



Entre vinos y pinturas

Ange García imprime la misma pasión tanto en sus obras como en las recetas, que el comensal degusta en Lavinia con el vino que desee a precio de tienda

PARA NO PERDERSE

Lavinia

Dónde: C/Ortega y Gasset, 16.

www.lavinia.es

Tel.: 91 426 06 04.

Platos estrella: rape con puré de calabacín y tomate, que acompañamos con un Hahn Chardonnay 2010.



Tatiana Ferrandis



He de reconocer que es la primera vez que comparto mesa con el chef y artista Ange García. Un entusiasta y apasionado de su trabajo, ya sea entre los fogones de Lavinia o encerrado en el estudio de su casita de campo en la Ribera del Duero, que transmite vitalidad y buen rollo. Se considera un bohemio, un pintor barroco y un cocinero que elabora recetas elegantes, populares y mediterráneas. «Soy un creativo con un gran respeto a la tradición, al producto y al artesano que lo trabaja», dice el chef franco-español minutos después de resumirnos su genuina aventura culinaria antes de asentarse, hace ya siete años, en este espacio gastronómico que atesora hasta 4.500 referencias de vino. Se remonta a sus comienzos en el hotel de la Paix, en Vichy (Francia), donde devoró las lecciones de la alta cocina francesa, a sus años en L'apero, en Perpiñán, donde vivió la movida de la nueva cocina gala junto a Michel Guerard, Senderens y Bocuse, entre otros, antes de dirigir el madrileño Lúcu-

lo y fundar Albero y Grana (Londres). Ya en Lavinia, donde el cliente tiene el aliciente de elegir la etiqueta que desee y bebérsela a precio de tienda, propone a diario las mejores materias primas que ha adquirido por la mañana en el Mercado de la Paz. El día de nuestra visita, eran inmejorables las setas, la merluza, el rape y el chucrut. Comenzamos con un refinado foie escabechado para degustar con un champán Jacquesson Cuveé 736 y seguimos con un delicioso rape con puré de calabacín y tomate, que acompañamos con un Hahn Chardonnay 2010, mientras que para el solomillo glaseado de buey con boletus, el sumiller nos recomendó Valderiz 2009. Terminamos con un brazo de gitano casero con helado de vainilla tan espectacular como las obras que Ange guarda en un rincón de este local único. Cuenta que está realizando un guiño a Velázquez en una colección que pronto exhibirá en la capital. Se trata de obras, como Felipe IV a caballo, que crea con las manos. «La cuestión es lograr una obra de arte con cosas sencillas», dice. Él las hace con lo que encuentra en los contenedores. Todo vale, ya sea plástico, cartones o cristales.