

INDIA

Palacios de Taj Group

KANHA

La Ruta del Tigre

TORRES DEL PAINE

Patagonia Chilena

COLOMBIA

Costa del Pacífico

LUXURY TRAVEL

Journeys of a Lifetime

CHEF JOSÉ AVILLENZ



Cocina portuguesa de autor

por Vivian Bibliowicz

“La luz, la vida, los barrios y la gente de Lisboa. La historia, el río, la tierra y el mar es donde vivimos, donde crecemos. Acá nos inspiramos, acá caminamos. La cocina es nuestro fado, nuestra forma de expresarnos”.

José Avillez

De Lisboa salieron los portugueses para descubrir nuevos productos y lugares. Ellos son los responsables del primer fenómeno de globalización.

José Avillez cuenta su interesante historia. Una crónica sin tiempo, que respeta la tradición y la modernidad. Nació en Cascais. Se inspira en libros del famoso escritor Fernando Pessoa, en donde encuentra narraciones que despiertan fantasías y hacen viajar por Portugal.

Mientras estudiaba la carrera de Comunicación de Negocios, Avillez trabajó en la cocina de Antoine Westerman, en Fortaleza do Guincho. Luego asistió a la escuela de Alain Ducasse. También cocinó con José Bento dos Santos en Quinta do Monte d'Oiro y con Éric Fréchon en el hotel Le Bristol de París. Finalmente llegó al Bulli de Ferran Adrià donde su carrera dió un giro, que lo lanzó a desarrollar sus sueños. Apasionado por conocer la identidad de la cocina portuguesa, realizó estudios profundos sobre el tema.

Avillez capitanea cinco restaurantes en Lisboa y uno en Oporto, cada cual con su propio concepto, pero todos reflejan el inmenso amor que tiene por la cocina y su entorno.

Belcanto abrió sus puertas en 1958 en el barrio Chiado, muy cerca de la casa donde en 1888 nació el poeta Fernando Pessoa. Esta singular propiedad atrajo a José en 2011 y la remodeló. Al año recibió una estrella Michelin.

Hoy Belcanto está galardonado con dos estrellas Michelin y José Avillez es el único chef en Lisboa con este honor. Aquí se vive una atmósfera sofisticada con el toque bohemio que aportan Chiado y sus antiguos comercios y museos.

“En Belcanto utilizo a menudo productos del mar y siempre recuerdo la frase célebre del chef Ferran Adrià, que dice: es mucho mejor una buena sardina que una mala langosta”.

La experiencia inicia con una serie de *amuse-bouche*. El Martini Invertido lo presentan con la aceituna como protagonista, porque la bebida va en ella y el líquido de la copa es jugo de olivas. La aceituna explota en la boca y libera el licor. Muestra la parte lúdica y moderna de Avillez. También la mariscada es montada sobre un



plato que simula una ventana submarina. El olor transporta al mar. Después, cubismo desordenado de cordero lechal, langostinos salteados con tuétano, lechón guisado con naranja, ajo, lechuga braseada y papas fritas colgadas en una bolsita de papel comestible, además del famoso jardín del ganso de los huevos de oro, que lleva hongos, pan crujiente y huevos. El final feliz está a cargo de un pastel de natas en milhojas.

Cada tiempo sorprende. José Avillez no es un chef conformista.

Cantinho do Avillez es un restaurante más relajado y punto de encuentro de la gente en Lisboa. La cocina es portuguesa, influenciada por viajes que inspiran al chef. Disfrute las vieiras marinadas acompañadas por crema de aguacate, los ejotes fritos con salsa tártara y la espectacular terrina de *foie gras* con compota de cebollas.

El Café Lisboa tiene una atmósfera bohemia, que no se ajusta a las convenciones, como los cafés de época y una extraordinaria terraza. No se pierda el caldo verde con chorizo y pan de elote.

Mini Bar es otro especial concepto de Avillez: un bar gourmet con tapas sofisticadas. Nunca olvidará el aguacate tempura con kimchi deshidratado y brotes de cilantro que sirven aquí. Su quinto restaurante es la Pizzeria Lisboa. Desde muy joven, José quería abrir una pizzeria, pues le fascina el ambiente que tienen. La pizza de burrata, pesto y piñones es excepcional.

Además, Avillez dirige el servicio de *catering* JA en Casa y ha desarrollado una línea de tres vinos: rojo, blanco y rosé, con la Quinta do Monte d'Oiro.

Es autor de los libros: *Un Chef en su Casa*, *Botanear con Estilo*, *Cantinho do Avillez-Las Recetas* y, en 2015, publicó en conjunto con Semanário Expresso, el libro *Recetas Ligeras*.

Su insaciable interés por el mundo, la gente y la historia lo mantiene en un estado de permanente análisis y reflexión sobre el entorno que lo rodea. Todo esto se refleja en su afán creativo, que delata madurez y una gran personalidad.

"Mi cocina es fruto del pasado de mi país y de lo que he vivido. El trazo cultural más importante de una nación es la gastronomía, porque te cuenta toda la historia de tu pueblo".



José tiene sus cinco restaurantes de Lisboa localizados en el mismo barrio Chiado, lo cual le permite visitarlos a diario. Esto lo aprendió del *restaurateur* Danny Meyer de Nueva York. Trabaja intensas horas diarias entre la cocina y la administración de sus negocios. Camina a su trabajo. Ciento cuarenta personas laboran para él. Muchos son jóvenes y están creciendo juntos, como una familia integrada y unida.

"He tenido suerte. Frank Bruni, crítico del periódico *The New York Times*, escribió una excelente reseña en 2012 sobre Belcanto. Para él fue su mejor comida del año. Ese hecho me trajo muchos clientes que viajan de Nueva York exclusivamente para comer en Belcanto. Pero la suerte viene después del trabajo. Empecé en el momento cuando la cocina se puso de moda. Hace quince años a nuestros padres les parecía una locura que su hijo quisiera ser cocinero. En esa época soñé con hacer unas setas rellenas de queso caprino. Hoy he conseguido cien veces más de lo que me imaginé. Mi hijo de cuatro años tiene un olfato fuera de serie, así que podría ser quien herede los restaurantes", comenta con orgullo el chef.

La primera vez que Avillez salió de Chiado fue para abrir un segundo Cantinho do Avillez en la Baixa de Oporto, con el mismo concepto. El menú ofrece platos fuera de serie como callos de hacha maridados y aguacate, hígados de pollo salteados con cebolla y mermelada elaborada con vino de Oporto, además del delicioso bacalao con migas de pan.

El diseño estuvo a cargo de Ana Anahory y Filipa Almeida – con quienes ya ha trabajado en el pasado – y el resultado es excepcional.

joseavillez.pt