

ESPECIAL GROOMING & HEALTH SECRETOS PARA MANTERNOS JÓVENES POR SIEMPRE

DEEP

LAS REGLAS DEL HOMBRE

BREITLING

125 AÑOS NAVEGANDO
POR CIELO Y MAR

IMPRESIÓN 3D

LA LLAVE MAESTRA DE LOS
ARSENALES CASEROS

CHINA

UNA MIRADA AL PARAÍSO
INDUSTRIAL DE ASIA

PHILIPPE STARCK

CREADOR
DEL ARTE
URBANO
EN PARÍS

ENTREVISTA

LA GUERRA
MUNDIAL DE
**GEORGE
CLOONEY**
EN ALEMANIA

INGENIERÍA ROBÓTICA

EL PRÓXIMO PASO
DE LA EVOLUCIÓN

COLIN FARRELL

EL CARISMÁTICO IRLANDÉS
DE HOLLYWOOD

MÉX \$39 USA \$3.95
VENTA SÓLO A MAYORES DE EDAD



REVISTADEEP.COM



J&G Grill es uno de los restaurantes más exclusivos de la ciudad de México gracias a su privilegiada ubicación frente a la Diana Cazadora y a sus platillos que cambian, de acuerdo a cada estación, para ofrecer un nuevo sabor cada día.

La gastronomía americana contemporánea es el eje conductor del menú de J&G Grill, sin embargo, también incluir ingredientes locales ha sido fundamentalmente de su apertura, hace aproximadamente un año. La difícil tarea de mezclar lo mejor de la cocina asiática con elementos de la región es llevada a cabo por el chef Maycoll Calderón, un joven venecolano de treinta años que ha logrado dejar su sello en cada plato. Tener un padre pintor y una madre arquitecta han hecho de Maycoll un chef muy visual. "La vena artística está en casa y desde pequeño sabía que esto era lo que me gustaba. No recuerdo las cosas cuando las leo, sino cuando las veo, eso tiene que ver con el arte y la sensibilidad, y también es parte de lo que hago en la cocina: preparar cosas llamativas con colores y lograr que la gente diga: "Wow esto se ve muy rico", incluso antes de probarlo".

Para nuestro encuentro, el chef prepara dos platillos clásicos del lugar: un *sashimi* de

salmon y una sopa de calabaza con huitlacoche. Sin embargo, Maycoll confiesa que uno de los favoritos de los comensales es la pizza de aguacate, servida sin queso y sin salsa de tomate, lo que la convierte en toda una revelación del lugar. Las estaciones marcan el cambio del menú de J&G Grill y detrás de éste hay un proceso de estudio y práctica por parte del chef. Este invierno se realizó una serie de cambios en la bien abastecida cava del restaurante (galardonada el año pasado con el premio a la excelencia por parte de Wine Spectator, el líder en opinión de vinos a nivel internacional), donde se buscó

dar la mayor presencia a los vinos de la Rioja, esto con el fin de lograr una experiencia más robusta al paladar y que maride mejor con los ingredientes de la temporada, tales como las papas, las coles de Bruselas, diferentes tipos de mostazas, chiles secos, romero y el ingrediente favorito del chef actualmente, el jengibre. Tras más de diez años en el negocio (y varios inviernos lejos de casa), Maycoll confiesa que han sido muchas celebraciones y festejos que no ha podido estar rodeado de sus seres queridos, pero que la gratificación de ver cómo la gente disfruta su comida es definitivamente el mejor premio.

EN BOCA DE...

"No le tengo miedo a la sal, a los vinagres ni a los ácidos, como muchos chefs. Busco que en cada bocado la gente se impresione, sienta algo distinto, y que se vaya de aquí extrañando la comida."

Maycoll Calderón,
Chef ejecutivo

AUTÉNTICAMENTE ASIÁTICO

Luego de trabajar con Jean-Georges Vongerichten, una de las mentes maestras de la cocina contemporánea, Maycoll Calderón aprendió las lecciones más importantes para entender y preparar platillos de origen asiático. Hoy en día, sus conocimientos le permiten darnos dos sencillos consejos para reconocer la comida asiática auténtica:

1. El respeto al producto. Si no es un producto de primera calidad, los japoneses no lo agregan en el plato, por lo que si está fresco, es genuino.
2. Debe ser sencillo a la vista pero complejo en el fondo, debido al uso de varios ingredientes exóticos que en el plato tienen una presentación muy peculiar, la mayoría de las veces servida en una vajilla de color blanco.



J&G GRILL
Paseo de la Reforma 439
Cuauhtémoc, D.F.
Tel. 5228 1935
JGRILLDF.COM

