

4 restaurantes que hacen historia

UN SIGLO DE BUEN SABOR

Bogotá conserva todavía rinconcitos típicos donde es posible degustar un delicioso ajiaco con un inconfundible sabor santafereño. También lugares inolvidables donde la cocina internacional y el ambiente europeo nos hablan de platos exóticos pero muy familiares al paladar.

Cuando Bogotá cumplió 450 años sus habitantes empezaron a husmear en todos los rincones, desenterrando historias y leyendas. Visitaron monumentos y lugares que conservan intacta la memoria de una época muy cercana al siglo pasado. El inventario lo encabeza Las Margaritas, un restaurante que aprisionó en sus paredes el tiempo y, sin embargo, se empina para alcanzar el Siglo XXI con el mismo sabor de sus famosas empanaditas hechas con garbanzo.

Le sigue "El Amberes", o la historia de un hombre, escrita en el corazón de la ciudad y de su gente que le dio la bienvenida a las salsas francesas y al vino español sin desdeñar el ajiaco y el tamal.

"La llave de oro". Combinación de arte y gastronomía. El mejor argumento de Jean Vietto para quedarse por siempre en Colombia.

"La Reina". Fue el primer grill de estilo europeo en Bogotá y la tabla de salvación de un alemán perseguido por las guerras.

LOS CRIOLLOS

Las Margaritas. La historia de este lugar se remonta al Siglo XIX, cuando doña Margarita y sus hijas descubrieron en un viejo baúl las recetas coloniales de empanadas, colaciones y otras ricuras. Inmediatamente se dieron a conocer y empezaron a ganar prestigio y algo de dinero. En 1902 deciden trasladarse del barrio de Las Nieves a las afueras de Santafé, Chapinero.

Desde entonces las familias pudientes que acudían a misa los domingos emprendían el camino de Las Margaritas, subidas en los coches que a paso



A pesar de sus 87 años, Etelvina sigue siendo el alma de Las Margaritas.

lento se desplazaban por el camino de Tunja, empedrado y estrecho. Allí les esperaba como siempre don Julio Ríos esposo de una de las fundadoras. Año tras año se repitió la peregrinación dominical hasta que Chapinero fue quedando atrapado en medio de una ciudad que se extendía como pulpo sobre la sabana. Julio enviudó y volvió a contraer nupcias con Etelvina Romero, de Garagoa, Boyacá. De inmediato se puso su delantal y unió su experiencia culinaria regional con las ya afamadas recetas de Las Margaritas. Etelvina le sentó estupendamente al negocio hasta el punto que aún a sus 87 años continúa siendo parte del alma del local, a pesar de que su hijo Julio Ríos Jr. tomó la alternativa y maneja con bastante acierto la "minita de oro" de la familia.

El Amberes. Gerardo Botonero se puso su traje de "pelea" y empezó a ha-

blarnos de la lucha por la vida que inició a los 12 años; que aún no termina y que a pesar de todo lo ha convertido en símbolo de voluntad y éxito.

Es el propietario de "El Amberes", uno de los restaurantes más prestigiosos y elegantes de la capital, pero antes de lograrlo Botonero recorrió oficinas, calles y bodegas de la ciudad; trayendo y llevando recados. Fue un mensajero de alpargata que supo sacar de sus andanzas lo más productivo. Aprendió la amabilidad sin servilismos, la gratitud hacia las personas que le entregaron los secretos de la cocina internacional, sin guardarse ninguna carta y también supo administrar su dosis de ambición que apenas le ha permitido cumplir un sueño: viajar por algunos países en tercera clase. Gerardo Botonero atiende personalmente su local con el celo de un profundo conocedor de la cocina y

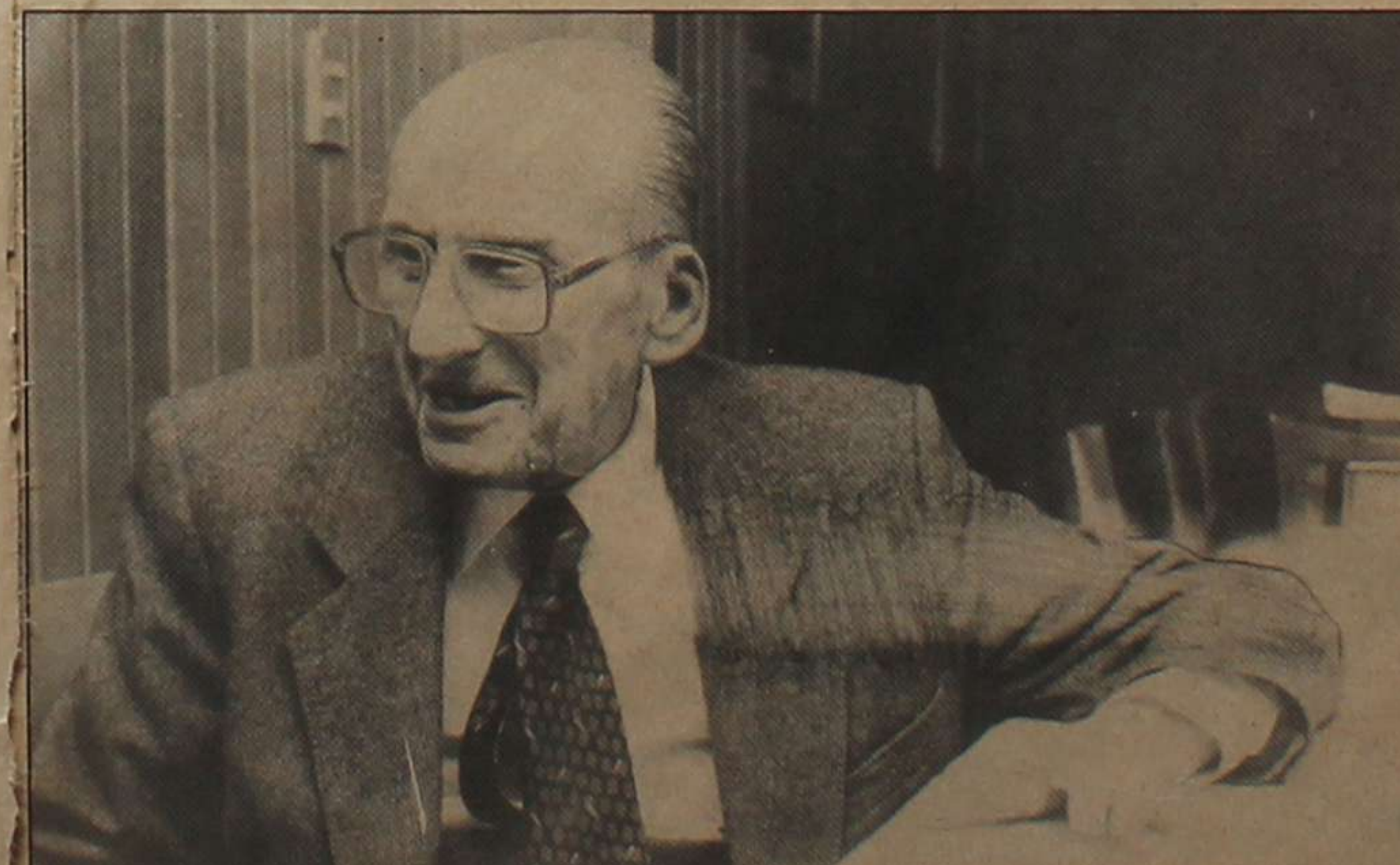


Gerardo Botonero es un profundo conocedor de la psicología del cliente; su vida es un camino por donde han transitado la tristeza y el más rotundo éxito.

la psicología del cliente. El se entusiasma y se enorgullece de la vida y de sus hijos que intentan ganarse el pan y el prestigio a pulso. Mientras habla, sus 61 años irrumpen en un acceso de tos; pero Gerardo sonríe y la cara se le llena de resignación y un gesto casi infantil heredado de su niñez en Tocancipá.

HIJOS ADOPTIVOS DE COLOMBIA

Eric Gehr. Llegó a Bogotá un día brumoso de 1938 procedente de Alemania. Descargó sus maletas e inmediatamente montó el Grill La Reina. Pese a

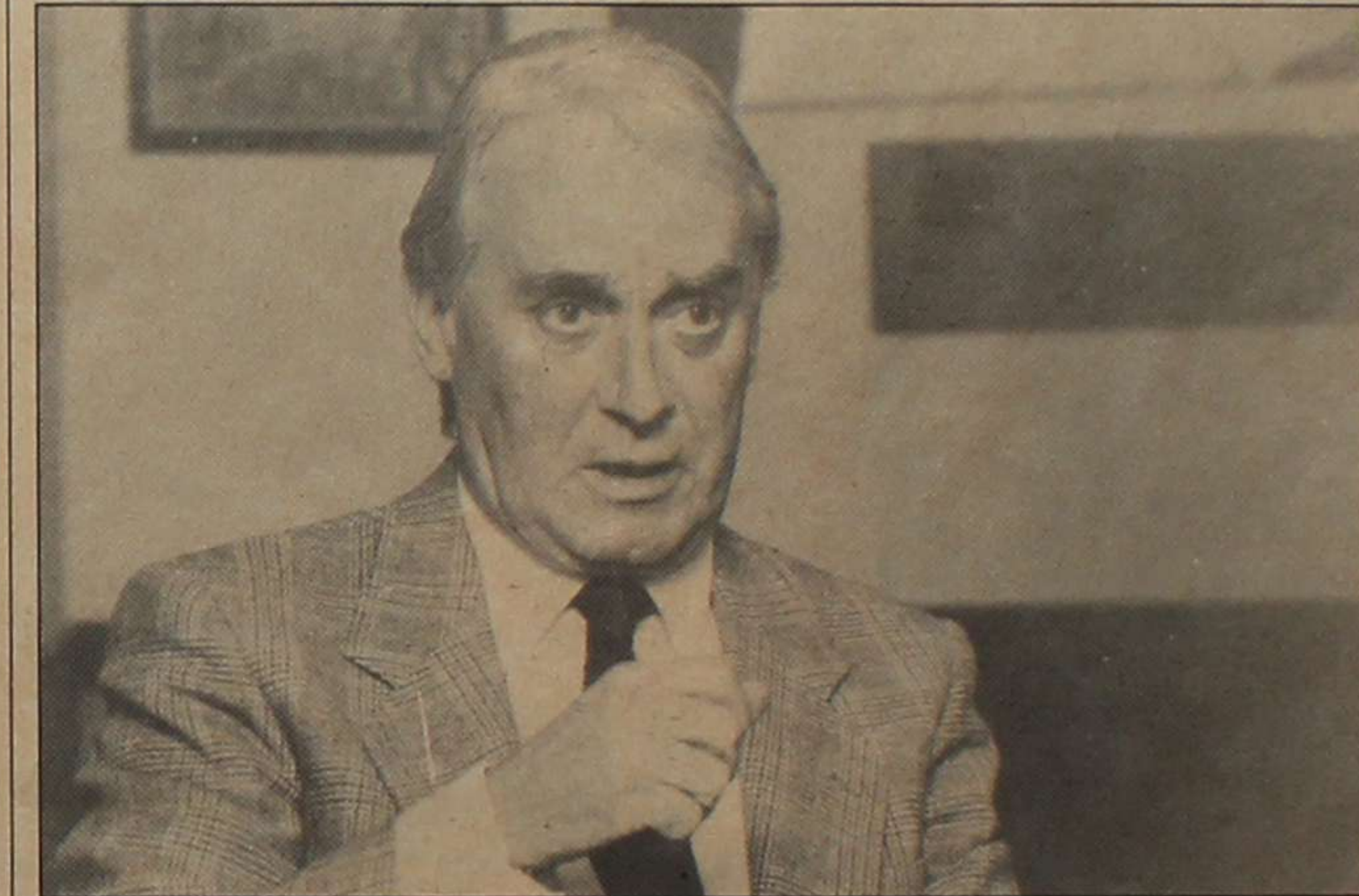


De Alemania Eric sólo conserva el acento; por lo demás es un perfecto cachaco que todavía dedica canciones y se inclina para besar la mano de las señoritas.

su deficiente español no le costó trabajo meterse en el corazón de los cachacos. Este hombre delgado, de profundos ojos azules llegó a ser tan familiar en los salones y fiestas de la sociedad santafereña que una reunión sin su figura encorvada sobre el piano podría resultar aburrida. Sin embargo, él no desdichó "su reina", al contrario, todo el mundo sabía que donde el alemán se podía disfrutar de la mejor cocina internacional, acompañada de auténticas piezas musicales interpretadas por él mismo. Gehr continúa tocando el piano, interpretando a Lily Marlem ya marchita, pero ahora en un lugar apacible que huele a nardos y nostalgia, donde reposan sus 89 años de trabajos y ale-

grías. Este alemán con acento cachaco añora a la Bogotá de hace unos lustros, donde casi todo estaba por hacer y se hizo, porque fue por iniciativa suya que el gremio de propietarios de restaurantes y afines se asociaron en una entidad que se llamó Acogran.

Jean Vietto. El no vino para quedarse, pero en Cali se atrevió a tomar un aguardiente y de inmediato quedó nacionalizado. Jean entró a la capital con orquesta y todo. Tomó un taxi y llegó al Grill Europa, especie de Moulin Rouge criollo. Una vez terminada su actuación decidió abrir su "Llave de oro". A él le pareció que "Bogotá era un verdadero París, por la vida nocturna, la gente elegantísima y el ambiente



"Mi madre ha hecho hasta lo imposible para que regrese a Niza, pero yo ya soy parte de este país", dice Jean Vietto.

refinado". "La llave de oro" era un restaurante de estilo francés, en el que la pintura, el jazz, la decoración y la comida formaban un todo desconocido y atractivo para los santafereños. Sin embargo, cuenta Jean: "El caballero entraba en mi llave de oro, comprobaba que no era un café de esos con billares o algo peor; volvía a salir para buscar a su compañera que discretamente esperaba en el carro. Eran otros tiempos sin duda". En cuestión de restaurantes, este francés lo ha ensayado todo; por lo menos ha abierto y cerrado 10 locales hasta que encontró lo que buscaba: El Petit Paris. Un lugar que es como Jean, un mundo de sorpresas, de detalles elegantes, donde el arte sigue ocupando un lugar privilegiado, sin desplazar la excelencia de la cocina francesa que le ha valido numerosos premios y una clientela que se prolonga en su descendencia: padres, hijos y nietos. □