

Los dos nuevos tres estrellas

PREMIADOS Los chefs Ángel León y Jordi Cruz suman cuatro estrellas cada uno. Por Marta Fernández



ÁNGEL LEÓN Chef y dueño de Aponiente

“Cuando un negocio crece, todo se complica”

Sevillano de nacimiento y gaditano de adopción, firma una década de carrera en Aponiente y de monografía marina. Pescador desde niño, Ángel León (Sevilla, 1977) se empeñó en especializar su cocina en el mar desde que arrancó sin más apoyo que el de su familia su negocio en 2007, en El Puerto de Santa María, donde antes había tenido una tabernita (El Tambuche). En su primera ubicación de apenas 200 metros cuadrados, Aponiente obtuvo hace tres años su segunda estrella Michelin. “La primera, obtenida en 2010, nos la mandó Dios; superamos un momento complicado”, cuenta este chef, que no oculta que estuvo varias veces a punto de cerrar. “El cliente empezó a entender mi obsesión por cocinar solo el mar”, dice.

En septiembre de 2015, se mudó a Molino de Mareas, imponente espacio del siglo XIX con 1.800 metros cuadrados rodeados de marismas y salinas, que anteayer ganó una de las dos nuevas triples distinciones de la Guía Michelin 2018. “Estoy en las nubes, sobrepasado y feliz. Este ha sido un año complicado, de muchos cambios. Es la forma más bonita de acabar la temporada”, afirma León. “Vamos a disfrutar de algo con lo que llevamos soñando mucho tiempo, con la tripulación que he estado cuidando y que estaba esperando este reconocimiento”, añade.

¿Año complicado? Aunque no lo cita directamente, León tuvo que superar la oposición de grupos ecologistas a su proyecto de Molino de Mareas, aparte de ser objeto de duras críticas (precisamente, junto a Jordi Cruz) en la polémica de los becarios de la alta cocina. El chef prefiere refe-

rirse a unos meses dedicados a madurar un proyecto tan arriesgado como ambicioso. “Cuando un negocio es muy pequeño y tiene a 10 o 12 personas, todo es fácil; cuando crece, todo se complica. Somos ya 65 personas. De alguna forma me he tenido que reinventar dentro del restaurante y organizar, algo que no ha sido fácil para mí que siempre he sido un poco hippy”, razona. “Ha sido el año de la solidez empresarial, de ordenarme, al darme cuenta de que solo no podía hacer todo, y que tenía que someterlo a una organización. Esto es un negocio con mucha gente detrás. La estrella apoya el proyecto empresarial de Aponiente y, además, a mí”. A la vez, León no duda en calificar 2017 como “un año creativamente muy aburrido; apenas he podido sacar platos nuevos. Ha sido el año menos creativo de mi vida, pero también necesitaba poner todo en su sitio a la altura de lo que merece Aponiente”.

En Aponiente, el *Chef del Mar* ofrece dos opciones de menú degustación (175 y 205 euros), pero cuenta con más negocios como La Taberna del Chef del Mar, formato casual de comida marinera gestionado por su mujer; en Meliá Sancti Petri abrió Alevante, espacio para 30 comensales con oferta con sus *hits*, que fue galardonado anteayer con una estrella. El pasado septiembre, el chef se instaló en Madrid, con Glass Mar en el Hotel Urban. “Ahora, hay solidez empresarial fruto de una disciplina personal que nunca había tenido. En 2018, voy a empezar a pasármelo otra vez bien. Auguro un año muy creativo; la tercera estrella es el mayor incentivo”.



JORDI CRUZ Chef de ABaC

“El riesgo de la tele es creerte que eres alguien”

Si este Jordi Cruz (Manresa, Barcelona, 1978), ganador de una tercera estrella en ABaC, es o no el mismo que el Jordi Cruz de hace cuatro años es, sin duda, una cuestión que solo quienes mejor le conocen pueden ser capaces de responder. Lo que parece un hecho es que su rol como juez en *MasterChef* le ha convertido en un rostro superpopular. “La tele me funciona muy bien, porque me quedo con la parte buena y desecho la mala. La buena es que en la televisión hablamos de cocina, damos a conocer este oficio, popularizamos alta cocina, cocina tradicional o tabernas y hacemos que les guste hasta a los niños. La parte mala es el riesgo de creerte que eres alguien y que el poder lo tienes tú por salir en la TV y así perder tu vocación real, lo que realmente te hace feliz, que es cocinar, pero, como yo lo desecho, no siento la parte negativa”, entona con la misma dicción que le caracteriza en la televisión.

Junto a Ángel León, Cruz recibió anteayer una tercera estrella. Este premio es, según el catalán, “consecuencia de un trabajo y reflejo de un tipo de cocina; pero, sobre todo, el reconocimiento a un trabajo de mi equipo. La perseguí, porque, primero, creo que la tercera estrella es algo que cualquier cocinero quiere y, segundo, porque es un reconocimiento para el equipo”.

Con 50 profesionales y 50 plazas, ABaC funciona sin carta con dos menús degustación (140 y 170 euros) de cocina catalana contemporánea. “Tengo la suerte de que hablo con los clientes; soy de los chefs que meto a los comensales en la cocina,

donde toman los primeros aperitivos y nos ponen cara, a mí y a ese equipo que les va a cocinar”.

Es el restaurante de un pequeño hotel de 5 estrellas gran lujo, que, además, da nombre a ABaC Group, empresa que tiene a Cruz como su director gastronómico desde 2010 y que suma cuatro hoteles y cuatro restaurantes. Con ABaC como espacio de alta cocina, gestiona Ten's, formato de tapas (tique de 30 a 50 euros a la carta, y menús por 48 y 62 euros), abierto en junio 2012, en Park Hotel; Angle, “alta gastronomía cotidiana para todos los días” (menús por 50, 75 y 100 euros), en el Hotel Cram, que luce una estrella; y, el bistró Atempo, ubicado el hotel The Mirror Barcelona. “ABaC es un motor de buenos cocineros, la casa madre en la que cuando los cocineros llevan cinco o seis años piden asumir más responsabilidad en otros proyectos”, explica.

Por cierto, Cruz es *repetidor*. “Tengo cuatro estrellas y he ganado seis en toda mi carrera”, dice Cruz, que, en 2004, la obtuvo en Estany Clar de Cercs (se convirtió con 24 años en el chef español más joven y el segundo del mundo en recibir esta distinción); y, más tarde, en la sede de Angle en Món Sant Benet.

Es inevitable preguntarse como un chef tan mediático logra estar en su restaurante. “Mi agenda es una locura. Cuando estoy grabando en televisión, termino y me voy a mi cocina para estar por la noche en el servicio; no tengo ningún día libre. Como grabo de dos a tres días a la semana, estoy, al menos, de cuatro a cinco días en mi casa todo el día”, asegura.



Una imagen muy personal de Madrid

Hasta el 3 de diciembre el Ateneo de Madrid será testigo de una exposición del fotógrafo Javier Aranburu. Bajo el título *You Love Madrid*, el autor presentará un Madrid muy personal. En un mismo recorrido encontraremos imágenes del famoso violinista Ara Malikian en la azotea del Ministerio de Agricultura con los pegasos de fondo y de una persona caminando por el Paseo de la Castellana de madrugada.

Inspirado en un reloj del año 1810

Inspirado en el primer reloj de pulsera creado por A. L. Breguet para Caroline Murat en 1810, el nuevo modelo Reine de Naples Princesse 8965 representa el lado más femenino de la casa relojera Suiza. Su caja ovalada en oro rosa, ligeramente arqueada, contrasta con los marcados y gráficos trazos de su esfera con decoración *guilloché*. La refinada esfera en nácar blanco crea una sensación de profundidad inédita.

La obra de Amie Siegel en el Guggenheim

El Museo Guggenheim Bilbao presenta hasta el próximo 11 de marzo la obra de Amie Siegel *Invierno (Winter, 2013)*. Este trabajo, perteneciente a la colección del Solomon R. Guggenheim Museum, que llega por primera vez a Europa, cierra la programación de este año de la sala Film & Video del museo, una iniciativa cuyo objetivo es albergar obras claves del videoarte, la videoinstalación y la imagen en movimiento como medio artístico.