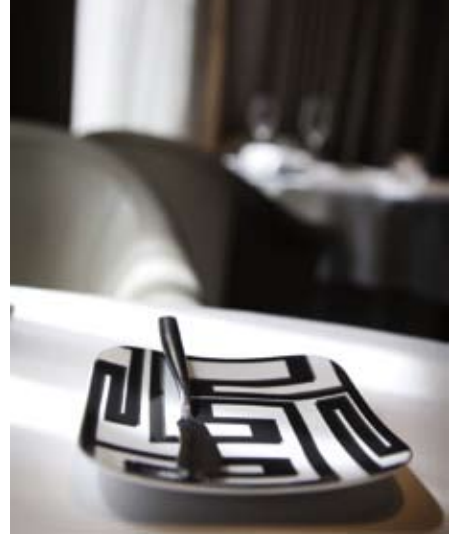


## Restaurante ABaC

# Un viaje a las sensaciones con Jordi Cruz

*Al llegar a ABaC, el cielo amenaza tormenta. Las nubes negras esconden de repente al sol, que se resiste a dejar paso a la lluvia. Huele a limpio, a cocina en descanso después de un servicio. Los ácidos flotan entre los fogones apagados. Todo reluce. Del trabajo realizado sólo quedan los rastros de algunos platos anotados en tiza en una de las paredes de pizarra de la cocina.*



**T**odo el entorno es mágico. Incluso los baños tienen ese punto de sorpresa. A quien realiza el ritual de lavarse las manos le atrapa una cascada de luz y agua. Ahí ya empieza la sorpresa, y tan sólo es una intuición del viaje a las emociones que guarda el restaurante ABaC de Barcelona.

La disposición formal, el espacio entre las mesas, invita a la intimidad con los que te acompañan. La música de fondo, ni muy alta ni muy baja. El jardín, de un verde brillante, se apodera de la mente y te hace creer que estás cerca de un bosque y no en el centro de la ciudad Condal. Toda esa formalidad sólo es rota por la personalidad de su chef, Jordi Cruz, que guarda un equilibrio muy especial entre creación, creatividad y tradición.

### Un currículum brillante

Sorprendente. Una explosión entre la novedad y el recuerdo que aparece tras un sabor efímero que está escondido en la artesanía de la estética pensada, estudiada y en equilibrio del plato. Así es la cocina de Jordi Cruz, este joven chef que con sólo 17 años ya era jefe de cocina y con 25 consiguió ser el más joven en ganar su primera estrella Michelin. Su trato es amable y cercano, reconoce que tiene la suerte de tener una cara muy joven, porque lo es. Esto le ayuda a poder conectar con su equipo


*- "Al chef hay que tenerle respeto y no miedo. Pero el respeto es algo que no puedes exigir, te lo tienes que ganar con el ejemplo".*

En estos momentos, Jordi Cruz gestiona el Restaurante L'Angle (de Sant Fruitós de Bages, Barcelona) y el Restaurante ABaC (de Barcelona). Dos restaurantes con un mismo chef y por tanto una misma calidad, pero con motivaciones y espacios distintos. A Jordi le gusta que *"los que vienen a l'Angle o a ABaC tengan claro lo que hacemos, a qué público nos dirigimos. Que tengan el máximo de información y no se lleven una decepción. L'Angle tiene paisaje, l'ABaC jardín.*

Fotografías de AcerbiMoretti Photography  
 Texto de Judit Benito Cabezas  
 Fotografías platos ABaC: Pepe Encinas



Tecnología Española en Frío

Productos IBBL Brasil.




Fabricadoras de Hielo Italianas

Modelos para hielo en Cubos y Escamas de 25, 45, 85 y 300 kilos.



Victor Cucchini 250 - Recoleta - Santiago  
Fono Mesa Central: (2) 629 1000  
www.famava.cl - info@famava.cl

La cocina de ABaC es tradición y experimentación a partes iguales. El que venga con la intención de gastarse 80 euros, no saldrá contento. Y el que venga con la intención de comer de carta tampoco, porque a nosotros nos gusta hacer un menú degustación que no se come en una hora, sino en dos y media”.

L'Angle es un restaurante taller. Es más técnica, pero más divertimento. Por el contrario, ABaC es la fusión del divertimento y una cocina algo más clásica, desde el punto de vista que el producto es la estrella y una cocina basada en el producto tiene un punto de clásica. La materia prima que utilizan es de primera calidad. El trato con alguno de sus proveedores es tan estrecho que Jordi los considera como parte de su equipo, “la única manera efectiva de estar en muchos sitios es delegar en el equipo. En ese gran equipo hay grandes proveedores que son parte del él. Pero lo esencial de trabajar con el productor es que se establece tal relación que sabes que te va a dar el mejor producto”.

#### Artesanía en la cocina

Hacer sentir, eso es arte. Aunque sea efímero. El proceso de creación de un plato puede llevar un tiempo que no se corresponde con el que tarda en desaparecer del plato. “La idea tiene eso, que cuando la buscas no sale y cuando te relajas ¡Pam! ¡Ahí está! Creo que soy un artesano. Quizás la gastronomía debería considerarse como una disciplina artística. Sea como sea da de qué hablar, y eso es importante”. Tras la liturgia de sentarse a la mesa, el viaje a las sensaciones concluye con el comensal volviendo a su rutina. Pero tendrá marcado a fuego, en la memoria de los sentidos, el sabor, el espacio y el trato, que hacen que incremente su valor la obra de arte

que se sirvió en la mesa. Cruz admite que piensan mucho “intentamos que cada plato nazca de una manera diferente. A veces creando, otras versionando, a veces basándonos en un producto determinado. Hacemos platos que tienen un círculo cerrado. Lo exponemos en un menú de 14 platos que tienen un hilo conductor que los une. Cada persona tiene una interpretación diferente. Nosotros presentamos el producto y ellos tienen el viaje”.

La cocina vive un momento incierto. El futuro tras el cierre del Bulli se presenta para muchos como una catástrofe, apoderándose de ellos el miedo de no saber qué hacer. Pero para este incansable chef “la cocina del futuro tiene que ser sostenible. Se tiene que potenciar la agricultura ecológica, pero es incierto porque el campesino está harto y su vida es difícil. El cocinero buscará productos singulares, que no extraños, de una calidad excepcional. Y fusionará tradición y creatividad. Ahora hemos vivido una revolución y hay que ver qué es lo que va a quedar y lo que se va a perder, porque algo se perderá”.

Lo que está claro es que ahora los cocineros inquietos, a los que les gusta conocer lo que les rodea, tienen un idioma en común con los científicos. En esto ha tenido que ver Ferran Adrià, pero también La Fundación Alicia y Pere Castells, ayudando a que la ciencia entre en las cocinas, para que con la comida se gane calidad de vida. Cruz cree que “tengo la suerte de que me asesore Pere Castells. Normalmente el cocinero se queda en la superficie, somos muy básicos, cuando entendemos el por qué sucede algo ya está, no nos hace falta más. El equipo multidisciplinar es importante porque cuantos más conocimientos se tengan, más utensilios para sacar lo que tienes en la cabeza”.



### Incansable

Para que un chef continúe entre los fogones no hace falta sólo suerte, sino trabajo y más trabajo. Cruz lo describe muy bien al hablar de su colega Martín Berasategui, “¿Martín es más listo que los demás?, ¿tiene un don? No. ¿Es mejor cocinero que muchos cocineros? No. Lo que pasa es que tenía claro el precio a pagar y lo paga gustoso. Está ahí, y sigue. Y sigue. Se mantiene y sigue avanzando, luchando pasito a pasito. Lo que tiene mérito no es cocinar un año o dos, sino 15 y manteniendo una actitud, manteniendo las ganas y el espíritu. Lo que tienen de especial estos cocineros es que están ahí. El problema es cuando lo ves como un sacrificio”.

Cuando uno es cocinero, lo es las 24 horas del día. La comida está por todas partes y a todas horas. Cuando Cruz habla de ello se le iluminan los ojos al decir que “los pocos ratos que estamos fuera de nuestro ámbito estamos haciendo lo mismo, estamos cocinando, estamos hablando con cocineros o estamos con cocineros, o pensando en cocina. Esos pequeños momentos de ocio sirven para limpiar la mente, para poder seguir haciendo lo mismo, o para que las ideas que no salen por el estrés, cuando te relajas, salgan”.

Pero cuando la pasión por algo inunda la mente nada parece un sacrificio, porque la dureza de la vida está recompensada en hacer lo que más se desea y gusta. “Cuando uno quiere ser cocinero, lo más inteligente es darse cuenta de que la cocina te pide la vida. Enterita. De pe a pa. El tener niños, las relaciones personales, todas irán ligadas a tu horario, a tu trabajo. Tengo una agenda que da miedo verla, no me puedo poner enfermo. Trabajo seis días a la semana de 9 a 1 de la madrugada. Y el día que tengo libre lo lleno con las cosas extra. Pero me siento muy afortunado, lo vivo con mucha satisfacción, me han ido bien las cosas. Tengo una forma de ser que encaja perfectamente en la vida de cocinero y no lo veo como un sacrificio”.

Entre los chefs, ganar una estrella Michelin da prestigio, presión y visibilidad. Todos los que tienen una la admiran y aunque le quiten hierro creen que es necesaria para mantener una motivación, mientras que los que no la tienen la critican. Con la incorporación de Jordi Cruz a ABaC, al restaurante le quitaron una de las dos estrellas que había conseguido con su antecesor, Xavier Pellicer, “la han quitado para que yo me la gane, para que la sienta como mía. Creo que es lo correcto. Está muy bien, hay que ver la estrella Michelin como algo que te motiva, como un reto a conseguir. Pero hay que ser sensatos, porque si cierra mañana Michelin ¿qué es lo que tenemos que hacer, dejar de cocinar?. Así que todo lo negativo me lo quito de encima. Lo intento hacer lo mejor posible, dentro de nuestras posibilidades y si eso se merece otra estrella, pues mejor”. De hecho, en octubre el chef catalán ha obtenido una merecida segunda estrella Michelin para el restaurante ABaC.

Jordi Cruz hace malabares con su tiempo y consigue compaginar el Restaurante L'Angle y el ABaC con otros muchos proyectos, como el ser el tutor permanente de un Curso Universitario de Cocina Contemporánea Online. Una sonrisa aparece en su cara al explicar que ha hecho “las primeras correcciones y me he divertido mucho. Me he reído mucho, porque si mi profesor de EGB se entera que estoy haciendo de profesor va a flipar”.



- “La cocina te pide la vida. Enterita. De pe a pa”.
- “Hay que ver la estrella Michelin como algo que te motiva, como un reto a conseguir. Pero todo lo negativo me lo quito de encima”.





Carabinero asado  
con zanahorias y coriandro



Pasta cocinada en agua  
de calamares con  
cohombros de mar



Comté hoja limón y citronela



### La presión justa

La visibilidad que se gana haciendo spots publicitarios, seminarios, charlas, ayudando en la creación de un menú para el AVE o ganando concursos y estrellas tiene dos funciones, y el chef tiene muy claro cuáles son: “una es subir el ego, a mí no me hace falta porque mi ego es muy pequeño y está cubierto con el buen trabajo que creamos en casa. La otra es que la gente te conozca, y que más gente pueda llenar tu espacio. Que eso es lo que a mí me interesa, sobre todo en un momento de crisis. Que la gente sepa qué tipo de cocina haces”.

Poder hablar de gastronomía, ciencia, vida; filosofar de lo que nos rodea se hace posible gracias a la gran ventaja de vivir la época posterior al Bulli, “nos han abierto muchos caminos. Yo puedo reflexionar de todo esto sin

morir de éxito. Porque lo que le ha pasado al Bulli es que lo han hecho tan bien que han muerto de éxito. Todo el mundo espera tantas técnicas nuevas, que es normal que se hayan cansado de la presión de buscar cosas nuevas constantemente. Esa presión ellos la habían normalizado e incluso industrializado. Yo he intentado normalizarla un poco. Soy consciente de que aunque me pase 3 meses sin un plato nuevo, siempre sale algo. Creo que puedo trabajar 20 años más porque esa presión no la quiero ni regalada”.

Los afortunados que puedan deleitarse con el mimo con el que el equipo de Jordi Cruz toca los alimentos, seguro que están deseosos de que la inspiración llegue y la sorpresa salte tras la tradición de la liturgia de sentarse a la mesa. ■

**dach**

Máquinas de Pasta Fresca

Máquinas para la Industria Gastronómica

www.dach.cl  
ventas@dach.cl  
+56 2 622 4968

la monferrina

Hervidor de Agua Continuo

frucosol

Secador de Copas

Secador de Cubiertos