

Andrés Madrigal: La Culminación de un Viaje Culinario en ‘Per Se Bistró’, su Nuevo Restaurante en Madrid”

Si existe un cocinero a tiempo completo, ese es Madrigal. Es difícil compartir con él y que durante ese momento Andrés no busque cocinar, a veces con todo seleccionado previamente, pero a veces es el mejor improvisando sobre la marcha.

Andrés Madrigal es de esos que leen mucho que siempre está enseñando a alguien o aprendiendo de una viejita en alguna parte de un pueblo de Italia por ejemplo y puedo decir que “hubo una vez”, como anécdota en una reunión “Petit Comité” en el antiguo y ya legendario “El Duende” de Jesús Gonzáles, sin duda uno de los grandes cocineros que ha parido este archipiélago.



Pues bien, en esa ocasión Andrés cocinó un risotto en caldo del zumo que expedían muchos kilos de cebollas que estuvieron durante muchas horas de cocción, no puedo dar más datos que esos, pero eso sí, les aseguro que es uno de los más exquisitos risottos que he comido, ahora imaginen y sumen lo que cocinó Jesús Gonzáles y como estuvo el menú a la final.

Bueno luego de esta presentación vamos a conocer esos detalles de su nuevo restaurante en Madrid, “Per Se” de esos años de dar la vuelta al mundo como un “Phileas Foog” para regresar a España, a Madrid, bueno, se llevó un poquito más que 80 días, pero aquí está y vamos a hablar con él.

La Entrevista

Canariasgourmet. – ¿Qué experiencia adquiriste durante tu periplo de 9 años lejos de tu tierra y tu gente y cómo ha influido en tu cocina actual? Contando que cuando te fuiste ya te llevaste una gran manera de cocinar.

Andrés Madrigal. – Cómo técnicas ninguna, pero si gratificante la manera de entender la gastronomía lejos de casa.

Canariasgourmet. – ¿Has incorporado algunos ingredientes o técnicas de todos esos lugares recorridos en sus platos? ¿cuál te parece la más interesante?

Andrés Madrigal. – Ingredientes habrá algunos sabiendo que no todo llega a España. Te pongo como ejemplo El Culantro que no es Cilantro.

Canariasgourmet! – ¿Muchos parajes recorridos en casi una década, pero siempre hay uno que te marca, que te deja huella, por todo, por la gente, por productos, por técnicas? ¿cuál fue ese lugar?

Andrés Madrigal. – Cada rincón, país recorrido, su gente ...todo deja huella. Nada se me escapo en esa etapa.



El chef Andrés Madrigal (antes)



El chef Andrés Madrigal (después)

Canariasgourmet! – ¿Cómo te defines hoy día como cocinero, ya con unos cuantos años más, ¿56 no? ¿Cómo describes esa madurez como cocinero con respecto al Andrés de cuándo te fuiste?

Andrés Madrigal. – Sigo siendo el mismo; Soy Curioso.

Canariasgourmet! – Bueno, hablemos de “Per Se”, vuelves a por todas ¿cuéntanos que nos vamos a encontrar en tu nuevo restaurante?

Andrés Madrigal. – ¡Vuelvo feliz!! Vuelvo con ganas de rellenar un sentimiento abandonado ya que me fui un poco desilusionado de España.

Nuestra carta se basará en 3 actos gastronómicos.

El primero serán 14 platos a la carta.

El segundo: Sin Latitud . 8 tiempos equilibrados homenaje a cada viaje de Andrés por diferentes países, diferentes latitudes cómo está foro que veis.

El tercero: Ganas, Apetito o Hambre. 12 tiempos afinados homenaje a La Gran Cocina Española y a nuestro querido Iñaky Camba.

Canariasgourmet! – ¿Esperas recuperar la estrella con la nueva apuesta culinaria?

Andrés Madrigal. – No busco Estrella, realmente no busco, solo quiero cocinar y volver a retomar un vino que deje a la mitad.

Canariasgourmet! – ¿Háblanos de tu Jefe de sala? ¿tienes alguna idea en particular para esta parte tan importante de un buen restaurante como es el servicio?

Andrés Madrigal. – De momento me toca ayudar a mi jefe de sala a qué conecte con mi ilusión y mis ganas. Después será él quien haga llegar a los clientes Esa “vibra”.



Lubina, recaudó verde, rouille y papa pomodoro by Andrés Madrigal



Pulpo, revolcona , papaya y ajichombo by Andrés Madrigal



**Ceviche de lenguado, maracuya, coco y tomate de árbol by
Andrés Madrigal**

**Canariasgourmet! ¿Cuáles son tus
ingredientes favoritos para trabajar en
la cocina hoy día? ¿Qué hay de nuevo que
no te puede faltar?**

**Andrés Madrigal. – Soy muy de Mar, de verduras y poco de
chuletón ...**

Canariasgourmet! Tenemos entendido que la vajilla es un es todo un trabajo artesanal diseñado especialmente para Per Se Bistró

Andrés Madrigal. – En cuanto a la vajilla de Per Se Bistró, te cuento que hay una persona súper talentosa detrás, Valle García. En su taller, Historias de Tierra (www.historiasdetierra.es), ha hecho nada más y nada menos que 500 piezas. El trabajo que hace es increíble y cada una de esas piezas tiene ese toque perfecto para encajar con la cocina de Per Se Bistró.



Valle García Historias de Tierra

Canariasgourmet! – Cuando supiste que ya era inminente Per Se ¿fue cuando empezaste a pensar en la carta o ya la traías pensada de esos años de viajes?

Andrés Madrigal. – Todo empezó en marzo cuando decidí dejar mis colaboraciones con otros restaurantes. Ya no cocino para nadie, solo cocino en **Per Se Bistró** y eso me ha quitado años jejejeje



Colección para “Per Se Bistró”



Colección para “Per Se Bistró”



Colección para "Per Se Bistró"

Canariasgourmet! – Si comparamos con la

música en cada disco el artista y el productor tienden a saber cuál será la pista del éxito, en tu caso, ¿Cuál será el plato que dará de que hablar en esta nueva carta?

Andrés Madrigal. – Como en la música, el éxito lo decide el público.

Canariasgourmet! – Eres una fusión ambulante –risas- sabes dónde están tus raíces y donde convergen con todo lo nuevo adquirido?

Andrés Madrigal. – Déjame saborear este proyecto y en unos meses me vuelves a preguntar jejejeje.

Canariasgourmet! – ¿Una de tus cualidades a parte de las culinarias, sé que es la coctelería vas a tener algunos cocteles creados por ti o que hayas tropezados con ellos en alguna parte para incluirlos en la carta de bebidas?

Andrés Madrigal. – No, en **Per Se Bistró** solo habrá clásicos. En esta casa y como buen bistró, el vino en cualquiera de sus expresiones es el protagonista, por lo que en coctelería solo tendremos 10 de los más conocidos y nada más.

Canariasgourmet! – Ya para terminar, háganos del equipo en general que te

acompaña en esta oportunidad en Per Se

Andrés Madrigal. – Gente joven, muy profesional y algunos de ellos repiten conmigo después de muchos años.

Canariasgourmet! – Gracias por recibirnos y gracias por seguir haciendo esa cocina tan maravillosa que siempre has hecho suerte amigo mío...mucho mierda!