



Hoy tengo el placer de comer con un hombre que desde el momento en que lo conocí me cautivó, por la dulzura de sus palabras, por su mirada intensa. He quedado con Lluís Llongueras en un lugar emblemático del barrio de Sant Antoni. En el nuevo espacio Sirvent, donde soterra y modernidad se unen, donde la veteranía y el espíritu nuevo se mezclan formando una amalgama de calidad superior. Solo entrar Lluís se queda embelesado por la combinación maravillosa del suelo con baldosas y madera, y por el gran mostrador acristalado que atesora dulces con colorido.

Al final de todo se abre el gran comedor, con vistas al obrador bañado por los rayos del sol, donde nos recibe Tomás, la nueva sabia de talento de la familia Sirvent. De la tradición centenaria de horchateros, los más conocidos de Barcelona, han sabido evolucionar hasta el nuevo concepto de gastro-bar, donde es posible degustar desde un buen desayuno hasta una deliciosa cena, donde todo se cuida con esmero y donde elaboran sus dulces en el precioso obrador a la vista de los comensales.

Sentados en un confortable sofá, alrededor de una mesa redonda, empezamos a charlar. Lluís observa todo, con esa mirada de estilista con experiencia. Se fija en todos los detalles mientras empezamos a conversar.

¿Cómo llegaste al mundo de la peluquería?
Desde bien pequeño iba a dibujar y me aficioné a comprar láminas de grandes artistas con cuerpos de mujeres desnudas, como el "Nacimiento de la primavera" y de otros pintores como Goya con su "Maja vestida y la desnuda". Pero la pintura no me terminaba de gustar. Más tarde probé suerte con la pastelería, pero tampoco me convenció, y finalmente mi padre me propuso que me dedicara a la peluquería. Empecé en una peluquería de la Rambla y allí me sentí muy bien trabajando, en ese ambiente rodeado de mujeres, y hasta hoy.

Tomas quiere que degustemos las deliciosas tapas que elaboran, las de toda la vida, pero hechas con cariño y productos de máxima calidad. Unas bravas son un magnífico comienzo y, con el toque sorpresa que les dan en Sirvent, todavía más.

¿Eres una persona muy admirada por todos por tu talento, pero quien te influenció en tus inicios?

Varias personas me influenciaron, como mi padre, que fue mi ídolo. Pero aprendí mucho del doctor Isidre Guitart, que era un auténtico sabio. Iba sólo a hablar con él, sobre las personas, sobre el ser humano. También iba con Muñoz Espinalt, que era un buen psicólogo y un buen sociólogo. Gracias a tener maestros como ellos,

gracias a haberles preguntado, a haberles escuchado, a haberles comprendido, yo a los 27 años tenía una experiencia como la que podía tener una persona de 45 o 50 años. Me enseñaron a crear mi propio mundo, y a vivir un poco alejado sin estar distanciado. Así uno puede crear su espacio y ver todas las cosas con perspectiva.

La conversación con Lluís es tan fluida e intensa que casi no nos damos cuenta que nos han traído unas croquetas de la casa de merluza y gamba, de jamón, de cabrales y manzana caramelizada, de boletus. Una auténtica delicia para el paladar.

Y mientras Lluís nos habla de cambio y evolución nos llega un clásico del Sur, el cazón en adobo, que bien cocinado es una auténtica obra de arte. Y en Sirvent saben cómo tratarlo y elaborarlo.

¿Cuáles son los valores de tu vida, tus fundamentos?

Lo primero es sentirme bien conmigo mismo, y me siento bien si no hago con los demás lo que no quiero que hagan conmigo. Este es un principio fundamental que me enseñó mi padre y además, cuando estudias cualquier religión, esa es la base. Y si la gente aplicara este principio seguro que no habría tantos problemas en el mundo, no habría tantos conflictos.

MADE IN LUXURY

EL RINCÓN DE...

¿Cuáles crees que son las claves de tu éxito?

Tener una borrachera de intuición y la creatividad, tener los pies en el suelo y no creer nunca en el "Yo soy". Tienes que ser muy trabajador, porque si eres creativo pero no sabes plasmar esas ideas, trabajarlas, no eres nadie. Hay gente que debe ser un genio y nadie lo sabe porque sus ideas no las ha podido o sabido realizar. Hay que buscar la perfección o al menos intentarlo.

¿Dime un momento especial de tu vida, aquel instante en el que tocaste el cielo?

En muchos, con los nacimientos de mis hijos por supuesto. Pero tengo un momento especial que te voy a contar. Cuando tenía 6 años, en el primer año que estaba en Barcelona, íbamos a la playa del Garraf. A esa edad nadie me había enseñado a nadar ni a respirar correctamente en el agua, pero sabía moverme.

Pues un día ahí, en el Garraf, mientras mis padres estaban en un merendero que había yo me escapé y me fui a un espigón. Y empecé a nadar, a mi manera, desde el espigón hacia la playa. Y nadé, y nadé, y nadé... pero no acababa de llegar. No había forma de volver a la orilla. Había una fuerte corriente que me llevaba mar adentro, no hacia la playa, y me arrastraba, y me iba desgastando, desgastando, desgastando. Fui aguantando hasta que no pude más, empecé a tragarme agua, me dejé ir y me hundí. Después hubo un momento en el que sentí de nuevo mi cuerpo. Abrí los ojos y vi a un hombre que me estaba auxiliando. Y esa persona, me sacó del agua. ¡Volví a vivir! Y tal vez por eso valoro más la vida, le doy a cualquier cosa un mayor valor y aprendí también a tener un gran sentido de respeto hacia el ser humano y hacia esa persona que me salvó, era una persona con alma.

Una historia escalofriante pero a la vez una gran lección!

Y Tomás parece decidido a hacernos tocar el cielo con su tartar de salmón con salsa ahumada y huevas. Sencillamente exquisito.

¿Qué es la mujer para ti?

Lo es todo. He nacido de una mujer y siempre he sentido una fuerte atracción por ellas. Hace poco escribí un libro sobre todas aquellas mujeres que he conocido y admirado en mi vida. Son muchas. ¿Tu apareces, recuerdas?

Lluís es sincero cuando me habla de su admiración por la mujer y también es sincero cuando se deleita con entusiasmo con el tataki de atún blue fine macerado y con espuma de jengibre. La combinación es espectacular.

¿Y ahora qué proyectos tienes?

Ya sabes que no paro, acabo de hacer un libro por mi 80 aniversario, y tengo proyectos en camino hasta el 2018. Pero ahora, lo primero es mi vida y después ayudar a mis hijos. Tengo más experiencia que ellos e intento ayudarlos

¿Que balance haces de toda tu vida?

Como persona lo he experimentado todo, y cuando lo superas todo, te sientes muy feliz, muy vivo.

Y para hacer balance, llegan los postres en vaso de Sirvent: Aromas de lima, cremoso de chocolate con mousse de coco y mermelada de frutos del bosque, cremoso de limón con gelée de frambuesa y mousse de yogur. Lo que nos maravilló sólo entrar en el local aparece en la mesa. Son deliciosos acompañados de un buen café, un excelente té de la India o cualquiera de las infusiones que te pueden ofrecer.

¿Como ves nuestra ciudad?

Barcelona es la mejor ciudad del mundo. Estés donde estés la echas de menos por su clima, sus calles, su gente, el pan con tomate. Se ha respetado mucho los planes de construcción y eso la hace maravillosa. Hay algo que la hace mágica.

Podríamos pasar horas hablando con Lluís pero todo llega a su fin. Y como no podía ser de otra manera, la familia Sirvent nos despide con un obsequio maravilloso: su horchata, la de siempre, la buena, y una caja de macarons elaborados en el obrador del local que difícilmente olvidaremos



MADE IN LUXURY

EL RINCÓN DE...

Today I have the pleasure of having lunch with a man who I was captivated by from the moment I met him. The sweetness of his words, his intense gaze. I'm meeting with Lluís Llongueras in a landmark in the neighborhood of Sant Antoni, in the new Sirvent space, where hearth and modernity come together, where seniority and the new spirit are mixed into an amalgam of superior quality. As soon as he came in, Lluís was captivated by the large glass counter that holds colorful sweets remains entranced by the wonderful combination of wood and tiled floor.

At the end you can see the great dining room, overlooking the workroom bathed in the sunlight, where we get Thomas, the new wise talent of the Sirvent family. From the centuries-old tradition of horchateros, the best known of Barcelona, have managed to evolve to the new concept of gastro-bar, where you can taste from a good breakfast to a delicious dinner, where everything is carefully looked after and where they make their sweets in the oven in front of the clients.

We are sitting on a comfortable sofa around a round table and we start chatting. Lluís observes everything, with that look of an experienced stylist. It looks at all the details as we begin to talk.

How did you get into the hairdressing world?

Since I was a child I draw and I started to buy sheets of great artists with bodies of naked women, as the "Birth of Spring" and other painters like Goya with his "Maja dressed and naked." But painting did not end like my passion. Later I chanced with bakery, but it didn't convince me, and finally my father asked me to devote myself to the hairdressing world. I started in a hairdressing located in La Rambla, and there I felt very good, working in an environment surrounded by women, even today.

Tomás offers us to taste the delicious tapas they made, common ones but made with care and high quality products. A bravas are a great start and, with the special touch of Sirvent, they are even more delicious.

You are an admired person by everyone for your talent, but who influenced you in your beginnings?

A lot of people influenced me, like my father, who was my idol. But I learned a lot from Dr. Isidre Guitart, who was a real wise person. I was just talking to him about people, about humans. I also went with Muñoz Espinalt, who was a good psychologist and a good sociologist. Thanks to having had teachers like them, thanks to having asked them and having listened and understood, at the age of 27 I had an experience like a 45 or 50 years person. They taught me to create my own world and to live a little out without being distanced. So you can create your space and see all things in a different perspective.

The conversation with Lluís was so fluid and intense that we almost do not realize that they have brought us hake and shrimp croquettes, ham croquettes, caramelized apple and Cabrales cheese and porcini ones. They were a pleasure treat for the palate.

What are the values of your life, your foundation?

The first thing is to feel good about myself, and I feel good if I do not do to others what I do not want to be done to me. This is a basic value that my father taught me and in addition, when you study any religion, that statement is the base. And if people apply this value, sure that there wouldn't exist many problems in the world, there wouldn't be so many conflicts.

What is the key of your success?

Having a binge of intuition and creativity, keep your feet on the ground and never believe in the "I am". You have to work hard, because if you are creative but you don't know how to translate those ideas and work it, you're nobody. There are people who may be a genius and nobody knows because they were unable to perform their ideas. We must seek perfection or at least try.



Can you tell me about a special occasion in your life, that moment when you touched the sky?

I have so many, the births of my children for example.

But I have a special moment that I'm going to tell you. When I was 6 years old, in the first year I was in Barcelona, we went to the beach of Garraf. At that age no one had taught me how to swim or breathe properly in the water, but I knew how to move.

Anyway, one day I was there in the Garraf, and while my parents were in a picnic area that I escaped and I went to a seawall. I started to swim my way from the jetty to the beach. And I swam and swam and swam... but did not get there. There was no way back to shore. There was a strong watercourse that carried me to sea, not toward the beach, and it dragged me, and I was getting tired, so much tired. I was holding on until I could not resist anymore, and suddenly I was swallowed by the water. I let me go and sank. Then, magically, I felt my body again. I opened my eyes and I saw a man who was assisting me. He pulled me from the water. I survived! And maybe that's why I value life more than some people, I give anything a greater value and I've also learned how to have a great sense of respect for the human being and especially to this person who saved me; he was a person with a soul.

A thrilling story but a big lesson!

And then Tomás appeared to make us touch the sky with a smoked salmon tartare with sauce and roe. Simply delicious.

What a woman means to you?

She means everything. I was born from a woman and I have always felt a strong attraction for them. I recently wrote a book about all those women who I have known and admired in my life. There are many. Do you remember that you appear in it?

Lluís is honest when he speaks of his admiration for women and he is also sincere when he savors enthusiasm with fine blue tuna tataki marinated with ginger foam. The combination is spectacular.

What projects do you have now?

You know I can't stop moving. I just wrote a book for my 80th anniversary and I have many projects on my way for 2018. However, now my priority is my life and helping my children. I have more experience than them and I try to help them.

What balance do you do of all your life?

As a person I have experienced it all, and when you achieve everything, you feel very glad and alive.

And talking about balance, the desserts arrive in a Sirvent glass: Aromas of lime, creamy chocolate mousse and coconut jam berries, lemon cream with raspberry jelly and a mousse of yogurt. What marveled us in the second we entered in the restaurant is on the table. They are delicious accompanied by a good coffee, an excellent tea from India or any of the teas they can offer you.

How do you see our city?

Barcelona is the best city of the world. Wherever you are, you are going to miss it for its climate, the streets, the people and the typical bread with tomato. The construction planes have been always respected and that is what makes it wonderful. Barcelona has something magic.

We could spend hours talking to Lluís, but the conversation comes to an end. And as it couldn't be in another way, The Sirvent Family dismisses us with a wonderful gift: their groundnut milk, the usual, with and a box of macarons made in the local workshop that we will never forget.