

Paco Roncero: “Nunca dejaré de pelear por la tercera estrella Michelin”

Hablamos con Paco Roncero de Michelin, de Ferran Adrià, de pagar dos mil euros por una cena o de limpiar una merluza. Y sí, tranquilo, también del famoso bocadillo de Youtube: "Te prometo que lo haría exactamente igual. Porque, aunque no te lo creas, no lleva tanto aceite..."



Por [Álvaro Luengo](#) y [Luis Cárcamo](#) y [Eva Peña](#) (edición) 05/05/2023

- ▶ [Dani García: "En Nueva York aprendí que no soy nadie"](#)
- ▶ [Martín Berasategui: "Lo de que 'nadie te regala nada' es la gran mentira de la cocina y del mundo"](#)
- ▶ [Robin Food: "No me interesan los premios ni Masterchef. A esas horas llevo un buen rato en la cama"](#)

En un momento en el que los chefs parecen estrellas del rock, Paco Roncero es la excepción a la regla. Sigue con los pies pegados al suelo del restaurante madrileño que le ha dado fama mundial y tiene claro que la estrella no es él, sino quienes se sientan a su mesa. En 1991 entró como ayudante de cocina en La Terraza del Casino y, tres décadas y dos estrellas Michelin después, se ganó por derecho propio rebautizar este emblema de la alta cocina de la capital como Paco Roncero Restaurante.

Allí, nos recibió en su taller de investigación en el que dedica horas y horas a mejorar la experiencia que ofrece a sus clientes. El mismo lugar en el que, hace cuatro años, nos preparó una receta que dio la vuelta al mundo. Nosotros lo bautizamos como ‘el bocadillo perfecto’. YouTube, como ‘el bocadillo de aceite’. Y a él, lejos de resbalarle, le hace tanta gracia que lo usa para aliñar con sentido del humor esta charla. Lo dicho, no es una estrella de rock. Es Paco.



Hoy en día, ¿los talleres de investigación son más importantes para los chefs que las cocinas?

No sé si más importantes, pero yo me paso más tiempo trabajando en I+D que en el restaurante. Es algo que intento explicar cuando la gente me dice: “Es que los chefs ya no estáis en la cocina”. No, perdona, tengo tres jefes de cocina y 14 cocineros para que en el restaurante todo salga bien. Si yo tengo que dedicarme a limpiar una merluza o a cortar un solomillo, es que no estoy haciendo bien mi trabajo. Porque mi trabajo es viajar para ver cosas nuevas, dedicar tiempo a la investigación y desarrollar nuevas propuestas para mis clientes. Dicho esto, me encanta cocinar, es mi pasión.

Llevas 35 años haciéndolo. ¿La inspiración es finita?

Indudablemente cada vez es más complicado sorprender. Porque la gente está más viajada y porque desde Ferran Adrià no se han creado muchas técnicas nuevas. En El Bulli se desarrollaron una cantidad impresionante de avances, que siguen siendo hoy en día la base de la mayor parte de los restaurantes de cocina de vanguardia.

¿Tu cocina hoy sería muy distinta si no hubieses tenido una relación tan cercana con él?

Sí, absolutamente, no sé si peor o mejor, pero sería diferente. Trabajé con él 12 años. Éramos la marca de El Bulli en Madrid con El Bulli Catering, y acabamos siendo, junto con su equipo, un matrimonio bien avenido. Lo que Ferran siempre hizo muy bien fue rodearse de talento, y es algo de lo que todos deberíamos aprender. Porque es bastante habitual lo contrario: cuando alguien brilla, lo rechazan. No lo entiendo.

Hace ya tiempo que demostraste todo lo que tenías que demostrar. ¿Te da esto un plus de libertad a la hora de hacer lo que quieras en la cocina?

Sí, pero con matices. Hay que tener cuidado porque esa libertad puede llevarte a hacer cosas que a tu perfil de cliente no tienen por qué gustarle. Así que esa libertad me la tomo, por ejemplo, en Sublimotion, donde sabes que el cliente viene aceptando las reglas del juego, que son cero.

El menú de Sublimotion es el más caro del mundo. ¿Cómo se diseña un menú de 1.700 euros?

Yo he comido en sitios donde me han cobrado más de 1.700 euros, y veo muchas facturas en mi restaurante de más de 2.000 euros por persona. Pero es que el concepto es totalmente diferente: Sublimotion es una experiencia que abarca muchas artes. Allí trabajan cocineros y camareros, pero también magos, coreógrafos, diseñadores de moda, diseñadores industriales... y todo eso tiene un valor. En los ocho años que lleva abierto no hemos tenido ni una queja, nadie que haya venido a comer y haya dicho: "Este menú es caro".
Nadie.



Entiendo que no todo el mundo se puede permitir pagar 350 euros por comer, porque probablemente sea una cuarta parte de su sueldo o incluso la mitad

el precio final.

Pues el precio de la alta gastronomía es bastante polémico en España... Esto te llega, ¿no?

Claro. Entiendo que no todo el mundo se puede permitir pagar 350 euros por comer, porque probablemente sea una cuarta parte de su sueldo o incluso la mitad. Pero el precio de los restaurantes gastronómicos en España es muy barato. Me caerán leches a mansalva por decirlo, pero la calidad de la materia prima y la cantidad de gente que tenemos trabajando en nuestros restaurantes no van acordes con



La cultura gastronómica del español medio ha mejorado mucho en los últimos años. ¿Esto os lo pone más difícil a los cocineros?

Creo que no. Es verdad que nos enfrentamos a un público muy exigente con un conocimiento que a veces te deja alucinado, pero esto no hace más difícil nuestro trabajo incluso te diría que al revés. Porque se valora más el esfuerzo y el trabajo que hacemos, se tiene ese conocimiento de lo que cuesta el producto y teniendo esa información, entonces valorará mucho más el precio de nuestro menú degustación.

Conseguir la tercera estrella Michelin... ¿hasta qué punto condiciona tu trabajo?

Creo que todos los cocineros con una estrella tienen presente la segunda, y todos los que tenemos dos queremos la tercera. Y el que diga que no, es un mentiroso.

Pues hay muchos que lo dicen...

Lo sé. Pero la gente creativa no es conformista. Mientras yo siga al frente del restaurante, seguiré peleando y luchando por la tercera estrella que no tengo. No te quepa duda. Indudablemente la quiero y, lo que es más importante, el equipo quiere tres estrellas.



Creo que tenemos los ingredientes para hacer una cocina de tres estrellas... o para hacer un buen bocata de aceite

¿Te ves más cerca que nunca?

Me veo mucho más maduro, con una cocina gustativamente muy rica, en la que hemos mejorado mucho estéticamente y con un restaurante que es único en el mundo. Ahora falta que Michelin venga y esté de acuerdo con nosotros. Creo que tenemos los ingredientes para hacer una cocina de tres estrellas... o para hacer un buen bocata de aceite.

Me alegra que saques tú el tema. La que liamos con aquel vídeo...

Cuando hicimos el vídeo pensé que iba a ser uno más, de un bocadillo más, que además a mí me fascina (y que no lleva tanto aceite). Pero cuando vi que lo sacaban Ibai Llanos, Iturriaga... me di cuenta de que se nos había ido de las manos. Ha sido superdivertido y nada ofensivo, la gente se lo ha tomado con un humor fantástico y yo también. Personalmente me encantaba dedicar ratillos a leer los comentarios, sobre todo en la época de la pandemia, en ese momento malo que estábamos pasando, leer esas cosas y sacarte una sonrisa era muy divertido. Y ya no la sonrisa que me sacaba a mí, tendríais que haber visto a mis colegas, haciéndome memes e historias. Ha sido bestial.



¿Has sufrido mucha coña por parte de tus compañeros de profesión?

Sí, pero con lo que he alucinado es con la inventiva de los comentarios, es brutal. Pero es que no es solo YouTube: cuando voy a dar charlas, sobre todo con público amateur más que profesional, el 100% de las veces sale el bocadillo por algún lado: “Paco, ¿te has traído el aceite?”. Incluso fuera de España, la gente lo ha visto en todo el mundo.

Si lo volviéramos a hacer... ¿cerrarías un poco el grifo del aceite?

Te prometo que lo haría exactamente igual. Porque, aunque no te lo creas, no lleva tanto aceite...

Paco, que la liamos otra vez...

¡Es que lleva la cantidad justa! Ese bocadillo tiene que llevar ese aceite. Mira, mi abuela nos hacía una merienda, que llamaba la 'papocha', que consistía en coger el cuscurro de pan, vaciarle la miga, llenarlo de aceite de oliva virgen extra y a comer. Y era una maravilla. Si mi bocadillo os ha parecido que lleva mucho aceite, la papocha de mi abuela era la leche.

**ASISTENTE DE FOTOGRAFÍA: SARA GUILLÉN. MAQUILLAJE Y
PELUQUERÍA: MARÍA FERNÁNDEZ (MERY MAKEUP). EDITORA DE
FOTOGRAFÍA Y PRODUCCIÓN: CAROLINA ÁLVAREZ**

**Este artículo aparece publicado en el número de mayo de 2023 de la revista Esquire, a la venta desde el 21 de abril*