

Y DIOS CREÓ A LOVI POE

Esquire

México

MAN AT HIS BEST

LA REVOLUCIÓN
EGIPCIA NO ERA
COMO LA PINTABAN
POR TÉMORIS GRECKO

ASÍ PIENSA UN
FULANO LLAMADO
**GEORGE
CLOONEY**

MÁS INTRÉPIDA

MÁS BRITISH

MÁS SEXY

VÍSTETE
COMO
ESQUIRE
MANDA
pág.136

KARL LAGERFELD

BECK

LE

LA ENCICLOPEDIA DEL 2012
¿QUÉ VANA HACER
TODOS LOS PERSONAJES
QUE NOS IMPORTAN?

Salma, Cuarón, Bardem, Madonna,
Obama, Calderón, Justin Bieber*

* ES BROMA



0 10722 24238 1 40

SÓLO PARA MAYORES DE EDAD - MEX. \$40.00 - 110212

RICHARD SANDOVAL

■ **Además de la influencia de mi padre**, pasé parte de mi infancia en casa de mi abuela, Maruca Sandoval; mi abuelo era banquero, y todo el tiempo había fiestas, usaban mantequillas, quesos importados e ingredientes de todo el mundo, que yo siempre probaba.

■ **Los fines de semana había comilonas familiares** y en cuanto mi abuela se sentaba en la cabecera, comenzaban a traer platonos y más platonos de comida. Es el famoso family style, una de las mejores formas de comer, porque todos prueban de todo, sin formalidades.

■ **¿Qué platillo me regresa a la infancia?** Mi abuela hacía un fideo seco, con chipotles, crema y queso fresco, espectacular.

■ **Una gran ventaja que tuve** cuando llegué al Culinary Institute of America fue haber probado tantas cosas desde chico. Nunca fui de esos niños que sólo comen cereal y sándwiches.

■ **Mi hijo tiene 15 años y mi hija, 11.** Y los dos comen de todo. Cuando creces, te vuelves menos tolerante y rechazas cualquier sabor que salga de tu rango. Te haces de paladar blando. Y te pierdes de muchas delicias.

■ **Viajo mucho y pruebo platos muy elaborados**, así que en casa me gusta hacer parrilladas: pescados, carnes, vegetales con aceite de oliva.

■ **Por salud, deberíamos echar un poco para atrás** el supuesto avance de la comida rápida y comer cosas frescas y de temporada. De vez en cuando, una mac o unos buenos tacos.

■ **Siempre que vengo a México**, como tacos al pastor —mis favoritos— y un elote con mayonesa, queso y chilito. Son antojos que sólo aquí me saben como debe de ser.

■ **Cada plato debe ser armónico**, como una obra de teatro, en la que tienes tu protagonista —la proteína— pero hay que buscarle un buen reparto, para que sea digna de aplauso.

■ **El olfato puede dejar al cliente encantado**, sin siquiera haber probado un platillo. Como cuando pasa el mesero con un plato humeante para la mesa de junto; apenas lo alcanzas a ver, pero te llega el olor delicioso.

■ **Soy un apasionado de los deportes**; como de joven quería ser tenista profesional, siempre que tengo tiempo me escapo a ver un partido

de tenis o de basquetbol, y ahí me vuelvo loco.

■ **Me encanta el tequila**, en Nueva York tengo La Biblioteca del Tequila, con más de cuatrocientos tequilas distintos.

■ **Soy un adicto a los helados de yogurt** con granola y frutas rojas. Y también al trabajo. Me declaro workaholic.

■ **El nuevo restaurante del grupo**, Omiya (Colima 168, Roma Norte; omiya.com.mx), surgió porque mis socios tenían su oficina en la casa de estilo porfiriano que queda frente al Hotel Brick, y siempre nos encantó el lugar. Le hacemos honor con el concepto de los bonsais y un menú japonés muy clásico.

■ **A diferencia de otros chefs**, también soy empresario y dueño de mi compañía. Eso te da libertad de acción, pero es muy demandante. En mi caso no hay problema, porque soy trabajólico y control freak; me gusta ver todos los aspectos del negocio, desde estados financieros hasta remodelaciones o cómo se decora un plato.

■ **A los 23 años abrí mi primer restaurante**, Savann, en Nueva York. Extraño ese rush de cocinar en la línea, parecido al adrenalino de un torneo de tenis: entras en “la zona” y todo fluye: salsear, poner la guarnición, mandar cada plato a tiempo y en su punto, agarrar buen ritmo para sacar el siguiente, y el siguiente...

■ **Una de mis combinaciones favoritas**: callo de hacha asado, marinado en achiote, jugo de naranja agria y el ingrediente secreto: aceite de trufa. Te da un sabor y un aroma increíbles.

■ **Me gustan los lentes Fred**, y una camisa de Michael Kors o Etro, con jeans y botas.

■ **Nunca documento equipaje**. Viajo ligero y trabajo mucho durante los vuelos. La gente de mi staff ya sabe cuando acabo de llegar a algún lugar porque, en cuanto aterriza el avión, les caen como quinientos e-mails míos.

■ **Conmigo, un menú nunca está terminado**; hasta que me voy de esa ciudad sigo probando y ajustando platos. Siempre hay algo por mejorar. Nunca me doy por satisfecho. ●

RESTAURAN-
TERO Y CHEF,
44, CIUDAD
DE MÉXICO.

5 PUNTOS CLAVE EN LA VIDA DEL CHEF SANDOVAL

No. 001: Su padre fundó el legendario restaurante Madeiras y luego el Villa Fiore, ambos en Acapulco. **No. 002:** Con Plácido Domingo abrió Pámpano, en Manhattan, en 2003. **No. 003:** Quería ser tenista profesional, pero al final comenzó a trabajar con su papá y luego entró al Culinary Institute of America. **No. 004:** Sus restaurantes Maya y Pámpano son los únicos de comida mexicana en Estados Unidos con dos estrellas de The New York Times. **No. 005:** En 2011 abrió Omiya en la Ciudad de México, Al Lado en Denver y Toro Toro en Dubai.

