

# ELLEgurús



Carré de albur de Aponiente

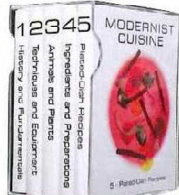
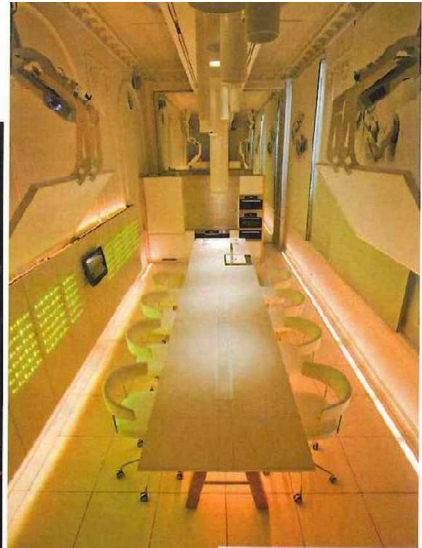


Imagen de Modernist Cuisine



Paco Roncero Taller, Madrid



Restaurante Noma, Copenhague



Arroz meloso de Aponiente



Croquetas de jamón

## FOGONES Y LABORATORIOS

Las nuevas experiencias gastronómicas pasan por un 'mix' perfecto de tradición y creatividad.



### Elena Arzak

Este ha sido su año. La innovación y creatividad que despliega en el restaurante Arzak le han valido el reconocimiento de Mejor Cocinera del Mundo.

**INGREDIENTE ESTRELLA** El bonito, un pescado con el que siempre triunfas.  
**UN PLATO SORPRENDENTE** Cordero asado en cera de abeja. En el restaurante De Librije de los hermanos Jonnie y Thérèse Boer. En Zwolle, Holanda (librije.com).  
**RESTAURANTES OBLIGADOS** Dos en San Sebastián: Ibai (Getaria, 15, tel. 943 42 87 64) y Ganbara (San Jerónimo, 19, tel. 943 42 25 75). No fallan.  
**TIENDA DELI** Don Serapio (Sancho El Sabio, 22, San Sebastián).  
**UNA ESPECIA ESENCIAL** Azafrán.  
**VISITA PENDIENTE** Hay dos restaurantes que encabezan mi lista: Noma, en Copenhague (noma.dk), y Aponiente, en Cádiz (www.aponiente.com).  
**UN DESTINO GOURMET** Gerona.

**MI GRAN PASIÓN** El Paco Roncero Taller, el último sueño que he hecho realidad.  
**UN CHEF REVELACIÓN** Nicolás Bejarano, que trabaja conmigo y llegará lejos.

**UN TRUCO** Dar un toque ácido o picante para huir de lo plano.

**UN PLACER** Croquetas de jamón.

**MI ARMA SECRETA** Dos hornos Miele que tengo en mi taller.

**UNA TENDENCIA CULINARIA** Crear una experiencia completa incorporando la tecnología y jugando con imágenes, sonidos, aromas...

**LIBRO IMPRESCINDIBLE** *Modernist Cuisine*, del chef Nathan Myhrvold (modernistcuisine.com).

**GOOD FOOD** En Calima, en Marbella (www.restaurantecalima.es).

**UNA CIUDAD GOURMET** Tokio.

**ESA GRAN DESCONOCIDA** La cocina china, más allá de tópicos.



### Paco Roncero

El jefe de cocina del Casino de Madrid, con dos estrellas Michelin y el Premio Nacional de Gastronomía, trabaja en un laboratorio de ideas 'tecnogastro'.

(GOURMET)

## ELLE RECOMIENDA

**Kotobuki 85** Nace el hermano pequeño de Kabuki, uno de los mejores japoneses de la ciudad. Tendrá *afterwork*, terraza, djs y carta versión *low cost* (Serrano, 85, Madrid, tel. 915 63 86 00).

**Cócteles en Latoraga** El restaurante malagueño de Antonio Marín ficha al *bartender* Carlos Moreno para la apertura en Madrid (Claudio Coello, 22). Pronto estará en Frankfurt y Kyoto.

**Las cervezas alternativas.** Se inspiran en lo mejor que tiene la tradición para transformarla y mejorarla. Una marca de moda que no defrauda es Brabante, con cinco opciones *Premium*.



FOTOS: D.R.