

selección

- . GASTRONOMÍA
- . ACEITES
- . VIAJES
- . MOTOR
- . HELISKI
- . MODA INVIERNO
- . RELOJES
- . NOTAS
- . AGENDA
- . FEMENINO SINGULAR

ESPAÑOLES POR EL MUNDO

LA GENERACIÓN MÁS BRILLANTE DE COCINEROS ESPAÑOLES CONSOLIDA SU DESPLIEGUE POR EL MUNDO, EMIGRANDO O ATENDIENDO RESTAURANTES DE ALTURA EN CALIDAD DE ASESORES.

Texto Federico Oldenburg

Uno de los efectos que está teniendo la mentada crisis económica, que desde hace casi un lustro se está cebando con España, es la fuga de talentos. Desde luego, la hostelería no es ajena a esa circunstancia: que los cocineros tengan que ir a buscarse las leutejas a otra parte —nunca mejor dicho— es una consecuencia lógica en un momento en el que buena parte de los restaurantes gastronómicos del país sobreviven a duras penas e incluso unos cuantos locales con estrellas Michelin han tenido que cerrar sus puertas en los últimos meses.

Pero la presencia, cada vez más habitual, de chefs españoles en restaurantes de relumbrón de Asia, Estados Unidos, Francia, Brasil y muchos otros escenarios del ancho mundo, no solo tiene que ver con la crisis. El *boom* que ha experimentado la culinaria patria en las últimas décadas también ha conseguido que los empresarios hosteleros del mundo volvieran la mirada a las cocinas españolas, en busca de talento y mano de obra para sus locales. Basta con realizar un periplo por las principales capitales gastronómicas —o económicas— del mundo para confirmar que son muchísimos los chefs españoles que han decidido proyectarse hacia el exterior, con distintos niveles de compromiso: los hay que han hecho las maletas para hacerse cargo de fogones extranjeros en cuerpo y alma; otros recorren el planeta dirigiendo



FOTOGRAFÍA: JILL PAIDER

*Aceitunas Ferran Adria.
The Bazaar*



*Naturaleza del pescado.
Biko*



Foie del Colorado.
Biko

locales repartidos por el globo; y también están aquellos que ponen su firma y talento al servicio de un restaurante remoto, pero sin abandonar España.

Tapas viajeras

Entre los que han decidido poner tierra de por medio destaca el joven Alejandro Sánchez, que hace tres años había conseguido su primera estrella Michelin para Almería en su restaurante de Roquetas de Mar (*Alejandro*), pero no ha podido resistirse al interés que su cocina mestiza, de esencia marinera, despierta entre los *gourmets* asiáticos. Así es como, desde 2011, Sánchez dirige *Mesa 15*, un desenfadado local en el centro de Hong Kong consagrado a las tapas de autor, que hace unos meses se ha clonado en Macao. También da lustre a una personal concepción de las tapas Pedro Martín, un joven canario que llegó a México de la mano de Juan Mari Arzak para cocinar en el restaurante que entonces asesoraba el chef vasco en la Zona Rosa del DF el *Téxka*. Hoy, Martín vuela con propias alas en el *Jaleo Tapas Bar* del barrio de Polanco, a la vez que sorprende con platos más complejos en un restaurante "secreto" llamado, justamente, *Secreto* (y cuya dirección no se divulga públicamente). En la capital mexicana, la huella de Arzak es también patente en *Biko*, que dirigen dos cocineros vascos, Mikel Alonso y Brúno

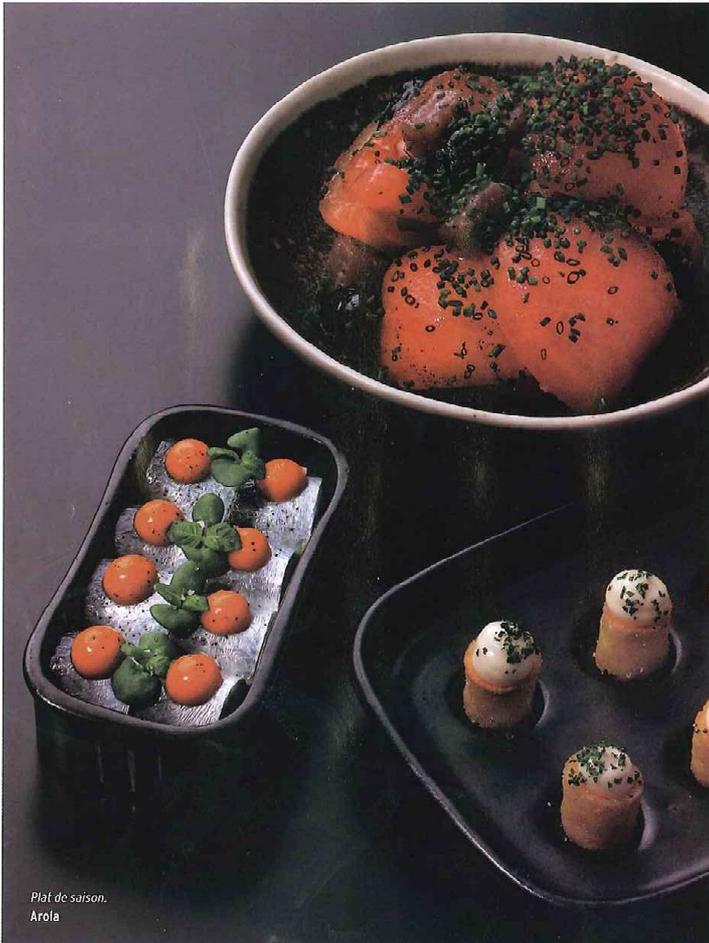


1. **The Bazaar.** 465 S La Ciénega Blvd. Los Angeles, California (Estados Unidos). Tel.: +1 310 246 55 55. www.thebazaar.com
2. **Le Chateaubriand.** 129, Avenue Parmentier, París (Francia). Tel.: +33 143 574 595. www.lechateaubriand.net
3. **Jaleo.** 80 7th Street, NW, Washington, DC (Estados Unidos). Tel.: +1 202 628 79 49. www.jaleo.com
4. **Biko.** Presidente Masaryk 407, Polanco, Ciudad de México, Distrito Federal (México). Tel.: +52 555 282 20 64. www.biko.com.mx
5. **Sant Pau.** Coredo Nihonbashi Annex 1-6-1 Nihonbashi, Chuo-ku, Tokio (Japón). Tel.: +81 335 175 700. www.santpau.jp

LA PRESENCIA, CADA VEZ MÁS HABITUAL, DE CHEFS ESPAÑOLES EN RESTAURANTES DE RELUMBRÓN DEL ANCHO MUNDO NO TIENE QUE VER SOLO CON LA ACTUAL CRISIS



The carrot cake.
View 62 by Paco Roncero



Plat de saison.
Arola

Oteiza, y que figura habitualmente en el listado de *The World's 50 Best Restaurants* gracias a una inspirada interpretación de los sabores mexicanos, desde la perspectiva de la vanguardia española. Entre los chef españoles que residen fuera del país los hay también que emigraron antes de la crisis. Es el caso de Iñaki Azpitarre, que hace unos años revolucionó París desde *Le Chateaubriand*, aportando acento vasco al fenómeno de la *bistronomie*, que llevó la alta cocina a comedores informales. Informal es también *Tiangallán*, el original local con el que Xabier Álvarez y sus socios españoles han conseguido abrirse un hueco en la agenda gastronómica de Londres, combinando tapas, guisos tradicionales revisados y sesiones de cine y flamenco, con muebles vintage, jerez y vinos naturales.

José Andrés, El Emperador

Aunque sin duda el cocinero español mejor afianzado fuera de nuestras fronteras –también como empresario– es José Andrés, que emigró a Estados Unidos con 21 años, para trabajar en el desaparecido *El Donado Petit* de Nueva York, y dos décadas después cuenta con un auténtico imperio gastronómico. Su buque insignia es el *Jaleo*, en Washington, con el que descubrió a los estadounidenses el encanto del tapeo. Aunque no sólo se especializa en gastronomía española: también aborda los sabores de Hispanoamérica en el *Café Atlántico*, la cocina griega y turca en *Zaytinya*, la mexicana en *Oyamel*, las recetas de autor en *Mimibar* (todos ellos en Washington

COCINEROS SIN FRONTERAS

Además de los chefs mencionados, hay otras “primeras sartenes” de la culinaria española que están involucrados en diversos proyectos lejos de las fronteras patrias. La última, Elena Arzak, que ha fichado como asesora para el restaurante *Ametsa* que abrirá sus puertas este mes de febrero en el hotel Atkin de Londres. Así, la hija del gran Juan Mari se suma a la estirpe de cocineros españoles que estampan su firma en la carta de locales gastronómicos repartidos por el mundo, que incluye a Martín Berasategui (*Restaurant Martin*, en Shangai; *Fuego y Passion*, ambos en República Dominicana), Nacho Manzano (*Ibérica*, en Londres), Paco Roncero (*View 62*, en Hong Kong), Paco Pérez (*Restaurante 5*, en el hotel Das Stue de Berlín) y Dani García, que en estos días inaugura una sucursal del malagueño *Manzanilla* en la ciudad de Nueva York.

Lasaña de sardinas marinadas con ajo blanco.
Mesa 15



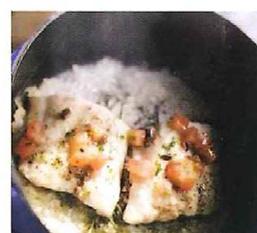


Coconut in a "Half Shell".
The Bazaar

DC). Su éxito más reciente es *The Bazaar*, un restaurante de diseño espectacular –firmado por Philippe Starck– ubicado en Beverly Hills y consagrado a la moderna cocina española. José Andrés, hay que decirlo, es el único español que aparece en el último listado de las cien personas más influyentes del mundo que confecciona anualmente la revista *Time*.

Cocineros trashumantes

El otro grupo es el de los chefs trashumantes, que dirigen locales desde España o asesoran proyectos que les obligan a pasar más horas en los aeropuertos que en sus propias cocinas. Es el caso de Sergi Arola, que reparte su tiempo entre el restaurante que lleva su nombre en Madrid y las franquicias en el exterior: Sao Paulo (hotel Tivoli), Sintra (hotel Penha Longa), Bombay (hotel Marriot Mumbai), Santiago de Chile (hotel Ritz Carlton) y París (Hotel W Paris Opera), además del *Vi Cool*, con una propuesta más informal, que ha abierto hace unos meses en Hong Kong. Menos ajetreo tiene Carme Ruscalleda, que ha centrado sus esfuerzos en consolidar la sucursal del Sant Pau de Sant Pol de Mar (Barcelona) en Tokio. Finalmente, en este grupo de cocineros no hay que olvidar a los gemelos Sergio y Javier Torres, que se ocupan del restaurante *Dos Cielos*, de Barcelona, y de los dos locales *Eñe* en São Paulo y Río. En el trayecto entre España y Brasil, también pueden degustar su cocina en los vuelos de TAM, compañía a la que asesoran en asuntos gastronómicos. 



1. **Trangalfán**. 61 Newington Green, Londres (Reino Unido)
Tel.: +442 073 594 988. www.trangalfan.com

2. **Jaleo Tapas Bar**. Emilio Castelar 121. Polanco, Ciudad de México, Distrito Federal (México). Tel.: +525 552 818 970. www.jaleo.mx

3. **Arola**. Hotel W Paris Opera. 4, rue Meyerbeer. París (Francia). Tel.: +800 325 252 52. www.wparisopera.com/arola-restaurant

4. **Eñe**. Rua Doutor Mário Ferraz, 213. Pinheiros, São Paulo (Brasil). Tel.: +551 138 164 333. www.enerestaurante.com.br

5. **Mesa 15**. 15 Hollywood Road, Central, Hong Kong. Tel.: +852 253 018 90.

JOSÉ ANDRÉS ES EL ÚNICO ESPAÑOL QUE APARECE EN EL ÚLTIMO LISTADO DE LAS CIENTO PERSONAS MÁS INFLUYENTES DEL MUNDO QUE CONFECCIONA ANUALMENTE LA REVISTA *TIME*