

BALONCESTO FEMENINO EN ALTO ★ MANUELA VELASCO Y FRAN PEREA ROMANCE TEATRAL

DOMINICAL

19/06/11 NÚMERO 457



★★★
LOS
CHEFS
ESTÁN
DE MODA
★★★



el Periódico

*De arriba abajo,
y de izquierda
a derecha,
Paco Roncero,
Sergi Arola,
Mario Sandoval
y Ramon Freixa.*



HOMBRES CON ESTRELLA



ESTOS OCHO CABALLEROS SE HAN PROPUESTO
MODERNIZAR LA IMAGEN DE LOS CHEFS ESPAÑOLES.
TODOS POSEEDORES DE ESTRELLA MICHELIN, TODOS
HOMBRES DE CARÁCTER, REIVINDICAN SU MOMENTO
PARA MÁRCAR TENDENCIA FUERA DEL PLATO

TEXTO MARIO SUÁREZ FOTOS JUAN LAFITA ESTILISMO MANEL PERALTA



MARIO SANDOVAL



Secreto de moda:
DESDE QUE DESCUBRIÓ A TOM FORD NO HAY QUIEN LE VISTA CON OTRO TIPO DE AMERICANAS. "Los uniformes de los camareros, del personal de cocina y el mío; si la chaqueta lleva abotonadura o no, si el pantalón es pitillo; mi delantal, si es peto o se ata a la cintura; los colores... Todo es parte del escenario que supone entrar en mi restaurante", apunta Sandoval (Madrid, 1977) sobre la presencia de la moda en la gastronomía. Superado este principio, descubrimos que es un chef altamente influido por las tendencias. "Me gusta ir a la pasarela Cibeles, y suelo vestir de Hugo Boss, Tom Ford, Gucci y D&G", confiesa. Eso sí, para trabajar en Coque, en Humanes (Madrid), dice que no le sacan del "azul y blanco".

Chaqueta verde de BOSS BLACK www.hugoboss.com, pantalón pitillo negro de HE by MANGO www.hebymango.com y camisa negra de MIRTO www.mirto.com



Todos los cocineros llevan en la solapa un broche con las estrellas Michelin de sus restaurantes.

RAMON FREIXA



Secreto de moda:

LE ENCANTAN LOS ESTAMPADOS Y LOS COLORES VIVOS, QUE MEZCLA, SIN PREJUICIOS, CON CUALQUIER CAMISA BLANCA.

Tras su discreta chaqueta de cocinero blanca con la que se le ve en sus dos restaurantes de Barcelona y en el de Madrid, hay una persona que sigue a pies juntillas las últimas tendencias de la moda. Freixa (Barcelona, 1971) es un profesional del *vintage*, "pero el no usado", advierte. Suele acudir a desfiles de moda y de ahí saca ideas para su cocina: "Me inspiran las texturas de las telas, incluso un estampado de lunares me puede ayudar a crear un plato".

Y añade: "Los chefs, como creadores de tendencias en el ámbito gastronómico, también somos esponjas y debemos estar al día de lo que pasa en otros sectores culturales". Cuando no sabe qué ponerse para una fiesta tira de sus vaqueros de Andrew MacKenzie, que compró hace años: "Están rotos, pero es un básico que siempre funciona".

Chaqueta azul de CHEVIGNON www.chevignon.es, pantalón amarillo de MIRTO www.mirto.com, camisa y zapatos de ante de BOSS BLACK www.hugoboss.com, pañuelo de E. ZEGNA www.zegna.com, anillos de THOMAS SABO www.thomassabo.com y reloj de DURAN EXQUSE www.duranexquse.com





SERGIO Y JAVIER TORRES



Secreto de moda:
SON SUS ESPOSAS LAS
ENCARGADAS DE LOS ARMARIOS
DE ESTOS DOS HERMANOS.

"Un diseñador crea arte con las mejores telas; nosotros hacemos lo mismo con los mejores productos", dice Javier Torres. El y su hermano gemelo, Sergio (Barcelona, 1970), dirigen el restaurante Dos Cielos en el hotel ME de Barcelona y desde allí también intentan seguir las tendencias de la moda. "Ningún cocinero va vestido igual, aunque yo sigo optando por el blanco", cuenta Sergio, y Javier apostilla: "Ya han pasado a la historia los típicos pantalones de gallo de cuadros azules y blancos". Ambos son de vestir con colores claros, alegres. Según Sergio: "Creo que cumplimos los estándares de la moda gracias a nuestras mujeres".

Sergio: traje azul marino de PURIFICACIÓN GARCÍA www.purificaciongarcia.com, jersey de punto de GUESS by MARCIANO www.guess.com y sandalias negras de HE by MANGO www.hebymango.com
Javier: pantalón azul de PURIFICACIÓN GARCÍA www.purificaciongarcia.com, camisa de ARMAND BASI www.armandbasi.com, mocasines de ante verde y cinturón azul de HACKETT www.hackett.com

PACO RONCERO



Secreto de moda:
NUNCA TIRARÍA LA CAMISETA
CON LA QUE CORRÍO
SU PRIMER MARATÓN
DE NUEVA YORK.

Lo asume. "Me ayudan bastante a la hora de ir de compras. Yo siempre era de vestir de blanco y negro, pero desde que hago más deporte, he adelgazado y me siento mejor, intento incluir más colores en mi vestimenta", nos cuenta Paco Roncero (Madrid, 1969). Ahora quiere, además, que algún diseñador le cree la ropa de trabajo de La Terraza, en el Casino de Madrid, y de sus dos gastrobares Estado Puro, también de la capital, aunque ya colaboró con Davidelfin inspirándose en su moda para un plato. "El color es muy importante en la mesa. Siempre me fijo en las combinaciones que forman los ingredientes para que todo encaje", afirma.

Chaqueta azul de raya diplomática de E. ZEGNA www.zegna.com, pantalón azul marino de ARMAND BASI www.arnandbasi.com, jersey de punto rojo de DOCKERS www.dockers.com y zapatos de color hielo de LOTTUSSE www.lottusse.com





SERGI AROLA



Secreto de moda:
TIENE MÁS DE 50
CAZADORAS DE CUERO.

Ha dejado de llevar marcas de lujo: "Prefiero la comodidad que me da un *denim* japonés", nos comenta. Arola (Barcelona, 1968) es adicto a la compras *on line* y a las ediciones exclusivas de ciertas marcas. "Me sale más rentable comprar una edición limitada de Nike que otra prenda de una firma que vale lo mismo pero que lleva todo el mundo", apunta. Su estilo personal, canallesco, le ha creado una imagen propia en el espectro gastronómico español que traslada a su restaurante Sergi Arola Gastro de Madrid: "Trabajo siempre con vaqueros y botas, y no me dejo llevar demasiado por las tendencias; desde que he descubierto el algodón japonés, ya no quiero vestirme con otra cosa".

Chaqueta negra de DSQUARED2 www.dsquared2.com, camiseta de cuello de pico de color coral de GUESS www.guess.com, vaquero desgastado y botas del propio Sergi; cadena, colgante de plata y pulseras de cuero de THOMAS SABO www.thomassabo.com

RAÛL BALAM RUSCALLEDA



Secreto de moda:

LE GUSTA MEZCLAR EL COLOR NEGRO CON UNA PAJARITA AMARILLA O UNOS 'FLIPPERS' ROSAS.

"Envolvimos un ravioli con vegetales y vimos cómo las franjas de colores que creaban la zanahoria, el nabo daikon, la berenjena y el calabacín eran iguales que las franjas de colores de Paul Smith. Hay muchos clientes que lo identifican", nos cuenta Raúl Balam (Sant Pol de Mar, Barcelona, 1976). El hijo de Carme Ruscalleda lleva con lustre uno de los restaurantes habituales de los cazadores de tendencias de Barcelona, Moments, un espacio con reciente estrella Michelin que respira moda hasta en los postres. "En primavera, de nuestros armarios salen los colores vivos. Con nuestros platos sucede lo mismo", sentencia.

Vaquero gris y camiseta de botones de LEE, chaleco de doble botonadura de G-STAR, mocasines de MASCARÓ, pulseras de cuero de THOMAS SABO y reloj de CUSTO TIME
www.custo-barcelona.com





JORDI ROCA



Secreto de moda:
TIENE UNA CAMISETA DEL
BARÇA FIRMADA POR LEO MESSI
PRESIDIENDO SU COCINA.

Compra mucho por Internet
y es un adicto a las tiendas
Urban Outfitters, que siempre
visita en sus viajes, pero
Jordi Roca (Girona, 1978),
el menor de los hermanos
que dirigen el restaurante El
Celler de Can Roca en Girona
frecuentemente elegido como
el segundo mejor del mundo
por la revista *Restaurant*, va
más allá a la hora de aplicar las
tendencias a su cocina. "Desde
hace tiempo estoy adaptando
perfumes de firmas conocidas
para convertirlos en postres;
por ejemplo Terre D'Hermès
o Angel de Thierry Mugler",
cuenta. Y explica que esta
adaptación la realiza utilizando
frutas, especias, flores... "E,
incluso hemos creado nuestro
propio perfume, Nívol de
llimona (nube de limón)".

Chaqueta azul marino con costuras
naranjas de ARMAND BASI,
pantalón rojo de HACKETT,
camisa de cuello mao de RELIGION
y cinturón de ZEGNA SPORT.

MAQUILLAJE Y PELLUQUERÍA:
Susana Rodríguez, Patricia Grazia
(Talents) para Osis, y Givengy.
ASISTENTES DE FOTOGRAFÍA:
Dani Carretero y Edu Miera.