

Medio: Revista

Sección:

Espacio: 1.445'6 cm<sup>2</sup>

**AD**  
**ARCHITECTURAL DIGEST**

Mayo de 2008

Audiencia:

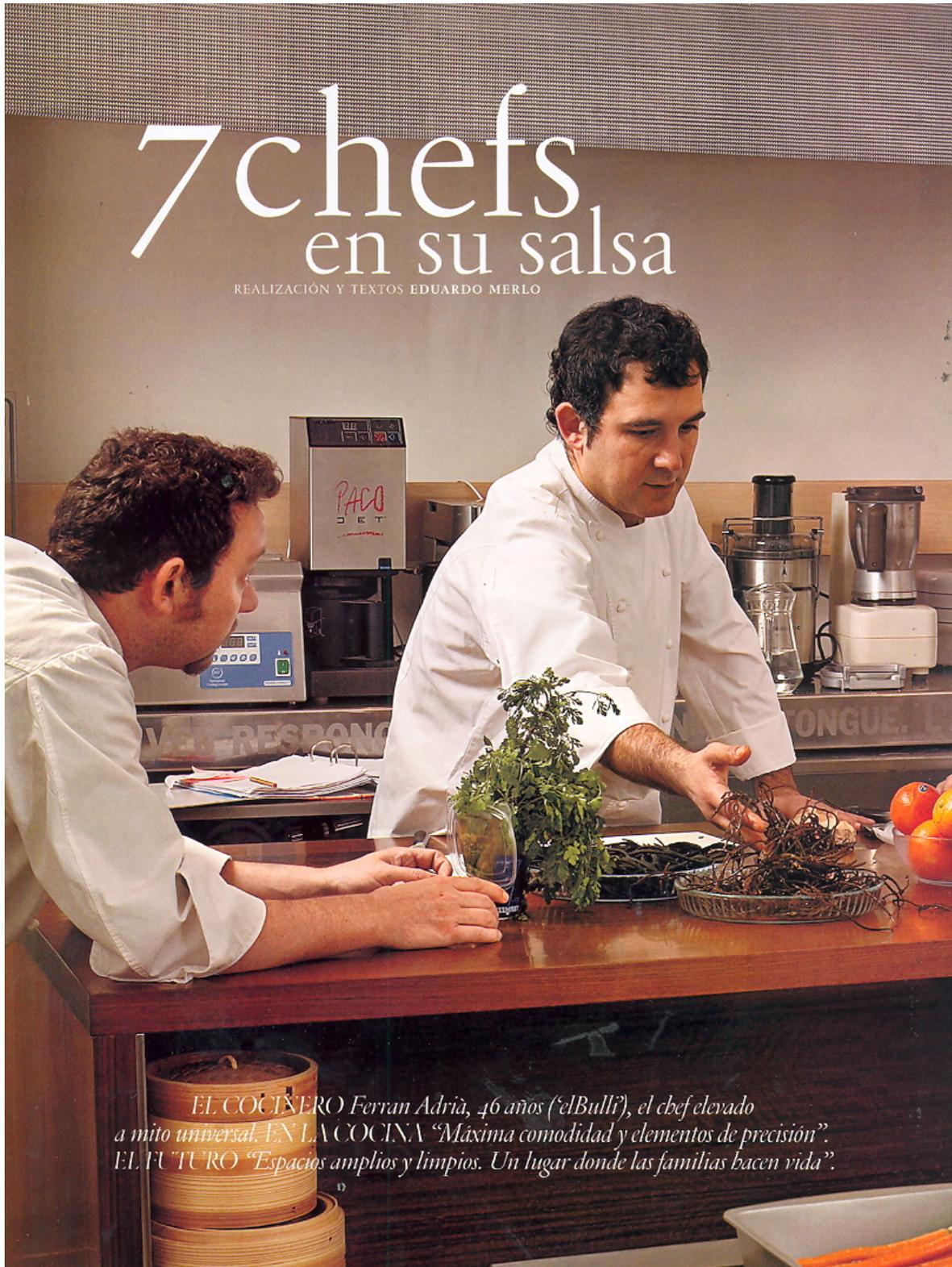
Difusión:

Valor Publicitario: 19.075 €

**AD**  
ARCHITECTURAL DIGEST. |

# 7 chefs en su salsa

REALIZACIÓN Y TEXTOS EDUARDO MERLO



*EL COCINERO Ferran Adrià, 46 años (elBullí), el chef elevado a mito universal. EN LA COCINA "Máxima comodidad y elementos de precisión". EL FUTURO "Espacios amplios y limpios. Un lugar donde las familias hacen vida".*

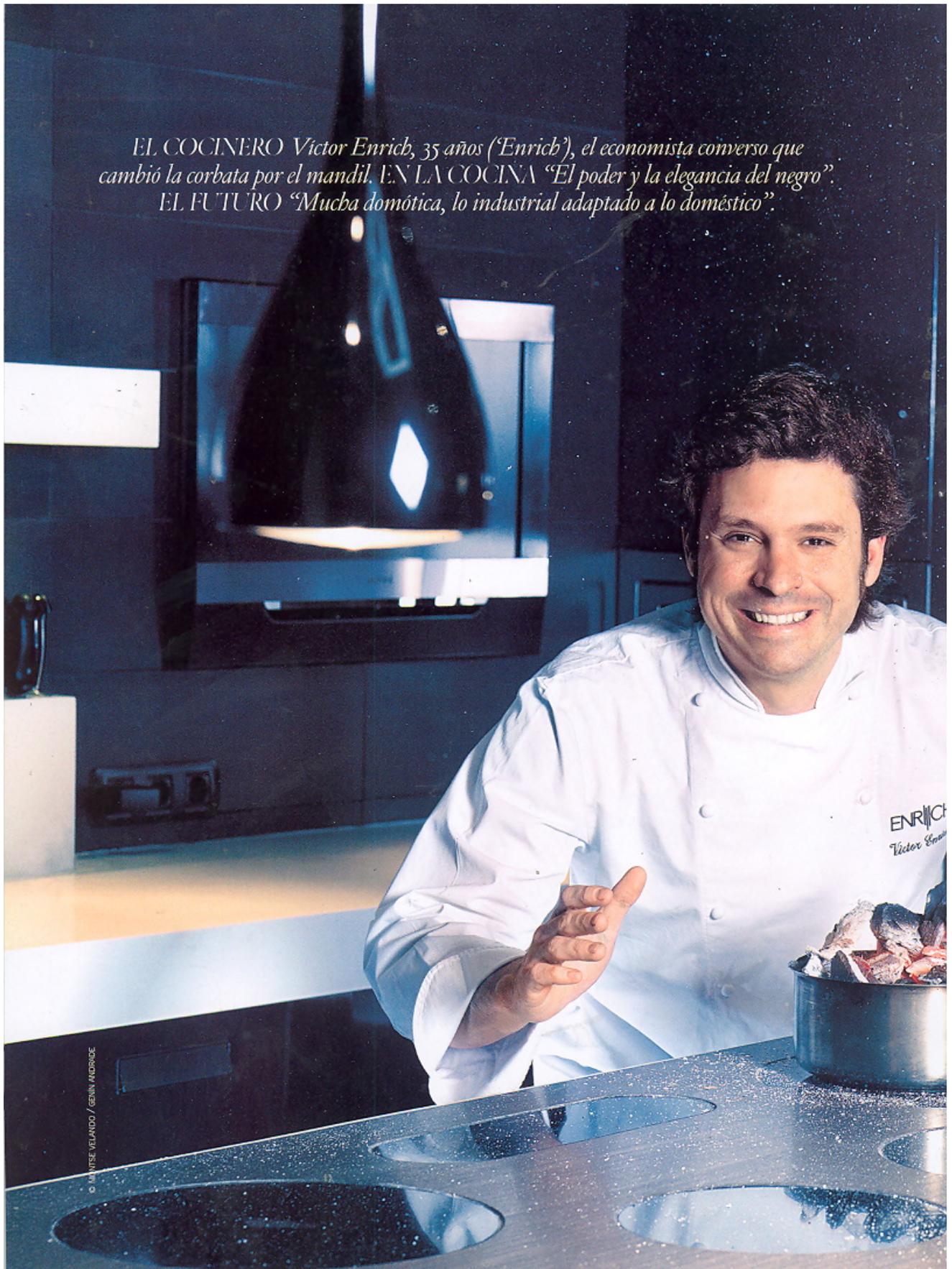


EN SU TALLER DE BARCELONA, CON MOBILIARIO DE GARCIA CASADEMONT, FERRAN ADRIÀ RODEADO DE SU EQUIPO: ALBERT ADRIÀ, SU HERMANO, Y ALBERT RAURICH (IZDA.) Y ORIOL CASTRO (DCHA.). EL HORNO Y EL MICROONDAS SON GAGGENAU. AL FONDO, ENTRE OTROS APARATOS DE COCINA, UNA PACO JET Y UNA THERMOMIX.

**E**l genio mundial Ferran Adrià (L'Hospitalet de Llobregat, Barcelona, 1962) se estrenó en la cocina a los 18 años cuando, empujado por el deseo de pagarse unas vacaciones en Ibiza, comenzó como pinche en el *Hotel Playafels* de Castelldefels. Su jefe, Miquel Moy, le inculcó *El Práctico*, un manual argentino de los años 20 redactado por cocineros españoles. "En parte soy lo que soy gracias a este libro –reconoce–. Cuando aterricé en *elBulli*, en el verano de 1983, mis conocimientos culinarios se resumían en poseer una buena técnica y en saberme casi *(continúa en la pág. 56)*

© MARK & PETERS

*EL COCINERO Victor Enrich, 35 años ('Enrich'), el economista converso que cambió la corbata por el mandil. EN LA COCINA "El poder y la elegancia del negro". EL FUTURO "Mucha domótica, lo industrial adaptado a lo doméstico".*



© ANITSE VELANDO / GEMIN ANDRUGE



EL COCINERO VÍCTOR ENRICH  
PONE A PUNTO EL CARBÓN  
PARA UNO DE SUS AHUMADOS  
EN UNA CÓCINA DISEÑADA  
POR INIGO ORTIZ (ORTIZ LEON  
ARQUITECTOS). EL MOBILIARIO  
ES DE METODO NUZZI CON  
PIEDRAS NATURALES DE TIVO.  
LAS PLACAS DE INDUCCIÓN SON  
FOSTER. FRIGORÍFICO VIKING,  
HORNO Y VINOTECA SIEMENS E  
ILUMINACIÓN DE BIOSCA & BOTÉY.

**S**e estrenó hace tan sólo seis años y ya es un referente de la gastronomía madrileña. Víctor Enrich (Madrid, 1973) es el hijo rebelde: un joven *financial man* que un día decidió colgar su traje para enfundarse la chaquetilla y el mandil de *chef*. Cumplió su sueño convirtiéndose en realidad la vocación que, en gran medida, le contagiaron los guisos de María, una cocinera que trabajaba para la familia algunas temporadas. Tras pasar por restaurantes como *Laray* o *Illumbre* de Madrid, se formó en el prestigioso *Cordon Bleu* de París. A su regreso a España, se hizo cargo de la cocina de *Eneldo Catering* hasta que, en 2005, abrió junto a su mujer, María Vega de Seoane (jefa de sala), *Enrich*, su restaurante homónimo en (continúa en la pág. 56)

MARÍA JOSÉ SAN ROMÁN  
RODEADA DE SUS TRES  
PASIONES: AZAFRÁN, ARROZ  
Y CÍTRICOS, EN UNA COCINA  
VINTAGE CON UNA ENORME  
MESA TOCINERA Y MUEBLES  
RECUPERADOS, INCLUIDO  
UN ANTIGUO REFRIGERADOR  
DE GAS (AL FONDO), MUY  
ACTUALES, LA NEVERA Y LA  
LAVADORA DE SMEG.

S M E G

a  
apicius  
Chefwear

LA COCINERA  
*M<sup>a</sup> José San Román, 53 años  
(Monastrell). The New York  
Times la coronó como Reina del  
Azafrán. EN LA COCINA  
"Aromas 'vintage' de la huerta  
valenciana y una nevera capaz".  
EL FUTURO "Un lugar para  
disfrutar, como un hobby".*

© MANOLO YLLERA

**M**aria José San Román nació en Valladolid, en 1955, aunque desde los cuatro años reside en Alicante.

Ha vivido en un internado suizo y en Londres, lo que le dio un conocimiento idiomático que le permitió zambullirse en gran cantidad de publicaciones gastronómicas extranjeras. Desde hace 30 años se ha movido entre los fogones de numerosas cocinas como propietaria de varios restaurantes *(continúa en la pág. 56)*







EL COCINERO *Martín Berasategui, 46 años ('Rte. Martín Berasategui'),*  
la investigación al servicio del sabor sincero. EN LA COCINA "Precisión y funcionalidad,  
como las profesionales". EL FUTURO "Un sitio para divertirse comiendo y cocinando".

**A**prendió de su madre y de su tía, enredando en el *Bodegón Alejandro*, un popular restaurante de cocina tradicional vasca. Allí, Martín Berasategui (San Sebastián, 1960) descubrió las primeras letras del abecedario de los fuegos, y a sus 15 años empezó a cocinar. "Fue mi universidad, el día que libraba lo aprovechaba para ir a estudiar a Francia, allí aprendí de la cocina de Didier Oudill, del charcutero François Brouchican y de los pasteleros Jean-Paul Heinard y André Mardion", explica Martín frente al ventanal de la cocina de su casa, junto a su restaurante de Lasarte (Guipúzcoa), galardonado con tres estrellas *Michelin*. (continúa en la pág. 56)

MARTÍN BERASATEGUI AGARRADO A SUS SATERNES FRENTE A LA COCINA EN ÍNSULA DE SU CASA DE LASARTE: EL BANCO DE PRUEBAS DE TODAS SUS RECETAS. EL ESPACIO FUE DISEÑADO POR EL ESTUDIO DE INTERIORISMO COOP COCINAS DE SAN SEBASTIÁN. LOS MUEBLES SON VALCUCINE Y LOS ELECTRODOMÉSTICOS, COMO LA CAMPANA EN ISLA, SON GAGGENAU.



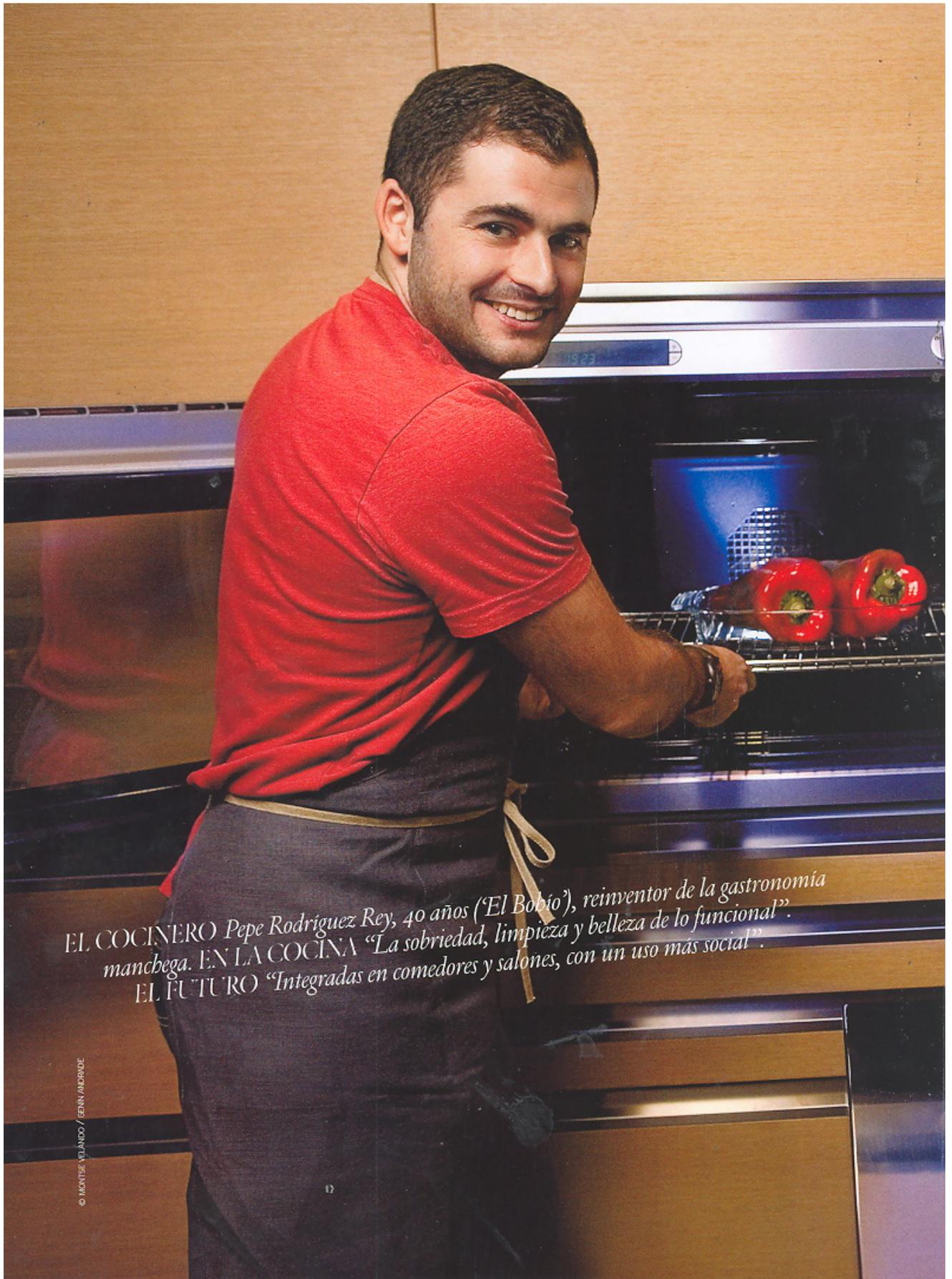
**N**ació en 1980 en Lleida, ciudad de la que hace patria chica a cada momento, como en la preparación de su tapa *Tataki de buey, caldo de pimientos del Padrón y wasabi blanco*, para la que emplea un aceite virgen de alberquina de su tierra. Con ella, el joven cocinero Julio Barbé Cucó se alzó con el Primer Premio del Concurso de Tapas de Diseño de *Madrid Fusión 2008*. Recuerda con cariño cómo empezó a cocinar: "Aquella primera pizza con mi hermana, cuando tenía nueve años, más o menos". Sus dos primeros jefes de cocina, Ignasi y Bernat, del restaurante *Ambrosia* (Lleida) le contagiaron la pasión por el arte culinario y con ellos tuvo su primer contacto con la co- (continúa en la pág. 57)

*EL COCINERO Julio Barbé Cucó, 28 años (Medems Catering), la fresca encarnada en la fusión cultural. EN LA COCINA "Elegancia, juventud y diversión, una explosión de color". EL FUTURO "Cocinas más profesionales y sofisticadas".*

JULIO BARBÉ  
CUCÓ JUNTO A SU  
JEFE Y MENTOR,  
MICHEL DE FUENTES  
(MEDEMS CATERING)  
PREPARANDO SU  
TAPA ESTRELLA:  
TATAKI DE BUEY,  
CALDO DE PIMIENTOS  
DEL PADRÓN Y  
WASABI BLANCO.  
LOS MUEBLES, CON  
LACADO EXCLUSIVE  
AMARILLO Y ROBLE  
GRIS, SON DEL MODELO  
VELA DE DADA. GRILL  
ELECTRICO, INDUCCION,  
VITROCERÁMICA Y  
HORNO DE APERTURA  
LATERAL DE GAGGENAU.



© MENTISE, VILANO / GOWIN ANDRÉ



EL COCINERO Pepe Rodríguez Rey, 40 años ('El Bobio'), reinventor de la gastronomía manchega. EN LA COCINA "La sobriedad, limpieza y belleza de lo funcional". EL FUTURO "Integradas en comedores y salones, con un uso más social".

© MOVISE/OLANDO / EENH/ANDRIDE

**P**or obligación, así fue como Pepe Rodríguez Rey (Madrid, 1968) se enfrascó en la aventura culinaria. El negocio familiar, el restaurante *El Bobio* (Illescas, Toledo) fundado por su abuela Valentina, tenía problemas para encontrar un *chef* que perdurara en el tiempo. Había que salvar la empresa y para ello era necesario "cubrir ese puesto" (continúa en la pág. 57)

PEPE RODRÍGUEZ REY  
PREPARA LA CENA CON EL  
AMO DE LA CASA, Y POR  
ESTA VEZ PINCHE, SU AMIGO  
EMILIANO SUÁREZ (IZDA.),  
DIRECTOR DE MARKETING DE  
LA JOYERÍA SUÁREZ Y AUTOR  
DE LA GUÍA GASTRONÓMICA  
LOS VEINTE MAGNÍFICOS  
(ED. ARMERO, 2006). LOS  
MUEBLES SON DE GUNNI Y EL  
HORNO Y MICROONDAS DE  
GAGGENAU.







EL COCINERO *Paco Roncero, 39 años*  
(*La Terraza del Casino*), *disciplinado, innovador, siempre*  
*a la última vanguardia. EN LA COCINA "La limpieza del*  
*acero". EL FUTURO "Más tecnológicas, más profesionales*  
*para facilitarnos la vida".*

**E**mpezó en la cocina de forma espontánea, "de una manera un poco rara", como recuerda él mismo. Iba a estudiar Biológicas, de hecho, ya se había matriculado cuando se decantó por la cocina, un día en el que "se me cruzó la vena". Paco Roncero nació el 3 de diciembre de 1969 en Madrid. Allí se formó en la *Escuela Superior de Hostelería y Turismo*, y comenzó en el restaurante *Zalacain* (con tres estrellas *Michelin*) y en el *Hotel Ritz*. Estuvo trabajando en Londres, y a su vuelta, en 1991, entró en el *Casino* de Madrid, donde hoy dirige el restaurante *La Terraza del Casino* y donde en 2002 fue reconocido con una estrella *Michelin*. Es considerado el alumno más aventajado de Ferran Adrià, del que aprendió el concepto de refinamiento. ¿Cómo recuerda la cocina de sus inicios? Cuando empecé en mi primer *stage*, en el *Zalacain*, había un mimo especial al producto, era una cocina muy bien hecha. La de ahora utiliza otras técnicas y tiene más presente la imagen, pero aquella también era muy buena. ¿Qué aportó de nuevo? Mucho trabajo, no podía aportar otra cosa (sonríe), ilusión. ¿Y ahora? Todos tenemos un buen nivel técnico porque nos movemos bastante, hacemos muchos congresos juntos, compartimos ideas, así que supongo que cada uno aporta su ingenio y el trabajo de su equipo, que es muy importante. Yo intento ser muy persistente en lo que quiero. Soy disciplinado en todo lo que hago, estoy a la vanguardia, intentando que fuera se reconozca la cocina española. ¿En qué está enredado? En el estudio del aceite de oliva (ha participado en numerosos simposios internacionales por todo el mundo, con ponencias sobre el (continúa en la pág. 57)

## Ferran Adrià

(viene de la pág. 43) de memoria aquel manual". Pero tuvo su revelación en un curso con el chef Jacques Maximin, cuando alguien preguntó qué era la creatividad. El francés respondió: "Creatividad es no copiar". "Esta respuesta tan sencilla y contundente cambió toda mi vida profesional —dice Adrià—. Cuando llegué a Rosas, guardé todos esos libros que tanto me habían ayudado, los fui utilizando cada vez menos, iniciando así un nuevo camino en la cocina". Hasta convertirse en ese alquimista del maná divino que es hoy, añadimos, con tres estrellas *Michelin* en su restaurante de Roses (Girona). Además de ser el protagonista y el autor de una prolífica bibliografía sobre cocina, dirige y asesora múltiples negocios gastronómicos como *elBulli Catering*, *Hacienda Benazuza-elBulli hotel* o *Fastgood*. ¿Cómo era la cocina de sus inicios? Con tendencia francesa, sacábamos recetas de los grandes chefs de la *Nouvelle Cuisine*. ¿Qué aportó usted de nuevo? El intento por hacer cosas distintas con investigación sobre nuevas técnicas y conceptos.



¿Qué le diferencia? Una cocina creativa donde se intenta que el comensal disfrute de sensaciones nuevas con cada bocado. ¿Qué le interesa? Que la gente lo pase bien y viva horas agradables alrededor de la mesa. Despertar sus sentidos a través del paladar. ¿En qué está enredado? En diferentes proyectos, aunque ahora estamos muy centrados en la creatividad de nuevas técnicas que luego llevaremos a la carta de *elBulli*. ¿Una materia prima? Todas tienen sus cualidades, siempre digo que es mejor una buena sardina que una mala langosta. ¿Cómo serán las cocinas del futuro? Amplias

y muy limpias, donde la cocina quede integrada. En muchas casas la vida familiar transcurre en la cocina. Podemos quedar bien... Con una sopa de guisantes y menta servida con ayuda de una *cocktail master* (utensilio utilizado en coctelería para separar los líquidos) primero bien caliente y luego bien fría, para jugar con el contraste. Se empieza bebiendo la parte helada y se termina con la cálida. REALIZACIÓN Y TEXTO: PATRICIA KETELSEN

## Victor Enrich

(viene de la pág. 45) La Moraleja (Madrid). A pesar del poco tiempo transcurrido, Victor recuerda sus inicios como "un momento en el que los cocineros tenían menos poder mediático". ¿Qué aportó de nuevo? Un restaurante de muy buena calidad, que apuesta por el género de primera en una zona que no lo tenía. ¿Qué le interesa? El producto diez, lo más importantes que mis clientes, desde

el crítico al joven que pide medias raciones, coma bien todos los días. ¿En qué está trabajando? En los ahumados con carbones de encina y romero y en los *risottos* y los arroces cremosos. ¿Una materia prima? Las setas, la trufa negra y la blanca, las carnes de caza, el arroz, el cochinillo, el pichón y los pescados cocinados en el *Roner* (un termostato diseñado para cocciones lentas), y en plancha de cromo... ¡Uff, hay tantos! ¿Cómo serán las cocinas del mañana? Muy automatizadas, con mucha domótica, cocinas industriales adaptadas a lo doméstico con aparatos que permitan cocinar de forma más fácil. Espacios integrados en el salón, pero con la mejor tecnología de los restaurantes. En cuanto al diseño, pienso que se optará por líneas más rectas. ¿Una receta? El *steak tartar* con solomillo de buey cortado a cuchillo, cebolleta, pepinillos y alcarraras, servido en un bol sobre hielo y aderezado con mayonesa de aceite de alberquina y mostaza de Dijon, tabasco, sal y pimienta, con patatas fritas y una tostada. ¿Qué vino le va? Uno de agricultura ecológica, un blanco con barrica de Segovia, *Ossian 2005*.

## María José San Román

(viene de la página 47) y negocios de hostelería en Alicante de los que hoy sigue siendo su jefa ejecutiva, como la *Taberna del Gourmet*, el asador *La Vaquería* o el restaurante *Barq* (en el Museo Arqueológico de Alicante). Se animó a meter mano en el puchero gracias a su desarrollado paladar por el buen comer y a su marido, al que ella considera como su *pigmalión*. Ha trabajado con Jean Louis Neichel del restaurante *Neiche* y con Jon Roca del *Celler de Can Roca* (ambos en Barcelona y con dos estrellas *Michelin*). Con todo este bagaje gastronómico y tras quince años como cocinera profesional, se ha convertido en la *Reina del Azafrán*, capaz de sorprender a *The New York Times*, y en la emperatriz del *Monastrell*, el restaurante en el que hoy derrocha imaginación, un lugar en que "permitirse disfrutar y sorprender con platos novedosos que después serán cotidianos en la *Taberna del Gourmet*", apunta. ¿Cómo era la cocina cuando empezó? Mucho más sujeta a reglas. Ahora todo vale siempre que respete tres premisas: buen producto, buena manipulación y tiempos de cocción precisos. ¿Qué aportó en su momento? Intenté traer a Alicante lo que estaba pasando fuera, yo había vivido la cocina de México, Suiza o Londres. ¿Qué le diferencia? El azafrán, estoy contaminada por él, puedo hacer tantas cosas con este ingrediente que yo misma me sorprendo. Trabajo junto a la *Universidad de Castilla-La Mancha* y a algunos productores para investigar nuevos usos de esta especie de la que a finales de este año publico un libro en la editorial *Montagud*. ¿Y otros ingredientes? Me gusta hacer buenos arroces, las verduras y, por supuesto, los cítricos. ¿Cómo serán las cocinas del futuro? Se convertirán en espacios para disfrutar, como un *lobby*. Pasarán de ser un castigo de las amas de casa a un deleite de todos. ¿Una receta? *Naranja de anaranjados*: trocitos de naranja, una cucharada de sorbete de naranja cubierto de espuma de coco con una jalea de azafrán, adornado con flores.

## Martín Berasategui

(viene de la pág. 49) y donde dice disfrutar de buenos momentos junto a otros grandes de la cocina como Ferran Adrià, Pedro Subijana o Juan Mari Arzak. Hoy, Berasategui dirige y gestiona diversos locales, con más de doscientos empleados, incluyendo el restau-

rante del *Museo Guggenheim* en Bilbao o el del *Palacio de Congresos Kursaal* en San Sebastián. **¿Cómo eran sus primeros platos?** Era la comida de pescadores, de campesinos, pelotaris, poetas y escritores, gente muy popular. Crecí sentado en sus mesas, era el niño de la casa. **¿Qué aportó usted de nuevo?** Al principio lo único que hice fue recibir, sólo podía aportar la ilusión de un chaval que quiere aprender. Mucho entusiasmo y ganas. **¿Qué le diferencia ahora?** Mi cocina es de una personalidad terrible y sinceridad muy grande. Mi clave es mañana más que hoy en arte, y pasado mañana más que mañana en vanguardia. **¿Qué le interesa?** La suma de pequeños detalles. Me gusta recrear todos mis sentidos en la complejidad que tiene hacer un plato sin referencias previas. **¿Qué investiga ahora?** Estoy trabajando los salmonetes con cristales de escamas comestibles, les quito las espinas y les hago un masaje a contra escama, echo aceite y éstas se ponen de punta. Tienen una textura sorprendente. **¿Una materia prima?** La naturaleza es sabia. Cada temporada tiene unos productos diferentes. **¿Cómo serán las cocinas del futuro?** Espacios donde las personas se diviertan tanto cuando comen como cuando cocinan. Serán aquellas que te hagan quererlas y admirarlas, como la mía, a la que le tengo un cariño especial. Aquí se cocina mejor y con más precisión que en una profesional, la utilizo como banco de pruebas de mis recetas. **¿Con qué plato podríamos sorprender?** Con una sopa cremosa de hongos, regada con un *Expresión de Vinya Izadi*.

### Julio Barbé Cucó

(viene de la página 50) cina profesional. Se ha formado con los hermanos Joan y Jordi Roca del *Celler de Can Roca* de Girona (dos estrellas *Michelin*). En 2004 se hizo con el segundo premio *Jóvenes Cocineros Ángel Moncusí* (Cataluña). Hoy es el jefe de cocina de *Medems Catering*, una empresa dirigida en Madrid por el vivaz Michel de Fuentes Medems. **¿Cómo era la cocina cuando empezó?** Más tradicional, recuerdo la *Thermomix* y la *Pacojet* y la *Coca de Foie* y *CalÇots* del restaurante *Ambrosia*. **¿Y su cocina de hoy?** Tras 10 años de trabajo, he descubierto nuevas técnicas y cosechado grandes amigos en la profesión. Todos evolucionamos. **¿Qué le interesa?** Emocionar al comensal haciéndole interactuar con el cocinero y el alimento. **¿En qué trabaja ahora?** Hace un año que colaboramos con Joan Burgués del *Cassia* (Lleida) con la *Vulcano*, una máquina que volatiliza los lípidos. **¿Una materia prima?** Todas son importantes, desde la piel de la patata *red pontiac*, hasta el *wasabi* blanco húngaro. **¿Cómo serán las cocinas del futuro?** Creo que más profesionales y sofisticadas. **¿Un receta de su cosecha?** *Crostini de culatello, rúcola y mantequilla de trufa*. **¿Y su vino?** Un caldo *Pañoño 2005* de *Torre de Barreda*, de la *Tierra de Castilla*.

### Pepe Rodríguez Rey

(viene de la página 53) clave y así lo hice, aunque confieso que en un principio no tenía ningún sentimiento especial hacia este trabajo. Cuando asistí al primer *Certamen de Cocina de Autor* de Vitoria, con genios como Pierre Garnier tuve una revelación, me di cuenta de que yo quería dedicarme a esto", explica el cocinero de *El Bobio*, que hoy cuenta con una estrella *Michelin*. Así puso en valor lo aprendido de su madre y de su abuela y comenzó a devorar todos los libros de cocina que pasaban por sus manos. En sus vacaciones

aprovechaba para realizar estancias con Berasategui o Adriá. "Allí aprendí el criterio profesional. Recuerdo cómo el primer año estuve en *Currito*, en la Casa de Campo de Madrid, cuando no sabía ni lo que era", cuenta Rodríguez Rey. **¿Cómo era esa gastronomía?** Cuando empecé había ya una revolución de la cocina, eran los hijos de la *Nueva Cocina*, que había empe-



zado en los 70 con los grandes cocineros vascos. **¿Qué le distingue?** Todos somos diferentes. Yo no cocino igual que Quique da Costa de *El Poblet* ni que *Casa Marcelo* de Santiago de Compostela, tenemos cosas en común porque hemos aprendido de los mismos maestros, pero cada uno tiene su toque. Yo reinterpreto la comida castellana y, en concreto, la manchega. **¿Qué le interesa?** Seguir como hasta ahora: buen producto con las últimas técnicas, buscando siempre el mejor sabor. **¿Qué está desarrollando?** Me gusta divertirme, cojo platos que tengo en la memoria y los pongo al día y si encima son de mi tierra, La Mancha, mucho mejor. **¿Qué llevaría a una isla desierta?** El aceite de oliva. Es un tópico, pero para la cocina española es fundamental. También llevaría ajos. **¿Cómo serán las cocinas del futuro?** La forma de vida de hoy en día hará que estén integradas en otros espacios como el comedor o el salón, tendrán un uso más social. **¿Qué nos cocinaría si no fuera cocinero?** Nada, no quiero cocinar, un plato de jamón y una copa de vino (da una carcajada)... Ahora en serio, haría el plato más rústico, más pobre y más rudo del mundo: unas gachas, que llevan aceite, ajo, pimentón, un poco de panceta y chorizo y harina de almortas, que aunque ha estado muy denostada es una joya. ¡Me emociona hacerlas con todo el gusto de como se hacen en medio del campo!

### Paco Roncero

(viene de la pág. 55) aceite y sus texturas). **¿Qué le interesa?** Investigar nuevas técnicas que respeten al máximo el producto. **¿Qué ingredientes no le pueden faltar?** Intento trabajar con los alimentos de temporada, cocinamos mucho con pescados y mariscos, pero cuando llega el invierno me encanta la caza, las trufas y las setas, sí, sobre todo las setas. **¿Cómo serán las cocinas domésticas del futuro?** Seguro que irán evolucionando, mejorándonos la vida. Es posible que se vaya adaptando la maquinaria de las cocinas profesionales a las domésticas. **¿Qué receta sencilla podría encumbrarnos?** Unas fresas troceadas con un poco de azúcar y unas gotas de vinagre con un buen yogur por encima, como las hacía mi madre. Y de salado, unos huevos fritos con patatas, ¡me encantan! Y eso lo sabemos hacer todos. ■ (ver carnet de direcciones)