



El rincón de Asha
en BATUAR, COTTON HOUSE
con SERGI BRUGUERA

Gran Vía de les Corts Catalanes 670, 08010 Barcelona - Tel. 93 450 50 45 - www.hotelcottonhouse.com

Hoy he quedado con alguien muy especial, un deportista que marcó una época y que relanzó el tenis español al máximo nivel: Sergi Bruguera.

Sergi es ampliamente conocido por sus éxitos internacionales, pero yo sé que tiene otras facetas no tan conocidas que quiero que me cuente porque, en mi opinión, le convierten en una gran persona. Nos citamos en uno de esos lugares de Barcelona que merece la pena ser visitado, aunque sea solo para deleitarse con la belleza de sus rincones y su decoración exquisita: El Cotton House Hotel. Éste se alza imponente en la antigua sede de la Fundación Textil Algodonera, un emblemático edificio del siglo XIX de estilo ochocentista neoclásico que es todo un referente en la ciudad de Barcelona. Mandado construir por una familia de la alta burguesía catalana en pleno auge de la industria textil, fue vendido a mediados del siglo XX al Gremio de Algodoneros que estableció en él su sede social. Ahora, reconvertido en hotel nos brinda rincones maravillosos, como su bar restaurante Batuar.

El entorno es precioso y la decoración invita a sentarse y disfrutar de una buena comida o una copa.

Nos sentamos con Sergi que, como no, viene de entrenar. El tenis ha sido su vida desde muy pequeño y lo sigue siendo.

¿Cómo empezaste en el mundo del tenis?

Mi padre siempre ha sido entrenador de jugadores en distintos clubs. Así que se puede decir que nací inmerso en el mundo del tenis. Eso sí, siempre tuvo muy claro que no quería que yo me dedicara al tenis por él. Si quería ser tenista que fuese porque me gustaba y no porque fuera su profesión.

El personal del Batuar nos atiende amablemente y nos ayuda a decidir entre la amplia oferta de delicias que nos brinda la carta. Nos decantamos por compartir unos entrantes y tomar un plato principal. Empezamos con un delicioso tartar de chuletón cortado a cuchillo. Carne de máxima calidad perfectamente casada con la yema de huevo y el ajo asado. Nos dejamos aconsejar en el vino y la decisión no puede ser más acertada, nos sirven un Juan Gil que está realmente espectacular.

Una vez tomada la decisión de ser tenista, ¿tus padres te apoyaron?

Totalmente, siempre digo que la mayor suerte que he tenido en la vida es la de tener unos padres como los míos. Me han apoyado en todo y, especialmente mi padre en calidad de entrenador, ha estado siempre a mi lado. La verdad es que normalmente no es buena idea que tu padre sea tu entrenador, pero a mí me ha ido muy bien.

Seguimos con unas deliciosas croquetas caseras de rape y langostinos. Suaves y sabrosas; se deshacen en el paladar.

Tu padre como entrenador, ¿era exigente?

Sí, muchísimo. Pero a mí ya me parecía bien. Le había visto trabajar con otros tenistas que llegaron muy alto, así que tenía claro que él sabía muy bien lo que hacía.

¿Qué se necesita para triunfar en el tenis?

Muchas cosas, pero como en cualquier otro ámbito de la vida es imprescindible la dedicación, la fuerza de voluntad y el sacrificio. Sin esto no se llega a nada en ningún terreno. ¿No crees?

MADE IN LUXURY

EL RINCÓN DE...



No puedo estar más de acuerdo con esta reflexión, yo misma he aplicado esta fórmula toda mi vida. Mientras reflexionamos sobre esto nos llegan dos maravillas culinarias: unas excelentes patatas con huevos estrellados y una refrescante ensalada de burrata, pera caramelizada, pesto y menta. La combinación de ingredientes es perfecta, equilibrada y eleva la, ya de por sí deliciosa, burrata a un nivel superior.

Me interesa mucho saber qué habilidades son fundamentales para un tenista.

La verdad es que son muchas y, a veces, muy antagónicas. Necesitas mucha fuerza a la vez que mucha precisión. Mucha resistencia a la vez que mucha agilidad. Y, sobre todo, es básico tener mucha fuerza mental. Es un deporte individual, estás solo, y necesitas sacar lo mejor de ti en los momentos más cruciales. No puedes apoyarte en los compañeros si tienes un mal día.

¿Planteas una estrategia concreta para cada partido?

Por supuesto. Todos nos conocemos y sabemos cómo debemos plantear el partido para buscar los puntos débiles de nuestro rival, ¡otra cosa es que él te lo deje hacer! A menudo tu estrategia queda desmontada con tan sólo empezar el partido.

El tiempo vuela mientras charlamos amistosamente. Sergi es una persona cercana, amable y a la que le gusta conversar. Solo interrumpimos la conversación para dar la bienvenida a los platos principales. El resto de comensales se han decantado por el lomo alto de ternera de Castellterçol, con peras al vino y crujiente de patata. El aspecto de la carne es increíble y todos coinciden en que su sabor y punto de cocción lo son aún más.

¿Cómo viviste la primera victoria en Roland Garros?

Fue la realización del sueño de mi vida. Poca gente sabe que ese era el deseo que desde muy pequeño pedía cuando soplaban las velas de mi pastel de cumpleaños. Aquella victoria fue algo realmente especial para mí y creo que en cierta manera para el tenis español. Pasaron muchos años desde la última victoria de un español en París hasta que, primero Arantxa

y después yo en el cuadro masculino, conseguimos volver a escribir el nombre del tenis español en mayúsculas.

Y después vinieron la Olimpiadas de Atlanta... ¿Algo magnífico no?

Sin duda. En 1995 me rompí la rodilla y a finales del mismo año el tobillo. No quedé del todo bien, así que estuve jugando las olimpiadas lesionado. Sufrí mucho, por eso esa medalla de plata es de la que me siento más orgulloso. Fue para mí una prueba de superación. ¡El sacrificio del que antes hablábamos!

Mientras los demás se han decantado por la carne, yo he escogido uno de los platos que más me gusta: ceviche de corvina. Lo elaboran con tamarindo, choclos (ese maíz de dimensiones espectaculares tan popular en Perú), y cebolla roja. Hace muy poco tuve la suerte de viajar a Lima por trabajo, y puedo asegurar que el ceviche del Batuar me transportó de nuevo allí.

Acabas tu carrera profesional y decides convertirte en entrenador. ¿Era tu destino natural?

La verdad es que cuando abandoné el tenis profesional estuve bastante tiempo sin jugar ni entrenar. En ese momento pensé en toda la suerte que había tenido y en que de alguna forma debía devolver a la sociedad todo el apoyo que me había brindado durante tantos años. Me dediqué a crear la escuela de tenis para niños, ampliándola después con la escuela para discapacitados. Me involucré en varios proyectos solidarios y estuve dando clases de tenis en la cárcel durante tres años. Pienso que he tenido mucha suerte en la vida y debo compartirla con los demás.

¿Y en qué momento tocaste el cielo?

Sin duda al ganar el primer Roland Garros. La primera vez es brutal y creo que ha sido el momento más importante de mi carrera.

Una comida tan exquisita merece ser culminada con unos postres que estén a la altura. Y soy testigo de que en el Batuar se encuentran. Una vez más nos dejamos aconsejar y compartimos un tiramisú de praliné de avellana y

MADE IN LUXURY

EL RINCÓN DE...

amareto, y una bola crujiente de chocolate blanco, coco y mango. A los que les gusten los dulces no podrán evitar pecar con estas maravillas.

Y ahora entrenas a una joven promesa. ¿Qué tal es?

La verdad es que es un chico fantástico con un tenis bonito. No ha tenido suerte con las lesiones, pero creo que conseguirá grandes cosas.

¿Eres un entrenador exigente?

Mucho. Soy muy competitivo y me gusta ganar. Esa sensación es la que echo en falta de mi etapa como tenista profesional, y ahora puedo revivirla a través de él.

¿Cómo ves a las generaciones que han venido después de ti?

Brutales. Hay auténticos animales deportivos. Es increíble que ganen todo lo que llegan a ganar. Es cierto que maduran más tarde, pero también se retiran más tarde.

¿Y el tenis femenino?

Hay tenistas espectaculares, realmente muy buenas. Lo hemos visto hace pocos días con Garbiñe Muguruza ganando Wimbledon, ¡impresionante!

Para terminar, ¿si te digo Rafa Nadal?

Es un extraterrestre. Para mí es el mejor deportista que ha habido. Engloba todos los valores que, en mi opinión, debe tener un deportista.

He compartido una excelente comida en un lugar precioso acompañada de uno de los grandes del tenis. Pero Sergi es mucho más que eso, es una persona extraordinaria que después de triunfar en el mundo del deporte ha querido dedicar su tiempo a los demás. Si hay alguna iniciativa solidaria en marcha, seguro que él no estará lejos.



Today I'm going to meet someone so special, an athlete who marked an era and brought back the Spanish tennis to the highest level: Sergi Bruquera.

Sergi is widely known for his international successes, but I know he has other not-so-familiar facets that I am curious to know because, in my opinion, make him a great person. We are in one of those places in Barcelona that is worth a visit, even if the stop is only to enjoy the beauty of its corners and its exquisite decoration: The Cotton House Hotel. It stands towering in the former headquarters of the Textil Algodonera Foundation, an emblematic XIX century neoclassical building that is a benchmark in the city of Barcelona. Ordered to be built by a family of the Catalan high bourgeoisie at the height of the textile industry, it was sold in the mid-twentieth century to the Guild of Algodoneros that established its headquarters there. Now, converted into a hotel, it offers wonderful corners, like its restaurant Batuar.

The setting is beautiful and the decoration invites you to sit back and enjoy a good meal or a drink. We sit down with Sergi who, of course, arrives from training. Tennis has been his life since he was very young and today he is still into it.

How did you start in the tennis world?

My father was a coach at different clubs. So, you can say that I was already born immersed in the world of tennis. Of course, he was always very clear that he did not want me to dedicate myself to tennis for him. If I wanted to be a tennis player, it was because I liked it and not because it was my father's profession.

The staff of the Batuar serves us nicely and helps us to decide between the wide offer of delights. We opted to share a few entrees and take a main dish. We started with a delicious ribeye tart cut with a knife. "Top quality meat perfectly married with egg yolk and roasted garlic". We get advice for the wine and the decision can not be more correct, we take a Juan Gil. Really a wise choice.

Once you took the choice of playing tennis, did your parents support you?

Totally, I always say that the greatest luck I have in life is having my parents. They support me in everything and, especially my father as coach, has always been by my side. The truth is that sometimes it is not a good idea for your father to be your coach, but we have done very well.

We continue with delicious homemade croquettes of monkfish and prawns. Soft and tasty; They melt on the palate.

As a coach, was your father so demanding?

A lot. But it was good for me. He worked with other tennis players who succeed, so I perfectly know that he knew what I needed to do.

What is needed to succeed in tennis?

So many things, but just like any other ambit of life dedication, willpower and sacrifice are essential. Without this, nothing is achieved. Don't you think?

I could not agree more. I've applied this formula all my life for myself. As we reflect about this we get two culinary wonders: excellent potatoes with starry eggs and a refreshing burrata salad, caramelized pear, pesto and mint. The combination of ingredients is perfect, balanced and elevates the delicious burrata to a higher level.

Is there so interest in what skills are essential for a tennis player.

The truth is that they are many and sometimes very antagonistic. You need a lot of strength and a lot of precision. A lot of resistance and a lot of agility.

MADE IN LUXURY

EL RINCÓN DE...

And, above all, it is basic to have a developed mental strength. It is an individual sport, you are alone, and you need to get the best of yourself in the most crucial moments. You can't lean on your partners if you have a bad day.

Do you propose a unique strategy for each match?

Of course. We all know each other and seek the weak spots of our rivals. But they fight back, so your strategy can be easily destroyed when the match starts.

Time flies as we talk friendly. Sergi is a proper person, kind and he enjoys a conversation. We only stop the chat to welcome the main dishes. The rest of the diners have opted for the high loin of beef of Castellterçol, with pears to the wine and crunchy of potato. The appearance of the meat is incredible and everyone agrees that its taste and cooking point are even more.

How did you live your first victory in Roland Garros?

It was the realization of my life's dream. Just a few people know that that was the desire I asked from a very young age when I was blowing the candles on my birthday cake. That victory was something really special for me and for Spanish tennis in a certain way, I believe. Many years passed since the last victory of a Spanish player in Paris until, first Arantxa and then I in the men's box, we got to rewrite the name of Spanish tennis in capital letters.

And then came the Atlanta Olympics... amazing, wasn't it?

Without doubt. In 1995, I injured my knee and then my ankle at the end of the year. I hadn't a perfect recovery, so I was playing injured during all the Olympics. I suffered so much, that why I am so proud of this silver medal. It was such an overcoming test for me. The kind of sacrifice we talk before.

While the others have opted for the meat, I have chosen one of my favourite dishes: ceviche de corvina. They make it with tamarind, choclos (that corn of spectacular dimensions so popular in Peru), and red onion. Very recently I was lucky to travel to Lima for work, and I can assure you that the ceviche of the Batuar transported me there again.

You ended your professional career and became a coach. Was that your natural destiny?

Honestly when I give up professional tennis I spent a lot of time without training or playing. Then I thought I could give back all the luck I've had to society, for all the support I received during so many years. That's how I dedicated myself to create the tennis school for kids, then for disabled people too. I got involved in various

solidary projects and I even taught tennis classes in the prison for three years. I believe I had very lucky in life and I must share it with others.

In which moment you touched the sky?

When I won my first Roland Garros. The first time is amazing and thrilling. It probably was the most important moment of my career.

An exquisite meal deserves to be culminated with desserts at the same level. And I witness that in Batuar they know about it. Once again, we listen and shared a tiramisu of hazelnut praline and amareto, and a crunchy ball of white chocolate, coconut and mango. Those who like sweets will not be able to avoid sinning with these wonders.

Now you are training a future Young star. How is it?

He is a fantastic boy with a nice tennis and good moves. He did not have luck until now because of injuries, but I think he can achieve challenges.

Are you a demanding coach?

Yes. I am very competitive and I like winning. I miss this sensation from when I played, and now I can live it again through him.

How do you see the new generations?

Brutal. There are real sporting animals. It is incredible that they win everything they win. It is true that they mature later, but also retire later.

What about women's tennis?

There are spectacular tennis players, really very good. A few days ago, we prove it when Garbiñe Muguruza won Wimbledon. Impressive!

To end, if I tell you Rafa Nadal?

He is an alien. To me, he is the best athlete I ever had. He holds all the values that a player should have.

I shared an excellent meal in a beautiful place accompanied by one of the greatest. But Sergi is much more than great tennis player or trainer, he is an extraordinary person who after triumphing in the world of sport has decided to dedicate his time to others. If there is any solidarity activity around, he will not be far away.

