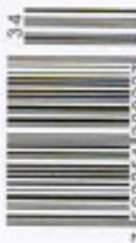




*elgourmet.com*



RESEÑA GASTRONÓMICA  
LAS VEGAS Y LOS GRANDES  
DE LA GRAN MANZANA

MONTREAL GOURMAND  
GUÍA PARA SIBARITAS  
EMPEDERNIDOS

TÉCNICAS CULINARIAS  
TIPS Y SECRETOS PARA  
FRUTAS DE GUARDA

ENE 2010

34



60 pesos  
50 pesos

EL TOQUE NORTEÑO  
RECETAS DE  
ANTONIO DE LIVIER

PACÍFICO  
MEXICANO  
UN LITORAL  
SAZONADO  
POR DIOS

# *Dulces conservas*

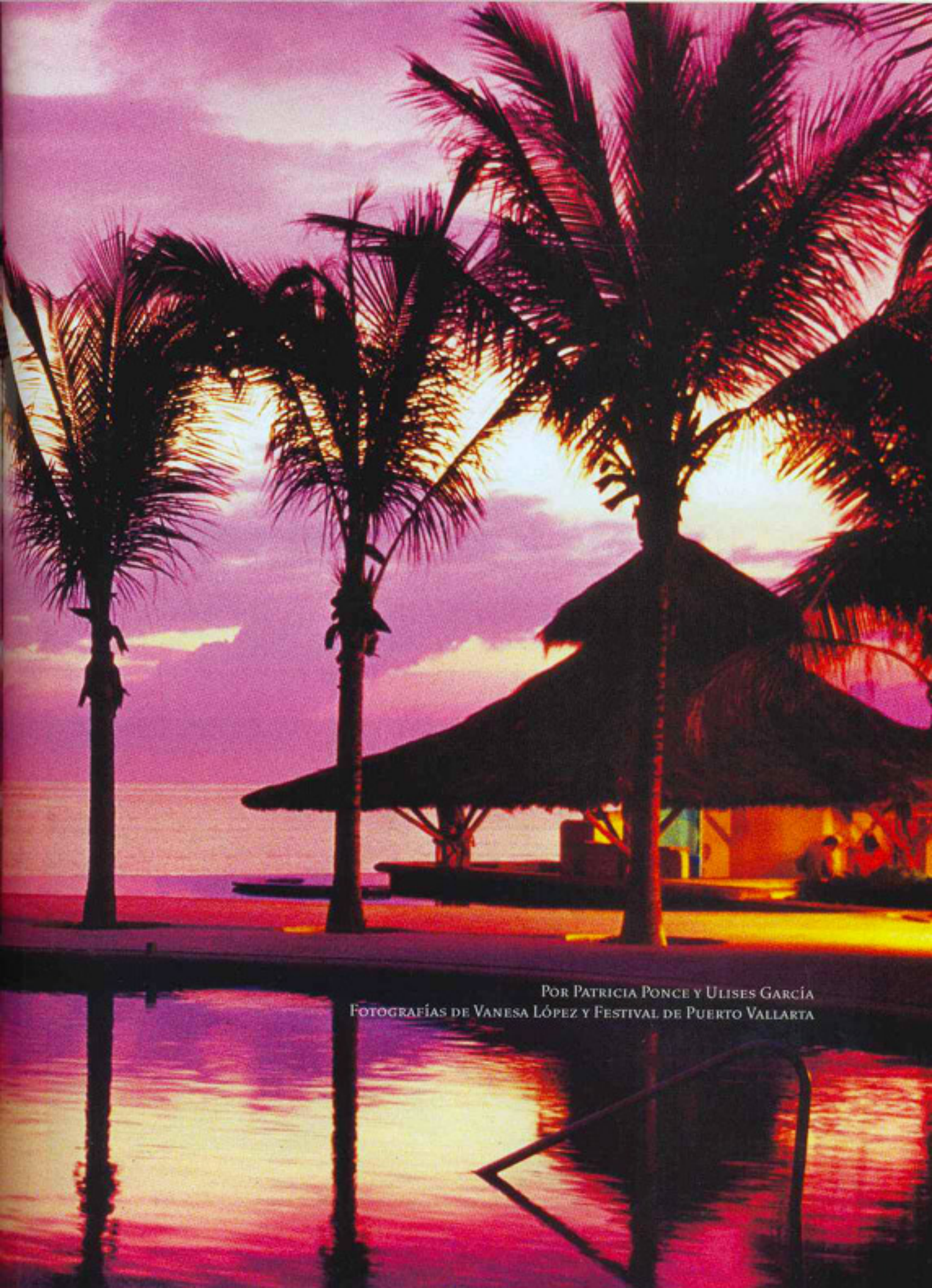
BEST-VALUES  
GRANDES VINOS A  
ESTUPENDOS PRECIOS

\* PRODUCTO DEL MES  
MERMELADAS, JALEAS Y CHUTNEYS PARA TODA OCASIÓN

> DESTINO MÉXICO

# Un Litoral sazonado por Dios

UN VIAJE GOURMET EN EL QUE RECORRIMOS MÁS DE 300 KILÓMETROS DE COSTA, PARA COMPARTIR CON NUESTROS LECTORES LOS RINCONES MÁS APETITOSOS DE RIVIERA NAYARIT Y PUERTO VALLARTA. PLATILLOS, CHEFS Y MÁGICOS RECOVECOS CONFORMAN ESTA GUÍA DE RESTAURANTES PARA EL VIAJERO SIBARITA.



POR PATRICIA PONCE Y ULISES GARCÍA  
FOTOGRAFÍAS DE VANESA LÓPEZ Y FESTIVAL DE PUERTO VALLARTA

## ► DESTINO MÉXICO

### LA CASONA

Evoca a una casona antigua mexicana y brinda el placer de su amplia terraza con vista a las albercas del hotel Villa La Estancia. La casona puede ser calificada como una suerte de elegante Steak House o, si se prefiere, un agradable piano bar. La experiencia de degustación se inició en el papel, al conocer el menú que Ángel Carvajal, Chef invitado y propietario del Nick San, preparó junto con Laurent Delorme, Chef local; una carta en la que descubrimos la fusión de Asia y elementos netamente nayaritas.

Paseo cocoteros # 700 sur flamíngos. CP. 63732, Bucerías Bahía de Banderas Nayarit. [www.villagroupresort.com](http://www.villagroupresort.com)

**Riviera Nayarit y Puerto Vallarta, se han ido convertido en la meca gastronómica del pacífico mexicano por sus restaurantes de gran nivel.**

### CAFÉ DES ARTISTES DEL MAR

Visitamos el restaurante Propiedad de Thierry Blouet, uno de los fundadores del festival. Ahí fuimos atendidos por Gerardo Sandoval, Chef de cuisine, y el chef invitado Peter Durst, quien nació y estudió en Alemania, y funge actualmente como Chef ejecutivo del prestigioso restaurante del Grand Hotel Giessbach en Suiza. El sitio es una obra de arte, ubicada a la orilla de la playa y con una decoración en la que predominan el blanco y el azul. Logra un ambiente de sencilla elegancia mediterránea y, para completar la experiencia sensorial, un piano blanco de cola te da la bienvenida.

Interior Punta de Mita Beach&SPA. Av. Anclote Lote 5 Coral, Punta Mita Nayarit. [www.cafedesartistes.com](http://www.cafedesartistes.com)

### LA LAGUNA TINO'S

Un lugar cuya única pretensión es que disfrutes de los sabores del mar junto a la laguna.



ARRIBA: EL RESTAURANTE CAFÉ DES ARTISTES DEL MAR, NO SÓLO TIENE UNA BELLA ARQUITECTURA, SINO UNA VISTA AL MAR INIGUALABLE. ABAJO: LA LANGOSTA ES UNA DE LAS ESPECIALIDADES DEL RESTAURANTE LA CASONA.



Si te sientas cerca de la baranda puedes observar tortugas, cocodrilos y aves mientras gozas de una raicilla, bebida de agave típica de la región. La sombra de la palapa y los ventiladores ofrecen un clima ideal.

**Dos imperdibles en Laguna Tinos:** Camarones cucaracha. Se comen enteros. Se frien hasta quedar crujientes por fuera y jugosos por dentro, y van marinados con salsa Nayarit, un secreto guardado celosamente. Se acompañan perfecto con cerveza.

Camarones zarandeados, cocinados en leña de manglar, puestos al fuego en la zaranda y cocinados con la paciencia necesaria para lograr que la carne no se reseque, pero que adquiera un dorado por fuera. Es un platillo típico de la isla de Mexcalitán.

Bulevard Nayarit # 393; Nuevo Vallarta Nayarit CP. 63732. [www.tinosvallarta.com](http://www.tinosvallarta.com)

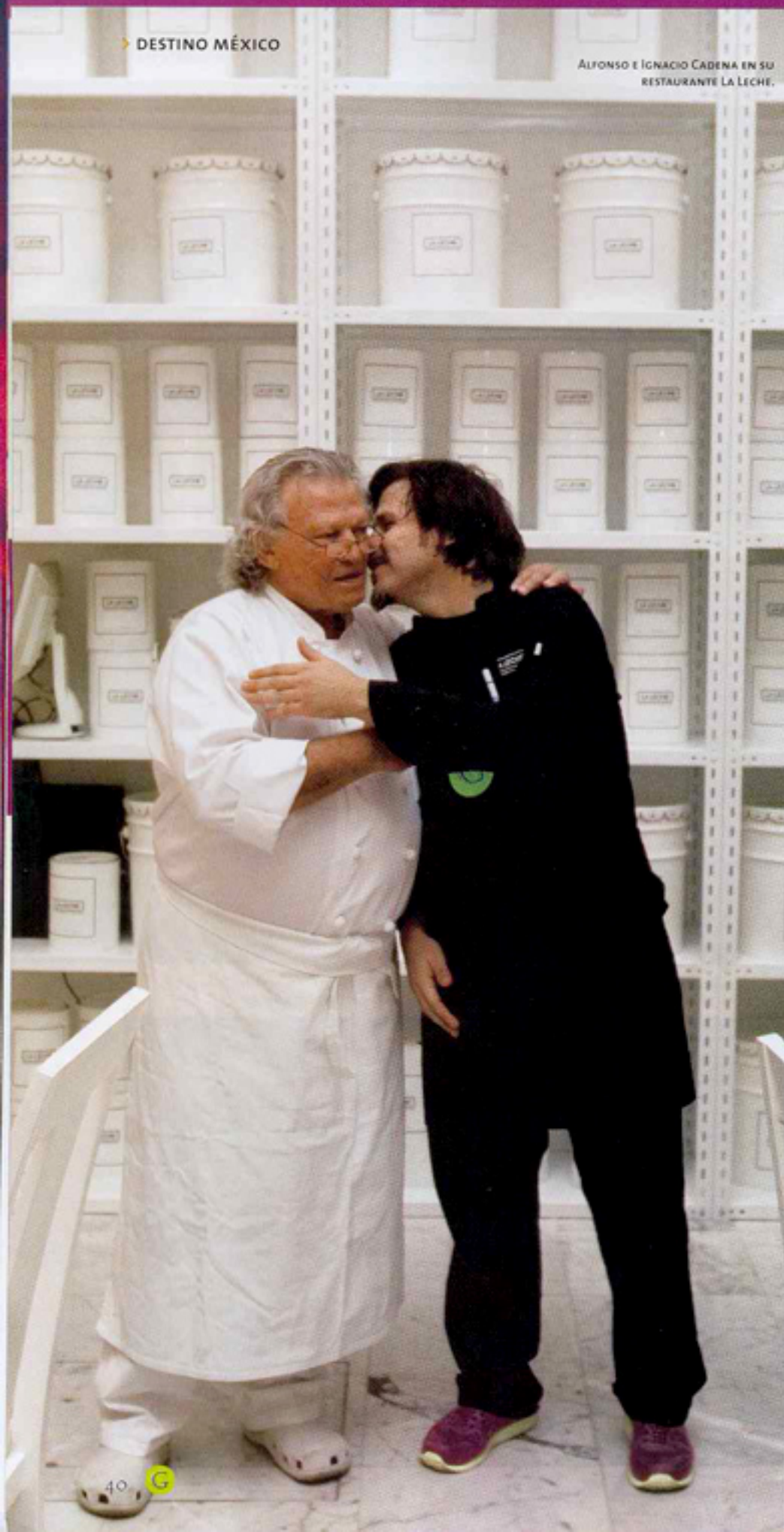
### VALLARTA

El municipio de Puerto Vallarta está ubicado en la región Costa Norte del Estado de Jalisco, es un destino turístico de clase mundial que brinda 100 kilómetros de playas doradas, tradición, cultura y un clima extraordinario todo el año.

### Safari Gourmet

Una de las actividades dentro del Festival fue el Safari Gourmet, diseñado para visitar y probar la excelente comida de tres o cuatro restaurantes, donde en cada uno de ellos

ALFONSO E IGNACIO CADENA EN SU RESTAURANTE LA LECHE.



#### RESTAURANTE THIERRY

##### BLOUET COCINA DE AUTOR

Cocina de Autor es un restaurante donde la luz de las velas junto con su elegante decoración, música de violín y por supuesto la excelente comida y vinos, dan como resultado un ambiente mágico para los sentidos. Thierry Blouet dueño y chef ejecutivo logra crear platillos inolvidables, haciendo de la visita una experiencia como ninguna otra.

En esta ocasión Thierry Blouet apostó por el talento de dos jóvenes franceses, discípulos del legendario Chef Paul Bocuse, el Chef Vincent Lesage del restaurante "Motiv" y el Chef Thomas Citérin del restaurante "Stonehill Tavern", ambos ubicados en California, logrando darle un giro interesante al menú de "Cocina de Autor".

Guadalupe Sánchez 740, Centro, Puerto Vallarta, México

[www.cafedesartistes.com](http://www.cafedesartistes.com)

El **festival gourmet de Puerto Vallarta** y Riviera Nayarit, se ha **consolidado** como uno de los **más importantes** en el país y creciendo **año con año**.

#### RESTAURANTE VISTA GRILL.

Sencillez y un ambiente romántico son los elementos que caracterizan a este restaurante que goza de una ubicación privilegiada en lo alto de la colina con impresionantes vistas a Puerto Vallarta y Bahía de Banderas.

El arte y la pasión por la comida del chef invitado Claudio Morras lo trajeron de vuelta a Vallarta, ya que en el año 2005 como chef ejecutivo de Vista Grill y La Palapa ganó el codiciado reconocimiento 5 Star Diamonds Award.

Pulpito 377 Colonia Alta Vista, Puerto Vallarta, México

[www.vistagrill.com](http://www.vistagrill.com)

#### RESTAURANTE LAS CASITAS

Este restaurante está ubicado frente a la playa y dentro del Hotel Marriott Casa Magna. Aquí se ofrece una comida que definen como



ARRIBA: VISTA GRILL, UN LUGAR EN DONDE ASEGURAN SE VEN LOS MEJORES ATARDECERES DE LA ZONA. ABAJO: EL CHEF THIERRY BLUET EN UNO DE SUS RESTAURANTES

México-contemporánea, con platos típicos del estado, basados principalmente en pescados y mariscos de la zona. El chef invitado del festival, Randy Placeres es de origen Jalisciense, pero nacido en California Estados Unidos y su cocina esta inspirada en sabores mexicanos, destacando los productos frescos y de temporada.

**Av. Paseo de la Marina Norte 435, Puerto Vallarta, México**  
[www.marriott.com](http://www.marriott.com)

#### RESTAURANTE LE KLIFF

Este restaurante considerado el restaurante mas bonito de México por una aerolínea internacional en 2006, forma parte del Festival Gourmet 2009.

Ubicado a 30 minutos del centro de Vallarta, es un sitio que no puedes dejar de visitar debido espectacular gastronomía de vanguardia y su asombrosa arquitectura. Los Chefs invitados Diego Hernández y Ricardo Hiroshi del restaurante "Uno" en Tijuana son reconocidos por crear un espacio de alta cocina resultado de la fusión de aspectos artesanales y vanguardistas que expresan la vida culinaria de Baja California, aportando frescura y una personalidad muy definida, presentando un menú de siete tiempos, maridado con vinos de Baja California.

**Carr. 200 Sur Km 17.5, Puerto Vallarta, México**  
[www.lekliff.com](http://www.lekliff.com)



Después del buen sabor de boca que ha quedado, sólo podemos decir que el Festival Gourmet Internacional de Puerto Vallarta y Riviera Nayarit, es una experiencia que todo amante del buen comer debe vivir por lo menos una vez en la vida. Es la muestra de que en Nayarit y Puerto Vallarta los mariscos y el pescado siguen siendo los protagonistas, sin olvidar que las cocinas están abiertas a sabores de todo el mundo, lo cual hace de este destino turístico un lugar cosmopolita, con una variedad de opciones gastronómicas en las que hasta el paladar más exigente encontrará guisos y platillos memorables. ●

#### DONDE HOSPEDARSE

##### CASA MAGNA MARRIOTT

Entre la Sierra Madre y Bahía de Banderas, se encuentra este estupendo resort, que se encuentra, según Conde Nast, entre los 100 mejores hoteles del mundo. Recientemente pasó por una total remodelación, desde sus habitaciones, áreas comunes, y restaurantes. El spa de este lugar es inigualable y la vista a la playa magnífica.