noma, que lo acompaña.

Henry Harris, chef propietario de Racine. “En esta ciudad tenemos un gran amor por los cocineros, es uno de los oficios más antiguos y respetados”.

Llegada la tarde del lunes la expectación es mayor. Una buena parte de los restaurantes de alta cocina en Londres se han quedado sin chefs; nadie quiere faltar a la gala de los 50 Mejo-

res. Multitudes van y vienen de y hacia el Guildhall, pareciera que aquel recinto de la capital británica recibiría al más selecto grupo de “rockstars”.

Entre los primeros en llegar el mítico Massimo Bottura, de la Osteria Francescana y un reservado Fergus Henderson, del restaurante londinense St. John. Un par de automóviles cruzan la pla-

za frontal; a bordo Elena y Juan Mari Arzak, Alex Atala y el mismísimo Ferran Adrià.

Evidentemente nerviosa, Elena, ganadora del premio a la Mejor Chef del Mundo 2012, comparte sus impresiones con colegas y amigos, mientras su padre Juan Mari no deja de repetir orgulloso que se trata de un sueño casi extraterrestre que su

hija sea acreedora a tal honor. El mexicano Enrique Olvera, de Pujol, arriba resguardado por familiares y amigos.

“Estoy nervioso, creo que tenemos posibilidades. Nadie sabe en qué posición quedará hasta la ceremonia, todo se trata de pronósticos y confianza en el trabajo realizado”, manifiesta.

El esperado chef número uno, el danés René Redzepi, es de los últimos en hacer aparición, se le mira confiado y acompañado por el equipo de Noma.

“Damas y caballeros, pasen y ocupen sus lugares, la ceremonia está por comenzar”, anuncian los organizadores de la gala. En el camino a su asiento Redzepi abraza a Enrique Olvera y le desea suerte.

Los invitados se dividen: galardados al frente y familiares y amigos en la parte trasera del Gran Salón. Es evidente que algunos de los chefs premiados en 2011 no han corrido con la misma suerte este año.

**10 AÑOS Y CONTANDO**

En sólo 10 años, la lista de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo se ha convertido en el máximo referente de la restauración; algunos incluso llegan a compararla con la centenario y prestigiosa Guía Michelin.

Sin embargo, para William Drew, editor de la revista británica Restaurant –organizadora del conteo–, existe una diferencia.

“La característica clave siempre ha sido que el listado es creado por y para la industria restaurantera. Chefs, escritores culinarios, críticos y gente inmersa en el mundo de la gastronomía son quienes lo hacen”, detalla Drew.

“No existe un criterio de distinción entre edades de los restaurantes, nacionalidad o propuesta del chef. Esta apertura ha permitido tener un mayor nivel de calidad en servicio y alimentos en todo el mundo, mayor colaboración

entre restaurantes, así como gran diversidad”.

Además de reconocer el nivel de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo, la lista se ha encargado de brindar honores a la trayectoria personal de cocineros míticos, como el francés Paul Bocuse o el estadounidense Thomas Keller.

“El año pasado se implementó el premio a la Mejor Chef Mujer del Mundo Veuve Clicquot, mientras que este año se rindió tributo a Steirereck, restaurante que sigue con mayor fidelidad la filosofía de slow food (que persigue la cultura local, tradición, sostenibilidad y recuperación de recetas olvidadas)”, explica.

**LAS BASES**

Anualmente la revista Restaurant reúne a 837 líderes de la industria restaurantera internacional para

elegir a los locales más destacados alrededor del mundo.

Cada miembro de la llamada Academia de los 50 Mejores Restaurantes puede emitir siete votos para restaurantes en los que haya comido durante los últimos 18 meses; no puede elegir su propio local o sitios que hayan anunciado su cierre.

“Estos parámetros son los que hacen la diferencia. Creo firmemente que la comparación entre guías, rankings y listados es imposible, debido a que contamos con criterios de selección muy distintos. La lista de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo S. Pellegrino & Acqua Panna no es una guía para el consumo”, expone Drew.

La lista ha ganado fama por considerarse un aparador en el que jóvenes restauranteros tienen la oportunidad de presentar sus propuestas, por más aventu-

**Grandes saltos**

Los locales que avanzaron y cayeron más lugares:

	Restaurante	País	Posiciones	Lugar
SUBEN	The Ledbury	Reino Unido	20	14
	Asador Etxebarri	España	19	31
	Eleven Madison Park	EU	14	10
	Pujol	México	13	36
	Steirereck	Austria	11	11
BAJAN	Hof Van Cleve	Bélgica	27	42
	Bras	Francia	17	47
	Narisawa	Japón	15	27
	Daniel	EU	14	25
	The Fat Duck	Reino Unido	8	13

radas o sencillas que sean. “Es impresionante el hecho de que restaurantes como Le Chateaubriand, de Iñaki Aizpitarte, que cobra por menú 45 euros

(784 pesos), se encuentren entre los primeros 10 lugares. Eso te habla de que lo caro no es necesariamente lo mejor en la lista”, observa el mexicano Enrique Olvera.

UN VISTAZO

REDZEPI



EL NUEVO ADRIÀ

Por tercer año consecutivo Noma, del danés René Redzepi, se llevó el título de Mejor Restaurante del Mundo. Hasta ahora el único restaurante en lograr dicha odisea había sido El Bulli, de Ferran Adrià.

El chef celebró el reconocimiento con los miembros de su equipo, quienes no pararon de sonreír aún finalizada la ceremonia. Entre los pasillos del Guildhall de Londres sus colegas repetían constantemente: "Redzepi es el nuevo Adrià".

REPITEN



TRES PRIMEROS

A pesar de todas las especulaciones, los tres primeros lugares del 2011 repitieron. Detrás de Noma, ganador del primer puesto, se ubicó El Celler de Can Roca, local a cargo de los hermanos catalanes Joan, Josep y Jordi Roca, ahora consolidado como el restaurante más influyente de la Península Ibérica.

Por segundo año consecutivo Mugaritz, del vasco Andoni Luis Aduriz, quedó en tercer lugar. Sorprendido y evidentemente emocionado el joven cocinero confesó que mantenerse entre los primeros tres es todo un reto que sólo se logra con pasión, mucha creatividad y amor por el trabajo diario.

D.O.M



PONE EN ALTO A LOS LATINOS

La mayor sorpresa de la noche fue el soñado ascenso del restaurante D.O.M., del cocinero brasileño Alex Atala, al cuarto puesto de los 50 Mejores del Mundo, superando incluso a locales como la Osteria Franciscana, Alinea y el mítico The Fat Duck.

Con una cocina revolucionaria, que combina ingredientes de Brasil y el Amazonas, el comedor carioca también recibió el reconocimiento al Mejor Restaurante de Latinoamérica. Atala ganó el corazón de los invitados a la gala cuando fue descrito como el 'George Clooney' de la gastronomía internacional.

CONTRASTES



PARA HESTON BLUMENTHAL

Tristeza fue lo que se sintió entre los asistentes tras el anuncio que dictaba la salida de The Fat Duck, local del inglés Heston Blumenthal, de los 10 primeros lugares. El alguna vez mejor restaurante del mundo cayó 8 puestos para ubicarse en la posición 13.

Al cocinero, ausente en la ceremonia, le llegó la justicia culinaria con la inclusión de su recién aperturado local Dinner by Heston Blumenthal en el noveno puesto.

PUJOL



SIGUE AL ALZA

Con una escalada de 13 posiciones Pujol, restaurante de cocina mexicana contemporánea a cargo del chilango Enrique Olvera, se situó en el lugar 36 de la lista de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo.

"Estoy emocionadísimo, en este momento no tengo palabras para expresar lo que siento, no quiero ni pensar los brincos que dieron miles de chicos que estudian gastronomía en México. Ahora debemos seguir trabajando para escalar nuevamente el próximo año", dijo Olvera tras terminar la gala.

PERMANECE



SU COCINA VASCO-MEXICANA

Biko se consolidó como el restaurante establecido en tierras mexicanas con mayor presencia dentro del conteo (de 2008 a 2012). El local polanqueño de Mikel Alonso y Bruno Oteiza se ubicó en el lugar 38.

"No estamos tristes ni mucho menos, la realidad es que la culinaria en Latinoamérica lo está haciendo muy bien. Incluso algunos me dirían que los restaurantes latinos no necesitan que digan cuan buenos son porque lo sabemos", detalló Oteiza.

Sugerencias del gourmet

G.L. Othón  
glothon@reformam.com

Brisas marinas

El calor aumenta y la primavera se hace presente. Para estos días lo mejor es un restaurante de mariscos que recupere, de algún modo, la sugerencia de la playa.

Mairena está ubicado en la Torre Arcos Tamarindos, mejor conocida como "El pantalón". Despojados de elementos distractores o decoraciones excesivas con escafandras y timones, el restaurante quiere partir de lo menos para llegar a más, vieja fórmula que funciona bien.

Para entrar, unos tacos de pescado (\$124.00). Tan sencillos como sabrosos, la memoria funciona con el mecanismo de relectura y de pronto el comensal está instalado en Baja California.

Los tacos traen un pescado rebozado. Buena entrada que anticipa la llegada de un vino blanco nacional: Casa Grande Madero, un gran reserva 2011, varietal Chardonnay (\$610.00). Aterciopelado, combina los sabores de chabacano y durazno, que juegan con la oscilación entre una ligera acidez y otra dulce suavidad. El vino mantiene un equilibrio muy bien logrado. En definitiva recomendable.

Otro plato que se come con gula son las Almejas a la mantequilla (\$190.00), muy frescas y apenas rociadas con un poco de vino blanco. El matiz de la mantequilla es fundamental porque le otorga la sutileza del lácteo sin alterar el sabor de la almeja que, al parecer, también proviene de las costas de Baja California.

Después, y ya con la navegación a cuestas, y pese al calor, se pide una Crema de langostinos (\$138.00). Fina, sin lugar a dudas, y con el mérito, que en realidad no lo es, de evitar que todo se concentre en el artificio de la leche condensada o de la crema. Este platillo está preparado de tal manera que el sabor de los langostinos sobresalga y tenga su toque de vino blanco. El resultado es bueno y podría decirse que vale la pena el desafío a la calidez del clima.

Sigue un Risotto azafranado (\$217.00). En últimas fechas los risottos han mejorado su calidad en México, antes era casi imposible probarlos en este País. Ahora los hay en muchas preparaciones, sin que esto implique que todos son de calidad superior. El azafranado está correcto, aunque un tanto cremoso. Mejoraría mucho si se redujera esa textura que resulta excesiva. Un buen complemento es la mezcla con camarones y espárragos. Esto ligado al típico perfume y sabor del azafrán lo hacen recomendable.

Se da un viraje para probar la Barbacoa de pato (\$258.00). Un plato que se acompaña con frijoles y salsa charra. Una ración grande es la que está ante el comensal. El ave tiene la nobleza de convivir apropiadamente casi con todos los ingredientes. Diálogo a la perfección en esta barbacoa que, desde luego, está lejos de la dieta. Su toque es graso, ya se sabe que el pato tiene esta condición, pero su gusto es agradable y se come con placer.

El servicio es bueno. Los meseros tratan de hacer su trabajo lo mejor posible y con amabilidad. La cocina está en sincronía con los tiempos y de esa forma al terminar un platillo está listo el siguiente. Mairena ha resultado una sorpresa por su profesionalismo.

Para los postres se elige un Pay de limón frío (\$100.00) que es adecuado luego por su temperatura y por su grata acidez. Después gana la gula y se pide un Pastel de chocolate Ferrero (\$125.00) que está excelente. Ambos platos dulces acompañados por un Expres (\$45.00). Una tarde que mantuvo su regularidad en un restaurante que está bien encauzado.

Mairena



Almejas a la mantequilla	\$190.00
Crema de langostinos	\$138.00
Risotto azafranado	\$217.00
Barbacoa de pato	\$258.00

Paseo de Tamarindos 90, local 29, planta baja, Bosques de las Lomas  
Teléfono: 9135-0011  
Estilo: informal  
Cocina: pescados y mariscos  
••••• Excelente ••••• Bueno ••• Regular ••• Malo

**LA CUCINA DELLA MAMMA**

**MENÚ MAYO**

**ANTIPASTI**  
BRUSCHETTE DE POLLO Y MANZANA HORNEADOS CON SU PIEL CROCANTE, ROSAS Y BALSÁMICO  
SENSI MERLOT 2009, ITALIA

**INSALATA**  
PROSCIUTTO, PERAS AL TINTO, VINAGRETA Y LECHUGAS MIXTAS  
CABERNET SAUVIGNON 2010, CHILE

**ZUPPE**  
TERCIOPELO DE PAPA TRUFADA CON CÁSCARAS DORADAS Y SAL DE SÉSAMO NEGRO  
CUNE CRIANZA 2007, ESPAÑA

**FORTE**  
CEBOLLA HORNEADA RELLENA DE CORDERO ESPECIADO A LA MOSTAZA Y SALSA GRAY  
INDOMITA CHARDONNAY 2008, CHILE

**Ó**  
MEDALLONES DE AVESTRUZ A LA PARRILLA, SALSA DE PIMIENTA NEGRA Y PUNTAS DE ESPÁRRAGO BLANQUEADO  
CHIANTI RUFINO 2009, ITALIA

**Ó**  
CAMARONES ENCOSTRADOS EN HONGOS, ESPEJO DE SALSA DE LIMA Y ARROZ SALVAJE  
BLANC DE ZINFANDEL 2008, LA CETTO, MÉXICO

**DOLCI**  
CREMA QUEMADA DE NARANJA EN SU CÁSCARA CON MOUSSE DE QUESO Y SUPREMA MENTOLADA  
TOR DELL'ELMO, DOLCE ROCA DEI FORTI, ITALIA

**CAFÉ Ó TE**

**COSTO DEL MENÚ \$450 POR PERSONA INCLUYE VINO**

POLANCO

**IL DIAVOLO**

ALTA CUCINA ITALIANA

PRESIDENTE MASARYK 513, POLANCO  
5280 5126 • 5280 5133

f IL.DIAVOLO.OFFICIAL @ILDIAVOLOOF