

## RESTAURANTES / DINNER BY HESTON BLUMENTHAL

### Dirección:

Hotel Mandarin Oriental, 66 Knightsbridge, London.  
Teléfono: +44(0)207201 3833.  
Web: www.dinnerbyheston.com  
Precio medio: 80 libras.



### Un tándem singular:

Heston Blumenthal y Ashley Palmer-Watts forman un dúo capaz de reinventar la historia y pasarla por el filtro de la modernidad.

### Recetas actualizadas:

Más bien se trata de acertadas recreaciones de los ingredientes tratados en clave contemporánea, presentados con elegancia.



### Criterios contemporáneos:

Mantienen los ingredientes originales cocinados con criterios contemporáneos. Ningún pescado tendría este punto de cocción siglos atrás.



## Historiografía culinaria

### Por Julia Pérez Lozano

De día es un restaurante, de noche otro. El Dr. Jekyll y Mr. Hyde, las dos caras de una misma moneda, un espacio bipolar. Me gusta más para almorzar, cuando la vista se pierde, a través de los ventanales, en el verdor de Hyde Park. Nadie espera encontrar el parque, allí, detrás del monumental edificio que alberga el elegante Hotel Mandarin Oriental.

Nada más entrar, llama la atención la juventud de la clientela, su clase, su seguridad al elegir el vino y su desparpajo de soltar la tarjeta de crédito. Profesionales bien pagados, ricos herederos, negociantes avisados... En rincones como este, Londres deja constancia de que es el corazón financiero del mundo. El dinero fluye, se nota. El ambiente es encantador. Rezuma alegría, juventud, ganas de vivir. ¿Crisis? Aquí no existe. Corren los cócteles en la barra, a la entrada, y resuenan las risas en las mesas pobladas por delgadas mujeres vestidas con un *petite robe noir* y caballeros en mangas de camisa con aspecto de remeros de Oxford. La informalidad no resta ni un ápice de exquisitez, de buen gusto.

Quintaesencia del *fine dining*, y mucho más. Detrás de una apariencia algo frívola, Dinner esconde una propuesta gastronómica de gran envergadura –otra vez lo bipolar– que rebusca en la tradición escrita, para encontrar las bases de una cocina tan antigua que no se recuerda. Sus sabores quedaron sepultados por siglos de olvido, inertes en los estantes de las bibliotecas, esperando que un día alguien los despertara. El de la cocina histórica es un territorio en el que muy pocos *chefs* se han aventurado. Heston Blumenthal, que saltó a la fama porque le gusta jugar con nitrógeno en la cocina, hacer helados de beicon y colocar iPhones a los

### Su propuesta, única, insólita, plasma la cultura culinaria de todo un país

clientes para que escuchen el mar mientras comen ostras, es un apasionado de los recetarios antiguos, de la cocina *bella durmiente*. Durante años se preguntó cómo adaptar las

fórmulas antiguas al paladar actual y componer con ellas un menú para todos los públicos. Dinner es la respuesta. Una aproximación a la cocina británica de siglos pretéritos –con cierta carga reivindicativa–, que deja de manifiesto que en Inglaterra –imperio y metrópoli– hay una importante tradición gastronómica, por sorprendente que parezca.

Cada uno de los platos que se sirven en Dinner es fruto de una larga investigación culinaria que comienza en la Biblioteca Británica, bebiendo de las fuentes, identificando los recetarios originales, legajos cubiertos por el polvo del tiempo. Después los ingredientes y la forma en que se cocinaban se adaptan al gusto actual, de otro modo no habría forma de comerlos. Nadie soportaría hoy las larguísimas cocciones, ni abusivas mezclas de especias tan populares en los siglos XVI y XVII, ni el olor de algunas preparaciones medievales. Una vez que las recetas están listas y testadas, Ashley Palmer-Watts, chef ejecutivo –manos y corazón del restaurante– se encarga de darles vida cada día, ofreciendo a los comensales un viaje al pasado lleno de gratas e inesperadas sorpresas: el arroz con azafrán, que recuerda al risotto milanés, el soberbio pollo guisado con lechugas, el pulpo asado con caldo de pescado (receta del 1390)... Una carta larga, que provoca y suscita interés. ¡Cuánta curiosidad! No es habitual que un restaurante del que se ha hablado mucho supere las expectativas de quien lo

visita. Dinner lo hace con creces porque su propuesta es absolutamente insólita, única, radicalmente diferente. Ésta es la razón que le ha llevado a ocupar el puesto número 4 en la lista *50Best*. Los platos no cuentan la historia personal de un cocinero-autor, sino que plasman la cultura culinaria de todo un país. Qué gran aportación, original y certera. Por una vez el cocinero desaparece para dejar paso a la cocina, ofreciendo una imagen coral, colectiva, comunitaria. En la carta se recoge, junto al nombre del plato, el título del recetario en el que aparece y la fecha de su publicación. Hay especialidades de distintos momentos históricos, desde el siglo XIV al XIX. Especial importancia alcanza la cocina de

corte de los reinados de Enrique VIII, Isabel I o la reina Victoria. Mientras cada uno disfruta de su particular clase de historia gastronómica, a lo lejos, jóvenes cocineros accionan las pesadas poleas de los hornos y las parrillas, semejantes a los que existían en los palacios y que aquí se han recuperado. En ellos se asan pescados, aves y piezas de carne. El peso de la cocina –con mayúsculas– flota en el ambiente.

### Mañana:

Martin's Tavern

**Aspecto del restaurante Dinner, en pleno centro de la capital británica.**

EL MUNDO

