

El 'maître' precoz de Berasategui

El jefe de sala del afamado restaurante es José Manuel Borrella, cacereño de 21 años

Formado en la Universidad Laboral, lleva desde los 18 años junto al chef vasco, uno de los siete del país con tres estrellas Michelín

■ ANTONIO ARMERO

CÁCERES. Mañana es el cumpleaños del 'maître' de Martín Berasategui. Y desde primera hora verán su nombre en la portada de hoy.es, la edición digital de este periódico, en la sección de felicitaciones. Está justificado: el jefe de sala de Martín Berasategui, uno de los cocineros más prestigiosos del mundo, es José Manuel Borrella Cambero, que nació en Cáceres hace 21 años y 364 días.

«El día que se fue me pégue una panzada a llorar...», recuerda ahora Manuel, su padre. Y el protagonista admite que con la mayoría de edad recién cumplida, había planes que le seducían más que el de salir de Cáceres. Pero se fue. En principio, para tres meses. Lleva allí cuatro años. «Me cogió muy joven, pero aún con esa parte de miedo que tenía, di el paso y en ningún momento me he arrepentido», recuerda José Manuel por teléfono, desde su casa en Lasarte-Oria, el municipio guipuzcoano en el que Martín Berasategui tiene su restaurante, uno de los siete en España con tres estrellas Michelín.

El cacereño precoz llegó allí gracias a la mediación de Daniel Bañeza y Francis Refolio, profesores del Grado Medio de servicios de restaurante y bar, que se imparte en la Universidad Laboral de Cáceres. «Ellos hicieron las gestiones y me animaron



El maître, de negro, en primera fila. A la derecha, Berasategui. :: HOY

a que me fuera», explica José Manuel, que tenía otra opción: pasar esos tres meses (junio, julio y agosto) de vacaciones. Pero eligió viajar para trabajar. Para aprender, más bien, ajeno desde luego a la idea de encontrar allí un sitio en el que ganarse la vida.

Convalidar las prácticas

«Cuando pasaron esos tres meses –rememora–, le dije a Martín Berasategui y a Oneka, su mujer, que me tenía que ir porque tenía que completar la otra parte de mis estudios: tres meses de prácticas que empezaban en septiembre». La norma establece que ese periodo que pasó en uno de los mejores restaurantes del mundo no sustituye a los tres meses de prácticas obligatorias. «Lo único que te convalida –explica José Manuel Borrellá– es haber estado un año cotizando en la Seguridad Social con un contrato del sector de la hostelería, se lo expliqué a Martín y me contrataron durante un año». Después vino

otro contrato. Y sucesivos ascensos.

La pieza más alta del escalafón es la directora de sala, función que en Martín Berasategui ejerce la mujer del prestigioso cocinero vasco. Por debajo está el 'maître', o sea, José Manuel, que antes pasó por las categorías inferiores, esto es, jefe de rango y ayudante de rango. «Cuando llegué, empecé por lo más bajo, como ayudante de ayudante de rango, y he ido subiendo», cuenta el joven cacereño, que se matriculó en la Universidad Laboral porque su padre le convenció.

Ayudó lo vivido desde niño, los ratos pasados entre mesas, sillas, barra y una cocina profesional. La madre de José Manuel es cocinera, y el padre, camarero y cortador de jamón. Los dos trabajaron durante años en el Complejo Álvarez, y después en su propio negocio, 'Mesón Casa Nieves', en el barrio de Nuevo Cáceres. Aquel



José Manuel Borrella.

crio es hoy el jefe de sala de Berasategui. «La función del maître –explica– es hacer que el cliente se sienta como en casa desde que entra, y eso pasa por cuidar mil detalles, muchos de los cuales pasan desapercibidos porque intentamos que todo sea muy natural, sin tiranteces».

Traducido a horarios, significa entrar a las once de la mañana y salir a las cuatro, a las cinco o a las seis de la tarde. O no salir. Y volver a entrar a las ocho y media para salir a las once. Así, de martes a domingo, aunque este último día no sirven cenas. El trato con el jefe, dice José Manuel, no puede ser mejor. «No tengo palabras... –resume el joven cacereño– Martín Berasategui es muy exigente, pero como persona no es un diez, es un once. Te ofrece su amistad, en la relación no instala barreras». Si es así, mañana no debería olvidarse de felicitar a su 'maître'.

Su madre es cocinera y su padre fue camarero del Álvarez hasta que montó el Mesón Casa Nieves, en Nuevo Cáceres