



ESCAPE **SIBARITA**

Haute Cuisine, evento gastronómico de Suiza, llegó a Estados Unidos para hacer vibrar una de las villas más exclusivas de Florida: Bal Harbour

Para aquellos que les gusta la vibra cosmopolita de Miami y desean al mismo tiempo privacidad y lujo, sin duda alguna la villa de Bal Harbour es todo lo que estaban pensando: hoteles increíbles, marcas de ropa y restaurantes con renombre que garantizan que la estadía será insuperable.

Si eso fuera poco, este año se llevó a cabo la primera edición de Haute Cuisine, en un homenaje al evento original que se celebra en el hotel W de Verbier, Suiza. De hecho, varios de los chefs con estrellas Michelin que se presentan ahí, también hicieron su aparición para este evento en Florida: Jacques Pourcel (tres estrellas), Thierry Drapeau (dos estrellas), Sergi Arola (dos estrellas), Jean-Baptiste Natali (una estrella) y Joel Cesari (una estrella), la mayoría de ellos franceses y todos muy buenos amigos.

Durante los cuatro días que duró el evento, se realizaron cuatro cenas temáticas y seis clases de cocina para los ansiosos habitantes de Miami, pero también para los visitantes afortunados. Todo dio inicio en el patio central de Bal Harbour Shops con un coctel de bienvenida, donde la gente pudo interactuar con los chefs, aunque estos insistieron en mantener en secreto los menús hasta que fuera hora de prepararlos.

Esa misma noche, en el restaurante Le Zoo, también ubicado dentro de la plaza comercial, los chefs Pourcel, Drapeau y Cesari ofrecieron una cena inspirada en Balmain, la casa francesa de moda de lujo. La primera entrada fueron unas ancas de rana en *lencería*, que iban acompañadas de una crema de perejil, en

una mezcla untuosa, atrevida y refrescante. El platillo favorito, sin embargo, fue una especie de *tarte tatin*, pero de cordero, donde la carne estaba tan suave que se podía partir con tenedor.

Una de las seis clases la impartió el chef Joel Cesari, propietario del hotel y restaurante La Chaumière en Dole, Francia. Ésta en particular se llevó a cabo en Atlantikós, un lugar de cocina griega dentro de The St. Regis Bal Harbour Resort. Aquí Joel optó por la simpleza y por enseñar que un platillo no debía ser complejo para resultar delicioso. Por eso escogió una tarta de espárragos, haciendo mención a que en Dole abundan por doquier, y se trata de un producto de temporada muy versátil. Al añadir queso parmesano, hornear un poco y terminar con aceite de oliva y sal, se obtuvo un platillo de gran profundidad.

Otra cena emblemática se llevó a cabo en el restaurante Artisan Beach del Ritz-Carlton Bal Harbour, donde otra vez tres chefs colaboraron para el menú: Natali, Pourcel y Drapeau. En ésta se hizo honor a Miami, así que los platillos se mezclaron con música cubana y latinoamericana. La gente saboreaba la tártara de manzana con jalea de verbena que acompañaban al *king crab* con caviar, que era potente y sutil al mismo tiempo. Fue la versión del clásico chocolate Snickers la que el chef Jean-Baptiste Natali llevó al siguiente nivel con una salsa de cardamomo, lo que hizo tan glorioso este cierre. Durante la cena de gala, todo mundo acordó que el evento era algo que se debía repetir. Así que habrá que agendar fechas para el próximo año. balharbourflorida.com

Texto: Juan Pablo Montes / Fotos: Cortesía Bal Harbour

