

LA CRÓNICA

# Maceración de Jean Luc Figueres

ARCADI ESPADA

Un anochecer de otoño, 1990. Santi Santamaria, del Racó de Can Fabes, en Sant Celoni (la Michelin le concederá este año su tercera estrella: caso único en Cataluña) estrena cocina. Una treintena larga de colegas se reúne con él para celebrarlo. Toya Roqué, que entonces llevaba el Azulete, y Jean Luc Figueres, chef del Eldorado Petit, han llegado juntos desde Barcelona. 50 kilómetros de conversación. Toya dijo estar cansada del trabajo en el restaurante y Jean Luc dijo tener ganas de restaurante propio. Ganas mucho mayores que el volumen de su cartera. La *grand bouffe* en donde Santi dura hasta la alta madrugada. Imagínense: 30 maestros desabrochados. Jean Luc y Toya vuelven juntos y vacilantes. Tan vacilantes que a la mañana siguiente el cocinero se ve en el deber cortés de telefonar a su compañera de viaje.

—¿Cómo te encuentras?

—Uff..., bueno, bien. Oye, por cierto...

¿quieres llevar el Azulete?

Esa fue la pregunta fundacional. Jean Luc no podrá olvidarla. Repitió lo del dinero escaso, pero delante de sus ojos bailaba la suerte: llevar uno de los restaurantes más refinados y solventes de la ciudad, un lugar, además, de interiores agradabilísimos, diseñados por Oscar Tusquets. Toya estaba cansada y él tenía 32 años y un brillante porvenir. Cinco meses dubitativos, la negociación y pacto: acabó haciéndose en febrero de 1991 con el 18% de las acciones, unos 11 millones de pesetas. El resto estaba repartido entre la familia Roqué y Oscar Tusquets y diversos accionistas me-

nores. Todos ellos formaban una sociedad que tenía alquilado de manera indefinida el local, propiedad de los hermanos Geigle. Jean Luc sería el administrador y el jefe en la cocina: durante tres meses más hubo en su Azulete la fluida normalidad del sueño.

## La venta del solar

Inmediatamente, empezaron los problemas. Saltaron chispas con el personal, un personal acostumbrado a la antigua cocinera. Él lo atribuyó a los inevitables chirridos del ajuste. Pero un día lo llamaron. Lo estaban echando a la calle. Toya remató:

—Jean Luc, tú eres un gran cocinero, pero no sabes llevar un restaurante.

Se negó. Ignoró las presiones y las actas notariales. Aguantó. Pocos días después se desgarraba el velo: Geigle había vendido al constructor Núñez el solar del Azulete. Esa compra fue posible con el acuerdo de los arrendatarios. Con el acuerdo de Toya. Por aquellas fechas Jean Luc se enteraba también de que el arquitecto y diseñador trabajaba a sueldo de Núñez. Mientras el resto de accionistas pactaba con el constructor, Jean Luc se negó a abandonar el local hasta el 23 de enero de 1993. Hasta que él también pactó con Núñez.

—Se portó bien. Durante el año que estuve en precario no me cobró el alquiler.

Hace un par de semanas la odisea del restaurador sin fogones acabó para bien. En la calle de Santa Teresa, en un viejo palacete del barrio de Gràcia que fue antiguo taller del modisto Balenciaga, ha alzado

posada nueva. Allí brillan los platos ideados en el exilio: *las cigalas a la provenzal, la bolsita de calabaza con habas y caracoles o el filete de lengua de ternera...*

—Vaya, vaya, ha escrito usted una historia muy conmovedora...

Quien habla ahora es Tusquets. Un viejo mandato del periodismo obliga a consultar a todas las partes. Su mujer, Toya, le ha pasado el teléfono. Ella prefiere no recordar. Óscar destila una ironía bronca, enfurecida.

—Sí, señor, la historia del pobre cocinero errante. Pues bien, anote, por favor: se le hizo la oferta de dirigir el restaurante sin saber, lógicamente, que a los tres meses el propietario iba a venderse el solar. ¿Usted cree que por tres meses Toya no iba a aguantar su cansancio? Es ridículo. Dos: el contrato de alquiler estaba muy bien redactado. No era posible que los inquilinos pudiéramos bloquear la venta. Como máximo, podíamos retrasarla, pero el fin era inexorable. Y tres, sobre todo, tres: ¿Cómo ha podido montar el señor Figueres su nuevo restaurante? Pues con el buen dinero que le dio Núñez para desalojarlo. O sea que para Figueres el Azulete ha acabado siendo un buen negocio. Aunque ya entiendo que el mejor negocio es la venta de historias conmovedoras.

Se ha vaciado, el arquitecto. Sólo las cosas son del cronista. Reine la buena voluntad entre los hombres: el caso es que Jean Luc vuelve a cocinar. Y que incluso, tal vez, Toya vuelva a levantar algún día la memoria del antiguo Azulete destruido. Aquel espléndido restaurante que no quiso o no pudo enterrar personalmente.

## Incendio una nav

El pasado declararon mecánico, das 70 mot trial de un L'Hospital Palma de mente. Cu cendiados Cerdanyola

## Falsifica muñeco:

La Guardi Rafael C. F sa Comics l nollers, acu tra la propi sificar 50.0 Disney.—

## Plan pik de La R

Dos perros pezado a cc toxicómanc Roca del V den a supe drogas. Se cia piloto e ra que el c calma la vi mejorar las cionarios.—

## Cursos c Barcelor

Medio mill ron ayer, en de Barcelor de la XVII e sardanas, q te El Corte garán hasta

AVUI A LES 21.15, A "30 MINU

**L'ODISSEA D'ULISSES**

Ulisses és el mite de tot heroï. Però, quan Ulisses pesa 5 tones i fa 6 metres, potser ens estem referint a l'orca viatgera que va deixar les aigües del Pol Nord per anar al Zoo de Barcelona i que ara s'allotja al parc marí SeaWorld de San Diego, als Estats Units. Ara s'ha hagut d'adaptar a uns nous companys, uns