

Hard Rock Cafe

Jordi Conesa Wild and Real Food

Interview Magda Minguet, photography Jordi Soriano



Jordi Conesa is a thrill-seeker. His heart sped up to the rhythm of rock when seven years ago he accepted the challenge of commanding the flagship of Hard Rock Cafe's restaurants in Europe: the Barcelona one. The challenge? Directing services in which you have to cook for 3,000 customers without losing an ounce of quality. All this following a menu, reaching the right cooking point and selecting the product directly from suppliers. Fitting the kitchen, the dining room, the cooking, the purchases and the quality management was a great learning experience, but Conesa was willing to do it. *Hungry Heart*.

The chef landed at the restaurant in plaça Catalunya on Sant Jordi's Day. He himself admits that he had a different concept of the Cafe and was surprised by the number of dishes offered in the menu. Marinated pork ribs cooked for six hours at low temperature or fresh fish dishes such as salmon from Norway. The hamburgers are made from premium beef fillet and are served without seasoning so as not to lose any flavour. Guacamole and other sauces are homemade and prepared daily to keep them fresh. A gastronomic proposal beyond the American food that has nothing to do with fast and a lot with food.

Conesa is aware that running the kitchen of Hard Rock Cafe Barcelona means maintaining strict quality controls. The Norwegian salmon a few days before landing at the table is swimming in the North Sea and when he places an order, it is fished out of the water and shipped directly. It has to travel at the right temperature, like all products, thus maintaining very high expectation standards with the suppliers. Learning is a constant. He likes that. He is a 21st century multitasking chef who takes care of management, suppliers, training, interviews, inventories and temperatures without missing a beat. He prepares the most emblematic dishes and adds a fresh Mediterranean touch thanks to the local product. Let the client enjoy each bite without disguising the flavour of a good tomato or the freshness of the lettuce.

Yet the figures are almost as big as the portions. They serve approximately 3,000 diners a day and in high season the kitchen team can reach 70 employees working at a constant rate and with carefully studied schedules. The inventory is made daily and a computer program calculates the needs of the restaurant based on sales and the accumulated history, which allows it to make a forecast for the next day. A perfect piece of machinery so that no

A Jordi Conesa le gustan las emociones fuertes. Su corazón se aceleró a ritmo de rock cuando hace siete años aceptó el desafío de capitanejar el buque insignia de los restaurantes Hard Rock Cafe en Europa: el de Barcelona. ¿El reto? Dirigir servicios en los que hay que marchar para 3.000 clientes sin perder un ápice de calidad. Y todo ello a la carta, en su punto y con producto seleccionado directamente de los proveedores. Encajar cocina, sala, cocciones, compras y gestión de calidad suponía un gran aprendizaje, pero Conesa estaba dispuesto a ello. *Hungry Heart*.

El chef aterrizó en el restaurante de plaza Cataluña precisamente el día de Sant Jordi. Él mismo reconoce que tenía un concepto distinto del Cafe y se sorprendió con la cantidad de elaboraciones que ofrecía la carta. Costillas de cerdo marinadas con seis horas de cocción a baja temperatura o platos de pescado fresco como salmón procedente de Noruega. Las hamburguesas son de filete de ternera premium y se sirven sin condimentos para no perder nada de sabor. El guacamole y las otras salsas son caseras y se preparan a diario para mantener su frescura. Una propuesta gastronómica más allá de la comida americana con nada de *fast* y mucho de *food*.

Conesa dirige la cocina de Hard Rock Cafe Barcelona consciente de que ha de mantener estrictos controles de calidad. El salmón de Noruega unos días antes de llegar a la mesa está nadando en el Mar del Norte y cuando realiza el pedido, lo sacan del agua y lo envían directamente. Tiene que llegar a la temperatura correcta, como todos los productos, manteniendo así un nivel de exigencia muy alto con los proveedores. El aprendizaje es constante. Eso le gusta. Es un chef *multitasking* del siglo XXI que se ocupa de la gestión, los proveedores, la formación, las entrevistas, los inventarios y las temperaturas sin que nada se le escape. Prepara los platos más emblemáticos y les añade el toque fresco y mediterráneo gracias al producto de proximidad. Que el cliente disfrute cada bocado sin camuflar el sabor de un buen tomate o la frescura de la lechuga.

Y eso que las cifras son casi tan grandes como las raciones. Atienden aproximadamente a 3.000 comensales al día y en temporada alta el equipo de cocina puede alcanzar los 70 empleados trabajando a un ritmo constante y con horarios muy estudiados. El inventario se hace a diario y un programa informático calcula las necesidades del restaurante en función de las ventas y el histórico acumulado, permitiendo hacer la previsión del día siguiente. Un perfecto engranaje para que no falte ningún ingrediente, para no tener



They serve approximately 3.000 diners a day and in high season the kitchen team can reach 70 employees

Atienden aproximadamente a 3.000 comensales al día y en temporada alta el equipo de cocina puede alcanzar los 70 empleados

ingredient is missing, so that there is no loss and so that all the *mise-en-place* is ready for the next day. Jordi Conesa can even program the oven from home so that long cooking times are ready first thing in the morning. Blessed technology!

When we ask if a chef can be creative or bring signature touches in a restaurant like Hard Rock Cafe, the answer is overwhelming: yes. Because the menu changes and because the events they organise are personalised for each client. Company events, Christmas dinners or family gatherings. The menu adapts to each group with a more festive way of plating up or with a buffet with different seasons that includes mini burgers, pork *baos* with barbecue sauce or brownie bars dipped in gold.

The menu is also like a chameleon and adapts to new times. For the 2019 season their aim is excellence and product quality. Some iconic dishes such as the Legendary Burger or the marinated pork ribs are kept as a reference. The new additions to the starters are the vegetable rolls, a trio of hamburgers to share while having a drink or a flatbread with a thin and crispy dough. The main dishes this summer premier vegetarian options, fresh fish and the Steak Salad, a salad with Asian touches of citrus and spice. A kitchen in constant evolution and adapted to the new palates that look for quality and healthy food without losing flavour and with a touch of rock and roll.

It's time to discover Hard Rock Cafe Barcelona, a place that not only welcomes tourists but also has more and more loyal public of the area looking for good product in the centre of Barcelona. Jordi Conesa is aware that he runs the kitchen of an emblematic restaurant in Barcelona and a meeting point for foodies from all over the world. *The Show Must Go On.*

merma, y para que toda la *mise-en-place* esté lista para la siguiente jornada. Jordi Conesa puede incluso programar el horno desde casa para que las cocciones largas estén preparadas a primera hora de la mañana. ¡Bendita tecnología!

Cuando le preguntamos si un chef puede ser creativo o aportar toques de autor en un restaurante como Hard Rock Cafe, la respuesta es contundente: sí. Porque la carta se va renovando y porque los eventos que organizan en el Cafe son personalizados a medida de cada cliente. Eventos de empresa, cenas navideñas o reuniones familiares. El menú se adapta a cada grupo con un emplatado más festivo o con un buffet con distintas estaciones en el que se incluyen minihamburguesas, *baos* de cerdo con salsa barbacoa o lingotes de brownie bañados en oro.

La carta también es camaleónica y se adapta a los nuevos tiempos. Para la temporada 2019 se busca la excelencia y la calidad del producto. Algunos platos icónicos como la *Legendary Burger* o el costillar de cerdo marinado se mantienen como referencia. En los entrantes se incorporan los rollitos de verduras, un trío de hamburguesas para compartir mientras tomamos una copa o un *flatbread* con su masa fina y crujiente. Los platos principales estrenan este verano opciones vegetarianas, pescado fresco y la *Steak Salad*, una ensalada con toques asiáticos cítricos y picantes. Una cocina en constante evolución y adaptada a los nuevos paladares que buscan calidad y comida *healthy* sin perder sabor y con un toque de rock and roll.

Es momento de descubrir Hard Rock Cafe Barcelona, un lugar que no solo acoge turistas sino que cada vez tiene más público fiel de la zona que busca buen producto en el centro de Barcelona. Jordi Conesa es consciente de que dirige la cocina de un restaurante emblemático de la Ciudad Condal y un punto de encuentro de *foodies* de todo el mundo. *The Show Must Go On.*

