

LA CIUDAD DE

FRENTE

#128

CRÓNICA ¿LA ÚLTIMA SOBRINA DE KAFKA? II **VERSUS** TARA MCPHERSON
COMIDA TACOS DE GUISADO **MÚSICA** JUMBO **CINE** PARAÍSO: AMOR
ARTE HARUN FAROCKI **LETRAS** VALERIA LUISELLI **MEDIOS** HOJA
SANTA **DISEÑO** PABELLÓN ECO **ESCENA** STAND-UP COMEDY

DEL 27 DE FEBRERO AL 12 DE MARZO DE 2014 | \$0.00 CERO PESOS | AÑO 2 | WWW.FRENTE.COM.MX



Transformar para preservar

Enrique Olvera y
la historia del Pujol

POR RULO



FOTOS: HANNA PIACITINI

Transformar para preservar Enrique Olvera y la historia del Pujol

Si a nuestra ciudad se le considera actualmente una de las capitales culinarias globales, es en buena medida gracias a Pujol —uno de los mejores restaurantes del mundo— y a su creador, Enrique Olvera. Además de desplegar una imaginación portentosa y poseer un vasto conocimiento de la cocina mexicana y sus ingredientes, Olvera ha hecho todo lo posible por poner los sabores de México en el mapa. Esta entrevista es el resultado de una extensa charla que Frente realizó con él.

Pujol es, sin duda, el restaurante más elogiado de nuestro país. En la actualidad, ocupa el lugar 17 de los 50 mejores del mundo en la lista San Pellegrino & Acqua Panna, elaborada anualmente por la prestigiosa revista británica *Restaurant*.

En mayo cumple 14 años de haber abierto sus puertas. En su portal (www.pujol.com.mx) se explica claramente cuál es su filosofía —“crear un estilo personal de cocina mexicana a partir de productos locales, así como de técnicas modernas y ancestrales”—. Enrique Rangel, contrabajista de Café Tacvba y uno de sus más entusiastas comensales, describe así el comer en Pujol: “Su cocina ha sido una sorpresa desde la primera vez que la probé. Reconocer sabores familiares y locales en preparaciones nada convencionales siempre es una experiencia increíble, y hasta ahora cada vez me resulta nueva”. Sin embargo, no siempre fue así, el lugar y Enrique Olvera, el chef que lo dirige, tardaron en encontrar su personalidad y su rol existencial. Curiosamente, Rangel encuentra cierta similitud entre el grupo al que pertenece y la comida de Olvera: “Me parece que cada uno, en su propio camino, está en busca de una voz propia partiendo del reconocimiento de los ingredientes (gastro-nómicos o musicales) con los que crecimos, de dónde estamos parados, elementos que nos sirven para la expresión personal”.



Si bien la atención de Olvera se reparte entre sus demás proyectos —las dos tiendas-café Eno en el Distrito Federal, los restaurantes Maíz de mar y Moxi (en Playa del Carmen y San Miguel de Allende, respectivamente) así como el encuentro gastronómico Mesamérica y sus vertientes— la joya de la corona sigue siendo Pujol.

Y pese a que Pujol no es para todos —el mismo Olvera lo reconoce—, tanto por su costo como por lo arriesgado de su propuesta, su trascendencia dentro del canon gastronómico del Distrito Federal es incuestionable. De su cocina han salido algunos de los chefs más importantes de los últimos años y algunas ideas que rápidamente han sido adoptadas por muchos otros restaurantes.

Lo que van a leer a continuación es una charla larga con Olvera que se sostuvo ahí mismo, en Pujol, un par de horas antes de que abriera sus puertas. Y aunque es un tipo que puede hablar elocuentemente de muchas cosas, nos concentramos en el restaurante que forjó su reputación, su historia, su legado y su futuro. Además, encontrarán un

par de textos guarnición, escritos por un par de notables admiradores de Olvera que amplían la perspectiva de su labor.

Lo primero, ¿cómo empezó Pujol?

Después de haber estudiado y trabajado en México empecé a ver qué hacía falta aquí, entonces me aventé una *business plan* de un restaurantito de barrio, algo sencillo en donde yo pudiera cocinar atender gente que es lo que siempre me ha gustado. Lo que a mí me gusta es la cocina pero también la parte del restaurante, de tener invitados, que llegue gente... Hicimos un plan y empezamos a juntar socios: uno metió diez mil dólares, otro cinco mil dólares, otro el 1%, y encontramos este local. Abrimos Pujol con una inversión superchiquita, de un millón y medio de pesos más o menos, que era nada. Aparte, un millón se fue al traspaso, entonces, realmente estuvimos con muy poquito dinero. En las mesas no había nada, me decían: “Eres muy minimalista”, y les contestaba: “Es que no alcanza” (risas). Es que no tenía ni para copas y así arrancamos, con experiencia y con ganas de hacer las cosas.

¿Cómo fuiste armando el menú?

Al principio era un menú cortito. Como éste era un restaurante argentino dejamos algunas cosas argentinas para los clientes que venían al restaurante a comer eso, que la verdad eran superpoquito; pero no los podíamos perder. Había una arrachera con un chimichurri de cilantro, y luego tenía un tono como americano, bueno más francés que americano, pero con ingredientes mexicanos. Al principio había salmón con una salsa de mandarina, cebollín y chile verde, también salpicón de pato, *foie gras* con zapote negro y mango. Era un menú como de un bistró mexicanizado, y ya después, poco a poco, fue agarrando el tono más mexicano.

¿Cómo te diste cuenta de que ése era el camino a seguir?

Al principio nos fue muy mal. El primer año y medio no había casi nadie, sobrevivimos porque éramos seis empleados y las pérdidas eran chiquititas, pero casi no ingresábamos nada. Un día nos empezamos a preguntar por qué no había gente si decían que todo estaba muy rico y no regresaban. Y un día pensé: “Yo no despierto en la mañana pensando que tengo antojo de salmón con salsa de tamarindo y un toquecito de aceite de trufa”. La gente no despierta con esos antojos, despierta y dice: “Hoy tengo antojo de sushi, de pizza, de tacos”. Creímos que era importante definir el estilo de cocina y para ese entonces, como con dos años de vida, el restaurante ya era muy mexicano, nos dábamos cuenta de que el salpicón de pato era uno de los platos que más le gustaba a la gente, que había interés por la cocina mexicana. Metimos un maridaje que hicimos con Hugo D’Acosta: un mole de olla que después se convirtió en un plato estrella del restaurante. Cuando salió ese mole de olla casi al día siguiente incluimos un pescado al pastor, que ése todavía aparece en la carta de vez en cuando, y empezamos a meternos en un tema de cocina mexicana, pero también de cocina mexicana como de calle, no la cocina conventual ni la alta cocina mexicana, más bien queríamos meternos en el tema de comida callejera. Ese camino nos llevó a hacer muchas interpretaciones de platillos como los esquites, cosas que uno como normalmente en un puestito, no en un restaurante de Polanco. Creo que eso nos dio una visión nueva de la cocina mexicana y es la que ahorita seguimos, evidentemente con un trabajo más profundo, de investigación, de combinación de productos. Lo que ahora queremos hacer son recetas nuestras, no una interpretación de las ya existentes. Por ejemplo, ya no hacemos puerco con verdolagas, que hacíamos hace tiempo; ahora hacemos los fideos con verdolaga con camarón de río, que nunca lo has comido pero cuando te lo llevas a la boca sí tiene una sensación de comida mexicana.

Entonces, el platillo clave en esta historia sería tu mole de olla...

Sí, porque cuando presentamos ese plato a todo mundo le encantó y la gente regresaba: “Vengo por el mole de olla”. Nos dimos cuenta de que teníamos en la cocina mexicana un gran potencial. También en esa época me hice muy amigo de Ricardo Muñoz Zurita [chef, dueño del Azul y Oro y del Azul Condesa] y de Federico López [chef, dueño

de Taller Gourmet]. Ellos ya traían en mente trabajar con cocina mexicana y nuestros productos, y hacer una investigación de cómo es la cocina de nuestro país. Nosotros tomamos la banderita de ir con el tema de cocina mexicana contemporánea, seguir trabajando con las recetas y ha sido superexitoso.

¿En qué momento te diste cuenta de que estabas empezando a tener éxito?

Como la semana pasada... (risas). La verdad es que nunca lo he sentido, justo porque nos fue muy mal al principio siempre tengo este nerviosismo de que en cualquier momento se me va a caer y de que a la gente le va a dejar de gustar lo que hacemos, que llegue otro restaurante y sea más importante de lo que es Pujol. Siempre tenemos esto muy en cuenta y trabajamos muy duro para seguir mejorando todos los días. Si visitaste Pujol hace un año no solamente la carta va a ser distinta, nosotros pensamos que es mejor. Además, el espacio físico se va modificando, vamos encontrando un mejor mantel, una mejor copa, nuestra lista de vinos está constantemente cambiando. Ahora tenemos la propuesta de mezcales, de cervezas artesanales, de aguas frescas que hace ocho años no teníamos. Antes vendíamos Bohemia, Corona y ya, ahora tenemos casi ochenta cervezas artesanales y más de cincuenta mezcales curados a mano.

Hablando de bebidas, ahora en todos lados hay aguas frescas del día, mezcales y cervezas artesanales. ¿Tú crees que Pujol de algún modo influye en lo que pasa en otros lugares? o al revés, ¿Pujol es parte de la ciudad y se deja permeear por lo que está pasando aquí?

Creo que es una combinación de las dos cosas, yo no puedo decir que soy el primero en haber tenido una colección de mezcales importante. Benito Molina cuando abrió Manzanilla aquí en México hace seis o siete años ya estaba hablando de mezcal. No tenía acceso a la cantidad de mezcales que tenemos nosotros aquí, pero creo que eso es parte de una tendencia que nosotros recogemos y la tratamos de hacer nuestra. Nosotros lo que buscamos es cierto tipo de mezcal, de poca producción, que eso sí es algo muy de Pujol. Eso, seguramente, después se permeará en otros restaurantes. Igual con las aguas frescas, evidentemente no las inventé yo...

Pero no se veían en los restaurantes...

A mí lo que me gusta del agua es que es algo nuestro.

Y Pujol es un referente.

Sí creo que hay ciertas cosas que nosotros hacemos que se ven reflejadas casi de inmediato. Aunque también es cierto que cuando hacemos algo para Pujol nunca pensamos en eso. Nunca digo "esto se va a permeear", más bien, ¿qué nos sirve para Pujol? No estamos buscando generar tendencias, sino ser el mejor restaurante posible.

¿Eres muy competitivo?

Evidentemente creo que a nadie le gusta perder. Muchos años no fuimos el mejor restaurante de la ciudad, pero sé seguir y puedo vivir con eso. Lo que no me gusta es que me rebasen, no me importa tener alguien enfrente, pero que no me pasen. Ése es mi tipo de competencia.

Y para eso haces lo que me decías: cambiar el menú, mejorar, pero tal vez también trae cierto riesgo, porque a lo mejor el cliente de siempre cuando ve el menú modificado se sobresalta.

Claro y también entiendo que la vida es cíclica y que esto no va a durar para siempre. También tengo eso muy claro. Ningún restaurante es el favorito de todos. Si le preguntas a 20 personas unos hablarán de una cantina, de un puesto de comida, de un bistró, de una sandwichería; y otros hablarán de Pujol, de un restaurante de comida francesa, de sushi. Me queda claro que no le podemos dar gusto a todo mundo. Nosotros lo que tenemos muy claro es que dentro de la cocina mexicana contemporánea debemos ser los mejores. Porque si a ti te gusta mucho el sushi, pues nunca vas a venir al Pujol, puedes decir me gusta más el Tori Tori, por decir algo. Estamos conscientes de eso,



pero somos competitivos como cualquier persona a la que le apasiona lo que hace: si eres un carpintero y te late mucho tu chamba quieres hacer una silla que esté de su reputísima madre, lo mismo queremos nosotros, tener un restaurante que digas: "¿Qué pedo con este lugar?". Está todo perfecto, está todo cuidado. Igual y no te gusta, pero no te puedes quejar de que no está todo pensado, metódicamente hecho. Los platos no sólo tienen buen producto, cuando la gente habla de buen producto no siempre tiene buenas ideas. Lo que vas a comer en Pujol no lo has comido antes y eso creo que también tiene un valor.

¿A qué te refieres al decir "cuando la gente habla de buen producto no siempre tiene buenas ideas"?

Creo que cuando un restaurante habla mucho del producto que maneja, es porque su cocina no tiene mucho que decir, sus ideas del plato... decir "encontré estos jitomates increíbles y estaban tan buenos que nada más los rebané", ah, pues los rebanó yo en mi casa. ¿Tú como cocinero qué estás proponiendo? Y eso pasa también si te clavamos en recetas tradicionales, si haces puerco con verdolagas que hacía tu mamá. Ésa es una de las razones por las que dejamos de hacer puerco con verdolagas. ¿Qué estás proponiendo, dónde está tu creatividad, tu aportación, dónde estás construyendo una receta? Y creo que en lo que Pujol hace todo el tiempo, estar proponiendo, tomamos riesgos. Evidentemente, cuando traes esa dinámica hay ciertas cosas que no van a gustar tanto. Contra un taco de carnitas en salsa verde hay muy pocas cosas que pueden competir, pero de nuestra parte hay una búsqueda por llegar a hacer algo así. Eso es importante para nuestra gastronomía y tiene un valor adicional.

Pero también cuando llegas a algo así de repente lo cambias, ¿no? Como que no te gusta quedarte dormido en tus laureles...

Yo creo que siempre se pueden hacer mejor las cosas.

Al principio estabas pensando más en sobrevivir y que el lugar durara pero ¿hay algún restaurante, más allá de su cocina, que aspire a tener algo parecido por su carrera o trayectoria?

¿En México? Hay lugares como el Nicos (Av. Cuitláhuac 3102. Col. Clavería) que tiene más de cuarenta o cincuenta años. Nicos es un gran lugar. Permanecer en el gusto con una calidad importante, durante años, habla de un trabajo de vida, y eso está cabronísimo.

“Yo creo que cualquier cocina bien hecha es extraordinaria: una papa al horno puede ser de lo más chingón que te has comido en tu vida, pero si la metes al microondas puede ser una papa de mierda.”

Claro, aunque ellos son más apegados a la tradición. Ideológica o conceptualmente no se parecen a lo que tú haces...

Pero la tradición fue moderna en algún momento. Entonces, en realidad, no somos tan distintos, toda la cocina siempre ha sido contemporánea. El mole en su momento fue cocina contemporánea.

Fue vanguardia.

La vanguardia ahí está y en ese sentido Nicos sigue siendo muy contemporáneo y Pujol es muy tradicional en un sentido. Las aguas frescas son algo muy tradicional, y aunque las hagamos de bergamota con pera y chichazapote, siguen siendo aguas frescas. Nosotros tenemos una frase que nos dijo hace mucho tiempo un cliente: "Pujol es transformar para preservar", ésa es nuestra misión de comida, nuestra visión más que misión. Cuando entro a un mercado o voy en la carretera y veo el paisaje digo: "Éste es el país de las maravillas", tenemos todo. Caminas en el mercado de Oaxaca y dices: "¿Cómo vamos a perder esto?, ¿cómo nos podemos arriesgar a que por no cuidar esto, dentro de 20 años, los restaurantes estén dando filete con champiñones?" o cualquier otro plato común del lenguaje culinario internacional. Creemos que es bien importante mantenerlo y no con un espíritu nostálgico tipo: "¡Tenemos un patrimonio, somos herederos!", no se trata de eso, eso está increíble pero hay que cuidarlo, trabajar con él. Tienes materia prima, pues haz algo con ella y en ese jugar con ella lo vas a preservar, no es tampoco cuestión de atesorarlo y de que nadie lo toque, más bien es decir "tengo un material que está chingonísimo, si fuera arquitecto sería un pendejo si no lo uso", lo mismo aquí.

Me da la impresión que investigar es una parte fundamental de tu trabajo, casi tanto como cocinar, ¿estoy en lo correcto?

Creo que los cocineros tenemos una curiosidad natural por el ingrediente, siempre nos preguntamos con qué podemos cocinar. Hay esta curiosidad por lo desconocido que es increíble, parte fundamental de tu cocina diaria. Para mí y para Pujol, la investigación es una herramienta grandiosa porque tratamos de hacer una cocina nueva, no antes vista. Primero, para saber si lo que estás haciendo es nuevo o no. Yo me acuerdo una vez en una clase de cocina creativa



en la escuela en Nueva York, agarré cebada perla e hice un riss de cebada perla con un poquito de azafrán, y dos años después encontré en un libro de cocina medieval una receta muy parecida: de pendejo pensaba que había inventado el hilo negro y, de repente estaba ahí. Creo que lo que la investigación te permite es tener referencia y también se convierte en un ingrediente, en una herramienta para la creatividad, no en un freno, sino en algo que te puede ayudar. Uno de los platos que ha estado en nuestro menú es el plátano fermentado; no investigué en las enciclopedias, sino simplemente que en Tabasco el plátano se come muy negro. Entonces, dejé que el plátano se pudriera para ver qué pasaba, y ya que estaba podrido abrimos y parecía un poquito como un foie gras. Entonces lo sellamos como foie gras, lo probamos y nos pusimos a trabajar con eso. Empezamos a hacer estas relaciones en tu mente que te permiten llegar a cocina nueva, pero no es tanto un afán. Me gusta mucho la posibilidad de entender la antropología, la geografía... Por ejemplo, nosotros creemos que la buena cocina tiene que ser saludable, entonces si antropológicamente cómo comían los pueblos, era comida más sencilla de la que comemos ahora, y parte del menú de Pujol es así: 80% lo que comes en Pujol son vegetales y el 20% es proteína, cuando la mayoría de los restaurantes de manteles largos es al revés, 80% proteína y la garnición casi casi la haces a un lado.

¿Y convencer a la gente de tu forma de hacer las cosas ha sido difícil? Hace poco escuchaba a un tipo quejarse de que no había entradas ni botanas en Pujol...

Por eso te digo que ya no la hicimos, porque todo mundo se queja de Pujol (risas).

Habrás a quien le parezca inusual y hasta le moleste ir a un restaurante de lujo a comer "pasta"...

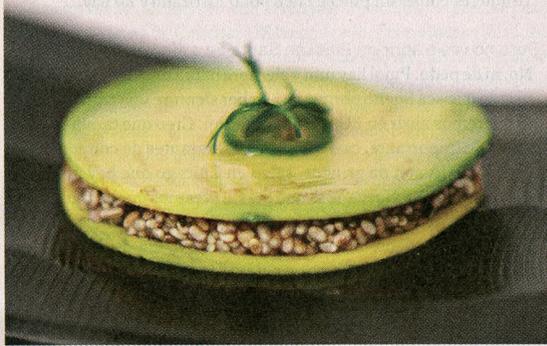
Por eso creo que estamos muy lejos del ya-la-hicimos; al contrario, creo que en este momento estamos en la vitrina y todo mundo puede decir "a mí no me gustó esto y a mí no me gustó lo otro". Últimamente, lo que veo es que la gente viene con un gran deseo de comer bien y con la voluntad de pasar un buen rato, y eso me parece increíble porque ya con eso puedo trabajar, ya que cuando llegas con una actitud de "a ver qué está haciendo este pendejo", con ganas de fregar, ahí ya valí madres porque aunque te dé la mejor comida de mi vida o lo mejor que yo sé cocinar, no te voy a poder convencer de que lo que estamos haciendo está chingón.

Me imagino que los premios que han ganado también pueden atraer a gente que no sabe apreciar la buena comida y sólo le gusta farolear...

A nosotros lo que nos han traído los premios es mucho turismo. Creo que el turista es el mejor comensal que hay porque está de vacaciones, no está estresado, se está quedando en un buen hotel. Si viene a Pujol viene a pasarla bien, están muy receptivos de la experiencia. En cambio, alguien que viene de aquí, a una comida de negocios a hablar de cuántos millones de pesos van a perder, lo que le sirvas le vale pistola, entonces el turista es mucho mejor comensal que un hombre de negocios para un restaurante como Pujol. Por eso creo que los premios en ese sentido funcionan. También, como dices tú, a veces podrá llegar alguien que no se imagina ni a lo que viene, llega diciendo "yo quiero un guacamolito y de entrada quiero...", y aquí vendemos menús de degustación, vendemos menús del día y eso me imagino que para alguna gente debe ser muy complicado. Pero si yo te vendo a la carta me convierto en un restaurante cualquiera y tú vas a armar tu experiencia. Si yo tuviera una carta, todos pedirían camarones o filete o acabarían pidiendo lo de siempre, y entonces ya no puedo meter los escamolitos, y la experiencia se convierte en otra cosa.

Se les olvida que esto es como ver una película, hay un guión...

Creo que cuando vas a un restaurante tienes que respetar la experiencia. Si la experiencia es a la carta como un restaurante con pescado: así a la talla, frijoles, guacamole, tu plato de arroz, tortillas... a toda madre, a eso vas. Pero si vienes a Pujol, respeta la experiencia, si no te gusta, no te quejes. Simplemente, creo que no es lo tuyo, no vuelvas y ya.



Vamos atrás de nuevo. ¿Cuál fue la primera crítica buena que te salió de Pujol?

La primera fue en el Buena Mesa [la sección culinaria del periódico *Reforma*] que sacamos tres tenedores de cuatro, estuvimos llenos un par de semanas gracias a eso. Después [la revista] *Catadores* nos dio Chef del Año en el 2004.

¿Cuál fue la primera celebridad importante que los visitó? Bono.

Eso fue hace no tanto, en el 2010, ¿no?

Pujol no es un restaurante de celebridades. Si eres Bono, ¿por qué querías venir aquí?

Pues porque está en la lista de San Pellegrino de los 50 mejores restaurantes del mundo.

Ahorita sí, pero hace cinco años no. Es un restaurante que es todo negro en donde lo único que importa es la comida y con quien estás sentado. Ahora sí viene cualquier tipo de personalidad pero eso es reciente. Yo prefiero, mi cliente favorito, es el turista y el alumno de cocina, en Pujol les tenemos muchísimo cariño.

¿Los glotonos no?

Sí, pero como que el alumno de cocina es alguien que tuvo que ahorrar. No es lo mismo que tú traigas la tarjeta ilimitada a un cuate que ahorró seis meses, seis mil pesos para poder venir a comer a Pujol. Se sienta, lo ves comer y dices: "Yo a ese cabrón le debo la vida". Me interesa mucho más ese cabrón que Bono, y no es que lo desprecie.

¿Quiénes son, generalmente, los comensales de Pujol?

Creo que es una mezcla muy chingona de gente. En una mesa puedes ver algunos alumnos de cocina; en la que sigue, a unos alemanes que están de turistas; en la que sigue, unos hombres de negocios; en la que sigue, una parejita que está dando el anillo; en la otra, un grupo de amigos que se querían reunir y pasar un buen rato; en la otra, puede haber un periodista que viene a ver qué onda. Es una mezcla muy padre. En la noche tenemos más turistas que en la comida. Es algo que pasó a partir de lo de la lista de Pellegrino, cada vez tenemos más turistas en la noche y cada vez reservan con mucho más tiempo de anticipación. Un turista sabe que va a venir a México y reserva. Cuando yo sabía que iba a estar en Copenhague, hice mi reservación en Noma [el mejor restaurante del mundo tres años seguidos, según San Pellegrino], y eso está empezando a pasar en México. La gente me pregunta por qué hay tanto turista y es porque ellos reservan con tiempo, y sólo son catorce mesas en el restaurante.

El turismo está cambiando y una parte muy importante de viajar es comer, ¿no?

Para mí siempre lo ha sido, pero estoy de acuerdo en que antes la gente viajaba pero la comida no era la razón para ir a una ciudad, sino algo que hacer durante el viaje. Ahora la gente viaja a donde se come bien. Ése es el cambio de dinámica, si una ciudad no tiene

buenos restaurantes de repente puede ser razón para no ir. A mí, por ejemplo, se me antoja mucho ir a Moscú pero no voy porque no sé de ninguno, seguramente habrá buenos lugares.

Sí, incluso la motivación no tiene que ser un restaurante elegante, si te dicen que la mejor hamburguesa del mundo está en un changarro en Nueva York, vas ahí.

Sí. Por ejemplo, en Nashville dicen que está increíble el tema de la BBQ. Como dices tú, ése es el nuevo turismo, el de ahora no es el de lujo, sino de ir a una experiencia única. Lo que vives en Nashville no lo puedes vivir en ninguna otra ciudad del mundo y eso es justo lo que nosotros tratamos de que la gente vea en México, o sea, no vas a venir a México a comerte unos pinches espárragos. Si quieres generar turismo y economía, quieres que tu restaurante esté bien, tienes que usar cosas mexicanas. Evidentemente, como cualquier gran ciudad, tenemos que tener un buen restaurante de sushi, un buen restaurante italiano, un buen restaurante español, eso tiene que existir y está muy bien que sea así. No todo mundo tiene que ser cocinero mexicano, pero sí creo que a México le hacen falta más lugares de cocina mexicana chingones, como Nicos. Debería haber para esta ciudad por lo menos seis o siete restaurantes así, como Pujol debería de haber dos o tres.

¿Te ves abriendo franquicias algún día?

No, ahorita lo que vamos a abrir es una pollería porque justo es de estas cosas que no me parece que debemos perder. Yo me acuerdo que ibas a comprar tortillas y pollo, así que vamos a abrir una pollería Pollol, de pollos rostizados y tortillas recién hechas.

Conversación sobre Enrique Olvera con Alonso Ruvalcaba, editor de Comida de Frente

¿Cuál fue tu primer contacto con la comida de Enrique Olvera? ¿Cómo lo recuerdas?

Estoy seguro de haber ido a Pujol cuando éste recién había abierto, tal vez para hacer una nota, pero he olvidado mi impresión. El primer contacto realmente consciente con su comida fue en una cata de la Embajada de España, donde Olvera había preparado los canapés. Recuerdo que había, entre otras cosas, el salpicón de pato, que el propio Enrique ha dicho fue "un primer paso en la dirección correcta". Yo lo asimilé a las carnititas de pato que había entonces en MP Bistrot, de Mónica Patiño. Era fácil ver las similitudes e intuir ¿o desear? lo que estaba por suceder: la lenta toma de la alta cocina por la cocina popular. (O algo menos dramático, pero por ahí.)

¿En qué ha cambiado Pujol con los años?

Quiero decir algo más o menos paradójico: la esencia de Pujol es el cambio en la fijeza. No es necesario que yo enumere los varios Pujol que ha sido el restaurante: un restaurante de "cocina internacional", de "alta cocina", de cocina nostálgica o autobiográfica, de cocina deconstruida, de cocina espectacular, de cocina monástica. También ha sido una excelente taquería. Pero cada vez que visitabas cualquiera de esos restaurantes sabías irrevocablemente que estabas en Pujol. Ser siempre Pujol ha sido no estacionarse.

¿En qué crees que radica su éxito culinario?

¿Cuáles son sus aciertos?

Primero: un gran bagaje cultural –histórico y actual, mexicano y, en general, de las cocinas de occidente– leído con agudeza de análisis y reinterpretado con maestría técnica. Los cocineros de Pujol son diestros. También: una perfeccionista atención al detalle.

¿De qué manera sientes que se vincula con la comida tradicional mexicana?

Como decía arriba: entre otras cosas, la historia de la cocina de Pujol es una lectura aguda y analítica de la historia de la cocina mexicana.

¿Qué crees que representa para la ciudad este restaurante?

Muchas cosas, pero me detendré en la que me parece la principal (y acaso la menos atendida): es una escuela no oficial importantísima. La posibilidad de trabajar ahí atrae a decenas de cocineros o cocineros en potencia; al parecer, el trabajo ahí forja una destreza metálica – cuando uno logra aguantar su rigor–. Y hay por lo menos dos graduados de ese colegio que han establecido ya sus propias escuelas: Eduardo García, de Máximo y Jorge Vallejo, de Quintonil. Respetos.

Creo que estamos muy lejos del ya-la-hicimos, al contrario yo creo que en este momento estamos en la vitrina y todo mundo puede decir "a mi no me gustó esto y a mi no me gustó lo otro".



Está bien, pero finalmente ahí lo estás haciendo para llenar una necesidad tuya...

Una necesidad mía, pero también creo que es necesidad del mercado. Te quieres comer un pinche buen pollo rostizado y no hay...

¿Pero no vas a abrir un Pujol en Santa Fe o algo así?

No, ni de pedo. Pujol hay uno y siempre habrá uno. No se me antoja ni creo que sea bueno porque va a haber siempre una comparación. Sí queremos abrir en EUA, en Manhattan. Creo que también es un mensaje importante, casi todos los restaurantes de comida mexicana en EUA son de gringos, salvo en Chicago que hay un par de excepciones y en Nueva York uno más... creemos que el mundo está listo para algo así, para entender cocina mexicana sofisticada. No va a ser Pujol, evidentemente, no va haber un menú de degustación, va a ser algo más casual, pero no quiero llegar a hacer sopa de tortilla como la de todo mundo, sino llevar algo mucho más trabajado y creo que eso le hace falta a una ciudad como Manhattan.

Regresando a la historia de Pujol, hay muchos chefs reconocidos que han pasado por esta cocina...

No muchos, más bien muy notables.

Platicame de ellos...

El jefe de cocina que más tiempo estuvo conmigo se llama Alejandro Villagómez. Él está ahorita en La Paz manejando un hotel y lo está yendo superbien, está muy contento. Aquí lo quemamos, era un trabajo de burro que yo creo que nada más él aguantó. Luego el chef del Máximo Bistrot, Eduardo García, fue jefe de cocina en el hotel

Un tipo que está donde tiene que estar. Carlos Puig sobre el Pujol

Por Mariana Linares

El periodista Carlos Puig es de colmillo exigente. Entre la televisión, el periódico y la dirección del proyecto digital del diario *Milenio* se da tiempo para comer y beber bien. Cliente frecuente de Pujol, Puig comparte con Frente su opinión sobre el comandante en jefe del restaurante y los motivos que lo han llevado a ser uno de los mejores del mundo.



Carlos Puig es periodista. Uno obsesivo, meticuloso y audaz. Lo mismo para encontrar una nota que para sentarse a comer en cualquier lugar. En el 2007, Puig, para saciar su curiosidad, visitó el restaurante Pujol en la capital. Recién desempacado de una temporada laboral en Houston, quiso enterar a su paladar sobre aquello que preparaban en el corazón de Polanco y que ascendía rápidamente como uno de los mejores restaurantes del mundo. Le habían dicho que era un menú mexicano, pero que no esperara las palabras chilaquiles, enchiladas o tacos al pastor enlistadas como opción. "Un mero interés periodístico" lo llevó a encontrarse, más que con un lugar, con un personaje que lo emocionó: Enrique Olvera, "el cocinero concentrado en encontrar sabores desconocidos".

Puig visita el Pujol varias veces al año, aunque lamenta que no pueda ser más: "La impresionante demanda por comer en Pujol, sobre todo de extranjeros, está volviendo imposible encontrar una mesa"

No siempre sale gozoso del local. Es por lo que tiene que confiar de más en el cocinero y propietario del restaurante, quien entrega al periodista experimentos culinarios fuera del menú. Olvera toma riesgos. Puig lo sabe. Reconoce que el chef mexicano no quiere hacer la mejor comida mexicana, sino hacer nuevos sabores con ingredientes locales. Y eso no siempre gusta. Olvera lo sabe y espera muchas veces de su comensal obsesivo, meticuloso y audaz, preguntas infinitas sobre los ingredientes, la manufactura, terribles comparaciones y, finalmente, el veredicto, sin filtros, de su paladar.

Olvera, reconoce Puig, sí ha logrado encontrar, hacer, elaborar, presentar, nuevos sabores. Además de talento y conocimiento para ello, Olvera tiene el tiempo. "Está en ello y para ello", describe el periodista. Por eso viaja, mezcla, conoce a productores, experimenta con ingredientes, cambia de menú cada vez que se le antoja. Por eso, también cree Puig, Pujol es un lugar perfecto: "Olvera está en lo que tiene que estar. El lugar tiene la luz, el color de las mesas, la decoración perfectamente estudiada. ¿te has fijado que no tiene flores?, de tal manera que la única protagonista es la experiencia de comer".

Y cuando Olvera no está frente a una mesa de trabajo o una estufa ardiente, sigue en la labor de la nueva gastronomía a través de la promoción. "Ése es otro trabajo durísimo de Olvera con la comida mexicana: difundirla fuera del país". Y lo hace haciendo lo contrario: no se trata de llevar el mole a Alemania, el mezzal a Nueva York, los chiles rellenos a Rusia. Es un asunto más profundo. Uno que tiene que ver con la distorsión de la gastronomía nacional y eso es a través de sus productos locales, de sus ingredientes únicos, de la demostración de que los chefs mexicanos están en la búsqueda y no en la estupefacción. "Y Enrique no se hace chiquito ante nadie. Es un chingón y no duda en decirlo y hacerlo saber. Eso, también es innovador para un cocinero mexicano."

Si no se encuentra una mesa disponible para saborear Pujol, Puig recomienda, mientras tanto, leer el libro *Uno*, escrito por el propio Olvera para explicar el trabajo que realiza desde el 2000. "Cuando uno lee como se entrenan los meseros en el Pujol, uno entiende por qué no es gratuito su éxito. Enrique lo pensó todo, de principio a fin. Y ése es su éxito. El tipo está en lo que tiene que estar"

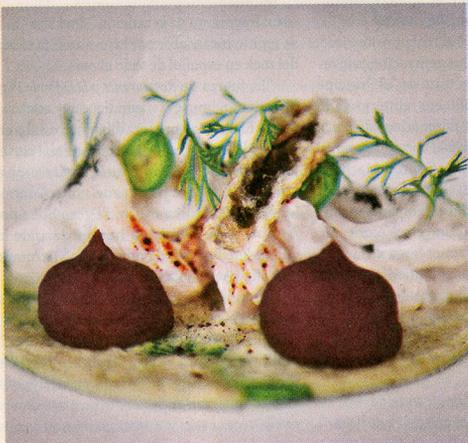
Condesa y luego estuvo en Pujol un par de años, y le está yendo increíblemente bien. También Jorge Vallejo, de Quintonil, estuvo en Habita un tiempo y después en Pujol. Él empezó como jefe de banquetes de nuestro servicio de *catering* un ratito, después se pasó a jefe de cocina de Condesa DF, luego fue chef corporativo de todos los hoteles que yo asesoraba en Habita. Cuando me salí de Habita, se salió conmigo y estuvo un rato aquí con nosotros, y ya después se fue al St. Regis y de ahí a Quintonil. ¿Quién más? Mario Espinosa está en Kuuk en Mérida, también le está yendo muy bien y yo creo que en Mérida es del que más se habla. *Travel & Leisure* de Estados Unidos sacó una lista de los lugares donde valía la pena ir nada más para comer y estaba Kuuk. También Diego Hernández, el de Ensenada, el de Corazón de Tierra, estuvo como cocinero en Pujol un rato.

¿A ti te interesa formar gente? Porque aunque no te interese de todas formas te sale muy bien...

Formamos gente pero no para que pongan otros negocios, ya basta de armar a la competencia (risas). No, evidentemente si me gusta formar, me gusta ser compartido. Creo que tengo el mejor restaurante cuando tengo el mejor personal, entonces me interesa mucho tener uno muy bueno. También me queda muy claro que ese personal viene aquí a Pujol, está aquí un rato y después va a hacer lo suyo. Mi jefe de cocina, Eric, lleva conmigo dos años, seguramente estará un par de años más y después se irá a poner su restaurante, eso es lo normal en la vida y hay que asumirlo así. Tampoco creo que sea mérito mío que a ellos les vaya bien, es mérito suyo haberse podido meter a Pujol, haber aprendido de Pujol y después haber montado su restaurante y que les vaya bien. Creo que es ley de vida.

La ciudad de México empieza a ser considerada una capital culinaria. Hay calidad e imaginación en nuestra cocina tradicional, en la alta cocina y en la comida callejera. De cierto modo, en Pujol se sintetizan estos tres aspectos y de alguna manera ha contribuido a que se les valore más.

Creo que si fuéramos sólo un destino de comida callejera no tendríamos tanto turismo gastronómico, o si tuviéramos sólo cocina tradicional. Creo que a cualquier cocina le hace falta una cocina moderna, que rompa esquemas, le da frescura. Hasta los mismos restaurantes tradicionales. Yo luego veo cosas en el Nicos y digo: "¿De dónde salió esto tan contemporáneo?". De repente le empiezas a mover y todos nos inspiramos a todos. No voy a pecar de falsa modestia porque es una mamada, pero creo que Pujol es importante para la ciudad, he trabajado muchísimo para nosotros y eso se ha infiltrado en los demás restaurantes del DF. Yo siempre digo que no soy la madre Teresa de Calcuta, cuando voy a un congreso hablo de México porque me interesa que vengan porque van a hablar de Pujol. Si yo me voy a hablar de Pujol a un congreso nadie agarra un avión para venir a cenar aquí, algún loco lo hará, pero no mucha gente. Pero si formamos un destino gastronómico, nos va a ir bien a todos. **E**



MENÚ

1. Raspado de hinojo, enebro y lima

2. Botanas Elote con mayonesa de hormiga chicatana, café y chile costeño Aguachile de semilla de chíá y aguacate, sal de gusano Tostada de maíz azul, chile mixe y rábano Chicharrón de col rizada

3. Escabeche de zanahoria y mariscos

4. Coliflor, romanesco, col rizada y mole de brócoli

5. Taco de ceviche de pescado, frijol y hoja santa o Taco de barbacoa, aguacate, chícharo, cacao y chile poblano

6. Chilacayota nixtamalizada, salsa de jitomate-chile de agua, albahaca o Panza de cerdo frita, verdolagas, salsa verde y papa o Pesca del día, berenjena, lima y habanero

7. Mole madre

8. Dulce de guayaba y camote quemado

9. Papaya nixtamalizada, yogurt, helado de miel, limón cristalizado o Manzanas, espuma de cerveza, trigo y nuez o Brioche, queso, mermelada de tomatillo-menta, frutas

10. Infusión de pelos de elote, lima y anís estrella

MENÚ DEL 25 DE FEBRERO DE 2014