

LA BÚSQUEDA DE JUDI DENCH ESTOPA ¿BUENOS HERMANOS? EMIR KUSTURICA RUEDA OTRA VEZ

# DOMINICAL

23/02/14 NÚMERO 597



Esta es la maleta  
que acompaña al  
cocinero en sus  
viajes

Llançà  
Barcelona  
Berlín

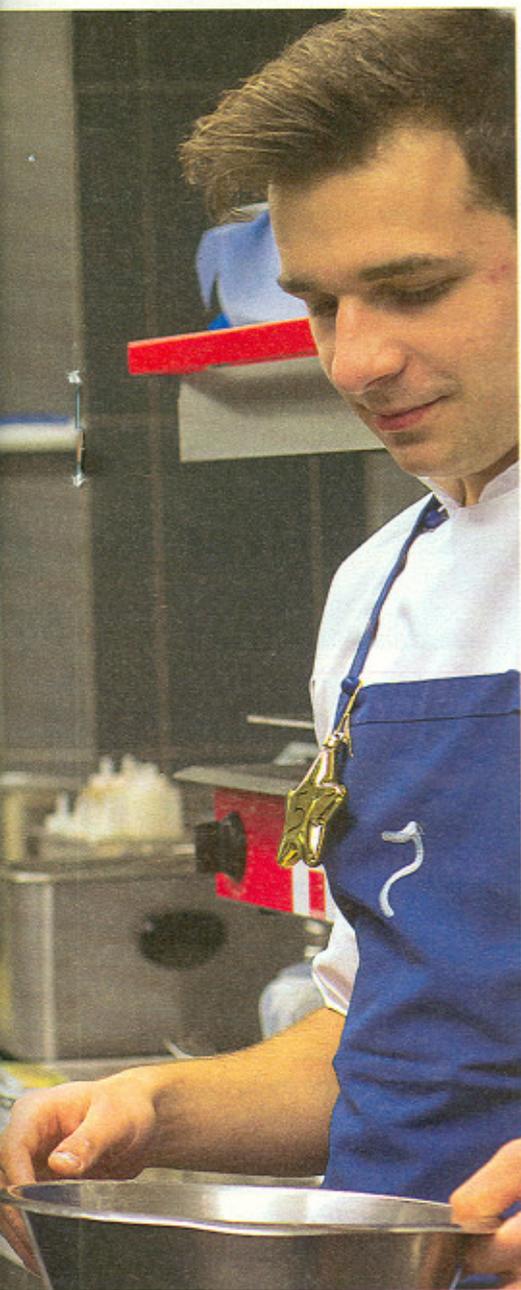
El chef Paco Pérez  
recorre 150.000  
kilómetros al año  
para dar de comer





150.000  
KILÓMETROS CON  
**PACO PÉREZ**





**El abrazo.** Paco Pérez celebra con el cocinero Monty Aguiló la concesión de la primera estrella Michelin al restaurante 5, en el hotel berlinés Das Stue.

AL AÑO EL CHEF CUBRE UNA DISTANCIA ENORME PARA ASESORAR A RESTAURANTES. UN VIAJE ENTRE LLANÇÀ (GIRONA), BARCELONA Y BERLÍN. EL RESTAURANTE DE SU PROPIEDAD, MIRAMAR, CUMPLE 75 AÑOS Y LO CELEBRARÁ A PARTIR DEL 1 DE MARZO, CUANDO COMIENZE LA NUEVA Y ROMPEDORA TEMPORADA

TEXTO PAU ARENÓS FOTOS ALBERT BERTRAN



**1.751 KM. BERLÍN.**

Es la distancia entre el paseo marítimo de Llançà (Girona), donde está domiciliado el restaurante Miramar y su hotel con una estrella, y la calle Drakestrasse de Berlín, donde señorea el restaurante 5 by Paco Pérez y su hotel de cinco estrellas gran lujo Das Stue.

Del mar doméstico y el vecindario escaso al bosque urbano de Tiergarten rodeado por una masa humana de tres millones de habitantes. De la vida ascética del Cap de Creus al tumulto eléctrico de Berlín.

El recorrido habla del periplo vital de Paco Pérez Sánchez (1962), de alguien que ha conocido la cama de tablas y la cama con colchón viscoelástico. Y a pesar de que asesora restaurantes en hoteles de lujo y que por sus manos pasa el blanco y el negro, el tartufo y el caviar, se sigue considerando un obrero de la cocina. Y lo es. Currante hasta exprimir la última gota de talento, un flaco al que le resulta imposible añadir un gramo más a la figura porque el torbellino lo quema. Paco no sabe hacer otra cosa. Paco no

quiere hacer otra cosa. Está comprometido con la vanguardia y con el Miramar y todo ese vaivén de *trolleys*, de *cocina trolley*, AP-7 arriba y abajo, y la vida amorosa y familiar tendida en el hilo telefónico es para garantizar la estabilidad económica del establecimiento: "Son 40 personas a las que pagar un sueldo". La vanguardia tiene un precio. Y no es el que abonan los clientes.

Este viaje a Berlín el 12 de noviembre es distinto de los otros, de ese desplazamiento que lo lleva a Alemania cada mes: la semana anterior el restaurante 5 by Paco Pérez fue agraciado —y no es la lotería— con una estrella Michelin, la quinta de Paco, locución que parece que dé nombre a un grupo de amigos. La quinta de Paco. Y no. Son cinco estrellas, *cinc, fünf*: dos por Miramar, la casa familiar; dos por Enoteca, en el rascacielos del Hotel Arts en Barcelona, y una por 5. Cinco, pues: nombre premonitorio.

En Berlín hace tanto frío que hasta los osos polares del zoo llevan abrigos bue-



**Teléfono.** Siempre conectado, dirige varios establecimientos vía móvil, ajeno a la monumentalidad de la puerta de Brandeburgo.

→ nos. Das Stue es un edificio contundente con un interior delicado cuyo vecindario son los animales del parque zoológico y la embajada de España.

En las paredes cuelgan obras maestras de la fotografía. Frente a los ascensores, Marilyn Monroe de espaldas. Los hombros al descubierto, el vestido ciñéndole los omoplatos, asegurando el cuerpo.

Interrumpido por la gratitud de los conserjes, Paco pasa directamente a la cocina, donde lo reciben con aplausos, abrazos, sentimiento, alguna lágrima de aceite y sal. Para el equipo, tan joven —con los jefes de cocina Monty Aguiló, Patricio Pato Zucarini y Andreas Rehberger al frente—, este reconocimiento es un impulso. Hace menos de un año que dieron el primer servicio e intuyen que han abierto la puerta a algo grande.

En un equipo multinacional, la lengua es el inglés y Andreas, el pastelero, es el encargado de la traducción. Paco los felicita, les da las gracias, los reta a prosperar. Si tienes una, quieres dos. Si tienes dos, quieres tres. Es la lógica, el modo de vida que han elegido, en el que es vital el impulso de las guías y de los cronistas solventes más que la maraña de las redes sociales. Cuando alguien decide gastar 100 o 200 euros (dinero que no sale de los bolsillos pudientes sino de los creyentes en la fe gastronómica, que ahorran), difícilmente se deja intimidar por el matonismo y la histeria y prefiere la reflexión y la credibilidad del emisor.

A pesar de los aplausos, vuelve a la memoria del chef cuando él y su mujer, Montse Serra, aguardaban ateridos a la puerta del Miramar la llegada de clientes

“Me gusta crear familia”, concluirá Paco minutos más tarde, picando algo en The Casual, la sala polivalente donde se amanece con el desayuno —y ese cruasán integral— y se come y se merienda y se cena un repertorio de platos de #cocinaurbana, popurrí internacional en el que las anchoas Nardín con pimienta texturizada conviven con una fritura perfecta de pescados y mariscos, unos fideos en homenaje al restaurante barcelonés Shunka, huevos en *cocotte* con panceta y fuagrás y el *brioche* al vapor con cerdo ibérico. Los creyentes lo llamarían sincretismo.

Paco es silencioso: compensa la introversión con una sonrisa de pillo. Le incomoda hablar de sí mismo. Un tímido que intenta salir de la cáscara y el laberinto del nautilus.

A pesar de los aplausos, de las invitaciones aquí y allá, de los flases fríos y las palmaditas calientes, de los empresarios que lo buscan para asociarse, vuelve a la memoria una imagen cruda, sepia, aterida: él y Montse Serra, su mujer, su socia, en la puerta del Miramar aguardando la llegada de algún cliente. Solos. Gaviotas como borrachas en el cielo al capricho del viento.

En los inviernos atramuntanados de Llançà, el viento es un muro. Hace mucho de eso, aunque siempre lo tiene presente como recordatorio de quién es, de dónde viene, de cuál es el lado del éxito en sombra. “Montse es la persona más importante. Ella es el espíritu del Miramar. Yo solo soy una foto”. Montse huye de las fotos.



Paco llegó a Miramar, el Km 0 de la familia, con unas botas de fútbol. Era amigo de campo de Quico Serra, hermano de Montse. Necesitaban que Paco, ya cocinero, les echara una mano con las comidas.

“La vi en pijama, en la puerta, y me enamoré”. El cocinero pensará que, hasta hoy, ha hecho bien en seguir la regla del silencio, pero comprenderá la pertinencia de publicar ese recuerdo entregado y dulce. El hijo de la pareja, Guillem, Guille, juega al fútbol y a las palabras con los estudios de Periodismo en Barcelona. Ese fútbol que Paco añora, apartado del barro por las tribulaciones profesionales. La hija, Zaira, prefiere las palabras, las del teatro que aprende en Londres. Coches, aviones, maletas, kilómetros, la familia Pérez Serra, experta en hacer y deshacer equipajes.

El Km 0 de Miramar es el año 1939, cuando los abuelos de Montse, Alfonso Serra y Julia Cisneros, se quedaron en Llançà camino de la frontera huyendo de la Barcelona ocupada y los saludos romanos. “El edificio en el que está el Hotel Das Stue es de 1939. ¡Qué coincidencia! Eso me interesó, el mismo año en lugares tan alejados”. La modestia del Miramar y el empaque de la construcción berlinesa, ideada para acoger la embajada de Dinamarca y que Hitler secuestró para fines poco diplomáticos.

Los comienzos de Miramar fueron menos traumáticos, aunque igual de épicos. La heroicidad de los pobres. “En verano, la abuela Julia alquilaba su habitación y se iba a dormir a la playa”. Los sueños hoteleros se construyen sobre la arena.

Aquella mujer, que había cocinado en el frente del Ebro, tenía mano para el sargo con *vi ranci*, las costillitas de cabrito rebozadas y las habas a la catalana. Como homenaje a los pioneros, cuando las fondas eran territorio de subsistencia, sería justa una reinterpretación de los platillos, dibujados en la arena desde hace 75 años.

De origen onubense, Paco tiene el ADN ampurdanés. “Somos seis hermanos, tres



Menú. Esferificaciones de calabaza, pato a la sangre y una versión renovada y audaz (izquierda) de la ‘straciatella’.

## El Km 0 del restaurante es el año 1939, cuando Alfonso Serra y Julia Cisneros se quedaron en Llançà huyendo de la Barcelona ocupada

chicos y tres chicas. Mi padre, Francisco, formaba parte de la brigada del ayuntamiento y mi madre, Carmen, era ama de casa”. Ropavieja, gazpacho, sardinas con picadillo: es el humo de su memoria. No sabe por qué comenzó a cocinar, tendría 11 o 12 años. “Lo hacía por las tardes. No me acuerdo de ciertas cosas importantes, pero sí de esto. Hice una pizza y, como no tenía horno, la puse al sol para que se cocinase. La corté en trozos. Daba ganas de vomitar. Era malísima”. Si aceptamos la fecha y nos situamos en 1972, una pizza era una comida exótica. O no lo era en Llançà, donde el turismo dictaba cartas con ambición internacional.

Aceleremos para contar la forja, o el rustido, de un cocinero.

Camarero en el bar Sport de Llançà (calamares a la romana), pinche de dos tíos que guisaban en el Hotel Beri (pollo a la jardinera y fricandó), empleado de Can Manel (bullabesa, “servíamos más de 250 platos de esa especialidad”), emprendedor antes de los emprendedores asociado con dos colegas en La Dorada de Roses (lenguado a la almendra), chef de un coronel durante el servicio militar –aquel encierro de inocentes– y aprendiz en Francia con Michel Guérard, padre o padrino o padrisimo de la *nouvelle cuisine*.

La visión de aquella chica en pijama lo llevó a enrolarse en el Miramar. El chiringuito con sillas de plástico fue tomando hechuras y asiento de gran restaurante, apuntalado con los tallarines de calamar y judías verdes, fuagrás-coco-manzana o el lenguado cítrico, espejismos de finales de los años 80. Nombra como plato de cambio, aperturista, las almejas con *gelée* de su agua, lima, soja y jengibre, de 1994: “Ahí vimos nuestro camino”. Aquellas clases entre 1993 y 1998 en el vecino El Bulli fueron el disparador: “Con una noche ya tenía suficiente, ¡madre de Dios!”. Un bote de sidral en la mente.

Veinte años después, enfilando su propio camino por sendas y olas sin renunciar al patrimonio bulliniano, Paco y Montse están a punto de recoger las velas de la temporada 2013. Son los últimos días de diciembre y la playa se funde con el mar sin personas que alteren el paisaje. La tramuntana descan- →

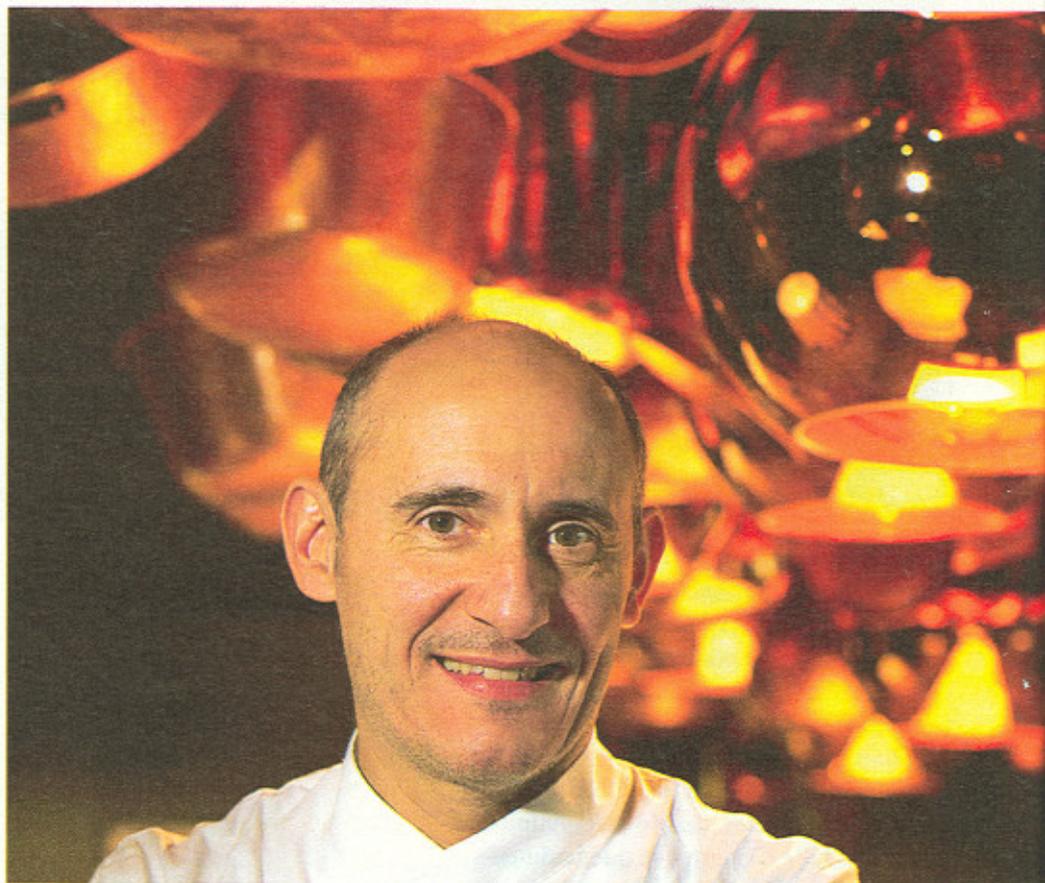
→ sa y esa mañana de sábado el cielo es de cristal tallado. La comida, 35 bocados, ha sido un ejercicio de vanguardia potentísima y una ventana, un ventanal amplio, panorámico, que mira hacia mañana. Una mariposa daliniana, que el chef lleva cosida en la chaquetilla, ha volado sobre las cabezas de los comensales. En un cuadro, el pintor de Cadaqués sustituyó el velamen de un galeón por esas alas translúcidas.

No hay surrealismo en Miramar, pero sí transgresión tranquila. Habla Paco de mariposas y metamorfosis, de cambio. Nunca fue oruga, pero también muta: "Con Yeyo [Aurelio Morales, jefe de cocina] comenzamos a preparar el menú degustación de 2014. Será sobre el entorno y sus consecuencias". El entorno y sus consecuencias: la gastronomía también es política, y nosotros, depredadores. "Cuatro momentos: el mar, la huerta, el bosque y el mundo dulce. De cada uno de esos momentos, saldrán ramificaciones". Enumera técnicas propias o evolucionadas, piedras y boyas: "Avances en la liofilización, el uso de vapor frío para aromatizar, la extracción de la piel de las setas para jugos, las proteínas de los mariscos, nuevos desarrollos de los crujientes...".

En El Mar expone 16 piezas, que el comensal toma sin prisa, con un gesto consciente ayudado por una pinza. Elige en qué aguas y en qué orden quiere zambullirse, navaja, gamba, percebe, algas, aquella almeja *gelée* que lo orientó. 2013 tuvo pequeñas obras maestras, con la oreja puesta en el tiempo y su espíritu: el nigiri con espuma de agua de mar, la cococha con pilpil de tuétano, las angulas con trompetas de la muerte, el ragú de holoturia, el pulpo Seúl, el ravioli de *ou de reig* (*amanita caesarea*) o el pastel nevado by Tarantino, desangramiento en dulce. Los *petit fours* salen de una máquina daliniana diseñada por el artista Kel Domènech. "Cuando un cliente dice 'ha sido la mejor experiencia de mi vida', lo besaría, lo llevaría a cenar, lo sacaría de paseo. ¡Le daría el alma!", celebra.

Quiere conmemorar los 75 años del Miramar con un libro de recetas, que sea también cometa en la tramuntana.

Algo sólido y ligero a la vez. Algo que vuele. Algo que pese.



"Cuando un cliente dice 'ha sido la mejor experiencia de mi vida', lo llevaría a cenar, lo sacaría de paseo. ¡Le daría el alma!"



LLANÇÀ-BARCELONA-BERLÍN.

150.000 KM.

Del chiringuito al palacio. La historia, que viene y va, regresa a Berlín y a noviembre. Paco ha calentado a la muchachada de la cocina y de la sala: "Gracias por este año. Los importantes sois vosotros. Hemos creado un grupo humano fantástico. Es un placer venir a cocinar. Aunque la verdad es que cocino poco". Las risas y los ojos húmedos. Cuando habla, Paco se mira los pies. Otras veces, se arrebata. Cree en lo suyo, defiende lo suyo.

Devoto en la vanguardia, le irrita que se desprecien el riesgo, la investigación, la creatividad con esos mohines y aspavientos y risitas de los gurmets rancios. Entonces se enardece y alza la voz. Es que a veces, dice, estamos solos. Estamos solos. Estar delante es estar un poco solo. Durante tiempo



## CERVEZA, SALCHICHA Y CARNE REBOZADA

**Fulgor y risas.** Paco Pérez, bajo las cacerolas que dan calidez y brillo al comedor de 5, en Berlín. Abajo, con un colega, el cocinero Albert Raurich, que dirige en la capital alemana el restaurante Dos Palillos, comparte una cerveza y una escalopa de ternera rebozada.



ha sido invisible en lo mediático: "Hemos pasado desapercibidos". Cada vez menos, aunque ese norte marino se aleja de las grandes rutas por las que corren las manadas con *gourmands* y críticos con buen pelaje.

Hace cuatro años compró un coche, un Golf: el cuentakilómetros huele a alquitrán. 400.000 kilómetros entre Llançà y Barcelona para atender la Enoteca del Hotel Arts pero también otros comedores que asesora: The Mirror, la hamburguesería La Royale (pronto, en Madrid) y L'Eggs, donde ha reinventado el huevo; la docena de viajes a Alemania, más otros compromisos en busca de aire y financiación. Sobrepasa los 150.000 al año para cumplir con su faena de obrero de la alta cocina, a su manera, metalúrgico de

lo exquisito. A diario, cada responsable de restaurante manda al *smartphone* de Paco un informe con las incidencias, que lee y contesta con minuciosidad de contable: "Todos los días, problemas en todos los espacios. Esta es una semana dura. Pero hago lo que me gusta. La abuela Julia decía: 'Quien tiene el culo alquilado, no se sienta cuando quiere'. Yo lo tengo hipotecado, ja, ja".

Este año, como el pasado, como el anterior, sus vacaciones han sido tres días en una isla canaria, una brevisima tregua en el invierno. Piensa en cómo le gustaría volver a jugar al fútbol —"el mejor interior izquierda del mundo!", bromea— y sentirse sutil y liviano como una de las mariposas de Dalí.

Algo sólido y ligero a la vez. **DOM**

Cuando viaja a Berlín, Paco Pérez no dispone de tiempo para el turismo, aunque en este viaje ha reunido algunas direcciones para satisfacer a los acompañantes.

Comida callejera y también sentada, raciones populares y gigantes de *schnitzel*, sábana de ternera rebozada, especialidad austriaca como la que despliega el restaurante Austria (Bergmannstrabe, 30). "El mejor *schnitzel* de Berlín", le habían dicho. Es difícil imaginar cómo serán los demás. A esa cena se apunta otro *berlinés*, cocinero de ida y vuelta, Albert Raurich, que desdobra el Dos Palillos, el pequeño gran asiático barcelonés, con una sede en el Hotel Camper de Berlín. Risas y confidencias y sinsabores de dos trotamundos.

Para cerveza: Café am Neuen See (Lichtensteinallee, 2). Una jarra a la sombra de los árboles del parque Tiergarten junto a un lago y al zoo. En invierno, la estufa de leña es una buena amiga.

Para *currywurst*: Curry 36 (Mehringdamm, 36). La salchicha al curry es un emblema de la metrópoli. ¿Origen? Hambre, posguerra y excedentes. Buena-buena.

Para *dürüm*: Mustafa's (Mehringdamm, 32). Quiosco junto a Curry 36. Colas, colas, colas. Un *doner* chorreante y baratísimo de medio kilo. Para algunos, uno de los mejores ¡*dürüm* de Europa! No es verdad.

Para pasteles: Café Einstein (Kurfürstenstrabe, 58). Crema en el café y en la repostería en un ambiente de butacas y periódicos sábana.

Para alta cocina creativa: 5 by Paco Pérez en el Hotel Das Stue. Cena con 22 degustaciones. Magia con el *dunkin'* de fuagrás, el *dim sum* de calamar, El Bosque, el pato a la sangre y la *straciatella* [¿la mejor del mundo?].