

Esquire

EL NÚMERO DE LAS REGLAS

ABRIL 2011 • 3 €
esquire.es

40

NÚMERO

*"Nos hemos quedado
sin cápsulas ahí
arriba, George",
(John Malkovich,
como ser celestial,
en un anuncio).*



Regla Esquire nº 492: ¿Y si al final Dios... sufriera de alopecia?
¡Más de 101 nuevas reglas en el interior!

Check out

EL PLACER ESTÁ
AHÍ FUERA

Albert Raurich posa
para *Esquire* frente
a su castizo local
en la Casa Camper.

B A R

FELIZ TRAS LA BARRA

EN UNA DISCRETA VITRINA de los bajos de la Casa Camper hay una chaquetilla de elBulli repleta de firmas. Entre ellas, destaca la de un tal Ferran Adrià. "Fue un empeño suyo y de Fernando [Amat]. ¡A mí me daba una vergüenza...!", reconoce algo azorado Albert Raurich (Barcelona, 1970), quien trabajó diez años en el celeberrimo restaurante de Roses, ocho de ellos como jefe de cocina. Aficionado a las Harley (como sus amigos -y ex colegas en elBulli- Sergi Arola y Carles Abellán), hoy puede disfrutar más a menudo de su moto. "No me sobra el tiempo, pero intento estudiar japonés, ir al gimnasio... Lujos que antes no podía permitirme", reconoce. Y añade, bromeando: "Pero lo mejor de todo es no tener encima a Ferran metiendo presión" [risas]. Ironiza, pero se le nota relajado, muy a gusto con su actual estatus. Y tiene razones de sobra para ello. *(continúa en la pág. siguiente)*

Era octubre de 2006 y nuestro protagonista se encontraba de viaje por Nueva York junto a Adrià sin saber muy bien qué locales visitar para aprovechar la visita. “Decidimos tirarnos a por los orientales, que es donde había más diferencia con los de España”, recuerda. “Íbamos a varios restaurantes por servicio, pedíamos unas cuantas cosas, las probábamos y nos íbamos al siguiente”.

Nada más regresar, aprovechó un par de semanas libres para realizar el plan de negocio de un restaurante basándose en lo observado durante el viaje; “un juego muy habitual con Ferran, pero que el 99% de las veces quedaba en nada. Por eso, aunque le gustó mucho, no tenía aspiraciones de que saliera adelante”. La casualidad quiso que les ofrecieran un local libre en Barcelona muy apetecible (el que ocupan ahora); en dos semanas habían firmado el contrato de alquiler y Dos Palillos estaba en marcha. “Al principio la idea era combinarlo con elBulli, pero pronto quedó claro que era imposible”.

Pasar de ser el jefe en el mejor restaurante del mundo a sentirse un novato en un lejano restaurante de Tokio no debe ser sencillo, pero eso es justo lo que hizo. “Yo veía normal hacer un *stage*, todo era nuevo para mí, pero la gente alucinaba al ver un occidental... ¿Y que venía de elBulli?”. Cuatro años después, Dos Palillos (C/ Elisabets 9, Barcelona) no sólo es un referente en nuestro país y visita obligatoria para todos los *gourmets* que pasan por la Ciudad Condal, sino que tiene una sucursal en Berlín (y Raurich no descarta seguir ampliando la familia). “La clave es poder delegar”, afirma con tranquilidad.

Aprendizaje continuo

Consiguir un hueco en la cotizada barra de Dos Palillos –a la que se accede tras atravesar una entrada digna de Makinavaja– garantiza un espectáculo de altura, y no sólo en el plato. El comensal tiene aquí asientos de primera fila para observar cómo funciona una cocina, puede preguntar a los cocineros (incluido Raurich) por los platos que están preparando delante de él o escuchar cómo los camareros gritan “¡Quema!” al salir para que sus compañeros se aparten. “Esto no es una cocina vista, es comer en la cocina. Debemos ir impecables e intentar ser perfectos”, enfatiza al respecto. “Es básico que la gente que conforma el equipo lo entienda, por eso

si puedo les invito a venir a probarlo antes de que acepten el trabajo”. Pero si hay algo que haya hecho de Dos Palillos el éxito de crítica y público que es hoy en día, son sus creaciones. Por ejemplo, el ostrón con sake a la parrilla o la divertida japo burger; ¿y qué decir de ese hígado de rape macerado al estilo japonés? “No me dejan quitarlo de la carta”, dice.

Pese a ello, esto no ha hecho más que empezar según Raurich. “Todavía estoy en la A, me queda muchísimo por aprender”, afirma alguien que, curiosamente, reconoce haber sido “un estudiante muy malo, por eso mi madre me metió sin dudarlo en la Escuela de Hostelería pese a que tenía tan sólo 15 años [la edad mínima en teoría era de 16]”. Allí coincidió con esa generación dorada encabezada por Arola, Abellán o el televisivo José Andrés. En su caso, la afición a la cocina no le venía de casa, sino de un lugar mucho más insospechado: los Boy Scouts. “No es que hiciera nada especial –arroz, salchichas, huevos–, pero ya tenía la responsabilidad de dar de comer a unos cuantos compañeros con 11 ó 12 años, y la verdad es que me encantaba esa sensación”, recuerda con una sonrisa.

“EN DOS PALILLOS NO ES QUE HAYA UNA COCINA VISTA, ES QUE SE COME ‘EN’ LA COCINA. POR ESO, DEBEMOS IR IMPECABLES”

Afortunadamente para él, su encantadora mujer Tamae –encargada de sala y bodegas otra *viciosa* de la gastronomía. Ambos se conocieron en elBulli, donde ella llegó como sumiller tras abandonar su Japón natal y un puesto en Veuve Clicquot por amor... a los Rioja. “Fíjate cómo somos, que los lunes, nuestro día libre, nos vamos a la Boquería y nos preparamos menús de cinco o seis platos, abrimos unos vinos... Eso sí, a ella se le notan menos los *homenajes* [risas]”.

Se acerca la hora de comenzar el servicio y por desgracia debemos terminar nuestra conversación –aquí todos los cocineros tienen que dar el *callo*–, pero lo hacemos con gusto pese a todo: Raurich porque va a cocinar y yo porque me acomodo en la barra. Sea como sea, ambos vamos a disfrutar durante las próximas horas. ▶

—RODRIGO VARONA





En la otra página, de arriba abajo: entrada castiza al restaurante; Tamae, encargada de sala y bodega y esposa de Raurich; y chaquetilla de elBulli con la firma de su ex jefe, Ferran Adrià. En esta pág., su famosa y cotizada barra.