

C U A D E R N O S
GOURMET

LA REVISTA ELEGANTE DE LA GASTRONOMIA DE CALIDAD



ENTREVISTA

PEPE RODRÍGUEZ

RENOVANDO LA COCINA MANCHEGA

Entrevista realizada por Virginia Marco

PEPE, A PESAR DE INICIARSE EN LOS FOGONES POR OBLIGACIÓN, HA HECHO DE LA COCINA SU FORMA DE VIDA. COMPAGINA SU TRABAJO EN SU RESTAURANTE DE ILLESCAS, EL BOHÍO, CON SU PARTICIPACIÓN COMO JURADO EN EL PROGRAMA "MASTERCHEF". SU COCINA ESTÁ BASADA EN EL RECETARIO TRADICIONAL DE LA COCINA MANCHEGA A LA QUE ÉL HA SABIDO DAR SU TOQUE PERSONAL Y SU CREATIVIDAD.

EL BOHÍO HA SIDO RECONOCIDO CON 2 SOLES DE LA GUÍA REPSOL Y TAMBIÉN DESDE 1999 TIENE UNA ESTRELLA MICHELIN QUE CONSERVA DESDE ENTONCES. EN 2010 PEPE RODRÍGUEZ FUE GALARDONADO CON EL PREMIO NACIONAL DE GASTRONOMÍA. ESE MISMO AÑO FUNDÓ, JUNTO A SU HERMANO DIEGO, EL CHEF IVAN CERDEÑO Y RODRIGO DELGADO, EL RESTAURANTE EL CARMEN DE MONTESIÓN, EN OLIAS DEL REY, TOLEDO, QUE EN NOVIEMBRE DE 2013 TAMBIÉN CONSIGUIÓ UNA ESTRELLA MICHELIN. ADEMÁS CUENTA CON UNA EMPRESA DE ASESORAMIENTO GASTRONÓMICO.

PEPE RODRÍGUEZ

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

Me metí en la cocina por obligación e iba aprendiendo de lo que mi madre me enseñaba pero veía que no era suficiente y entonces empecé a salir a restaurantes, y en verano, en agosto, cuando cerrábamos llamaba a otros compañeros y les preguntaba si podía ir a su casa. Estuve con Jean Luc Figueras en Barcelona, que entonces era uno de los grandes de Cataluña y España, y de allí pasé a El Bulli, a Martín Berasategui, Ignacio Muguruza en Benalmádena ... formándome con los mejores, porque al final como mejor te formas es trabajando con grandes profesionales y también viendo restaurantes y comiendo, esta es la manera de formarse un cocinero.

¿Desde cuándo está abierto el restaurante?

El Bohío como nombre antes del 36 ya existía, antes de la Guerra Civil, luego en la posguerra se cerró y se volvió a abrir en el 71 y ya hasta ahora.

¿Por qué el nombre de El Bohío?

Bohío es como se llama a una chabola, a una cabaña de cañas y barro que es muy típica de Cuba para ir a la caza del guajiro donde vive el aborigen cubano, y mi abuelo con 14 años emigró a Cuba y allí nació mi madre y esa es la vinculación que hemos tenido con Cuba y de ahí trajeron ellos el nombre de El Bohío.

¿Cuál es su trabajo dentro de la organización?

Cocinero, lo que pasa es que tampoco estoy todo el día en la cocina tengo un gran equipo, una estructura de cocina y lo que hago es organizar todo lo que esté relacionado con la cocina, aparte de hacer un programa de televisión, y de asesorar a empresas relacionadas con la gastronomía.

¿Qué tipo de cocina encontramos en el Bohío?

Es una cocina castellano manchega modernizada, puesta al día que es como a mi me gusta trabajar, pero sobretodo con mucho sabor de Castilla la Mancha.

¿Cuántas personas trabajan en el Bohío?

Ahora mismo somos 18.

¿Ha cambiado mucho el tipo de cocina que ofrecen en su restaurante desde que lo abrieron?

Si claro, lógicamente. Hace 45 años, desde el 71 hasta ahora, no se comía como se come ahora, ha ido evolucionando. Antes cocinaba mi abuela así que imagínate lo que haría, guisos, asados, mi madre también la ayudaba; después ya tuvimos que meter cocineros que iban aportando sus propios estilos hasta que ya decidí meterme yo en cocina y le fui dando forma hasta llegar a lo que actualmente damos, pero ha sufrido muchas variaciones a lo largo del tiempo como es lógico.

¿Cuál piensa que es el secreto del éxito de su restaurante?

No hay ningún éxito ni tampoco ningún secreto, es el trabajo, el día a día, intentar hacer las cosas bien todos los días para que la

PEPE RODRÍGUEZ

gente salga contenta y no hay mas, estar todos los día al pie del cañón, no tiene mas misterio de verdad.

¿Cree que en los restaurantes se le da la misma importancia a la cocina que a la atención en sala, que en nuestra opinión es tan importante una como la otra?

Creo que si que se le da, yo en casa y vale también para muchos restaurantes sobre todo los que tienen interés en hacer las cosas bien, sabemos que hay que tener una gran cocina pero que además hay que tener también una muy buena sala y mas o menos todos intentamos estar a ese nivel; es verdad que a lo mejor a la media nacional le falta un poco de ejercicio en sala pero creo que todos hacemos el esfuerzo por compensar y por que haya una gran cocina y una gran sala, en los restaurantes con 1, 2 o 3 estrellas creo que hay una gran sala y una gran cocina.

¿Cuando usted no está en El Bohío por sus compromisos con televisión quien se ocupa de la cocina?

Mira había un viejo dicho francés que le preguntaron a un gran chef, de esto hace ya 30 años, no te puedo decir el nombre porque no me acuerdo, le decían "maestro quien cocina en su casa cuando usted no está y el contestaba los mismos que cuando estoy". Yo tengo 14 personas en cocina, yo no cocino todos los días, superviso, hago pedidos, hablo con mi segundo de cocina y le digo los cambios que me gustaría hacer y cómo pero yo no puedo pasar todos los platos, incluso cuando estaba siempre en el restaurante ya éramos entre 5 y 7 en cocina, las cocinas se estructuran por partidas, ese mito antiguo, caduco y falso de que si no está el cocinero no funciona la cocina no es cierto, son equipos y lo importante es la filosofía que tu imprimas a ese equipo y a ese estilo de cocina.

Aunque sus hijos son pequeños todavía ¿alguno apunta maneras para sucederle al frente de los fogones de El Bohío?

No que va, son pequeños todavía y ni se les ocurre hablar de cocina, alguna vez, pero raramente, me piden "papá te ayudamos" pero como algo anecdótico, de momento lo que tienen que hacer es estudiar.

Es usted un cocinero basado en una "cocina de mercado, tradicional, pero con tintes creativos", y basada en los productos de temporada ¿Nos podría adelantar algunos platos de esta temporada?

Si nos ceñimos a la temporada, y aunque ya se están acabando, tenemos unas colmenillas rellenas de morteruelo, unos guisantes lágrima con un caldo muy reducido de jamón, unos espárragos con huevas de pescado y un caldo muy untuoso de puerros ... cuando acabe la temporada de estos productos saldrán otros platos, pero si es verdad que hay unos clásicos con mucho sabor como es el escabeche de sardinas, el morteruelo y foigras, la pringada de cocido y ropavieja, muchas versiones que hacemos de la tradición de Castilla la Mancha que siempre lo tenemos en carta porque son platos atemporales.

PEPE RODRÍGUEZ

¿Cree que ya hemos superado la crisis y los restaurantes como el suyo vuelven a trabajar con normalidad?

No se si soy capaz de decir si hemos superado la crisis, creo que hay un repunte, una mejoría, pero si es verdad que la crisis nos ha sacudido tan fuerte a todos que no es fácil la recuperación y todos los restaurantes no van a trabajar igual pero como no trabajaban igual antes de la crisis, no es lo mismo un restaurante en San Sebastián con una estrella que en Toledo o en Logroño, cada sitio tiene su particularidad, en unos sitios se gasta mas y en otros menos, en unos sitios se alterna mas y en otros menos ... es verdad que hablas con la gente del sector, con los colegas y parece que hay cierta alegría pero volver a esos números antiguos donde la gente venía y gastaba compulsivamente creo que no volverá o volverá dentro de mucho.

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

Es que la reinención en la cocina es algo natural, es lógico y normal, la cocina es un lenguaje vivo, algo que está en constante evolución. Si tu en Illescas quieres hacer una cocina lo mas toledana posible y te viene un cocinero a trabajar en tu casa con unos tintes peruanos acabas introduciendo ciertas notas peruanas a la cocina toledana, la cocina es algo que está abierto, es algo que cambia, no solo atiende a modas, también atiende a otras circunstancias, a la gente que está cocinando que son los que al final hacen el libro de la cocina, los cocineros nuevos que viajan por todo el mundo aportan cosas nuevas, la cocina está en constante renovación y evolución y en un constante traer de atrás para volver adelante y coger de adelante para volver a atrás, la cocina es un lenguaje vivo.

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

Es una evolución social, es resultado de la crisis, es una manera de sacar los restaurantes de alta cocina donde no puede alternar todo el mundo por el precio, hacer algo parecido sin tanta gente en la cocina, sin tanta sofisticación y sin tanto servicio, hacerlo en espacios mucho mas sencillos para poder cobrar un precio menor y poder dar muchas mas comidas. Es una salida lógica de negocio, a veces por precio, también la crisis pedía tener restaurantes mas cómodos donde gastar mucho menos dinero ha sido consecuencia de todo. La gente tiende a buscar restaurantes con un precio módico pero los de precios mas elevados siempre han existido y siempre han estado ahí.

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

No, no sabría ni lo que voy a hacer dentro de un año, no sería capaz, no se por donde va a ir; lo que si me gustaría que fuese, que es distinto, es una cocina mas saludable, mas san, justamente tocada con productos lo mas naturales posibles, creo que por ahí si podemos avanzar y con un precio que dependerá del tipo de

PEPE RODRÍGUEZ

negocio, no es lo mismo cuando montas algo para dar 200 comidas que cuando lo montas para dar 36, para dar una exclusividad, creo que hay que buscar en la mayor medida que podamos ese producto de mucha calidad para poderlo vender a todo el mundo pero con una sensación bastante natural, creo que por ahí irán los derroteros. El medio ambiente y la sostenibilidad deben incidir mucho más en la cocina.

Sigue siendo jurado de Master ¿Qué cree que aporta de positivo a la gastronomía este programa? ¿no se ha convertido en un reality mas?

Es un reality sin ningún pudor y sin ningún miedo, y si no fuese así no llegaría a millones de personas, si yo Pepe Rodríguez diera una clase magistral de cocina en televisión a las 10:30 de la noche no me vería nadie, dicho esto, hay que intentar hacer dentro de ese formato un formato blanco que al final se convierte en un escaparate para muchas ciudades, para muchas localizaciones donde vamos, donde hablamos de productos, donde vienen cocineros importantes de este país a enseñarnos sus técnicas y sus platos y su manera de hacer, en fin, es un escaparate de muchas cosas y también un reality y no puede ser de otra manera. Lo que si que noto en la calle es cuanta gente de a pie que no le interesaba nada la cocina y la gastronomía, ni los restaurantes de ningún tipo, te paran y te dicen sabes que hemos ido a tal restaurante, sabes que vamos a ir a tu casa a verte, sabes que ya todos los meses vamos a un restaurante con estrella Michelin, o los sábados cocinamos en casa lo que no habíamos hecho jamás en la vida, bueno pues si eso te lo dice alguien ya es importante el programa.

¿De qué cree que le sirve a los concursantes su paso por Masterchef? ¿se dedican realmente a la gastronomía o se dan cuenta de lo dura que es la profesión?

Hay de todo, algunos ya están dedicados íntegramente a la gastronomía, algunos han montado un catering, otro está trabajando en un hotel de Almería, otro está haciendo prácticas con Jordi Cruz, han pasado casi todos por mi cocina, por la de Jordi y por la de Samantha, es una experiencia vital para ellos, les puede cambiar la vida y les puede llevar a hacer lo que ellos querían que era dedicarse a la gastronomía de forma profesional; y luego hay otros que efectivamente se han metido en la cocina y han dicho "esto de estar todos los días 12 horas y trabajar sábados y domingos no tiene ni pizca de gracia" y lo han dejado y se han dedicado a hablar de gastronomía en algunos medios de comunicación, en fin, la parte más sencilla de la gastronomía, la parte dura la coge quien la coge, no es fácil.

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

Pues no lo se muy bien, te digo la verdad, son cosas que te dan yo no las busco. Me acuerdo cuando me dieron la estrella que no era una cosa buscada me la dieron y ahí está, es una exigencia seguro, es una marca de calidad, pero nosotros tenemos que ser muy profesionales exista Michelin o exista Repsol o no existan, y si mañana Michelin dijera ya no vamos a conceder estrellas nos

PEPE RODRÍGUEZ

retirarnos de este mundo para mi no es un trauma porque yo lo que quiero es que mi cliente se vaya contento y los parámetros de calidad me los tengo que exigir yo, yo sé lo que me gusta a mi, pero ya que existen pues al final son como una vara donde siempre te están dando y achuchando para que no pierdas el norte que ese es el camino que hay que seguir, el de las cosas bien hechas.

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

Hacer una buena reforma que tenemos en mente si todo va bien.