

A close-up portrait of Josefina Santacruz, a woman with shoulder-length brown hair, smiling warmly at the camera. She is wearing a dark-colored top, a necklace with circular pendants, and a colorful beaded bracelet on her left wrist. Her left hand is resting under her chin. The background is a soft, out-of-focus orange and yellow.

Sobremesa

Con una energía y calidez desbordante, Josefina Santacruz dirige la cocina del restaurante *Pumpano* de Nueva York desde que abrió en 2003. Ubicado en la 49.ª casi esquina con la tercera avenida, este restaurante pertenece al chef Richard Sandoval y al tenor Plácido Domingo. *Pumpano* ofrece alta comida mexicana de las costas, y sus platillos logran un equilibrio difícil: son sofisticados sin perder un ápice de fidelidad.

Josefina Santacruz

La cara fresca y llena de energía de la escena mexicana en Nueva York

Por María Álvarez Foto: Manolo Villamil

Josefina imprime su personalidad chispeante y franca no solo en el menú del *Pámpano*, sino en todas las facetas de su trabajo, que incluye asistir a Sandoval en el desarrollo y operación de los proyectos de su cadena de restaurantes, Modern Mexican, en Estados Unidos, Dubai y próximamente en México. Es un gusto entrevistar a una persona que no necesita preguntas, que hila una anécdota con otra y comparte sus experiencias.

María: ¿Por qué decidiste ser chef?

Josefina: Porque me encanta comer y la idea de saber que lo que cocinas le puede dar placer a otras personas, es maravilloso, además, en mi casa la comida siempre fue una parte muy importante del entorno. En vez de ponernos a ver la tele, mi mamá nos daba un pedacito de masa cuando hacía pan y ahí nos entretenía; desde niña estuve en contacto con la comida.

M: ¿Cómo fue tu formación?

J: Acabé la prepa y estaba entre medicina y algo que tuviera que ver con la industria de la hospitalidad. En esa época no había carrera de chef en México. Había Turismo o Administración hotelera, pero no lo sentía enfocado, así que me eché el prope-déutico de medicina, pero me di cuenta que no iba a poder con la presión. Al final terminé en la Ibero en Administración hotelera, pero siempre con la insistencia de estudiar cocina. Terminando la carrera me fui a Nueva York a unos cursos y dije, "de aquí soy". Me metí a estudiar al Culinary Institute of America dos años, y luego estuve seis meses en Pastelería.

M: ¿Qué hiciste cuando te graduaste?

J: Regresé a México y estuve trabajando en preparación de comida para foto con Nacho Urquiza. Mi primera incursión en un restaurante fue cuando hice prácticas en *Les Moustaches*; eso se la debo a Luis Gálvez que me hizo el favor de aceptarme. Fui la primera practicante que aceptaron y la única mujer en la cocina.

M: ¿Fue difícil?

J: Fueron seis meses muy determinantes. Ahí aprendí que aguantas vara o aguantas vara, para ganarte el respeto y fue mi primer entrenamiento de verdad. Después de eso me fui a Washington a trabajar en pastelería al Ritz Carlton del pentágono. En unas vacaciones que vine a México mi estancia se alargó; una amiga me pidió que le ayudara con el menú de *La Trufa*, de Alberto Romano, propietario de Sushi-Itto. Acepté, y cuando volteé a ver ya estaba abriendo el restaurante de Revolución. Trabajé con ese grupo nueve años, principalmente en *La Trufa*.

M: ¿Cómo conociste a Richard Sandoval?

J: Cuando me fui a estudiar a Nueva York, en el 92, éramos muy pocos mexicanos en el Culinary, yo era la única mujer, los otros eran Richard Sandoval, Arturo García, Guillermo González Beristain —el de Pangea en Monterrey— y Federico López, que fue director de la escuela de Ambrosia y ahora está en Cancún.

M: ¿Qué te llevó a trabajar con él?

J: Desde que lo conocí en el Culinary mantuvimos el contacto, él abrió dos restaurantes en Nueva York muy exitosos, mientras, aquí, Alberto Romano y yo teníamos la idea de abrir una franquicia de restaurantes tipo *noodle bar*, así que me fui a Nueva York para aprender la técnica thai-vietnamita.

En una ocasión fuimos a cenar a un restaurante mexicano que siempre estaba lleno y comimos bastante mal. Estando ahí me dice: "oye ¿porqué no te vienes y abrimos un restaurante mexicano? yo pensé: "bueno éste ya se la creyó del gran empresario de Nueva York" y me regresé a México a hacer mi *noodle shop*. A los ocho meses me habló para invitarme a la inauguración de *Maya* y casi me doy de toques contra la pared.

"Es la tercera vez
que este individuo
me invita a trabajar
con él, así que algo
tendré que hacer,
que aprender,
que dar"

La amistad continuó y tres o cuatro años después, Richard ya había abierto un *Maya* en San Francisco y había planes de abrir en Florida y Denver. Me llamó para ver si quería ser su mano derecha. En el momento dije que sí; pero pensé: "Me la voy a pasar en un avión, viviendo en un hotel" y me rajé. Seguí clavada con que jalara lo del *Maipei*, pero terminé saliéndome del proyecto. Me costó mucho trabajo, pero era el momento, pues el *Maipei* iba a quedar volando y ya necesitaba un cambio.

Me fui a trabajar al *Ostrica* y como a los dos meses, Richard vino de visita. Le conté que no me veía a largo plazo en el *Ostrica* y me contestó: "ya van dos veces que me bateas, pero voy a abrir algo con Plácido Domingo en Nueva York, *Pámpano*, de pescados y mariscos, ¿por qué no te vienes?"

M: Finalmente aceptaste...

J: Sí, pensé "Es la tercera vez que este individuo me invita a trabajar con él, así que algo tendré que hacer, que aprender, que dar" y entonces me decidí. Abrimos *Pámpano* el 18 de marzo del 2003, hace cuatro años.

M: Supongo que ha sido un gran reto trabajar y vivir en una ciudad como Nueva York...

J: Hay una dinámica muy distinta a la de México, desde los horarios de servicio, la gente, cómo manejas el personal, sueldos, los proveedores; todo fue un aprendizaje intensísimo. Tú sientes que ya dominas y de repente resulta que todo es distinto. Lo que me salva es la convivencia con el personal, pues todos son mexicanos y me hacen sentir en casa.

M: Aparte de la cocina del mar de *Pámpano*, ¿qué otra oferta tiene Modern Mexican?

Maya, en Nueva York, San Francisco y ahora Dubai que es cocina mexicana regional, *Zengo* en Washington y Denver que es



latinoasiático. También en Denver está el *Tamayo* del mismo estilo que *Maya*.

M: ¿Qué proyectos a futuro tienen?

J: En Dubai se abrió *Maya* en septiembre. Tenemos en puerta *La Sandía* en Denver, que es un concepto nuevo, es de todas las regiones pero es un poquito más casual, pero auténtico, nada de

tacos y chimichangas, además tiene un bar de tequila. También tenemos en puerta refrescar el *Madeiras* de Acapulco, que es del papá de Richard.

¿Y en México no piensan abrir nada?

De hecho ya estamos buscando un local para hacer algo aquí, pero va a ser sorpresa, ¡sólo esperen algo muy padre! ☺