

gourmet
VIP



Aquí
MANDAN
ellas

TRES EXTRAORDINARIAS MUJERES AL FRENTE DE OTROS TANTOS RESTAURANTES. DE ESTILOS MUY DIFERENTES, COMPARTEN ÉXITO, VALENTÍA Y PASIÓN POR EL TRABAJO.

TEXTO: ESTEFANÍA RUILOPE. FOTOS: PABLO SARABIA. REALIZACIÓN: SYLVIA MONTOLIÚ



Arriba: detalle de uno de los reservados y escudos que adornan las paredes de **Horcher**, en el que la historia está presente en cada uno de los elementos decorativos. Izquierda: **Elisabeth** lleva vestido 'midi' de algodón negro con maxivolante de **Johanna Ortiz**, sandalias de tira transparente y ante de **Aquazzura** y pulsera de oro de **Tiffany**.

Elisabeth Horcher HORCHER

En el Madrid de la posguerra y el estraperlo, al lado del Retiro, se estableció en 1943 un local destinado a convertirse en un clásico de la escena madrileña, punto de encuentro desde entonces de artistas, cineastas, nobles, empresarios... Elisabeth, nieta del fundador del Horcher madrileño y bisnieta del visionario que hizo realidad en el Berlín de 1904 esta idea de negocio, dirige desde 2007 este templo que consagraron Salvador Dalí, Charlie Chaplin, Ernest Hemingway, Sophia Loren... Lo lleva en la sangre. Desde siempre tuvo claro que lo suyo era la hostelería y, tras formarse en Suiza, volvió a España. Se incorporó al establecimiento familiar tras una larga charla con su padre, a quien también le debe

sus conocimientos gastronómicos: «Siempre hemos viajado y salido mucho a comer; así aprendimos a distinguir un buen producto». Elisabeth pasa el día instalada en Horcher con su portátil a cuestas: «No tengo una oficina como tal. Además, hago un poco de todo; hay que entender todos los aspectos del restaurante para que funcione». Se considera ordenada y constante, herencia de sus raíces alemanas, y, si le preguntas por su labor, responde que es muy cambiante, ya que procura aprender cada día de todos los que trabajan con ella. Recalca con orgullo que esta es una empresa familiar, sin socios ni inversores: «Aunque hemos tenido años malos, como en la crisis de 2018, aquí seguimos». Le gustan las normas de vestimenta que impuso su bisabuelo —«nos hemos modernizado, pero eso lo queremos mantener», explica—, y también conocer a los clientes, a los de antes y a los de ahora: «Los hay de la generación de mis padres, pero también mucha gente joven que viene a celebrar algún evento especial».



Arriba: interior del restaurante y su coqueta terraza, que te transporta al barrio de Le Marais, en París. Su clientela varía en función de las horas: a mediodía hay mucho ejecutivo y por la noche, más parejas. Derecha: **Mónica** lleva vestido crudo con estampado de palmeras verdes y mangas abullonadas de **Johanna Ortiz**, sandalias de **Carolina Herrera** y pendientes 'vintage' de piedras de colores.

Mónica Sobrino DONDE MONICA

Como en una montaña rusa. Así describe Mónica los doce años que lleva al frente de este coqueto local en el barrio de Salamanca, pero quién lo diría: aquí lo que se respira es la paz de los rincones secretos, la delicadeza de lo que se cuece con mimo, la calma de sentirte acogida como en casa de una amiga que, además, siempre tiene algún plato exquisito para ponerte en la mesa. Mónica se formó como periodista, pero tiene otras tres pasiones, viajar, el interiorismo y la restauración, así que comenzó montando un estudio mientras hacía cursos de gastronomía. Tras una estancia en París, también puso en pie un *catering* con una amiga, pero la crisis y otros reveses hicieron mella y tuvo que abandonar estos proyec-

tos. Ella siguió soñando: «Casualidades de la vida, encontré este local mucho más pequeño, con apenas seis mesas y sin salida de humos... Algo me dijo que era el sitio, así que me tiré a la piscina». Al principio, servía en el restaurante lo que cocinaba en casa por la noche. Era una propuesta pequeña, de deliciosos platos del día, que cuatro años después empezó a crecer, al ampliar con una nueva planta. Hoy, Mónica tiene un buen equipo, aunque supervisa cada detalle, porque le gusta preparar las recetas y la carta, que actualiza cada dos o tres meses. Va cogiendo ideas y sabores de aquí y allá, y dándoles su sello personal. Como muestra, una anécdota sobre su famosa ensalada San Petersburgo, que probó en un viaje: «Me encantó. Le pregunté al cocinero mediante señas, porque no nos entendíamos, cómo era la salsa, y me explicó que llevaba dos gotas de un producto aromático ruso. Pues bien, durante más de ocho años el hotel en el que trabajaba me lo estuvo mandando para poder hacerla aquí».







Dos ejemplos de los entrantes típicos que puedes degustar en **El Velázquez 17**, donde la buena presentación de los platos es esencial: el falso tartar de tomate y las berenjenas crujientes con humus, miel y sal Maldon. Izquierda: **Johanna** lleva vestido largo de seda asimétrico de flores azules y blancas con volante de **Silvia Tcherassi**, sandalias blancas de **Aquazzura**, reloj de acero de **Bulgari** y pendientes dorados de **Zara**.

Johanna Müller-Klingspor EL VELÁZQUEZ 17

Multitasking sería la mejor palabra para definir a esta mujer, involucrada siempre en mil y un proyectos: «Me encanta organizar y liar a la gente», ríe. Estudió empresariales sabiendo que su trabajo tendría relación con la gastronomía y la preparación de eventos, y vino a Madrid a hacer un MBA. Eso fue hace más de 20 años... y aquí se quedó. Actualmente está al frente de El Velázquez 17, que cumple una década y que, como ella, no para: con una cocina abierta todo el día, puedes empezar allí la mañana con un desayuno en la barra, parar a mediodía para tomar unos benedictinos y acabar la noche con un

gin-tonic. Otro negocio, Coolinaria Catering –que lleva 15 años funcionando desde el corazón del barrio de Salamanca–, le permite también hacer lo que más le gusta, «innovar y jugar». ¿Su plato típico? «La bolita rellena con parmesano, tomate y pesto; nos la piden tanto que la hemos usado como imagen en nuestras tarjetas de visita», explica. Además, está ampliando su división de consultoría para establecimientos que aterrizzan en Madrid –cita Novecento, que acaba de abrir en la plaza de Santa Ana–, y combina todo esto con un podcast (Goico & Müller) enfocado en empresa, emprendimiento y mujeres, junto a Daniela Goicoechea. Toca muchos palos, y tal vez por eso sabe de la importancia de mantener un buen equipo en el que delegar. «La hostelería es un negocio duro, no un camino de rosas, pero da muchas alegrías porque, en un restaurante, creas un espacio de felicidad», sostiene. 