

# Arquitectura hecha comida



/// Unos con hormigón y acero y otros con aceite y sal. Lo que tenemos en común es la pasión por la profesión, el placer de innovar y el deseo de demostrar que se pueden expresar sensaciones y emociones, ya sea a través de una obra arquitectónica o de una creación culinaria". Ésta fue la sensación con la que quedé desde que visité *Carmen* por primera vez. Ahora, con la tarea de volver y escribir una columna, quise utilizar las palabras del chef Vicente Fortea como punto de partida.

Mientras ingreso, observo sus bellas y variadas lámparas, el acogedor espacio de ingreso, el bar del primer piso, el gran espejo que conduce al sótano, la zona de la marquesina, el deck y el jardín. Construir y cocinar son dos actividades hechas por y para humanos que, en principio, responden a necesidades primarias indispensables para nuestra supervivencia. Ambas exigen los elementos de mayor calidad posible, un esfuerzo creativo importante y la aplicación de diferentes técnicas. La voluntad por el contraste en colores, volúmenes, texturas y sabores, impera en éstas. Coexisten el sentido de la crítica de los "otros" para quienes se trabaja y un interés mediático creciente.

El espacio físico del restaurante nos conecta con el territorio en torno al fuego como símbolo del hogar. A partir de la Revolución Industrial, el espíritu moderno concibió la cocina desde criterios mecanicistas. Hoy la arquitectura de la mano de otros saberes y disciplinas, tiene el reto de hacer del restaurante el espacio de las "experiencias", como un conjunto en donde deben también considerarse el mobiliario, la iluminación, los uniformes, el menú, la mantelería, etc., ya que todo esto constituye los elementos visuales, olfativos y sonoros que deben armonizarse entre sí para lograr a la perfección el objetivo buscado, tal y como sucede en *Carmen*.

La novedosa postura del cuchillo en la mesa, el que algo siempre cambie en la carta, las copas marcadas, el tablero con los especiales, el excelente servicio de los meseros, el menú bellamente diseñado, el que la vajilla siempre esté caliente, y el que la coci-

na sea pública -cual performance realizado noche a noche- que exige la máxima higiene y coordinación, sólo evidencian la pasión de esta *Carmen*: encuentro entre el acto creativo y el riguroso método.

Para comenzar la noche llega un Malbec argentino y un par de mini entradas: una crispeta vieja de limón con almendra rayada y cremita de tocina -de las pocas cosas del menú que merecen ser mejoradas-, y rábano encurtido con chicharrón de salmón y queso crema que estaba muchísimo mejor. De fondo suena Gotan Project y Moby, mientras hacen su aparición las excelsas entradas: un tartare de res servido a manera de cubo; las fabulosas mazorcas bañadas en mantequilla con pimienta y limón; y un pulpo un poco duro con ñoquis de yuca parisian acompañado de salsa verde a base de hierbas y sal de chorizo deshidratado (inolvidable). Viene ahora el atún tataki sellado con ajonjolí blanco y negro, además de trocitos perfectamente cortados de mango y zanahoria con salsa de soja y aceite de cebollín. ¡Bravo! Así se corta un atún. Requiero de todo mi auto-control ante el pan esponjoso de cebollas caramelizadas o el de tocina.

Salgo de *Carmen* pensando en lo que el nombre esconde: pasión, rojo sangre, calidez y coraje

Qué vengan ahora los fuertes. Todos hablan de los cachetes de cerdo, plato que disfruto con una sonrisilla picarona. Es momento del "Cerdo dos veces 2010", sin duda el chicharrón más erótico que he consumido en mi vida, un placer casi sexual. En cuanto a los pescados creo que aún resisten mejoras, aunque las papas tipo gratin dauphinois son sin duda lo mejor del pescado a la grenobloise. El de Bahía Solano de sabores sutiles, es monocromo.

Un postre helado de cerveza 3 *Cordilleras* (tal y como lo oyen) y un Cinnamon Toast cierran la noche. Arquitectónicamente bien hechos y bien dispuestos. Una gomita de amaretto acompaña la cuenta suavizando aquel momento ■

[1] Carrera 36 # 10A-27. Teléfono 57 4 + 311 96 25

Dionisio Pimiento  
 dionisiopimiento@gmail.com  
 Facebook: Dionisio Pimiento  
 Twitter: dpimiento  
 Blogger: dpimiento