

# Mucho más que viajar

# Bleu & Blanc

36  
horas en  
SEÚL

## POLINESIA FRANCESA

25 PROPUESTAS DE LUJO  
A BAJO COSTO

El Tren de  
Hierro en  
**Mauritania**

**Sonora**

Isla Tiburón, El Pinacate  
y el Gran Desierto de Altar

*Surf*  
en México  
Todo lo que  
debes saber

FEBRERO 2011 MÉXICO

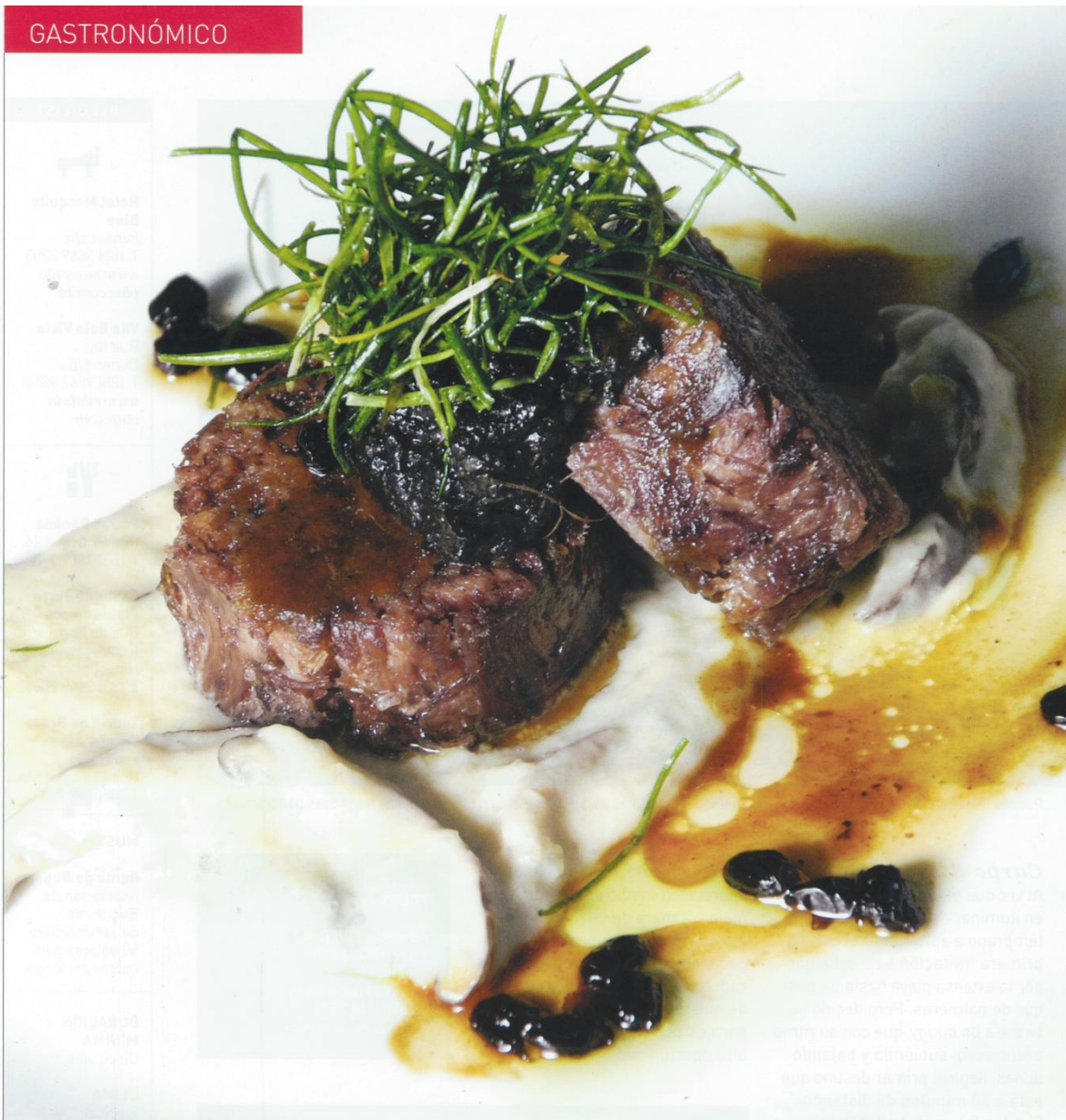


\$40 / USA 4 USD



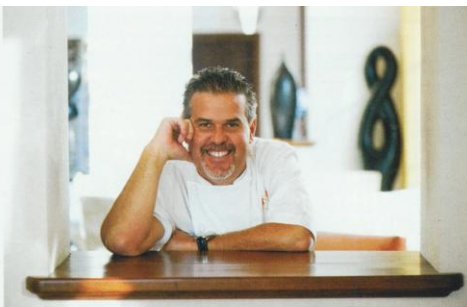
AVENTURA • ECOLÓGICO • CRUCERO • FIN DE SEMANA • CULTURAL • GOURMET





# El mundo con sabor a *México*

Por Ulises García Moreno / Fotos: Cortesía de los restaurantes



Al iniciar su carrera, Richard Sandoval quería ser dueño de un restaurante. Hoy es chef propietario de veinticinco en todo el mundo y otros proyectos están por nacer. Se volvió un exitoso empresario gracias a su pasión por la cocina y a la visión de negocios que heredó de su padre.

**O**riginario de la ciudad de México, Richard Sandoval pasó una buena parte de su niñez con sus abuelos paternos donde, sin saberlo, comenzó a prepararse para su carrera como chef. "En casa de mi abuela, como en toda la cultura latina, la vida gravitaba alrededor de la comida y, debido a que mi abuelo era banquero, las fiestas y eventos eran constantes. Ahí crecí, alrededor de mantequillas francesas, quesos españoles, anguilas y demás productos gourmet. Estas experiencias me dieron una ventaja sobre otros chefs, ya que siempre estuve expuesto a sabores muy diferentes y de diversos países, y esta situación contribuyó a educar mi paladar a muy temprana edad."

Pero en la vida de Sandoval la gastronomía no siempre fue su objetivo. A la edad de 11 años quería ser tenista profesional, y para ello viajó a California. Al terminar el *high school* ya tenía una beca en la Universidad de Nuevo México en Albuquerque y, una vez graduado, la oportunidad se hizo presente y se trasladó a Europa para jugar de manera profesional. En el tiempo que vivió en Europa, le gustaba ir a distintos restaurantes y, al decidir que el tenis no sería su modo de vida, el destino jugó a su favor.



"Siempre sentí una atracción hacia la cocina. Probé muchas cosas y me di cuenta de que era mi verdadera pasión." Por esa razón decidió realizar sus estudios en el Culinary Institute of America, en Nueva York.

A su regreso a México, trabajó en el restaurante Madeiras, de su padre, ubicado en el puerto de Acapulco. Ahí estuvo durante cuatro años y aprendió de él que en este negocio, además de ser chef, hay que saber administrarlo.

## México

### CIUDAD DE MÉXICO

#### Tuna

Aquí se lleva a cabo una gran interacción culinaria cuando los platillos, colocados al centro, sirven de motivo para compartir con los comensales la explosión que resulta de fundir los ingredientes asiáticos con los mexicanos.

Año de apertura: 2010.

Molière 42, Polanco.  
T. 5281 2010.





Zengo Nueva York tiene elementos asiáticos en su decoración.

Empanadas y callos de verano del restaurante Pámpano, galardonado con dos estrellas por *The New York Times*.



## Un imperio en constante expansión

Su siguiente parada fue una vez más en Nueva York, donde él decidió abrir Savann, su primer restaurante en la ciudad, un *bistro* francés con toques mexicanos que le permitió introducirse en los quehaceres gastronómicos de la Gran Manzana.

En 1997 inauguró Maya, un sitio que se convirtió en parteaguas al difundir la verdadera cocina mexicana en Estados Unidos, y a partir de ahí comenzó la construcción de su imperio restaurantero en el extranjero.

En la lista siguieron, solamente por mencionar algunos, restaurantes como Tamayo, en Denver; Pámpano, en Nueva York, en

sociedad con el tenor Plácido Domingo; Maya, en Dubai; Zengo, en Denver; Masa 14, en Washington, D.C.; La Sandía (que hoy en día cuenta con cuatro sucursales); conceptos como La Moderna y Olivia, en el Hotel Brick, en la ciudad de México, o Tuna, su más reciente apertura en la zona de Polanco, basado en una cocina latino-asiática y platos diseñados para compartir. Eso sí, todos ellos con diferentes atmósferas para todo tipo de exigencias, gustos y presupuestos.

Sus próximas aperturas serán una cantina llamada Venga Venga en Aspen, Colorado, y, a finales del año 2011, abrirá Toro Toro, un restaurante en Dubai con especialidad en cocina latinoamericana.

## Estados Unidos

### CALIFORNIA

#### La Sandía

Un diseño inspirado en la lotería mexicana y destinado a centros comerciales. Actualmente tiene presencia en cuatro ciudades de Estados Unidos con precios muy accesibles.

Año de apertura: 2010.

395 Santa Monica Place, 305 N Santa Monica, California.  
T. (310) 393 3300.

### COLORADO

#### Tamayo

Es un exclusivo y moderno restaurante mexicano con buenos precios y ambiente relajado, que lo convierten en una excelente opción en la escena culinaria de la ciudad.

Año de apertura: 2001.

1400 Larimer Street, en Larimer Square, Denver, Colorado.  
T. (720) 946 1433.

#### Zengo

En japonés quiere decir "dar o compartir" y la idea es servir platos pequeños al centro, con los que los comensales puedan degustar distintas opciones de una manera interactiva y sin pretensiones.

Año de apertura: 2004.

1610 Little Raven Street, Riverfront Park, Denver, Colorado.  
T. (720) 904 0965.



## NEVADA

### Isla

Un restaurante inspirado en la cocina tradicional mexicana con un toque moderno y sutil que deleita los sentidos. Año de apertura: 2004.

3300 Las Vegas Blvd.  
South Las Vegas, Nevada.  
T. (702) 894 7349.

## NUEVA YORK

### La Biblioteca

Está inspirada en dos de las bebidas nacionales de México (el tequila y el mezcal), cómplices perfectos para maridar los platos. Año de apertura: 2010.

622 Third Ave. y 40th Street,  
Nueva York, Nueva York.  
T. (212) 808 8110.

### Maya

Toma su nombre de una de las culturas más importantes de esta tierra, y en su cocina refleja la tradición e historia de México. Un exponente del *fine dining*. Año de apertura: 1997.

1191 First Avenue, entre 64th y 65th,  
Nueva York, Nueva York.  
T. (212) 585 1818.

### Pámpano

Ofrece una variedad de mariscos que evoca los manjares elaborados de manera tradicional a lo largo de las costas mexicanas. Año de apertura: 2003.

209 East 49th Street, entre la 2nd y 3rd Ave.,  
Nueva York, Nueva York.  
T. (212) 751 4545.

## WASHINGTON, D.C.

### Masa 14

Una combinación de dos culturas que a Sandoval le apasionan: la asiática y la latina. Como resultado presenta un menú complejo, exótico y creativo. Año de apertura: 2009.

1825 14th Street Northwest,  
Washington, D.C.  
T. (202) 328 1414.

## Logrando el equilibrio

Para este apasionado de la cocina mantener un equilibrio entre su vida personal y los negocios es complicado. Afortunadamente su esposa lo ha entendido y sus hijos no conocen otro estilo de vida. De lunes a jueves, Richard viaja a una ciudad diferente, reservando por lo menos dos días a la semana para pasar en familia. Le interesa compartir con ellos su profesión e intenta que formen parte de lo que él hace. Pero todo este trabajo tiene su recompensa, y en agosto se toma un mes de vacaciones para viajar con ellos tradicionalmente a un destino europeo.



Vista superior del Olivia, en el Hotel Brick.



Tostada de res servida sobre una cama de guacamole y aderezada con soya, de Masa 14.

El toque característico de los restaurantes de Sandoval es una decoración ecléctica, donde los pequeños detalles realzan el ambiente del lugar.



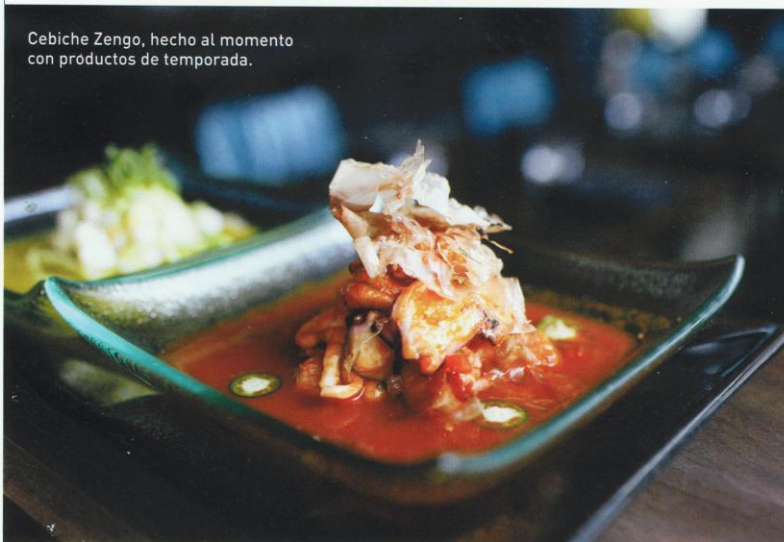
Masa 14 tiene cocina abierta y platillos de pequeñas raciones.



La Sandía, en Santa Mónica, California.



Cebiche Zengo, hecho al momento con productos de temporada.



Su cocina se distingue por los contrastes de sabores, y sus ingredientes favoritos son el chile y el cilantro.

#### La fórmula del éxito

Mantener la calidad en una cocina no es tarea fácil, y menos si se es propietario de múltiples restaurantes alrededor del mundo como es su caso, por eso Richard se involucra al cien por ciento en cada uno de sus proyectos. Cada menú que es creado en sus restaurantes pasa por sus manos y paladar, siempre con la intención de que el comensal aprecie el toque característico de su cocina. La retroalimentación con sus chefs es intensa y constante para que el resultado sea perfecto, esté él o no en la cocina.

A Sandoval no le gusta seguir tendencias de moda. "Pienso que al igual que las economías, la cocina avanzó demasiado rápido los últimos cinco años y estamos viendo que todo está regresando a sus raíces. La gente quiere comida más casera y confortable, pero con explosión de sabores. Ya no quiere ir a restaurantes de mantel blanco con *sommelier*. Ahora quiere divertirse, pasarla bien y compartir en un ambiente relajado y sin pretensiones.



El chef Richard Sandoval preparando algunos platillos en Tuna.





El lounge de Maya Dubai, dentro de Le Royal Méridien, se antoja para tomar cocteles en un ambiente tropical.

## Emiratos Árabes Unidos

### DUBAI

#### Maya Dubai

Debido al éxito de su primera sucursal ubicada en la ciudad de Nueva York, decide repetir la dosis y llevar la auténtica cocina mexicana a Dubai. Año de apertura: 2006.

Le Royal Méridien Beach Resort & Spa, Dubai, Emiratos Árabes Unidos.  
T. (971) 4316 5550.

#### MÁS INFORMACIÓN

[www.richardsandoval.com](http://www.richardsandoval.com)

La fuente de inspiración para reinventar su cocina proviene de todas partes. Cuando viaja le gusta ir a mercados y probar ingredientes. "En esta industria nunca dejas de aprender, siempre hay técnicas y sabores nuevos. Los chefs están haciendo cosas diferentes, es importante estar informado, leer mucho y ver qué está pasando en el mundo de la gastronomía."

Los sucesos que lo han marcado a lo largo de su carrera ocurren cuando ha tenido que cerrar restaurantes. "Aprendes muy poco de tus éxitos, pero muchísimo de tus fracasos", asegura. "Cuando cerré mi primer restaurante, hace diez años en Florida, pensé que no iba a sobrevivir, pero lo hice y aprendí mucho." Lo más importante para él son las personas que lo rodean.



Trata de estar con ellos y transmitirles sus conocimientos. Al preguntarle sobre su futuro y cómo se visualiza en diez años, él responde: "Cuando empecé mi carrera realmente nunca hubo un plan, pero en el futuro espero bajarle al ritmo de vida y pasar la batuta a alguno de mis chefs que tenga la ambición correcta", finaliza. Hablar de Richard Sandoval es hablar de éxito con sabor a México.