

El viajero

- EL PAÍS.com
- VIAJAR
- EL PAÍS AGUILAR

- Guías
 - España
 - Europa
 - América
 - Asia
 - África
 - Oceania
- Tipos de Viaje
 - Rural
 - Aventura
 - Playas
 - Balnearios
 - Familia
 - Escapadas
 - Lujo
 - Mochileros
- Ya viajero
- Recomendaciones
- Hotels
- Restaurantes
- Viajero TV
- Oferas

- Registro
- Conectar
- Síguenos:
 - Facebook
 - Twitter
 - Tumblr

EL MENÚ DEL FUTURO

La alta cocina se baja del pedestal

Ante la crisis, negocios asequibles e imaginativos. Y la Red revoluciona la crítica gastronómica

JAVIER HERAS - 20/01/2012



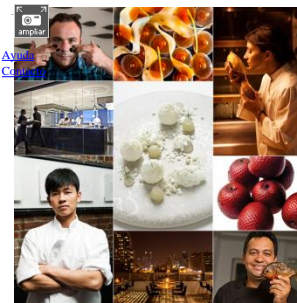
Madrid Fusión concentra, del 24 al 26 de enero, a algunos de los mayores talentos de la cocina internacional. De la despensa del Amazonas a las algas y el plancton del andaluz Ángel León, un mundo de sabores nuevos

Cincuenta platos nuevos al año. David Muñoz (restaurante Diverxo, en Madrid) crea a un ritmo que, cerrado elBulli, pocos igualan. Acaso Iñaki Aizpitarte, de Le Chateaubriand, en París, que renueva la carta cada dos semanas según los ingredientes estacionales... o quién sabe si por su desbordante inventiva. En la calle, el ritmo es otro. Las nuevas panaderías, epitome del auge de los negocios artesanos, usan trigo con siglos de antigüedad. Se apuesta por lo bien hecho, sea un pan o unos tomates de huerto que sepan a algo.

- El restaurante perfecto
 - Comer plancton con Julio Verne
 - La nueva escuela flamenca
 - El orgullo de comer gusanos
 - Vikingos 'gourmets'
 - Fermentese en tinajas
 - Harina 'vintage'
- La gastronomía va a dos velocidades. Si en la vanguardia se refuerza la colaboración entre chefs y científicos (caso de Ángel León, que trabaja con biólogos para su proyecto del plancton en Doñana), a los clientes a veces la ciencia les despista. Cuando Heston Blumenthal (The Fat Duck, a una hora de Londres) investigó sobre si el uso de sonidos mejora la percepción de la comida, a algunas comensales les preocupaba más que los auriculares les estropearan el peinado.
- La feria gastronómica **Madrid Fusión** (www.madridfusion.net), siempre atenta a toda novedad, reúne del 24 al 26 de enero a algunos de los más destacados chefs internacionales. Lo que sigue es un avance del 2012 culinario en 12 tendencias.

Revolución Yelp

Cuando Ike Shehadeh abrió su sandwichería en el barrio de Castro de San Francisco, la primera semana no entró nadie. Cerró unos días para pensárselo, pero creía en sus bocadillos con salsa de ajo y hasta 12 ingredientes. Poco a poco, gracias al boca a boca y, sobre todo, a la web Yelp, acumula colas kilométricas los fines de semana. En el buscador de restaurantes más usado (61 millones de usuarios; casi la mitad, menores de 30 años), **Ike's Place** (<http://ilikeikesplace.com>) ha recibido 4.000 críticas de los internautas. Su puntuación media, 4,5



1 Cocinero Ángel León, de Aponiente (El Puerto de Santa María), alquimista del plancton. 2 Galáctica sopa de **dumplings** esferificados del libro *Modernist cuisine*. 3 Anna Bellsolà, reina de las panaderías. 4 Tendencia: cocinas a la vista, como la de Geranium (Copenhague). 5 El chic nórdico: texturas de yogur de oveja, pera y piñones. 6 Fruto del moriche, una palmera amazónica. 7 Yim Jung Sik pone al día la cocina coreana. 8 Vistas y diseño: The Americano, en Nueva York. 9 Piraña ahumada con el chef venezolano Nelson Méndez.- EDUARDO RUIZ / RYAN MATTHEW SMITH / VICENS GIMÉNEZ / CLAES BECH POULSEN / GUILLE SUÁREZ / MAURICIO PLAZA

SOCIO Y ESTRELLAS, lo sitúa como el octavo mejor valorado de todos Estados Unidos en 2011.

Una investigación del profesor de la Escuela de Negocios de Harvard Michael Luca muestra que el incremento de una estrella en Yelp aumenta hasta un 9% los ingresos del restaurante. ¿Podrían manipular las puntuaciones los dueños de los locales? "Hemos diseñado un filtro difícil para la ingeniería que protege la integridad. De otro modo las críticas interesadas saturarían el sistema", explica por e-mail Elliot Adams, gerente de la compañía en Europa. "Queremos que Yelp sea una fuente de confianza de los clientes apasionados".

El poder de la crítica se democratiza. Pasa a manos de los comensales. El resultado es un cambio de gusto: entre los diez mejor valorados de EE UU, aparte de la sandwichería de Ike, aparece la heladería Bi-Rite o el bar de gofres Bruxie, lugares populares y cuidados a buen precio. Y especializados en un producto concreto: eso favorece las aplicaciones para teléfono móvil de Foodspotting o Yumit, webs que no buscan restaurantes sino platos específicos.

Hace un par de años, Google naufragó en su intento de adquirir Yelp. El pasado septiembre compró Zagat, la histórica guía gastronómica. Al gigante de la informática le interesa la geolocalización (para integrar en sus mapas las reseñas de negocios locales). Sin embargo, ante la fuerza de Yelp (el 70% de los locales está registrado, a años luz de la competencia) o TripAdvisor, ¿se quedarán obsoletas guías como Michelin o Repsol? ¿O la autoridad de sus firmas las mantendrá vivas? "Los consumidores buscan información de las fuentes más variadas para sus decisiones", zanja Adams.

El otro gran fenómeno 2.0 son las redes sociales donde aprender recetas (Cooklet, Grouprecipes) y los blogs gastronómicos de toda índole, unos 16.000 según el barómetro Technorati. Incluso *Los Simpson* los parodiaron en su última temporada. Para unificar los criterios, cientos de bitácoras han firmado el código ético www.codigococina.org.

Lujo versión mini

Por sus mesas sin mantel, sus viejas sillas duras de madera, sus camareros en vaqueros y sin afeitar y su cocina de apenas diez metros cuadrados, **Le Chateaubriand**, en París, desconcierta a quien espere el noveno mejor restaurante del mundo. Exagerada o no, la posición en la influyente lista *S. Pellegrino* del bullicioso bistró de Ñaki Aizpitarte (Avenue Parmentier, 129; 0033 143 57 45 95) consolida un fenómeno: la alta cocina accesible. Tapas de autor para acercarse al gran público -ese al que aún le intimidan las espumas y esferificaciones- a un precio razonable. En su caso, 55 euros por cinco pequeños platos. "En un restaurante gastronómico el ambiente puede ser aburrido. Para cenar, no hay que ir a un palacio; no hacen falta diez camareros en tu mesa". Informal no significa menos ambicioso. El chef vascofrancés (Besançon, 1972) mezcla sus raíces en creaciones como las láminas de *foie* con rábano, su producto favorito por frescor, jugo y picor. "Quería crear un contraste. París es una ciudad-museo, no cambia la arquitectura, nada es moderno, y nuestra cocina es valiente", explica. Acaba de abrir un local de tapas contiguo, *Le Dauphin*, proyectado por el premio Pritzker holandés Rem Koolhaas.

El fenómeno de los gastrobares viene de largo desde que primeros espadas como Dani García (**Lamoraga**, ocho locales en Andalucía), Carles Abellán (**Tapac 24**, Barcelona) o Paco Roncero (**Estado Puro**, Madrid) lanzaron sus segundas marcas. La novedad reside en su expansión por el mundo: de Australia (**Sótano**, de Ramón Freixa) a Lima (el futuro **La Chingana**, de Gastón Acurio). Es un premio (¿de consolación?) para la gastronomía española, que ha perdido comba en la vanguardia frente a los nórdicos, pero generaliza su filosofía de una comida *mini* y divertida. Las aperturas más esperadas de los últimos años han sido **Tondeluna**, de Francis Paniego, en Logroño; **Vi-Cool**, de Sergi Arola, en Roses y Madrid, y **Café Emma**, de los franceses Michel Sarran y Romain Fornell, en Barcelona.

"¿Que si se debe a la crisis? Bueno, el precio es una razón de su éxito, claro. Aunque también que la gente no siempre quiere ponerse zapatos de vestir para comer bien", apunta Tom Kerridge, dueño de **The Hand and Flowers**, en Marlow, a unos 40 kilómetros de Londres. El primer *gastropub* inglés en conseguir dos estrellas Michelin (otros 12 ostentan una estrella) cobra unos 20 euros por tres platos. "Queremos ofrecer una razón para salir de casa por poco dinero. Históricamente, los *pubs* han sido los centros sociales, donde se crea la comunidad", dice Kerridge. Se formó en restaurantes afrancesados, pero prefirió algo menos serio: "Eso sí, con la misma exigencia, rigor y respeto al producto".

Global, pero local

En el barrio de Tetuán y en el de Brooklyn, lejos de cualquier núcleo turístico, están las mesas más solicitadas de Madrid y Nueva York. **Diverxo** (www.diverxo.com) y **Brooklyn Fare** (www.brooklynfare.com). David Muñoz y el mexicano César Ramírez (dos y tres estrellas Michelin, respectivamente) comparten juventud, sentido del espectáculo y gusto oriental. Y aunque el espíritu rockero de Muñoz difiere del classicismo de Ramírez, ambos encarnan la cocina global. "Aprovechamos la responsabilidad del mundo", argumenta el madrileño. Pasado el tofu japonés, el chile chipotle mexicano para sazónar... "Partimos de muchos lugares pero sin referentes claros, no debe confundirse con la cocina de fusión", continúa.

Viajan mucho para adquirir memoria gustativa y amplitud de miras. "No conviene adaptar literalmente lo aprendido, sino interiorizar los conceptos. Por ejemplo, replantearnos el papel de la proteína animal: la ternera no como protagonista, sino como guarnición de una verdura. En China o India es lo natural. Hemos elaborado un *civer* de bacalao negro, con una textura espectacular, que se cuece en un guiso de sangre de jabalí y adquiere su sabor", sigue Muñoz. Y aclara: "¡Para ser global hay que ser local! No nos vamos a traer todo de Tailandia. El 85% de los productos vienen de nuestro entorno, y a mucha honra. Las pequeñas importaciones aportan matices distintos".

Dulces poco dulces

Jordi Butrón, maestro del barcelonés **Espai Sucre**, o Jordi Roca, de **El Cellar de Can Roca** (Girona), difuminan la frontera de los postres con el resto del menú, y **Rodrigo de la Calle** los prepara con verduras de Aranjuez en el restaurante de su nombre. La renovación de la repostería reside en los ingredientes (los bombones de azafrán o guindilla de Enric Rovira), porque los avances técnicos siempre estuvieron allí. Butrón lo explica muy bien: "No hay nada más tecnológico que el hojaldré".

En pastelerías como **Mamá Framboise** (www.mamaframboise.com), en Madrid, la filosofía es otra. Alejandro Montes se mueve de acá para allá en un local que huele tan bien como su infancia. "Mis padres se iban a trabajar de madrugada y me dejaban antes del colegio en la confitería de unos amigos". Como siempre le gustaron las manualidades, ahora trabaja la cromática de las tartas: "Es arte efímero, como



Las noticias más... vistas

- [Venta de fotos](#)
- [Publicidad](#)
- [Aviso legal](#)
- [elpais.com en tu web](#)
- [SiteIndex](#)
- [RSS](#)
- [Contacta](#)

secciones
 © **Diario EL PAÍS S.L.** - Miguel Yuste 40 - 28037 Madrid [España] - Tel. 91 337 8200 © **Prisa Digital S.L.** - Gran Vía, 32 2ª planta, 28013 - Madrid [España] - Tel. 91 353 7900 |

PRISA

platao plano CINE MANA alpedia MeriStation parasaber El Viajero Webs de PRISA

el diseño de moda, me hijo en las joyas y los escaparates". Tuvo su época mimiminista de dulces en forma de cubos de colores vivos, pero el cuerpo le pidió ir a contracorriente: "Hay que desinventar, recuperar el romanticismo. Una buena tarta es como un buen jamón, insustituible".

Montes hace una pausa. Y se ilumina. "La fruta fresca. Tenemos que devolverla a la pastelería. Los niños no recuerdan a qué sabe la frambuesa o el limón, solo conocen los sucedáneos de los helados. Tenemos que educar: casi cualquiera reconoce una buena carne, pero la gente no sabe valorar un cruasán de calidad". Aunque la bollería industrial sigue arrasando (265.000 toneladas en el último año), las apetecibles sillas afrancesadas de Mamá Framboise están llenas a todas horas. Por algo se empieza.

Londres con chispa

Mientras la ciudad se engalana para los fastos olímpicos, su cocina se desata. Nadie evidencia mejor la informalidad imperante que el dicharachero (y omnipresente) Jamie Oliver. Después de Fifteen y Barbecue ha abierto **Union Jacks** (Central St. Giles Piazza), donde reivindica sus orígenes, del *pudding* a las remolachas asadas, siempre a buen precio. Otra muestra es el mercado de **Maltby Street** (www.maltbystreet.com), una calle con una veintena de puestos dispersos bajo los arcos de una antigua estructura ferroviaria. Sus miembros huyeron de los elevados alquileres del histórico mercado de Borough. "Nos sentíamos como monos en el zoo, siempre fotografiados por turistas", dice Leila McAlister, de Topolski, carnicería polaca. La calidad de sus panaderías (St. John's) o queserías (Käse Swiss) y sus originales propuestas (The London Honey Company imparte cursos de cría de abejas por 60 euros) le han merecido el premio al Mercado del Año de *The Observer*.

Londres no baja el ritmo. De las permanentes inauguraciones, más que el academicismo de chefs como Wolfgang Puck (**The Cut**), ilusionan los *small plates* (algo así como las tapas) de Russell Norman (**Polpo, Polpetto**) o Tom Martin (**Angel and Crown**). También los restaurantes efímeros (*pop-up*), como el de **Thomas Keller** en Harrod's, el templo *art nouveau* del lujo culinario, y las furgonetas, como **Meatliquor**, que promociona sus ilustres *cheeseburgers* (www.meatliquor.com). Y en una capital multicultural, tras la fiebre por lo indio y lo japonés, acaban de descubrir América: los burritos de México y la riqueza de Perú, con **Lima** (www.limalondon.com), del prometedor Virgilio Martínez (exjefe de cocina de **Astrid y Gastón**).

Y finalmente, dos citas en Londres: del 12 al 19 de mayo, la semana de celebración del 250º aniversario del sándwich, organizada por la asociación de marras (www.sandwich.org.uk). Desde enero hasta diciembre elegirán 12 sándwiches del mes; ¿será el *lobster roll* de langosta a la plancha con ajo y bearnesa del asador **Hawksmoor**?, ¿o el de *katsu* (cerdo empanado) con repollo y salsa *tonkatsu*, de **Tsuru Sushi**? Aunque la gran feria llega el 3 de octubre: el **London Restaurant Festival** (www.londonrestaurantfestival.com), dos semanas de exhibiciones, catas y degustaciones.

phase.com

phase.com

phase.com

phase.com

•

2

Compartir

Compartir

•

•

•

•

•

•

•


•

Recomendar

Más información:

- ↳ [REPORTAJE: El restaurante perfecto](#)
- ↳ [ENTREVISTA: Comer plancton con Julio Verne](#)
- ↳ [ENTREVISTA: La nueva escuela flamenca](#)
- ↳ [ENTREVISTA: El orgullo de comer gusanos](#)
- ↳ [ENTREVISTA: Vikingos 'gourmets'](#)
- ↳ [ENTREVISTA: Ferméntese en tinajas](#)
- ↳ [ENTREVISTA: Harina 'vintage'](#)
- ↳ [Fotografía: Algunos de los grandes talentos de la cocina internacional](#)
- ↳ [Fotografía: Alejandro Montes, de Mamá Framboise](#)

Otras ediciones

- [Publicado en Edición Impresa en la sección de El Viajero](#)
- [Versión texto accesible](#)
- [Edición de Bolsillo, edición para PDA/PSP ó Móvil](#)
- [Edición Impresa en PDF](#)  - 20-01-2012

Comentarios - 3

- 1

- 3

Miguel (<http://novelaraiya.com>) - 20-01-2012 - 10:09:03h

Para los interesados en alternativas culinarias de bajo coste en un ambiente diferente echar un vistazo al artículo de Cafebabel sobre los Supper Clubs: <http://www.cafebabel.es/article/37520/cenas-secretas-supper-clubs-londres-paris.html> <http://www.facebook.com/novelrestaurante>

- 2

Joaquín - 20-01-2012 - 07:21:00h

Javier, Me gusto tu artículo pero los burritos no son mexicanos sino texmex... Ve a México, seguro vas a comer como rey.

- 1

ana (<http://www.lee-gratis.com>) - 20-01-2012 - 07:08:19h

Como veo que aparecen muchos restaurantes internacionales , os dejo tres sobre gastronomía patria: Sabores de sada, Helados en Invierno, Embassy, se encuentran en la parte de relatos en la dirección que se muestra

- 1

Página 1 de 1

Normas de uso

Esta es la opinión de los internautas, no de ELPAÍS.com
 No está permitido verter comentarios contrarios a las leyes españolas o injuriantes.
 Reservado el derecho a eliminar los comentarios que consideremos fuera de tema.

ComentarioTu comentario

Datos personales

Nombre - Obligatorio

Correo Electrónico - Obligatorio

Página web/blog - Si desea mostrarla

Desco mostrar mis datos

Acepto la [cláusula de privacidad](#)

- ElPaís.com
- Los40.com
- Santillana
- Alfaguara
- Canal +
- tvi
- Cadena SER
- Deportes en AS.com
- M80 radio
- Richmond
- adn
- Caracol
- UNO
- Planeo
- wradio
- Economía en CincoDias.com
- continental
- Máxima
- M80 radio
- Cadena Dial
- Kebuena
- Richmond
- Moderna
- Plural
- tvi24
- Cinemanía
- Rolling Stone
- Kalipedia
- Videojuegos en Meristation.com
- Guías Prácticas en ParaSaber.com
- El viajero
- Medios Grupo Prisa

</html