

triunfador carles abellán

“Mick Jagger se presentó un día en el restaurante y resultó ser un personaje muy aburrido

culinariamente hablando, sólo quiso jamón ibérico, verduras a la parrilla y pescado a la plancha. Pero me gustó darle de comer, ya que soy fan suyo desde los 15 años”



muchos almacenes de salazones que abundan en el barrio barcelonés del Borne. Su propuesta era rompedora, como no podía ser menos: interiorismo exquisito y arquitectura ultramoderna para ofrecer pura creatividad en forma de tapas (platos, entre 19 y 25 €), animando al cliente a crear su propio menú degustación.

El éxito no se hizo esperar. Lleno desde el minuto cero y el mismísimo Mick Jagger suplicando una mesa. “Una tarde –cuenta un sonriente Abellán– recibí tres llamadas de alguien que me pedía una mesa para un súper VIP esa misma noche. Las tres veces le dije que era imposible, y me quedé sin saber quién era el personaje. Me olvidé del asunto y, en pleno servicio de noche, se acerca un camarero desencajado y me pide que vaya a la entrada. Me dio un susto de muerte, pensé que se había incendiado la cocina o algo mucho peor.

Cuál no sería mi sorpresa cuando al acercarme veo a Mick Jagger apoyado en una pared junto a su hija Jade y tres personas más. ¡Mi ídolo desde que tenía 15 años en mi restaurante! Los que hemos sido fans de los Rolling Stones sabemos lo que representaban: una filosofía, una forma de entender la vida y una actitud rebelde y poco convencional. El caso es que salí del apuro como pude, pidiéndole a unos clientes que aún no se habían sentado que cedieran su mesa a Jagger. A cambio, les habilitamos otro espacio en la entrada y los invitamos a cenar. Fueron amabilísimos. Jagger resultó ser un personaje muy aburrido culinariamente hablando, sólo quiso jamón ibérico, verduras a la parrilla y pescado a la plancha. Pero me gustó darle de comer”.

MUESCAS EN LA CULATA. Su innovadora propuesta le llevó a hacerse con una estrella Michelin en 2007 “que le ha hecho más ilusión al equipo que a mí mismo”, confiesa. “Está bien que te la den, pero te complica

➤ **CARLES ABELLÁN NO CREE** en las vocaciones. “Nunca pensé que acabaría siendo cocinero, pero llegué a El Bulli para hacer un *stage* de 15 días y me quedé 15 años. Me gustó lo que vi. Así de sencillo”, dice con firmeza. Este *chef* catalán, que parece recién salido de alguna de las coloristas coreografías de *Grease*, nació en Sabadell (Barcelona) en 1963 y reconoce haber sido un mal estudiante. Lo suyo era quemar las tardes en los billares en vez de hincar los codos. “Decidí ir a la Escuela de Hostelería de Barcelona por puro descarte, ya que no tenía ganas de estudiar una carrera. Luego

Sus recomendaciones, en mapa.

Una curiosidad del restaurante Bravo es que, tanto en los desayunos, almuerzos o las cenas, se entrega a los clientes, junto con las cartas, unos mapas creados por el propio Abellán en los que plantea rutas alternativas para descubrir la ciudad, y en los que habla de bares de copas o de tapas, restaurantes, tiendas y hasta algún otro ‘meublé’, para conocer la Barcelona más auténtica. “No hablo de ningún museo, es todo puro vicio”. Bravo abrió sus puertas el 24 de noviembre y ya se ha convertido en uno de los imprescindibles de la ciu-

trabajé en varios restaurantes sin demasiada pasión y, al llegar a Cala Montjoi, descubrí todo un mundo. Me encantó aquel equipo, eran casi unos intelectuales de la cocina, tenían gran cantidad de libros y leían, estudiaban, inventaban e investigaban sin parar. Aquello era creación en vena”.

dad. Abellán define su cocina en él como “de producto, muy purista, con pocas florituras y con técnicas muy básicas como la parrilla y la brasa”, con especial hincapié en las carnes (entre 22 y 70 € la ración, aunque también se sirven medias raciones), que escoge cuidadosamente entre unos mataderos muy selectos. “Quiero dar a conocer las carnes en su punto justo de afinamiento y maduración”. Los platos ‘para picar’ salen por entre 10 y 20 €; los entrantes entre 14 y 28 €; los pescados entre 24 y 38 €, y los postres, entre 10 y 16 €. La factura media son 70 €.

Inquieto y provocador desde siempre, en 1999 decidió dar un salto al vacío, sin red, y abrió Comerç 24, un restaurante ubicado en uno de los