TURANDOT A LA ARGENTINA, CHE

La ópera de Puccini llega al Auditorio en versión porteña

ADEMÁS

MÚSICA Fall Out Boy nos visita nuevamente

TEATRO *Las copias*, obra sobre la clonación

SÓLO $20

www.donde-ir.com

DÓNDE ir®

LA GUÍA DE LA CIUDAD

"Soy golpeadora, soy malísima, me las moqueteo a todas... soy Juan Camaney"
—Ceci Suárez en su nuevo papel

¡A comer!

17 RESTAURANTES

nuevos
flamantes
deliciosos
bien sabrosos
exquisitos
con onda

+ ¿Te has preguntado qué comerían LOS GRANDES CHEFS DE MÉXICO en su última cena?

RECORRIDO POR EL CENTRO DE TLALPAN

Plazas, cantinas, museos, garnachas y una parroquia

LA NUEVA PELÍCULA DE ARRIAGA (con Diego Luna y Camila Sodi)

CECILIA SUÁREZ

EN ENTREVISTA ¡DE GRAN SABOR!

00160
0 74470 98312 5
GRUPO MEDIOS EDITORES
PRECIO: $20 | EXHIBIR HASTA EL 31 DE AGOSTO DE 2007

TOMAD Y COMED... TODOS LOS CHEFS

por Mariana Camacho • **Fotografía:** Laura Soria • **Fotoarte y retoque digital:** Manuel Clavellina @ Imagen Digital

El reparto, de izquierda a derecha: Stephan Thomas, como Bartolomé; Alicia Gironella, como Santiago el menor; Guy Santoro, como Andrés; Sonia Arias, como Judas Iscariote; Jared Rendón, como Pedro; Mikel Alonso, como Juan; Pablo San Román, como Jesús de Nazaret; Lula Martín del Campo, como Tomás; Alfredo Relleros, como Santiago; José Luis Uribe, como Felipe; Watanabe, como Mateo; Eduardo Vinaccia, como Judas Tadeo, y Frederic Lobjois, como Simón.

Sonia Arias y Jared Rendón

Sonia y Jared hacen todo al alimón en su restaurante Jaso; ella se encarga de los postres y él de los platos fuertes. Son del tipo de parejas envidiables, de sangre liviana y a los que todo les sale bien, empezando por la cocina.

Se conocieron en el Culinary Institute of America en Nueva York y decidieron tirar amarras en la ciudad de México por dos causas: *a)* porque Sonia es mexicana, y *b)* porque son de la idea de que: "...en México hay un gran espíritu culinario. En Estados Unidos se come bien, pero aquí se hace de la comida todo un ritual, un evento social", apunta Sonia.

Jared la secunda: "Lo más importante en la mesa es la compañía, una botella de vino sabe diferente si la abres solo, con alguien que te agrada o con alguien que te desagrada, es una mezcla muy importante", su restaurante es el vivo reflejo de todo esto.

Con todo lo antecedente, no es sorpresa que Sonia haya elegido para su última cena: "...un menú de degustación-maridaje preparado específicamente por Jared. Él sabe exactamente lo que me gusta". Jared, como tendría que cocinar para Sonia, "sólo comería pizza".

Mikel Alonso

Originario del puerto de San Sebastián, Mikel es uno de los chefs más queridos en el medio gastronómico. Lo sabemos porque todos los que vieron su foto nos contaron en torno suyo alguna anécdota, comentario o favor. Y es que a pesar del éxito, Mikel es una persona con pies de plomo, con ojos sólo para su trabajo, ¡un tipazo!

En un principio, la cocina era para él: "...diversión. En el País Vasco hay muchas sociedades gastronómicas, todos los fines de semana nos reuníamos entre amigos para cocinar, pero no profesionalmente".

Decidió tomársela en serio por consejo de un amigo, y tras dos años "de cocina pura y dura", vino a México por un periodo de prueba que se extendió a diez años. Mikel vivió el gran despegue de la industria gastronómica en México: "El impulso empezó hace seis años y ya es imparable. Nosotros, hablo de Bruno Oteiza y yo, apostamos por una cocina molecular o evolutiva, hemos puesto evolución y tradición a la carta".

Triste por la situación de la última cena contestó: "Si es mi última cena, agarro la botella de vino y me la empino... y ya más tranquilo, comería una buena parrillada, le entraría a un buen chuletón, con pan y vino".