



FOTO: PER-ANDERS JORGENSEN

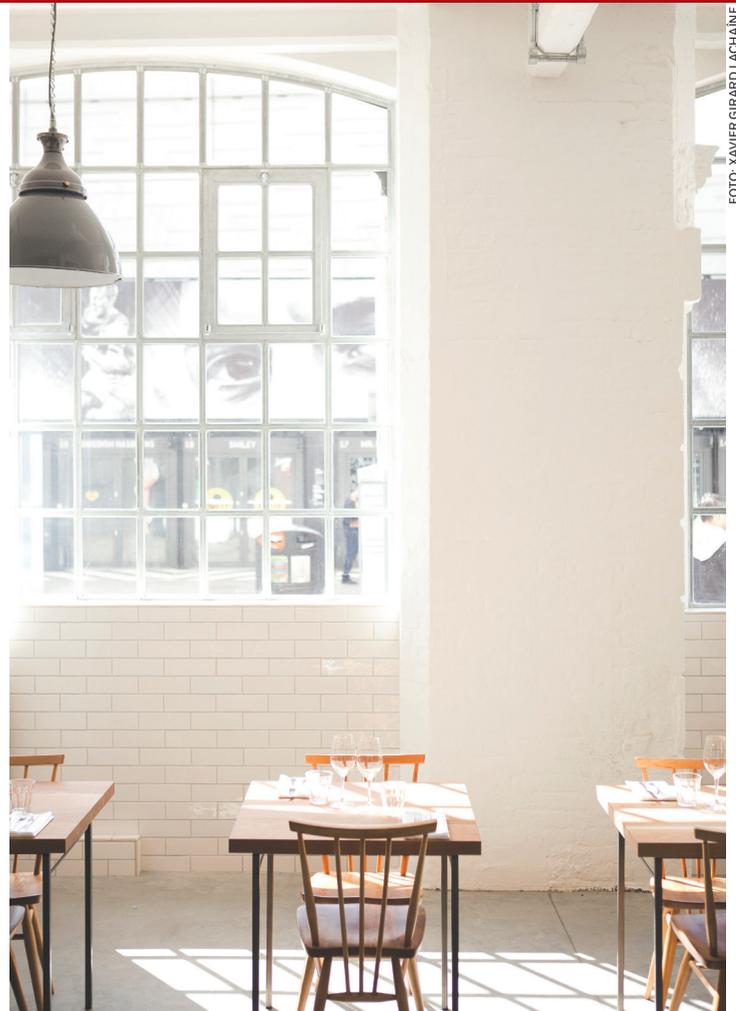


FOTO: XAVIER GIRARD LACHAINE

Lyles

ALLAN JENKINS | REINO UNIDO

Editor del "Observer Food Monthly". Anteriormente fue director de la revista "Observer", editor de gastronomía y bebidas en el "Independent", y vivió en una eco-comunidad experimental en Anglesey, cultivando alimentos orgánicos en la costa del Mar de Irlanda.

Hubo un tiempo el año pasado, justo después de que abrió, cuando me preocupé por Lyles. Al principio fui a menudo para comer y dar apoyo. James Lowe siempre pareció destinado a la grandeza, o al menos, al éxito. Había sido un brillante jefe de cocina en St John Bread and Wine y miembro clave de Young Turks (YT), un colectivo de tres jóvenes chefs talentosos que trabajaban en un pub emergente, ubicado en el 10 Bells en Spitalfields, al este de Londres. Y luego casi se tambaleó. Ben Greeno fue el primero en abandonar el trío, para liderar el restaurante Momofuku Seiobo de David Chang, en Sydney, Australia. Isaac McHale fue el siguiente. Su Clove Club en Shoreditch Town Hall fue un éxito inmediato, un restaurante hipster con una gran barra, que ahora ocupa el puesto 55 en el mundo. Todavía no había señales de James Lowe. Cuando inauguró Lyles, sus amigos contuvieron la respiración. Era austero, blanco, casi un ashram con menú y vino, una meditación de comida silenciosamente brillante.

Mientras a su alrededor Shoreditch desbordaba de sucias hamburguesas, Lowe iba contra la corriente. Casi

parecía disfrutar la reacción confusa de la gente ante el rodaballo madurado por 10 días de su menú degustación obligatorio para la cena. Quince meses después, la marea cambió. Este año, Lyles irrumpió en el premio National Restaurant del Reino Unido (www.nationalrestaurantawards.co.uk/), debutando en el sexto puesto.

El lugar está menos tranquilo, las mesas están llenas y Lowe se ve feliz. Volví ayer para recordarme a mí mismo por qué este es el primer lugar que recomiendo a las personas que buscan comer bien en Londres. Elegí un caldo de caballa magistral, un impresionante plato de anguila ahumada, hongos girolles, y un subestimado pecho de cordero. El flan era de grosellas negras con helado de hojas de mora, un final reconfortante e inteligente para un almuerzo sofisticado. Confíe en mí, James Lowe es el tipo a seguir y también lo es Lyles. Con mucho gusto se lo recomiendo.

Lyles, Tea Building, 56 Shoreditch High Street, Londres, Reino Unido. Tel. (+) 020 3011 5911.



Chef James Lowe, Inglaterra

FOTO: PER-ANDERS JORGENSEN



Allan Jenkins