

Rebanadas

CONY DELANTAL
conydlantal@reformamex.com

¡Qué cambio!

Fíjense que acabo de acudir a un evento de premiación a instituciones de beneficencia en el que estuvo presente Margarita Zavala, nuestra “First Lady”, y me impactó por su sencillez y naturalidad.

Durante el evento me di cuenta de esa sencillez de la que les platico, tanto en su actuar como en su vestir. Bien terrenal. Hasta subió con kleenex en mano porque traía gripa, y en ningún momento lo ocultó.

Esto no es como sucedía anteriormente, que hasta Barbies parecían, con más vestidos que la propia muñeca (e igual de huecas)... Prada, Versace, Louis Vuitton, Armani, Chanel, Cartier y sigue y sigue. ¡Bien dicen que el diablo anda a la moda!

Qué diferencia con nuestra Primera Dama actual. Bueno, con decirles que ni siquiera le gusta que la llamen así, y entonces la presentan como “la esposa del Presidente”.

¡Pues tampoco! No la amuelen, pónganle algún cargo decoroso, algo así como “Presidenta del DIF” o de perdida “Matriarca de la Nación”, porque eso de ser “esposa” al menos a mí ya me tiene harta.

Yo hace mucho que me emancipé de ese título esclavista y menospreciador y ahora en todos lados nos reciben como “Cony y su marido”.

LLEGA SAKS

Tengo una curiosidad tremenda desde que supe que la afamada tienda departamental norteamericana **Saks** está muy próxima a abrir en Santa Fe, justo donde antes se encontraba **Sears**.

Resulta que a finales de este mes abrirán sus puertas con las marcas más chic como carta de presentación.

Así que ya estará por ahí para ver qué chismes traigo. Va a ser interesante observar si van a igualar la calidad en el servicio que brindan en Nueva York y ver quién va a ir a visitarlos.

En fin, es un hecho que van rapidito con la remodelada de la tienda, que seguro les va a quedar pa-drísima.

PÁMPANO

Debo aceptar que me mataba la curiosidad de saber qué clase de restaurante ahora ocupa lo que antes fue uno de los mejores restaurantes de comida contemporánea mexicana, el **Águila y Sol**, que por cierto, como mucha gente ya sabe, se mudó a Presidente Masaryk arriba de la boutique Louis Vuitton.

Total que nos lanzamos mi marido y yo a Molière 47 para ver qué había quedado en ese lugar. Resulta que en dicha instalación se ubicó el restaurante **Pámpano**, perteneciente a Modern Mexican, que es una cadena a nivel internacional que cuenta con el **Maya** en Nueva York, San Francisco y Dubai; el **Zengo** en Washington D.C. y Denver; **Tamayo**, en Denver; **Isla** en Vegas y por supuesto el **Pámpano** de la ciudad de Nueva York y ahora en México.

El propietario de esta cadena es el chef Richard Sandoval, que se ha dedicado a unificar técnicas europeas con recetas tradicionales mexicanas que le han dado reconocimientos a nivel mundial.

Después de abrir restaurantes por el mundo, decidió inaugurar uno precisamente en México junto con algunos socios, me platican que uno de ellos es ni más ni menos que el propio Plácido Domingo, y la chef Josefina Santacruz, que me consta, al menos ahora en los días de apertura, que está al pie del cañón.

Del sitio les puedo contar que sólo le hicieron algunas pequeñas modificaciones a su decoración. En cuanto a su estructura, ésta se respetó y antes de detenernos a ver dichas sutilezas pedimos para comenzar un dip de pez espada de \$125, acompañado por unos totopos hechos ahí mismo.

Esta sugerencia del mesero nos mantuvo entretenidos un ratito mientras mi marido y yo recordábamos viejos tiempos del Águila y Sol. Como comentaba, el lugar no cambió mucho. Hay un pequeño lounge abajo y la acción está en el primer piso, donde permanecen los colores claros y pequeños elementos marinos en las paredes blancas marcadas por simulaciones de olas del mar. Resalta un candil hecho a base de esferas colgantes que ilumina desde el centro el comedor.

Después de contemplar todo esto, nos corrió la prisa de ver su menú y ordenar antes de nuestros platillos principales una de sus especialidades, los tacos de langosta de \$195 con salsa de chile de árbol. Vienen tres pequeñas piezas muy bien presentadas como el resto de los platillos, pero nada que te cambie la vida.

Otra de sus especialidades son los cebiches. Para no dejar de pro-

➤ Gracias a sus estudios en comercio y al servicio militar arribó a México

Angel Rivas

Entre los nueve y diez años, sus padres le rebajaban el vino con agua cuando se sentaba a comer con ellos. Ahora preside una compañía importadora especializada en esta bebida, además de una asociación que difunde el consumo de vino francés.

Richard Clair, originario del poblado Chaponnay en Francia, hace 15 años tuvo la oportunidad de regresar a Francia después de hacer su “servicio militar” en México. Sin embargo, optó por quedarse.

“En aquellas fechas existía la opción de encuartelarse 12 meses para cumplir con el servicio militar obligatorio u optar por un sistema de cooperación técnica, donde el gobierno francés da la oportunidad de presentar un proyecto.

“Surgió la oportunidad de apoyar la venta de vino francés para un importador mexicano. Lo presenté como proyecto y lo aprobaron, así que llegué a México en enero de 1992. Sin embargo, el proyecto tenía una duración de 16 meses y a su término decidí quedarme en el País”, recuerda Clair, director general de la importadora Ferrer & Asociados.

Trabajó en la importadora Mesoneros de México y en el primer semestre de 1995, Jean Yves Ferrer lo invitó formar una sociedad que resultó en la actual Ferrer & Asociados.

SIEMPRE FUE COSTUMBRE

El vino en la mesa de los Clair aparecía a diario, y conforme Richard creció la cantidad de agua para rebajarlo fue desapareciendo.

En su natal Chaponnay, la zona vinícola más cercana es Condrieu, en la región del Ródano, donde se elaboran vinos blancos.

“Ninguno de mis familiares se relaciona al comercio del vino, pero como toda familia tradicional francesa lo consumíamos. Comprábamos por barrica y de hecho tengo unos tíos que hacían su vino casero.

“La gente en la zona tenía su pedazo de viñedo y elaboraba un vino sencillo. Nunca supe qué uvas se dan allá, pero lo más probable es que hubiera algo de Cabernet Sauvignon y Syrah”, explica Clair.

También consumían vino en botella y recuerda que provenían de regiones como Côtes du Rhone, Saint Joseph, Côtes Roties, así como de Beaujolais y Beaujolais Villages.

Aunque su padre, ahora ya retirado, trabajaba en la división de camiones de la Renault, Richard Clair decidió estudiar comercio en Lyon y luego especializarse en la rama internacional, en Dijon.

Mientras estudiaba la especialización le requirieron trabajar, por lo



Miguel A. Torral

➤ A diario degusta productos del mundo, por lo que sus conocimientos se han incrementado.

que buscó alguna oportunidad en el sector de comida y vinos que siempre le atrajo.

“Al estar en Borgoña opté por relacionarme con la producción de vino. Lógicamente busqué con productores y negociantes, y trabajé en la bodega Champy, el negociante más antiguo de la zona”, comenta.

Después de esa primera ocasión, su conocimiento sobre el vino creció y es hoy presidente de la Asociación del Vino Francés (AVF) desde su fundación en el 2005.

“Entre varios importadores y con el apoyo de la embajada queremos mejorar la difusión del vino francés

porque se dice que pierde participación de mercados.

“Por otro lado, la imagen del producto es buena, pero se ve como algo muy tradicionalista, como el vino que tomaba con mi abuelito. Queremos enfocarnos en que para tener un buen vino francés no se debe pagar una fortuna”, explica Clair, quien dejará la presidencia de la AVF al término del 2007, después de dos años de gestión.

Clair es hijo único, está casado, tiene dos niños y entre sus deseos quiere dejar un espacio para pasar más tiempo con su familia.

“Me gustan el jogging y la nata-

ción. El tiempo restante lo aprovecho para leer todo tipo de temas, sobre todo de vino y revistas de actualidad, porque no veo la televisión.

“A futuro busco un desarrollo profesional y espero disfrutar de salud. Me gustaría desarrollarme en la parte social, apoyando proyectos para que la gente pueda tener sus propios ingresos. Me interesa el tema del medio ambiente y los productos orgánicos”, menciona.

A nivel personal dice que le está tomando más placer a los vinos blancos ligeros y afrutados de uvas Sauvignon Blanc o Riesling, porque no se cansa de beberlos.

Vinos



RODOLFO GERSCHMAN
rodolfo.gerschman@reformamex.com

Vino global

En el viaje entre México y Europa, sobre todo cuando se trata de uno relámpago como el mío de la semana pasada, de esos que no dan tiempo para detenerse en los detalles sino en las realidades grosso modo, diría un obeso, nace la impresión de que si bien abundan las diferencias también es mucho lo que resulta parecido, al menos en el caso de la cocina y el vino.

En ambas cosas la huella de la globalización es profunda; las similitudes se vuelven tan evidentes como las que puede haber en la decisión de compra de un televisor o un

lavarropa. En Inglaterra y México la mayor parte de los vinos que están en las cartas de los restaurantes son los mismos cuando se trata de espáñoles, italianos, franceses e incluso australianos o sudafricanos.

Ambos países son cosmopolitas en sus opciones: cuentan con un amplio muestrario de lo que se elabora en el mundo. Los vinos alemanes e italianos son, sin embargo, los que crean la principal diferencia: en Londres abundan y son apreciados, mientras que aquí sufrimos de una pobreza endémica en ambos géneros. Lo poco que se encuentra en los restaurantes es barato y, general-

Yo en cambio pedí una de sus especialidades, el pez espada Mérida de \$220, hecho a la parrilla con papas, alcaparras, queso manchego y salsa de achioté con esencia de trufa blanca.

Me hubiera gustado que el pescado estuviera más tierno. De presentación excelente, eso sí, como todos sus platillos.

En fin, apenas principiaba la se-

mente, malo o mediocre.

Tampoco es muy común (aunque hay excepciones) encontrar en restaurantes mexicanos variedad en grandes vinos de Borgoña. En cambio sí la hay en los del Reino Unido. En cuanto a la agitación que reina alrededor del tema vinos, es similar: en el único día completo que estuve en Londres algunos periodistas de vinos fuimos invitados por la escritora Jancis Robinson a una cata de vinos de Nueva Zelanda en la embajada de ese país.

Aquí hubo una hace un par de meses. La de allí, lógicamente, ofrecía un muestrario más exhaustivo, y la mecánica era, en consecuencia, más detallada. Pero el evento es, básicamente, el mismo. Hubo otras catas importantes en los días previos y en los siguientes, de manera que uno podía armarse un nutrido programa de degustaciones, y continuar con otro igualmente nutrido una vez llegado a México. El intenso intercambio comercial que impera en el mundo crea realidades paralelas.

Respecto a España, por donde pasé también, aquí tenemos el último grito de su moda bodeguera: de-

mana y el lugar tenía muchas mesas ocupadas. Están muy bien ubicados y heredan un lugar con buena suerte.

Para terminar, pedimos al centro la pirámide de chocolate de \$80, hecha precisamente con una base muy cremosa y un chocolate amargo en la punta con helado de vainilla a un lado, un buen final.

Definitivamente Pámpano no le

nominaciones, estilos de vinos, diseños de etiquetas, formas de botella componen un mosaico tan presente en la madre patria como en México, donde recibimos lo último que se elabora allí casi en simultáneo.

Nuestra realidad, al menos para el aficionado a los vinos, es privilegiada. Gracias a la enorme variedad que importamos, podemos tener un conocimiento bastante justo de lo que se está haciendo en los principales países vinícolas y de los paradigmas actuales de la enología: modernidad y tradición, vinos comerciales y vinos de autor, artesanía e industria. Es uno de los pocos países de América Latina que puede presumir de ello.

VINOS Y QESOS

Asistí esta semana a un maridaje de quesos y vinos en el restaurante L'Alsace, organizado por Emilio Farfán, el chef Guy Santoro y el importador de vinos Laurent Millot.

En Francia es casi obligado el plato de quesos al final de la comida, para el cual se guarda una copita ad hoc. Sana costumbre que trato de cultivar y con la cual colaboran

llega al Águila y Sol, pero no resulta una mala opción. Quizá no quede entre tus favoritos pero sí se trata de conocer, es una alternativa. Ojalá les vaya bien, al fin y al cabo les dejaron un lugar de buena suerte, su antecesor era todo un éxito.

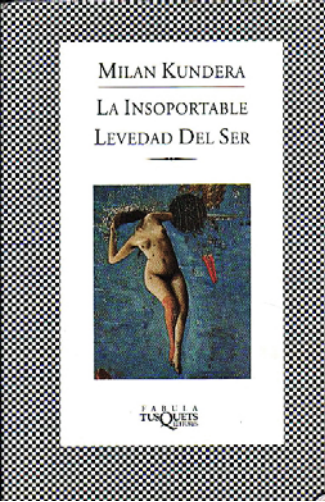
BEN&JERRY'S

Qué tal que ya hay sucursal de **Ben&Jerry's** en el Centro Comer-

Lector asiduo

El importador gusta de las novelas y los libros sobre temas históricos, biográficos y de desarrollo personal. **Recomienda estas lecturas.**

- L'Art de la Simplicité, de Dominique Loreau. Lo sugiere porque habla de cómo hacer simple la vida al dejar de cargar con cosas inútiles
- De Profundis, autobiografía de Oscar Wilde. Le gustó en términos del estilo de escritura
- La Insoportable Levedad del Ser, de Milán Kundera. Le agradó por su calidad como novela



ASÍ LO DIJO

“No soy gran fan de vinos potentes que tienen muchos aromas o taninos. Reconozco los buenos vinos de mi país y con frecuencia tomo vinos mexicanos que han dado un gran salto cualitativo”.

Richard Clair
director general de Ferrer & Asociados

algunos restaurantes.

En este caso probamos un gruyère francés, que quedó estupendamente con un Chablis 2005 del Domaine Jean Collet et Fils que, a diferencia de otros vinos de la misma denominación, tiene algo de barrica. También fue bien con ese vino un queso de cabra.

Pero tal vez el hit de la noche fue un roquefort maridado con un vino blanco dulce, el Réve d'automne 2005 de Laffitte Teston (ambos vinos están a alrededor de 380 pesos en tiendas).

El Laffitte Teston es un Pacherenc du Vic Bilh, denominación situada en el suroeste francés, y sus cepas no son las más familiares entre nosotros: Arrufiac, Petit Manseng, Gros Manseng y Courbu.

La combinación de las notas saladas del roquefort con un vino dulce, por ejemplo Sauternes, es ya un clásico.

El Pacherenc emuló ese maridaje y agregó notas florales que le dieron riqueza adicional. Todo valió la pena en la velada, pero este último maridaje le dio un realce inusitado.

cial Santa Fe, haciéndole la competencia a la isla que **Häagen-Dazs** tiene ahí mismo. Nada más que los de Ben&Jerry's tienen todo un local cómodo y bien acondicionado.

Ah, y por cierto, ahí los helados están frescos y hay buen surtido, no como en los módulos que tienen en el cine en donde su producto sabe a viejo o de plano no tienen variedad de sabores.