

Medio: Revista

Sección: Reportaje

Espacio: 407,60 cm<sup>2</sup>

MARIE CLAIRE

Agosto 2009

Audiencia: 220.333

Difusión: 120.529

Valor Publicitario: 6.961,40 €

marie claire

reportaje

NUESTRA COCINA VIVE SU EDAD DE ORO. PARA CELEBRARLO, DIEZ GRANDES CHEFS NOS INVITAN A UNA PARTICULAR ÚLTIMA CENA ACOMPAÑADOS POR LO MEJOR DE LA MODA ESPAÑOLA PARA EL PRÓXIMO OTOÑO. Y DE POSTRE, SUPERHÉROES Y OTRAS ESPECIES.

por Natalia Vilagras y Aram Gallo  
Foto Alfonso Ochar en Zúñiga Florenza Revellina

# MENÚ de TEMPORADA

PACO MORALES Y MANUELO TEJEDOR. Los chefs del Hotel Forero, propiedad del torero Juan Carlos Ferrero, en Valencia, y de Casa Marcolín, en Santiago de Compostela (una estrella Michelin), cocinan con mesa y mantel con superhéroes y personajes fantásticos en una última cena a la manera de Marie Claire.



Para el fin de fiesta reservamos el cocktail de Mario Sandoval cubierto con todos los jays de la noche.

**A** la cocina y moda de autor unen sus caminos por un día. La combustión hace saltar hasta tres veces las alumnas de estudios del Hotel Villa Magna de Madrid. Literal: la máquina de humo empleada para crear una atmósfera onírica confunde una y otra vez al sensor automático, que se dispara y manda salir de sus habitaciones a los distinguidos clientes. Los cocineros, incluso los más hechos a los focos, miran divertidos la escena. «Esto es como una cocina, nadie imagina el reportaje que hay detrás del plato más sencillo», comentan entre ellos. La gastronomía española, con sus chefs a la cabeza, ha llegado a lo más alto. Los premios de la revista «Restaurant» a los 50 mejores restaurantes del mundo –el más prestigioso de gastronomía, junto con las estrellas Michelin– así lo atestiguan. El Bulli, de Ferran Adrià, tres estrellas Michelin, es por cuarto año consecutivo el mejor de todos. Los restaurantes Mugaritz, El Celler de Can Roca y Arzak ocupan la cuarta, quinta y octava posición en el top ten de la prestigiosa publicación. Ninguna cocina del planeta ha llegado tan alto. Pero a Ferran Adrià, padre indiscutible del actual boom gastronómico español, le siguen muchos otros

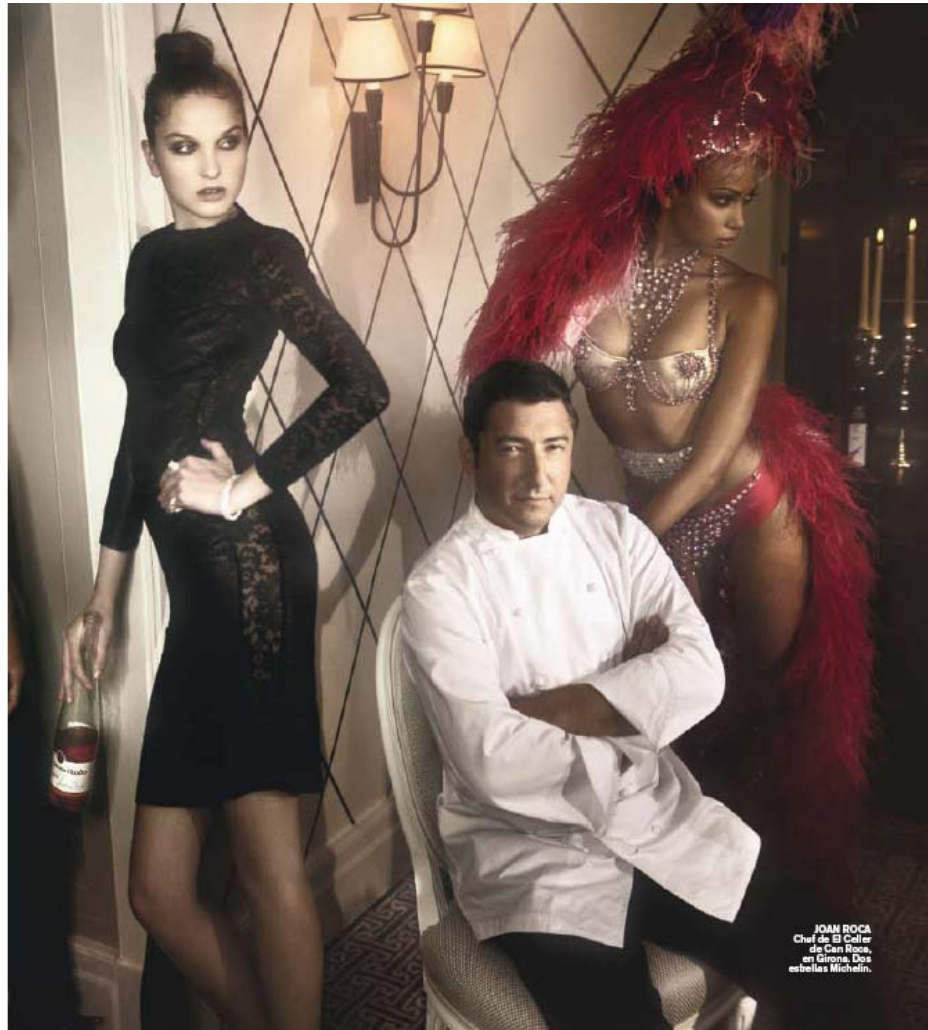
que miran a sus maestros y antepasados con respeto, pero se comen el mundo a golpe de innovación, talento y trabajo. Nuestros chefs, herederos de varias generaciones de cocineros autónomos y sacrificados, se han convertido en personajes públicos con asesores de prensa incluidos. Hacen programas de televisión, escriben best-sellers, aconsejan a empresas, abren franquicias y posan, como en este reportaje, cual megasestrellas. Mientras esperan su turno para el peluquero hacen ciberbolas. «A ver con quién me toca. Mira a esta chica tan alta, menos mal que salimos sentados», dice Joan Roca. En el otro extremo de la sala, Marcelo Tejedor, alma del restaurante Casa Marcelo, hace fotos con su móvil a un Superman que entra y sale con el traje a medio poner: «Como yo lo haga, nadie me va a creer». Para celebrar este momento de oro de la gastronomía española invitamos a diez chefs a una fiesta mágica. Los rodeamos de los vinos y manjares más exquisitos y los arropamos con lo mejor de la moda española para la próxima temporada. Entre todos resumen la tradición, el presente y el futuro de la gastronomía española. Sergi Arola, que llega espidido y pone su iPod con música de AC/DC



VINO MARQUES DE MURRET, MARTELL, CASTILLO DE ISIA, PULSERA RETRO Y SORTIA DE BRILLANTES, DE BÀRCENA. SORTIA DE ORO BLANCO, DE SUÀREZ. 1. COLLAR TUBOICAS DE SUÀREZ Y BOY FISH DE INJES SÀRIA. PULSERA ORO ROSA Y SORTIAS NUDO Y CONDORILES PERLAS, TODO DE SUÀREZ.



VINO GRAN FEUDO ROSADO, 1. VESTIDO DRABADO NEGRO, DE CARMEN MARICH. PULSERA DE DAMANTES TALLA BAGUETTE Y SORTIA CON DOS BRILLANTES, DE BÀRCENA. SOUTIMO, DE SUÀREZ.



JOAN ROCA, Chef de El Celler de Can Roca, en Girona. Dos estrellas Michelin.



reportaje-



**SERGI AROLA**  
Chef de Sergi Arola  
Gastro, con dos  
estrellas Michelin y Prix  
de l'Art de la Cuisine  
Aux Chefs de l'Avenir.

para «ambientar» su posado, entiendo que todo —este reportaje, las luces y la fama— forma parte del mismo negocio. Tenemos que ser cocineros, relaciones públicas y creadores de tendencias, y con la crisis acabaremos haciendo vodevil y constitución», bromea el visionario chef que, además, despliega tal arte ante la lente que el fotógrafo comenta: «Sergi de mayor quería ser modelo».

### **Francisco Morales**

Este chico de 28 años está hecho de una pasta especial. Del negocio familiar pasó a trabajar con Martín Berasategui en el restaurante del Museo Guggenheim. Inseguro fue la sombra de Adrià en El Bulli y, más adelante, se convirtió en la mano derecha de Andoni Luis Aduriz en el restaurante Mugaritz. En 2007 fichó como chef del restaurante Senzonsa del Hotel Hospes de Madrid y lo convirtió en el sitio de moda de la ciudad. Desde entonces, la crítica lo adora. Contra todo pronóstico y en la cresta del éxito, decidió dejarlo todo e irse de Madrid para asociarse con el teñista Juan Carlos Ferrero y, junto con su esposa y sumiller Rut Coronado, ponerse al frente de la cocina del Hotel Ferrero en Bocairent, Valencia. «El cambio nos ha supuesto más calidad de vida y excelencia en el trabajo. Creo que los clientes se merecen la calma y las vistas espectaculares que tenemos ahora», se explica Morales. Con el teñista tuvo un flechazo: «Es una persona cabal y con las ideas claras. Creo que formamos un grupo interesante». Su cocina es ahora más mediterránea que nunca. «Creamos a partir de lo que tenemos a mano en cada momento. Hoy es un rubio de casi cuatro kilos de la lonja de Santa Pola y mañana unas quisquillas increíbles». Esta tarde ha cerrado el restaurante para venir a la sesión de fotos. «Somos cocineros y eso tiene que quedar claro. Todo esto es muy glamuroso, pero hay que saber dosificarlo. En la cocina hay de todo menos glamour, el día a día es muy austero.»

### **Marcelo Tejedor**

El chef gallego ha esperado pacientemente su turno para maquillarse. «Es que necesito poco retoque», bromea. Es su debut en una sesión de fotos como ésta, así que se dedica a curiosear en la maleta de los estilistas. Pone una sandalia de Jimmy Choo a contraluz. «Son obras de arte», comprueba. Marcelo tiene 41 años y con 21 ya era ayudante de cocina del restaurante Arzak. Del Mediterráneo al Atlántico, Tejedor se queda con la merluza de Celeiro y las algas de sus amigos de Porto-Muñitos, «una marca muy apreciada entre los gastronomos», revela. Marcelo suma la tradición familiar con la formación en los mejores restaurantes de Francia. Porque aún se sigue reconociendo en el mundillo la influencia de



**VINO MARQUÉS DE MURRIETA.**  
EL VESTIDO DE PUNTO CON ARAÑAS DE  
PLATA DE ARIANNE BASS.



**PEDRO LATORRE**  
 Chef del  
 restaurante  
 Pedro Latorre,  
 en Madrid.

los grandes chefs galos. Su primera estrella Michelin la consiguió hace ya diez años, cuando era jefe de cocina del L'Amphitryon, de Toulouse. La segunda le llegó con su restaurante Casa Marcelo, en Santiago de Compostela, que se ha convertido en uno de los referentes gastronómicos de Galicia. «Ferran Adrià nos ha puesto en boca de todo el mundo, y ha tirado de una generación de profesionales que mira al futuro sin complejos. Es lógico que la cocina española esté de moda, también tenemos historia culinaria y unos productos maravillosos», asegura. Comer en El Bulli le emocionó, pero la experiencia gastronómica de su vida «han sido los viajes a Japón y a Perú». En su opinión, Tokio es la capital gastronómica del mundo por la variedad y calidad de la oferta y porque allí «viven para comer». Cuando quiere sorprender a sus amigos se dedica a emular a Jamie Oliver, el televisivo chef británico que hace

malabrismos frente a los fogones. Si, como los diseñadores, los chefs arriscan que definen sus tendencias para esta temporada, Marcelo se decantaría por los gastrobares, «una corriente muy fuerte de alta cocina a buen precio».

**Joan Roca**

En 2009 los expertos en gastronomía esperaban la tercera estrella Michelin para los hermanos Roca. No pudo ser. La polémica navegó en los foros, blogs y chats especializados. La crinçada escasa lluvia de estrellas, más bien un simurra, sentó mal entre los especialistas y cocineros. Una de cal y otra de arena o, en este contexto, una de sal y otra de azúcar. En la lista de los 50 mejores, Joan Roca fue quien escaló más puestos, un total de 21, para colocarse en el quinto. Joan conoció el veredicto «en familia» —estaba con Arzak y Adrià—, y a todos se les cayó la



WINO GOMFELDO ROSADO,  
 TAZO DE BARRIALES,  
 MARTILLO ESPECIAL, L'ÉCOFF  
 NEGRO, DE KIN FE & TOP  
 DONAZO, DE MIGUEL,  
 PALACIO SCOTIA MARCON  
 FUMÉ DE VASARI, VESTIDO  
 ASIMÉTRICO DE MASSCOB,  
 PULSERA ANCHA CON  
 ESCAMAS Y SCOTIA DE  
 ORO CON DIAMANTES, DE  
 POMELAPO, SCOTIA CON  
 DIAMANTES DE BARCENA,  
 PULSERA Y COLLAR TALLA  
 BAGLETTE, DE SUÁREZ.



1. SCOTIA DOS  
 DIAMANTES DE  
 BARCENA, ANILLO  
 MARCON FUMÉ DE  
 VASARI, BOUTIA DE  
 ORO ROSA Y PERLAS  
 DE TARTI, DE SUÁREZ,  
 SCOTIA DE ORO,  
 DE SUÁREZ.





baba de orgullo. «Estoy inmensamente feliz por la cocina española, esto es la superconsolidación». «Cuatro españoles entre los diez primeros!», declaró entonces Adria al diario «El País». Los hermanos Roca celebraron la victoria en El Celler de Can Roca, el restaurante gironés que abrieron en 1986. «Cocinar para tu gente es un acto de generosidad, por eso me gusta transmitir las ganas de cocinar a todo el mundo». Sabe que su trabajo le obliga a venderse bien, a promocionarse y a convertirse en una figura pública. «Es lo que peor llevo, pero hay que asumirlo.» Y reconoce que estas sesiones de foto le divierten. «Con un punto de humor en medio de la crisis». Admira a Carmen Ruscalleda, la única chef con tres estrellas de España, y escogió a Josep Abell para diseñar su uniforme de trabajo. «Alguna coincidencia entre la moda y la gastronomía? «No sé si la cocina es un arte, pero también aquí las modas pasan y el estilo permanece».

**Sergi Arola**

Es el hiperactivo de nuestra gastronomía. Tiene 41 años y cocina desde los 12. «Era un niño conflictivo que necesitaba examinar todos los ingredientes para firmar de lo que iba a comer. La tremenda crisis de los ochenta, tener que pagarme los estudios y ayudar en casa hicieron el resto», explica. Si hay alguien que puede estar satisfecho en 2009 es Sergi Arola. En La Broche había conseguido dos estrellas Michelin, pero se marchó para inaugurar, junto con su mujer Sara, el restaurante Sergi Arola Gastro. A los pocos meses la guía francesa concedió, otra vez, dos estrellas al proyecto de Arola. Además de su «mazouze» de alta cocina en Madrid, el chef lleva el Arola Madrid, en el Museo Reina Sofía, el restaurante Arola en el hotel Arts de Barcelona. Y todavía le queda tiempo para tocar la guitarra: tiene ocho diferentes en casa. Para Sergi, tanto en la gastronomía como en la moda coexisten todas las tendencias a la vez. «Las posturas radicales conviven con las revisionistas de toda la vida (un escepticismo para definir a aquellos que han perdido el tren de la vanguardia), con las más creativas y con las saludables. Se demuestra una vez más lo que dijo Paul Bocouse: sólo hay dos cocinas, la buena y la mala.» De las tendencias en alza, le hace especialmente feliz la vuelta del pan como parte importante de la oferta gastronómica de un restaurante. Y considera un reto enorme recuperar el servicio de élite. «Los maitres y camareros son los grandes damnificados del encumbramiento de los cocineros y los chefs.»

**Pedro Larumbe**

Con 16 años ya hacía sus pinitos en Lerín (Navarra). Es, como Arola, un cocinero-empresario de los que viajan y ejercen de embajadores de la gastronomía española por el mundo. Conoce bien la cocina del norte y los sa-

WINO CASTILLO DE YCAR.  
 EL VESTIDO DE GARA ESTAMPAO, DE  
 GUSTO BARCELONA A TOP VENDEDOR DE  
 VOLANTES DE GARA, DE MUEL EL PALACIO.

MARIO SANDOVAL  
 Chef del restaurante  
 Cique, en Hermanos  
 Olmedo, con una  
 estrella Michelin.





La escalación del producto es una de las tendencias a las que se apuntan los chefs españoles.



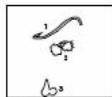
**RAMÓN FREIXAS**  
Chef del Racó d'en Freixas, en Barcelona, con una estrella Michelin.

bores y vinos del sur. «Mi creación favorita es el bogavante con verduras y salsa de Jerez, y en casa me gusta sorprender a mis invitados con una cigala o la sartén con manzanilla de Sanlúcar». Ante la cámara posa con maestría. Es un veterano y algunas del equipo comentan que sus maneras recuerdan a Paul Newman. Sus ingredientes imprescindibles son el olusco seco, la sal, el jamón ibérico, el aceite de oliva virgen y los vinos tintos. Cree que «los iluminados y la prensa» son los responsables del boom de la cocina española. Para él se trata de «un arte efímero». Desde 1996 su restaurante funciona en el Centro Comercial ABC de Serrano, en Madrid.

**Mario Sandoval**

A pocos kilómetros de la capital, en la localidad de Humanaes, Mario (1977) tiene su restaurante, Coque, que conserva una estrella Michelin desde 2004. Esta cou-

venido de que la cocina es «siempre una puesta en escena con un punto de fantasía e ilusión», aunque él define la suya como «matibleda y de autor». Así que se siente como pez en el agua en esta «aventura» que le hemos propuesto. «En la gastronomía, como en las pasarelas, también hay contradicciones. Por un lado, se lleva la materia prima localista de calidad y el cultivo biológico, y por otro, las notas exóticas, sobre todo las frutas y verduras que aportan notas visuales y gustativas globales. Como técnicas siguen consolidadas las texturas néreas y gelatinosas de origen vegetal.» Sandoval viene de una familia de cocineros y considera su caso como «vocacional». Es un inspirado. «Una música, un color... hasta un haz de luz me puede evocar sensaciones que traduzco en la cocina.» Y reconoce que le gusta «lo fashion». Cuando le preguntamos a qué diseñador elegiría para hacer su uniforme de trabajo, se nota que



**MARISSO DEL RESTAURANTE COMBARRO.**  
1. PULSERA DE ORO MARINERES  
TALLA BAQUETTE, DE SUÁREZ. 2. SORTIJA CON ESMERALDA ZAFIRO Y BRILLANTES, Y SORTIJA DE BRILLANTES, DE BARCENA. 3. SORTIJA DE OSORIOSA CON PERLAS DE TAHITI, DE SUÁREZ.

ha pensado muchas veces en ello: «Me gusta el depurado estilo de Tom Ford, y en España, optaría por el look esportivo de Lydia Delgado o las líneas puras de Angel Schlesser», responde casi como un estudio en el tema. Moda y gastronomía, cocina y arte. Las disciplinas se mezclan. «Herramientas básicas para entrar en la cocina?» «No creo que necesite tantas, con un buen horno de convención, un juego de cuchillos y un cazo se pueden hacer maravillas.»

**Ramón Freixas**

«¿Cuántos centímetros mide ese tacón? ¿Y vosotras coméis poco, verdad?», pregunta Ramón Freixas a las modelos, que lo miran y sonrían. «¿Que comemos poco? ¡Nosotras! ¡Ya veréis! Y entre ellas obtienen una invitación al restaurante que el chef acaba de abrir en Madrid y al que ha puesto su nombre.

El amigo El Racó d'en Freixas, de Barcelona, que ostentó una estrella Michelin, ha pasado a llamarse Freixas Tradició, y lo dirige, junto con sus padres, con la intención de recuperar esta cocina tradicional catalana que le llevó a ser chef. También en la ciudad condal inaugura el Avalon, en el Grand Hotel Central. Al doble estreno se une su aventura internacional en Australia, con el Sotano Tapas Bar y el Nuovo 37, los dos restaurantes gourmet del Hilton South Warr de Melbourne. Perfecto para este año de crisis. «Los cocineros preparamos nuestras 'colecciones' con antelación, como hacen los modistos», cuenta. Y el plato estrella de sus desfiles es «Las 10 maneras de comer el tomate», un resumen de sabores mediterráneos y vanguardistas. «Este plato define mi máxima: producto y sentimiento.» El mismo decide completar el estilismo de la sesión con un delantal que



**VINO DON FÉLIX ROSADO.**  
1. VESTIDO ROJO DE ANDRÉS SÁNCHEZ. 2. SORTEJA CON ORO BRILLANTES, DE BARCENA. 3. TOP AZUL, MARINO. 4. PANTALÓN DE TALLE ALTO AZULÓN Y TORTIQUÍN. 5. TOCO DE MOQUEL PALAJO. 6. VESTIDO AZUL, DE SITA. 7. MUESTA VESTIDO PALAJO DE HONOR ESTAMBO. 8. MUELA PALAJO. 9. SORTIJA CON ESMERALDA DE SUÁREZ.





**ENEKO ATXA**  
 Chef de Azurmendi (Vizcaya), con una estrella Michelin.



**PACO RONCERO**  
 Chef de cocina de El Celler de Madrid, con una estrella Michelin.



**RAMON DIOS**  
 Chef de El Mesón de Fuenterrabía y creador de la cadena Comme les gens Restaurants.

se puce con gracia en las piernas. Está acostumbrado a montar «escenarios». «Hace tiempo que ir a un restaurante es algo más que salir a comer. No vendemos comida, sino espacios de felicidad».

**Eneko Atxa**

Visco, vasco. En el alma y en su cocina. Siempre le apasionó la gastronomía y aprendió a disfrutarla desde niño con su madre y su abuela. Su buen hacer le ha llevado a trabajar junto con grandes nombres, como Berastegui o Adunz. En 2005 inauguró Azurmendi (por su segundo apellido) en Larrabetzu, Vizcaya, que obtuvo una estrella Michelin en 2008. Fue entonces cuando decidió abrir una sucursal en el hotel Villa Magna de Madrid, el Villa Magna by Eneko Atxa, que ya la crítica ha colocado en el top 5 de los restaurantes gastronómicos de la ciudad. Eneko (1977) llega a la sesión cargado con las hortelizas de su huerta, la creación de la que se siente más orgulloso. Quizá por eso la tendencia que suscribe es la de «resaltar el producto». Acaba de volver de Japón y viene emocionado con Koto. «Es una de las grandes capitales gastronómicas del mundo por el respeto al producto y el uso de técnicas milenarias que aún hoy sorprenden».

**Paco Roncero**

El éxito de Poco no se entiende sin Ferrn Adná y el Casino de Madrid. En 1998 Adná es nombrado asesor de su restaurante y en 2000 Roncero ocupa el puesto de jefe de cocina. Dos años después, la institución ganó una estrella Michelin que conserva desde entonces. Paco llega

y anuncia: «He venido sin prisas, cuando tengáis todo listo para la foto, yo me pongo y puzto». Mientras espera, se admira con la destreza del malabarista contratado para la sesión que hace saltar por los aires botellas de vino que cuestan más de 200 euros. «Ten cuidado, por Dios!», le pide. Escribe libros, dicta conferencias, y hasta ha creado un software. Por sí fuera poco, sigue abriendo restaurantes, el más pasado fue Estadio Puro, en la capital, un espacio de tapes tradicionales con un toque kitchi, y en breve inaugurará un segundo local que se presenta como la opción anticrisis para gourmet. Es muy conocido –y reconocido– por su trabajo con el aceite de oliva y sus diferentes texturas. «A mí me gusta cocinar, pero el negocio se lo mediatiza demasiado y hay que tener los pies bien puestos en el suelo».

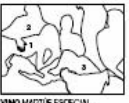
**Ramón Dios**

Era piloto de aviones, pero en 1996, con 24 años, se puso a la cabeza del negocio familiar, el mítico restaurante El Mesón de Fuenterrabía, fundado en 1932. «Cómo definiría su estilo? «Cocina sin tonterías, para decirlo con las palabras de un cliente». En las maestras, Ramón (1972) representa la tradición. No hay nada que le guste más que preparar para sus amigos un gazpacho casero hecho a mano y unos huevos fritos con patatas y jamón. Porque esto, con permiso de las pompas y las vanidades, es también alta gastronomía con distinción de origen. Este año ha creado, además, una empresa de coaching específica para hoteleseros y restauradores. Para él, el éxito de nuestra gastronomía es fruto del «trabajo de los chefs y de los medios de comunicación». Salud y larga vida para la mejor cocina del mundo.



**VINO CASTILLO DE YCAZ.**  
 1. JERSEY DE PUNTO DE LENTILLAS DE ROBERTO TORRETTA & BLUSA ANMILLA DE CASA DE MIGUEL PALACIO. SORTIA TALLA MARQUÍSE DE SUÁREZ. SORTIA ANCHA DE DIAMANTE DE VASAR. SORTIA DOS DIAMANTES Y SORTIA VINO DE BAZCENA. COLLAR TALLA BAGUETTE DE SUÁREZ. 2. VESTIDO COLLOR PUFE, DE MASSCOOL. CHALETA ESMOQUIN DE ARMAND BASIL. PULSERA DE COLO ROSA Y SORTIA DOBLE PERLA DE SUÁREZ.

**AGUA FRIENTE EN UN VASO EN EL MODO. 1. VINO BOTELAS. LAMARCA. COMI. SORTEO PATE. 2. COLLAR SORTEADO POR PALLELO. POLSEIAS DEL CASTILLO. PESTI. PABA. BENDITT Y ART LAB-OTER.**



**VINO MARTÍNE ESPECIAL 1. VESTIDO NEGRO DE ANSEL SCHLESER. PULSERA DIAMANTES DE BAZCENA. PULSERA BAGUETTE Y SORTIA DOS PERLAS DE SUÁREZ. 2. CAMISA DE IONFE. COLLAR DE BRILLANTES Y PULSERA DE POMELO. SORTEO DE PERLAS Y SORTIA DOBLE DE SUÁREZ. 3. CAMISITA. BODICE DE MIGUEL PALACIO.**



**VINO MARTÍNE 1. CAMISA Y PANTALÓN DE GARMEN MARCH. PULSERA DE POMELO. SORTEO PULSERA DIAMANTE DE SUÁREZ. 2. VESTIDO DE MARCEL. SORTEO PULSERA DE ROSA DE BAZCENA. 3. VESTIDO AZUL. DE MIGUEL PALACIO. PULSERA DE SUÁREZ. 4. ESMOQUIN DE ARMAND BASIL & VESTIDO DE ROBERTO TORRETTA & ESMOQUIN Y CAMISA DE ARMAND BASIL.**