actual

ISSN 0188-9192

Nuestras **esperanzas** en los **Olímpicos**

!Ya relájate! tratamientos

Bárbara MORI

La vida le sonríe

En Moda: lo más *in* en ropa deportiva

Viajes: **Beijing**

No. 179 • AGOSTO 2008 • $30.00
REVISTA MENSUAL
07-09-08

EL ENCUENTRO DE DOS CHEFS

POR JORGE TOLEDO
FOTOS FERNANDO D. VIDAURRI

Jared Reardon tuvo como invitado en su restaurante Jaso a Olivier Lombard, a quien agasajó con algunas de sus creaciones más selectas.

El estadounidense Jared Reardon practica la cocina moderna americana en su restaurante Jaso.

Olivier Lombard es dueño del restaurante Terrasse Renault y una leyenda viva de la gastronomía francesa en México.

La reunión fue inusitada. Un chef estadounidense que practica la cocina moderna americana, con amplia experiencia, a pesar de su juventud, junto a uno francés, una leyenda viva de la gastronomía gala en México, símbolo de la madurez culinaria, maestro, merecedor de múltiples reconocimientos en este ámbito. Ambos apasionados de la cocina, aceptaron encontrarse en el cuartel general de uno de ellos y probar las creaciones de su anfitrión.

El primero es Jared Reardon, quien al lado de su esposa, la también chef Sonia Arias, es propietario del restaurante Jaso; el segundo es Olivier Lombard, quien con su esposa y colega, Alejandra Rendón, es dueño del restaurante Terrasse Renault. Ambos negocios son casi vecinos, pues están situados a una cuadra de distancia.

Platicando con cada uno por separado, surgió la idea de que se conocieran. Ambos aceptaron con entusiasmo, seleccionando el restaurante Jaso para el primer encuentro, con la firme promesa de devolver la visita.

Actuando como intermediario y amigo de las dos partes, una tarde de lunes pasé por Olivier, quien salió ataviado orgullosamente con su chaqueta de chef, y con toda tranquilidad caminamos rumbo al Jaso, en donde fuimos recibidos cálidamente por Jared.

DELICIOSA DEGUSTACIÓN

El nerviosismo de nuestro anfitrión era evidente, propio de una persona que quiere atender impecablemente a sus invitados, y más en este caso a un colega de la estatura de Olivier, así que después de charlar un rato con nosotros, se retiró a sus dominios para preparar un menú de degustación muy especial...

Para limpiar el paladar nos ofreció el *cucumber signature cocktail*, una mezcla fresca de vodka, sake, pepinos y un toque de cítricos, especialidad de la casa.

De entrada, un canapé vegetariano presentado en una copa martinera que contenía, de abajo hacia arriba, gelatina de betabel, apio y frambuesa, rodajas de durazno a la parrilla (ahumadas con romero), leche de soya y espuma de menta.

Siguió un platillo cuyo ingrediente principal fueron cubitos de *otoro*, el vientre grasoso del *maguro* (atún aleta azul), tan suaves que se disuelven en la boca. A cada trocito de carne se le agrega aguacate, cebollín, chalotas, perejil, aceite de oliva, chile habanero, *dashi* (caldo de escamas de bonito y alga *kombu*) y vinagreta de jengibre; y luego son adornados con cubos de gelatina de soya, miel y champán, *tobiko* (hueva de pez volador pintada con tinta de calamar), y micro hojuelas de berro, apio y col, toda una sinfonía de sabores, colores y texturas. Con este delicado platillo probamos el champán *Krug Grand Cuvée*.

A continuación, Jared presentó un *dumpling* hecho con carne de calamar hervida hasta dejarla muy suave, rellena con camarones, carne de cangrejo y calamar, cocinados en aceite de oliva, *shichimi togarashi* (siete especias picantes japonesas), jengibre, limón, y chalotas, bañada en vinagreta de tinta de calamar y espuma de parmesano *Reggiano*. El vino que acompañó este platillo fue un blanco argentino Álamos Chardonnnay.

Seguimos con un pez raya, de carne firme y muy sabrosa. Jared lo preparó sellándolo en la plancha, con todo y hueso, con tomillo, ajo, sal y pimienta, lo cocinó al alto vacío (para conservar sus jugos), con *beurre noisette* (mantequilla derretida antes de que se queme), jugos de almejas y mejillones, trocitos de piña, alcaparras y pasitas; lo sirvió con hojas de *Boston butter lettuce*, de sabor suave y algo dulzón.

JASO
Newton 88, colonia Polanco, México, DF.
Reservaciones: 5545-7476

TERRASSE RENAULT
Masaryk 214, colonia Polanco, México, DF.
Reservaciones: 5281-3120

SABORES DELICADOS

Para cambiar el tono, probamos un tierno pollito cocinado al alto vacío en jocoque y trufas negras, acompañado con pequeños chícharos y queso manchego, platillo sencillo, pero de sabores muy naturales y delicados. El maridaje se realizó con un tinto de Ensenada, Baja California, Viña de Liceaga, de uva Merlot.

Apenas fue el preámbulo para presentarnos a una de las estrellas de la tarde, el *foie gras* sellado en la plancha, con sal y pimienta, servido con puré de manzana verde *Granny Smith*, al cual se le agrega romero, vino tinto, oporto, canela, clavo y cardamomo, además de higos rostizados en balsámico. Por supuesto, el vino indicado fue un *Sauterne Haut Mayme*.

La carne de res estuvo representada por un sirloin de calidad Prime, proveniente de Texas, fresco, no congelado, pues llega dos veces a la semana por avión, y se almacena a una temperatura de dos o tres grados centígrados; se cocina en la parrilla con carbón de encino y se sirve con rodajas de papas en salsa de seis quesos, los suizos Emmenthal y Gruyère, los italianos Asiago y Parmigiano, el francés de cabra y el español de Cabrales, con reducción de vino tinto y avellanas; el término del filete es rojo por dentro y quemado por fuera. El maridaje indicado fue un tinto Margaux Alter Ego Crianza 2004, de uva Merlot y Cabernet Sauvignon.

Los postres preparados por la chef Sonia Arias son obras maestras. Primero un *cheese cake* con sopa de melón, gelatina de naranja y mandarina y tres helados, de *mascarpone*, fresas y peras con queso *peccorino* y chocolate blanco.

Para cerrar con broche de oro, el huevo *Fabergé* de chocolate belga, relleno con higos ahumados al romero, sobre una base de pastel *financier* de chocolate, y rematando el huevo, lámina de oro comestible. La bebida dulce fue la sidra de manzana de hielo *Neige*, de Québec.

Con esta bella imagen, y un delicioso sabor de boca, los dos ases de la cocina se despidieron, comprometiéndose a reunirse de nuevo, pero ahora en los dominios del chef Olivier Lombard, Terrasse Renault.