

MESA RESERVADA

Una novela fascinante entre vinos de renombre
y elaborada cocina de autor.

VIS MOLINA



MESA RESERVADA

Vis Molina

Créditos

Edición en formato digital: octubre de 2013

© Vis Molina, 2013

© Ediciones B, S. A., 2013

Consell de Cent, 425-427

08009 Barcelona (España)

www.edicionesb.com

Depósito legal: B. 21.655-2013

ISBN: 978-84-9019-595-6

Conversión a formato digital: El poeta (edición digital) S.
L.

Todos los derechos reservados. Bajo las sanciones establecidas en el ordenamiento jurídico, queda rigurosamente prohibida, sin autorización escrita de los titulares del copyright, la reproducción total o parcial de esta obra por cualquier medio o procedimiento, comprendidos la reprografía y el tratamiento informático, así como la distribución de ejemplares mediante alquiler o préstamo públicos.

*Para mis queridas amigas de los martes en Semon,
donde tenemos nuestra particular Mesa Reservada.*

*Y para Cristina Talavera,
que me leerá al otro lado del charco.*

Nota de la autora

Este libro es pura ficción, pero hay algunos pasajes inspirados muy directamente en hechos reales que he vivido o que me han sido directamente transmitidos por sus protagonistas. Así, los olivos bonsái que se presentan como recipientes de aperitivos en el Apium o algunos de los imaginativos postres de Michel Gros los disfruté en la acogedora cocina de El Cellar de Can Roca.

Pitu Roca, una enciclopedia viviente de Enología, me enseñó los tesoros guardados en su bodega. Las largas charlas que he compartido con él me han sido de gran utilidad para recrear el trabajo de Inés Serra, la protagonista.

Y la extraordinaria historia del fugaz traslado de Mibu, uno de los restaurantes más fascinantes y originales del mundo, a nuestro país es absolutamente real y ocurrió un verano en El Bulli. Ferran Adria me lo relató punto por punto.

MESA RESERVADA

1

Inés empezó a maquillarse frente al espejo. «Tengo que cambiar esta luz», pensó mientras se extendía con cuidado la base tono 3 de Chanel en la palma de la mano. Ángela, su esteticista de confianza, era quien le había explicado ese truco infalible para calentar el producto a fin de que se adaptara bien al cutis. Y ella seguía su consejo concienzudamente dos veces al día, antes de empezar cada turno en el restaurante. Sabía por experiencia que la mejor manera de presentarse a los clientes era ofreciendo un aspecto impecable. Además, los suyos eran especialmente exigentes: hombres de negocios, abogados de prestigio, políticos, turistas adinerados de visita en la ciudad, gastrónomos expertos, en fin..., lo que se dice gente de nivel. Barcelona se había convertido en un objetivo turístico y en un icono de la alta gastronomía. Y a ella le había costado sangre, sudor y lágrimas ganarse la credibilidad de la clientela del Apium.

Pulsó distraídamente el botón central de su BlackBerry para comprobar la hora, y al ver los dígitos ya se puso nerviosa. «¡Solo me quedan quince minutos!» Le molestaba sobremanera tener que arreglarse con prisas, pero al final siempre le ocurría lo mismo. En sus ratos libres quería cubrir tantos frentes que la visita a la peluquería se le solapaba con la clase de Pilates. Pero necesitaba hacer ejercicio, eso era lo primero. Tantas horas de pie y en tensión le provocaban contracturas en la espalda, sobre todo en las lumbares. Por suerte, el gimnasio estaba muy cerca de su casa y a un cuarto de hora escaso del restaurante en Vespa. «Es-

te ha sido uno de los mayores aciertos al volver aquí: conseguir una moto. Es increíble lo que cunde el tiempo cuando se agilizan los desplazamientos —se dijo mientras observaba su cutis con aprobación—. Vale, ya está.» Inés convivía bien con su físico. Le gustaban particularmente sus ojos, grandes y rasgados, con pestañas espesas y muy oscuras. Se acostumbró a usar rímel cuando vivía en París. ¡Menudas son las francesas! Y lo mismo con el pintalabios. Ahora ni se le ocurría salir a la calle sin retocarse el carmín, aunque solo tuviera que acercarse al supermercado. Y eso que ya llevaba cinco años en Barcelona...

Apuró la taza de té verde, se puso el collar imitación Marini, con grandes cuentas de plástico de colores, un enorme anillo a conjunto, se alisó las medias para que quedaran bien tirantes bajo el *wrap dress* gris antracita de Diane von Fürstenberg, y agitó la cabeza para despeinarse un poquito, ahuecándose la melena. Abrigo, bolso, casco, llaves y a correr. Desde la calle Enrique Granados, donde vivía, tenía que subir hasta el parque de la Tamarita, donde estaba ubicado el restaurante, un tres estrellas Michelin, nada menos. Le gustaba recorrer ese trayecto contemplando la arquitectura familiar y burguesa de su ciudad natal. Gracias a un golpe de suerte se enteró de que la hija de unos amigos vascos de sus padres dejaba su apartamento, en el que había pasado los últimos cuatro años, mientras estudiaba Arquitectura en Barcelona. Tras conseguir trabajo en el estudio de Norman Foster la chica se había trasladado a Londres y, muy amablemente, le habló de Inés a su casera. Esta le alquiló el apartamento por un precio razonable y a Inés le solucionó el problema de la vivienda justo cuando acababa de llegar de París. Bastante traumático había sido el regreso...

Mientras repasaba sus recuerdos a lomos de su reluciente Vespa vio de lejos la ultramoderna silueta del Apium. Los dos cubos de inspiración japonesa, recubiertos de listones de madera, emergían misteriosamente entre la frondosa vegetación del parque de la Tamarita, iluminados con elegancia para resaltar en la oscuridad de la tarde otoñal. Una lar-

ga pasarela flanqueada por cipreses conducía al restaurante, cuya entrada se abría en uno de los laterales acristalados del primer cubo. Una doble puerta, también acristalada y en la que destacaban unas letras grabadas al ácido que dibujaban el nombre, se abría a un amplio *hall* sobrio y minimalista, como el resto de los espacios. Larguísimas tablas de madera de cedro en el suelo, una mesa blanca con una estilizada pantalla de Mac a la derecha y los colores del otoño colándose por los cristales. Nada más. Ahí pasaba sus días ejerciendo de sumiller Inés Serra, en estos momentos la única mujer que ostentaba ese cargo en un tres estrellas Michelin del territorio español. Un caso excepcional el suyo, porque además apenas acababa de cumplir los treinta y tres. Había luchado con uñas y dientes para superar las duras pruebas de acceso a ese codiciado puesto. La selección había sido de una exigencia extraordinaria, pero había valido la pena. Justificaba de sobra los duros momentos que había pasado en París, ejerciendo como ayudante de bodega en L'Orangerie de Passy, y lo difícil que le había resultado alejarse física y emocionalmente de esa ciudad. Menos mal que había sido fuerte. Eso le había permitido pasar página y cerrar capítulo... Pero no, no quería acordarse de eso.

Inés llamó al timbre, escondido en un murete entre los árboles, y como por arte de magia apareció la brillante sonrisa de Fátima a través del cristal. Era una marroquí bajita y regordeta que llevaba ya años en Barcelona y hablaba un castellano delicioso, lleno de eses y haches que convertía en jotas cuando se le antojaba. Siempre vestía de negro y lucía con orgullo un velo del mismo color que le cubría todo el cabello y enmarcaba su mirada brillante y oscura. Dos veces al día su presencia obraba milagros en el restaurante. Por las mañanas ventilaba los dos comedores, aspiraba y abrillantaba los suelos, limpiaba los cristales, cambiaba el agua de los jarrones, dejaba relucientes los baños y los despachos, y esparcía por las distintas estancias el envolvente aroma a madera y cuero de Cire Trudon. Por las tardes, después de que los últimos clientes se hubieran marchado,

de nuevo ventilaba y ordenaba los espacios y repasaba los baños, dejándolo todo listo para la mágica hora de la cena. Ahmed, su hijo menor, se había incorporado hacía poco en el equipo del Apium como ayudante de cocina.

—¡Buenas tardes, señorita! —la saludó sonriente.

—Hola, Fátima; ya estamos aquí otra vez.

Inés cruzó el *hall* en dirección a su despacho, contiguo al del director. Lo primero era guardar sus pertenencias en el armario. Por las mañanas, entre las diez y la una y media, se ocupaba del trabajo de oficina propiamente dicho. Durante esas horas despachaba con el director, se reunía con los proveedores, recibía a bodegueros y distribuidores, participaba en alguna cata, trabajaba en la carta de vinos junto al *maître* y ponía en orden las nuevas adquisiciones de la bodega, una de las mejor surtidas de la ciudad. Las más de dos mil referencias con que contaba, nacionales e internacionales, se introducían en un archivo Excel que Inés llevaba meticulosamente al día. Las tardes eran para ella. Entre las cuatro y las ocho iba al gimnasio, hacía recados o aprovechaba para tomarse un café con alguna amiga. Lo más complicado de su profesión eran los horarios, ya que vivía al revés del resto de los mortales: cuando ella trabajaba, los demás estaban libres, y viceversa.

Se acercó hasta la recepción de nuevo con intención de curiosear en el ordenador las reservas para esa noche. El jueves era su día favorito. Había algo especial en el ambiente, algo que nunca se producía los martes ni los lunes. Y aún menos los domingos. «Vaya, vaya... O sea que Amézaga vuelve a dejarse ver por aquí; a ver con quién viene hoy», pensó mientras sonreía para sus adentros. Carlos de Amézaga era el marchante más reconocido de la ciudad, además de un impenitente mujeriego y un hombre carismático y cosmopolita, de ascendencia argentina pero con domicilio en Barcelona desde hacía años. Inés era testigo habitual del derroche de encantos que desplegaba ante cualquier mujer que lo acompañara. Pero no solo eso, porque con el resto de la clientela hacía tres cuartos de lo mismo. ¡Y hasta con ella! Inés se las veía y se las deseaba para

atenderlo evitando cualquier cercanía excesiva que pusiera en entredicho su profesionalidad. Siguió escrutando la lista y sonrió de nuevo al ver que David Cohen había hecho una reserva para cuatro. Se trataba de otro de sus clientes preferidos: presidente de la comunidad judía de Barcelona, solía acudir al restaurante en compañía de importantes hombres de negocios que se desenvolvían con soltura en cualquier idioma y mostraban siempre una exquisita educación. Era una gozada oírles hablar y un placer atenderlos. ¡Glups! También había una mesa a nombre de Jota, el apodo que Jackson Browne utilizaba para sus frecuentes reservas. A pesar de que Barcelona era un escenario discreto, el cantante estadounidense prefería esconderse tras ese nombre, sobre todo desde que, algunos años atrás, la prensa se hiciera eco de los supuestos malos tratos a los que sometía a su compañera de entonces, nada menos que la exótica Sade, una cantante de voz acariciadora y sensual que había reventado las listas de éxitos en más de una ocasión, cuando la fea costumbre de piratear música por Internet aún no se estilaba. Solía cambiar de compañera a menudo, pero era un cliente poco conflictivo y con una gran curiosidad gastronómica. Por lo visto tenía un bonito ático en una deliciosa placita del barrio de Gracia, o al menos eso era lo que le había contado Sandra, su amiga periodista especializada en tendencias y estilo de vida. «Va a ser una noche interesante», se dijo Inés.

Se detuvo un instante para admirar el magnífico aspecto que ofrecían los dos comedores del Apium, sobre todo por las noches. Las mesas, cubiertas con manteles en tono crema que llegaban hasta el suelo, se acompañaban de unas cómodas butacas, tapizadas en el mismo color, que invitaban al disfrute y a la tertulia. Unos espesos cortinajes de idéntico tono permanecían recogidos a izquierda y derecha de los amplios ventanales para mostrar la frondosa vegetación del parque que, iluminado estratégicamente, parecía formar parte del comedor. Los dos ambientes solo estaban separados por un cristal que iba del techo al suelo y que Fátima mantenía siempre en perfecto estado de revista. En

conjunto todo era de una sencillez y una elegancia extraordinarias.

Las noches reservaban además una sorpresa que había hecho famoso al restaurante: a la hora de los postres el establecimiento se convertía en una fiesta para los sentidos. Era como un teatro que renovaba súbitamente su escenografía. Los camareros cambiaban la puesta en escena de cada mesa para iniciar el último servicio, y los clientes eran testigos de cómo manteles de distintos colores se extendían ante sus ojos. Si la cena había transcurrido en un entorno monocromático y sosegado, en el turno de los postres mantelerías y vajillas se convertían en una explosión de tonalidades que iban del topacio al coral y del rubí al zafiro. Primero se disponía en el centro de cada mesa un vistoso bodegón de frutas de temporada, convenientemente preparadas y mezcladas con motivos vegetales, para que los comensales se sirvieran ellos mismos. Después cada cliente recibía el postre que había pedido. Era un ritual de una increíble y colorista belleza, que se repetía todas las noches con idéntico efecto: un súbito sentimiento de euforia se adueñaba de comensales y personal. Se diría que Michel Gros, el chef repostero, dirigía una orquesta perfectamente afinada cuya actuación alcanzaba su clímax emborrachando al público. Era entonces cuando Albert Gomis, el primer chef y el conquistador de las tres estrellas que había ido incorporando, una a una, a su currículum, pasaba a su cuarto de baño, situado junto a los vestuarios de personal. Se lavaba la cara y las manos, se peinaba, echaba el traje de cocina al cesto de la ropa sucia y se ponía uno limpio y recién planchado, de un blanco impoluto, con su nombre bordado en el pecho en letras color burdeos. Entonces salía a saludar a los comensales e iba de mesa en mesa luciendo la mejor de las sonrisas y departiendo con todos de forma distendida. Le gustaba el trato con la gente y sabía desenvolverse en sociedad. Pero no... , tampoco era el momento de pensar en Albert.

Inés recorrió los dos comedores para dirigirse de nuevo a su despacho, donde cogió su carpeta antes de dirigirse a la

bodega. Sonrió al recordar el bonito reportaje que le habían hecho unos meses atrás, y que había salido publicado en *Fuera de Serie*, el suplemento del periódico *Expansión*. El gran formato de la revista permitía el lucimiento de unas excelentes imágenes en las que aparecía Inés, posando orgullosa dentro de la espectacular bodega, rodeada de vinos y más vinos. Estaba muy satisfecha de ese espacio. Lo había estrenado ella, ya que el restaurante aún no funcionaba cuando la contrataron, y había colaborado estrechamente con el arquitecto responsable del proyecto para explicarle sus necesidades y deseos para determinar cómo debía ser la bodega. El habitáculo, de unos doscientos metros cuadrados, estaba perfectamente acondicionado en cuestión de luz, temperatura y humedad. Poseía su propio termostato independiente del restaurante, lo que mantenía las condiciones térmicas estables. Tenía forma de tubo largo y estrecho, y quedaba dividido longitudinalmente mediante unos paneles en acero inoxidable que iban del suelo al techo y que mostraban innumerables soportes para que las botellas estuvieran adecuadamente recostadas. En un lado había una larga escalera, también metálica, que servía para acceder a las filas de botellas superiores. Y todas estaban rigurosamente ordenadas por añadas, bodegas, denominaciones de origen y países, con los tintos en un lado, los blancos en otro y lo mismo con rosados, champanes, cavas, destilados y espirituosos. Inés había hecho además una importante innovación, incorporando una sofisticada carta de aguas que incluía referencias de distintos países. Luego habían llegado las consabidas imitaciones de otros restaurantes, pero ella había sido la primera y la profesión le reconocía el espíritu innovador y atrevido del que hacía gala. No era suficiente con ser buena en lo suyo, además había que ir siempre por delante del resto. Ese nivel de autoexigencia en lo profesional le había pasado factura en lo personal. Pero eso era harina de otro costal.

Cuando se encontraba inmersa en el repaso de algunos de los caldos que iba a ofrecer para acompañar el menú

degustación que solo podía disfrutarse por las noches, Inés oyó la voz de Félix, el *maître*, que preguntaba por ella.

—¡Félix, estoy aquí dentro! ¿Quieres esperar a que acabe o entras? —La abundante melena oscura de Inés apareció por la puerta entreabierta de la bodega.

—¿Estás ocupada? —Félix se coló tras ella dispuesto a un rato de charla.

—Estaba preparando estos vinos para sacarlos al comedor... ¿Me buscabas? —preguntó la sumiller mientras pasaba concienzudamente una gamuza por unas cuantas botellas y las metía después en una cesta.

—¿Has visto las reservas? ¿Ya sabes a quién tenemos esta noche?

—Sí, sí, ya lo he visto. No vamos a aburrirnos... —Los ojos de Inés brillaron con complicidad.

Ambos mantenían una relación muy estrecha: además de ser compañeros de trabajo muy bien avenidos, se habían convertido en confidentes, y siempre hacían frente común ante las frecuentes rencillas que afloraban entre el numeroso equipo de cocina y los camareros. El ritmo de un restaurante de esta categoría era endiablado y la presión por mantener las tres estrellas otorgadas por Michelin resultaba cada vez más alta, por lo que las tensiones eran muchas y aparecían con frecuencia, sobre todo durante los servicios y en el crucial momento del pase, ese ritual que era la clave del éxito y en el que emergía la profesionalidad del chef y la competencia de todo su equipo.

En realidad Félix había sido el primer amigo de Inés en su segunda etapa barcelonesa. La primera abarcaba su infancia, adolescencia y primera juventud, hasta su marcha a París para estudiar en la prestigiosa escuela de hostelería Guillaume Tirel, un cambio que marcaba un antes y un después en su vida. En París se había hecho adulta, había salido del cascarón. Había empezado a vivir, en definitiva. El regreso a Barcelona no había sido fácil, y reconectar con las antiguas amistades le había costado lo suyo. Descubrió con cierto pesar que en algunos casos el tiempo había pasado factura y que la comunicación resultaba bastante más difícil

que antes, por más que el afecto se conservara. Los complicados horarios del mundo de la restauración tampoco ayudaban a tener una vida social y personal sana y equilibrada, con lo que las relaciones se limitaban casi exclusivamente al entorno del restaurante. El universo Apium se había ido convirtiendo poco a poco en un microcosmos apasionante donde podía ocurrir cualquier cosa y donde había mucho que aprender. El suyo era un oficio perfecto para estudiar el alma humana.

Inés salió de su bodega y de su ensimismamiento para dirigirse al comedor, donde la actividad bullía mientras los camareros acababan de preparar las mesas. Pese a que llevaba ya años en la profesión, seguía sintiéndose nerviosa cada vez que empezaba el turno. ¿Traicionera inseguridad o excesivo sentido de la responsabilidad? Ni lo uno ni lo otro, o todo a la vez. El caso es que le resultaba agradable ese cosquilleo que la asaltaba dos veces al día, antes de que llegaran los primeros clientes. En sus horas más bajas, por suerte ya lejanas, el contacto con la gente había sido como ese albornoz mullido y calentito que uno se deja primorosamente preparado para envolverse en él después de una reconfortante ducha. Esa era, ni más ni menos, la sensación que experimentaba cuando los pensamientos más negros la asaltaban y se aferraba como un náufrago a los ojos risueños que tuviera delante. Pero ahora estaba en otro momento vital. Se sentía serena y confiada ante sus propios recursos.

Después de dejar las botellas en uno de los muebles auxiliares del primer comedor, pasó por el cuarto de baño a retocarse el maquillaje y el peinado. La suya no era una belleza clásica, desde luego, pero sí resultaba una mujer atractiva y con personalidad. Una de las cosas que echaba de menos era no poder usar perfume. ¡Con lo que le gustaban las buenas fragancias! Pero no podía permitirse nada que distrajera inoportunamente su pituitaria. Las catas de botellas y corchos eran continuas, y evidentemente debía preservar su fino olfato, indispensable para su profesión. «Bueno, hay que salir a escena», se dijo mientras abando-