



CLARE SMYTH

El lujo de la *sencillez*

Esta irlandesa afincada en Londres ha sabido ganarse el respeto de la crítica y el público. Dulce y educada, es una gran amante de la cocina tradicional y sin florituras, que desarrolla en el **restaurante Core**, en el corazón de Notting Hill.

POR ESTEFANÍA RUILOPE. FOTOS: MARTA MUÑOZ-CALERO



Nos cita en su establecimiento a primera hora de un día laborable. Llega puntual, con una amplia sonrisa y dispuesta a todo lo que le pidamos. Así comienza una amena e interesante charla con una de las chefs más importantes de Inglaterra, que es, al mismo tiempo, una mujer sencilla, discreta y humilde. Irlandesa de nacimiento y londinense de adopción, lleva su país en la memoria y procura visitarlo varias veces al año. Tuvo claro ya de pequeña que su amor por los fogones duraría toda la vida. Sus dotes culinarias se remontan a su infancia, transcurrida en una granja en la que, junto a su familia, preparaba la comida para los trabajadores. Allí aprendió las bases de una cocina sencilla y en la que la materia prima era la gran protagonista, con especial predilección por las sopas: «Recuerdo que mi madre las hacía en grandes ollas a fuego lento durante la noche».

DEVOCIÓN POR LA PATATA

Desde 2017, Clare regenta Core, un coqueto restaurante ubicado en el número 92 de Kensington Park Rd, en uno de los barrios más *cool* de Londres. Aunque ella se apresura a decir que lo que le atrajo fue el edificio, no tanto la zona. El secreto de su éxito radica en que elabora una propuesta básica de clásicos ingleses a los que añade una importante carga creativa. «Servimos platos muy *British* –explica–. Al vivir en una isla, tenemos a mano un pescado y un marisco maravillosos, y contamos con recetas fantásticas de la época victoriana que siguen muy vigentes». Procura trabajar con elementos de temporada, por lo que la carta varía varias veces durante el curso; eso sí, siempre tiene como plato fijo el aplaudido *Potato and roe*: «Se ha convertido en nuestra estrella. En Irlanda lo comía constantemente con mi familia; las patatas con algas constituían los cimientos de nuestro menú».

Muy perfeccionista, Smyth cuida minuciosamente cada detalle y es un tanto supersticiosa. «Cada día debo tener en la cocina tres lápices rojos de la misma marca y con la punta perfectamente afilada. Deben ser igual de largos, y siempre los coloco alineados», nos >>



El salón principal de Core tiene capacidad para acoger a 54 afortunados comensales. Por aquí desfilan platos de raíces inglesas e irlandesas a los que Clare (abajo, en un momento de la entrevista, con su equipo de cocina al fondo) les ha dado su particular *twist*. Es el caso del imprescindible (y fijo en el menú) *Potato and roe*.





«El secreto para tener buena reputación y que todo funcione al milímetro consiste en ser consistente con los estándares y **trabajarse la hospitalidad**»



Perfeccionista y humilde, Clare hace auténtica magia con ingredientes de temporada y presta atención a los detalles para que la atmósfera en su restaurante sea acogedora. Las flores frescas nunca faltan en el espacio.



» sorprende. Lo que más le atrae de su trabajo es el contacto con la gente, charlar con los que forman parte de su restaurante, desde los proveedores y los miembros de la plantilla hasta los comensales. «Porque, al final, todo se resume en las relaciones que se establecen con los demás». Por eso prioriza el arte de recibir y saluda personalmente a cada cliente: «Creo que no se trata únicamente de que les guste la comida: también es muy importante conseguir que se sientan cómodos para que quieran regresar».

SU ÉPOCA CON GORDON RAMSAY

A pesar de haber pasado por días malos, nunca ha sentido ganas de tirar la toalla, ni siquiera cuando emprendió su camino en solitario. Se decidió a abrir Core porque, a pesar de que le encantaba su puesto anterior, deseaba retarse a sí misma, comenzar algo de cero y regentar su propio negocio. De su época con Gordon Ramsay guarda muy buenos recuerdos: «Fue una experiencia dura y muy intensa. Había una gran competitividad, incluso entre el equipo. Me gustaba esa presión, ya que suponía una curva de aprendizaje constante. Pensé que, si lo conseguía en esa cocina, podría estar en cualquier otra». Conserva con el televisivo chef una relación muy estrecha, tanto que él se involucró en la adecuación del espacio y en el pago del alquiler. «Es un mentor maravilloso», asegura Clare, quien, aunque ya acumula dos estrellas Michelin, de lo que realmente se siente orgullosa es del MBA que cursó en su país. «Recibí un



Los libros de cocina enriquecen una *deco* que consigue que el comensal se sienta especial y, a la vez, como en casa. Desde la preciosa fachada, todo habla de la sencillez y el exquisito gusto de Clare Smyth.



doctorado en la universidad y ahora imparto clases. Para mí fue un honor, ya que nunca asistí como alumna», desvela. Con respecto a sus deseos de cara al futuro, reivindica una mayor presencia de mujeres en su sector: «No tengo ningún tipo de prejuicio a la hora de contratar. De hecho, hay muchas compañeras en mi equipo, y trato de motivarlas para que sean ambiciosas. Me gustaría que más cocineras llegaran a ser números uno».

Smyth se confiesa una apasionada de nuestra gastronomía. Le gusta viajar a España y perderse de pinchos por San Sebastián. «Me declaro adicta a las anchoas y a las aceitunas. Siempre tengo estos ingredientes (además de jamón) en mi nevera para un aperitivo». Es hora de empezar a encender los fogones, pero no queremos despedirnos sin preguntarle por el cóctel de la boda de Harry y Megan. Como era de esperar –y dejando bien clara su educación–, contesta con una sonrisa evasiva. «Fue un auténtico honor. No debo hablar de ese tema, pero sí os puedo contar que, cuando me lo pidieron, fue surrealista. Junté a mi equipo y, aunque seguíamos en *shock*, nos pusimos manos a la obra. Todos los detalles debían estar minuciosamente cuidados. Es algo que no olvidaremos jamás», concluye. 🍷

