



Supper Clubs

LA NUEVA COCINA CLANDESTINA

Lograr plaza en alguno de ellos es casi una misión de agente secreto. Los clubs de cenas en CASAS particulares se extienden como la pólvora. ¿Te animas a montar el tuyo?

POR SUSAN MENÉNDEZ Y CRISTINA MITRE

durante el día, Kara trabaja como productora en una empresa de Internet, en el corazón de Nueva York. Pero cuando se acerca el fin de semana se pone el mandil, enciende los fogones y convierte su casa de Brooklyn en un restaurante clandestino: el supper club de Ted & Amy. Geeta estudió Filosofía y Relaciones Internacionales antes de trabajar en el Banco Mundial. Desde hace un año, a menudo abre su hogar en el centro de Washington a desconocidos que quieren compartir con ella una velada. La dirección de su supper club, el Hush, es uno de los secretos de la capital del espionaje. A quién se le ocurrió primero, nadie sabe. Pero lo cierto es que la idea de reinventar el restaurante clandestino en forma de club para cenar ha prendido como la pólvora en todo el mundo. Pese a lo que digan los agoreros, en la era Facebook no hemos perdido ni el hambre de relacionarnos vis-à-vis ni el de comida casera: queremos ir hasta el fondo de la cocina y oler los pucheros. A diferencia de los paladares cubanos o de la puerta cerrada de Argentina, que también son en casas particulares y en muchos casos ilegales, en los supper clubs prima el espíritu de grupo: se trata de reunirse en torno a una mesa comunal con desconocidos y disfrutar de una cena o un brunch o un té amenos. Por eso, el

número de comensales suele rondar los doce, lo justo para que el chef no se vuelva loco (y los vecinos no se quejen). Nadie busca hacer negocio con los supper clubs, sólo cubrir gastos y poco más, entregando una donación al anfitrión. Eso sí: el vino corre a cargo de los invitados. Obvia decir que es, además, una triquiñuela para evitar problemas con la policía o el fisco. Si hay una inspección, ¿quién dice que no se está celebrando un cumpleaños? Londres, Berlín y Nueva York encabezan este silencioso movimiento gastronómico que utiliza como único medio de publicidad los blogs, las redes sociales y los foros de Internet. En Barcelona bulle toda una vida nocturna clandestina en torno a Urban Secrets, una comunidad que cita a sus miembros en lugares insospechados de la ciudad que esporádicamente se transforman en restaurantes (urbansecrets.net). Pionero fue allí el Kokun, pero pese a la demanda que tenían las cenas de Xavi Manero y Montse Moreno, la pareja ha decidido cerrarlo al público y ahora sólo cocinan para sus amigos íntimos. Aunque no te descuides, que la revolución está en marcha. Abre bien los oídos y busca en la Red, porque en cualquier momento te tentarán con una gastroexperiencia clandestina.

ESTOS GOURMETS
NO PRETENDEN HACER
NEGOCIO, SÓLO CUBRIR
GASTOS. POR ESO NO SE
HABLA DE PRECIO, SINO DE
DONACIÓN AL ANFITRIÓN



De arriba abajo, tres 'supper clubs' de Londres: Tudor Road, The Loft Project y Fernández & Leluu.

LONDRES

The Loft Project

La idea Las cenas clandestinas en un loft de Hackney del chef portugués Nuno Mendes (formado en El Bulli) y su socia Clarise Faria evolucionaron hacia algo más exclusivo, y ahora los viernes y sábados su *supper club* es un escape para profesionales de todo el mundo.
Dónde En casa de Nuno, 315 Kingsland Road. Máximo 16 personas.
Menú Internacional, aunque cambia según el cocinero invitado de la semana.
Contacto www.theloftproject.co.uk, info@theloftproject.co.uk.
Donación 120 libras (141 €).

Tudor Road

La idea Tras varios años trabajando en el extranjero, el chef inglés Ben Greeno decidió volver a Londres y empezar de nuevo. Mientras pone en marcha su nuevo proyecto, prueba sus últimas creaciones en casa, y se las hace degustar a quienes se apuntan *online*. Abre los miércoles, jueves y viernes.
Dónde En su apartamento de Hackney. Una mesa para 12 personas.
Menú Fusión europea.
Contacto bengreeno.wordpress.com, tudor.road@hotmail.com.
Donación 40 libras (47 €).

Fernández & Leluu

La idea El ingeniero de sistemas Simón Fernández, madrileño, y la diseñadora de moda vietnamita Uyen Luu se conocieron hace dos años en una fiesta y su afición por la cocina hizo lo demás. La pareja lleva desde hace un año organizando un mínimo de seis cenas al mes.
Dónde En su piso, con una acogedora terraza, en el este de Londres.
Menú De base europea, pero con unos toques vietnamitas.
Contacto www.fernandezandleuu.co.uk, bookings@fernandezandleuu.co.uk.
Donación 35 libras (41 €).

EL VINO

NO SUELE ESTAR INCLUIDO EN EL MENÚ. LA IDEA ES QUE CADA INVITADO LLEVE LA BEBIDA QUE PREFIERA

BERLÍN*Fisk & Gröonsaken*

La idea Una pareja de treintañeros (él, un científico que se relaja cocinando, y ella, una bibliotecaria, encargada de la logística), a los que les gusta viajar, regresan siempre con recetas nuevas de todo el mundo que comparten con sus huéspedes o en su blog.

Dónde En el salón de su apartamento en Prenzlauer Berg. Tienen espacio para recibir a ocho invitados.

Menú Internacional vegetariano. Intentan utilizar productos orgánicos.

Contacto groonsaken.wordpress.com, groonsaken@alice.de.

Donación Desde 18 hasta 23 €.

Thyme

La idea Un matrimonio de jóvenes profesionales británicos, que se trasladaron el año pasado a Berlín, se dieron cuenta de que no tenían amigos con quienes compartir su pasión por la comida, su gusto por los buenos vinos y su afición a las charlas divertidas, y se pusieron manos a la obra.

Dónde En su casa de Winsviertel. Pueden invitar de seis a 18 personas.

Menú Lo cambian todas las semanas y no lo anuncian. Sorpresa.

Contacto www.thyme-supperclub.com.

Donación 35 €.

COPENHAGUE*CPH Meal*

La idea Dos británicos expatriados y *gourmets* apasionados llamados Aaron y Chris decidieron crear en Dinamarca su propio *supper club*. Ellos no cocinan: se limitan a organizar la velada y a hacer la compra. La confección del menú se la dejan a los chefs profesionales que invitan a participar.

Dónde Cada mes eligen un lugar diferente de la ciudad.

Menú Según la especialidad del chef o las peticiones de los invitados.

Contacto www.cphmeal.com.

Donación Según el día, de 20 a 160 €.



1. El salón de Hush (Washington D.C.). 2. Uno de los platos de CPH Meal (Copenhague). 3. La mesa de Hidden Lounge (Toronto). 4. La cocina de Tudor Road (Londres). 5. The Loft Project (Londres). 6. Postre de Fisk & Gröonsaken (Berlín).

**LISBOA***Hush-Hush Garden*

La idea A dos amigas que se habían labrado una buenísima reputación por organizar fiestas estupendas y escoger los vinos como nadie se les ocurrió que también podían ofrecer cenas a unos pocos elegidos. Susana es profesora de cata de vinos y Rita una psicóloga que trabaja en *marketing*.

Dónde En el jardín de su casa, en el centro de Lisboa. Para diez personas.

Menú Nueva cocina portuguesa.

Contacto hush-hushgarden.blogspot.com, hush.hushgarden@gmail.com.

Donación 35 €.

SÃO PAULO*Les Amis de Portas Fechadas*

La idea Dos buenos amigos, los chefs Demian Figueiredo y Pila Zucca, tras formarse en Francia y abrir un servicio de *catering* en la ciudad de los negocios brasileña, decidieron reservar un puñado de días al mes para cocinar de manera íntima y pausada sólo para unas pocas personas.

Dónde En casa de Demian, 12 cubiertos.

Menú Nueva cocina brasileña con bastante influencia francesa.

Contacto www.lesamiscozinha.com.br/portasfechadas.html.

Donación 130 reales (56 €).

NUEVA YORK*Ted and Amy*

La idea Una treintañera diseñadora de páginas web, Kara Masi, abrió las puertas de su *supper club* hace tres años y, desde entonces, se ha convertido en una de las mesas comunales más solicitadas de toda la ciudad de los rascacielos. El nombre lo eligió en honor a dos *celebrities* locales: el televisivo Ted Allen y la actriz Amy Sedaris.

Dónde En su apartamento con jardín en Brooklyn. Caben 12 personas.

Menú Lo dicta el mercado del barrio.

Contacto tedandamysupperclub.com.

Donación 40 dólares (30 €).

TORONTO*Hidden Lounge*

La idea El chef canadiense Durant Ellis comenzó a organizar cenas clandestinas en su *loft* a principios del año 2007. Todavía continúa haciéndolo, pero ya no cocina en su casa, ahora prepara sus platos en un viejo restaurante que él y su socia han adaptado para que un puñado de comensales vean *in situ* todo lo que sucede entre fogones.

Menú Cocina norteamericana.

Dónde En un local secreto, 12 personas.

Contacto www.hiddenlounge.ca.

Donación Entre 60 y 100 dólares canadienses (entre 43 y 72 €).

PARÍS*The Soul Kitchen*

La idea Christian, traductor de Filosofía, y su pareja, Alexandra, regentan el más novedoso y dinámico restaurante clandestino de París, con elaboradas *vernissages* semanales que giran en torno a la comida, la música alternativa y el arte moderno. Con ellos nace una nueva generación de *supper clubs*.

Dónde En su casa-galería en el centro de París. Máximo 32 personas.

Menú *Slow food* multicultural.

Contacto www.meetup.com/The-Soul-Kitchen-Supper-Club-Paris.

Donación 30 €.

WASHINGTON D.C.*Hush*

La idea Geeta, escritora y ex empleada del Banco Mundial, originaria de la India, aprovecha sus cenas para contar historias tradicionales y hablar de la cultura de su pueblo. Dicen que no hay en toda la capital de Estados Unidos un restaurante indio que iguale su excelente cocina tradicional.

Menú Vegetariano, con platos típicos de la región de Gujarat.

Dónde En su casa ubicada en el céntrico barrio de U Street Corridor.

Contacto www.hushsupperclub.net.

Donación 75 dólares (55 €).