

EL TOP 15 DE LOS CHEFS / PER SE

Dirección:

Time Warner Center, Columbus Circle; Nueva York.
Teléfono: (212) 823-9335.
Web: 'www.persen.com'
Precio medio: 250 dólares.



Un referente en EEUU:

Thomas Keller está considerado el mejor 'chef' de EEUU. Ha recibido innumerables galardones, incluidos los de la prestigiosa James Beard Foundation.

Pequeño emporio:

Además de Per Se, dirige The French Laundry, Bouchon, Bouchon Bakery y Ad Hoc, local informal especializado en cocina casera.



Esencia de cocina clásica:

Sus recetas tienen una apariencia moderna y esconden la esencia de la cocina clásica: salsas, asados bien dorados, con ese regusto a Maynard que los hace tan cercanos.



Cada día, un nuevo menú

Por Julia Pérez Lozano

Tras los ventanales, el verde, Central Park, el corazón de la ciudad. Los árboles se reflejan en el laberinto de cristal que rodea Columbus Circus. La estatua de Cristóbal Colón, con el brazo extendido, señalando el camino de la gloria, queda empuñada por la envergadura de los edificios. Galerías verticales de un hormiguero imaginario desde donde se contempla todo. *Ventanas de Manhattan*, Muñoz Molina, qué libro tan delicioso. Pocas se abren como éstas a un escenario cambiante, vibrante, atropellado, efervescente, que se torna plácido y silencioso arropado por la noche. Per Se me gusta para cenar temprano, disfrutando del anochecer. Una burbuja de sosiego y calma, suspendida en el aire, ajena al rugido atronador, de la ciudad que embrutece y paraliza, que colapsa.

El chef Thomas Keller se propuso volver a Nueva York por la puerta grande y vaya si lo hizo. Después de años duros, previos al éxito de The French Laundry (su restaurante de la costa Oeste), y de esforzarse para demostrar que era el mejor de su generación, renació

como un *ave Fénix*. Regresó a la ciudad que lo aclamó cuando dirigía los fogones de Raket mediada la década de los 80. Y volvió con el poso grueso de la gran cocina francesa, pero también con cierto descaro adquirido en el Oeste. A los neoyorquinos la mezcla les gustó, fue como si le estuvieran esperando.

Keller es la elegancia, la distinción, la clase... Nadie diría que es cocinero. Más bien parece un profesor universitario, un coleccionista de arte, un acaudalado *bon vivant* sofisticado y sensible. No hay en él nada subversivo, ni trasgresor. No tiene un lado oscuro que despierte el morbo, ni un punto canalla que agrande el in-

Cada noche, el equipo se reúne y decide lo que ofrecerán al día siguiente

terés, ni si quiera un gesto rebelde que lo encumbre. Está instalado en el *savoir faire*, en la corrección, en la norma... Y le va bien.

De niño ayudaba a su madre en

un restaurante de Miami, pero fue un chef francés quien le inoculó el gusanillo de la alta cocina. Es un autodidacta que desde que descubrió su vocación trabajó para ser el mejor. Aprendió de carrerilla el recetario francés clásico y lo practicó a fondo, hasta desvelar todos sus misterios. Después, en un viaje por España se topó con las tapas, y aquellos pequeños bocados que le fascinaron se convirtieron en el hilo conductor de su menú degustación que se hizo largo y estrecho, mucho antes de que esto fuera una moda en USA.

Cuando Keller habla de cocina de mercado lo hace en serio, no va de farol. En Per Se cada día se sirve un menú nuevo con platos diferentes a los de la jornada anterior. ¿Puede imaginarse el esfuerzo de imaginación y organización que eso implica? Cada noche, tras el servicio, el equipo de cocina se reúne y decide lo que ofrecerán al día siguiente según la información que les llega del almacén y de los proveedores. Es un reto que muy pocos restaurantes en el mundo serían capaces de afrontar.

Es en lo único que Keller se salta las normas. En este aspecto su restaurante es del todo inusual. En el resto, es lo que uno espera de un *top restaurant*. Un espacio *beig*, neutro, algo aséptico; un servicio distanciadamente cordial; un ambiente de calidez glacial. El lugar ideal para cerrar negocios, para demostrar poder, para marcar territorio, para impresionar... También para conocer cómo se entiende al otro lado del Atlántico la

excelencia de la gran cocina clásica de patrón francés y cómo se interpreta. Keller, la salpica con chispazos de humor como aquel postre de café con *donuts* o sus famosos cornetes de salmón, inspirados en los populares helados Baskin & Robbins.

Para un *gourmet* viajado el menú depara pocas sorpresas, pero es amablemente reconfortante. No hay malabarismos innecesarios, ni efectismos forzados. El objetivo del chef no es inducir al comensal a pensar. Más bien prefiere reivindicar el simple placer de comer, de beber, de disfrutar. Dulcemente nos conduce entre trufas, ostras, champánes, borgoñas, caviar, *foie-gras*. En Per Se no hay lugar para otros productos, ni para hacer ejercicios de *trash coo-*

king. Platos sobrios, delicados, muy bien presentados que extienden sobre el mantel una atractiva paleta de colores. Composiciones medidas, pensadas, que son más un ejercicio de estilo que de creatividad. Sus ostras con perlas (tapioca y caviar) son ya leyenda, como lo es su *butter-poached lobster* (bogavante pochado en mantequilla). Per Se está maduro. Vino para quedarse y está dispuesto a perdurar.

Mañana:

Caffé della Pace

Interior del restaurante Per Se de Nueva York, el número 11 mejor del mundo.

/ EL MUNDO

