

# De San Juan a la cocina neoyorquina

El chef Maycoll Calderón se luce frente a uno de los mejores, el francés Jean Georges

Por Eileen Rivera Esquilín / [erivera1@elnuevodia.com](mailto:erivera1@elnuevodia.com)  
*El Nuevo Día*

Tenía 13 años cuando llegó desde Caracas a la Isla, acompañado por su madre -arquitecta venezolana-, su padre -pintor colombiano- y su hermana de seis años. En ese entonces consideraba que ya había viajado mucho y sentía que necesitaba un lugar estable para estudiar. Les pidió a sus padres quedarse a vivir aquí. “Me sentía muy cómodo”, cuenta el chef Maycoll Calderón.

“Desde pequeño sabía que me gustaba la cocina. Crecí en un ambiente artístico y la creatividad se expresó a través de la cocina. Estudié en Baldwin School hasta grado 12 y luego me fui a la Escuela de Cocina de AIALA del reconocido chef Karlos Arguiñano en Zarautz, España”, destaca Calderón de 26 años, hoy convertido en el Executive Sous Chef del restaurante The Mark del francés Jean Georges, en Nueva York.

## **¿Recuerdas ese primer trabajo?**

Fue en la cocina del restaurante de Karlos Arguiñano. Estudiaba de 7:00 a.m. a 1:00 de la tarde y de 2:00 a 11:00 de la noche trabajaba en el restaurante. Luego laboré año y medio en el restaurante Arzak en San Sebastián, España, considerado como uno de los mejores del mundo. Claro que extrañaba la Isla... Luego regresé a Puerto Rico y trabajé en los restaurantes Agua Viva y Chayote. Mis papás viven en Puerto Rico y los visito dos veces al año.

## **¿Cómo surge la oportunidad de trabajar con Jean Georges?**

Desde que comencé a estudiar cocina, lo admiro. Cuando me mudé a Nueva York envié mi resumé al restaurante y a la semana ya estaba trabajando con él. De Jean Georges he aprendido gran parte lo que soy hoy día. He aprendido desde cómo llevar un restaurante, ordenar y recibir un producto, hasta controlar el personal de la cocina. También de su energía, su carisma y su espíritu de trabajo. Cuento con su apoyo y soy Executive Chef en su organización.

## **¿Cómo percibes la oportunidad de estar al frente del nuevo restaurante The Mark?**

Definitivamente es un reto. Ésta es la primera vez que trabajo en un restaurante desde su apertura. Abrir uno como The Mark conlleva mucho esfuerzo y dedicación.

## **The Mark, localizado en la avenida Madison de Nueva York abrió hace apenas una semana, ¿cómo ha sido la reacción del público?**

El menú es mediterráneo con productos de temporada. La recepción ha sido muy buena y las reservaciones han estado llenas.

**¿Hacia dónde va la gastronomía, seguirá dominada por las nuevas técnicas de laboratorio o volvemos a la cocina sencilla?**

La cocina de laboratorio fue una época maravillosa, en parte gracias al restaurante español El Bulli. Ahora la cocina está tomando un rumbo hacia lo sencillo y lo regional, usando el mejor producto accesible.

**¿Qué tipo de menú es el que te apasiona?**

Me encanta trabajar con ingredientes de temporada, ya que los productos son frescos y están en su punto. Además, me gusta mucho la japonesa.

**¿Cómo defines la buena gastronomía?**

Puedo comparar la cocina con un circo: hay diversión, drama, malabarismos, payasos, animales y un 'ringmaster'. Básicamente, como un acto que tiene que estar bien coordinado para que todo funcione a la perfección y así disfrutarlo plenamente.

**¿Es más exigente el comensal de hoy día?**

Si hablamos de restaurantes de alto nivel, el comensal cada vez es más exigente porque tiene el paladar más educado. La gente tiene más acceso a la cocina de diferentes países e influencias y a productos de calidad.

**¿Qué ingredientes no pueden faltar en tu cocina?**

Para dar sabor: limón, vinagre, sal y pimienta. Y productos básicos para cocinar: papas, cebolla, tomate y aguacate.

**¿Cocinas en casa?**

En ocasiones especiales. Nada como un plato de arroz con habichuelas, aguacate y plátano maduro.

**¿Te quedas en Nueva York o te interesa moverte a otro lugar?**

En un futuro cercano, espero abrir mi propio restaurante. ¿Dónde?, no sé todavía.

**¿Otra pasión, además de la cocina?**

Me gusta el fútbol, como buen sudamericano y el tenis. Cada vez que tengo un tiempo libre, juego ambos.

**¿Alguna manía?**

La número uno es la limpieza y el orden, si algo no está impecable me empieza a dar la locura. Así soy en la cocina y en mi casa. Numero dos, no me gusta para nada estar encerrado con mucha gente, aunque eso es difícil en la cocina. Y tres, ser perfeccionista



picoteando

20  
EL NUEVO DÍA  
domingo, 7 de marzo de 2010



CALDERÓN, a la izquierda, junto al chef francés Jean Georges.