

## EL TOP 15 DE LOS CHEFS / ELEVEN MADISON PARK

**Dirección:**  
11 Madison Ave,  
New York.  
**Teléfono:** +1 212-889-0905.  
**Web:** elevenmadisonpark.com  
**Precio medio:** 200 dólares.

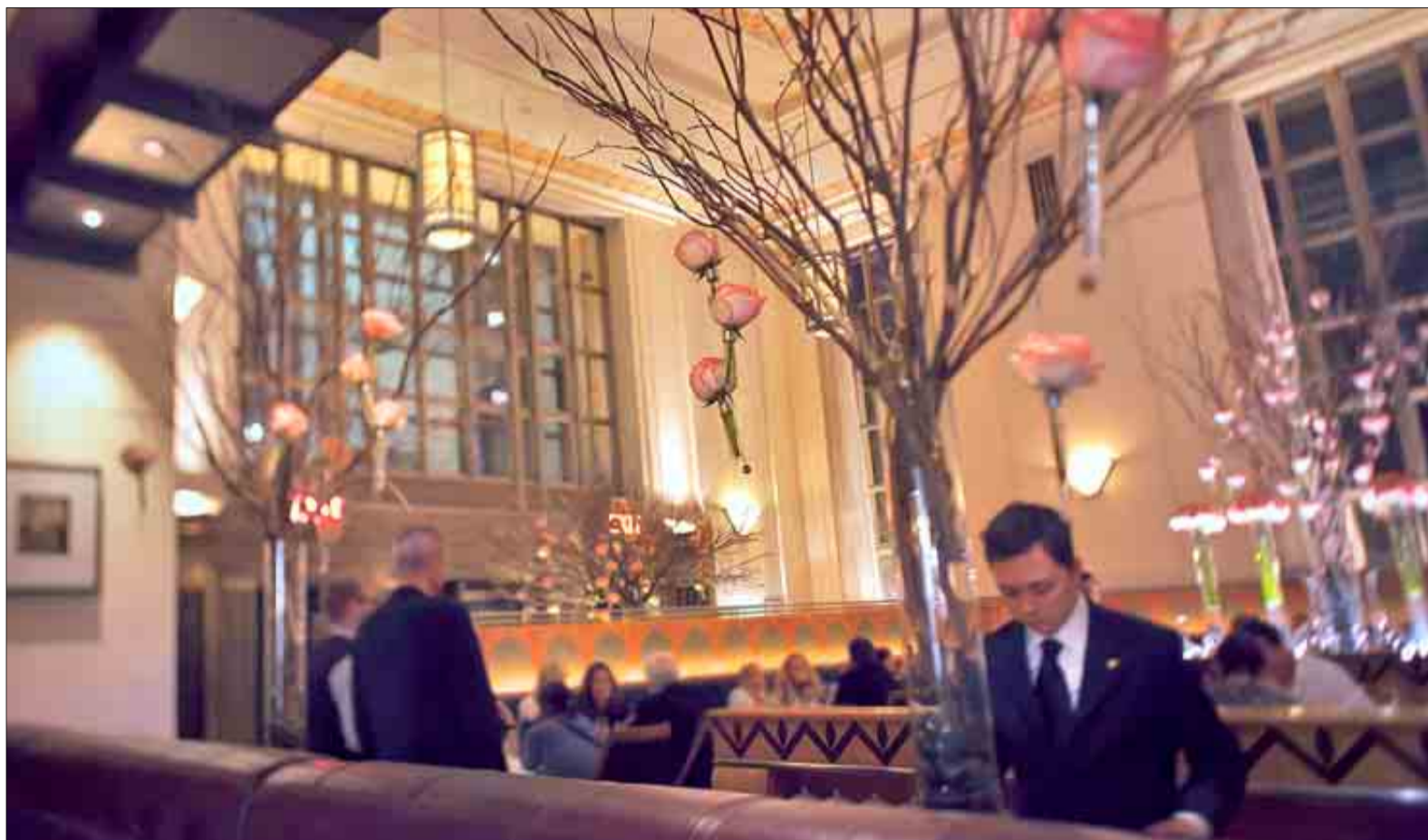


**Un éxito precoz:**  
Daniel Humm es suizo de nacimiento y de corazón. Fue elegido mejor 'chef' de Nueva York por la James Beard Foundation y cocinero revelación por la guía Gault Millau con sólo 24 años.

**Sus recetas, a un libro:**  
Su último proyecto es un libro de recetas para hacer en casa con ingredientes neoyorquinos: 'I love New York: ingredients and recipes'.



**Elegancia y precisión:**  
Clásica elegancia puesta al día con envidiable precisión técnica. El roti de carne se acompaña de vegetales, salsas y purés. Sabores reconocibles que conjugan armonías.



## El latido de Nueva York

### Por Julia Pérez Lozano

Madison Avenue. Corazón de Manhattan. El poder se pasea por la calle y los diablos visten de Prada. Una energía efervescente barre el Mid Town. Estamos en el ombligo del mundo, se nota y ellos, los neoyorquinos, lo saben. Triunfo y fracaso caminan de la mano por avenidas que mueren en el mar. La obsesión del lujo y la miseria se refleja en este laberinto de hierro y cristal que atrapa, seduce, fascina. Eleven Madison Park es un escenario de película. La barra donde ríen las chicas de *Sex in the City*, la puerta en la que George Clooney espera con pose de seductor, la mesa sobre la que Woody Allen inicia un monólogo desquiciado que acaba en bronca.

Este restaurante de techos altísimos, grandes ventanales y arreglos florales que parecen jardines colgantes no podría estar en otro lugar, ni en Londres, ni en París, ni en Chicago... Nueva York es su ciudad, está en su ADN. Representa, de algún modo, la forma en que aquí se entiende la hospitalidad: la acogida *friendly*, el ambiente *cool*, el sentido *casual*, la inspiración epicúrea.

El espíritu de la gran manzana se derrama en las salsas, las guarniciones, los *petit four*. Elegante decadencia convertida en tendencia, en rabiosa actualidad. Aunque las reservas de turistas *gourmet* hayan aumentado desde que Eleven Madison apareciera en la lista *50Best*, el restaurante sigue siendo uno de los favoritos de los urbanitas de Manhattan.

En 2011, la guía Zagat lo proclamó el local más popular de la ciudad. El secreto de su éxito: hacer que los clientes se sientan especiales, como si formaran parte sustancial de la vida de la ciudad. Esa ha sido la inteligente apuesta de Will Guidara, un director capaz de crear ambientes y

### Por sus mesas desfilan platos impecables: da pena hincarles el tenedor

convertirlos en mito. En tres años ha ascendido hasta los primeros puestos de la lista *50Best*, dejando atrás a restaurantes con más trayectoria y sólida reputación internacional.

Como en una película, la representación gastronómica sigue un guión. No basta con mostrar la cocina, con saborearla, hay que narrarla, contextualizarla, convertirla en palabras. El personal de sala explica cada plato, sus ingredientes, su procedencia, la historia, su relación con la ciudad «las patatas chips nacieron cerca del distrito... Los *steak house* están vinculados a Nueva York desde... Estos vegetales se cultivan en al otro lado del río a pocos kilómetros de Manhattan...» y así durante todo el menú ¡Uff, qué cantidad de información! «La cocina contemporánea permite al profesional reinventarse –afirma el *chef* Daniel Humm. Hace unos años cambiamos de rumbo y volvimos la vista a la cocina clásica de NY, muchos nos criticaron, pero esta retrospectiva ha sido aplaudida por el público». Los cocineros –no todos, pero la mayoría– están obsesionados con que se reconozca su aportación creativa, innovadora. Los comensales también aplauden la novedad, la buscan, la celebran, sin importarles que en ocasiones sea una novedad a medias. La globalización tiene muchas ventajas, el Universo se puede ver a través del gran ojo de internet; y algunos riesgos: todo se sabe.

Por la mesa desfilan platos impecables. Tan hermosos, tan precisos, que da pena hincarles el tenedor, desbaratar la bella imagen que el cocinero ha creado para nosotros. Trazos de salsa, sutiles hojas caídas, impolutos cortes de carne, sucesio-

nes de gotas, esferas etéreas, un brote aquí, una flor allá... Formas y colores parecen sacados de un manual para artistas. Belleza efímera que se esfuma ante nuestros ojos a golpe de cuchillo. Discretamente, como a escondidas, se mantiene la regla clásica: ingredientes + salsa + guarnición. El sabor del primero matizado por los segundos; armonías intuitivas, ensayadas, probadas y aprobadas. Juegos de texturas, colores y temperaturas en composiciones que guardan algo de antiguo y se revisten de modernidad.

«La alta cocina no es para todo el mundo, ni para todos los momentos, pero en Estados Unidos es muy bien recibida –se alegra el *chef* Humm. Es mitad placer intelectual y mitad

placer sensual. Tiene la capacidad de transportarte y está en un cambio constante, por eso amo cocinar. Vivimos un momento muy especial, están pasando cosas en muchos lugares: D.O.M. el restaurante de Alex Atala en Sao Paulo; Yardbird en Hong Kong; Manresa de David Kinch o Coi de Daniel Patterson. El último descubrimiento: Pujol del *chef* Enrique Olvera en la ciudad de México».

### Mañana:

Coach&Horses

**Una imagen del interior del restaurante Eleven Madison Park de Nueva York**  
/ FRANCESCO TONELLI

