

Fecha
06.03.2015

Sección
RSVP

Página
154-153



The Capital Grille, Paula Castejón, Isabel Villarreal, Daniel Pedroza, además de la magia del Bistrot Revolución, y los eventos de Daniel Hennig, chez Le Bouchon-Polanco

Un factor indispensable en el ejercicio del arte culinario es, sin duda, la paciencia de los chefs, cocineros o mayoras y la bondad surgida de los ingredientes en la creación de platillos para deleitar a los comensales. Sin embargo, el ritual se amplía con plena seguridad hasta en la planeación del diseño de las instalaciones. Creo que no hay fórmulas mágicas y que el éxito de un feudo gastronómico está en la sabiduría de quienes emprenden el proyecto de realizarlo. Me parece que la idea de la familia Vargas al lanzar The Capital Grille-México, ubicado frente a la Bolsa Mexicana de Valores y en el edificio Capital Reforma —el número 50 en el mundo—, cumple con las expectativas al disponer con todo para consentir al comensal. ¿Por qué? El elevado estándar de esta cadena de restaurantes es de nivel internacional, su concepto original ha sido cuidadosamente muy bien diseñado para generar una atmósfera sofisticada y, la mejor invitación es que uno mismo descubra el lugar.

Mire, querido lector (a), el costo promedio va de 800 a 850 pesos, sin incluir la copa de vino, pero con las sugerencias del chef uno termina por celebrar con elevados sentimientos de satisfacción. Paula Castejón Urquijo, belleza española de antología y master en Imagen Pública (mercadotecnia, relaciones humanas y relaciones públicas, entre otros rubros), me sugirió, teniendo como testigos a Daniel Pedroza y *mademoiselle* Villarreal, que paladeara medallones de filete con langosta pochada en mantequilla; salmón con mantequilla avellanada y pimientos de piquillo; sirloin con hueso, añejado en seco con costra de café Kona y mantequilla de echalote; escalopas de filete con cebollas cipollini y hongos silvestres. Antes del plato fuerte, de la carta también sugieren las sopas como la *clam chowder*, jugo de carne y sopa de cebolla.

Por otra parte, sin son apasionados de las ensaladas, allí el chef se las ingenia con la ensalada de langosta de Maine; la ensalada de espinacas con vinagreta tibia de tocino, ensalada *wedge* con aderezo *bleu cheese* y tocino ahumado tipo

applewood. Tuve la sensación de que por este feudo pasan personalidades del ámbito político, empresarial y del espectáculo. Por allí se han dejado ver Francisco Zea, Miguel Lerma Candelaria,

Luis Javier Solana, Rebeca Jones, Carmen Aristégui, José Sulaimán, el periodista Rafael Cardona; famosos y no famosos. Todos ellos —250 comensales— disfrutan de la buena comida de este restaurante con las atenciones de un equipo bien coordinado. Por si usted desea saber cómo contactarse, le recomiendo que hable al 5207 8358. Constantemente organizan catas de vinos, whiskeys, vodkas, tequilas, mezcales, etcétera, y la gente elogia los cuadros que uno ve en las paredes de personajes como Juan Sánchez-Navarro, Roberto González-Barrera, Manuel Espinosa Yglesias, María Félix, Octavio Paz, Isaac Saba, Bernardo Quintana, el arquitecto Ricardo Legorreta y Joaquín

Vargas. Cuentan 320 etiquetas de vinos distintos. Paula Castejón apuntó: "¡Faltas tú!". Le dije: "Ni la burla perdonas". Pero le pongo 9 de calificación.

COMIDA VASCO-FRANCESA

Me di a la tarea de también visitar el nuevo Bistrot Revolución, donde realmente uno paladea platos del sudoeste de Francia. Los cimientos del lugar forman parte de lo que era una Hacienda en San Ángel. Para la creación de la carta, se apoyaron en el chef ejecutivo Iñaki Aguirre y el chef Luis Domínguez. Me refiero a una vieja dupla que se formó en aquel inolvidable feudo que dirigía Luis Marcet (q.e.p.d.). La carta presenta varios tipos de pescados y mariscos. Sé que los comensales (Mariano Rivera Velázquez, José Alcocer y Fernanda Familiar, entre otros) piden mucho el huachinango Donostiarra, que sabe igual al de los feudos de

San Sebastián (España). El pescado va al horno y se termina con aji-moji. Me gustó la sopa *petite bouillabaise* acompañada de su salsa *rouille* y un toque de Pernod. También probé pámpano a la sal, bogavante azul; brick con salsa holandesa, y toda una variedad increíble de platos que parecen traídos de la Costa Cantábrica de España. Mi calificación para el BR es de 8.9. Pero hay clientes que nunca olvidan solicitar (sin olvidar los vinos españoles, franceses y mexicanos, entre otros) el martini seco de la casa. Para mí, fue fácil llegar porque primero recorrí la Plaza San Jacinto, pasé por la casa de Morales Lechuga, luego bajé la avenida Altavista, pasé por el Museo Carrillo Gil y me encontré inmediatamente en frente el Bistrot Revolución. Me atendieron Ernesto Ruiz, Maritza Segura, Luis Domínguez y Santiago Martínez. Hablen a los teléfonos 5616 8111 y 5616 8114.



Página 1 de 4
\$ 27869.00
Tam: 899 cm2

Continúa en siguiente hoja

Fecha 06.03.2015	Sección RSVP	Página 154-153
----------------------------	------------------------	--------------------------

LOS TAPONES DE VINOS FRANCESES Y LAS COMIDAS/CENAS DE GAMBEAU

No me perdí las comidas en honor de Raquel Bessudo y Maricarmen Taibo, además de la cena en honor del neurocirujano Francisco Revilla y su esposa Elvira, en el elegante salón de Le Bouchon, hoy convertido en uno de los sitios de moda de la capital. Sobre todo, los amantes de la cocina francesa en México.

Daniel Hennig y el chef David Gambeau no han descuidado detalles para que el restaurante ya esté lleno de jueves a domingo, pero de lunes a jueves, alterna el número de clientes por el problema (todavía no resuelto de Presidente Masaryk) que, verdaderamente, afectó a muchas tiendas, restaurantes y otro tipo de negocios a lo largo de una bella avenida que no es lo mismo que antes. Sabemos que las huérfanas de don Alberto Baillères ya se acercaron a muchos de los comerciantes, para que se ubiquen en lo que será el Nuevo Palacio Hierro de Polanco.

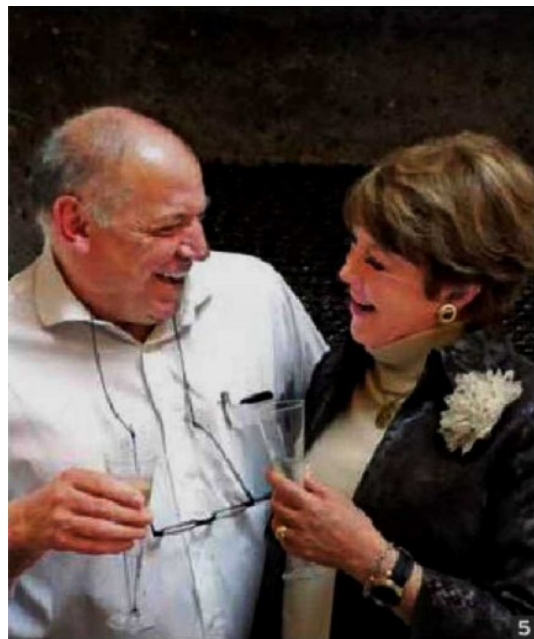
Pero volviendo a las reuniones que mencioné arriba, allí he visto a León Bessudo, Cyra Toledo, Tere Zermeño, Héctor Andrade, América Ortega, Gabriel Rosas, Paco Ignacio Taibo II y Paloma Sainz de Taibo; José Ramón Calvo y Marina Taibo; Pinky González, Alejandro Ordorica y Martha Chapa; Guido Agostoni, Rick Guerrero, Manrique Larios, Erika Morán, Francisco González, Gabriel

Boy Montero, entre otros amigos/comensales que le auguran a Le Bouchon (tapón/corcho de una botella de vino) estar a la vanguardia de la cocina francesa en México. Y hasta la próxima, ¡abur!

- 1 Ricardo Guerrero, Maricarmen Taibo, el chef David Gambeau y Daniel Hennig
- 2 The Capital Grille
- 3 Tania Larios y Carlos Francisco Martínez Tripp
- 4 Humberto Hernández y Cyra Toledo
- 5 Daniel Hennig y Lolita Ayala
- 6 Raquel y León Bessudo



Fecha 06.03.2015	Sección RSVP	Página 154-153
----------------------------	------------------------	--------------------------



Fecha	Sección	Página
06.03.2015	RSVP	154-153

