



El restaurante del chef de Tokio Yoshihiro Narisawa, autor de una cocina personal enraizada en la naturaleza y la sostenibilidad, ha sido nombrado el mejor de Asia y además el mejor de Japón.

Los dos primeros puestos los ostentan chefs japoneses que asimismo están en la lista internacional de Restaurant, Narisawa y Seiji Yamamoto (que también extrema la belleza y el minimalismo sabroso en su Nihonryori Ryugin de Tokio). En la lista asiática siguen Nahm (de Bangkok), Amber (Hong Kong) y Andre (Singapur). En el total del listado China, Singapur y Japón dominan el panorama, con 16, 10 y 9 restaurantes reconocidos. El chef donde hay que poner la lupa en Asia es Julien Royer, que cocina en el restaurante Jaan, situado en el piso 70 de un rascacielos singapurense con vistas tan espectaculares como su cocina, dicen los votantes de la lista.

Yoshihiro Narisawa, a punto de cumplir 44 años, diseña sus menús de acuerdo con las estaciones. “Mi cocina no es ni afrancesada ni japonesa, es personal”, proclama el chef, que se entrenó en fogones franceses pero a quien el progresivo contacto con cocineros españoles le ha hecho aplicar ciencias y técnicas en la búsqueda de los sabores originales.

Narisawa basa su cocina en los ejes de fuego, agua, tierra y bosque. Trabaja con proveedores de agricultura ecológica y pesca sostenible. Apuesta por los vinos originarios de Japón,