



COCINA
FRANCESA



MAYO 2004



MEZCLA NEOYORKINA DE COCINA ITALIANA Y FRANCESA

Ubicado en el Hotel Camino Real en la Cd. de México, el restaurante hermano del prestigiado establecimiento de la Gran Manzana fue el primer invitado a realizar un Festival Gastronómico en el Club de Industriales.

Sus orígenes se remontan al año de 1974, su dueño y fundador es Sirio Maccioni. Le Cirque es, sin duda, uno de los restaurantes más famosos del orbe, parada obligada de quienes realmente se precian de tener gustos exquisitos.

Por más de 30 años, Sirio Maccioni, fundador y propietario, ha fungido de anfitrión sibarita para la sociedad mundial y para un encuentro entre la buena mesa, las artes y la cultura. En su más reciente ubicación en Nueva York en One Beacon Court en la calle 58, la tradición continúa junto a la familia Maccioni, pues ahora los hijos de Sirio y Begidiana: Mario, Marco y Mauro, impregnan de renovación y espíritu emprendedor el legado de su padre.

Las anécdotas de Le Cirque son varias, por ejemplo, una vez tuvo entre sus comensales, en una misma noche y sin que ellos se hubieran

puesto de acuerdo, a cuatro ex presidentes estadounidenses: Reagan, Carter, Ford y Nixon, al igual que a dos monarcas: Juan Carlos de España y Fahd de Arabia Saudita.

En otra ocasión —relata Maccioni— pidió al dictador nicaragüense Anastasio Somoza que ordenara a sus guardaespaldas quitar las pistolas de la mesa. Asimismo evoca la primera estancia de los Reagan en Le Cirque a pocos días de que Ronald asumiera la presidencia de Estados Unidos, y cuando reunió a comer a Nixon y Kissinger, quienes por primera vez aparecían en público tras el escándalo Watergate.

Hablando de su apertura en la Ciudad de México, una fecha clave sería enero de 1999, cuando llega de Francia a los Estados Unidos Pierre Schaedelin, -actual chef ejecutivo de Le Cirque de Nueva York- y se encuentra por fortuna con Sirio Maccioni.

Schaedelin trabajó en Londres para el gran Chef francés Alain Ducasse, ahí conoció a David Werly, actual Chef ejecutivo de Le Cirque México.

En 2001, el señor Maccioni afinaba la idea de abrir la sucursal de su restaurante en México y para ello necesitaba un Chef. Pierre Schaedelin no dudó en recomendar a su amigo Werly, quien por cierto, al igual que él, nació en la región de la Lorraine, frontera con Alemania.

Hasta la fecha, David Werly mantiene el concepto clásico que ha caracterizado al restaurante en Nueva York, donde la mezcla de las cocinas italiana y francesa le da el toque particular:

Junto con el menú salado, en Le Cirque México destaca también el de los postres, a cargo del chef pastelero Regis Monges, quien por cierto, debido a su atinado toque se le nombró encargado de la carta de Le Cirque en Nueva York. que el cordero al vapor en hoja de plátano (con salsas como la borracha, la de chile mora, la verde cruda, y la de chile ancho).

Finalmente se llega a los postres y el pastel con mazapán de almendra y chocolate blanco es impactante.





DAVID WERLY

“CHEF, ¡EL GAS SE ESTÁ
SALIENDO!”

–EXCLAMÓ EL JOVEN APRENDIZ DE
COCINERO WERLY EN LOS INICIOS DE SU
CARRERA EN ALSACE, FRANCIA CUANDO
RECIÉN SE SURTÍA UN KILO DE TRUFA
BLANCA–.

Las técnicas y muchos de los ingredientes que usa el chef David Werly son tradicionalmente franceses y sus platos... originales.

Una casualidad de la vida hizo que Werly conociera en Londres a Pierre Schaedelin en una cocina, quien años más tarde emigraba a América y conocía a Sirio Maccioni –dueño de LE CIRQUE– y se integraba a su equipo de colaboradores más cercanos, el Chef Schaedelin en 2002 nombra a Werly supervisor de la apertura del restaurante en México, establecimiento del que desde esa fecha es Chef Ejecutivo.

David llegó a México junto con su esposa, Isabelle Husser, sommelier y responsable de la cava del restaurante donde ambos laboran.

Nacido en 1973, David Werly es, sin duda, entre otros logros y récords, la persona que ha preparado la mayor cantidad de trufas en México.

Recuerda su primer encuentro con una trufa en su natal Alsacia, en Francia, donde trabajaba con un Chef a quien acababan de surtir un kilo de este manjar en su especie blanca y cuyo fuerte

olor hizo exclamar al entonces cándido aprendiz: “Chef, el gas se está saliendo!”.

A partir de entonces se volvió para él un ingrediente común, particularmente en Londres, donde trabajó para un magnate de origen libanés, quien llegó a poner a su disposición dos kilos de trufa blanca en su alacena.

Hoy en día David propone en LE CIRQUE trufa blanca con risotto, “no debe prepararse – dice- debe ir curda porque es tan delicada que pierde su sabor” y trufa negra acompañada de un fetuccini con crema y mantequilla, ésta última sí permite su cocción.

En su anecdotario recuerda la ocasión cuando en Londres preparó para un gran magnate una liebre rellena de foie gras en cuyo centro colocó trufas enteras, un platillo irrepitible por lo oneroso.

Sin embargo, para él la mejor forma de degustar la trufa es en abundantes láminas puestas encima de una rebanada de pan campesino ligeramente tostado, untado con mantequilla y sal, igual como la degustan sus recolectores.

Entre los clásicos que han dado fama gastronómica a Werly en Le Cirque podemos citar el consomé de res con ravioles rellenos de foie gras y el huachinango sobre un pastel de azafrán, aderezado con salsa de curry.





Camino Real México

Le Cirque

Nueva York

One Beacon Court 151 E 58th St

Nueva York, NY 10022 EEUU

00 + 1 21 26 44 02 02

Le Cirque

Las Vegas

3600 Las Vegas Blvd

Las Vegas, NV 89109 EEUU

00 +1 702-693-8100

Le Cirque

Cd. de México

Mariano Escobedo 700

Col. Anzures México D.F. 11590

(01 55) 5227-7200