ELITE

Joss Stone
uncover

MEX	$ 30.00
US	$ 4.99
UK	£ 2.90
CANADA	$ 7.50
FRANCE	€ 4.70
SPAIN	€ 4.70

Entrevista: Adolfo Pérez Mancera

Foto: Héctor Rivera

JARED REARDON Y SONIA ARIAS

Jared y Sonia son mejor conocidos por su restaurante JASO (nombre compuesto por la primera sílaba de los nombres de ambos). Para muchos, este lugar, en la colonia Polanco de la ciudad de México, es uno de los pocos restaurantes que comparten una exquisita y esmerada cocina, con el servicio personalizado que sólo en los lugares de nivel internacional se puede encontrar; cuando hablamos de ello, sonríen con satisfacción, agradecen y agregan que para ellos es la gran aventura que está marcando la realización de muchos sueños. Con 34 y 30 años de edad respectivamente, están celebrando un año de apertura y compartimos con ellos unos momentos de recuerdos e ideas que nos llevan a conocerlos un poco más. Tras unos minutos de plática, los dos dejan ver que desde temprana edad su pasión ha sido la preparación de alimentos:

¿Cuándo supieron que la cocina era su vida?
Jared: Empecé a trabajar a los trece años. En la preparatoria, seguía trabajando en restaurantes y todos se admiraban de que trabajaba muy bien cada una de las estaciones, fue como un click! ya sabes, como un jugador de tenis, eres bueno o no, es cuestión de técnica y habilidad, y se me daba muy bien.
Sonia: A mí me gustaba la respostería y hacer galletas; mientras otras jugaban a las muñecas, yo amasaba y me inventaba mis propias recetas ¡desde los seis años! Decidí tomar un diplomado de repostería cuando tenía quince años. El chef que daba las clases era graduado del CIA, y cuando fui un verano, me di cuenta que había una universidad para lo que a mí me gustaba.

El CIA; el primer encuentro y el definitivo

El Culinary Institute of America (CIA) de Nueva York, es quizás la mejor escuela-universidad en artes culinarias del mundo. Ambos estudiaron en ella durante la segunda mitad de los 90, se conocieron e iniciaron una relación que duró varios años, hasta llegar al matrimonio, hace XX años, y trabajar juntos varios años al lado del chef David Bouley.

¿Qué vieron en ambos para pensarse como pareja?
Sonia: Jared tenía una gran disciplina, siempre trataba de mejorar en todo y hacer las cosas perfectas; salió con miles de premios de la universidad, y eso lo admiraba muchísimo. Como pareja, me ganó su gran corazón, es una persona muy sensible. ¿De su físico? Todo, la verdad me gustaba todo de él.
Jared: Ella era diferente a lo que conocía; se vestía diferente y su tipo era mexicano; era una cosa nueva para mí.

Y llega Jaso a México...

Nueva York les había dejaba un sinfín de gratas experiencias y gran aprendizaje; a pesar de las excelentes ofertas de trabajo, el momento de independizarse e iniciar un negocio propio había llegado; era el XX del 2006.

¿Cómo se ven a un año de tener su propio lugar?
Jared: Es como una aventura; lo hicimos, lo hicimos!
Sonia: Si no nos estuviera llendo bien, sería una aventura muy dramática; nos nos podemos quejar.

¿Cuál es el secreto para llevarse bien en pareja y trabajar juntos también?
Jared: A mí no me importa si no vemos a personas fuera del trabajo, ir a una fiesta o algo así, yo estoy feliz de salir con ella nada más.
Sonia: Nosotros no necesitamos estar rodeados de mucha gente, nos divertimos y nos disfrutamos los dos. Creo que eso es la clave de cualquier tipo de relación.

¿Cómo definen la cocina de Jaso?
Sonia: técnicamente hablando, es cocina americana contemporánea, es la expresión de la cultura americana en la comida.
Jared: Es como cuando entras al metro de Nueva York, hay japoneses, mexicanos, africanos, italianos...
Sonia: hay una gran influencia francesa, más que las otras cocinas, porque los chefs franceses son los que han tenido mayor impacto en la cocina americana.

¿En dónde radica el éxito de un lugar como el suyo?
Jared: En nuestro caso, es muy importante que el chef esté en su restaurante, porque si no estás ahí, nunca será igual. Nosotros estamos todo el tiempo porque ofrecemos una experiencia completa.
Sonia: Para tener éxito debes tener mucha pasión, te tiene que gustar lo que haces y disfrutarlo.
Jared: Tener flexibilidad también; hay que tener una relación con la gente que viene a tu restaurante, saber qué espera y qué le gusta, y preparar los platillos del modo que les gusta, pero con tu estilo propio.

¿De dónde son y dónde han estado?

Jared Reardon Nació en Boston, sus padres, Donna y Ken Reardon son también originarios de esa ciudad. Sonia nació y creció en el D.F, sus padres son Fernando Arias y Sonia Trueba. Ambos estudiaron en el CIA de Nueva York y han trabajado con los mejores chefs de los Estados Unidos.
Sus trabajos más sobresalientes:
Sonia: Daniel Restaurant, NY (chef Daniel Boulud) de Mayo 2000 a Junio 2001. Danube Restaurant, NY, de Junio 2001 a agosto 2002. Bouley Restaurant, NY(chef David Bouley) de agosto 2002 a 2006.
Jared: Troutbeck Inn & Resort, Amenia, NY, de marzo 1998 a marzo 1999. New Orleans Marriot, de mayo 1999 a mayo 2000, New York marriot Marquis, de mayo 2000 a febrero 2002. Bouley