

ICON (EL PAÍS) - 5/DICIEMBRE/2015





Grant Achatz posa para ICON en el NH Collection Eurobuilding de Madrid. Mientras le retrataban, seguramente descubrió el sabor de una cámara fotográfica cuando hace *click*.

H&E

GRANT ACHATZ

“Una interrupción imprevista, como el ruido de un autobús, puede darme una idea para romper el ritmo en el transcurso de un menú. Todo lo que oigo, todo lo que huelo... Pienso en términos de comida constantemente”

TEXTO Miguel Ángel Bargaño _ FOTOGRAFÍA Jacobo Medrano

Grant Achatz lidera Alinea, tercer mejor restaurante de EE UU. Allí cocina globos de helio o platos que evocan el olor a hoja quemada. Para él, todo es comida

Su plato más famoso es un globo de helio del tamaño de una cabeza con sabor a manzana que hay que comenzar aspirando, lo que pone voz de pito. En Chicago, donde se ubica su restaurante Alinea, músicos y actores (Jay-Z, Barbra Streisand, Justin Timberlake) han succionado con ganas el globo. Otros acuden sólo cegados por el lustre de sus tres estrellas Michelin. “Una actriz nos pidió pechuga de pollo cocida”, recuerda Grant Achatz (41 años). “Tu- vimos que decirle que no. Si estás en Alinea es para vivir la experiencia”.

Ahora esa experiencia llega a Madrid. Achatz instalará en el NH Collection Euro- building, entre el 12 de enero y el 16 de febrero, una sucursal de su premiado local (la primera semana, en formato a cuatro manos con David Muñoz, de DiverXo). ¿Qué le trae por aquí? Achatz es algo así como el amigo estadounidense de los cocineros españoles desde que realizó parte de su formación en El Bulli, a las órdenes de Ferrán Adrià. “La cocina española es muy importante en mi carrera, tanto sus ingredientes como la elaboración”, asegura mientras le da vueltas a un café solo muy cargado en la *suite* presidencial del hotel. “Cada vez que vengo me siento totalmente inspira-

do”. Tanto, que su segundo local en la ciudad del viento, Next, cuya carta se renueva cada cuatro meses, se transformó en junio en un bar de tapas. “En Estados Unidos nunca podremos igualarlas, porque nos falta el contexto. Cuando pienso en tapas y pintxos pienso en San Sebastián y en la posibilidad de pasear por el casco antiguo y entrar en diferentes bares por el camino. En mi país puedes tomar croquetas, jamón o tortilla sentado en un restaurante, pero no es lo mismo. La razón por la que las tapas son tan aceptadas y copiadas es porque comer así es excitante. Son el origen del menú degustación”, afirma.

Detrás de sus platos altamente imaginativos hay una vida que parece sacada de un telefilme de exaltación del sueño americano. Nacido en St. Clair (Michigan), una localidad de 6.000 habitantes del Medio Oeste norteamericano, creció escuchando *heavy metal* (sigue disfrutando con Guns n’Roses, Metallica o Rage Against the Machine) mientras ayudaba en el modesto restaurante de sus padres. De hecho, el vasto interior de su país ha marcado algunas de sus coordenadas sensoriales. “Hace siete años, cuando pensábamos en un menú de temporada, pregunté a mi equipo: ‘¿Qué es el otoño?’ Y empezaron a enumerar ingredientes: calabacín, nueces, venado... Yo insistí: ‘Sí, pero ¿qué es el otoño? Para mí, es el olor de las hojas que quemábamos de

chicos’, dije. Y creamos un plato que recordaba su humo. Este oficio no sólo te permite cocinar platos deliciosos, también divertirse activando resortes y emociones”.

Estudió en Nueva York, y tras trabajar en cocinas de importantes restaurantes, en 2005 abrió Alinea, del que es copropietario junto a Nick Kokonas, su socio capitalista. Todo iba bien, hasta que dos años después un cáncer de lengua, diagnosticado tarde, frenó su escalada. La solución pasaba, dijeron los médicos, por una cirugía radical y quimioterapia. Entonces le hablaron de una terapia alternativa –evitaba la primera parte– en un hospital de Chicago. Durante el proceso perdió el sentido del gusto; algo así como si Messi no sintiera las piernas. Pero sobrevivió para contarlo en un libro, *Life, on the line*.

En el *ranking* mundial de 2015, Alinea aparece como tercer mejor restaurante de Estados Unidos, galardón que reconoce a este hombre para quien todo puede ser una inspiración. “Imagina que estamos teniendo esta conversación en la calle y pasa un autobús haciendo tanto ruido que no podemos oírnos. Hasta eso puede resultar inspirador.

Una interrupción imprevista puede darme una idea para romper el ritmo en el transcurso de un menú. Lo que oigo, lo que huelo... Pienso en términos de comida constantemente”. Así es, mitad chef, mitad Quimicefa. *

“Este oficio no sólo te permite cocinar platos deliciosos, también activar resortes y emociones”