

Por la 65, entre Park Avenue y Lexington, un Range Rover negro mantiene el motor andando. A bordo, en la fila de asientos trasera, una pareja de unos cincuenta años baja la ventanilla y recibe dos bolsas de cartón blanco de las manos de un mesero vestido en impecable camisa, pantalón negro de tela, delantal gris y mascarilla celeste desechable.

Daniel Boulud, 65 años, originario de Lyon, Francia, en su uniforme blanco de chef y zapatillas color crema, se acerca al todoterreno, hace un gesto de saludo con la mano y cruza unas palabras animosas. Segundos después, la ventanilla sube lentamente y la pareja y el tintineo de las copas de cristal desaparecen tras el vidrio polarizado.

Boulud da media vuelta y me hace un guiño. “A veces los clientes se impacientan si tienen que esperar mucho”, dice luego, arqueando las cejas.

En esas bolsas de cartón blancas van algunas de las nuevas preparaciones de su alta cocina francesa que lo han hecho famoso en Nueva York y el mundo. También al restaurante que lleva su nombre, Daniel, dos estrellas Michelin y hasta marzo de este año uno de los destinos gastronómicos más elegantes del Upper East Side: un ícono reservado solo para comensales en tenida formal.

Aunque hoy Daniel está en proceso de reapertura, en el número 60 East de la calle donde funciona hace 22 años, el chef Boulud comanda una versión resucitada, aunque mucho más relajada, que él prefiere llamar “Daniel Boulud Kitchen On the Terrace”. Aquí ofrece servicio “para llevar” (o como prefieren clientes habituales, para comer en sus autos de lujo), pero además tiene una terraza al aire libre con mesas cuadradas de mantel blanco, bordeadas de jardineras y espaciadas a ambos lados del pavimento.

“No cambia realmente la experiencia, porque nunca tuvimos este (servicio) en la acera del restaurante Daniel”, dice Boulud. “Por eso, no quiero que esto se compare con la experiencia del restaurante. Contamos con el talento y la calidad de nuestro equipo a la altura de Daniel, pero es una experiencia más casual”.

Pasa de las seis de la tarde de un jueves. La acera, con mesas reservadas y otras más para quienes llegan sin cita previa, tiene una sombra perfecta. Las personas están casi sobre la calle, donde pasan autos y taxis, y nubes de vapor salen de alguna alcantarilla.

Daniel Boulud Kitchen On the Terrace sigue las pautas del Centro de Control y Prevención de Enfermedades: entre otras medidas, su *staff* usa mascarillas todo el tiempo y es testado de manera regular. “La gente confiará en quienes hagan el trabajo de manera más responsable y querremos ser parte de esto. Hemos visto en otras partes de la ciudad cómo restaurantes se han vuelto un poco flojos, un poco demasiado laxos con sus reglas y no lo suficientemente cuidadosos. El gobierno tomó medidas enérgicas, les quitó la licencia de alcohol, y eso tampoco es algo que les deo a mis colegas”, dice.

Boulud, que este 2020 celebra 40 años en Estados Unidos, va de mesa en mesa saludando. De paso, inspecciona que todo —cubiertos, servilletas, mantel, el pequeño soporte plástico donde los clientes escanean con su celular el menú— esté en orden. Llegó para trabajar como chef de la Embajada de la Comisión Económica Europea, que luego se convertiría en la Unión Europea. Su fama se la hizo en los 80 y 90 cuando asumió como chef ejecutivo de Le Cirque, “el restaurante de la alta sociedad” en esa época, según *The New York Times*. Lo que vino después es un imperio de restaurantes de alta cocina bajo el mando de The Dinex Group que comenzó con Daniel —en el mismo lugar donde estaba Le Cirque— y que hoy opera en ciudades como Londres, Toronto y Singapur.

En cuatro décadas, Boulud se ha convertido en rostro de televisión, autor de casi una decena de libros y frecuente convidado a cocinas del mundo (hace doce años estuvo en Chile, invitado a la Viña Santa Rita). Ha recibido críticas de cuatro estrellas en *The New York Times* (dos veces) y los premios Chef del Año del Culinary Institute of America, Lifetime Achievement Award del grupo de los 50 mejores restaurantes del mundo y seis veces el de la Fundación James Beard. Y aquí está, atendiendo en persona. “Bueno: es mi restaurante”, dice.

A medida que los clientes llegan, meseros habilitan más mesas a lo largo de la cuadrada: queda un pasillo de poco más de un metro para los peatones que siguen su ruta, aunque por un segundo son participantes de una experiencia gastronómica sofisticada: un *runner*, una mujer que empuja un coche, un hombre con una mochila casi tan grande como él, todos un poco desorientados al cruzarse con los meseros que atienden con solemnidad mientras distribuyen pequeñas preparaciones coloridas o más bolsas de cartón blanco.

Daniel Boulud Kitchen On the Terrace es más accesible que Daniel. Al menos cuesta la mitad, y ofrece el menú Boulud Chez Vous —“tal vez más exclusivo”, dice Boulud—, de tres platos, 80 dólares promedio por persona, y que incluye tartar de atún de aleta amarilla y pez espada



NUEVA YORK:

UN CHEF DE LUJO se toma la calle

Mientras otros cierran, él avanza en su plan de abrir un nuevo restaurante. Cuando la mayoría se replantea su propuesta, este francés en Nueva York convierte su “alta cocina” dos estrellas Michelin en una sorprendente terraza en la vereda y en comida para llevar. Así es la experiencia de Daniel Boulud para mantenerse como un hito del Upper East Side.

POR Muriel Alarcón, DESDE ESTADOS UNIDOS.

braseado con pistachos. También hay uno menos de capacidad que Daniel, y ese espacio hoy lo ocupan parejas mayores, hombres de terno, mujeres de vestido largo. Pero también, grupos de amigos y familias, y una niña que prefiere tomar agua en su jarrón de plástico de Ana y Elsa de Frozen. Se ven zapatillas, pantalones cortos, minis, enteritos, sombreros. “Los clientes del pasado nunca llegaron en pantalón corto ni en chalas. No estaba permitido. Pero a la terraza puedes venir en *shorts* si quieres. Estamos al aire libre. Estamos un poco más relajados, y queremos que el cliente sienta lo mismo”, dice Boulud, y agrega: “Si observas, el *manager* de Daniel lleva *jeans* y chaqueta. Su chaqueta es hermosa, pero está usando un *jeans*. Estamos un poco más relajados y queremos que los clientes se sientan más relajados con nuestra forma de ser, pero al mismo tiempo queremos brindar un buen servicio y muy buena atención. El ADN de nuestra cocina sigue aquí”.

Daniel Boulud Kitchen On the Terrace seguirá funcionando en el futuro, dice Boulud, para ofrecer *delivery*, un servicio que ya en el pasado muchos clientes le habían pedido. “Mi esposa no puede salir, pero le encantaría cenar algo de Daniel”, le decían. O, “mi familiar está mejorando de su enfermedad y su mayor deseo es cenar algo de Daniel”, recuerda haber escuchado. “Hoy yo les digo, ¡por supuesto!”. Boulud viene y va lanzando órdenes en francés. A veces muy serio —“¡Qué diablos!”, se le escucha en un momento— y otras, amable —“*Ça va bien?*”, pregunta. “*Ça va bien*”, respondo—. Sigue hasta otra mesa, ocupada por un matrimonio alrededor de los setenta años, y pregunta por el servicio. “Estamos aquí para celebrar su cumpleaños”, responde la mujer, los ojos bien maquillados. El festejado, un hombre rojo con la mascarilla bien puesta, parece sonreír con la mirada. “Oh, ¡feliz



ANIVERSARIO. Este acontecido 2020, el chef francés Daniel Boulud conmemora 40 años en Estados Unidos, a donde llegó para trabajar en una embajada.



AUTORIZADO. Hace muy poco, Daniel volvió a atender también en su interior.

cumpleaños!”, dice el chef. Ella le pide que se quede, que no se mueva, quiere una foto del francés y el cumpleañosero.

A los segundos, Daniel Boulud es otra imagen en Facebook.

Boulud dice que jamás había trabajado así: todo el día al teléfono, resolviendo problemas que nunca imaginó. “Sin ser un político, (he sido) un defensor de nuestra profesión”, dice. “Hemos estado hablando con el Congreso, con la Casa Blanca, con políticos de Nueva York y del resto del país sobre los problemas que en-

frentamos. También hemos aprendido, por primera vez, que somos una verdadera coalición de restaurantes y chefs, que podemos juntarnos para defender nuestra profesión: no como algo comercial, sino con un propósito humano”.

Ha sido un tiempo de desafíos impenables. Ha preparado comida para organizaciones caritativas y ha organizado campañas para recaudar, por medio de donaciones de privados y clientes, dinero para apoyar a sus trabajadores que quedaron desempleados. Dice que el tiempo se le ha ido entre las manos. Pasa los fines de se-

mana en su casa de campo en Bedford, en las afueras de la ciudad, pero de lunes a viernes sus mañanas son como la de hoy: dando instrucciones a su equipo, manteniendo reuniones aquí y allá, vía Zoom o presenciales, con socios, diseñadores y decoradores de platos. Sobre todo ahora que planifica un nuevo restaurante.

—*Ampliarse no parece ser lo que los chefs estén haciendo hoy*—le digo.

—Hemos estado trabajando en este proyecto dos años y seguimos en él. Tenemos una apertura para el primer trimestre de 2021. Esto se inició antes de que sucediera el covid.

Daniel Boulud cambia el tono al recordar la llegada del virus a la ciudad más densa de Estados Unidos, apostándose como una nube negra las primeras semanas de marzo. Un cliente al que solo describe como “alguien bastante famoso en Nueva York”, había acudido a Daniel días antes de ser diagnosticado con covid-19. Poco después, Boulud había estado ahí mismo con sus hijos. “Todos entramos en pánico y sentimos que no era bueno ni seguro (mantener abierto). Y decidimos cerrar”, dice.

The New York Times rápidamente reaccionó: “El chef Daniel Boulud, que tiene restaurantes en todo el mundo, decidió cerrar Daniel indefinidamente”, publicó el martes 13 de marzo. Era noticia, porque lo hacía mucho antes de que el estado diera la orden general. “Los restaurantes son lugares donde la gente va para levantarse el ánimo, así que tratamos de estar abiertos, pero se ha convertido en una cuestión de seguridad pública”, dijo Boulud al diario.

Entonces empezó lo que él llama “el peor momento de mi vida”.

—*¿Cuáles son sus recuerdos de esos días?*

—Fue muy preocupante. No teníamos idea de cuánto iba a durar esto: un mes, mes y medio, dos. Llevamos seis meses. Nunca hubiera imaginado que sería tan largo y no sé a dónde vamos.

—*¿Cómo fue la experiencia de ver su restaurante completamente vacío?*

—Todo te asusta. ¿Cuál es la parte más triste? ¿La parte más triste de estos increíbles años en los que tuve el restaurante andando hasta verlo así, detenido? ¡Es que aún no tenemos la bola de cristal para saber cómo será todo!

Pasa de las siete de la tarde y la terraza casi no tiene capacidad. Quiero probar la Frenchie Burger, pero tendrá que ser para llevar: no quedan mesas.

Minutos después, uno de los *managers* se acerca con una bolsa de cartón blanco. En su interior, un envoltorio de plástico donde asoma la que quizá sea la hamburguesa más famosa del Upper East Side en estos días.

“Nueva York fue construida para vivir las 24 horas del día. Y ahora mismo no está viva las 24 horas del día. No hay más espectáculos de Broadway. No hay más ópera. No hay más conciertos. No hay nada. No hay eventos culturales en ninguna parte. Esos eventos culturales siempre ocurrían por la noche. Después de las 10, 11, había vida en toda la ciudad. Pero esa vida se acabó”, dice.

Su cocina afronta sus propios cambios: está sujeta al clima, a las rabiosas lluvias y tormentas de la ciudad en estas fechas, que han obstaculizado los planes de algunos clientes. Nada demasiado nuevo para Boulud: tiene restaurantes en Florida. “Ahí el clima siempre ha sido un desafío”.

Por lo pronto, el plan en su terraza es este: si el clima es agradable, duplica su capacidad. Caso contrario, se reduce. No hay techo suficiente para proteger bien a todos los clientes. Por eso, también usan la *app* meteorológica Dark Sky, o ven el clima en Google. Si hay frente poco auspicioso, llaman a sus clientes: “Lo siento, no podremos servirles hoy”.

Boulud dice que la gente entiende. “En tiempos difíciles, tiene que ser flexible. Tienen que ser solidarios y entender que estamos haciendo un esfuerzo, que esto no es el negocio que solíamos dirigir”.

El chef ha impuesto reglas adicionales a su negocio. No reciben a grupos de más de seis personas. Sin son más, los acomodan en dos mesas separadas. “No rechazamos a la gente. Simplemente les decimos que no queremos tener una gran reunión ni queremos que esto se vuelva demasiado ruidoso ni que la gente tome demasiado. Tratamos de mantener las cosas bien... Hemos protegido la seguridad de las personas y nuestra propia seguridad. Hemos sido responsables del comportamiento de las personas y de nuestro comportamiento. Y sé que esto es algo por ahora. No va a ser así para siempre”.

—*Con toda esta nueva experiencia, ¿cómo ve el futuro de la alta cocina?*

—Creo que las cosas buenas de la vida siempre existirán.

Minutos después, Boulud se pierde entre las mesas. Me alejo por Park Avenue mientras el conductor de una BMW descapotable recibe el paquete que le entrega un mesero. Los del auto empiezan a tomarle fotos, a grabar videos, mientras el del volante abre y cierra el techo, abre y cierra la maleta. Como si el auto fuera un *Transformer* ridículo. Todos aplauden, celebran, gritan.

Me aseguro de que la hamburguesa de autor dos estrellas Michelin esté bien acomodada en su bolsa de cartón blanco antes de subir al bus. **D**