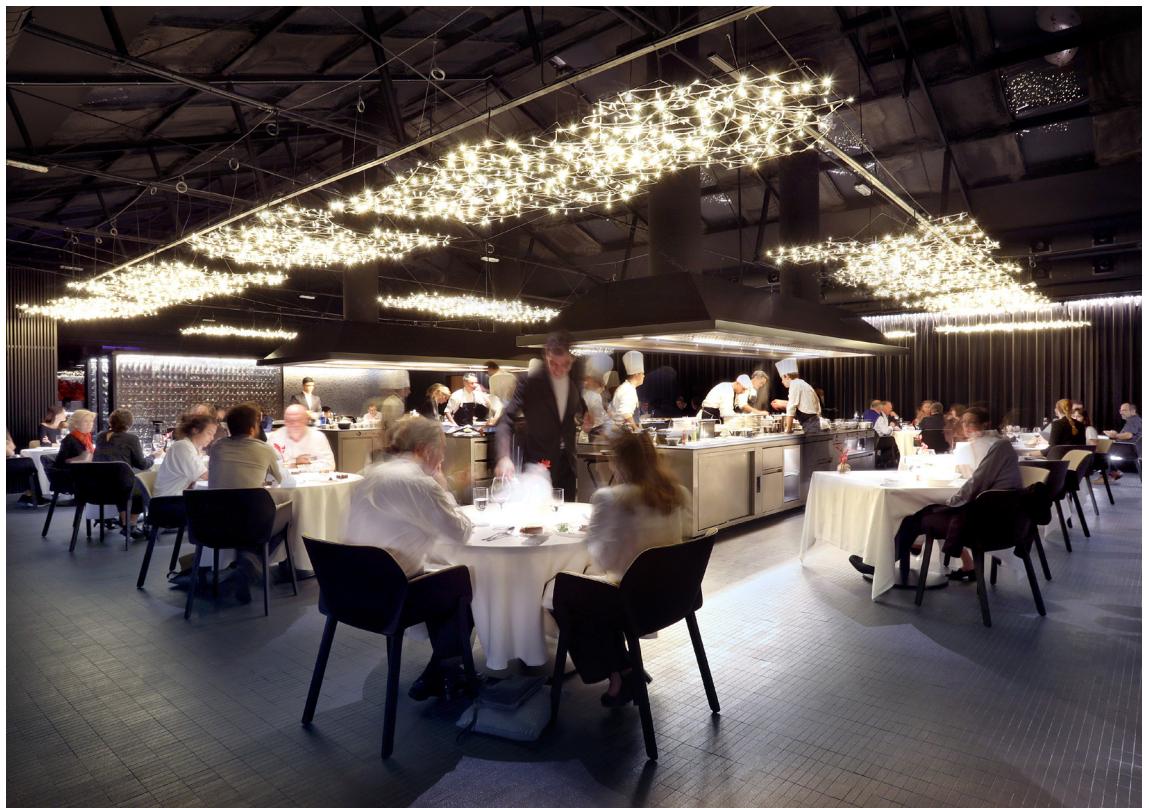


Alma, tripa
y corazón
Soul, guts
and heart

Hermanos Torres

Interview Magda Minguet, Photography Jordi Folch





Little is said about how nice it is when someone says everything without saying anything. People who look you in the eye and just by looking at you, you get the message and finally understand what non-verbal communication is all about. They, the two of them, Javier and Sergio, the Torres brothers, have this power. What was meant to be an interview with social distance, became a moment of proximity, warmth and closeness like I had never felt before. Very intense indeed. Suddenly you forget that you are in a restaurant and they make you feel at home, as if they've known you all your life. They open up, they explain themselves, they bring you a chocolate, they drink a green tea, they take care of you, they indulge you. Their priority is to make you happy and that sums up the essence of their cuisine. They have a good time cooking, that's for sure, but what really moves them is that those of us who attend their show enjoy ourselves as never before.

Soul

At the tender age of eight, Javier and Sergio stood in front of their parents and with all the conviction and confidence of early childhood they dropped their bomb: we want to be cooks. Cooks? They were sent to bed but they didn't take away their dream. On the contrary, their parents have always been their main support along a path that has not been an easy one and in which they have stayed together as a team despite the long periods apart.

It was clear to both brothers that the most important thing was to have a training and they made the difficult decision to go their separate ways. At the age of 14, they travelled and learnt in the great restaurants to absorb the knowledge of the best: El racó de Can Fabes, Akelarre, Le jardin des sens o Alain Ducasse. The Basque Country, France, Switzerland, Brasil. And since there were two of them, they learnt twice as much. An apprenticeship in which they put aside recipe books and notes because they knew that the essence of a cuisine is not in the notebooks. Their idea was to grasp the work philosophy of each chef, how to deal with the team and how to manage the different parts of the restaurant. They spent hours in the kitchens observing the work of the best, but focused on capturing what is not seen: their souls. They learned quickly and not only cooking, but also languages, communication skills and perspective. After their different experiences, both met again to merge their lessons and start cooking with four hands.

Two thinking heads working as one person. Sometimes one of them is more Quixotic and lets

Poco se habla de lo bonito que es cuando alguien lo dice todo sin necesidad de decir nada. De la gente que te mira a los ojos y solo con la mirada ya captas el mensaje y entiendes, por fin, aquello de la comunicación no verbal. Ellos, los dos, Javier y Sergio, los Hermanos Torres, tienen este poder. Lo que tenía que ser una entrevista con distancia social, se convirtió en un momento de proximidad, calidez y cercanía como nunca antes había sentido. Sí, sí, muy fuerte. De golpe te olvidas de que aquello es un restaurante y te hacen sentir como en casa, como si te conocieran de toda la vida. Se abren, te explican, te traen un chocolate, se toman un té verde, te cuidan, te miman. Su prioridad es hacerte feliz y eso resume la esencia de su cocina. Ellos lo pasan bien cocinando, eso seguro, pero lo que realmente les mueve es que los que asistimos a su espectáculo disfrutemos como nunca.

Alma

Con tan solo ocho años, Javier y Sergio se plantaron delante de sus padres y, con toda la convicción y seguridad de la primera infancia, soltaron su bomba: queremos ser cocineros. ¿Cocineros? Les mandaron a dormir pero no les quitaron su sueño. Al contrario. Sus padres han sido siempre su principal apoyo en un camino nada fácil y en el que se han mantenido como una piña a pesar de las largas temporadas separados.

Los dos hermanos tenían claro que lo esencial era formarse y tomaron la difícil decisión de trabajar cada uno por su lado. A los catorce años viajan y aprenden en las grandes casas para empaparse de los mejores: El racó de Can Fabes, Akelarre, Le jardin des sens o Alain Ducasse. País Vasco, Francia, Suiza, Brasil. Y al ser dos, aprendieron el doble. Un aprendizaje en el que dejaron al margen los recetarios y los apuntes porque sabían que la esencia de una cocina no está en las libretas. Su idea era captar la filosofía de trabajo de cada chef, el trato con el equipo y la gestión de las diferentes patas del restaurante. Pasaron horas en las cocinas para observar el trabajo de los mejores, pero se centraron en captar lo que no se ve: sus almas. Aprendieron rápido y no solo cocina, también idiomas, capacidad comunicativa y a coger perspectiva. Tras sus diferentes experiencias, ambos se reencontraron para fusionar lo vivido y empezar a cocinar a cuatro manos.

Dos cabezas pensantes que trabajan como una sola persona. A veces uno de ellos es más Quijotesco y se deja llevar y el otro hace de Sancho para centrarse. Los papeles se van intercambiando y ambos se complementan en su disciplina, constancia, rigor y seriedad. Si no fueran hermanos, ¿podrían hacer

Undoubtedly, the kitchen is the meeting point of many homes and that is why when we are guests we like to be in the kitchen

himself go, and the other plays Sancho to focus. The roles are interchanged and both complement each other in their discipline, perseverance, rigour and seriousness. If they weren't brothers, would they be able to do what they do? "We can do it because we're twins!", they tell us. Being twins is key because together they generate twice as many ideas, but in their Cocina Hermanos Torres there is only one soul. They both want to excite, to give goose bumps, to make things happen.

Guts

Their job is to feed. Even when they were little, they used to fiddle around in the kitchen with their grandmother and helped with everything: stuffing bags of bayleaves, peeling cardoons, cleaning peas. Nothing brings a family together like sitting around a table every day. The simplicity of their first recipes, the excellence of the product and the affection of their grandmother who welcomed them with open arms when they came home from school is what their preparations evoke nowadays. The sunflower seed ice cream cut takes us back to childhood afternoons with friends, and the bread with oil to country breakfasts. How can something so simple be so good? The Torres brothers turn the humble into an haute-cuisine dish.

Undoubtedly, the kitchen is the meeting point of many homes and that is why when we are guests we like to be in the kitchen, have a glass of wine, help with the salad and chat with the host. That open-plan kitchen typical of many homes, designed to welcome our friends, is what we find in Cocina Hermanos Torres. They are in the centre, in the main kitchen, and we diners surround them and watch the whole process. The kitchen is the stage.

What used to be an industrial warehouse in the district of Les Corts is now a personal project with attention to the smallest detail. A unique space designed by architect Carlos Ferrater, with soft lighting,

Sin duda la cocina es el punto de encuentro de muchas casas y por eso cuando vamos de invitados nos gusta estar entre fogones

lo que hacen? «¡Podemos hacerlo porque somos gemelos!», nos cuentan. Ser gemelos es clave porque juntos generan el doble de ideas, pero en su Cocina Hermanos Torres se respira una única alma. Ambos quieren emocionar, poner la piel de gallina, hacer que las cosas pasen.

Tripa

Lo suyo es dar de comer. Ya de pequeños trasteaban en la cocina con su abuela y la ayudaban en todo; a rellenar bolsas de laurel, a pelar cardos, a limpiar guisantes. Nada une más a una familia como sentarse a diario alrededor de una mesa. Esa sencillez de sus primeras recetas, la excelencia del producto y el cariño de la abuela que les recibía con los brazos abiertos al llegar del cole, es lo que ahora evocan sus elaboraciones. El corte de helado de pipa de girasol nos traslada a las tardes con amigos de la infancia y el pan con aceite a los desayunos de pueblo. ¿Cómo algo tan sencillo puede estar tan bueno? Los hermanos Torres hacen de lo humilde un plato de alta cocina.

Sin duda la cocina es el punto de encuentro de muchas casas y por eso cuando vamos de invitados nos gusta estar entre fogones, tomar un vino, ayudar con la ensalada y conversar con el anfitrión. Esa cocina abierta de casa, pensada para recibir a nuestros amigos, es lo que encontramos en la Cocina Hermanos Torres. Ellos están en el centro, en la cocina principal, y los comensales los rodeamos y vamos viendo todo el proceso. El escenario es la cocina.

Lo que antes era una nave industrial en el barrio de Les Corts ahora es un proyecto personal cuidado hasta el más mínimo detalle. Un espacio único en el mundo obra del arquitecto Carlos Ferrater, con iluminación suave, vajilla hecha a mano por Ester Luesma, cocinas laterales y servicio exquisito. No es un restaurante convencional, su proyecto va más allá. Es un lugar de encuentro para los amantes de la



JORDI FOLCH



JORDI FOLCH





handmade crockery by Ester Luesma, side kitchens and exquisite service. It is not a conventional restaurant; this project goes beyond that. It is a meeting place for gastronomy lovers and future chefs, a foodie temple, a dream come true. The unseen. The façade reminds us of a little house in a fairy tale with the large mural that the artist Regina Saura painted by hand. A vegetable fantasy that calls us into the magic and invites us to enjoy life, to let ourselves go.

The service begins and the tasting menu consists of 20 dishes in which flavour, aesthetics, product and producer stand out. Behind each dish there is a product with a name and a surname that is not bought in bulk because it is carefully selected. The onions (one of the signature dishes is the onion from Fuentes with parmesan and truffle) are harvested by their father. They have their own vegetable garden and even a pasture in Extremadura to raise their Iberian suckling pigs. And although it requires a lot of thought, they always try to ensure that their menu is marked by seasonal produce. Their producers are loyal and have been by their side for years offering them the best of the best.

Cocina Hermanos Torres offers a unique show in which during the service we see all the chefs working together live, talking, sharing. The twins are two more in the team, they move stealthily in slippers and greet everyone naturally so that everyone feels welcome. Come into our kitchen, make yourselves at home in our house. They are ready to fill our bellies but from the get-go we realise that this experience will stay in our hearts.

And heart

Just as the heart pumps blood, Sergio and Javier pump energy and pass it on to those around them. Both are sportsmen, passionate about cycling, restless and talkative. This ease led them to steal the hearts of the audience who followed their recipes on the programme *Torres en la cocina*, an experience they do not rule out repeating in the future to reconnect with their audience. “TV, we are told, allowed us to break the ice and helped us communicate. We know that people miss us because every day there is always someone who asks us if we will come back. It is a privilege when they tell us that thanks to us they have dared to cook. Of course we would like to return to television, but we are cooks and we have spent our whole lives fighting and training for this. Now we want to focus on what fulfills us because cooking is our true medium and this is where we are happy.”

That's why now, despite their popularity, the twins are working at full capacity. In their kitchen they have a

gastronomía y para los futuros cocineros, un templo *foodie*, un sueño hecho realidad. Lo nunca visto. La fachada nos recuerda a la casita de un cuento con el gran mural que la artista Regina Saura pintó a mano. Una fantasía vegetal que nos invita a adentrarnos en la magia, a disfrutar de la vida, a dejarnos llevar.

Empieza el servicio y el menú de degustación consta de veinte platos en el que destacan sabor, estética, producto y productor. Detrás de cada elaboración hay un producto con nombre y apellidos, que no se compra a granel porque se escoge a conciencia. Las cebollas (uno de sus platos estrella es la cebolla de Fuentes con parmesano y trufa) las cosecha su padre. Tienen una huerta propia y hasta una dehesa en Extremadura para la crianza de sus cochinillos ibéricos. Y aunque requiera pensar mucho, siempre intentan que su menú esté muy marcado por el producto de temporada. Sus productores son fieles y llevan años al lado de los hermanos para ofrecerles de lo bueno, lo mejor.

Cocina Hermanos Torres ofrece un espectáculo único en el que durante el servicio vemos en directo a todos los chefs trabajando compenetrados, hablando, compartiendo. Los gemelos son dos más en el equipo, se mueven sigilosos en zapatillas y saludan con naturalidad para que todo el mundo se sienta bienvenido. Pasen a nuestra cocina, siéntanse cómodos en nuestra casa. Se disponen a llenar nuestra tripa pero des del primer minuto nos damos cuenta que la experiencia se quedará en el corazón.

Y corazón

Igual que el corazón bombea la sangre, Sergio y Javier bombean energía y la hacen llegar a los que los rodean. Ambos son deportistas, apasionados del ciclismo, inquietos y habladores. Esa soltura los llevó a robar el corazón de todo el público que seguía sus recetas en el programa *Torres en la cocina*. Una experiencia que no descartan repetir en el futuro para volver a conectar con su audiencia. «La tele, nos dicen, nos permitió romper el hielo y nos ayudó a comunicar. Sabemos que la gente nos echa de menos porque cada día siempre hay alguien que nos pregunta si volveremos. Es un lujo cuando nos cuentan que gracias a nosotros se han atrevido a cocinar. Claro que nos gustaría volver a la televisión, pero nosotros somos cocineros y llevamos toda la vida luchando y formándonos para esto. Ahora queremos centrarnos y hacer lo que nos llena porque la cocina es nuestro verdadero medio y es aquí donde somos felices.»

Por eso ahora, al margen de su popularidad, los gemelos trabajan a pleno rendimiento. En su cocina

“Future chefs have to think not twice, but five times before taking the plunge, but if they are passionate about it, they have to train”

motivated team that moves with subtlety and knows the intricacies of each dish in detail. They move between tables with ease and it is clear that, like the brothers, theirs is a vocation. A flexible team to favour work and family reconciliation “because in order to do it well, the team has to be bigger.” The Torres know that an exhausted team does not work and what makes their house great is the mutual understanding of the 40 people who work together on a daily basis. Many are in training and the brothers encourage them not to throw in the towel. “Future chefs have to think not twice, but five times before taking the plunge, but if they are passionate about it, they have to train, be patient and not want to go too fast.”

It was precisely the break during the pandemic that allowed them to gather strength and strengthen the bond with their team. It was not a time for regret, it was a time to think about how to improve and to invest in order to go all out. A revolution that has allowed them to carry out an in-depth examination, contribute with new ideas and create new experiences in order to continue growing. Despite the uncertainty, they have continued to support their suppliers, they have ordered take away food and they have spotted new talent. A break lived in a positive way, to get back on track and keep moving forward as they always have done.

We say goodbye with gazes that feel like hugs. The two twins have done the interview in halves: now one, then the other. They talk as if they were one but they are two. Two hearts. The two little darlings of their grandma Catalina. Two angels that want to continue flying in the great ship of their dreams. Where to? Straight to the third star.

«Los futuros cocineros tienen que pensárselo no dos, cinco veces antes de dar el paso, pero si les apasiona tienen que formarse»

cuentan con un equipo motivado que se mueve con sutileza y que conoce con detalle los intríngulis de cada plato. Su mueven entre las mesas con comodidad y se nota que, igual que los hermanos, lo suyo es vocacional. Un equipo flexible para favorecer la conciliación laboral y familiar «porque para poder hacerlo bien, hay que ampliar el equipo». Los Torres saben que un equipo agotado no funciona y lo que hace grande su casa es la complicidad de las 40 personas compenetradas a diario. Muchos se están formando y los hermanos les animan a no tirar la toalla. «Los futuros cocineros tienen que pensárselo no dos, cinco veces antes de dar el paso, pero si les apasiona tienen que formarse, tener paciencia y no querer ir rápido.»

Precisamente el parón de la pandemia les ha permitido coger fuerza y reforzar el vínculo con su equipo. No era momento de lamentarse, era momento de pensar en mejorar e invertir para ir a por todas. Una revolución que les ha facilitado hacer un examen profundo, aportar nuevas ideas y crear nuevas experiencias para seguir creciendo. A pesar de la incertidumbre han seguido apoyando a sus proveedores, han pedido comida para llevar y han detectado nuevos talentos. Un paréntesis vivido en positivo, para coger carrerilla y seguir avanzando como siempre han hecho.

Nos despedimos con miradas que saben a abrazo. Los dos gemelos han hecho la entrevista a medias, ahora uno ahora el otro. Hablan como si fueran uno pero son dos. Dos corazones. Los dos cielitos de su abuela Catalina. Dos cielos que tienen ganas de seguir volando en la gran nave de sus sueños. ¿Hacia dónde? Directos a la tercera estrella.



JORDI FOLCH

