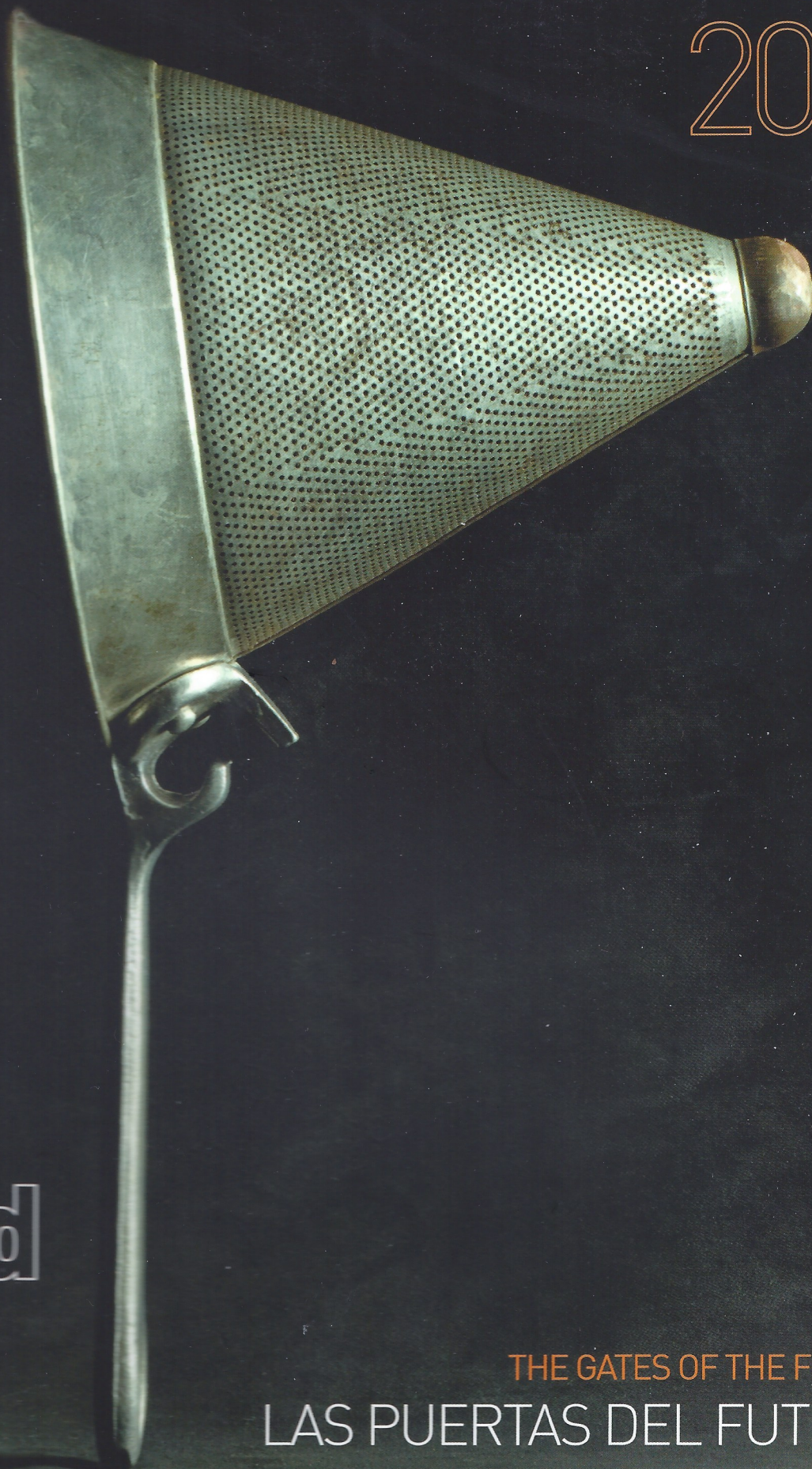


24 | 25 | 26 ENERO JANUARY

2012



madrid  
fusión

EDICIÓN EDITION

THE GATES OF THE FUTURE  
LAS PUERTAS DEL FUTURO



# L PAUL LIEBRANT

*restaurante corton, new york, estados unidos (stated united)*

## LA COCINA FRANCESA MODERNA

Cenar el menú degustación de Corton, en el barrio de TriBeCa, en la Ciudad de Nueva York, implica que los clientes deben comenzar con el madai acompañado de pasta huckleberry, yuzu y caviar de Osetra preparado por el chef y propietario, Paul Liebrandt, antes de continuar con el resto de platos, como el bacalao con vieiras de la bahía de Nantucket y ajo negro, o la tapioca de arándanos con fromage blanc realzado con hinojo a medida que la velada va relajándose. Según el propio Liebrandt, es cocina francesa moderna.





## THE CUISINE IS MODERN FRENCH

Dinner off the tasting menu at Corton in New York City's Tribeca means that guests might begin with chef-owner Paul Liebrandt's madai paired with huckleberry paste, yuzu, and Osetra caviar before moving on to dishes like cod with Nantucket Bay scallops and black garlic, and blueberry tapioca and fromage blanc-heightened fennel as the evening winds down. According to Liebrandt, this cuisine is modern French.

"El clima culinario de la última década se ha centrado en la cocina extrema", dice Liebrandt. "Hoy, todo el mundo tiende a la cocina escandinava, al estilo natural que apenas utiliza la técnica. Nosotros hemos decidido quedarnos en el medio y eso en Nueva York es algo único. El juego de las emociones gustativas que evoca un plato y una forma diferente de explorarlo, ese es el enfoque que utilizo en mi cocina. Nos aproximamos a los clásicos desde un punto de vista moderno y a los modernos desde un punto de vista clásico".

Muchos de los clientes que acuden en masa al restaurante Corton — miembro del exitoso Myriad Restaurant Group— recuerdan al ambicioso Liebrandt de 24 años, que obtuvo las tres estrellas del *New York Times*, por la cocina de vanguardia que desarrolló cuando trabajaba en el restaurante Atlas. Puede que los clientes más jóvenes pidan a gritos una reserva en su restaurante después de haber visto el fascinante documental de la HBO, *A Matter of Taste: Serving Up Paul Liebrandt*, que se estrenó en el verano del 2011 y nos ofrece una visión del pasado de

Liebrandt, un chef británico cuya fama iba en aumento, hace diez años, en la triste época neoyorquina de después del 11-S.

¿Por qué el público mayoritario debería estar interesado en esta película que se centra en el momento en que el restaurante Corton se prepara para comenzar su andadura y atestigua que Liebrandt es uno de los chefs mejor orientados, innovadores y controvertidos que hayan trabajado nunca en Nueva York — aparte de ser uno de los más aclamados a una edad tan temprana—? Una de las razones para llevarse a casa *Matter of Taste* es la intensidad que muestra Liebrandt en la cocina. Las incesantes horas de trabajo, el perfeccionismo y la vida de trabajo absorbente que lleva el equipo se refleja perfectamente en la cámara;

la pasión absoluta que Liebrandt adquirió tiempo atrás por su trabajo. El viaje culinario de Liebrandt comenzó en su tierra natal, Inglaterra, cuando empezó a trabajar con maestros tales como Marco Pierre White y Raymond Blanc. Después vino París, bajo las órdenes de Pierre Gagnaire, justo antes de emprender su camino hacia Nueva York para trabajar con David Bouley en la pastelería Bouley. Su siguiente parada, Jefe de cocina del Atlas, sitio en el que Liebrandt comenzó a dejar su huella simplemente mostrando lo atrevidos que eran sus maridajes (como sorbete de manzana verde con wasabi espolvoreado con sal Maldon y colocado sobre la concha de una cría de abulón). Después se fue al Papillon del West Village y más adelante, al impresionante Gilt





del New York Palace Hotel; por último, en el 2008, tomó el mando de Corton, sitio en el que ha suavizado sus maridajes salvajemente aventureros y se ha hecho conocer por enfatizar los sabores globales más elegantes.

"Intento añadir mucha personalidad a la hora de mezclar sabores, ideas y técnicas con ingredientes de todo el mundo", comenta Liebrandt quien, por ejemplo, ha incorporado la lima kaffir en su receta de navajas marinas.

En lo que respecta a su progresión, desde los días en los que se convirtió en el neoyorquino recién llegado que cocinaba de una forma tremendamente audaz antes de que hacerlo se convirtiese en una moda, Liebrandt dice que ha evolucionado de una forma muy natural. "Las calidades y el estilo no han cambiado", asegura. "La verdad es que para cualquier chef, madurar y encontrar su propia voz lleva su tiempo".

*"The culinary climate the past decade has been focused on extreme cuisine," says Liebrandt. "Now everyone has moved to Scandinavian, a natural style, with almost no technique. We are in the middle, and for New York it's unique. The play on emotion of flavor; evocative of a dish and a different way of exploring that, that is more the direction of my food. The classical we approach in a modern way, and the modern we approach in a classical way." Many diners who flock to Corton, part of Drew Nieporent's successful Myriad Restaurant Group, remember Liebrandt as the ambitious 24-year-old who was awar-*

## INTENTO AÑADIR MUCHA PERSONALIDAD A LA HORA DE MEZCLAR SABORES, IDEAS Y TÉCNICAS CON INGREDIENTES DE TODO EL MUNDO

I TRY TO ADD A LOT OF PERSONALITY BY BLENDING FLAVORS, IDEAS, AND TECHNIQUES WITH INGREDIENTS FROM AROUND THE WORLD

*ded three stars by the **New York Times** for his avant-garde cooking at Atlas. Younger diners might clamor for a reservation after watching the riveting HBO Documentary film, **A Matter of Taste: Serving Up Paul Liebrandt**, which made its premiere in the summer of 2011, and offers a glimpse into Liebrandt's past as a British chef on the rise in a glum post-9/11 New York City a decade prior.*

*Why mainstream audiences would be interested in seeing this film, which centers on the long anticipated Corton re-awakening itself for business, is testament to Liebrandt, one of the most focused, innovative, and controversial chefs to have ever cooked in New York—and one of the youngest to find acclaim. One takeaway from **Matter of Taste** is Liebrandt's intensity in the kitchen. The long hours, perfectionism, and work life consuming the personal were on display not merely for the benefit of the camera, but truly reflect Liebrandt's dedication to cooking,*

*which was fostered early on. Liebrandt's culinary journey began in his native England, working with such greats as Marco Pierre White and Raymond Blanc. Paris was next, working under the guidance of Pierre Gagnaire, before striking out for New York and working with David Bouley at Bouley Bakery. It was his next stop, executive chef at Atlas, where Liebrandt made his mark, revealing just how daring his pairings were (think green-apple and wasabi sorbet sprinkled with Maldon salt and resting in a baby abalone shell.) Papillon in the West Village was next, followed by the impressive Gilt at the New York Palace Hotel, and finally, in 2008, at the helm of Corton, where he has toned down the wildly adventurous pairings for which he is known to emphasize elegant global flavors.*

*"I try to add a lot of personality by blending flavors, ideas, and techniques with ingredients from around the world," shares Liebrandt, who, for example, incorporates kaffir lime in his preparation of Maine razor clams.*

*As for his own progression, from his days as a newly arrived New Yorker cooking boldly long before it was a trend, Liebrandt says the shift has been natural. "The standards and style haven't changed," he assures. "A fact for every chef is it takes time to grow and find a voice."*







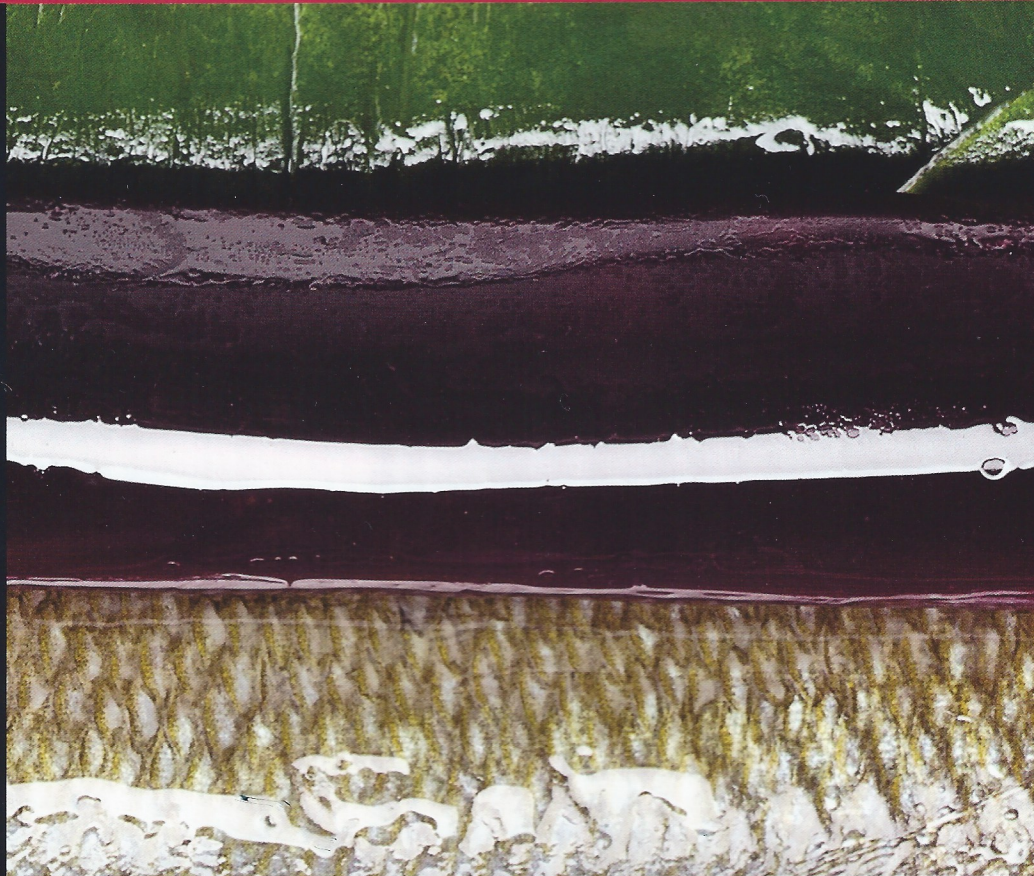
## PESCADO DULCE DEL JAPÓN O "AYU"

### ingredientes

**Arándano:** 400 g de arándanos; 200 g de agua; 0,5 g de ácido málico; 6 g Gellan F (goma vegetal). **Ayu:** 6 ayu; 5 g activa (polvo seco); Pimienta sansho al gusto. **Gelatina de yuzu:** 100 g zumo de yuzu; 200 g agua mineral; 1,6 g Gellan F (goma vegetal); 0,16 g Gellan It 1000 (goma vegetal).

### elaboración

**Gelatina de Yuzu:** Calentar el agua y el zumo de yuzu hasta los 90°C en la Thermomix. Cuando esté a 90°C, añadir el Gellan. Colar y con un biberón extender sobre bandejas. Cortar en la forma adecuada cuando esté frío y servir. **Gel de arándano:** Calentar los 200 g de agua hasta los 90°C, añadir el Gellan F y mezclar a mano. Volver a calentar hasta 90°C e incorporar los arándanos y el ácido málico. Apartar del fuego, verter en una bandeja plana para que se enfríe y cuaje en un bloque. Cortar en trozos pequeños y colocar dentro del vitaprep (mezcladora). Triturar rápidamente hasta que adquiera consistencia de fluido. NO CALENTAR. Sacar del vitaprep, extraer el aire y pasar sobre el hielo.



**Ayu:** Separar el filete de la espina, secar y apoyar sobre el lado de la piel. Espolvorear ligeramente con activa y colocar un filete sobre otro. Enrollar apretando para darle forma de balotina. Refrigerar durante toda la noche. Dejar que se temple el pescado durante 30 minutos antes de cocinar. Cocinar a 57°C durante 5 minutos. Dejar reposar. Sazonar con pimienta sansho y servir.

## JAPANESE SWEETFISH OR "AYU"

### ingredientes

**Cranberry jelly:** 400 gr cranberries; 200 gr water; 0,5 gr malic acid; 6 gr Gellan F (vegetable gum). **Ayu:** 6 ayu; 5 g Activa (in dry powder form); Sansho pepper to taste. **Yuzu jelly:** 100 gr yuzu juice; 200 gr mineral water; 1,6 gr Gellan F (vegetable gum); 0,16 gr Gellan It 1000 (vegetable gum).

### preparation

**Yuzu jelly:** Heat the water and yuzu juice to 90°C in the Thermomix. Add the Gellan. Strain and transfer to a squeezer bottle. Squeeze out onto trays to set.

When cold, cut to shape and serve. **Cranberry jelly:** Heat the water to 90°C, add the Gellan F and mix by hand. Heat again to 90°C and add the cranberries and the malic acid. Remove from the heat and pour onto a flat dish to set. Cut into small pieces and transfer to a Vitaprep blender. Blend fast to give a fluid consistency. Do not heat. Remove from the Vitaprep, extract the air and chill. **Ayu:** Fillet the fish, dry and place skin side down. Lightly sprinkle with Activa and place one fillet on top of another. Roll up, pressing to make a ballotine shape. Chill overnight. Leave the fish to warm up for 30 minutes before cooking. Cook at 57°C for 5 minutes. Leave to stand, then season with sansho pepper and serve.