

# Alberto Herráiz

Cocinero. Nacido en Cuenca y parisino de adopción.

*De La Mancha a París. Un salto que, para este cocinero, se produjo de forma casi natural. Allí lleva nueve años 'dando de comer' a los parisinos los platos de la cocina española. Pero no la de vanguardia, sino la de verdad: la del gazpacho, arroz, tapas... Acaba de publicar 'Gazpacho' (Editorial Akal) porque "más que un plato, es una técnica".*

**'Gazpacho'...** Se empezó a vender en España durante la Feria del Libro de Madrid. Hay varias cosas que le rodean. Primero que mi visión de la cocina española es desde la distancia. Luego que, a menudo, tengo que explicar a personas, que no tienen nuestra cultura, qué es un gazpacho, una paella, etc. Y además, en verano siempre damos gazpachos de bienvenida ... Este es el contexto en el que surge el libro.

**Las novedades...** Al investigar nos dimos cuenta de que hay muchos gazpachos sin tomate. De hecho, la palabra viene del latín y el tomate llegó a Europa tiempo después, con el descubrimiento. Esto nos ayudó a descubrir que es algo más que un plato, es una técnica.

**El lector.** Sobre todo me dirijo a cocineros o *amateurs* no españoles. Cualquier cocinero español sabe qué es un gazpacho y tiene el suyo. Pretendo que una receta local sea lo más universal posible, pero bien hecha.

**¿Cómo?** Lo principal es que esté emulsionado, que esté gordo, como lo hacen en Andalucía. Cuando sales de España te encuentras sopas. Luego, lanzamos propuestas a través de las recetas de varios cocineros. Se puede utilizar como una vinagreta en ensalada, como postre, para desayunar. También nos hacemos eco de cómo sería un 'gazpacho japonés' (con ingredientes nipones pero la técnica del gazpacho). Y muchas cosas más.

**París...** Siempre había sido una referencia para mí porque mi pasión es el arte contemporáneo y la 'ciudad de la luz' aparecía por todos lados, en la literatura, en la cocina. Por eso decidí venir a trabajar.

**Fogón...** Es nuestro restaurante (de él y de su mujer, Vanina. Tel.: 143 543 133). Es un local para el francés y para el parisino. Viene todo tipo de gente de la movida y de la sociedad francesa actual.

**Su cocina.** Hago una cocina española, pero desde París. Es decir, la re-visito. Intento hacer una cocina sutil, divertida y fácil al mismo tiempo; de muy buena calidad y con muy buen producto.

**Y más concretamente...** Trabajamos el arroz y las tapas. Tenemos un menú de tapas con unas 20 propuestas. Sobre esta base, podemos coger una técnica española y desarrollarla con productos de otra parte del mundo o al revés. Por ejemplo, ahora estoy haciendo una tarta *Tatin* (de manzana) de pimientos del piquillo (...).

**'Mesa-morfosis'.** Es el cambio de la mesa, en lo físico y en el contenido. Una nueva manera de comer en la restauración. Inventé una mesa con un cajoncito que tiene todos los utensilios que se necesitan durante la comida para que, cuando el comensal necesite uno, lo pueda coger. Así las tapas no rompen el ritmo.

**Tapas.** Las llamo 'gustos' porque para mí no es una parte de algo, sino que viene de la fusión de varios elementos. Es una composición, como un plato pero en pequeño, sin guarnición ni decoración.

**¿Cómo se seduce al parisino?** La nuestra es una cocina sencilla, no intentamos hacerle la competencia a la culinaria de vanguardia que hay en España. Me encanta ese movimiento y soy el primero en ir a determinados restaurantes españoles cada cierto tiempo. Pero aquí, me darían por todos los lados.

**¿Y eso?** Hasta hoy han sido los líderes en el mundo de la cocina, es la ciudad que lo ha inventado todo. Entonces, tienen su orgullo. Ahora hay un cambio y les cuesta perder ese liderazgo. Por contra tienen una cultura del gusto que en España todavía no hemos alcanzado.

**'Fooding'.** Es un movimiento dirigido a la gente joven que se interesa por comer bien pero sin lujo. Todos los años hacen un festival de verano. Nosotros fuimos premio *fooding* del año e hicimos, para la ocasión, un arroz en paella, que se titula: 'Arroz en paella Alicante-Marsella Ida y vuelta' (*Riz en 'paella' Marsella-Alicante allez-retour*). La técnica es alicantina pero el caldo era una sopa bullabesa. Un viaje de ida y vuelta imaginario.

**Su comida favorita.** Si estoy en el campo, ha llovido y hay un cerezo, ya puede haber veinte vallas de por medio, que Alberto está en el cerezo en cinco minutos.

**¿Y el futuro?...** Estamos trabajando en dos libros, uno sobre tapas y otro sobre paella.

TEXTO / BEATRIZ SÁNCHEZ / FOTOGRAFÍA / ÁLVARO YANEZ

