



EXPRESSIONS

Carpe diem



RICHARD SANDOVAL
La sazón de la vida

Manos maestras

Su nombre es sinónimo de éxito en el sector gastronómico. Con restaurantes en la ciudad de México, Acapulco, Nueva York, Dubái, Washington, Virginia y Denver, es uno de los chefs mexicanos más reconocidos.

Por YOLANDA R. VALDESPINO
Fotografías ARTURO LIMÓN

Richard
Sandoval







De pequeño, Richard pasaba mucho tiempo en casa de su abuela, su más temprana influencia e inspiración culinaria. “Era travieso, como todos los niños. Recuerdo que me gustaba mucho estar en la cocina; sin saberlo, estaba empezando a preparar lo que iba a hacer 30 años después”, relata. Su familia ayudó a definir sus perspectivas. “Mi abuelita es de Tabasco, de ascendencia española; mi abuelo era de la ciudad de México, pero de ascendencia inglesa. Desde chiquito era natural que en su casa hubiera reuniones muy grandes: los sábados y domingos montaban mesas enormes y con muchos platillos. En ese tiempo comencé a amar la cocina y los sabores. Siempre he dicho que una ventaja que tuve es que desde muy chiquito en casa de mi abuela comencé a probar quesos importados, mantequillas, ingredientes de todo el mundo”.

El romance con los sabores halló su complemento gracias a su padre. “Mi papá tenía un restaurante muy conocido en Acapulco, el Madeiras. Él me enseñó a administrar. Muchos chefs se enfocan al lado de la comida y no aprenden el lado del negocio, muy importante para sobrevivir”, comenta.

Aunque antes de decidirse por la filipina, Sandoval pensó en dedicarse al deporte blanco. “Mi otra pasión era el tenis. Quería ser profesional, jugué en la ciudad de México y en Europa”, recuerda. Tras graduarse en el Instituto Culinario de América, Richard decidió viajar a Nueva York para comenzar la aventura. “No era conocido y nadie quería rentarme un lugar en la ciudad, así que conseguí

“Era travieso, como todos los niños. Recuerdo que me gustaba mucho estar en la cocina”.

un local muy pequeño y puse mi primer restaurante, el Savann. Así entendí cómo se mueve el mundo gastronómico en Nueva York”. Después de esa experiencia, Sandoval inauguró Maya, de comida mexicana. “Hace 15 años la gastronomía mexicana era mal vista en Estados Unidos, era percibida como comida rápida o tex-mex. Yo pensaba: ‘Eso no es lo que cocina en mi país, es una pena que vean así a México’. Y consiguió modificar esa percepción. “Diseñamos un restaurante moderno para mostrar que las cosas eran muy distintas. La carta era pequeña; teníamos siete entradas y ocho platos fuertes”.

Las reinterpretaciones de los platillos de su abuela con nuevas técnicas tuvieron un éxito definitivo. “Era comida, como se dice en inglés, ‘old ways in new hands’ (antiguas tradiciones en manos nuevas). Tomé ingredientes mexicanos y usé algunas cosas que había visto en Italia y Francia”. Servía el tradicional mole en una cazuela de barro en el centro de la mesa, ceviches, chiles rellenos, tradicionales quesadillas de masa de flor de calabaza, tacos al pastor, y de langosta con frijoles y otros que sorprendieron.

■ PERFILES





Después de algún tiempo, Richard se asoció con el tenor Plácido Domingo en Pámpano, que —situado en el centro de Manhattan— sirve platillos típicos de la costa mexicana. Tras algunos años vendría Zengo, una fusión entre la cocina asiática y la latina, en Denver.

Eres un turista gastronómico, sugiero. “¡Exacto!”, exclama entre risas. “Comencé a usar distintos ingredientes para mantenerme interesado y a la vanguardia. Siempre pensé que la comida asiática y la latina son semejantes en cuanto a los perfiles de sabores; me pareció una fusión natural, lo dulce con lo picante. Lo interesante que hice con Zengo es la relación de dos culturas. Trabajé con un chef que conocí en Singapur y lo que hacía era preparar un plato latino y dárselo para que le imprimiera un toque asiático y viceversa.”

Richard adora viajar: “Me fascina, creo que es la mejor forma de crecer como persona, conocer cosas, otras culturas, sabores y gente diferente”. Lo que más disfruta es comer en restaurantes nuevos, y ver el mar. “Procuro viajar a la playa con mi familia cuando puedo, aunque dedico muchísimo tiempo al trabajo”.

Sandoval ha aprendido a apreciar la riqueza gastronómica de cada país por razones diferentes. “La cocina italiana me gusta mucho, sus ingredientes son muy genuinos, las frutas y los vegetales huelen mucho. En Estados Unidos ya nada tiene aroma por los pesticidas y los productos químicos que usan. La cocina asiática me encanta por las distintas notas de sabores, la persa me gusta, y la mexicana, claro”.

“Procuro viajar a la playa con mi familia cuando puedo, aunque dedico muchísimo tiempo al trabajo”.

Con restaurantes de gran prestigio en distintos confines del mundo, me pregunto cuál es su secreto. “Tengo cinco clones”, bromea. Después confiesa: “Realmente dependo de las personas que trabajan conmigo, he tenido mucha suerte de encontrar gente muy buena. Tengo un corporativo en Nueva York y un sistema que he establecido. Hay muchos que me ayudan a supervisar y a mantener a la cadena de restaurantes. Muchos de mis negocios, en Medio Oriente, por ejemplo, son alianzas con hoteles. Para mí han sido muy importantes las asociaciones estratégicas para que los detalles se mantengan bajo control”.

La inspiración para crear un nuevo menú puede surgir en cualquier momento. “Son cosas que pienso cuando estoy arriba de un avión, viajando se me ocurren muchísimas cosas. Los chefs que trabajan conmigo también me presentan cosas que me motivan”. Su

■ PERFILES



“Los chefs que trabajan conmigo también me presentan cosas que me motivan”.

propuesta gastronómica no conoce nomenclatura. “Siempre he dicho que sólo hay dos tipos de comida: la buena y la mala. Yo puedo tomar comida de cualquier parte del mundo y hacer que sepa bien”.

“Con la globalización todo se está realineando, el mundo está volviendo a las raíces y queremos cosas más cómodas, cosas que entendemos. Con la comida molecular había restaurantes que sólo servían polvos y espumas con químicos que se alejaban de lo natural. Mis creaciones son sofisticadas en cuanto a sabor, pero en general son preparaciones fáciles”. Quizás por esas mismas razones, el chef disfruta visitando mercados. “La gastronomía siempre es muy representativa de un país, la mejor forma de entender una cultura, es a través de sus platillos”. En un restaurante, la música, la luz y la comida, son los elementos más importantes a decir de Sandoval. “Creo que el restaurante tiene alma o no”.

Su vida cotidiana está llena de actividades. “En casa, me levanto a las 5 de la mañana. Todos mis restaurantes están alineados en un sistema, así es que checo los reportes temprano, y si hubo algún incidente. Luego hago un poco de ejercicio, me gusta andar en bicicleta. Después recojo de la escuela a mis hijos. Vivo en California, pero sobre todo vivo en un avión... Normalmente viajo de lunes a jueves. Trato de ir al corporativo a Nueva York al menos una vez al mes y también visitar los negocios en varias ciudades. Por las tardes, me siento a probar comida, yo creo que cada día pruebo por lo menos 10 o 15 platillos para menús nuevos”.

Su local más reciente en la ciudad de México es Tuna, en Polanco. “La respuesta de la gente ha sido muy positiva, es algo novedoso para México. Llevamos platos pequeños porque nos dimos cuenta de que la gente ya no quiere ir a sentarse cuatro horas con el sommelier, una entrada, sopa, plato fuerte y postre; la gente quiere ir a un restaurante a escuchar música mientras comparte con amigos. Por eso recomendamos a cada persona ordenar tres platos pequeños, y compartirlos”. Compartir es fundamental para él. “Esté con quien esté, pedimos distintos platos al centro, los probamos todos. En Tuna hemos tenido una muy buena respuesta y a la gente le está gustando mucho esa forma de comer”.

Hiperactivo, creativo y apasionado, como se describe a sí mismo, Richard Sandoval se encuentra pensando en comida de manera recurrente. “Para mí comer es muy importante”, refiere entre risas. “También me encanta estar con amigos, con mis hijos, además de practicar deportes”, puntualiza. ■