

IMPECCABLE TASTE

Gusto impecable

By | Por Bret Love



J. Kevin Foltz / Bamanakaeet Café

The British Virgin Islands continue to garner culinary fame with
inventive restaurants and delectable cuisine.
Las Islas Vírgenes Británicas aumentan la fama de su gastronomía
con nuevos e inventivos restaurantes.

If there was ever any doubt that the British Virgin Islands are emerging as a prime vacation destination for diehard foodies, it was completely erased by June's annual Taste of the Caribbean competition in Miami.

There, competing against 10 other teams, the BVI National Culinary Team (led by Manager Chef Henry Prince and Head Coach Chef Caswall Ponte) brought home nine medals—four silver and five bronze—in categories ranging from Ice Carving and Best Use of Fish to Best Use of Beef and Chef of the Year. It's the second year in a row that the BVI has had such a strong showing, establishing it as one of the hottest Caribbean culinary scenes.

At the heart of that scene is the new culinary center at Tortola's H. Lavity Stoutt Community College, where Prince is an instructor. With tourism a rapidly growing industry in the BVI, the college's culinary program has been increasingly popular in recent years, and the new facility allows them to expand their educational offerings considerably.

Located at historic Colonial Manor Point on Tortola, the center was built on the ruins of a mid-20th century hotel restaurant, whose stonework was carefully preserved and restored during construction of the new facility. The new building's features include two state-of-the-art kitchens (one for baking and pastries, the other for hot foods), a restaurant and a multipurpose classroom, with ample room left for future expansion. It is here that the BVI's next generation of culinary kings and queens will receive their training.

Si alguna vez hubo cualquier duda acerca de que las Islas Vírgenes Británicas están emergiendo como incomparable destino vacacional para gastronómicos fervorosos, esta quedó completamente eliminada en la competencia Taste of the Caribbean, realizada el pasado junio en Miami.

Allí, compitiendo contra otros 10 equipos, el National Culinary Team de BVI (siglas en inglés de Islas Vírgenes Británicas), dirigido por el chef administrativo Henry Prince y el chef en jefe Caswall Ponte, se hizo con nueve medallas—cuatro de plata y cinco de bronce— en categorías que abarcaron desde esculturas de hielo y mejor uso del pescado hasta mejor uso de la carne de res y chef del año. Por segundo año consecutivo las BVI han tenido una brillante participación, estableciéndose como uno de los escenarios gastronómicos más importantes del Caribe.

En medio de ese escenario se encuentra el nuevo centro culinario de Tortola en el H. Lavity Stoutt Community College, donde Prince imparte clases. Con una industria turística en rápido crecimiento en las islas, el programa culinario de este instituto universitario se ha hecho cada vez más popular, y sus nuevas instalaciones le permitirán expandir considerablemente su oferta educativa.

Situado en el histórico Colonial Manor Point en Tortola, el centro fue construido sobre las ruinas del restaurante de un hotel de mediados del siglo pasado, del cual se preservó y restauró su mampostería durante la construcción de la nueva edificación. Esta cuenta con dos cocinas de última generación (una para pastelería y repostería y la otra para comidas calientes), un restaurante y un aula multiusos, con mucho espacio para futuras expansiones. Es allí donde la próxima generación de maestros culinarios de BVI recibirán su entrenamiento.

Por eso resulta lógico que, a medida que el BVI National Team y el programa culinario del Community College ganan más prestigio internacional, surjan fascinantes restaurantes por toda la isla con acusada frecuencia. A continuación le presentamos algunos de ellos.

Bananakeet Café

Situado en el Heritage Inn de Tortola, este café al aire libre tiene vistas excepcionales y una cocina insuperable supervisada por el chef William "Spiceman" Mitchell, oriundo de Granada. La propietaria de Heritage Inn, Christina Washburn, se adiestró trabajando durante 10 años en un bar/restaurante playero en Jost Van Dyke, y dirige Bananakeet desde que compró la propiedad con su esposo en 2003. Al preguntársele qué hace diferente al Bananakeet, ella contesta que sus atardeceres espectaculares, servicio amable y, sobre todo, el estilo "fusión caribeña" de su chef.

1. Kevin Foltz / Bananakeet Café



It makes sense that, as the BVI National Team and the Community College's culinary program earn more international acclaim, exciting restaurants are popping up all over the islands with increasing frequency. Here's an overview of some of the best eateries the British Virgin Islands have to offer.

Bananakeet Café

Located at the Heritage Inn on Tortola, this outdoor café offers exceptional views and a highly rated kitchen overseen by Chef William "Spiceman" Mitchell, originally of Grenada. Heritage Inn owner Christina Washburn cut her teeth during 10 years working at a beach bar/restaurant on Jost Van Dyke, and has run Bananakeet since buying the property with her husband back in 2003. Asked what makes the Café unique, she credits the spectacular sunsets, friendly service and especially the "Caribbean fusion" style of her chef. "William's bubbling personality is expressed through his dishes," including popular entrées such as coconut rum shrimp and grilled jerk pork tenderloin with banana-mango chutney. "We create the dishes in tandem," she adds, "but they're executed solely in his style, with a determination to combine ingredients and influences. His smile is absolutely tasted in every bite."

1. Kevin Foltz / The Dove

"La personalidad chispeante de William se expresa a través de sus platos", entre ellos algunos muy populares como el Coconut Rum Shrimp y el Grilled Jerk Pork Tenderloin con chutney de mango y banana. "Creamos esos platos en tándem", señala Washburn, "pero los ejecutamos únicamente según el estilo de William, determinados a combinar ingredientes e influencias. Es como si cada bocado tuviera un poco de su sonrisa".

The Dove

Situado en el corazón de Road Town, en una cabaña histórica típica de las Indias Occidentales, The Dove (que ocupa el primer lugar entre los restaurantes de la isla según TripAdvisor) ha ganado gran reputación entre los foodies por servir los platos más frescos y deliciosos de las BVI. El chef Travis Phillips cambia todas las semanas el menú según lo que esté disponible, y la propietaria Paloma Helm señala con orgullo que "él mismo hace todos nuestros condimentos (como la salsa de soya y ketchup y el aioli de Dijon) y las carnes frías (prosciutto, embutidos y carnes curadas). De hecho, lo único que no hace son los quesos, y justamente el otro día entré a la cocina y lo encontré haciendo queso de cabra! Estamos convencidos de que comer debe ser una experiencia para recordar".

The Dove también cuenta con la carta de vinos más

The Dove también cuenta con la carta de vinos más extensa de las islas y un menú de cocteles que cambia según la temporada y con base en los ingredientes más frescos disponibles.



Brandywine's chef and owner Regis Bourdon incorporates techniques learned from his mother and grandfather in his dishes, along with flavors from Spain and Italy in this quaint Mediterranean bistro.



The Dove

Located in the heart of Road Town in a historic West Indian cottage, The Dove (which is ranked No. 1 among the island's restaurants on TripAdvisor) has earned a reputation amongst foodies for serving some of the BVI's freshest, most delectable culinary concoctions. Chef Travis Phillips changes his menu weekly based on what's available, and owner Paloma Helm proudly boasts, "he makes all of our condiments (such as soy ketchup and dijon aioli) and charcuteries (prosciutto, sausages and cured meats) from scratch. In fact, the only thing he doesn't make from scratch are the cheeses, and just the other day I walked into the kitchen to find him making goat cheese! We believe that dining should be an experience to remember." They also have the largest wine list in the British Virgin Islands, and a cocktail menu that changes seasonally based on fresh, available ingredients.

Brandywine Estates Restaurant

Chef and owner Regis Bourdon—raised by a family of chefs and artists in the South of France—worked as a private chef on mega-yachts for 15 years before he decided to leave high-end cuisine behind to set up his own shop at Brandywine. The French-influenced dining destination boasts

extensa de las islas y un menú de cocteles que cambia según la temporada y con base en los ingredientes más frescos disponibles.

Brandywine Estates Restaurant

El chef y propietario Regis Bourdon —proveniente de una familia de artistas y chefs del sur de Francia— trabajó durante 15 años como chef privado en megayates antes de decidirse a dejar la cocina de altos vuelos para poner su propio negocio en Brandywine. El restaurante, de influencia francesa, tiene vistas espectaculares al Sir Francis Drake Channel y está lleno de toques familiares, como su cocina abierta y paredes adornadas con pinturas cubistas y abstractas que tienen como foco la mujer, el amor y la paz, todos pintados por su padre, Bernard. Bourdon incorpora en sus platos técnicas que ha aprendido de su madre y de su abuelo, además de sabores procedentes de España e Italia, en su acogedor bistró mediterráneo. En el menú se pueden esperar propuestas tan variadas como Lamb Shank con habichuelas envuelto en tocino, Truffle Gnocchi y Seafood Risotto. "Utilizamos muchísimo ajo y albahaca —dice Bourdon—. No pretendemos ser un gastrorestaurante. La gente simplemente quiere divertirse y comer bien".

From left to right: J. Kevin Poliz / Brandywine Estates Restaurant; Red Rock Restaurant & Bar

spectacular views of the Sir Francis Drake Channel and is filled with family-like touches such as an open kitchen and walls filled with cubist and abstract oil paintings centered around women, love and peace—all painted by his father, Bernard. Bourdon incorporates techniques he learned from his mother and grandfather in his dishes, along with flavors from Spain and Italy in his quaint Mediterranean bistro. You can expect to see menu items as varied as lamb shank served with green beans wrapped in bacon, truffle gnocchi and seafood risotto here. "We use lots of garlic and basil," he says. "We're not pretending to be a gastro restaurant. People just want to have fun and eat good food."

Red Rock Restaurant & Bar

Husband and wife team Martin Fickinger (executive chef) and Lesley Howard (manager) were born in Europe and met in Grand Cayman, but it was in Virgin Gorda that the pair worked together for the first time. Their menu at Red Rock offers a mixture of international and Caribbean culinary influences, but Martin's specialty is seafood. This is easily seen in delectable dishes ranging from traditional conch fritters served with tropical fruit salsa and coconut shrimp with mango rum dipping sauce, to more inventive fare such as crispy seared mango prawn with mango-passionfruit mojo and rosemary-crusted halibut served with spinach gnocchi and grilled asparagus in a lemon butter sauce. Fickinger describes working in the BVI as "a pleasurable challenge" thanks to the peaks and valleys of the tourism season. "I love being surrounded by many little islands with their own styles of cuisine," he says. "With so many different characters throughout the year, there is never a boring moment in the BVI!"

CocoMaya

The BVI's newest foodie-friendly hotspot, CocoMaya, opened to great fanfare in June in Virgin Gorda's Spanish Town. Cleverly designed by architect Viviana Jenik, the place looks like a huge beach hut with thatched roofs, natural wood beams and very few walls to obstruct the gorgeous view. Co-owner Jen Bogdany's quirky mixture of rustic and refined interior design elements suits CocoMaya's multiple personalities perfectly: Depending on your mood, it can either be a laid-back beach bar, a romantic restaurant or a swanky lounge, with the dress code ranging from barefoot casual to high-heeled glamour. Chef Steve Thompson's menu is equally eclectic, blending Asian, Latin and Caribbean influences to create inventive dishes including hoisin duck tacos, fire & ice ceviche and the Virgin Gorda sushi roll, which has mango, scallions, tomato, cilantro and panko-encrusted shrimp.

Red Rock Restaurant & Bar

Los esposos Martin Fickinger (chef ejecutivo) y Lesley Howard (gerente) nacieron en Europa y se conocieron en Grand Cayman, pero fue en Virgin Gorda que este dúo trabajó codo a codo por primera vez. Su menú en el Red Rock es una mezcla de influencias culinarias internacionales y del Caribe, aunque la especialidad de Fickinger son los productos del mar: desde platos tradicionales como las Conch Fritters servidas con salsa de frutas tropicales y camarones rebosados en coco con salsa de ron de mango hasta propuestas más inventivas como Crispy Seared Mango Prawn con mojo de mango y maracuyá (fruta de la pasión) y Rosemary-Crusted Halibut servido con ñoquis de espinaca y espárragos asados a la parrilla en salsa de mantequilla de limón. Fickinger dice que trabajar en las BVI es "un reto placentero", gracias a las altas y bajas de la temporada turística. "Me encanta estar rodeado de muchas islas, con sus propios estilos de cocina —señala—. Con tantos personajes [llegando] durante todo el año, nunca hay un momento aburrido en las BVI".

CocoMaya

El nuevo epicentro culinario de BVI, CocoMaya, fue inaugurado con gran fanfarria el pasado junio en Spanish Town, Virgin Gorda. Inteligentemente diseñado por la arquitecta Viviana Jenik, el lugar luce como una enorme palapa, con techo de palma, vigas de madera y muy pocas paredes para no obstruir la vista. La ecléctica mezcla de elementos de diseño rústicos y refinados de la copropietaria Jen Bogdany va muy bien con las diversas personalidades del local: dependiendo de su estado de ánimo, puede ser un tranquilo bar playero, un restaurante romántico o un divertido salón, con código de indumentaria que va de informal a glamoroso. El menú del chef Steve Thompson es igualmente ecléctico, combinando influencias asiáticas, latinas y caribeñas para crear platos como el Hoisin Duck Tacquitos, el Fire & Ice Ceviche o el Virgin Gorda Sushi Roll con mango, cebollino, tomate, cilantro y camarones rebosados en panko.

→ **How To Get There**
American Airlines serves the BVI with daily flights from San Juan. St. Thomas, in the nearby USVI, is served from Miami, New York's JFK and San Juan. Visit aa.com.

Cómo llegar
American Airlines vuela a BVI todos los días desde San Juan. También vuela a St. Thomas, en las USVI, desde Miami, Nueva York (JFK) y San Juan. Visite aa.com.

