

Vongerichten en México

El chef con tres estrellas Michelin viene a visitar a su discípulo, Maycoll Calderón

Jorge Toledo

EN EL ámbito culinario y restaurador internacional, Jean-Georges Vongerichten es una leyenda.

Nació en Alsacia, Francia, en el seno de una familia en la cual el tema de la comida era de primordial importancia, pues su madre y abuela preparaban diariamente comida para más de 40 empleados de un negocio familiar, creció rodeado de aromas y fragancias de productos e ingredientes frescos.

Un acontecimiento que marcó su vida permanentemente ocurrió al celebrar sus 16 años con su familia en el restaurante triestelar L'Auberge de Vill, en Alsacia, al quedar prendado de su cocina y todo lo que esta profesión conlleva; pronto, entró ahí como aprendiz e inició su meteórica carrera, colaborando con chefs tan famosos como Paul Bocuse.

Arribó a los Estados Unidos actuando como chef consultor y poco tiempo después abrió su primer bistro, JoJo, que causó furor.

Su siguiente aventura, Vong (Nueva York, Hong Kong, Londres, Chicago y brevemente en el DF, ofrecía una carta exótica de cocina thai-francesa), de ahí el Jean-Georges (tres estrellas Michelin, Los 50 Mejores Restaurantes del Mundo), después Mercer Kitchen, Spice Market, J&G Steakhouse y, el más reciente, J&G Grill Mexico City.

Una de sus creaciones más famosas que él mismo considera "a mistake", sucedió al sacar prematuramente del horno un pastelillo de chocolate, que quedó con el centro suave, crudo y líquido, y así nació un postre que se ha difundido por todo el mundo.

El flamante J&G Grill Mexico City (dentro del St. Regis, Paseo de la Reforma 439, col. Cuauhtémoc, tel. 5228-1935) cuenta con un elegante comedor, decorado con temas asiáticos, que aloja cómodamente a 170 comensales, una chef's table para 10, dos comedores privados, también para 10 clientes, y un formidable equipo humano (vea la nota completa en economista.com.mx).

El chef ejecutivo es Maycoll Calderón, de Caracas, Venezuela, y es el caso raro de un chef cuya familia no tiene antecedentes culinarios, pero su paladar se formó gracias a que por la profesión de su padre viajaban constantemente, probando cocinas de muchos países (sin olvidar a sus queridas arepas, tortillas gruesas de masa de maíz rellenas



Erizo montado sobre un pedazo de pan pumpernickel, una rodaja de chile jalapeño y gotas de yuzu. FOTOS: CORTESÍA



Guachinango del Golfo al vapor, servido en una cama de puré de papas púrpuras, salsa emulsionada de chile poblano.



Jean-Georges Vongerichten.



Maycoll Calderón.

nas de queso fresco y mantequilla). Con el apoyo de su familia, viajó a España para estudiar y trabajar con Karlos Arguñano, Juan Mari Arzak y Ferran Adrià. Al terminar su educación culinaria española, decidió probar suerte con Jean-Georges en el Nougatine de Nueva York, en

donde subió rápidamente el escalafón restaurador al famoso restaurante del mismo nombre, más tarde al The Mark, después al St. Regis Fern de Puerto Rico, y finalmente al J&G Grill Mexico City.

Jean-Georges le ha dado carta blanca para probar y experimentar con los ingredientes y productos locales más interesantes, entre ellos las frutas (encontró un mango pequeño que le fascinó), los pescados (guachinango, mero, róbalo) y sobre todo los chiles mexicanos, que le presentan un amplísimo panorama que seguramente expandirá creando platillos espectaculares en un futuro muy próximo, apoyado por el departamento de R&D de Nueva York.

Vongerichten arribó a Estados Unidos actuando como chef consultor y poco tiempo después abrió su primer bistro, JoJo, que causó furor.

El delicioso menú que el chef Maycoll me preparó, fue éste:

Como entradas, la pizza de carpaccio, sobre una base de pasta de harina de trigo, láminas delgadas de carne de res, un poco de ajo quemado, arúgula, champiñones finamente picados, sal de mar, pimienta y unas gotas de limón amarillo; erizo montado sobre un pedazo de pan pumpernickel, una rodaja de chile jalapeño, gotas de yuzu (cítrico japonés) y sal de mar colimense, esta pequeña creación culinaria es una verdadera explosión de sabores en boca; hamachi (pez limón cola amarilla) japonés, servido crudo en láminas delgadas, marinado en vinagreta de hongos shiitake y soya jengibre, servido con aguacate, rábano, cebollín y perillito, de sabor delicadísimo.

De sopas, la de pavo, elaborada con fondo de esta ave, pedacitos de la misma, alubias blancas pequeñas, cilantro, epazote, rábanos y cebolla roja picados, rodajas de aguacate y crema; esta sopa es creación del chef Maycoll.

De platos fuertes, guachinango del Golfo al vapor, servido en una cama de puré de papas púrpuras, salsa emulsionada de chile poblano y acompañado con una berenjena con mezcla de hierbas y ajo a la parrilla, y pedazos de poblano al cual se le quemó la piel; costillas de res braseadas durante dos horas y media, con su caldo y verduras, hasta que la carne se separe del hueso, servidas con puré de baby carrots.

De postres, cheese cake elaborado con quesos crema Philadelphia y mascarpone, servido con sorbete de mora azul y moras azules frescas; sopa de fresas frescas, con helado de semillas de amapola; sundae de caramelo con palomitas de maíz caramelizadas, con jarabe de chocolate francés Valrhona, mezcla interesante de texturas crujientes y sabores dulces.