

METRÓPOLI 08/01/2016

LA LUNA DE
METRÓPOLI
LA REVISTA DE OCIO DE EL MUNDO. Nº610. DEL 8 AL 14 DE ENERO DE 2016



JENNIFER
LAWRENCE.
INVENTORA
DE FREGONAS
Y REINA DE
LA TELETIENDA

LA ACTRIZ
ASPIRA A SU
SEGUNDO OSCAR
CON LA COMEDIA
DRAMÁTICA JOY



COMER

ENTREVISTA

GRANT ACHATZ

«LOS CHEFS TENEMOS GRANDES EGOS»

EL COCINERO MÁS VANGUARDISTA DE EEUU TRASLADA A LA CAPITAL SU RESTAURANTE «ALINEA». ESTE EXCLUSIVO «POP UP» ESTARÁ ABIERTO DEL 12 DE ENERO AL 6 DE FEBRERO Y LA PRIMERA SEMANA LE ACOMPAÑARÁ DAVID MUÑOZ



Año nuevo, propuesta gastronómica nueva... ¡y de qué nivel! El *triestrellado* Grant Achatz (*Alinea*, Chicago), el chef más vanguardista de EEUU, se instala desde el martes 12 de enero hasta el sábado 6 de febrero en la capital con un restaurante efímero, ubicado en el hotel *NH Madrid Collection Eurobuilding* (Padre Damián, 23). El cocinero se traslada con todo su equipo (en total, 50 personas) para ofrecer comidas y cenas de martes a sábados (275 €+ IVA), en exclusiva para los 80 comensales que hayan realizado y pagado previamente la reserva a través de su página web www.alineamadrid.tocktix.com.

A la propuesta se unirá otro *tres estrellas*, el cocinero David Muñoz (*DiverXO*), du-

rante la primera semana, y entre ambos servirán el que promete ser uno de los menús dobles más interesantes –y caros– (550 €) que puedan disfrutarse a lo largo de este recién estrenado 2016.

Achatz (Michigan, 1974) posee un currículum jalonado de premios y una trayectoria profesional que le ha llevado a trabajar en grandes establecimientos de su país. Pero su experiencia en *El Bulli* marcó su forma de entender la cocina, su vocación. Ni siquiera un terrible cáncer de lengua –afortunadamente superado– logró apartarle de la primera línea culinaria.

PREGUNTA. – ¿Por qué se embarca en esta compleja aventura?

RESPUESTA. – Siempre he pensado que sería genial que un restaurante no tuviera un sitio fijo, sino que pudiera moverse, eso resultaría muy inspirador. Y aprovechando que *Alinea Chicago* está cerrado por obras hasta abril y que Dani García [el chef marbellí con restaurante homónimo] me lo propuso, decidí aceptar. Pero sí, es complicado porque hay que mover una estructura muy grande: 22 cocineros, el mismo personal en sala...

P. – Es decir, 44 personas para dar de comer a 40 comensales en cada turno. ¿Eso es la alta cocina hoy?

R. – Sí, al menos en Estados Unidos. En Europa, los restaurantes con tres estrellas Michelin son muy pequeños; en mi país son mucho más grandes.

P. – En 2000 estuvo en *El Bulli*. Fue sólo una semana, de la que siempre ha dicho que cambió su visión. ¿En qué sentido?

R. – Por primera vez conocí a un chef que asumía un gran riesgo. Cuando llegué, pensé que me resultaría familiar, porque me había formado en la mejor escuela norteamericana y había trabajado con Charlie Trotter y Thomas Keller [dos grandes de la culinaria *made in USA*], pero me encontré con que todo era radicalmente diferente. Ferran Adrià me enseñó que la cocina es una forma de lenguaje.

P. – O sea, que usted se expresa con la gastronomía. ¿Y qué quiere decir con su cocina?

R. – Quiero producir emociones, felicidad, satisfacción, sorpresa... Es un lenguaje distinto porque no soy yo el que está hablando, quiero que quien hable sea el cliente.

P. – ¿Qué momento vive hoy esta disciplina? ¿La *postvanguardia*?

R. – La gente piensa que la vanguardia va unida a la tecnología y eso es erróneo. Para poder etiquetar un estilo necesitamos un grupo de chefs, de restaurantes. Muchos cocineros que trabajaron en *El Bulli* siguen copiándolo y ahora estamos en un proceso de cambio.

P. – Cuando enfermó perdió el sentido del gusto, lo peor que le puede suceder a un chef. ¿Cómo trabajaba? ¿Con el paladar mental?

R. – Sí, con la memoria... pero lo más importante fue la confianza en mí mismo, los chefs tenemos grandes egos.

TEXTO: RAQUEL CASTILLO. FOTO: J. MARTÍNEZ

ASÍ SERÁ «ALINEA MADRID»

El interiorista de moda, Lázaro Rosa Violán, ha sido el encargado de darle forma al *Desayunador* del hotel que acogerá el *pop up* de Grant Achatz. La primera semana se disfrutará un doble menú, en colaboración con el

madriléño David Muñoz: los comensales tomarán una parte en *DiverXO* y otra en *Alinea*. Ambos se complementarán en estilos, juegos gastronómicos y –nos dicen– contará con muchas sorpresas (cenas a las 18.30,

19 y 22.30 h.) Por su parte, el estadounidense (dos pases: 18.30 y 22.30 h.) ha ideado una propuesta de entre 17 y 20 platos (85% creados para este *pop up*), un homenaje a la cocina y a los productos españoles con el

vanguardista estilo *made in Achatz*. Al cierre de esta edición, se había vendido más del 80% de los 1.700 cubiertos disponibles. Españoles, europeos y chefs célebres estarán entre los comensales.