

Celebrity CHEFS



Throughout the islands, renowned chefs craft imaginative dishes from locally sourced ingredients.

By | Por Bret Love

The grassroots foodie movement sweeping America is known by many names—farm-to-table, slow food, locavore—but at the center of it is an increasing respect for fresh ingredients grown locally and harvested sustainably, in a way that’s healthy for the body, the community and the environment. In the Caribbean, where importing fruits, vegetables, meats and seafood are logistically difficult and often cost-prohibitive, this culinary approach is not a new trend. Here, serving fish freshly caught from the sea and veggies freshly plucked from the ground dates back to the original inhabitants. So perhaps it’s no wonder that some of the world’s most celebrated chefs have opened restaurants on the islands in recent years.

MAESTROS CULINARIOS EN EL CARIBE

Las raíces del movimiento *foodie* que se extiende por todo Estados Unidos tiene varios nombres —*farm-to-table* (de la granja a la mesa), *slow food* (en contraposición a la comida rápida), *locavore* (consumo de productos solamente locales)— pero en su núcleo se alza un creciente respeto por los ingredientes frescos cultivados localmente y con prácticas sostenibles, de una forma que es saludable no solamente para el cuerpo, sino también para la comunidad y el medio ambiente. En el Caribe, donde resulta dificultoso y a menudo prohibitivo importar frutas, vegetales, carnes y productos del mar, este enfoque culinario no es una tendencia al uso. En las islas, servir pescado recién sacado del mar y vegetales frescos de la huerta se remonta a los tiempos de sus primeros nativos. De modo que quizá no es una sorpresa que algunos de los chefs más famosos del mundo hayan abierto allí restaurantes en años recientes, creando platos imaginativos con ingredientes procedentes del área.

Bobby Flay

Mesa Grill, Bahamas: puede que la especialidad de Bobby Flay sea la comida del sudoeste norteamericano, pero su restaurante en el Atlantis Resort en Paradise Island demuestra gusto por los elementos culinarios del Caribe en platos como fritura de caracol de mar con salsa de ajíes dulces y picantes, el ceviche de camarones y pargo y el dorado a la sartén con salsa de coco y curry de la isla.

Courtesy of Blue by Eric Ripert

Perhaps no chef has done more to highlight the Caribbean's epicurean excellence than Eric Ripert.



Nigel Parry

→ **How To Get There**

American Airlines serves Nassau with daily flights from Miami and Dallas/Fort Worth; Grand Cayman is served with daily flights from Miami; San Juan is served with daily flights from Miami, Dallas/Fort Worth, New York's JFK as well as from various islands. Visit aa.com.

Cómo llegar

American Airlines tiene vuelos diarios a Nassau desde Miami y Dallas/Fort Worth; a Grand Cayman desde Miami; a San Juan desde Miami, Dallas/Fort Worth, Nueva York (JFK) y desde otras islas. Visite aa.com.

Bobby Flay

Mesa Grill, Bahamas: Bobby Flay's specialty may be Southwestern cuisine, but his restaurant at the Atlantis Resort in Paradise Island shows a knack for Caribbean culinary elements in dishes such as crispy conch with hot and sweet yellow pepper sauce, shrimp and grouper ceviche and pan seared mahi-mahi with island curry coconut sauce.

Eric Ripert

Blue by Eric Ripert, Grand Cayman: With the artistry of his critically acclaimed restaurant at the Ritz-Carlton, Grand Cayman and his annual *Food & Wine*-sponsored Cayman Cookout celebration (which attracts celebrity chefs from all around the world), perhaps no chef has done more to highlight the Caribbean's epicurean excellence than Ripert.

Michael Schwartz

Michael's Genuine Food & Drink, Grand Cayman: "There was an emerging farming community here that was poised to embrace a restaurant like ours," the James Beard Award-winning Schwartz says. "We have a chef's garden a stone's throw away from our patio. It's a small community, so it wasn't long before we knew exactly who would be our go-to suppliers." This month, the restaurant launches its own rice and cane ale, Michael's Genuine Home Brew.

Jean-Georges Vongerichten

Dune, Bahamas/Fern, Puerto Rico: No celebrity chef has embraced the region quite as wholeheartedly as French chef Vongerichten. He opened Dune at Nassau's posh One&Only Ocean Club 12 years ago, while Fern opened at the St. Regis Bahia Beach Resort in 2010, with a hydroponic garden for growing local produce on the premises.

Eric Ripert

Blue by Eric Ripert, Grand Cayman: con el encanto artístico de su aclamado restaurante en el Ritz-Carlton, Grand Cayman y su festival anual Cayman Cookout, patrocinado por la revista *Food & Wine* (que convoca a celebrados chefs internacionales), quizá ningún chef haya hecho más por resaltar las excelencias gastronómicas del Caribe que Ripert.



Pascal Pemix

Michael Schwartz

Michael's Genuine Food & Drink, Grand Cayman: "Hay una comunidad agrícola emergente aquí que estaba preparada para recibir restaurantes como el nuestro", dice Schwartz, ganador del prestigioso premio James Beard. "Tenemos una huerta a tiro de piedra del patio. Es una comunidad pequeña, así que no pasó mucho tiempo para que supiéramos exactamente quiénes serían nuestros proveedores inmediatos". Este mes el restaurante lanza su propia cerveza de arroz y caña, Michael's Genuine Home Brew.

Jean-Georges Vongerichten

Dune (Bahamas), Fern (Puerto Rico): quizá ningún otro chef célebre haya comprendido más íntegramente la región caribeña como el francés Vongerichten. Abrió Dune en el suntuoso One&Only Ocean Club de Nassau hace 12 años, mientras Fern fue inaugurado en el St. Regis Bahia Beach Resort en 2010, que tiene un jardín hidropónico para cultivar productos del área.