

Rebanadas

CONY DELANTAL
conydlantal@reforma.com

Día de las Madres

BISTRO LA BOURGOGNE
Volvimos al **Bistro La Bourgogne** de **Avenida de la Paz 32** después de algún tiempo. No cabe duda que el lugar me agrada, pues está escondido atrás de la **Tasca de Manolo** y eso le da un toque de trasera si vas con tu pareja con ganas de buscar privacidad. Rodeado de plantas como si fuera un invernadero con su domo respectivo y con su cocina abierta, lista para que los observes si te tomas la molestia, que hasta cierto punto es difícil si es buena la compañía, pues el sitio se presta para poder platicar.

Tan impecable como la primera vez, el lugar es pulcro y el personal busca desvivirse para hacerte sentir cómodo. Eso sí, los comensales no eran tantos a pesar de ya ser jueves, quizá están tan escondidos que no tantos saben de su existencia en una calle en donde ya hay muchas opciones. Desde el **Bistrot Mosaico**, el **Mandarin House**, el **Puntarena**, **Ocean Drive** y los siempre bien concurridos **Cluny y Trattoria**, por mencionar a los más famosos de la calle. Cabe decir que hay para todos los gustos en **Avenida de la Paz**, lo que fomenta que la calle sea muy concurrida para ir a cenar y a comer, sin embargo éste lugar me sigue gustando por encima de otros del rumbo, pues la ambientación me agrada y su menú también.

A pesar de que mi marido y yo llegamos a cenar justo un día antes de que comenzara su festival de carpaccios, y que los tenían guardados con mucho recelo, ante la insistencia de él y su servidora tuvieron a bien servirnos uno de callo de hacha de \$85, a éste ellos le llaman carpaccio de St. Jaques un pesto y debo decirles que está bastante aceptable su sabor y presentación como acontece en la mayoría de sus platillos.

Y como teníamos apetito y se nos antojaron muchísimo las entradas, también le ordenamos a nuestro mesero el paté campesino del chef con compota de cebolla de \$85. Lo cierto es que, aunque rico, me arrepentí de no haber pedido la terrina de foie gras al durazno de \$175, ya será para la otra.

La noche seguía transcurriendo y el lugar hacia que el tiempo se fuera como mantequilla, pues se respira paz y su gran iluminación te invita a la plática interminable que te hace perder la noción de la hora.

Después de dos entradas era prudente irnos directo a los platillos fuertes, mi marido, por ejemplo, eligió un robo salteado con risotto al azafrán con salsa de tinta de calamar de \$160. La realidad es que el pescado se notaba más que fresco con el sabor especial que le da el calamar y una buena presentación que te hace ojitos desde que lo ponen en la mesa.

Yo por no pude hacer a un lado al pato confitado con papas saltadas de \$145, nada más de recordar su sabor y lo tierno de su carne se me hace agua la boca. Eso sí, ya no pedí el que viene son salchicha Toulouse y cordero con alubias, pues sin duda cae más pesado, quizá a la hora de la comida hubiera sido mi selección.

Para terminar, nos conformamos con un par de sorbetes de limón y manzana, para él y para mí, respectivamente. Sus esculturales postres que parece que además de un chef los hizo un arquitecto por lo espectaculares que resultan, ésta vez los dejamos para otra ocasión, vaya que se antojan pero ya era demasiado. En general estuvimos a gusto, bien atendidos y satisfechos.

EN DÓNDE PASAR EL DÍA DE LAS MADRES

Para los que acostumbren, como mucha gente, festejar el Día de las Madres en un restaurante, les recuerdo que ya tienen que ir reservando. La verdad es que resulta una bendición que nos festejen así y no en casa, porque si no la que menos disfruta la fiesta es uno, que tiene que preparar tanta cosa.

Ahora, hay a quienes les encanta pasarla en un lugar donde haya pachanga en grande, es decir con trío, mariachi o algo que se le parezca.

Para esas entusiastas, por ejemplo en **Las Mercedes** que se encuentran en la **Colonia Anzures** en la calle de **Darwin 113** les aviso que habrá música en vivo y un menú especial que están por definir, pero que promete estar delicioso, para reservar hay que llamar al **5254-5000**. También en la **Hacienda de los Morales** ubicada en **Vázquez de Mella 525** en **Polanco**, van a hacer algo especial, tendrán trío, ade-

Día de las Madres: empeño y esfuerzo que distingue

Supermamá



Maricarmen corona a su madre con la red que identifica a las cocineras.

Claudio Poblete y Ángel Rivas

Dedicadas, expertas en sus actividades profesionales y poseedoras de una historia de lucha y compromiso, así son Georgina Estrada, sommelier del restaurante Le Cirque, y Carmen 'Titita' Ramírez Degollado, chef del restaurante El Bajío, dos de las miles de mujeres mexicanas que son un ejemplo a seguir en sus profesiones.

Su historia y su lucha las han llevado a comprometerse día a día, no sólo con su trabajo, sino también con el desarrollo de sus familias.

Son sus hijos quienes las condecoran correspondiendo a lo que han hecho por ellos.



Luis Jorge condecora a su mamá con el taste vin de los sommeliers.

La vida entre los comales

"Una mamá que con el ejemplo terminó el destino de toda una familia", ésa es la mejor descripción que Maricarmen Ramírez Degollado hace de su madre, la chef Carmen Ramírez 'Titita', quien hoy es un ejemplo de superación y fortaleza en el ámbito culinario mexicano.

"Mamá nos ayudó a crecer en todos los sentidos, nos hizo responsables y puso en nuestras vidas dos opciones: trabajar y salir adelante con nuestros propios medios o no hacerlo y asumir las consecuencias que eso nos traería", recuerda Maricarmen, quien también es chef.

Ser madre de cinco hijos y criarlos sola representó un gran reto en la vida de 'Titita'; sin embargo, gracias a sus más grandes valores como la honestidad, la confianza, el trabajo y la verdad ha preparado su mejor receta: ver triunfar a su familia.

"Mi rol como mamá ha sido, como dicen, otro boleto, no nada más me dediqué a mantener el negocio que mi marido había proyectado (El Bajío), también puse manos a la obra para dignificar la gran cocina mexicana, ya que hace 35 años las cosas eran muy diferentes y era vista como una comida para gente sin preparación culinaria", recuerda.

No sólo logró remontar dicho concepto, también desarrolló en sus hijos el gusto por la cocina y el amor por el trabajo constante.

"María Teresa, por ejemplo se inclinó por la panadería y la pastelería, ya que vivió un tiempo en Xalapa donde sus tías le enseñaron las téc-

Conózcala

Nombre: Carmen Ramírez 'Titita'
Profesión: chef de El Bajío
 Trayectoria: al frente del negocio desde hace 35 años, ha abierto otros en Polanco, Parque Delta y Lindavista
Influencias: su mamá, su nana Amparo y sus tías de Veracruz y Puebla le enseñaron la cocina tradicional
Reconocimientos: premio al mejor libro de latinoamérica de cocina mexicana Alquimias y atmósferas del sabor. Ferran Adrià ha calificado su restaurante como uno de los mejores de comida mexicana en el mundo



nicas. Maricarmen aprendió a cocinar porque me ayudaba en la casa a preparar la comida del día. Luz María igual y las tres me acompañaban a la Merced.

Por otro lado, sus hijos Raúl y José ayudaban en la parte administrativa del restaurante, aunque ahora son actuariólogo matemático y piloto aviador, respectivamente.

"Lo más importante de mi papel como mamá es inculcarle a mis hijos, y ahora a mis nietos, que tienen que estar orgullosos de lo que hagan, y así como los enseñé de pequeños a apreciar lo que tienen y conocer sus raíces espero que las nuevas generaciones aprendan esa gran lección", concluyó.

Juego de los sentidos

La sommelier Georgina Estrada y su hijo Luis Jorge Vázquez comparten una historia de aromas y sabores que de cierta forma ha sido una de las bases de la relación madre e hijo.

"Cuando a Luis Jorge le diagnosticaron el problema de la ceguera desde muy pequeño, busqué con médicos una solución para este reto.

"Sin embargo, llegó mi ángel de la guarda, una terapeuta colombiana que me abrió los ojos y me dijo que me tenía que adaptar a la situación por el momento y que quizá en el futuro exista la tecnología para ayudar a Luis Jorge", señala la sommelier de Le Cirque.

El reto para Georgina fue introducir al niño a escuelas regulares y a que tuviera una convivencia como la

de cualquier otro pequeño.

"Todo se le debe adaptar para que haga sus tareas, para que pueda escribir cuentos y su imaginación es distinta a la de otros niños", explica.

Luis Jorge comenta que su mamá le cae bien y una de las cosas que más le atraen y conoce de memoria son los aromas del vino.

A través de una caja que cuenta con las esencias de todos los aromas que puede haber en un vino, Luis Jorge destaca que sus preferidos son el de plátano y el de piña, mientras que detesta el de trufa.

Como mamá, Georgina hace que su hijo la acompañe a las catas y aunque no le da a beber el vino, el niño descubre los aromas que contiene.

Luis Jorge se ha acostumbrado a comer alimentos para los adultos, ya que su mamá está muy ligada al maridaje de vinos con platillos.

"Cuando Mónica Patiño hizo una cena maridaje a oscuras, mi hijo era quien tocaba el piano y siempre lo propongo para cualquier evento,

"En su momento acompañó al ex presidente Vicente Fox a la apertura del área Braille de la Biblioteca José Vasconcelos", relata.

Gracias al apoyo de su mamá, ahora Luis Jorge desea ser un protector del medio ambiente, ya que apoya la labor de Greenpeace.

A sus siete años, Luis Jorge considera a su mamá como su guía en el mundo de los sentidos.

Conózcala

Nombre: Georgina Estrada
Profesión: sommelier de Le Cirque y vicepresidente de la Asociación Mexicana de Sommeliers (AMS)
 Trayectoria: laboró en lugares como Freedom de Guadalajara, y La Buena Fe y La Tablita en el DF
Influencias: su padre era aficionado al vino y al fallecer decidió estudiar la carrera de sommelier
Reconocimientos: segundo lugar del Concurso Nacional de Sommeliers en el 2003



Vinos



RODOLFO GERSCHMAN
rodolfo.gerschman@reforma.com

Visita a Colchagua

SANTA CRUZ, Chile.- Estilo spin pon, después de un breve rebote en México, estoy nuevamente en Chile, para una visita largamente postergada al valle de Colchagua. Tenía el pendiente de conocer más a fondo lo que los lugareños han bautizado "La ruta del vino", algo que curiosamente sólo existe en esta región, aún cuando el país cuente con muchas más, algunas incluso más famosas.

Antes de Colchagua, que comienza a unos 150 kilómetros al sur de Santiago, está por ejemplo el valle de Maipo, pegadito a la capital, quizás el más conocido porque su

nombre está indisolublemente ligado al de algunas de las bodegas más grandes del país, como Concha y Toro o Santa Rita.

Aunque es difícil establecer una cronología, dos cosas que para mí, en cambio, han nacido junto con la fama más reciente de Colchagua es, por un lado, el concepto "vina boutique" (con todas las diferencias respecto a como lo entendemos aquí, pues las producciones son superlativamente diferentes), aproximadamente entre fines de los setenta y comienzos de los ochenta, y por el otro la expansión de la frontera vinícola chilena.

CAMBIO DE PAISAJE

Hay también un cambio en el paisaje vinícola. La expansión es también hacia arriba: lo constato en este viaje, que se desarrolla en gran parte en las cimas de los cerros, a diferencia de otros, que han transcurrido apaciblemente entre tradicionales y apacibles valles rebosantes de parrales.

Lo cierto es que Colchagua tiene algo, como paisaje y como ambición, de Napa Valley. Tal como me lo había dicho Douglas Murray, de Viña Montes, hace algunos años, cuando su bodega comenzaba el proyecto de Apalta: "dicen que esta zona será el Napa de Chile". Ahora, con tiempo de por medio, siento que se está aproximando, de a pasitos.

Una de los signos de que tal cosa está sucediendo es que casi todas las bodegas ya están diseñando sus instalaciones en función del turismo. En algunas ese diseño cubre las necesidades elementales: sala de catas, circuitos establecidos, relacionistas públicos para guiar a los visitantes.

En otras, como en el caso de viña Santa Cruz, la cosa toma dimen-

siones extravagantes: un teleférico para transportarlos hasta la cima de un cerro, 300 metros arriba, desde el cual se domina todo el viñedo; reproducción de la escultura ícono de Isla de Pascua y de la puerta del sol de la cultura aymará, un observatorio astronómico "porque las antiguas culturas milenias", me dice el enólogo José Miguel Sotomayor, "dedicaban especial atención al movimiento de los astros", pequeño museo, algunas llamas y varias cosas más.

Obviamente, no falta tampoco el restaurante "gourmet" (no me dio tiempo de probarlo). Tanto despliegue se explica, entre otras cosas, porque el dueño fue uno de los empresarios promotores de la ruta del vino. También es dueño del único hotel cinco estrellas de la zona, el Plaza Santa Cruz y el museo adjunto.

Otra bodega, Casa Silva, tiene un hotel boutique en San Fernando, capital administrativa de la región, casi a la entrada del valle, con un restaurante interesante y un wine bar, ambos con vista a la sala de barricas.

Cono Sur está apenas termi-

nando de arreglar la vieja casona en la que se instaló desde sus inicios, con instalaciones suficientes para recibir y dar de comer a los visitantes e incluso algunas habitaciones cuando se trata de invitados especiales.

Santa Helena está también terminando su remodelación con ambición estética y para recibir mejor. Viña Estampa ha comprado una vieja estación de ferrocarril y pronto comenzará a remodelarla con la misma intención. Y así prácticamente con todas las bodegas que me ha tocado ver hasta ahora.

Pero no se trata sólo de experiencias. También hay cambios más profundos. Cono Sur, por ejemplo, es tal vez la bodega más avanzada en la elaboración de vinos orgánicos, con un despliegue de técnicas y conocimientos poco común (volveré sobre el tema). Luis Felipe Edwards ha conquistado los cerros de alrededor de la vinícola y ahora tiene cultivos a 900 metros sobre las laderas de terrenos escarpados a los cuales sólo se puede acceder con un todo terreno. Les sigo contando la próxima semana.

más de piano, para acabar pronto música en vivo en sus diferentes salones y en su jardín, el teléfono para reservar es el **5096-3054**.

Asimismo en **Las Delicias de Insurgentes sur 1027**, también tendrán música en vivo, el teléfono para reservar es el **5611-6904**, y el menú costará \$480 para adulto y \$240 para niño.

En fin, obviamente muchos res-

taurantes estarán llenos, algunos harán algo especial, otros no, el asunto es pasarla con quienes queremos y eso sí, les vamos a pedir a los restauranteros que nos traten bien, esmerándose en el servicio y en la cocina.

EL PASTEL

Otra cosa que no puede faltar el 10 de mayo ni de chiste es el pastel, así

como muchos irán por el de cajeta a **La Casita**, en cualquiera de sus sucursales o a **Bondy en Galileo 38** por uno de tres leches o a **Aranzaquí en Francisco Sosa**, o porque un rico pastel de chocolate de **Garrabatos** o de **Trico**.

Aquí les va una nueva sugerencia, esta pastelería se llama **La Antigua** en la calle de **Palenque 94**, pero acepta pedidos a domicilio, sólo

hay que llamar al **5519-7373**, llegan hasta **Santa Fe, San Ángel, San Jerónimo, Reforma Centro y Tecamachalco** por mencionar algunos rumbos diversos.

Tienen desde bavaresa de limón y mil hojas hasta tartas de nuez, uva con trufa blanca y frutas mixtas o la obsesión de chocolate, que es un pan con mousse de chocolate, glaseado del mismo sabor.

Otra opción es el pastel ópera que consiste en pan de almendra, envinado de café, mantequilla de café y chocolate, les queda muy rico, así como el gota trufa, que es un pan de chocolate con relleno de trufa de chocolate semiamargo.

En fin, la variedad es mucha y si quieres que otro se meta en el tráfico por tí, pídelo a domicilio y quítate de problemas.