

Paco Méndez y Hoja Santa, alta cocina 'made in México' con el sello Adriá

El chef mexicano Paco Méndez ofrece una masterclass durante la recta final del Máster en Gastronomía y Management Culinario de Gasma.



30 de enero 2017

Con apenas 24 años, el chef mexicano Paco Méndez llegaba de nuevo a España. Su objetivo, dar un paso adelante en su carrera como chef. Era el año 2008 y estaba a punto de empezar un tour como stagier en algunos de los mejores restaurantes del país: Arzak, Koldo Royo y elBulli, sobre todo, elBulli. Nueve años después, mira hacia atrás y recuerda una experiencia plenamente enriquecedora: “Siempre aprendes cosas nuevas cuando pasas por diferentes casas, vas cogiendo experiencia y conociendo un tipo de trabajo, una metodología que indudablemente te marca como cocinero”. De entre todas esas experiencias, la revolución que se cocía en la Cala Montjoi fue la más determinante: “Ha sido lo que más me ha marcado en toda mi vida, hasta el punto de que mi filosofía sigue yendo en la misma línea”.

Dos años después, en 2010, Paco Méndez invitaba a Albert Adriá a México para presentar su recetario Natura, publicado un año antes. Fue un viaje repleto de vivencias, de descubrimientos y de proyectos. Un viaje en el que se empezó a plantear la posibilidad de trasladar la cocina mexicana al lenguaje Adriá. Sin apenas intuirlo, **Hoja Santa** y **Niño**

Viejo, estaban ya de camino. El siguiente paso de esta historia que parece vivir sus momentos más definitorios en los años pares llega en 2012. De nuevo tocaba cruzar el océano Atlántico para instalarse en España, esta vez, en Barcelona: “Tuve que dejar atrás la vida que tenía en México y venir a España con la ilusión de iniciar un nuevo proyecto”.



Volvieron a pasar dos años hasta que aquella idea surgida de un viaje a México cristalizó. Entre 2012 y 2014 Paco Méndez se empapó de la filosofía de trabajo en el grupo empresarial de los hermanos Adriá y los hermanos Iglesias: “Planteamos y desarrollamos el concepto gastronómico, trabajamos en todo lo que supone poner en marcha y desde cero un restaurante, realicé pruebas en Tickets –buque insignia del llamado **Barri Adriá**-, donde trabajé como jefe de cocina mientras diseñábamos la carta de Hoja Santa y Niño Viejo...”, recuerda.

La hora de la verdad

Así, en agosto de 2014 abrió Niño Viejo, un restaurante con nombre que esconde una declaración de intenciones: “Son las dos épocas de la vida en la que uno mejor se lo pasa y en la que tiene menos preocupaciones”. Por tanto, la única premisa para el comensal era y es la de disfrutar. Tres meses después, en noviembre de 2014 abrió Hoja Santa. En este caso, la premisa era la excelencia, aplicar la *filosofía Bulli* al recetario mexicano y mostrar al público europeo una cocina más reposada, creativa y con el punto justo de picante. Sólo un año después de su apertura, en noviembre de 2015, Hoja Santa se convertía en el segundo restaurante especializado en cocina mexicana de España que conseguía una estrella Michelin.

La cocina de Hoja Santa

¿Qué escondía la cocina de Paco Méndez para convencer a los inspectores de la guía roja en sólo un año? En primer lugar y tal como pudieron comprobar los alumnos del **Máster en Gastronomía y Management Culinario** de Gasma, la fidelidad a la filosofía, a la metodología de trabajo aplicada en el restaurante que durante muchos años marcó las

tendencias gastronómicas a nivel mundial, con el binomio Ferrán y Albert Adriá al frente. En efecto, Hoja Santa traslada, de alguna forma, la culinaria mexicana al lenguaje Bulli: “Desde sus comienzos, en elBulli han respetado mucho una tradición que han ido renovando con la introducción de nuevas técnicas. Ese ha sido también nuestro camino, utilizar técnicas que no son nada comunes pero respetando siempre tanto la tradición como el producto”.

En segundo lugar, la evolución constante –“los platos también envejecen”, comentó durante la Masterclass- y la búsqueda de la perfección. Una búsqueda que le lleva a elaborar un mole –salsa base de la cocina mexicana- durante siete días, a desechar un plato las veces que haga falta si el resultado no es perfecto o a trabajar incansablemente durante jornadas de 14 horas. Por último, el respeto reverencial por el cliente figura también en el ADN de Paco Méndez y Hoja Santa. Como anécdota, recuerda la llamada de una comensal explicando que tenía 40 alergias distintas. En lugar de dar la tarea por imposible, diseñó un menú a medida y permitió a la cliente comer en un restaurante por primera vez en años.



Tándem creativo

A nivel creativo, el menú de Hoja Santa es fruto del trabajo conjunto de Paco Méndez y Albert Adriá, socios en el proyecto: “Llevamos ya mucho tiempo trabajando juntos y nos compenetramos para que el resultado sea el mejor posible. Albert aporta ideas a nivel creativo o de concepto, pero al final yo soy el mexicano”, bromea. Por eso, uno de sus empeños es conseguir que la gastronomía mexicana se conozca realmente: “ Nuestra cocina ha viajado mal por el mundo y por eso la gente sólo conoce el lado más urbano o canalla. Lo que nosotros buscamos es cambiar la perspectiva de la gente y demostrar que es muy rica y variada”.

Dos modelos de negocio

Esta visión de la cocina mexicana se desarrolla en dos restaurantes hermanos, que comparten filosofía y local, pero que a la vez están plenamente diferenciados física y

conceptualmente. Niño Viejo adopta el formato de nueva cantina, con una cocina de corte informal, pensada para compartir, y con un ticket medio alrededor de los 45 euros más bebidas. Por el contrario, Hoja Santa funciona como restaurante gastronómico, con una carta más rica y variada y con un menú degustación de 110 euros más bebida. Los dos restaurantes se benefician de las sinergias que se establecen, tanto desde el punto de vista creativo como del management: “la forma y la filosofía de trabajo es la misma en los dos restaurantes, ya que formamos parte de un mismo grupo”, explica Paco Méndez. Del mismo modo, los dos locales comparten género y producto, aunque el tratamiento es diferente en cada casa: “Mi cabeza siempre está dividida, creando platos para un restaurante y para el otro. La línea que separa Niño Viejo y Hoja Santa se ha vuelto más delgada. Si bien Niño Viejo empezó con una cocina muy sencilla y directa, poco a poco hemos ido complicando la película y la gente lo ha agradecido”.



La historia de Paco Méndez es, por tanto, la de alguien que no ha tenido miedo a atreverse, a dar el salto y a cruzar un océano para hacer realidad su proyecto, su sueño. Una experiencia que no duda en recomendar: “En México, por ejemplo, hay buenas escuelas, pero aún es un territorio muy virgen a nivel de restaurantes, congresos, etc. Además, considero que siempre es bueno hacer carrera en dos sitios, ya que conocer otras culturas te permite enriquecer tu cocina y abrir mucho la mente”.

PABLO MÁRQUEZ