

C U A D E R N O S  
**GOURMET**

LA REVISTA ELEGANTE DE LA GASTRONOMIA DE CALIDAD

ENTREVISTA

# PEDRO LARUMBE

## EL CABALLERO DE LOS FOGONES

Entrevista realizada por Virginia Marco

**PEDRO LARUMBE NACIÓ EN LERÍN, NAVARRA, EN 1953. APASIONADO DE LOS FOGONES, EN 1984 FUE RECONOCIDO CON EL PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA.**



## PEDRO LARUMBE

### ¿Cuándo se dio cuenta de que deseaba convertirse en cocinero?

La verdad es que cuando entré en una cocina por primera vez no tenía ninguna intención de ser cocinero; tenía ganas de moverme, de salir de mi pueblo y encontrar una oportunidad, y tuve la suerte de entrar en una cocina y no sentirme extraño, o sea que, desde el primer momento en que tuve contacto con una cocina me sentí bien y la verdad que no me he planteado nunca cambiar de profesión.

### ¿Cómo se formó como cocinero? ¿Dónde aprendió? ¿Cómo alcanzó la técnica y creatividad actuales?

Un hándicap que tengo, y siempre lo he dicho, es haber pasado por una sola hostelería, la situación en aquellos años era diferente a la actual y ahora afortunadamente hay una mejor formación. Entonces había que hacerlo a base de esfuerzo, de interés personal, de tener la suerte de coincidir con buenos profesionales y pasar muchas horas allí y hacer absolutamente de todo. Después tuve la suerte de llegar a una empresa donde había mucha más estructura y donde me permitían también tener contacto, tanto en España como fuera de España; de poder ir a trabajar con ellos, de hacer extras de 15 días o un mes, y por lo tanto vas tomando más conciencia del desarrollo que puede tener la cocina, pero bueno siempre echándole horas.

### De la etapa de aprendizaje inicial, ¿qué momentos recuerda especialmente?

Creó que el primero, cuando empecé a trabajar la familia que llevaba el hotel y el restaurante me acogieron como un hijo más, por lo tanto me sentía en un ambiente familiar y muy agradable, creó que esto me permitió, me animó a seguir; y después ya estando en Santander tuve la suerte de poder colaborar con otros restaurantes, de salir a Burdeos, donde había un chef que tenía un restaurante de origen catalán que se llama Francis García, y que tuve la ocasión de trabajar con él en varias ocasiones, de poder asistir a su restaurante siempre que he tenido vacaciones y de mantener una amistad a lo largo de todos estos años, eso creo que fue un punto clave, y después también poder dedicar mis vacaciones durante 15 años a salir principalmente a Francia y a Suiza para ver otras opciones, y bueno siempre han sido los viajes muy agradables incluso en situaciones complicadas de trabajo y de mucha presión, pero al final yo me quedaba con lo positivo que era el resultado final.

### Como profesional de la gastronomía ¿cuál es su aportación, sus matices o diferencias respecto a otras cocinas?

Creo que tengo una línea propia, y sobre todo que ya conservan muchos Jóvenes, y tener personalidad en lo que haces, es decir, yo no voy a estar al día de cada uno de los detalles de las innovaciones, de las vanguardias que se hacen, pero después pasa como en la moda, hay un estilo de moda que no encaja en ti y yo creo que en la cocina pasa algo parecido, de todo lo que va apareciendo y de toda la información que recibes y sobre todo la asistencia a distintos congresos, la relación con otros cocineros, los viajes que haces, porque siempre hay que estar intentado captar novedades y saber que es lo que tu puedes incorporar a tu personalidad, a tu estilo, a tu cocina y sobre todo debes mantener una línea fiel que en mi caso ha sido una cocina tradicional adaptada a cada uno de los tiempos que hemos vivido con las aportaciones de cada vanguardia y de cada técnica que van surgiendo continuamente; sobre

## PEDRO LARUMBE

todo yo diría que hay que ser honesto en lo que ofreces y ponerle muchísimo cariño y muchísima pasión y al final creó que esto es lo que le llega al cliente.

### ¿Cómo es la cocina de El 38 de Larumbe?

Un poco en la línea que estaba comentando, es decir, partimos del producto principalmente y después la elaboración tiene cosas más de vanguardia y cosas más tradicionales, pero sobre todo lo que debe tener es sabor; para mí el sabor es fundamental, saber lo que estás comiendo, y los complementos son, pues el resto de las cosas: las salsas, los aires, las espumas, o lo que le quieras poner, las especias, los matices, que también a lo largo de tu vida vas incorporando porque lógicamente, como decía antes, no eres insensible a todo lo que ocurre en el mundo, a las tendencias que hay y también a la experiencia que hay en otros países como ha sido mi caso que he montado restaurantes en otros lugares y siempre te vas quedando con algo de la esencia que tiene cada uno de los países, pero también ahora mismo hay que ser conscientes de que aquí en España, con la inmigración que hay existen muchos productos en el mercado que se pueden adaptar perfectamente a la cocina que cada uno tiene que hacer y por lo tanto, todo eso, en pequeños matices, va estando presente en algunos de los platos y en diferentes temporadas, por lo tanto yo creo que tienes que estar al día absolutamente de todo, pero sobre todo, cuando tu te sientas a una mesa tienes que reconocer el producto que estás comiendo.

### ¿Nos podría adelantar algunos platos de esta temporada?

En otoño estamos con las setas de temporada, sobre todo con boletus que tienen muchísimas aplicaciones en la cocina, desde gazpachos hasta salteados acompañando pescados, carnes y demás, porque se adaptan y maridan absolutamente con todo.

Las verduras de otoño e invierno, empezando con las alcachofas, y después con el cardo, la borraja y demás que están ya presentes, ahora en diciembre empezaremos

con la trufa, todos los años hacemos unas jornadas de trufas prácticamente todo el mes completo, dándole distintas versiones. Y también en esta época, otoño-invierno porque es una temporada muy buena tanto para foie gras, como para la caza por lo que están presentes en las cartas, y después viene todo el tema de cocina más tradicional de Navidad y demás; es una época muy divertida para trabajar porque el mercado te ofrece muchísimos productos y puedes ir desarrollando cada uno de ellos dándoles matices distintos, por ejemplo, el año pasado teñimos con frutos rojos el lomo de corzo y este año es con castañas, después hay una pasta con jabalí, estofado de jabalí, albóndigas de jabalí; hay distintas cosas que vas cambiando continuamente y la incorporación tanto de pasas y piñones como de productos más típicos de la Navidad también van estando presentes en muchos platos después, hay muchísimas novedades, muchas cosas que además, y es lo divertido, continuamente estás aprendiendo del propio producto y por lo tanto a nosotros nos produce una sensación muy agradable esta época.

## PEDRO LARUMBE

**El 38 es bar, restaurante y gastrobar ¿qué diferencias hay entre unas opciones y otras?**

Creo que siguiendo un poco las tendencias actuales tengo un restaurante con carta de cierto nivel para comidas de negocio, para disfrutar de una buena mesa; y después está la otra parte de gastrobar, donde dependiendo del compromiso que cada uno tenga puede optar por una opción u otra, quiero decir siempre vas a comer bien, en el gastrobar comida más ligera, más informal, diría un poco más rápida también, es decir nosotros tenemos la suerte de que el mismo cliente, y creo que es lo importante, tiene que saber que elegir en cada momento, no es igual una comida con un compañero de trabajo distendida y un poco más sencilla pero divertida, que una comida más seria donde al final hay un protocolo y hay un ritmo para agasajar a un cliente o a la familia o a tu pareja, pues es mucho más importante.

**Gastrobares, cocina en miniatura... ¿es resultado de la crisis o una evolución social?**

Las crisis siempre dan otras opciones, esto ya pasó en el 92. En las crisis se pone en marcha la imaginación, creo que tenemos que espabilar muchísimo más, porque hay menores presupuestos y tienes que mantener al cliente y agradarle, y por lo tanto a base de imaginación, de innovación, de propuesta un poco más informal, pero si muy, muy, muy correcta y después al final tu tienes una carta, una tendencia de cocina donde la personalidad está muy definida y donde tienes una clientela, independientemente de crisis o no crisis, que tiene sus compromisos y tienes que cumplir con ellos. Creo también que lo que nos da el gastrobar, o como lo queramos llamar, al final la tapa o la comida más informal, una cocina de mucha más libertad sin tanto protocolo, que también para estar con amigos es perfecta, para momentos más distendidos, y lo que no tienes que renunciar nunca es a la calidad, es decir porque todo lo que haces en un restaurante después lo puedes adaptar perfectamente a un tipo de gastrobar.

**En La Redacción ofrecen un buffet ¿qué diferencia a su buffet de los que existen en otros restaurantes?**

El buffet es un clásico, llevamos ya muchos años con él, además creo que la zona necesitaba una propuesta diferente porque no es tan habitual encontrarlo fuera de los hoteles que todos conocemos de vacaciones, y el centro de Madrid es una propuesta para muchas de las personas que trabajan aquí alrededor, tienen esa libertad de elegir su propio menú. El buffet es para los primeros, que son muy amplios, y después tienes la elección de un segundo que ya va servido en mesa. Creo que era una propuesta muy acertada en su momento y que sigue vigente siempre, porque elegir entre 20-30 platos de principio, ¡pues claro! en una carta normal a esos precios tan ajustado es muy difícil hacerlo. Ha sido una fórmula que está funcionando muy bien, nosotros teníamos muchos metros de local, muchos espacios diferentes y a cada uno había que darle un sentido distinto: en la parte de arriba tenemos los banquetes de bodas o compromisos de empresas, presentaciones, cócteles y de más; tenemos el restaurante de comedores privados para empresas principalmente, de carta; la escuela de cocina que está arriba, la terraza, la cafetería; no puedes hacer todo igual, tienes que dar distintas opciones para que el

## PEDRO LARUMBE

cliente, que además yo creo que es importante que ese cliente que tienes en la sala tenga distintas opciones y no tenga que elegir otra empresa para ir a comer, y que dentro de lo que nosotros ofrecemos tenga 5, 6 o 7 alternativas distintas.

**¿Por qué el buffet? ¿no cree que la gente puede pensar que es una cocina de menor calidad que la que se puede probar en sus otros restaurantes?**

Son fórmulas diferentes, la calidad no tiene que estar reñida absolutamente con nada, la propuesta de entrantes es muy amplia y después ya estas sentado en tu mesa y te sirven la propuesta que haya en ese momento, un guiso o la propuesta del día, entonces eso no va en detrimento de la calidad. Tienes que comprar un producto de calidad para hacer buenas propuestas y además tienen que ser muy variadas para no dar lo mismo en todos los espacios porque si no el cliente se puede cansar y buscar otra opción, de esta forma la fórmula de comer es diferente, el precio es más ajustado y te da la opción, si tienes que comer fuera de casa todos los días, de elaborarte tu propio menú y esa variedad hace que la clientela siga manteniéndose.

**También tiene la Escuela de Hostelería Gambrinus ¿cómo compagina dedicarse a los restaurantes y a la escuela?**

Es una cuestión de organización y de equipo, sin tener un buen equipo esto sería imposible. Ahora se llama "Fundación Cruzcampo", ha cambiado este año, pero la estructura es la misma. Es una escuela pequeña, son treinta alumnos, y la ventaja que tienen es que además de recibir las clases teóricas en cuanto al servicio y la cocina, reciben clases de gestión, de inglés, de protocolo que tenga que llevar la mesa, el tema de los vinos, de los productos, es una formación muy amplia, y la mitad de la jornada son prácticas, prácticas reales con clientes; empiezan con cafetería, terraza ... y conforme avanza el curso ya empiezan a hacer las prácticas en restaurante y en buffet, por lo que terminan después de los 9 meses que están aquí con una formación básica en todos los aspectos de la hostelería, esa es la gran ventaja de esta escuela. Además hacen 3 meses de práctica fuera de Madrid en restaurantes de primer nivel, con estrella Michelin, sitios muy reconocidos, con los que ya tenemos un acuerdo; y a la vuelta de esa práctica ya salen al mercado libre para trabajar, y la verdad es que los resultados que estamos teniendo en estos 4 años son muy positivos.

**¿Cuál es su función en la escuela?**

Dar toda la infraestructura, dar el control y las pautas en cuanto al servicio que van a tener de cara al cliente y el control de los profesores; el programa viene dado desde la Fundación Cruzcampo y nosotros lo tenemos que poner en práctica, el control de los alumnos, las tutorías, las reuniones con los padres, es una estructura muy sólida y por los resultados que obtenemos creo que la más acertada.

**¿Qué actividades se realizan en la escuela?**

Todas las relacionadas con la gastronomía, y después salidas a bodegas, a fábricas de distintos tipos, de cervezas por ejemplo, a granjas, a mataderos, a MercaMadrid etc... talleres, por ejemplo en temporada de

## PEDRO LARUMBE

trufa hacemos uno y esto es algo exclusivo porque en las escuelas no se toca nada de este tema, y también invitamos a muchos proveedores nuestros a que hagan presentaciones en la escuela.

**¿Cree que en la hostelería en general hay buenos profesionales, sobre todo en sala, o cree que cualquiera se mete a camarero?**

Este es uno de los grandes problemas que tenemos, creo que la sala necesita un empuje, y yo no soy sospechoso de nada porque soy cocinero, una promoción y un apoyo por nuestra parte ya que en definitiva la evolución que están teniendo los restaurantes no es solamente en la cocina, el cliente debe sentir en la sala una atmósfera acogedora y esa sensación se la da el jefe de sala o los camareros, y además del conocimiento de los productos, de los idiomas que hablen ... todo esto se refleja en el cliente, y cuando un camarero o un jefe de sala va cumpliendo años y tiene más experiencia y se preocupa por su trabajo y sale fuera y visita restaurantes, así le da un nivel superior a su trabajo y a su restaurante. Creo que una de las cosas más efectivas que se han hecho es el curso de sumiller de la Cámara de Comercio, que lleva haciéndose 15 años, esto también habría que haberlo hecho en otros aspectos y creo que estamos en el camino de hacerlo actualmente.

**¿Cómo se puede solucionar la falta de profesionalidad que encontramos en algunos restaurantes?**

La falta de profesionalidad viene porque a veces nos somos lo suficientemente serios, se crean tendencias demasiado ligeras, pero que una tendencia sea ligera, como el gastrobar, no significa que tenga que ser de menor nivel profesional, significa que se come de manera más informal pero el camarero que esté ahí tiene que tener los mismos conocimientos que la persona que está en la sala de un restaurante importante, es una labor de todos y creo que los medios de comunicación han incidido mucho más, y sobre todo los programas que hay ahora, en la cocina que en la sala y creo que es una obligación de todos darle la importancia que se merece a la sala, esa es la única manera de corregir ese problema que tenemos.

**En mi humilde opinión y como comensal creo que es tan importante el buen hacer en cocina como en sala ¿está usted de acuerdo?**

Si, si por supuesto. Este problema lo tenemos desde los años 80 cuando se desarrolló la nueva cocina y se cambió el emplatado, los camareros empezaron a tener menos importancia porque los platos ya salían presentados desde la cocina y los camareros se convertían tan solo en un transportistas y no vimos otros aspectos que había que cuidar en la sala, pensábamos solo en el plato, en la comida y ahora nos damos cuenta que desde la luz, la servilleta, el trato, el cariño que le pongas a la sala el cliente va a volver o no porque propuestas de cocina hay muchas pero el trato personal, que el cliente se sienta como en casa es fundamental.

**¿Piensa que se hace en España la mejor gastronomía del mundo?**

No, creo que hemos dado un paso importante y se hace muy bien, pero que sea la mejor depende en que aspecto se mire. Somos peculiares, tenemos un estilo personal y en ese aspecto lo hacemos muy bien; ahora yo echo en falta, al igual que en la formación, la seriedad que hay por



## PEDRO LARUMBE

ejemplo en las escuelas francesas y después los suizos o los belgas, que son más profesionales pero menos imaginativos, nosotros compensamos una cosa con otra, nuestra propuesta puede ser algo más divertida, más innovadora pero también a veces no somos tan profesionales como en otros países.

**En España existen más restaurantes por cada 100 personas que en ningún otro país de Europa. ¿Sobran restaurantes en España?**

(Risas) Igual sobran, menos el nuestro (risas). Es un problema que existe lógicamente, también somos un país que vive más en la calle, que recibe 34 millones de turistas y tiene que haber muchos más establecimientos, pero si es cierto que rentabilizar cualquier propuesta gastronómica con este ratio es algo más complicado, la vida es así, cada país es diferente y tiene una cultura y nosotros tenemos que apostar porque vengan 100 millones de turistas para que no nos queden sillas libres, pero hay que afrontar lo que es, no podemos prohibir que se abran o cierren locales, el mercado es libre y nos tenemos que batir todos en él, trabajar con honestidad y cada uno aportar lo que pueda.

**Hay ocasiones en las que se ha señalado que la cocina que ustedes realizan no es "para todos los días", sino que más bien para cada varios meses. ¿Por el precio? ¿Por lo elaborada? ¿Por...?**

Depende de cada uno, por ejemplo nosotros tenemos muchas propuestas, como te comentaba antes el mismo cliente hoy come en el bar, otro día en el gastrobar, otro día en el buffet, otro día tiene un banquete y lo hace con nosotros, o una comida de empresa, hay que hacer el traje a medida y nosotros tenemos espacios para poderlo hacer. Efectivamente cuando tú tienes solo un establecimiento y un estilo el cliente solo va cuando la apetencia y el estilo que quiere en ese momento sea ese, a mi me agrada mucho ver que un cliente hoy come en el restaurante y otro día está con otro señor y come en el gastrobar, lo importante es el cliente y él es el que tiene que elegir en función de ese compromiso, es importante que cada uno sepa elegir según las necesidades que tenga en cada momento porque a veces nos obligamos a gastarnos 50-60 euros cuando por 20 lo podemos hacer, lo importante es que venga el cliente.

**Alimentación, salud y gastronomía. Son tres soportes de un mismo concepto. ¿Se han combinado bien en la cocina actual?**

Cuando un cocinero diseña un menú o una carta no tiene en cuenta estas cosas, lo que ocurre es que la propia sociedad, la comunicación, lo que dice el mercado empieza a calar en todos nosotros, por lo tanto ya hace años que empezamos a plantearnos usar productos que sean mucho más saludables, elaboraciones más saludables y después está el tema de alérgenos y demás, cada vez hay más gente que tiene problemas de diabetes, celíacos, vegetarianos ... creo que de aquí un tiempo habrá una partida en las cocinas dedicada a este tipo de propuestas que recogerá todas estas tendencias porque es una necesidad del mercado y del cliente y estamos en la obligación de tenerla para ofrecerla al cliente día a día.

## PEDRO LARUMBE

**La cocina actual ¿está en un nuevo proceso de reinención o es la continuación del de los últimos años?**

Todo se va dando de manera bastante natural, no hay una radicalización, no hay un día o una noche donde se cambia del todo, uno va siendo más consciente, te vas empapando de todo esto y por lo tanto de manera natural lo empiezas a realizar, muchas veces no eres ni consciente, ir cambiando lo ves como una necesidad que tienes en tu propuesta y esto es bueno para todos. Y eso le ocurre también a nuestros proveedores, a los productores, cada vez van surgiendo nuevos productos que tienen cualidades diferentes y que a través de la colaboración entre los centros de investigación y los cocineros hace que cada producto tenga un estudio más en profundidad.

**¿Se atreve a vaticinar cuáles serán los caminos de la futura gastronomía?**

Va a ir en la línea de la salud, estoy convencido. Hay más información, más conocimiento y vamos a ser mucho más conscientes de que lo que comemos nos tiene que beneficiar y la misión de los cocineros es dar esas propuestas.

**¿Qué piensa del poder mediático de los cocineros actuales? ¿Cuál es su aportación a la sociedad? ¿Por qué algunos aparecen entre las personas más influyentes de nuestro país?**

No me atrevo a decirlo porque a mi me influyen pocas cosas por el humo que despliegan, a mi lo que me interesa es la realidad, las propuestas serias, una explicación concreta de cualquier tema, creo que viene bien en general para los restaurantes, para la cocina, para que el cliente de la calle se interese más y se cree una tendencia, como ocurre ahora que está de moda, pero lo que hay que ver es el interior de las cosas, los titulares pueden ser muy espectaculares pero hay que ver la realidad de cada historia. Puede ser positivo para la gente de la calle pero nosotros tenemos que ser conscientes y trabajar con la verdad y la realidad.

**Master Chef, Top Chef. ¿Qué aportan de positivo a la gastronomía?**

Conocimiento popular, son programas de televisión que tienen que dar espectáculo, crear tensión, están ahí y son un negocio más; a la cocina de verdad le aportan muy poco, ayudan a que la gente de la calle se interese un poco más, el que gane o el que pierda en un concurso de estos no tiene la vida resuelta, se la tiene que ganar a pulso, eso le va a dar 4 días de titulares pero no le resuelve la vida, esa es la realidad. La gente que sea consciente que la televisión es un espectáculo y como tal hay que tomarlo, está bien, es mejor que los haya que no los haya, pero que nadie piense, ni los concursantes ni los que lo están viendo, que el que gana tiene la vida resuelta ni el que pierde tiene la vida acabada, lo que vale es el trabajo de todos los días.

**¿De qué sirven las estrellas Michelin o los soles Repsol?**

El reconocimiento a todos nos gusta, es una calificación que está ahí y que pasa como en el fútbol en la selección que cada uno pondría unos jugadores distintos, es una manera de catalogar a los restaurantes y está aceptada por todos.



## PEDRO LARUMBE

**¿Cómo se adaptan a los nuevos tiempos? ¿Qué proyectos de futuro tiene para su restaurante?**

Nunca he tenido proyectos de futuro, de verdad que no, desde que empecé he ido día a día, la propuesta que he tenido la he resuelto metiéndome de lleno en cada uno de los proyectos no porque desde el principio hubiera pensado quiero llegar allí o aquí, lo fundamental es tener una vida agradable, feliz y disfrutar con el trabajo que haces, las propuestas que haya las estudias en cada momento y si es conveniente te metes en ellas y si no pues no, pero si tienes en ellas lo haces a tope y con todas las ganas, el interés y el esfuerzo que sea necesario. Pensar en que voy a abrir más restaurantes no me interesa porque seguramente me va a restar vida personal y ya hace muchos años que mi mujer me dijo que había que echar un poco el freno porque había que convivir y disfrutar de nuestra hijas y creo que tenía toda la razón, no voy a ser más feliz por tener un restaurante o veinticinco.

**¿Cómo se lo imagina dentro de cinco años? ¿Y dentro de diez años?**

(Risas) Creo que con un poco más de tranquilidad, disfrutando de un equipo con el que me sienta seguro y tranquilo y haciendo felices a los clientes, que es lo fundamental, y además creo que es una recompensa muy agradable.