



MISIÓN MERCA2: BUSCANDO LOS TOMATES MÁS FRESCOS

No.73 • 26 de mayo de 2013

EL UNIVERSAL

Domingo

PRECIO:
\$15
PESOS

EL ALQUIMISTA DE LA COCINA MEXICANA

El chef **Enrique Olvera** está volviendo loco al mundo culinario con sus experimentos. Ahora mismo está reinventando el tamal de rana

LA LARGA MARCHA DE LOS DREAMERS

LA PEQUEÑA **SIRIA** LIBERADA



ESCRIBEN:
ENRIQUE SERNA Y
MAGALI TERCERO
DIBUJA: EKO



APROVECHA: LLÉVATE EL UNIVERSAL + Domingo
por sólo **\$20.00** cualquier día de la semana
Revista de cortesía para suscriptores

EL COCINERO

Que ama las hierbas

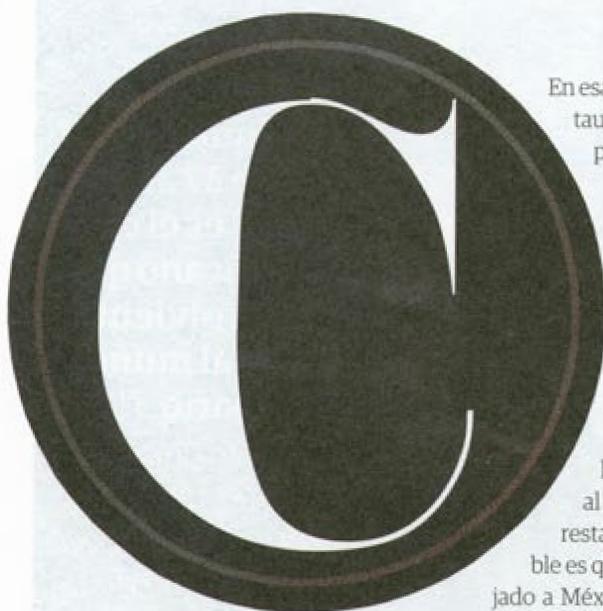
Y
ODIA

LOS POSTRES

Por **IXCHEL CISNEROS** Fotos **PHOEBE THEODORA**



Enrique Olvera tiene 37 años y es el chef mexicano que está volviendo loco al mundo culinario. Hace unas semanas su restaurante, Pujol, se colocó en el lugar 17 de la lista de los mejores 50 del planeta. En entrevista, el cocinero que está reinventando el tamal frito de rana, habla sobre su odio a preparar postres, sus tatuajes, sus hijos y estos 13 años en los que se ha convertido en una referencia internacional



En esa lista sólo hay otro restaurante mexicano y muy por debajo de él. Olvera es, en este momento, la cara de la cocina mexicana ante el mundo.

Si hubiera que hacer una comparación, diríamos que Olvera es como el Hugo Sánchez de los cocineros. Si viajas al extranjero y hablas de restaurantes, lo más probable es que la gente que ha viajado a México te hable de Pujol.

Pujol, al principio, tenía hasta una identidad dudosa: por su nombre muchos pensaron que era un lugar catalán. En realidad, todo es más simple: es el apodo estilizado del chef y dueño, al cual de joven lo llamaban *Pozole*, después *Pocholo* y, finalmente, *Puchol*. Hoy el restaurante tiene tres jefes de cocina: uno encargado de que el producto que se consume sea fresco y exclusivo, otro que lleva el área de creatividad, y uno más que ejecuta los platos, pues a Olvera le sobran ocupaciones y le falta tiempo.

Olvera describe a la comida de Pujol como la mejora permanente de la cocina ancestral mexicana, pero no la de hace 30 o 50 años, sino de 200 o 300 años atrás. La idea central del equipo del restaurante es día a día buscar hacer el mejor plato posible. Para eso hay que experimentar a diario, buscar ingredientes o recetas nuevas. Por eso uno de los pasatiempos favoritos de Olvera es viajar por el país, de pueblo en pueblo, buscando recetas tradicionales para después probar, junto con el encargado de creatividad, mezclas y cocciones que puedan desembocar en un platillo mejorado. Por ejemplo, hoy por la mañana hicieron tamal frito de rana, un plato que posiblemente estará pronto en la carta.

En una época en la que los chefs son tan famosos como las estrellas de rock, cuesta trabajo entender que Olvera sea tímido. Pero lo es. Si no fuera porque Phoebe, la fotógrafa que me acompaña, es su vieja conocida —lo ha retratado ocho ocasiones previamente—, la sesión sería complicada. Pero incluso cuando ella le pide seriedad en las imágenes, le cuesta trabajo no sonreír. Él es tímido, asegura, pero con ella está en confianza.

Entre foto y foto Luis, su jefe de creatividad, se acerca: bromean y ríen en voz baja y él le enseña unos chilacayotes. Enrique le pide que primero los hierva en leche y después se los enseñe.

En su librero hay un libro llamado *You eat what you are* (Tú comes lo que eres). Si esto fuera cierto, ¿qué es Olvera a través de lo que come?: "Orgánico. La verdad no necesariamente productos orgánicos, pero sí me preocupo de que lo que como sea de mucha calidad. Por ejemplo, tomo agua de manantial, trato de que las verduras estén bien hechas, me preocupa que las semillas que uso no sean de Monsanto —transnacional acusada de crear productos transgénicos—. Me interesa mucho lo que me como por un tema de salud y de sabor. Creo que, al final, si sabes comer siempre vas a ser una persona sana".

Mientras la sesión sigue mi estómago empieza a rugir: los aromas a yerbas finas y aceite de oliva siguen saliendo de la cocina de Pujol. Abajo, el restaurante está casi lleno y un grupo de 12 personas acaba de llegar, así que la orden en la cocina es que hay que apurarse. A pesar de la premura, no hay mucho escándalo, todos colaboran casi en silencio y los platos salen rápidamente. Sólo de vez en vez, alguno de los integrantes de la cocina se acerca a un recipiente que contiene de 20 litros de jamaica para beber un poco y aplacar el calor provocado por las hornillas prendidas.

LOS OTROS PREMIOS

En 13 años como chef, Olvera ha logrado obtener estas menciones:

10 promesas de la gastronomía mundial ('Food & Wine', 2009)

10 figuras internacionales de la industria gastronómica ('Starchefs.com', 2010)

Nominación a Mejor Libro de Cocina para 'En la milpa' (Gourmand World Cookbook Awards, 2013)

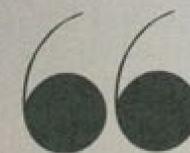
'Elite Traveler & Laurent Perrier Top 100 Restaurant Guide' colocó a Pujol en el lugar 16 de su lista (2013)

UN INGENIERO ATÍPICO

Su infancia fue "normal", asegura. Me dice que si quiero saber algún detalle más específico tendré que preguntárselo a su mamá, ya que él tiene muy mala memoria. De aquella época recuerda poco, pero la imagen que no ha dejado su mente es la panadería de sus abuelos. El olor a pan y el anonimato de los que lo preparaban siempre le llamó la atención. Cuando visitaba a sus abuelos corría a los hornos con los panaderos, mientras que su hermano Alfonso se apoderaba de la caja. Ahora la situación no es muy distinta: Enrique se encarga de la cocina de Pujol y su hermano es el administrador. Hay caminos marcados por el destino.

A pesar de su afición por la cocina, que surgió a través de la panadería, Olvera no siempre quiso ser cocinero. Al salir de la preparatoria estaba pensando en estudiar Ingeniería Biomédica, pero fue su novia la que le abrió los ojos: "En aquél entonces ser cocinero no era una opción de carrera; era un oficio, pero no una carrera. Decidí serlo porque quien era mi novia en aquél entonces (ahora su esposa), me dijo 'te la pasas yendo al mercado, invitas a tus amigos a tu casa, cocinas para ellos, tú eres cocinero'. De repente se me abrió el mundo y dije 'sí, soy cocinero. Si hay algo que me encanta es que vengan mis cuates a mi casa y hacerles de comer'".

Fue así como, por mérito y con recursos propios, estudió en el Culinary Institute of America, en Nueva York. Todo se fue dando muy rápido y al terminar un amigo suyo le pidió que se regresara a México porque quería abrir un restaurante en la colonia Condesa y que él lo dirigiera. A los 23 años emprendió su camino de regreso. Al final las cosas no salieron como el amigo quería y, cuando estaban a días de firmar el contrato, no les alcanzó el dinero. Pero la semilla ya estaba sembrada y gracias a un amigo de sus papás



De repente se me abrió el mundo y me dije 'sí, soy cocinero: si hay algo que me encanta es que vengan mis cuates a mi casa y hacerles de comer'

ENRIQUE OLVERA, chef



encontró el local en Polanco donde ahora está Pujol. Eso no fue lo complicado. Era sólo el principio.

En un inicio eran nueve los socios de Pujol. Todos hicieron una inversión de menos de millón y medio de pesos, de lo cuales el 80 por ciento se fue en el traspaso del local. "Teníamos 200 mil pesos para poder remodelarlo. Cuando abrimos, las bocinas eran un estéreo, no teníamos vajilla, no teníamos nada", dice el también dueño de los restaurantes y tiendas gourmet Eno. Las cosas, por supuesto, han cambiado.

Ahora su presencia en el mundo es tal, que actualmente es uno de los organizadores de la cumbre gastronómica de México Mesamérica 2013, la cual se llevó a cabo en su segunda edición del 20 al 22 de mayo en el Distrito Federal.

Dice que la comida de Pujol es para entretener, para festejar, no un mo-



delo de cómo se debería comer en una casa en México, aún así, para ayudar a la salud de sus comensales procuran utilizar muy poca proteína animal y mucha verdura. "Tratamos de ser una continuación de la tradición culinaria, debemos de seguir trabajando nuestra cocina para que siga vigente y que tenga la misma fortaleza y vigor que siempre ha tenido. Creo que si dejamos las recetas como estaban hace 90 años se irá avejentando y perderá relevancia", dice mientras volteo a ver su reloj. El tiempo de la entrevista se acaba: tiene prisa, un compromiso tras otro, hoy su día terminará a las 2:00 de la mañana.

Mientras hablamos, de su camisa se asoma algo que parece ser un insecto con tinta. Le pregunto sobre su tatuaje y resulta que no es el único: lo que se asoma en su brazo izquierdo es una pequeña mosca negra y, a un lado, tie-

LOS TRES MEJORES RESTAURANTES DEL MUNDO

1

El Celler de Can Roca (ahora es el rey de reyes)
-Dónde: Girona, Cataluña, España
-Chef: Joan Roca
-Lugar en 2012: 2
-Año de fundación: 1986

2

Noma
-Dónde: Copenhague, Dinamarca
-Chef: René Redzepi
-Lugar en 2012: 1
-Año de fundación: 2004

3

Osteria Francescana
-Dónde: Modena, Italia
-Chef: Massimo Bottura
-Lugar en 2012: 5
-Año de fundación: 1995



No quiero que mis hijos me admiren por salir en revistas, me gustaría que lo hicieran por como soy con ellos"

ENRIQUE OLVERA, chef



nen un rábano rojo. Se los tatuó en honor a sus hijos y sus apodos; poco más arriba tiene la fecha de nacimiento de los dos pequeños en números maya. En el hombro hay un árbol familiar, donde las mujeres están representadas por círculos de color verde y los hombres con otros cafés. Su idea es que cuando sus hijos le den nietos, los incluya en el diseño. En el brazo derecho hay un espiral: "Lo que importa es el camino, no el final".

Asegura que la familia es parte central de su vida y sus hijos, lo máspreciado. Desde su nacimiento, dice, se ha vuelto loco por ellos: "Trato de ser lo más cariñoso posible, involucrarme, estar pendiente de qué están haciendo. Esa es la labor principal de los papás. No quiero que me admiren por salir en las revistas, me gustaría que me admiraran más por como soy con ellos que por salir en una revista".

Hoy la vida parece fácil: premios, hijos, reconocimientos, éxito. Pero ha-

ce 13 años, cuando empezó con el restaurante, Olvera acepta que cometió muchos errores financieros. Él, dice, es muy desordenado. Fue cuando entró su hermano a apoyarlo y puso la situación en orden encargándose de la contabilidad y administración del lugar. Su mamá también trabaja con él: es la señora del dinero, paga los cheques. Todos son muy respetuosos de sus áreas y es por ello que no ha habido conflictos mayores. "Nos complementamos bastante bien, obvio que con cualquier persona que pasas tanto tiempo, sea familia o no, se complica la relación a veces, pero estamos bien", dice Enrique.

EL DESORDEN ORDENADO

Ahora que su restaurante está en el número 17 de la lista de los mejores 50 del mundo, nadie podría pensar que este chef es malo para algo en la cocina. Pero sí: los postres no son lo suyo. Al cocinar no le gusta tener que medir las

porciones de los alimentos y eso, al hacer un postre, es un caos seguro. "Siento que la cocina debería de ser algo más de invención, prueba y error, y con los postres no se puede", dice.

Ese desorden, dice, no es un defecto: "La gente creativa tiene que ser así". Lo que sí le molesta es su mala memoria, pues tiene que ver tres o cuatro ocasiones a una persona para acordarse de su nombre y, cuando se va a "pueblear" y la gente de las localidades le enseña yerbas tradicionales, está obligado a tomar nota o una foto, pues nunca recuerda como se llaman.

También dice que sin Paty, su asistente personal, estaría perdido, pues es ella quien le lleva la agenda y le dice qué hacer de su vida. Pese a ello, Olvera asegura que su desorden es balanceado con lo perfeccionista que es pues, al final, todo debe de ser y estar exactamente como él lo tiene planeado en su cabeza, nada se puede salir de control.

LOS OTROS LATINOS EN LOS MEJORES 50 DEL MUNDO

14
Astrid y Gastón,
Lima, Perú

31
Biko, Ciudad de
Mexico, México

46
Mani, São Paulo,
Brasil

50
Central, Lima,
Perú

OLVERA EN CASA

Enrique Olvera no cocina en los festejos familiares, eso es tarea de sus mamá. "No hay nada mejor que te cocinen, es la mejor muestra de cariño. El más grande amor es de la madre hacia un hijo se refleja muchas veces dándole de comer, desde que le da pecho hasta que crece, siempre es una muestra de cariño", dice el chef.

Confiesa que lo único de lo que sí se ha apropiado es de preparar el bacalao en Navidad y me promete que algún día lo hará en época decembrina en el

restaurante para que lo pueda probar. Sobre conquistar a las mujeres cocinando, asegura que es una falacia, pues no hay nada más antisexy que alguien se meta a tu cama oliendo a chicharrón o a pescado. Cuestión ratificada por su esposa Allegra, quien cuando llega oloroso lo manda a bañar antes de compartir las sábanas.

En su tiempo libre, que es muy escaso, Olvera normalmente va a casa de amigos o los invita a la suya. Le gusta ser un buen anfitrión y prepara la comida casi siempre. Hace unos días, dice, hizo la tercera paella de su vida, con arroz y azafrán que trajo de España. También goza de ir al mercado de San Juan, en el Centro de la Ciudad de México, a comprar sus alimentos e ir al cine una que otra vez, pero únicamente a ver documentales, ya que con las películas comerciales siente que pierde el tiempo. Con los programas de televisión es igual de pragmático y lo único que ve son canales de cocina como El Gourmet o Ultimísima. "Es padre ver a otros cocineros, y además te enriquece", asegura.

En su tiempo libre, que es muy escaso, Olvera normalmente va a casa de amigos o los invita a la suya. Le gusta ser un buen anfitrión y prepara la comida casi siempre. Hace unos días, dice, hizo la tercera paella de su vida, con arroz y azafrán que trajo de España. También goza de ir al mercado de San Juan, en el Centro de la Ciudad de México, a comprar sus alimentos e ir al cine una que otra vez, pero únicamente a ver documentales, ya que con las películas comerciales siente que pierde el tiempo. Con los programas de televisión es igual de pragmático y lo único que ve son canales de cocina como El Gourmet o Ultimísima. "Es padre ver a otros cocineros, y además te enriquece", asegura.



UN PREMIO COTIZADO.

El galardón internacional de 'Los 50 mejores', que patrocina S. Pellegrino y en el cual Pujol está en el sitio 17, señala en su web que el restaurante es considerado "ampliamente" el mejor de México



Por el momento Enrique ha dejado de lado el ejercicio, la vida no le da para ir a un gimnasio, por ello de vez en vez recurre a su bicicleta para moverse en distancias cortas. Antes también iba cada 15 días al estadio de Ciudad Universitaria a ver a su equipo, Pumas de la UNAM, pero ahora se conforma con verlos por la televisión. El tiempo no le sobra, pero la pasión permanece: en la carátula de su celular tiene una imagen anti-americanista.

A pesar de ser uno de los mejores chefs del mundo, nunca olvida de donde vino y admira mucho a otros mexicanos que comparten su profesión como Ricardo Muñoz, Guillermo González, Benito Molina, Alejandro Ruiz y Roberto Solís: "Al igual que yo, tienen un restaurante que es su vida, su proyecto de vida. A eso nos dedicamos, es la razón por la cual salimos de la cama, y eso todos lo hemos llevado hasta donde hemos podido".

IXCHEL CISNEROS es periodista y ha colaborado con varios diarios y revistas de circulación nacional como 'Quién' y 'Esquire'. Actualmente estudia la Maestría en Periodismo en el CIDE. Dice que con Enrique Olvera comparte el amor por la comida y los Pumas de la UNAM



IMAGEN PÚBLICA®
Colegio de Gran Clase®

50
GENERACIONES

**MAESTRÍA
EN INGENIERÍA
EN IMAGEN
PÚBLICA**

**Entra a la era de la Imagen Pública®.
La Nueva Comunicación®.**

EDUCACIÓN PRESENCIAL Y A DISTANCIA

INICIA 8 DE JULIO DE 2013

imagenpublica.mx

01 800 911 01 11 | 50.80.88.00 ext. 1

RECTOR VÍCTOR GORDOA