

Especial Canadá

# TRAVEL+ LEISURE

MÉXICO



51

RAZONES PARA HACER

EL MEJOR VIAJE INVERNAL DE TU VIDA

OCTUBRE 2018 / \$50.00





# Taller de emoción

Si la conversación es sobre comida, siempre alguien menciona Botanist. Si es sobre diseño o moda, también. Es más, hasta cuando se habla de México, todos hablan del botánico...

Por **Mario Villagrán**

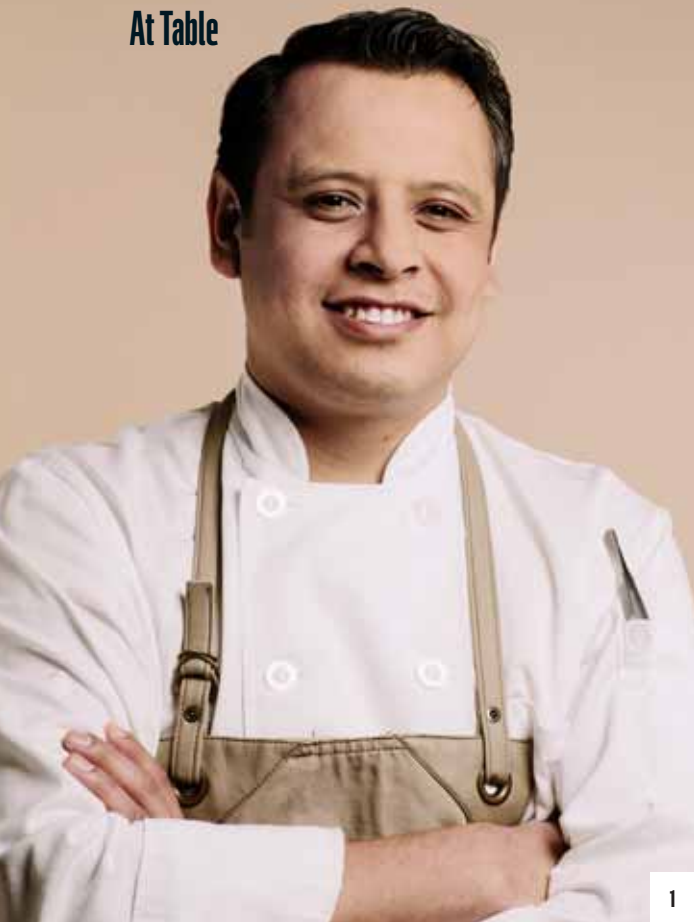
**C**raig, lo dice con absoluta claridad: “Sólo buscaba una respuesta emocional. Sólo eso: que en cuanto pusieras un pie en el salón principal, sintieras algo; que sintieras que estabas en el lugar correcto. Y que tuvieras una emoción real”.

Sus ojos brillan frente a la cámara mientras explica cuáles eran sus intenciones a la hora de diseñar los interiores del restaurante Botanist, en Vancouver. Fundador del audaz estudio canadiense de diseño Ste. Marie, Craig Stanghetta se ha convertido en uno de los referentes estéticos de la ciudad (y, en general, del país) y está contento al responder sobre ese “espacio verde” en la segunda planta del Fairmont Pacific Rim, del que todos hablan.

Pero, como él, también están orgullosos muchos de los involucrados en darle vida a la considerada revelación de Vancouver. Por ejemplo, Amber Kendrick (del estudio Golem Designs), encargada de crear los platos del local, y un nombre que aparece recurrentemente a la hora de hablar de alfarería en la ciudad; o los integrantes Glasford & Walker, el estudio, galardonado en múltiples ocasiones, que está a cargo de la identidad gráfica del Botanist. Es decir, todos están contentos con el resultado y comparten una emoción real. Al final, pueden estar seguros de haber creado el lugar correcto.

Apenas hemos dado unos pasos por la escalera que lleva de la planta baja del hotel a la recepción, cuando comprobamos que es cierto. La iluminación detona una seductora narrativa que conduce hasta el piano que “el artesano de la música”, Paolo Fazioli, creó exclusivamente para Botanist: el instrumento que intriga a los melómanos de la ciudad y que deja en claro que, aquí, todos los detalles importan y cada rincón es motivo de conversación.

Y ahí comienza la división. Por un lado, el Cocktail Lab que, con creaciones de Grant Sceney (uno de los mixólogos más respetados de la región), invita a no pasar, a quedarse ahí y que el destino se escriba en esa barra. Ahí, comienza la conexión con la tierra y la botánica.



1

Cocteles con flor de saúco y margarita, así como creaciones espirituosas a base de hongos salvajes salen a la luz como sugerencia de lo que está a punto de comenzar. Y aunque el Coctel Lab cautiva, a lo lejos aparece ya la meta del camino. El final de todas las conversaciones que hemos escuchado por varios días y la razón por la que estamos aquí: el Dinning Room de Botanist.

Basta poner un pie en el salón para entender que el espectáculo ha comenzado. Y, tienen razón: empezamos a sentir una emoción. Algo tan real y tangible como la “piel de gallina”. Y las promesas que una y otra vez se mencionaron, en cada sobremesa y –entre ¡salud! y ¡salud!–, comienzan a cumplirse.

Primero, cuando la persona que nos atenderá durante la cena de cinco tiempos aparece, como si se tratara de un desfile de moda, con un icónico uniforme creado por Eli Caner y su compañía neoyorquina Lady and Butler Collections (un referente absoluto a la hora de hablar de uniformes legendarios). Ella nos da la bienvenida con una sonrisa, consciente del impacto provocado. Tras su paso, aparece Jill Spoor, la directora del área de vinos de Botanist, dispuesta a explicarnos y sugerirnos a cada uno, la mejor botella entre de su carta, para nuestro menú y personalidad. No han pasado más de cinco minutos y la emoción ya es real.



2



3

1. El chef mexicano Héctor Laguna dirige la cocina de Botanist. 2. El lomo de bison forma parte del menú que ofrece Laguna, quien es originario de Hidalgo. 3. El restaurante obtuvo un premio y algunas otras nominaciones en los Interior Design Awards de 2017.

El siguiente protagonista es Héctor Laguna, el chef de Hidalgo del que tanto se habla cuando surge el tema de los mexicanos que han hecho su casa en Canadá. Su menú, en constante diálogo con la tierra (y con su tierra) es un homenaje a los hongos, a las flores, a la vida y sí, también, a la naturaleza. Él sonríe cuando alguien se lo comenta y se despide, dejando un tema para la sobremesa: “Botanist no es el logro de una persona. Es un trabajo en equipo y creo que la unión de talentos de distintas áreas es lo que ha provocado que la gente hable de nosotros en distintas áreas y oficios”.

El postre llegó. Al fondo de la mesa, la figura de un globo terrestre gigante, parte del Centro de Convenciones de Vancouver, se refleja en el vidrio y la mesera nos dice: “Siempre lo veo porque mi hermana vive en Holanda. Así me acuerdo de ella”. Y Botanist nos regala así lo único que faltaba en todas las conversaciones: humanidad. ■

**T+L VIEW**  
**EL PUERTO DE LOS SUSPIROS**  
**Fairmont Pacific Rim, Vancouver, Canadá**

---



*James K.M. Cheng fue el arquitecto de la “torre de vidrio”, como se conoce al hotel.*

---

**A**l fondo de la habitación, mirando por la ventana, una “espada de agua” comienza a formarse en el puerto de Vancouver. El escritor Italo Calvino creía que si uno la seguía fijamente podría encontrar la respuesta a su pregunta más compleja. Él, durante años intentó llegar al final, pero no lo logró y casi muere ahogado. En cambio, hay personas que pueden sentarse a la orilla de la ventana para dejarse seducir. Después de unos minutos, la pregunta a responder sería: Y ¿por qué amamos tanto a Canadá? *fairmont.com*