



NEW MEX

TEXTO/TEXT: Paola Singer

FOTO/PHOTOS: Sam Polcer

EL CHEF ENRIQUE OLVERA ES LA REFERENCIA MUNDIAL DE LA ALTA COCINA MEXICANA. ¿PODRÁ SU NUEVO RESTAURANTE COSME MARCAR LA NUEVA TENDENCIA GLOBAL DESDE NUEVA YORK?

Enrique Olvera se encuentra en la cocina de Cosme (cosmenyc.com), su nuevo restaurante en Chelsea, Nueva York. Muy concentrado, le da los toques finales a uno de sus platos. “Es una tostada de erizo”, comenta mostrando, después de varios minutos, su nueva creación multicolor: una tortilla frita de maíz morado, servida bajo una capa de pico de gallo (la tradicional “salsa fresca” mexicana a base de tomate, cebolla y cilantro, elaborada en este caso con un toque especial: médula ósea), trozos suaves de erizo de mar y lascas de aguacate. Es una receta que combina texturas crujientes y

cremosas, y sabores que recuerdan tanto al mar como a la huerta. “Si ves una tostada de Ensenada, en Baja California, se parecerá mucho a esta”, dice Olvera. “Me gusta cocinar algo que es mío pero a la vez muy común, que no necesita una historia detrás”. Esta es, básicamente, la filosofía culinaria de Cosme, un restaurante mexicano que abrió sus puertas el pasado mes de octubre en 35 E 21 de Manhattan.

Pocas veces se había generado tanta expectación en torno a la cocina de un chef latinoamericano

CHEF ENRIQUE OLVERA IS THE LEADING LIGHT IN MEXICAN HAUTE CUISINE, BUT CAN HE SET NEW YORK ON FIRE WITH HIS NEW MANHATTAN RESTAURANT COSME?

Enrique Olvera is in the kitchen of Cosme, his new spot in New York’s Flatiron District, putting the finishing touches on a dish with all the focus and concentration of a neurosurgeon. ‘It’s a sea urchin *tostada*,’ he says after a few minutes, showing off his new multi-hued creation, a fried-blue corn tortilla, served under a layer of *pico de gallo* (Mexico’s traditional ‘fresh salsa’ of tomato, onion and coriander, made here with a special addition: bone marrow), soft sea urchin and thin slices of avocado. This is a recipe that combines crunchy and creamy textures, and flavours reminiscent of both the sea and the garden. ‘If you see a tostada from Ensenada,

Baja California, it will look much like this,’ says Olvera. ‘I like to cook things that are my own, yet very common, that don’t need a backstory.’ This is basically the culinary philosophy of Cosme, a Mexican restaurant that opened last October at 35 E 21st Street in Manhattan.

Seldom has so much buzz been generated in the Big Apple around the kitchen of a Latin American chef. Months before the opening, trend-setting blogs like Eater and Grub Street reported on its progress. *The New York Times* featured an article on Enrique Olvera in September. This can be explained partly because of New



Arriba: verduras de productores locales del Valle del Hudson. En la página opuesta, desde la derecha: tortillas de maíz morado; proceso de caramelización de los aguacates
Above: vegetables from local producers in the Hudson Valley. Opposite page, from left: purple corn tortillas; one of Olvera's kitchen team caramelises avocado

“YA NO HAY NECESIDAD DE PREMIOS. VENGO A NUEVA YORK PARA QUE LA GENTE COMA RICO Y QUIERA VOLVER”

en la Gran Manzana. Meses antes de la apertura, blogs de referencia como *Eater* y *Grub Street* publicaban detalles sobre el avance del local. A Enrique Olvera, el *New York Times* le dedicó un artículo en septiembre, en parte por la obsesión de los neoyorquinos con la gastronomía pero, más que nada, por la espectacular trayectoria que ha tenido este chef.

Talento innovador

En el año 2000, después de graduarse en el famoso Culinary Institute of America, el cocinero volvió al Distrito Federal, su ciudad natal, y abrió un restaurante llamado Pujol. Al principio, su objetivo era ser el mejor cocinero del barrio, cosa no necesariamente sencilla, ya que el barrio en cuestión es Polanco, sede de los mejores restaurantes de la capital mexicana. Pero el talento de Olvera y su afán por reinventar antiguas recetas de su país no tardaron en llamar la atención.



Yorkers' obsession with food, but mostly because of this chef's spectacular career.

Innovation at the table

In 2000, after graduating from the famous Culinary Institute of America, the chef returned to his hometown of Mexico City and opened a restaurant called Pujol. At first, his goal was to be the best cook in the neighbourhood – not exactly an easy task in the Polanco district, home to some of the top restaurants in the capital. But Olvera's talent and passion for reinventing Mexico's old recipes soon attracted attention. The *prix fixe* special gradually became more detailed, both in its presentation and its ingredients, with dishes like roasted baby corn (tiny ears spread with a mayonnaise made with coffee and Chicatana ant powder, served in bowls made from local wood). His cuisine developed a reputation for being authentic but also surprising. In 2009, the US's *Food & Wine* magazine named Olvera one of the 10 most promising chefs in the world. Two years later, Pujol made the prestigious World's 50 Best Restaurants list at No. 49. Now ranked No. 20, he's not far behind giants like Arzak and Mugaritz.

But Olvera has done far more than simply earn accolades. In addition to growing his business with a chain of cafes in Mexico City, a restaurant in San Miguel de Allende and another in Playa del Carmen, he organises an international conference called Mesaamérica, whose goal is to promote Mexican cuisine and share ideas on the future of the industry. Culinary giants known for revolutionising their own country's cuisine

including Massimo Bottura, Andoni Luis Aduriz, Alex Atala and Alice Waters, have participated. Like them, Olvera has great social and environmental awareness. In his blog, Bitácora, he talks on issues that he's passionate about, such as supporting small producers who must compete with multinational farms, climate change and promoting urban gardens. His second book, *En la milpa (In the Cornfield)*, is about a Mesoamerican farming technique in which different crops are planted together for symbiotic mutual support, nourishing and protecting each other from pests.

Cosme in New York

Nowadays, great chefs have nearly as much visibility as film stars and so it's natural for them to want to transcend the microcosm of their native scene. But even for someone of Olvera's stature, success in a city as demanding as New York is not guaranteed. He knows it, and has been studying the market for some time, dining at some of the city's best-known restaurants, including some belonging to restaurateur Danny Meyer, a godfather of modern American dining. 'Enrique Olvera is to be commended for bringing his trailblazing perspective on refined Mexican cooking to town, and for caring enough to learn about and support our community in the process,' says Meyer, owner of Manhattan heavyweights like The Modern and Gramercy Tavern, where he began serving organic and seasonal ingredients before it was trendy. Olvera is already a regular at Meyer's celebrated Maialino. 'We've had a fantastic welcome in New York, both me and my whole team,' he says.



Uno de los platos estrella de Cosme es el cóctel de pulpo, servido con atole de maíz morado, cebolla roja y aguacate, que combina la tradición mexicana con la innovación
Mexican tradition meets innovation at Enrique Olvera's Cosme, with dishes such as the octopus cocktail, served with a corn atole, red onions and avocado

El menú se fue haciendo cada vez más detallista, tanto en su presentación como en sus ingredientes, derivando en platos como *elotitos* asados, pequeñísimas mazorcas de maíz untadas con mayonesa de café y polvo de hormigas chicanas, servidos en un tazón hecho de árbol de guaje, en pocas palabras: comida tan sorprendente como auténtica. En 2009, la revista estadounidense *Food & Wine* nombró a Enrique una de las 10 promesas de la gastronomía mundial. Dos años después, Pujol pasó a formar parte del prestigioso ranking de *Los 50 Mejores Restaurantes del Mundo* en el puesto 49. Ahora ocupa el número 20, no muy lejos de gigantes como Arzak y Mugaritz.

Pero Olvera no se ha dedicado sólo a acumular galardones. Además de expandir su negocio con una cadena de cafeterías en la Ciudad de México, un restaurante en San Miguel de Allende y otro en Playa del Carmen, organiza un congreso inter-

nacional llamado Mesoamérica, cuyo objetivo es promocionar la cocina mexicana e intercambiar ideas sobre el futuro de la industria. Ya han participado nada menos que Massimo Bottura, Andoni Luis Aduriz, Alex Atala y Alice Waters, cuatro chefs revolucionarios en sus respectivos países. Al igual que ellos, Olvera demuestra una gran conciencia social y ecológica. En su blog, *Bitácora* (enriqueolvera.com), se manifiesta sobre temas que claramente le apasionan, como el apoyo a pequeños productores que deben competir con multinacionales agrícolas, el cambio climático o la promoción de huertas urbanas. Su segundo libro, *En la milpa*, trata sobre una técnica agraria mesoamericana donde todos los cultivos se retroalimentan y nada se desperdicia.

Cosme, en Nueva York

Hoy en día, los grandes cocineros tienen casi tanta visibilidad como los actores de cine y es



'I'M NOT AFTER AWARDS ANY MORE. I CAME TO NEW YORK WITH THE SIMPLE INTENTION OF WANTING PEOPLE TO EAT REALLY WELL'

It's fair to conclude that Olvera has a knack for networking, since he has earned the friendship – or at least the respect – of some of the world's top chefs. René Redzepi (Noma), David Chang (Momofuku) and Alex Atala (D.O.M.) had supper in Cosme a few days after the restaurant's October opening. What they ate is unknown, although surely they tried the tortillas, made fresh from a machine Olvera and partners brought in from Mexico. Cosme's goal is to work mainly with locally sourced products, though for him, certain things have no substitute: beans, chillies and corn (and the tortilla machine). 'There is a basic list of ingredients that do come from Mexico itself; enough to maintain our identity,' says Olvera, who likes his ingredients to travel as small a distance as possible before they hit his kitchen. Cosme works with regional suppliers and shops at the weekly market in Union Square, a few



Desde la izda.: tostada de erizo con tuétano, aguacate y tomate; enfrijoladas con ricotta, hoja santa y crème fraîche; chirivías nixtamalizadas con helado de amaranto y yogur griego
 From left: sea urchin tostada with avocado and salsa; enfrijoladas with ricotta, hoja santa and crème fraîche; nixtamalised parsnip served with greek yogurt and amaranth ice cream

por tanto natural que quieran trascender el microcosmos de sus restaurantes. De hecho, los que han llegado más alto resaltan tanto por sus técnicas culinarias como por su intelectualidad. Pero incluso para alguien del calibre de Olvera, el éxito en una ciudad tan demandante como Nueva York no está garantizado. Él lo sabe y hace ya tiempo que lleva estudiando el mercado. Ha ido a comer a los restaurantes más importantes de Manhattan, varios de ellos, propiedad del restaurador Danny Meyer, una de las principales figuras de la mesa estadounidense. “Enrique Olvera debe ser elogiado por traer a la ciudad su perspectiva innovadora de la alta cocina mexicana y por tomarse el trabajo de aprender sobre nuestra comunidad gastronómica y apoyarla en el proceso”, comenta Meyer, dueño de instituciones culinarias como The Modern y Gramercy Tavern, donde empezó a servir ingredientes orgánicos y de estación cuando todavía ni se hablaba del tema. Olvera ya es un habitual de uno de sus restaurantes más recientes, Maialino. “El recibimiento en Nueva York ha sido espectacular, para mí y para todo mi equipo”, asegura.

Se puede deducir que Olvera tiene una gran capacidad para relacionarse, ya que se ha ganado el afecto —o al menos el respeto— de la *crème de la crème* gastronómica. René Redzepi (Noma), David Chang (Momofuku) y Alex Atala (D.O.M.) cenaron en Cosme a pocos días de la inauguración. No se sabe qué comieron, pero seguramente probaron las tortillas, ya que Olvera y sus socios importaron una máquina

tortilladora de México. Aunque el objetivo de Cosme es trabajar principalmente con productos locales, ciertas cosas no tienen sustituto: los frijoles, los chiles y el maíz (y la tortilladora). “Hay una lista fundamental de ingredientes que sí vienen de México, los suficientes para mantener la identidad”, explica Olvera, que prefiere que una cocina no viaje con todos sus productos. Cosme trabaja con proveedores de la región y compra en el mercado semanal de Union Square, a pocas calles del restaurante. “No es una cocina auténtica en el sentido de que es inmaculada, sino porque es fiel a su perfil de sabor”, asegura. Por ejemplo, la carta incluye un postre inspirado en el tradicional Camote Poblano mexicano, hecho con batatas. La versión de Cosme presenta unas hortalizas conocidas como chirivías, *nixtamalizadas* (rebozadas en cal y luego horneadas, lo que genera una costra crocante y un centro cremoso) servidas con helado de amaranto y yogur griego. Los ingredientes serán diferentes, pero el sabor de Puebla está ahí.

“Venimos aquí con una intención muy distinta a la de Pujol —dice Olvera—. Ya no hay necesidad de tener premios. Yo vengo aquí para que la gente coma rico y quiera volver”. El único problema es que ahora mismo es difícil conseguir reserva en Cosme. Sí se puede ir a la barra, a tomar un mezcal artesanal y admirar el look industrial, aunque cálido, del restaurante, decorado con mucha madera clara y plantas desérticas en macetas de color cemento. Y quizás, con suerte, quede alguna mesa libre y no se hayan acabado las tostadas de erizo. ■



El cocinero reúne al personal de Cosme antes de la apertura para afinar los detalles de la noche. Olvera asegura que el recibimiento en Nueva York ha sido espectacular
The chef gets together with Cosme staff before opening to prepare for the evening's work. Olvera says that he and his team enjoyed a fantastic welcome in New York

blocks downtown. 'It's not authentic cuisine in the sense that it's flawless but because it's true to its taste profile,' he declares. For example, the menu includes a dessert inspired by the traditional Mexican *camote poblano*, made with sweet potatoes. Cosme's version is done with parsnips, nixtamalised (dipped in lime and then baked, creating a crispy crust and creamy middle) and served with Greek yoghurt and amaranth ice cream. The ingredients will be different, but the taste of Puebla is still there.

'We came to New York with a very different intention from the one behind Pujol,' Olvera says. 'I'm not after awards any more. I came here to let people eat really well and want to come back.' The problem is that right now it's hard to get a booking for Cosme. Sure, you can go to the bar to sip a house-made mescal and admire the restaurant's industrial yet warm look, decorated with lots of light wood and desert plants in cement-coloured pots. Perhaps there'll be a free seat and, with luck, they won't be out of sea urchin tostadas. ■