

Mano a mano entre...

Laura Jiménez y Kris Pérez

de Aljibe Restaurante Andalusí
y Taberna Jóvenes Flamencos

Salva Moreno
Fotografías: Paco Martín

Arcos es una de las poblaciones más bonitas de la provincia de Cádiz. Su figura se alza imponente sobre la peña llamando la atención de todo aquel que se aproxima por carretera. Sin duda, lugar de visita obligada. En lo gastronómico, siempre ha sido muy tradicional, aunque ahora comienzan a surgir algunos locales más atrevidos. Uno de ellos es Aljibe Restaurante Andalusí, en la Cuesta de Belén, que tiene a Laura Jiménez al frente. Su pareja, Kris Pérez, dirige la Taberna Jóvenes Flamencos, apenas unos metros más arriba, de corte muy diferente, más arraigado en la costumbre popular. Nos sentamos con ambos para conocerles mejor.

Ninguno de los dos os dedicabais profesionalmente a la hostelería. ¿Cómo llegáis a ella?

Kris Pérez: Yo empecé en los Jóvenes Flamencos en 1997 porque un amigo mío lo montó y entré con él de camarero. Nos juntamos porque no había un sitio en Arcos donde hacer flamenco. Yo soy percusionista, y estábamos todo el día con el cajón y la guitarra. Este amigo estuvo dos años de gerente, pero lo dejó y me hice cargo yo del local.

Pero luego fui a trabajar a las térmicas porque me ofrecieron algo mejor, con fines de semana libres y más libertad para que yo pudiera tocar, así que cerré la primera taberna.

Laura Jiménez: Una prima mía montó una taberna, La Abuela María. Yo pasaba por allí porque estaba mi tía y mis primas. A Kris lo conocía de toda la vida porque era el percusionista de la familia, pero nunca me había fijado en él. Pero, lo que son las cosas. Al final...

K.P.: ¡Surgió el amor! Jajajaja...

Así que el primer proyecto duró poco, ¿no?

K.P.: Sí, pero yo me quedé con la espinita clavada. La primera taberna era una caja de cerillas, veinte metros cuadrados. Pero allí todo era bueno. Sacamos una chirigota, y ganó el primer premio. Un equipo de fútbol, y ganaba campeonatos. Al final decidí dejar la térmica y luego montamos otro negocio en San José del Valle, pero duró pocos meses.

L.J.: Yo empecé a trabajar de camarera y Kris se buscaba la vida con la música, hasta que nos enteramos que la dueña de la Taberna Jóvenes Flamencos lo dejaba por jubilación y vimos la oportunidad de hacernos con ella, porque algo que hablé con Kris era que si montábamos algo tenía que ser en el centro. Entonces era un despacho de vinos, pero yo tenía claro que no quería que fuese un local de copas. Decidimos montar la taberna como un sitio de referencia en Arcos, con buen ambiente, cocina tradicional y muy nuestra, de Arcos. La inauguramos el 2 de noviembre de 2012.



¿Cómo fueron esos inicios?

K.P.: Laura cocina de lujo, así que ella se encargaba de los fogones y yo de la barra. Cuando ella me decía que se iba un rato a descansar me ponía hasta a llorar, porque ella sí que habla inglés, pero yo, nada. Y siempre entraban muchos guiris. Pero bueno, al final me entendía con ellos por gestos.

L.J.: A mi es que me encanta cocinar. No pensaba dedicarme a eso, pero era lo que tocaba. La cocina de allí era muy pequeña, así que al año hicimos una obra para hacerla más grande. También ganamos en espacio, ya que antes teníamos ocho mesas en total, y ahora 24.

Kris, ¿qué se come en Taberna Jóvenes Flamencos?

K.P.: En la taberna tenemos los platos de cucha-reo más típicos de Arcos, como la alboronía, el abajao, que lo hacemos todos los días, o el ajo molinero. También garbanzos con langostino o potaje de berzas con tagarminas, aunque hay otros platos como el pastel de cola de toro.

L.J.: Esa era una receta antigua que me dio una mujer, pero se hacía con conejo, que sé que no le gusta a tanta gente. Así que lo cambié por la cola de toro, y gustó. También las habichuelas con castañas, con un majao de anís. En Arcos tenemos la suerte de que aún vive mucha gente mayor en el casco antiguo, que conocen muchas recetas de aquí desde hace muchos años.

¿Y cómo, o porqué, surgió Aljibe Restaurante Andalusí?

K.P.: Yo tengo un amigo que va mucho a la taberna, y un día me comentó que venía de Jerez, de un almuerzo de trabajo en un restaurante muy íntimo, privado, para comer y charlar con discreción. Hablando con Laura esa misma noche, le dije que por qué no abríamos nosotros algo similar, que en Arcos no había demasiadas opciones de ese estilo. Y así fue surgiendo, poco a poco. De hecho, nosotros vivimos donde está ahora el restaurante. Teníamos pensado alquilar una zona, pero al final cogimos toda la planta para Aljibe.

L.J.: Además, Kris es más flamenco, pero a mi me gusta más otro tipo de servicio. Decidimos montar Aljibe más a mi manera. Abrimos el 32 de julio de 2018.

¿Pensáis que era una apuesta arriesgada, en un lugar como Arcos?

L.J: Sí, lo sabíamos. Hacer algo árabe en exclusiva era muy arriesgado. Arcos es un municipio muy turístico, pero no tenemos tanta gente todo el año, y ese tipo de comida no gusta a todo el mundo. Entonces pensamos en hacer una fusión entre las dos cocinas, y así nació Aljibe Restaurante Andalusi. Yo tenía claro que lo que quería era esto. Decidimos meter dos cocinas, una más tradicional, con productos de aquí. Todo en el horno de leña. Y luego la otra cocina más árabe, más andalusí.

La cultura árabe, ¿ya os atraía o fue algo nuevo?

K.P: A mi siempre me ha atraído mucho la cultura marroquí, aparte de la gastronomía, por la música. Soy percusionista, y Cuba y Marruecos eran dos destinos que tenía que conocer, tanto su cultura como su comida. Además, el padre de Laura estaba con una mujer marroquí que es cocinera, y nos enseñó a hacer muchas cosas. L.J: Sí, y antes de abrir estuvimos en Marruecos, en Casablanca, en casa de un amigo, Las mujeres me enseñaron a hacerlo todo, y como era algo que me gustaba, no me resultó difícil aprender. Estuve varias veces allí quedándome con todos los secretos de la cocina de ellos. Poco a poco me pusieron al día de todo.

Este año, Aljibe ha sido recomendado por la Guía Repsol. Kris, ¿cómo llevas que le hayan dado el premio a Laura?

K.P: Pues muy bien, porque todo queda en casa. Estoy loco de contento porque eso significa que el proyecto va hacia adelante. Y sigo igual de ilusionado con mi taberna, que no deja de ser eso, una taberna en la estamos luchando por mantener las costumbres del flamenco, del toro y las cosas típicas de la gastronomía de Arcos. Pero ya te digo que me encanta que, poco a poco, vayan reconociendo a Aljibe.

A nivel profesional, ¿qué valoráis más el uno del otro?

K.P: Yo, de Laura valoro su fuerza, sus ganas y su constancia. Yo soy un poco más flamenco



que ella, jajajaja...

L.J: Pues que es el amor de mi vida. Y a nivel profesional, tiene arte para llevar diez tabernas. Yo soy más seca, más cortante, y cuando llega alguien demasiado contento, se lo paso a él, que sabe torear mejor esos momentos. Él se los lleva a su terreno y hace que se vayan contentos. K.P: Es que la taberna me ha dado mucha psicología. Cuando yo empecé, era un bar de barrio, el Pardi se llamaba, una taberna de las de antes. Al principio yo no sabía nada, pero aprendí. Entraba gente que se gastaba la paga en las maquinatas, luego se hartaban de llorar, a mi me daba pena y les endiñaba dinero. Te contaba los problemas de la mujer, y otras muchas cosas que no puedo contar. Pero me cundió, me hizo ser la persona que soy ahora. Es como los toreros, que ven salir al toro desde el burladero y ya saben cómo les puede entrar. Sale al ruedo, lo tantea y ya lo conoce mejor.

Pues en esto, lo mismo. Los ves entrar y más o menos sabes por donde te puede salir.

Laura, y tú, ¿cómo reaccionaste cuando os dieron la recomendación en la Guía Repsol?

L.J: Yo me pasé toda la noche llorando. Es una alegría muy grande porque es un reconocimiento a tu esfuerzo, a tu trabajo. La placa está en la puerta, la gente la ve, y la verdad es que se ha notado. Por suerte, mucha gente viene ahora al restaurante, y tenemos muchas reservas, pero hemos tenido años que casi no existíamos. Pero esto es como todo, cuestión de trabajo y tiempo. Ahora nos piden incluso reservas con varios meses de antelación.

¿Qué importancia le dais a vuestros equipos?

L.J: Es una de las cosas que más valoro. Hemos formado un equipo muy bueno. Empezando por el jefe de cocina, Stephan Adivèze, que tiene a

Antonia Moreno junto a él en la cocina. Y los ayudantes de cocina marroquíes, Naser y Malika. En la sala están Fernando Baquero, con Roberto Aguilar y José Luis Villalba como camareros. Milagros Borrego es nuestra limpiadora. Aquí es complicado incluso cabrearse con alguno porque nos llevamos muy bien, y eso se nota. K.P: Es que sin el equipo no somos nadie. Hemos tenido suerte, es un equipo que trabaja a gusto. Yo les digo que, ya que estamos todo el día juntos, vamos a dejar los malos rollos fuera.

¿Y qué esperáis del futuro?

L.J: Pues ya que nos han recomendado en la Guía Repsol, un par de soles tampoco estarían mal, jajajaja... K.P: En La Taberna, seguir en la línea que estamos, recuperando recetas. Y quedarme como estamos, porque funciona muy bien. Siempre se puede mejorar, pero estoy muy contento.