

## ABC Cocina eats Nueva York



Acerca de Raquel Azpiroz

Arquitecta con marcada debilidad por Goethe, Mies van der Rohe y Jostein Gaarder. Tras las bambalinas de Forbes Life busca historias únicas para contarlas desde una perspectiva audaz e inédita.

Escrito por Raquel Azpiroz en diciembre 13, 2013



El nuevo éxito gastronómico de Jean-Georges Vongerichten se nutre de raíces hispanas para seducir a paladares cosmopolitas.

Para cualquier español el *jamón ibérico* es un tema sensible. Son palabras mayores y no se pronuncian en vano. Despiertan ilusiones y anhelos que, una vez convocados –y no satisfechos–, pueden llevar al comensal a una reacción terriblemente iracunda. Lo mismo sucede con el *guacamole* para un mexicano. Esa masa verde de textura gomosa que en muchos restaurantes fuera de nuestras fronteras califican como “auténtico” no comparte ni un átomo con el que se elabora en suelo nacional. Por eso, cuando cuatro mexicanas y una española leímos en la carta de ABC Cocina *jamón ibérico de bellota* y *guacamole and warm crunchy tortillas*, lo vimos claro. La elección gastronómica estaba decidida.

Este 2013, en la novena edición de su guía de restaurantes de Nueva York, Michelin otorgó estrellas a 67 restaurantes. “Sigue siendo uno de los destinos más excitantes y dinámicos del mundo”, afirmó Michael Ellis, director internacional de las Guías Michelin. La metrópoli por excelencia exige apertura mental y que las papilas gustativas se aventuren a conocer nuevos sabores, así que también seleccionamos diversas opciones en un alarde de osadía, *grilled tuna sashimi “pimenton”*, *matake mushrooms with goat cheese* –aplaudido y, en consecuencia, repetido – y *black sea bass marinated with tamarind and thyme*, entre otras. Mientras esperábamos los platillos observamos detenidamente la escenografía del local en su versión nocturna, decenas de lámparas con formas inverosímiles iluminaban con destellos las mesas, acentuando una atmósfera romántica y casi mística. ¿Tal vez una distracción ambiental para desorientar al comensal más crítico? No. Más bien el caldo de cultivo propicio para que los sentidos disfruten a voluntad, como confirmamos segundos después de probar el primer corte de un jamón ibérico severamente juzgado... y unánimemente alabado.

Jean-Georges Vongerichten ya ha conquistado tres estrellas Michelin con el restaurante homónimo, y su ofato se extiende mucho más allá del aroma de una buena trufa. Es un hombre de negocios, un inteligente estratega y el responsable del éxito de varios restaurantes de todo el mundo, como el J&G Grill del hotel St. Regis en la Ciudad de México.

Nacido y criado en Francia, desarrolló el amor por los sabores exóticos y aromáticos del Este cuando completó su formación en el continente asiático. Su cocina apuesta por sabores intensos y texturas de jugos vegetales, esencias de frutas, caldos ligeros y vinagretas a base de hierbas. Junto al chef ejecutivo, Dan Kluger, crea platos emocionales basados en raíces latinas y salpicados de chispas orientales. El mensaje gastronómico es claro y conciso. Los sabores de los distintos ingredientes bailan armónicamente unos con otros y, casi siempre, hay un sorprendente estallido de espontaneidad. ¿Qué mejor forma de celebrar el 40 aniversario para un chef que con una revolución de sabor?