

**POR
DENTRO**

SABOR
2014

{CHEF JOSÉ ANDRÉS}
**Sazona
con el
Caribe
su cocina**

Abre las puertas

EL CHEF ESPAÑOL **JOSÉ ANDRÉS** ABRE HOY EL RESTAURANTE MI CASA, EN EL RITZ CARLTON RESERVE, EN DORADO, DONDE UNE LA COCINA ESPAÑOLA, PUERTORRIQUEÑA Y CARIBEÑA

POR ILEANA DELGADO CASTRO
idelgado@elnuevodia.com

Estaba sentado en una esquina del restaurante. Y, mientras probaba alguna exquisitez para dar el visto bueno, miró a sus visitantes, pero siguió en su faena. Un solícito asistente se apresuró a cortar el paso. Llegaban tarde y el chef estaba trabajando, había que esperar.

No podía ser de otra forma. El reconocido chef español José Andrés Puertas le daba los últimos toques al menú de su última aventura culinaria, Mi Casa by José Andrés, que abre hoy sus puertas en el hotel Dorado Beach Ritz-Carlton Reserve, el primer restaurante fuera de Estados Unidos del laureado chef, una de las 100 personas más influyentes en el mundo, según publicó la revista *Time* a principios de este año.

Es el mismo que en mayo de

2011 fue premiado por la Fundación James Beard con el *Outstanding Chef Award* y en noviembre de 2010 fue galardonado con la Orden de las Artes y las Letras, el primer cocinero en recibir la medalla que concede el gobierno español.

Con esas credenciales, en algún momento pasó por la mente la idea de que este gran divo de la cocina española sería distante y altivo. Nada que ver. Luego de sentarse y las debidas presentaciones, su simpática sonrisa y su franca mirada, borró cualquier especulación.

Así, sentado cómodamente en una de las butacas del área de espera del restaurante, donde se ubica una moderna y atípica barra, el famoso cocinero de mirada tan azul como la vista al Océano Atlántico que tiene el restaurante, conversó con **Por Dentro**. La ocasión no estuvo exenta de interrupciones para presentar a su equipo, para seguir probando platos o hacerle un comentario a alguno de sus empleados, mientras intentaba contar cómo se "cuajó" esta cocina.

"Soy muy cercano a la gente del Ritz (Carlton) y también conocía a la de Dorado, como "Friedel" (Federico Stubbe, principal ejecutivo de Prisa Group, encargado del proyecto). Se cuajó desde diferentes ángulos a la vez", cuenta José Andrés, tras indicar que hace más de 20 años estuvo por un tiempo en la Isla para echarle una mano a un amigo español,

dufco del restaurante Reina de España en ese momento.

Ahora regresa, esta vez para ponerle su sello al restaurante de este lujoso complejo hotelero-residencial Ritz-Carlton Reserve que también inaugura hoy, en los terrenos del antiguo Dorado Beach. "Con este restaurante estoy en tres mercados latinos de mucho auge: Los Ángeles, Miami y San Juan", agrega el chef, dueño de ThinkFoodGroup y reconocido como el precursor de la cocina vanguardista y la comida tradicional española en el mercado norteamericano.

PUENTE CULINARIO

Según José Andrés, en Mi Casa ofrecerá una gastronomía en la que se va a unir la influencia española con la puertorriqueña y caribeña.

"Va a ser como un puente entre España y el Caribe. Claro, cuando tienes un restaurante que está en un resort tienes que tener un menú que cubra ciertas necesidades de las personas que se hospedan", afirma José Andrés. Pero al mismo tiempo resalta que espera que sea un restaurante que tenga vocación de ser uno más en la familia de todos los grandes restaurantes que tiene ya San Juan.

"Yo espero también que no acabe siendo un *resort restaurant*, sino un restaurante que los puertorriqueños lo sientan como suyo y sea uno más al que puedan ir para pasar y compartir un rato", agrega.



Por eso, explica que el menú se inspira en recetas autóctonas, ingredientes locales de calidad y los sabores del Caribe. Pero también asegura que la rica historia de Dorado Beach fue una inspiración para desarrollar un menú innovador que celebra el legado de la gente y la cocina que le dio forma a este destino.

De hecho, dice que quería que el nombre del restaurante fuera Su Casa, para que el visitante se sienta así. "Pero no queríamos confundir a la gente con el legado que tuvo ese restaurante. Por eso, queremos rendirle tri-



ASOPAO

s de su casa



Yo espero también que no acabe siendo un *resort restaurant*, sino un restaurante que los puertorriqueños lo sientan como suyo”

JOSÉ ANDRÉS
CHEF ESPAÑOL

buto a lo que sucedió en Su Casa hace ya muchos años”, agrega.

Señala que ya lleva casi un mes dando los últimos toques al menú, sin contar todos los otros viajes que ha hecho durante todo el año. Será un menú, asegura, en el que los comensales disfrutarán de tapas de origen puertorriqueño y español. Pero uno de los que más le gusta es uno que creó con coco y que llamará Coquito.



Mi Casa by José Andrés

• Está ubicado en el Dorado Beach Ritz-Carlton Reserve, el segundo resort turístico de la cadena Ritz-Carlton en el mundo, después del Phulay Bay, en Tailandia.

• El arquitecto español Juli Capella, de ThinkFood Group, ha estado a cargo del diseño del restaurante.

• El diseñador hotelero de interiores, Adam D. Tihany, reconocido por su trabajo en Daniel, Le Cirque, Per Se y Jean Georges en Nueva York, fue el decorador del restaurante.



POSTRE "MI CASA" hecho con coco y chocolate.

PASA A LA PÁGINA 14

No lo he hecho nunca antes y eso se nos ocurrió aquí porque hay cocos por todos lados. Primero pensé en hacer una bebida, pero acabó siendo un plato; es como una aceituna, pero de coco", agrega José Andrés entusiasmado.

Dice que es semilla de coco, pero en realidad parece la pulpa suave de un coco con la que ha hecho una bolita que dentro tiene el agua de la fruta.

"Este plato para mí es muy bonito, porque es como el ejemplo de lo que quiero hacer aquí. Va a ser una tapa. Y lo genial es que lo podemos hacer con los cocos de aquí", añade el chef, mientras muestra orgulloso la mitad del coco y con una cuchara saca la pequeña muestra de coco que da a probar.

De la misma forma, dice que el comensal se va a encontrar con platos divertidos. Por ejemplo, un pimiento de piquillo al lado de un guineo maduro. En términos de especias dice que le gusta mucho el culantro, pero señala que es una de las hierbas menos conocidas y que muchas veces es confundida con el cilantro. También le gusta el achiote y las naranjas agrias.

Entre los platos principales se destacará el bacalao con avellanas cocinado con sazones isleñas e inspirado en el primer libro de cocina puertorriqueña, *El cocinero puertorriqueño*. Pero una de las estrellas del menú será el asopao de langosta. O un plato que, según dice, no puede ser más español, pero irónicamente se llama "Huevos a la cubana".

"Es un plato muy especial y uno de mis favoritos. Lo increíble es que no aparece en ningún libro de cocina porque nadie se lo toma en serio. Más español no puede ser. Mientras que el asopao va a ser uno de los platos estrellas; un punto de unión entre España y Puerto Rico. Vamos a rescatar algunas de esas recetas perdidas u olvidadas. Va a ser bastante divertido y ameno. Ahora mismo estamos trabajando en el menú con los productos que se consiguen con más facilidad", cuenta el chef, quien salta de un tema a otro,



ARAÑITAS NIGIRI

ofrece a probar el asopao y comienza a llamar a parte de su equipo para que hablen de lo que hacen.

"Mira, yo tengo un equipo que va más allá del chef. Tengo un equipo con una de las mejores plantillas de cocineros del Ritz. Esto es de grande ligas. Además, tengo mi equipo que trabaja directamente conmigo. Ahora mismo tengo 14 personas entrenando que se irán yendo y luego vendrán otros", explica José Andrés, quien cree que el liderazgo debe caer en muchos porque quiere que to-

do funcione a la perfección cuando él no está.

Entre los postres ofrecerá una típica crema catalana, pero con parcha o un flan al estilo del que le solía hacer su madre. También tendrá una Tierrita, con diferentes texturas de chocolate. En ese sentido, dice que tiene a uno de los mejores pasteleros a entrenando personal en el restaurante.

En ese momento llama a Lucas Payá "uno de los mejores *sum-millers*", quien trabajó con él en El Bulli, el mítico restaurante catalán que cerró el año pasado.

De hecho, el experto en vinos indica que el restaurante tiene una carta de vinos con unas 150 variedades de todo el mundo.

"Hay una especie de atención a vinos de España y de Suramérica. Hemos organizado la carta con vino domésticos norteamericanos y vinos del hemisferio sur, como Australia, Sur África y Latinoamérica. Hay otra sección de vinos europeos, donde tenemos una mayoría de vinos españoles y luego los grandes vinos de las zonas clásicas de Francia, Italia y Alemania", agrega Payá, quien des-

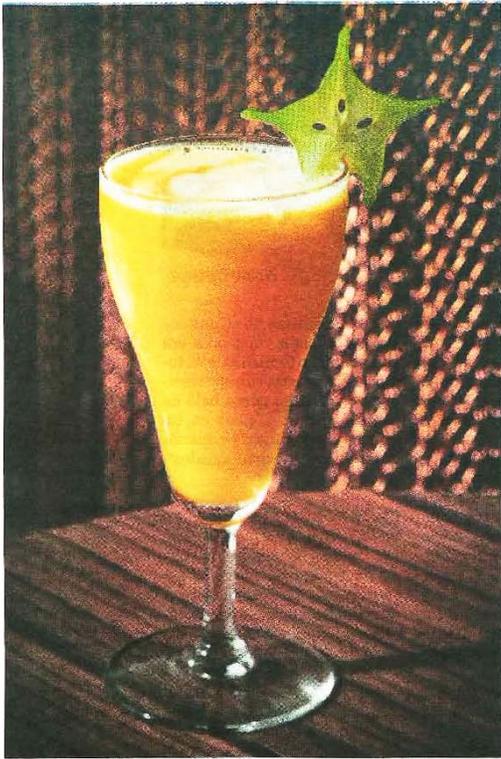
taca que la bodega también incluye 30 variedades de ron de colección.

NUEVOS PROYECTOS

El chef José Andrés hace hincapié en que quiere que se dé a conocer otra área que le interesa mucho. Se trata de del nuevo curso de Arte Culinario Español, que ofrecerá desde enero próximo en Nueva York.

El chef, que también enseña Ciencia y Cocina en Harvard, dice que espera que los jóvenes latinos se interesen en estudiar este nuevo curso de 11 semanas

TRAGO "EL VECINO" elaborado con carambolas y otras frutas tropicales.



para "abrir ventanas" a la gastronomía española. Está previsto que este curso tenga en su primer año 44 alumnos y un costo de \$25,000 aunque resalta que hay becas disponibles.

Este programa incluirá un viaje final con José Andrés como anfitrión y guía, en el que mostrará las bondades de la gastronomía española. También dará una clase en la George Washington University sobre la alimentación y la civilización.

En Puerto Rico, dice que también va a estar "haciendo otras cositas en Dorado". Pero no quiere soltar prenda de qué se trata. "De eso hablaremos más adelante, son noticias muy chulas", agrega José Andrés, mientras asegura que el restaurante es un negocio complicado.

"Hay mucha competencia y hay que estar muy preparado. Hay una frase que me gusta mucho decir: El éxito es ir de frac-

caso en fracaso sin perder el entusiasmo. Eso es verdad. Un restaurante, incluso abriéndolo muy bien, muy preparado, es un negocio difícil. Puedes ser muy buen cocinero, pero si se te dan muy mal los números... Creo que un restaurante es un mundo donde tienes que ser muy bueno en muchas cosas; en las finanzas, mercadeo, en el entrenamiento de tu gente, en lo bueno que cocinas", afirma José Andrés, quien cree que hay pocas cosas, aparte de la bandera, que puede representar a un país con el impacto que lo hace la gastronomía.

"Hay muchas cosas que se pueden hacer a través de la gastronomía. Es la asignatura pendiente de todo país, maximizar su gastronomía", asegura el chef, quien cree que Puerto Rico se puede convertir en el pilar de la comida latina en Estados Unidos.

Breve biografía

• José Andrés Puertas nació en Mieres, Asturias, en 1969. A los 17 años ya preparaba platos de cocina para toda su familia y con tan sólo 15 años entró en la Escuela de Restauración y Hostelería. En esa etapa también hizo sus prácticas en el restaurante El Bulli, dirigido por el chef Ferrán Adriá.

• A los 21 años, se fue a Nueva York donde comenzó a trabajar en el restaurante El Dorado Petit. De ahí pasó a la capital, Washington, donde vive con su esposa, Patricia, y sus tres hijas, de 13, 11 y 8 años.

• Actualmente, supervisa varios restaurantes de gran prestigio y éxito en Washington, que tienen en común las especialidades latinas en general y españolas en particular.

• El Restaurante Jaleo fue el primero en introducir la cocina de tapas en Estados Unidos. ThinkFoodGroup, en colaboración con Rob Wilder, es el equipo responsable de los conceptos de restaurantes en Washington DC, como Zaytinya, Oyamel, y minibar por José Andrés, así como Bazaar por José Andrés y el SLS Hotel en Beverly Hills. También es dueño de Café Atlántico, inspirado en la cocina de Hispanoamérica.

Fuente: Recopilado por El Nuevo Día



EL AÑO pasado abrió Minibar en Washington, dedicado a servir pequeños platillos.



FUE escogido como uno de los más influyentes por la revista Time.



JUNTO a su maestro y amigo el chef Ferrán Adriá.



EN SEPTIEMBRE fue nombrado decano de estudios españoles del International Culinary Center en Nueva York.



ES EL fundador de World Central Kitchen, iniciativa que respalda los productos cosechados localmente. En la foto en el 2011 en una presentación en Haití.