

Biografía

BRYCE SHUMAN



Bryce Shuman, chef ejecutivo de Betony, se crió en Chapel Hill (Carolina del Norte) y desde muy temprana edad ya estuvo en contacto con una gastronomía de primera calidad. Su madre, antropóloga cultural titulada en nutrición, era una ambiciosa cocinera que insistía en que ayudara en la cocina e intentara recrear platos, como la venerada receta de puttanesca de su padre. Durante los largos períodos en que la familia residía en el extranjero—en lugares tan diversos como las selvas de Costa Rica y el Ártico, mientras su madre se dedicaba a la investigación antropológica—consumían alimentos locales; y así fue como Bryce probó el caribú crudo y la foca cuando los niños de su edad merendaban cereales.

La carrera de Bryce en la hostelería comenzó modestamente en 2001 como lavaplatos en el Mesh Café de Greenville, Carolina del Norte, donde fue rápidamente ascendido a jefe de cocina. En ese restaurante conoció a una camarera, Jen, que más tarde se convertiría en su esposa. En 2003 se mudó a San Francisco para estudiar en la Academia Culinaria de California (CCA) mientras por las noches trabajaba en el restaurante Postrio de Wolfgang Puck. Allí Bryce coincidió con el chef Jack Yoss, uno de sus primeros mentores, quien le enseñó diversas técnicas culinarias, incluyendo cómo manejar una parrilla de carbón gigante, que se convertiría en su puesto de cocina favorito.

Tras su graduación, Bryce empezó a trabajar en Rubicon, en San Francisco. Para él, su chef ejecutivo, Stuart Briozza, y su esposa, la chef de repostería Nicole Krasinski, son líderes ejemplares. Stuart se alejó por completo del



IBEROSTAR

Let it shine

Biografía

BRYCE SHUMAN



estereotipo de gran chef que grita como un loco, enseñando con calma y paciencia a Bryce cómo limpiar bien un pargo o cómo preparar un consomé —habilidades que realmente solo se aprenden por ensayo y error sobre el terreno. Además, Stuart inculcó a Bryce su pasión por los mercados agrícolas y la gastronomía local. Nicole, una maestra igualmente generosa, enseñó a Bryce cómo difuminar con sutileza la línea entre lo salado y lo dulce y a mantener una actitud relajada en medio de un servicio estresante.

A su regreso de un largo viaje a Europa donde trabajó y comió en los mejores restaurantes, Bryce volvió a la costa este de EE.UU. en 2007. Fue contratado en una serie de restaurantes de élite de Nueva York y finalmente se estableció en el Eleven Madison Park, dirigido por el chef Daniel Humm y con una cocina caracterizada por un ambiente dinámico.

En el Eleven Madison Park, Bryce colaboró durante seis años con el chef Humm, de quien dice que le impulsó a esforzarse más que nadie para alcanzar su pleno potencial. Durante el tiempo que estuvo allí, Bryce pasó por todas las secciones de la cocina y por cada puesto de sous chef hasta ser ascendido a sous chef ejecutivo. Trabajaba codo con codo con el chef Humm cuando el restaurante obtuvo una crítica de cuatro estrellas en el The New York Times, tres estrellas Michelin y el cuarto puesto en la Guía de los 50 mejores restaurantes del mundo de San Pellegrino, entre muchos otros reconocimientos. Bryce también acompañó al chef Humm en sus viajes al extranjero para interactuar con otros chefs y fue responsable de probar y editar las recetas de los libros de cocina del chef Humm.

En mayo de 2013, Bryce inauguró Betony con Eamon Rockey, con quien había coincidido en el Eleven Madison Park cuando Rockey ocupaba el cargo de director general. El menú de Bryce en Betony está inspirado en los sabores familiares de sus platos favoritos, presentados de una manera inequívocamente moderna. En su primer año, el restaurante recibió tres estrellas de The New York Times, una estrella Michelin en 2015 y 2016, fue nombrado «Restaurante del año» por Esquire y fue finalista en el «Mejor restaurante nuevo» del país por la fundación James Beard. En marzo de 2015, la revista Food & Wine nombró al chef Shuman «Mejor nuevo chef de 2015».

Fuera de su jornada laboral en Betony, a Bryce le gusta tocar la guitarra de blues, hacer fotos con su Polaroid Reporter SE, visitar galerías de arte con su esposa, disfrutar de la compañía de su hija recién nacida, Emilia, y coleccionar sintetizadores analógicos.



IBEROSTAR

Let it shine