

HISTORIAS CON DELANTAL JOAQUÍN SCHMIDT



PURO ARTE
El logotipo del restaurante de Joaquín Schmidt es un claro ejemplo de cómo es su cocina. Sabrosos guiños que te arrancan la sonrisa.

Un refugio para amigos

En los 80, cocinaba para la jet set en Madrid; en los 90, el amor se cruzó en su camino y lo dejó todo para abrir un restaurante en Valencia. Ahora, trabaja en él feliz y solitario **haciendo, entre música y cazuelas, poesía casi clandestina**



JESÚS TRELIS
FOTOS DE DAMIÁN TORRES

Si Joaquín fuera mago –que en el fondo lo es–, se colaría en un cuadro de Kandinsky, deambularía por él recitando a Estellés y haría que, sobre ese mundo imaginario, llovieran esperanzas. Si, esperanzas, porque en realidad todo en él es una enorme metáfora. De hecho, su cabeza lleva décadas creando poemas gastronómicos. Casi sesenta años haciendo equilibrios culinarios, sin parar de inventar, de pensar y repensar. «El proceso de crear un plato me encanta; me encierro aquí, en mi refugio, con mi música, y no paro de darle vueltas», reflexiona señalando con la mano su sien, ya canosa, tomada por una cabellera libre, como todo lo que le rodea. Un caballito de madera en el jardín que se mueve a merced del viento, un niño que corre por un lienzo dispuesto a salir volando, un montón de vinilos repartidos por las mesas y, de fondo, Lera Lynn cantando. «Estoy pensando hacer un arroz a la cubana con arroz hinchado, huevo de codorniz...», desgrana con entusiasmo compartiendo sueños emplatados.

Su refugio, su restaurante, es en verdad el fruto de eso, de

un sueño. Su sueño. Porque de pequeño ya se imaginaba convertido en chef y disfrutando ante los fogones de un restaurante muy suyo. Muy personal. «Lo mío es vocacional, con siete años ya me quedaba a ayudar a mi madre en la cocina mientras mis hermanos –tiene nueve– se iban a dormir», confiesa mientras pochamos palabras con perejil y nostalgias al pilpil. «Quería ser cocinero o médico. Fui lo primero. Y quería tener un restaurante como éste, que yo sólo pudiese controlar». Y el sueño se convirtió en una contundente realidad. Tanto que, medio siglo después, Joaquín vive metido en él. En ese restaurante que tiene camuflado entre el tímido bullicio de la calle Visitación. Ese local por el que transita de puntillas por la vida, sin hacer ruido y sin más objetivo que lograr que quien se cuele en su refugio viva una experiencia feliz. «Para mí, el éxito es que mi restaurante no esté lleno. Mucha gente no lo entiende, pero esa es mi filosofía. Cocinar cada día a treinta amigos...» Y que todos se vayan encantados de una experiencia muy particular. Una vivencia que lleva poniendo en escena en Valencia desde hace 23 años. «Soy ahora muy feliz aquí, en mi local; veo a gente que viene y se va a gusto», sentencia con esa pasión perpetua que cuelga de su largo delantal.

Joaquín Schmidt, con una trayectoria gastronómica propia de una montaña rusa, decidió hace diez años quedarse sólo ante su negocio y abrir sus puertas cada día para dar de comer a sólo unos cuantos amigos. Porque para él, su cliente es eso: un amigo al que le ofrece una cocina libre (muchas veces magistral). Una cocina repleta de intuición y que nace de alguien que tiene en su interior un tremendo volcán gastronómico. «El sábado hice un menú todo con unas alubias que me regalaron; monté hasta postre con ellas», relata mientras muestra en su tablet una foto en la que las legumbres acompañaban un plato dulce basado en aquel pan con azúcar y aceite de la niñez. «Es el que más me gustó», confiesa.

El chef vive ahora en su mundo un efervescente resurgir. «Me encuentro en un momento pletórico y soy optimista. Posiblemente 2016 sea el año más equilibrado de mi vida. En el trabajo, en la familia... Un año mágico». La conversación se llenó entonces de referencias a Begoña (su pareja), a su

PASE DE CUCHILLO CEBOLLERO DE JOAQUÍN SCHMIDT

→ **Un sueño:** Que me quede como estoy.

→ **Un cuadro:** Cualquiera de Kandinsky.

→ **Una canción:** 'Ne me Quitte Pa' de Jacques Brel.

→ **Un cliente:** El director de orquesta Carlos Kleiber. Me impactó. Y bueno, Vargas Llosa, Berlanga...

→ **Un plato:** Tortilla a la francesa con tomate y aceite (ríe). Pero me fascinó un consomé con polvo de foie helado de Ferrán. (Se emociona describiéndolo).

→ **Un ingrediente:** Aceite, aceite Lágrima de Viver.

→ **Un amigo:** Abraham García (Viridiana).

→ **Desterrarías:** A la mayoría de políticos.

→ **Borrarías:** Nada. Lo negativo posiblemente ayude más que lo positivo.

→ **Sentarías:** A quien venga y goce. Eso me encanta.



«Mi éxito es que el restaurante no esté lleno; cocinar cada día para treinta amigos»



EL INGENIO DEL GENIO

Joaquín es un libro de cocina con patas. Una máquina de inventar metida en su cerebro que constantemente se reta para ofrecer platos de apariencia sencilla pero de resultado admirable. La demostración de que una crema o unos berberechos pueden ser mágicos.

hija Julia, a sus hermanos y a sus padres, Edgar y María Luisa. Y también de referencias a aquellos «años jodidos» que quedaron atrás y a sus valores y principios, que ahí están. «¿Un sueño?», le pregunto. «Que me quede como estoy», subraya contundente y firme en mitad de la cocina. A su alrededor, un puñado de tomates hermosos, una bandeja repleta de tellinas que pasarán a ser parte de una fiesta, una cazuela al fuego y un castillo de botes repletos de misterios y listos para utilizarlos en cualquier fábula culinaria de este niño que anhelaba ser cocinero y se quedó encerrado en su sueño.

LOS AÑOS PIJOS

A sus espaldas quedan los años de formación en la Escuela de San Roque en la Línea de la Concepción, sus prácticas y trabajo en prestigiosos restaurantes de la zona, el año del cocinero en la mili, en Madrid, en Capitania General y, finalmente, ese negocio de catering que se convirtió en su gran despliegue profesional. «Llevaba varios centros; el palacio Buenavista, la Casa Real, el club militar Cuatro Vientos...», enumera sin parar. «Me asocié y estuvimos varios años haciendo muchas cosas, especialmente para la jet madrileña, para la cúpula del poder de los años de la UCD», relata llevándome de pronto sobre una postal del pasado que ya luce su tono sepia. «Con el PSOE seguí haciendo cosas, los socialistas venían a los cócteles con jersey y pedían cerveza», rememora con una sonrisa. Joaquín recuerda que llegó a ofrecer cenas privadas en su casa para la jet set del momento. «En aquel tiempo era pijos», exclama sonriendo. «Mis años pijos», insiste el chef.

Todo fue así, hasta que en su camino se le cruzó el amor. Esquiando en Baqueira Beret, cómo no. Fue Begoña –ya te la mencioné–, psiquiatra que trabajaba en Valencia. Por ella lo dejó

todo y se vino para estas tierras. Y aquí montó su restaurante. Un lugar que en aquellos noventa (se inauguró un 13 de febrero de 1994) logró una contundente fama. Y con ella, mil batallas que aún se palpan por las paredes de esa casa de comidas. Paredes que, inevitablemente, esconden una patina de magia. «Es mi coraza», insiste mostrando orgulloso una hilera de pomelos que perfuman la entrada. Sobre ellos, una colección de botellas de vino (posiblemente increíbles), un sinfín de libros que se escapan de las estanterías y mil versos excitados que gritan libertad. Todo pura alquimia. Como si Joaquín fuera mago. Que en el fondo –ya te advertí–, lo es.

Mr. Cooking

CONFIDENTIALS



EL CANALLA MEXICANO, EN MAYO.

El nuevo proyecto de Ricard Camarena, que ya sabes que es un no parar, se convertirá en realidad en mayo. Junto al Grupo Presidente abrirá ese mes el Canalla Bistro en Ciudad de México con César Tovar, el chef de Canalla Bistro, al frente de su cocina. En cualquier caso, lo más asombroso, sin duda, es ver cómo Ricard, el buen cocinero de Barx, va superando meta tras meta y todas con éxito. Para los de aquí, sin duda, una satisfacción tremenda. Te diría que tendremos que ir a México, pero no sé si el delantal volador da para tanto.

EL NUEVO SAMSHA ECHA A ANDAR.

Esta semana, un buen grupo de espías, blogueros, periodistas... se sentaron en la mesa del restaurante de Victor Rodrigo para conocer de primera mano su propuesta. Este superagente no estuvo (cosas del delantal volador, que estaba ranqueante) pero, pese a ello –como ya os conté en su momento– sé que hubo un bosque, fuego, luces, música y un dulce mundo de colores. Y mucho más, supongo. Viajaremos al mundo de Samsa, mientras, de anticipo, nuestro deseo de buena suerte. Siempre hay que desear suerte a quien emprende con pasión el camino para materializar un sueño.

EL HOMBRE QUE MIRA A LAS ISLAS.

Os conté al principio de año que Manuel Alonso (ya sabes, una estrella Michelin en Daimús con su Casa Manolo) había puesto sus ojos en unas islas cercanas. Pues bien, os puedo decir que esta semana por una de esas islas andaba. Algo muy interesante lleva entre manos. Cuando esté cerrado, lo contamos. No lo dudes. Ya ves, proyectos, ilusiones.

TAPICERÍA NUEVA. Y la verdad, es una gozada poder contar cosas buenas de gente empeñada en seguir luchando por un sueño. Lo está haciendo María José Martínez (finalista a cocinero revelación de este año) y su pareja Juan José Soria, los dos al frente de Lienzo. Están tan felices que esta semana me contaban con una amplia sonrisa que había cambiado la tapicería de sus sillas. Pues hasta esas cosas son importantes en esto de la gastronomía.

ARROZ A LA PEPITORIA. Hoy que es el día de los enamorados y todo eso, decirte que el pasado sábado quedé, otra vez, prendado por la propuesta gastronómica que ofrece Junior Franco en Origen Clandestino. Para salir flotando. Te confieso que estoy convencido de que alguien le debe haber puesto alas al chef colombiano para que pueda volar bien alto. Su arroz a la pepitoria es para comérselo a besos. De este arroz, del nuevo menú de Origen Clandestino y de otros flechazos culinarios te hablo en mi blog.

El restaurante de Joaquín te atrapa porque tiene una personalidad arrolladora. Una casa en la que viejos vinilos son bajo platos.

