

Un festín con dos cocineros estrella, Freixa y Roncero

dec
30
2016

DOS COCINEROS CON DOS ESTRELLAS MICHELIN COMPARTEN CHARLA. RAMÓN FREIXA (RAMÓN FREIXA EN HOTEL ÚNICO) Y PACO RONCERO (LA TERRAZA DEL CASINO DE MADRID) COMPARTEN PROFESIÓN, AMISTAD Y UNA PASIÓN EVIDENTE: LA COCINA. SEPAMOS QUÉ MÁS LES UNE.



POR:
AGUSTÍN GÓMEZ CASCALES



RAMÓN FREIXA PACO RONCERO ENTREVISTA

ESTRELLAS MICHELIN



SHANGAY = ¿Coincidís a menudo?

RAMÓN FREIXA = Mucho, porque somos amigos. No digo conocidos, sino amigos...

PACO RONCERO = Amigos que se quieren. En la cocina, en general, no hay competencia.

RAMÓN = ¡Claro que hay competencia! Lo que hay en general entre los cocineros es buen rollo.

PACO = Pues para mí, cuantas más estrellas Michelin y mejores cocineros haya en Madrid, mejor, porque hace que crezca el turismo gastronómico. Yo a ti no te veo como competencia. Vamos, no de pique. Como mucho, piensas en otro cocinero que está pisando fuerte y dices "cuidado, a ver si la gente va a ir a su restaurante y no al mío". Así te pones las pilas, en el fondo es un rollo muy sano.

SHANGAY = ¿Cómo surge esta amistad?

RAMÓN = Antes de llegar yo a Madrid. La primera vez que te conocí fue en un banquete en el Casino de Madrid, hace muchos años. Y después volvimos a coincidir en un evento de bebidas, en el que acabé, después de unos cuantos finos, bailando sevillanas en Almonte.

PACO = ¡No lo hacías nada mal!

SHANGAY = ¿Es la cocina vuestro principal tema de conversación?

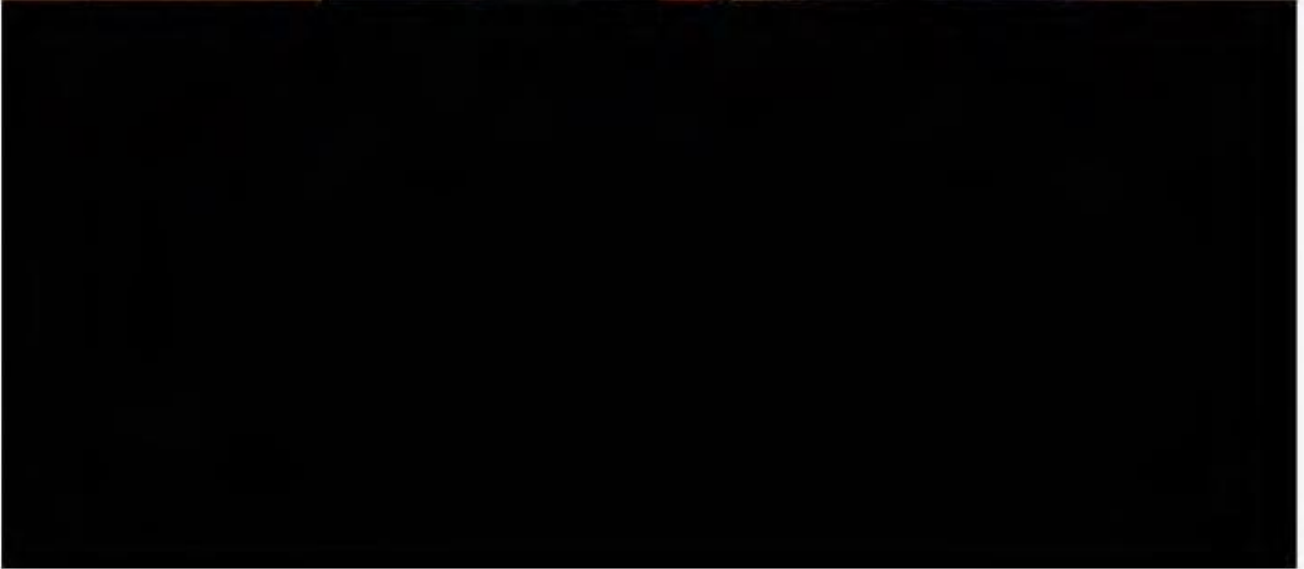
RAMÓN = No, sería muy aburrido. Los amigos hablan de todo, de la familia, de planes... La gastronomía no es lo único que nos une.

PACO = Lo que sí es verdad es que solemos vernos en restaurantes, siempre procuramos comer y beber en condiciones cuando nos vemos. En esas ocasiones, rebajamos nuestro nivel de exigencia, porque la comida pasa a un segundo plano, y lo que queremos es pasarlo bien. Aunque siempre queda esa pequeña deformación profesional...

RAMÓN = Pero no vamos a analizar, sino a comer. Mucha gente se piensa que cuando salimos a otros restaurantes estamos analizándolo todo, ¡y qué va!

PACO = La tensión se la provocamos, a veces, al cocinero del restaurante.

RAMÓN = Lo bueno es que a veces se llevan la sorpresa, porque no reservamos a nuestro nombre, como suele ser otra persona la que se ocupa de eso... [risas].



SHANGAY ⇒ ¿Cocinero o chef?

AL UNÍSONO ⇒ Cocinero.

PACO ⇒ Aunque es verdad que fuera de España todo el mundo te llama chef, y poco a poco nos hemos ido sintiendo más cómodos con el término.

RAMÓN ⇒ Pero en nuestras cocinas tú eres Paco y yo Ramón. Cuando alguien en la mía me llama chef... no me gusta, porque yo no les llamo cocinero o camarero. Sé que es algo que solo se da en España, pero es que cada persona con la que trabajo tiene un nombre, y yo no hablo con un cargo. Esa disciplina tan cartesiana es muy francesa.

SHANGAY ⇒ Los dos transmitís esa sensación de cercanía, no vais de chefs estrella...

RAMÓN ⇒ Somos cocineros que tienen estrellas, que es muy distinto. Aunque además tenemos otros restaurantes sin estrella, donde también se come muy bien. Las mejores croquetas, aparte de las de mi padre, son las que da Paco en Estado Puro. Así estoy yo..., porque tú luego te vas a hacer un triatlón y un Iron Man, mientras yo me quedo comiendo croquetas.

PACO ⇒ No se quiere venir conmigo a hacer deporte, y mira que lo intento veces... Es verdad que, ahora que se ha mediatizado tanto la cocina, puede parecer que los cocineros vamos de estrellas por la vida. No es nuestro caso. Aunque, lógicamente, sí disfrutamos el momento de reconocimiento social que estamos viviendo, y lo aprovechamos. Por eso seguimos esforzándonos, porque esto es como el mundo de la moda, que cuando van entrando los jovencitos...

RAMÓN ⇒ Claro, es que hace unos años aún estábamos en las listas de los jóvenes cocineros, ahora ya no. Ahora, en todo caso, en la de maduros interesantes... Por suerte, hay un público para nosotros [risas].

PACO ⇒ Esta tendencia de los cocineros estrella se inició con Ferran [Adrià] hará quince años.

RAMÓN ⇒ Su portada en el New York Times fue el detonante. Ahí se empezó a ver que los cocineros podían hablar de muchas cosas, no solo de cocina, y que podían aparecer en medios que no fueran especializados.

PACO ⇒ También es que el prototipo de cocinero ha cambiado mucho. Antes, el 99% estaban siempre encerrados en la cocina, nos llamaban 'los grasillas', pensaban que todos estábamos gordos... Hoy día nos cuidamos e intentamos ir a la moda. Bueno, a mí me llevan a la moda, más bien.

RAMÓN ⇒ Yo soy muy de trapitos, me encantan. Paco es supertecnológico, es brutal lo que sabe de cachivaches, todo lo contrario a mí. Cuando vamos de viaje, él se va lo primero a Apple, y yo, a Prada [risas].

PACO ⇒ Ojo, que ahora yo también me voy a Prada contigo, igual que tú me acompañas a Apple.

SHANGAY ⇒ ¿Y compartís secretos de cocina?

RAMÓN ⇒ Siempre digo que si la cocina española está donde está es porque en ella no hay secretos. Yo sé que si Paco tiene una técnica concreta que me vendría bien, la compartirá conmigo. Ojo, hablo de técnicas, no de copiar platos.

PACO ⇒ Si la cocina española ha evolucionado tanto ha sido porque se comparten los conocimientos. Y lo suyo es ser honesto y decir siempre la fuente.

RAMÓN ⇒ A mí me encanta cuando voy a un restaurante y veo que han copiado un plato de Paco.

PACO ⇒ La putada es cuando te lo copian mal...

RAMÓN ⇒ O van de que lo han creado ellos. Porque recuerdo un restaurante en donde servían tu risotto de calamar, vamos, de fotocopia, pero mal hecho. Cuando veo algo así, se lo chivo corriendo.

SHANGAY ⇒ Y en casa, ¿cocináis?

PACO ⇒ Últimamente un poco más.

RAMÓN ⇒ Yo, muy poco. Hago tres comidas a la año importantes y ya. Una está al caer, la de Trufa en hojaldre. Pero es que cuando tengo amigos en casa quiero disfrutar con ellos, así que pongo un buffet, no quiero estar encerrado en la cocina.

SHANGAY ⇒ ¿Sois tan maniáticos en casa a la hora de cuidar los detalles de una comida?

PACO ⇒ Yo, todo lo relacionado con el montaje de mesa lo cedo.

RAMÓN ⇒ ¡Uf! Yo soy Virgo, muy maniático del cacharrerío, la vajilla... Incluso tengo una plancha de viaje en casa para planchar el mantel. Lo que me gustaría tener en casa cuando cocino es a alguien que fuese limpiando detrás...



SHANGAY ⇒ ¿Llega un momento en que la presión por crear nuevos platos resulta excesiva?

PACO ⇒ A mí ya se me pasó ese rollo de tengo que crear 30 platos este año porque si no no estoy en la onda... Es mejor hacer pocos platos, pero buenos. Crear por crear ya no me interesa.

RAMÓN ⇒ Hay una presión, pero no la siento opresiva. Hay que hacerlo para que el cliente no se aburra, y porque lo da el mercado.

PACO ⇒ Pero si yo me pongo en la piel del cliente, si voy a un restaurante y de diez platos que he probado en un menú degustación cinco me han encantado, si cuando decido volver a ir al mes veo que me han quitado ya esos platos que me gustaban...

RAMÓN ⇒ Hay una presión, pero no la siento opresiva. Hay que hacerlo para que el cliente no se aburra, y porque lo da el mercado.

PACO ⇒ Pero si yo me pongo en la piel del cliente, si voy a un restaurante y de diez platos que he probado en un menú degustación cinco me han encantado, si cuando decido volver a ir al mes veo que me han quitado ya esos platos que me gustaban...

RAMÓN ⇒ Vale, al mes no vas a cambiarlos, pero al año sí. Obviamente aquellos platos que son identidad de la casa no los vas a quitar, pero también has de dar ese punto de vanguardia e ir renovando. Es como en la moda, cuando haces alta costura has de crear tendencia; la alta gastronomía también debe crearla, así que tienes que ir siempre un paso por delante.

PACO ⇒ Pero Ramón, yo y el noventa y nueve por ciento de los cocineros sabemos que es imposible que tantos platos salgan redondos. Es mejor hacer menos y que sean perfectos. Cuando lo sacas al restaurante por primera vez, quizá está al ochenta por ciento; vas viendo el feedback de los clientes, cómo puedes hacerlo para tantas personas, lo vas refinando... y casi que es cuando lo quitas de la carta cuando está perfecto.

SHANGAY ⇒ **¿Se llegan a convertir las estrellas Michelin en una losa?**

RAMÓN ⇒ No. Es un reconocimiento que te sitúa en el mapa gastronómico internacional.

PACO ⇒ Es el galardón más importante que un cocinero puede recibir, y del que más pendientes estamos.

RAMÓN ⇒ Y esto no es como un Oscar, que es para toda la vida, porque las estrellas te las pueden quitar el año que viene.

PACO ⇒ Aunque lo realmente importante no son las estrellas, sino que tu restaurante esté lleno.

SHANGAY ⇒ **¿Cómo hacéis para coordinar todos vuestros restaurantes, que son muchos? Porque además de vuestros buques insignias tenéis más. Paco, por ejemplo, los Estado Puro, Barbarrosa en China o Versión Original en Colombia. Ramón, Arriba y Ático. Además de vuestros servicios de catering...**

RAMÓN ⇒ Se logra con buenos equipos. Yo que soy zurdo, tengo muchas manos derechas. Paco y yo estamos en la casa madre, él en La Terraza del Casino de Madrid y yo en Ramón Freixa en Hotel Único. Los otros restaurantes, los *pret-à-porter*, los controlamos de cerca pero no solemos estar, claro.

