

RESTAURACION *news*

Nº 155 / 1-15 MAYO 2012. 7€

www.restauracionnews.com



Reportaje Dehesa Santa María

Informe cervecerías y tapas

Gerovitalia, lo mejor del hogar en un hotel

**PACO RONCERO,
EL PODER DE LA
ACTITUD**

Paco Roncero, jefe de cocina de La Terraza del Casino de Madrid: “La actitud no se aprende en las escuelas de hostelería”



Uno de los chefs de referencia dentro del panorama culinario español es Paco Roncero. Lo avala su trayectoria al frente de los fogones de La Terraza del Casino de Madrid, de los dos gastrobares Estado Puro, abiertos de la mano de NH, su participación en congresos gastronómicos, o su colaboración con la aerolínea Iberia, por citar algunos ejemplos. Cocinero, empresario, deportista, soñador... que apuesta por un equipo de 'pura sangre' como el mismo define y que este 2012 verá como toma forma su último sueño.

Cuando Paco Roncero hace balance de su trayectoria profesional y de la evolución de la cocina española y de la figura del chef, sobre todo, a lo largo de los últimos años, reconoce que este tiempo ha resultado muy positivo. “En cuanto a la cocina española y, por supuesto, en lo que se refiere a mí en el Casino. Hemos vivido una época en la que hemos evolucionado no solamente la cocina, sino también lo que se entiende que debe ser un chef. Un cocinero de hace quince años -o más-, no se parece nada a lo que es el cocinero hoy en día: personas que nos hemos interesado más en formarnos, en prepararnos para todo lo que nos ha ido viniendo, que nos pillaba, al principio, un poco de sopetón. Creo que la



evolución de la cocina española ha sido impresionante, con generaciones que ya estaban, generaciones que han venido y la gente joven que está llegando ahora, que hacen que la cocina española siga evolucionando y esté a la altura que está y siga estándolo durante mucho tiempo. Y dentro de un par de años, cuando Ferrán vuelva otra vez, ya veremos a ver qué pasa.

¿Cree que regresará?

Sí, sí, yo creo que sí. Así que hay cocineros en España para muchísimo tiempo.

No obstante, ¿no cree que se está produciendo un cambio de concepto en la cocina, una vuelta a lo tradicional?

Hombre, hay una cosa que todos los cocineros que hacemos cocina moderna tenemos muy clara que es la cocina tradicional. Durante muchos años se ha intentado separarla y, sin embargo, para nosotros la cocina tradicional es la base de la cocina que hacemos, con lo que nunca nos hemos olvidado de ella y, de hecho, tiramos de la cocina tradicional para muchas cosas aunque luego sí es verdad que le damos una vuelta de tuerca y la llevamos a nuestro terreno.

En la actualidad, el chef ha pasado a ser no sólo eso, sino gestor, imagen. ¿Un poco showman también?

Showman yo creo que no. Hay algunos, pero en líneas generales, todos tenemos los pies en la tierra. Pero es verdad que la figura del cocinero ha cambiado mucho. Antes éramos gente que estaba muy metida en la cocina, no salíamos ni siquiera a la sala, y ahora el cocinero se ha formado y tenemos nuestro equipo de creativos, como pudiera ser una agencia de publicidad: con nuestros creativos, gente que ejecuta esas creaciones. Por ejemplo, yo creo que la figura del relaciones públicas del cocinero es muy importante para seguir teniendo el restaurante lleno y seguir atrayendo gente nueva, aparte, por supuesto, de que hay una cosa importantísima que es que cocines bien y que lo que des de comer esté rico. Eso es lo primordial.

Porque lo damos por hecho pero a veces no es así, ¿no?

No. Cuando hablamos de gente como Dani García, Joan Roca, Quique Dacosta o yo mismo, si me quieres meter, damos por hecho que a su restaurante vamos a ir a comer bien. Pero los restaurantes hay que mantenerlos y tenemos que tratar que, día a día, se hable de nosotros, porque está la cosa muy mal ahora mismo. Y como nosotros queremos seguir manteniendo este tipo de restaurantes, sin bajar la calidad de la materia prima ni otras cosas, tenemos que buscar alternativas en nuestro negocio que nos generen dinero, porque, hoy por hoy, en los restaurantes gastronómicos, de verdad, para generar dinero, hay que vender mucho.

¿Cuál es la alternativa?

Los gastrobares: negocios que te dejan menos margen

pero tienen más volumen. Seguimos jugando con una materia prima muy buena, y también una calidad-precio muy buena, sin tener que tener la cantidad de personal que tienes en el restaurante gastronómico. Estás hablando de una cocina un poco más sencilla y un tipo de negocio que ha demostrado que funciona muy bien. Empezamos a hacerlo hace unos años y es lo que puede llegar a salvar la cuenta de resultados para poder seguir manteniendo tu restaurante. Y si se puede ganar un poquito de dinero, pues bienvenido sea.

La Terraza del Casino, Estado Puro, su programa informático, Iberia, congresos... todo esto, ¿cómo convive con la vida privada?

Hasta hace unos años sólo pensaba en esto: trabajo, trabajo, trabajo... Luego te das cuenta que no puede ser así. Está claro que es lo que más me gusta, que tengo la gran suerte de que trabajo en mi mejor afición, con lo cual es fácil, pero hay otras personas que pagan los daños colaterales. Y llegó un momento en que decidí que tenía que parar y dedicarme algo de tiempo para mí. Pero cuando tienes un trabajo que te gusta tanto, que lo disfrutas tanto y que es tu pasión, para ti no es trabajo. Me tiro aquí todo el día, a veces me voy, me doy una vuelta, vuelvo, porque estoy muy a gusto.

¿Y la gente de alrededor? Tanto el personal como la familia.

Soy muy respetuoso con la gente de alrededor, con la gente que trabaja conmigo y que tienen que tener tiempo. Yo no quiero que hagan lo que hago yo, en ese sentido. Porque es verdad que personalmente vivo mucho y con gran intensidad todo lo que hago y es verdad que lo disfruto. Pero intento tener espacio para mi vida privada, para mi familia, para hacer cosas con ellos y eso lo he aprendido con el tiempo. Me ha costado mucho llegar a ese punto y muchos años en los que mi prioridad era el trabajo. No me daba cuenta de que había mucha gente a mi alrededor, mi familia, que me necesitaba. Y es importante darse cuenta. Creo que, como a mí, le pasa a muchos cocineros: nos centramos mucho en el trabajo.





En corto, algunas reflexiones

Si no se hubiera dedicado a la cocina... yo, realmente iba a estudiar Biológicas, lo que pasa es que entré en la escuela de hostelería y dije "de aquí no salgo".

Este año 2012. El restaurante no está trabajando mal. Con tu trabajo y el día a día, apareciendo en dos guías como la Repsol o la michelín, sigue generando mucho tráfico.

Estado Puro. ¿Habrá alguno más? Este año nos vamos a centrar en mejorar en el restaurante en todos los aspectos y en proyectos nuevos nos vamos a centrar en el Taller. La Terraza está funcionando muy bien y hay que centrarse en él.

Iberia. Seguimos desarrollando cosas con ellos. Quizá un poco más lentos de lo que habíamos pensado, porque tenemos que hacernos a la idea de lo que es 'comer en un avión' y lo que conlleva, pero estamos contentos y hemos querido enfocar las creaciones de modo que den a conocer la cocina española.

Dentro de veinte años dónde se ve. ¿Casi jubilado? No, porque además yo soy de los que se morirán en la cocina. Pero soy un tío muy simple: seguiré trabajando, seguiré soñando, como ahora, no me veo de otro modo. me veo como ahora pero con veinte años más.

Persona a la que le gustaría o le hubiera gustado dar de comer. me hubiera gustado mucho dar de comer a Freddy mercury. He dado de comer a Queen, pero Freddy ya no estaba. y ya no va a ser.

No puede terminar el día sin... Darle un beso a mis niños -muchos besos a mis niños-.



Es una profesión muy sacrificada.

Sí, pero si te lo propones puedes sacar tiempo para la gente que te quiere. Es importantísimo estar muy centrado y tener ese equilibrio de 'trabajo mucho pero tengo que tener tiempo para mí, para mi familia'.

Hablando de la gente de alrededor, pero esta vez del equipo. ¿Prefiere rodearse de estrellas o apostar por la cantera? ¿Cómo elige a los que le rodean?

Yo soy de los que piensa que en un equipo tiene que haber pura sangres y 'trotones'. Esa es la realidad y es importante. Y cuando hablo de pura sangres no me refiero necesariamente de

traer estrellas: llevo aquí 21 años y los jefes de cocina, los maitres de la casa, son gente que llevan aquí más de diez años, sin problemas. A lo que me refiero es a que hay que intentar detectar cuáles son las capacidades de la gente, cuáles son sus cualidades y sus virtudes, cuáles son los roles de cada uno y poderse los dar. Cuando hablo de pura sangres, hablo de gente que de verdad viva el proyecto, viva las cosas y esté de tu lado, y sea capaz de trabajar codo con codo contigo. Es muy importante que haya este tipo de personas en un proyecto. Lo esencial es la actitud, que no la aprendes en las escuelas: la tienes o no la tienes. Y gente con esa actitud es a la que yo me refiero cuando hablo de pura sangres.

¿Y los 'trotones'?

Pues en un equipo tiene que haber 'trotones' porque si todos fueran Ronaldos, la cosa iría mal. En mis equipos tengo pilares en los que me baso y que tienen que aprender desarrollar su trabajo y que, luego, si detectamos que es un futuro pura sangre, nos lo intentamos quedar. Cuando hablo de 'trotones', lo digo en plan bestia, pero son trabajadores que llevan a cabo una labor crucial.

A veces trabajan más que las estrellas.

Esto es como lo de los creativos y los que ejecutan esa creatividad. En todos los equipos están los que crean y los que ejecutan. Esto me pasa a mí: aquí hay creativos y eje-

cutores y para mí es mucho más importante un ejecutor que un creativo, aunque parezca radical, porque una idea súper bien creada desde el taller de investigación, si luego se ejecuta mal, no vale nada. Sin embargo, una idea buena, normal, que sale del taller, si los ejecutores la llevan a la práctica a la perfección, cuando llega a los clientes es una idea buena.

¿Cómo se crea un plato 'made in' Paco Roncero?

De muchas maneras: a veces te basas en las que conoces y otras son cosas que ves y empiezas a ser pruebas. Pero, para sacar un plato, la creatividad está muy bien, pero hay que trabajar. Tiempo, tiempo, y tiempo y probar. Desarrollar la idea por muy alocada que sea, porque yo soy de los que pienso que cualquier idea que se nos ocurra hay que probarla y a ver qué pasa. Porque a lo mejor no sale lo que teníamos pensado, pero sale otra cosa. Hay que probar.

A usted le une una relación muy larga con NH, ¿cómo ha evolucionado a lo largo del tiempo?

NH ha apostado mucho por la restauración, aunque no es su target. Han sabido ver desde siempre que teniendo espacios como el Casino, o como los que ahora tienen con Hesperia, con el Santceloni, potencian la imagen de marca de la cadena y, sobre todo, ayudan mucho a 'vender' el hotel. Y eso dice mucho de nosotros. Siempre nos han ayudado en todo lo que hemos necesitado y no puedo tener ninguna queja porque, además, han respetado lo que significaba la 'alta restauración' y siempre hemos tenido su apoyo. Y ahora que corren malos tiempos seguimos teniendo todo el apoyo de la cadena y, de hecho, estamos haciendo una apuesta por evolucionar y seguir invirtiendo y ahora vamos a presentar un taller gastronómico, un centro de investigación, donde he tenido el apoyo de marcas como Repsol, a nivel de patrocinio, HP... pero, sobre todo, el apoyo de NH permitiéndonos crear este espacio dentro del Casino y seguir desarrollando mi sueño. Sueños en línea con la evolución, la investigación, la sostenibilidad, confort ambiental, confort del espacio, etc. Esto es un poco lo que va a ser en Taller.

¿Ese es su último sueño? ¿para cuándo?

Ya lo hemos terminado, es un taller de investigación que va a ser nuestro espacio, donde vamos a trabajar en el día a día, en lo que hacemos y lo que va a ocurrir en el restaurante pero también vamos a jugar -ocho personas y conmigo nueve- con lo sensorial. Donde la sostenibilidad es muy importante y donde en un pequeño teatro, a la hora de comer vamos a jugar con los cinco sentidos. Hay que vivirlo. Lo vamos a presentar dentro de nada. ● ISABEL CANO