



## Veranda

Carlos Velázquez

carlos.velazquez.mayoral@gmail.com

# ¿Cuándo ganará un restaurante mexicano las tres estrellas Michelin?

El martes pasado se realizó la segunda entrega de las estrellas Michelin en México y probablemente la sorpresa más triste entre los villamelones gastronómicos, como el autor de este espacio, fue que México sigue teniendo apenas dos restaurantes con dos estrellas en su firmamento gastronómico.

Pero la tercera estrella, la que sólo obtienen cocinas únicas y que justifican un viaje, como describen en la lista a los establecimientos que obtienen su máximo galardón, sigue sin aparecer en el cielo mexicano.

Así es que Pujol, de **Enrique Olvera**, y Quintonil, de **Jorge Vallejo**, se mantuvieron como los mejores restaurantes a los que puede aspirar un sibarita, de acuerdo a la subjetividad de los inspectores franceses, cuando decide disfrutar de la gastronomía mexicana.

Dicen los entendidos que habitualmente tienen que pasar entre ocho y 10 años revisando un destino para que los inspectores franceses le concedan a alguno la valoradísima tercer estrella.

Bajo esta lógica, sólo quienes consigan seguir vivos para el 2032 o el 2034 verán que por fin aparecerá en México un restaurante al más alto nivel.

Según **Daniela Mijares**, la vicepresidenta nacional de Enlace de la Canirac, quien ostenta la medalla de haber traído la Guía Michelin a México, lo importante es que todos los chefs siguen entusiasmados y comprometidos en mejorar la calidad de su trabajo.

Eso quedó claro porque todos los restaurantes que ya habían sido galardonados con una mención, un Bib Gourmand, una estrella verde o una o dos estrellas se mantuvieron en la guía.

**Mijares**, en su discurso, hizo, además, un reconocimiento puntual a los campesinos, pescadores y productores en general, quienes llevan a las cocinas de los restaurantes esos insumos que luego son transformados por la magia de los chefs.

Cinco restaurantes más obtuvieron una estrella, con lo que ya son 21 los establecimientos con la distinción; 12 se sumaron a la categoría Bib Gourmand; 2 más recibieron la estrella verde por su compromiso con la sustentabilidad y 20 más tuvieron menciones.



**Gwendal Poullennec**, el director internacional de la guía, reconoció el compromiso de los chefs, su creatividad y talento para generar nuevas experiencias gastronómicas.

Quien quedó a deber fue el conductor **Miguel Conde**, pues se puso nervioso, pretendió indicarles a los ganadores por dónde debían subir o bajar al escenario y éstos no le hicieron caso, pero cuando tocó el turno de **Olvera y Vallejo**, remató con zalamería: "Maestros, ustedes pueden subir por donde quieran", comentario que confirmó que tiene el carisma de un patrullero.

Por cierto, el aplauso más nutrido se lo llevó **Eduardo García**, de Máximo, quien el año pasado fue el gran ausente, según los amantes a la buena comida.

Además, **Romina Argüelles** obtuvo el premio al sommelier, lo que es una gran noticia, ya que hace falta identificar a más expertos en el mundo del vino, pues, hasta ahora, la lista es corta y siempre son los mismos.

En este año de revisiones de la Guía Michelin, fueron la Ciudad de México, Baja California y Oaxaca las tres entidades que más reconocimientos sumaron.

Un dato adicional es que dentro de la lista de los destinos evaluados por Michelin, donde se puede comer bien con poco dinero a nivel mundial, Oaxaca se encuentra ni más ni menos que en el sitio número uno.

Además de sus grandes restaurantes, allí cualquiera se va muy contento tras comerse una tlayuda.

México sigue teniendo apenas dos restaurantes con dos estrellas en su firmamento gastronómico.

