

LA SALA AL DESNUDO

*El conocimiento, los recursos y las reflexiones
para convertirte en un perfecto jefe de sala*

ABEL VALVERDE



LA SALA AL DESNUDO

El conocimiento, los recursos y las reflexiones para convertirte en un perfecto jefe de sala

Edición a cargo de Mercedes Castro



No se permite la reproducción total o parcial de este libro, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico, mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos, sin el permiso previo y por escrito del editor. La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© Abel Valverde, 2021

Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño

© Imagen de cubierta: Sñio Cracho, Prostock-studio, BGStock72

El editor no tiene ningún tipo de compromiso ni acuerdo comercial con ninguna de las marcas que aparecen en este libro.

Primera edición: septiembre de 2021

© Editorial Planeta, S. A., 2021

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-08-24634-3

D. L.: B. 8.726-2021

Impresor: Liberdúplex

Impreso en España – *Printed in Spain*

SUMARIO

Prólogo, por Rufino Pérez.....	11
Capítulo I	
Un libro que nace de un sueño	15
Capítulo II	
Mi revolución	33
Capítulo III	
Aprender del fracaso	61
Capítulo IV	
Nuevas formas de enseñar la sala	81
Capítulo V	
La sala y la inteligencia emocional.....	91
Capítulo VI	
Entre agencias y <i>foodies</i>	109
Capítulo VII	
La sala y la crítica	125
Capítulo VIII	
Una carrera hacia las estrellas	143
Capítulo IX	
Miedos y fobias, luces y sombras	159
Capítulo X	
La revolución a futuro de la sala	175
Capítulo XI	
Nuestro futuro laboral: la sala, los <i>stagiers</i> y la gestión del trabajo	189

Capítulo XII	
De ahora en adelante	203
Epílogo, por Josep Roca	215
Agradecimientos	219

UN LIBRO QUE NACE DE UN SUEÑO

TENGO UN SUEÑO QUE SE REPITE

Hace ya bastante tiempo, justo cuando comenzó el confinamiento debido a la pandemia de la COVID-19, volví a soñar. No es que yo no soñase al dormir, pero no lo hacía de un modo tan intenso, y lo más curioso es que, de repente, volvió a mí un sueño que hacía tiempo no tenía. Podría decirse que «recuperé» un sueño que antes se repetía con cierta frecuencia, como si viniera de nuevo a visitarme un viejo fantasma que se había cansado de frecuentarme. Como esos clientes que te abandonan por otro restaurante de moda, pero, tarde o temprano, siempre regresan. ¡Viejos conocidos!

Yo diría que, además, este sueño regresó potenciado, como si con el confinamiento hubiera adquirido mayor fuerza. Es un sueño maravilloso, pero también estresante. Me reconforta, pero al tiempo me exige.

El sueño consiste en que estoy en un servicio en Santceloni, en la planta de abajo, como siempre, y entonces oigo que se abre la puerta de arriba y percibo cómo alguien comienza a bajar las escaleras.

Es Santi.

Y me doy cuenta de que mi sueño está reproduciendo una realidad muy familiar. Siempre que Santi Santamaria venía a vernos a Madrid, decía una frase que le precedía. Lo recuerdo perfec-

tamente. Su «*Bona nit*, buenas noches» le anunciaba, y luego él aparecía, majestuoso, con su voluptuosidad, todo sonrisas, y en nosotros se generaba esa sensación que era mezcla de alegría, por verle, por recibirle, y de cierta tensión, porque Óscar, David, Montse y yo estábamos allí, en el Santceloni de Madrid, porque él nos había elegido, había confiado en nosotros para abrir esa especie de sucursal de Can Fabes, nos había sacado del equipo de su propio restaurante para darnos la oportunidad, jovencísimos todos, de abrir ese otro en Madrid y, en cierto modo, le representábamos, y, claro, cada vez que venía queríamos demostrarle lo bien que marchaba todo, nos activábamos al máximo, y yo estoy en mi sueño y no lo entiendo, porque ha pasado una década desde que Santi nos dejó, y pienso, soñando: «¿Cómo puede ser? ¿Es Santi bajando las escaleras? ¿Ha vuelto? ¿Dónde ha estado?». Pero es un sueño, y sigo soñando, me doy una explicación a mí mismo perfectamente coherente. Pienso: «Ah, ya, ha fingido su muerte, como Elvis Presley, y se ha ido a cocinar tranquilo a una isla por ahí», todo muy lógico, y me conformo, lo entiendo, pero no lo entiendo, Santi está, pero no está, porque así sucede en los sueños, y entonces me doy cuenta de que, si Santi ha vuelto, yo ahora debo explicarle todo lo que hemos estado haciendo en Santceloni durante este tiempo sin su presencia.

Y es ahí donde está, por un lado, el estrés y, por otro, el anhelo de verle, ese echarle de menos que siento casi cada día de mi vida.

Porque yo recuerdo con una nostalgia que me araña por dentro nuestras llamadas diarias en las que nos poníamos al corriente del trabajo. Santi y yo podíamos tirarnos horas al teléfono, él en Can Fabes, después del servicio del mediodía, yo en Santceloni. Y mucho antes, cuando yo todavía trabajaba allí, con él, recuerdo la sobremesa de todo el equipo, esas horas tras la comida en las que las personas que se quieren se juntan y arreglan el mundo. Y Santi, siendo como era, más todavía. Pero a ver, me digo en mi sueño, ha pasado tanto tiempo que ahora cómo le explico yo todo lo que ha ocurrido en diez años, todo lo que tendría que ponerse a arreglar. Ni siquiera él, con su ánimo optimista, con su fuerza de voluntad, sería capaz...

Y, quizá por eso, por esa sensación de todo lo que queda por hacer, de no llegar, en mi sueño me remonto a Can Fabes, a esa época en la que trabajaba allí, cuando había una exigencia de trabajo enorme y yo me imponía a mí mismo dar la talla más que nadie, con esa tensión de estar a la altura de los acontecimientos, con el miedo a no llegar, el temor al qué pensarían de mí y el ansia de intentar destacar —porque yo he sido muy ambicioso siempre—, unido a mis dos grandes miedos, el miedo al fracaso y el miedo a la pérdida de algún ser querido (como mi abuelo) o la de Santi, que me marcó mucho.

Perder a Santi.

Ahí es donde acaba mi sueño. Ahí es donde despierto y comprendo que estoy soñando, que no puede ser, que no va a volver. Que no tengo que ponerme las pilas para darle cuenta de todo lo que ha sucedido, que hay una pandemia, que no podemos tener el restaurante abierto, que es imposible que nos pasemos tres horas de sobremesa arreglando el mundo porque el mundo, tal y como está, ni él lo puede arreglar.

Y comprendo que, entre otros motivos, fue la muerte de Santi lo que obligó, a una parte de mí, a la parte laboral, a volverse tan cerebral, tan fría.

Y comprendo también, justo cuando estoy saliendo de mi sueño, un segundo antes de despertarme, que no es bueno vivir del recuerdo, y sé que el pasado es un lastre porque no te permite vivir el presente. Pero yo me niego a olvidar. Me niego a olvidarme de él. Me niego a olvidarme de Santi.

Y sí, lo sé, no podemos vivir del legado continuamente, tenemos que avanzar, seguir innovando, mirar hacia delante.

Pero tampoco podemos olvidar las raíces, de dónde venimos. Nuestro legado.

No podemos olvidar a los que nos han hecho ser como somos. A los que han confiado en nosotros, nos han dado alas y nos han ayudado a llegar hasta aquí.

Porque, si lo pienso, yo soy como soy, y quien soy, y el profesional que soy, en gran medida, gracias a Santi. Fue mi maestro, mi mentor, mi amigo.

Entonces ¿cómo no soñar con él? ¿Cómo no recordar sus sobremesas de horas, esas parrafadas suyas, esas largas conversaciones, esas charlas sobre lo divino y lo humano, y la comida y el servicio, que me han ayudado a ser quien soy y a entender mi oficio tal y como lo entiendo?

Y es así. Una vez despierto, me hago la gran pregunta que es el origen de este libro, y que nace de un sueño: ¿qué pasaría si Santi regresara, si pudiera volver? Él, que todo lo analizaba, que era, en cierto modo, clarividente, que todo lo quería arreglar, que para todo tenía ideas: ¿qué pensaría sobre el estado de nuestro sector hoy en día?, ¿cuál sería su discurso para la caótica situación actual?

EL DISCURSO DE SANTI

¿Qué queda de él? ¿Sigue teniendo validez algo de todo lo que él decía?

Si Santi regresara, habría que explicarle que el tiempo le ha dado la razón. Es así, las cosas han cambiado, pero los años han corroborado muchos de sus vaticinios, y confirmado muchas de las afirmaciones por las que, una década atrás, casi llegaron a tomarle por loco.

Resulta que no era un loco, sino un visionario.

A Santi hoy, lo sé, con su bonhomía, le reconfortaría ver que su mensaje ha calado, no en cuanto a la polémica que se armó con aquel discurso suyo y con su último libro, sino en lo que tiene que ver con lo que dijo y cómo lo dijo. Porque Santi, hace ya más de diez años, abogó por defender los alimentos de proximidad, de kilómetro cero, y por poner en valor a los productores (a los agricultores y ganaderos) y mostrar apoyo al pequeño comercio, a la industria y a la artesanía local, y también por poner el foco en lo biológico, lo orgánico... Santi defendió la ética profesional, habló de las prioridades, de a qué se debe dedicar un cocinero... En aquel momento, muchos afirmaron que desvariaba, pero lo cierto es que, hoy en día, todos esos conceptos, todas sus ideas y mensajes, son propuestas que muchos muchos cocineros actuales han hecho suyos también.

No se trata, por mi parte, de querer revivir una antigua polémica, sino de destacar que el mundo realmente ha cambiado y que Santi no solo es que fuera visionario, sino que para muchos de nosotros era un amigo y, también, una suerte de consejero, de guía o, si se le quiere llamar así, de maestro, de mentor.

Nosotros, los que le conocíamos bien, nos preguntamos en numerosas ocasiones: ¿qué pasaría si estuviera Santi aquí, a nuestro lado en este momento?

No se trata de las soluciones que podría aportar en una situación como la actual, en la que tantas cosas están cambiando debido a la COVID, que nos ha hecho mirar la hostelería desde otro punto de vista radicalmente diferente y nos va a hacer adaptarnos a gran velocidad a una infinidad de cambios a la hora de afrontar el servicio. Se trata de que le echamos de menos a todo él, no ya porque seguramente tendría una respuesta para esta situación, porque era un gurú que veía el futuro, que las veía venir y que nos hubiera tranquilizado, sino porque también hubiera sabido poner humor, pasión y amor a todas las dificultades, a nuestro día a día, a nuestros malos humores y, en general, a nuestra vida.

Santi tenía un credo y nunca lo dejaba de lado, por muy compleja o comprometida que fuera la situación. Su credo iba siempre primero, y esto no es común hoy en día, donde los principios se cambian por intereses o según de dónde sople el viento.

Él fue valiente en su momento, y fue valiente, no se puede negar, hasta su muerte. Santi murió diciendo lo que pensaba, y lo hizo «con las botas puestas», porque la muerte de Santi tuvo lugar justo media hora después de la rueda de prensa con la que presentaba la apertura de su restaurante Santi, en el complejo Marina Bay de Singapur junto a su hija. Él estaba allí con ella, hizo la presentación y dijo ante los periodistas, como una suerte de premonición, que, si el corazón deja de latir, deja de bombear y no fluye la emoción, no fluye nada, y media hora después cayó desplomado por un infarto fulminante.

Todo sucedió de repente, no nos pudimos despedir de él y, quizá por este motivo, ahora se me presenta en sueños. Sin duda, le echamos de menos.

LO QUE APRENDIMOS CON LA MUERTE DE SANTI

Tras fallecer Santi todos tuvimos que dar un paso adelante de responsabilidad y determinación, y es normal que ahora, por culpa de la COVID y el confinamiento, después de pasar por momentos que han sido críticos, cuando afrontamos cómo recuperar la normalidad después de estos tiempos tan difíciles, nos preguntamos qué haría él.

Yo tengo que reconocer que, durante la pandemia, por primera vez en mucho muchísimo tiempo, volví a sentirme vulnerable. Eso se debió, sin duda, a que la situación escapaba a mi control, y seguramente por eso recordé y volví a soñar con Santi.

Lo cierto es que, por mi situación familiar, por influencia de mi padre, que era un boina verde, un miembro de las COES, una persona con una gran fuerza y voluntad, yo estoy acostumbrado a superar las dificultades a base de tesón. Siempre he creído que, con afán, con trabajo, con esfuerzo, se podían alcanzar las metas que uno se propusiera. Pero esta situación nos ha demostrado que, con independencia de lo que deseemos, hay situaciones que no podemos controlar. Y ahí es donde nace nuestra vulnerabilidad, que se acentuó, además, al aislarnos. Porque debo confesar también que, para mí, el equipo es fundamental.

Los tres principales empleados del restaurante Santceloni de Madrid (David Robledo, Óscar Velasco y yo, junto con Montse Abellà) hemos conseguido trabajar veinte años juntos sin ser familia, hemos hecho piña y hemos aguantado, y creo que Santi estaría muy orgulloso de nosotros, pues el Santceloni fue el único local que, una década después de su muerte, continuaba abierto. Y Óscar, Montse, yo... Nos conocimos en Can Fabes, trabajando para Santi, y nos vinimos desde allí para montar Santceloni en Madrid a petición suya, jovencísimos, como muestra de la confianza que depositó en nosotros.

Por eso, en cierto modo, durante la pandemia, no era ya que me faltase el día a día del trabajo en el restaurante, era que me faltaban también ellos, que son compañeros de más de veinte años, familia también. A través de ellos, a través de los recuerdos

compartidos, el ADN de Santi no se va a ir nunca, me niego a quitarme su ADN y su recuerdo.

No se trata de vivir anclado en el pasado, como ya he dicho, pero sí de reconocer que este es una parte emocional que nos conforma y que, de alguna manera, nos justifica, nos explica como legatarios suyos.

Porque, ¿qué es el legado de Santi?

La realidad es que hemos intentado, sencillamente, ser parte de su historia, defender lo que nos ha enseñado, pero siempre siendo nosotros mismos, conscientes todos nosotros de que, ahora, queremos y debemos tener nuestra propia historia.

La gran pregunta, entonces, es: ¿debemos renunciar al pasado?

Después de mucho pensarlo este tiempo, he llegado a la conclusión de que no tenemos que vivir en el pasado, pero debemos reconocer que, si somos lo que somos es, precisamente, gracias al pasado, tanto en lo técnico como en lo profesional y lo laboral. Es necesario recordar las experiencias positivas y negativas y aprender de las dos.

No es malo recordar. Yo no quiero renunciar al pasado. Siempre recordaré.

Yo asocio los olores a recuerdos del pasado, me transportan a momentos vividos y, por ejemplo, el olor a trufa es uno de ellos. Ese olor a trufa que me embriagaba cuando entraba a trabajar en Can Fabes siempre estará dentro de mí, y el nudo en el estómago que se me formaba cada vez que comenzaba a trabajar en ese templo gastronómico, un restaurante con tres estrellas Michelin, y la necesidad, de la que era muy consciente, de estar a la altura.

Hoy, tanto tiempo después, yo quiero transmitir esa pasión que Santi nos contagiaba, y ese oficio que aprendí en buena medida de él, a los que me rodean, y sé que la impronta que pueda dejar en ellos será valiosa y es lo que, de alguna manera, los va a hacer diferentes, y sé que así se podrán diferenciar, que los ayudaré a entender que hay quien vive el trabajo como una obligación y quien lo vive como una pasión, y que los más afortunados somos los que tenemos la capacidad, como la tenía Santi, de pertenecer a esta última categoría.

Ya he entendido que no puedo vivir desde la nostalgia, de lo contrario no construiré un futuro, pero quiero recordar lo que fuimos.

LO QUE SANTI ME ENSEÑÓ

Santi fue pionero en entender que era tan importante el servicio de sala como la comida, y que también eran igualmente importantes la sumillería y el espacio en donde se celebraba esa comida. Estas «cuatro patas», comida, sala, sumillería y espacio, eran uno de los mensajes de Santi que más le han definido y que yo siempre procuro cumplir. Santi fue pionero en entender este aspecto. Él se preguntaba: ¿qué hace feliz al cliente?

Llegó a la conclusión de que, en un restaurante, su felicidad radicaba en la suma equilibrada de estas «cuatro patas» y que, si el equipo fallaba en alguna de ellas, estabas perdido como anfitrión.

Cuando Santi murió había personas que no estaban de acuerdo con las opiniones que él vertía en sus declaraciones y en su libro, por supuesto, pero me siento obligado a aclarar que, dentro del sector, estas personas no eran sus enemigos.

Hubo un momento en que, desde ciertos medios, la situación se presentó un poco así, como un enfrentamiento entre seguidores de una tendencia culinaria y de otras, pero la realidad es que, aunque no se puede negar que esas declaraciones de Santi y la publicación de su libro distanciaron, inicialmente, a los que éramos miembros de su equipo de otros compañeros del sector de la alta cocina que no compartían sus opiniones, después, estas diferencias se fueron diluyendo y lo que ha prevalecido es el respeto y el compartir un oficio y un amor común por la gastronomía.

Así, al *pop up* (restaurante efímero, a veces a cuatro manos, o incluso más, en que un chef organiza una sesión de restauración y cuenta con la ayuda de otro-a/s cocinero-a/s) que montamos en Santceloni en 2019, vinieron muchísimos colegas y cocineros, y todos nos habíamos formado en Cataluña. Queríamos evidenciar públicamente lo que ya sabíamos de puertas adentro: que nos llevábamos muy bien con todo el mundo. No era una demostración

de que habíamos hecho las paces, porque nunca habíamos estado peleados, sino de que no teníamos por qué ocultar lo bien que nos llevábamos. Ese *pop up* duró solo un día, pero fue todo un éxito. Decidimos entonces mantenerlo durante dos o tres semanas: cada cocinero invitado hacía un plato propio y quedó patente la gran armonía que reinaba entre todos, por más que algunos siguieran empeñándose en considerarnos, a la gente de Santceloni, como los «cachorros de Santi» y, por tanto, herederos en su nombre de un enfrentamiento con nuestros compañeros que nunca había existido.

Y es que, como ya he explicado, Santi era un visionario, y todo lo que él defendía, las líneas directrices de su filosofía como chef, ahora tienen más fuerza que nunca. Se le podría llamar esencia, incluso nostalgia, pero no es más que algo que el público ya lleva un tiempo exigiendo: dejar lo superfluo y la mera estética, recuperar lo auténtico.

Podías estar o no de acuerdo con Santi, pero nadie puede negar lo increíble, lo apabullante que resultaba su inteligencia y lo mucho que se podía aprender con él. A Santi debería habersele escuchado más, porque era muy perspicaz, muy profundo, incluso clarividente. En su momento parecía que había una especie de guerra Santi-Ferran Adrià, pero la verdad es que se llevaron bien durante mucho tiempo.

Al final, como siempre, el tiempo ha puesto a todo el mundo en su sitio y se ha entendido el mensaje de Santi y lo que él quería decir, porque nunca se trató de estar en contra de la tecnología, un tema sobre el que a mí me siguen preguntando en muchas ocasiones con motivo del avance, por ejemplo, de la robótica.

Son preguntas recurrentes, que vuelven a mí cada cierto tiempo. Me llaman los periodistas y me plantean: «¿Sustituirán los robots a los camareros?».

Pues no, ¿cómo nos van a sustituir? El trato humano, la cercanía y la empatía siempre serán necesarios.

Otra cuestión es que la tecnología, la robótica, pueda ayudarnos en nuestro trabajo como un complemento, facilitándonos nuestra tarea, del mismo modo que, por ejemplo, la máquina de

vació o el Roner son avances técnicos que han permitido la evolución de las técnicas de cocina, pero sin llegar a sustituir jamás el ingenio y el saber hacer de un buen chef.

Así pues: ¿nos ha servido y nos ha resultado beneficiosa la tecnología?

Sí, por supuesto, y no porque sea una moda que todo el mundo quiere imitar, sino porque nos es útil.

Otro de los caballos de batalla de Santi era su apoyo a la sostenibilidad, a los payeses, al retorno a la ecología y a la tradición en los cultivos frente a los químicos en los alimentos y los transgénicos... Porque, como él decía: «Para ser universal primero tienes que ser local», una frase que recuerdo a menudo y que yo he hecho, sin lugar a dudas, mía.

Y YO, ¿CUÁL ES MI FILOSOFÍA?

Lo que he descubierto con la ausencia de Santi, y tras tantos años trabajando en la sala y en el sector, es que, en mi oficio, en el servicio, faltan referentes.

Tal vez precisamente por eso mi anterior libro, *Host*, que no fue más que un manual que escribí para reflejar mis vivencias en la sala desde mis inicios hasta la actualidad y dar cuenta de cómo fui elaborando así mi propia filosofía de trabajo, que iba variando y adaptando con el tiempo gracias a mis experiencias, ha podido funcionar tan bien editorialmente.

Host no es más que mi trayectoria puesta en papel como ejemplo para las nuevas generaciones de jefes de sala, y lo que pretendía con el libro era, sencillamente, mostrar la realidad de mi oficio.

Y, ahora, ¿qué busco con *La sala al desnudo*?

Quizá, como el propio título indica, lo que pretenda sea desnudarme de palabras y conceptos para llegar a contar lo que *Host* no dijo, desatándome de las vestiduras a las que me obliga la corrección de mi oficio, esa corbata que es imprescindible cuando estoy trabajando, para remangarme la camisa y, como en aquellas sobremesas con Santi, poder hablar sin tapujos, con confianza, y

explicar que hay muchas otras realidades, otras cosas que no se cuentan y que solo las puede explicar el que ha vivido un oficio durante décadas y desde dentro.

Este libro no pretende ser polémico, pretende ser realista.

Siempre se ha dicho que la sala y la cocina tienen que llevarse bien y ser complementarias, pero en el día a día, en la realidad, no es así.

En muchos casos existe una incompreensión total de lo que sucede en la sala, y también, desde el otro lado, una incompreensión total de lo que sucede en la cocina. Yo opino que jefes de sala y chefs deberían intercambiarse los papeles durante unas semanas al año para comprender el punto de vista y las necesidades y preocupaciones del otro. Falta que la gente de la cocina entienda la sala, y viceversa, para que nos integremos más, nos comprendamos mejor y nos juzguemos con mucha más empatía y generosidad.

Este libro no es un manual que ofrezca clases teóricas y claves prácticas. Es un ensayo, habla de lo que hay entre bastidores y de todas aquellas cosas, recursos, incluso sentimientos y razones, que son necesarios para el oficio, pero que se quedan fuera de los manuales y solo se aprenden con el ejercicio de la profesión. Y por eso Santi es tan importante en este libro, porque él me enseñó y me nutrió para poder ejercer *su* profesión.

No ha habido un cocinero tan inteligente, tan culto y tan buen docente como Santi, era un libro andante encantado de enseñar a los demás, no se guardaba nada para él. Siempre tenía necesidad de explicarnos sus ideas, «vienen unos tiempos», decía, «tengo una idea»... Sentía un hambre voraz, insaciable, en el sentido literal del término. Por todo. Allí donde íbamos o viajábamos siempre conocía un sitio donde ponían buena comida, incluso en mitad de la nada, en mitad de la carretera más perdida del mundo, él siempre sabía de un bar donde servían buena comida y donde había que parar sí o sí y donde, sobre todo, él podía hablar y conversar con quienes la preparaban y servían y, así, aprender algo.

Con Santi siempre se aprendía.

Recuerdo un viaje a París que hicimos juntos, Santi había decidido llevarnos con él, a Iván Solà, de cocina, y a mí, de sala,

pues los dos habíamos empezado a trabajar juntos en Can Fabes —ya que escribo sobre Iván, quiero aprovechar para rendirle un homenaje desde aquí, pues era un excelente compañero y profesional, de mi edad que, desgraciadamente, falleció el año pasado—. Su intención era hacer un viaje «de aprendizaje», solía realizarlos periódicamente, le gustaba visitar tiendas *gourmet*, nuevos y viejos restaurantes, ver qué se hacía fuera, ir a comer opíparamente en los mejores tres estrellas de París, como en L'Ambrosie, y después hacer una larga sobremesa en hoteles, con su copita y los *petits fours*... Y, tras esto, otra vez a cenar. Pero lo que diferenciaba a Santi de otros chefs, de otros jefes, era que él esto no lo hacía solo, o con alguien de su familia, o con otro chef como él. No, Santi aprovechaba para compartir conocimientos y alegría, para foguear a gente de su equipo, para hacer que los más novatos e inexpertos saliésemos y viésemos mundo y, así, siguiésemos aprendiendo junto a él.

Me veo a mí mismo con Iván, jovencísimos, intentando seguir el ritmo de Santi en París, con los ojos abiertos como platos y esa sensación, ya el primer día, de estar muerto de tanto tute y de haber comido tanto, hasta el punto de que tenía que salir a dar unas carreras por los Campos Elíseos por la noche para bajar la comida.

Otras veces, sin más, un día cualquiera en Can Fabes, después de un servicio, me decía: «Venga, vamos a coger el coche y nos vamos a cenar a Suiza».

Él era así, único.

Santi era autodidacta, pues no había estudiado Cocina, sino que era perito industrial. Lo suyo era vocacional y, una vez que ya estaba funcionando con sus restaurantes, seguía siéndolo, porque él estaba en el mundo de la gastronomía para disfrutar. Era feliz creando y viendo felices a sus clientes. No quería tener un Ferrari, no lo necesitaba, reinvertía todas sus ganancias en su restaurante y, sobre todo, él era feliz comiendo. Aquel viaje a París lo comprobé, pude corroborar el amor que tenía por la gastronomía entendida como disfrute, y ahí se reforzó también nuestro vínculo, porque, en esos días, Santi pasó de ser un jefe a convertirse no ya

en un mentor —porque antes de irnos a París ya lo era—, sino casi en un padre.

Aunque no sería justo que nos confundiéramos: Santi era eso y mucho más, pero ante todo era lo mejor que podía ser: un jefe. Un jefe magnífico, no esa persona que te paga la nómina, sino también la que se preocupa por enseñarte y hacerte crecer como profesional.

Y, a su semejanza, eso es lo que yo querría ser.

Sé que mi función como jefe de sala es hacer felices a los comensales, pero mi misión es velar por mi equipo y, también, procurar que sean felices. Al igual que Santi, que supo motivarnos, empujarnos a dar lo mejor de nosotros y, llegado el momento, ayudarnos a buscar otros puestos, otros retos, otros restaurantes, yo no quiero que mis empleados se estanquen.

Me gustaría terminar mis días pensando que lo que he hecho en mi carrera y en mi vida ha servido para algo. Pocos te dan la libertad de crecer, la mayoría te tapan, te frenan, a veces sin querer, o hacen que te estanques, pero Santi no era así, él era de los jefes que primero te enseñaba y luego te daba alas para volar, y a mí me encantaría ser como él. Es mi modelo a seguir, sobre todo por su generosidad.

Un ejemplo de esa generosidad somos nosotros mismos, todo el equipo de Santceloni: primero nos dio trabajo en Can Fabes, nos formó, nos enseñó, nos curtió; luego nos confió su restaurante en Madrid y, con el tiempo, llegó un momento en que Santceloni iba muy bien y, sin embargo, Can Fabes estaba un poco estancado, también debido a su situación y a la nuestra, en plena Castellana.

Pero ¿y Santi? ¿Sentía él envidia? En absoluto, lo que sentía era un orgullo tremendo, pues él sabía que éramos parte de ese proyecto. Él daba identidad propia a cada negocio y a cada proyecto, no quería copias iguales, imitaciones. Santi huía de franquicias y de réplicas. A Óscar Velasco, el chef responsable de Santceloni, Santi le daba libertad para crear, nos la daba a todos en el equipo de Madrid para que, con un cierto control por su parte, fuésemos capaces de formar la propia identidad del restaurante, sin ahogar-

nos ni hacernos sentir temor por mostrar nuestra propia personalidad o desviarnos de sus directrices o atrevernos a hacer algunas cosas a nuestro modo.

Yo, modestamente, he intentado hacer lo mismo con Tablafina, que es un concepto ideado por mí y desarrollado en locales ubicados en algunos de los hoteles NH de diversas ciudades de España y, por ahora, Italia.

Mi intención es que cada uno de los Tablafina que he creado tenga la identidad propia del sitio que representa, como el de Madrid o los de Milán, Barcelona, Sevilla o Málaga. Cada carta tiene algunos platos comunes y otros propios de cada ciudad y de la región en la que se ubican; lo que se busca es mostrar al comensal lo local.

Pero, al mismo tiempo, está también el concepto «Tan lejos, tan cerca», porque en cada uno de estos restaurantes se ofrece un plato local de otro restaurante. Por ejemplo, en el Tablafina de Milán te puedes comer un bocadillo de calamares; en uno de Madrid, uno de pringá andaluza, etc. Es una relación, una especie de nexo entre ciudades y gastronomías que también está en la base del concepto de Santceloni, que buscaba unir de algún modo Barcelona con Madrid a través de la gastronomía.

Creo, por esto, que Santi, volviendo a mi sueño, si estuviera aquí hoy, estaría orgulloso de nosotros, de lo que hemos conseguido. Aunque, si recuerdo aquel fatídico 16 de febrero en que falleció, mi sueño se convierte en una pesadilla.

Cuando, estando en Madrid, me enteré de su muerte, me quedé como en una nube, en un estado que podría definir como de duermevela. Sentía que aquello no podía ser real, no era capaz de dormir, pero tampoco me encontraba al cien por cien en la realidad.

En Santceloni decidimos cerrar un día por duelo y yo tomé la decisión de coger un tren e irme a Can Fabes para estar con la familia de Santi. Gracias a eso me pude despedir de él.

Tengo el recuerdo de estar allí y sentir la impotencia, el miedo, el vacío. No dejaba de preguntarme: ¿y ahora?, ¿qué pasará? Ahí, en ese momento y en los días y meses que siguieron, sí que me obsesioné con conservar el legado. Sentía que Santi seguía

entre nosotros y que aquella era la forma de mantenerlo vivo, cerca. Pero luego, poco a poco, se fue haciendo el silencio y, aunque tardé en ceder a la evidencia, con el tiempo vi y acepté que empeñarse en mantener incólume su memoria ya no era lo que tocaba. A él le hubiera gustado que evolucionásemos, y eso era lo que teníamos que hacer. Debíamos sentirnos libres para avanzar y, pese a que no fue un camino fácil, porque cuando Santi falleció, en 2011, estábamos en plena crisis económica, juntos fuimos capaces de conseguirlo y, aunque entonces nuestro futuro sin él no parecía nada halagüeño, aun así, resistimos y, de hecho, fuimos capaces de lograrlo muchos años más, una década casi.

Pero el día que Santi fue incinerado yo no podía pensar ni prever nada de esto, lo único que sentía era una tristeza enorme. Para despedirlo, pedí permiso a Àngels para poner una canción de Lluís Llach que se titula: *Que tinguem sort*, que es sombría, pero, al tiempo, muy hermosa.

*Si em dius adéu,
Vull que el dia sigui net i clar,
Que cap ocell
Trenqui l'harmonia del seu cant.
Que tinguis sort
I que trobis el que t'ha mancat
En mi.
Si em dius «et vull»,
Que el sol faci el dia molt més llarg,
I així, robar
Temps al temps d'un rellotge aturat.
Que tinguem sort,
Que trobem tot el que ens va mancar
Abir.
I així pren tot el fruit que et pugui donar
El camí que, a poc a poc, escrius per a demà.
Què demà mancarà el fruit de cada...**

* Lluís Llach. (1974). *Que tinguem sort. I si canto trist...* España. Movieplay.

La traducción viene a decir:

Si me dices adiós
quiero que el día sea limpio y claro,
que ningún pájaro
rompa la armonía de su canto.
Que tengas suerte
y que encuentres
lo que te ha faltado conmigo.
Si me dices «te quiero»,
que el sol haga el día mucho más largo,
y así, robar
tiempo al tiempo de un reloj parado.
Que tengamos suerte,
que encontremos
todo lo que nos faltó ayer.
Y así toma todo el fruto que te pueda dar
el camino que, poco a poco, escribes para mañana.
Que mañana faltará el fruto de cada paso;
por eso, a pesar de la niebla, debes caminar.
Si vienes conmigo
no pidas un camino llano,
ni estrellas de plata,
ni una mañana llena de promesas,
solamente un poco de suerte,
y que la vida nos dé un camino
bien largo.

Es curioso, porque yo siempre pensé que esta canción se titulaba «Si me dices adiós», y siempre que pensaba en ella, y en este momento de despedirnos de Santi lo que más me dolía era, precisamente, no haber podido decirle adiós, no haberme despedido de él.

Pero ahora, buscando la letra completa para ponerla aquí, en este capítulo que es el más emotivo que va a tener el libro, acabo de descubrir que la canción, en realidad, se titula «Que tengas suer-

te», y me parece una metáfora preciosa de lo que ha sido mi relación con Santi: yo pensando en la pena de no poder despedirnos y él, desde mis sueños, volviendo para recordarme que lo importante no es despedirse o no, sino dejar un mensaje bonito, desear suerte, algo que es exactamente lo que él querría de nosotros, y lo que ahora estamos haciendo: no mirar hacia atrás, al adiós, sino hacia delante, hacia la suerte que, aunque ahora no lo creamos, está por venir.

Porque vienen tiempos nuevos y, aunque nos cueste creerlo, seguro que serán mejores.

En todo caso traerán nuevos retos, y yo espero, a través de estas páginas, poder contribuir de algún modo, con mis ideas, o consejos, o con mi experiencia, a que juntos los transitemos.