

03

ENTREVISTA A
JUAN ROBLES
PROPIETARIO DE
CASA ROBLES EN
SEVILLA



Casa Robles

Sabor y tipismo en la capital hispalense

Casi a la sombra de la catedral sevillana y percibiendo el aroma frutal que llega desde el Patio de los Naranjos de esta joya del gótico español, tiene mi amigo Juan Robles su principal establecimiento, en la estrecha calle Álvarez Quintero, llena del sabor y tipismo de la capital hispalense. Al verlo, esperando en la puerta, me vienen a la memoria aquellos versos de D. Antonio Machado hablando de un caballero andaluz. Porque eso es Juan Robles: un elegante caballero andaluz de origen onubense, amable, franco, bellísima persona y con un acento característico de esta tierra, que da una sonoridad especial a sus palabras.

Nos recibe con sincera cordialidad aunque, entre apretón de manos y abrazos, nos reprocha que no bajemos más a menudo a visitarle, que se alegraría mucho de vernos más veces por Sevilla (lo tendremos en cuenta). Nos abre las puertas de vaivén de su local y nos hace pasar a un comedor, a la derecha, que tiene un tanto de museo particular. Allí, bajo un precioso lienzo de una virgen barroca y con unas copitas de manzanilla sobre la mesa, comienza la entrevista.

Cuéntanos un poco cual es el origen de Casa Robles.

Tenemos que remontarnos a la figura de mi padre, originario de Villalba del Alcor (Huelva), que montó en el año 1935 -cuando yo nací- una taberna en la Puerta del Osario donde vendía los vinos blancos que elaboraba en una bodega y unas viñas que había comprado.

Mi primera infancia transcurrió feliz en el colegio de las Calasancias, hasta cumplir los siete u ocho años, que es cuando empecé a echarle una mano a mi padre. Cuando cumplí los dieciocho se compró un local en el centro y en cuando empecé mi vida profesional, con el decidido apoyo de mi padre, pero llevando el negocio yo solo. Por eso me considero tabernero.

Tu cocina está muy valorada, no sólo en Sevilla si no en toda España: explícanos cuales son tus platos más característicos y los más demandados por el público que te visita.

Trabajamos principalmente la cocina de mercado: chacinas de Jabugo y Cumbres Mayores, mariscos de Sanlúcar y de Isla Cristina y los pescaditos fritos y de roca. Los platos más demandados suelen ser la bandeja serrana, las distintas mariscadas, las almejas a la manzanilla, el arroz

Mi hija Laura y sus siete reposteras se encargan de elaborar pequeñas obras de arte.

caldo a la marinera o con cola de toro, la presa ibérica, el brazuelo de cordero o el solomillo de buey con foie. Y, en cuanto a los pescados, podemos presumir de nuestros chocos en su tinta, los lomos de merluza con jamón y la sabrosa corvina a la marinera.

En lo que respecta a los postres, es mi hija Laura y sus siete reposteras, las que se encargan de elaborar pequeñas obras de arte de cuidada presentación y exquisitos aromas.



¿Cuál es el tipo de público que acude a Casa Robles?

Tenemos una gran afluencia de turismo nacional y extranjero. Nos visitan personas destacadas de la sociedad, tanto local como nacional (políticos, artistas,



deportistas, banqueros, empresarios ...) Te puedo enseñar siete libros de firmas en los que han dejado sus comentarios Jefes de Estado, Príncipes, Infantas, Presidentes de Gobierno o Ministros, entre otros.

Personalmente ¿prefieres la cocina tradicional o la innovadora? ¿Hacia dónde crees que se encamina la alta cocina española?

Personalmente prefiero la cocina de mercado tradicional pero durante todo el año me preocupo de ponerme al día en los avances de la nueva cocina creativa. Indudablemente yo creo que la cocina clásica nunca desaparecerá. Hoy tenemos en Sevilla seis Escuelas de Hostelería y se imparten una gran cantidad de cursos de formación y reciclaje. Andalucía puede presumir de tener hoy un buen puñado de jóvenes cocineros mediáticos. Yo auguro un gran futuro a la cocina sevillana.

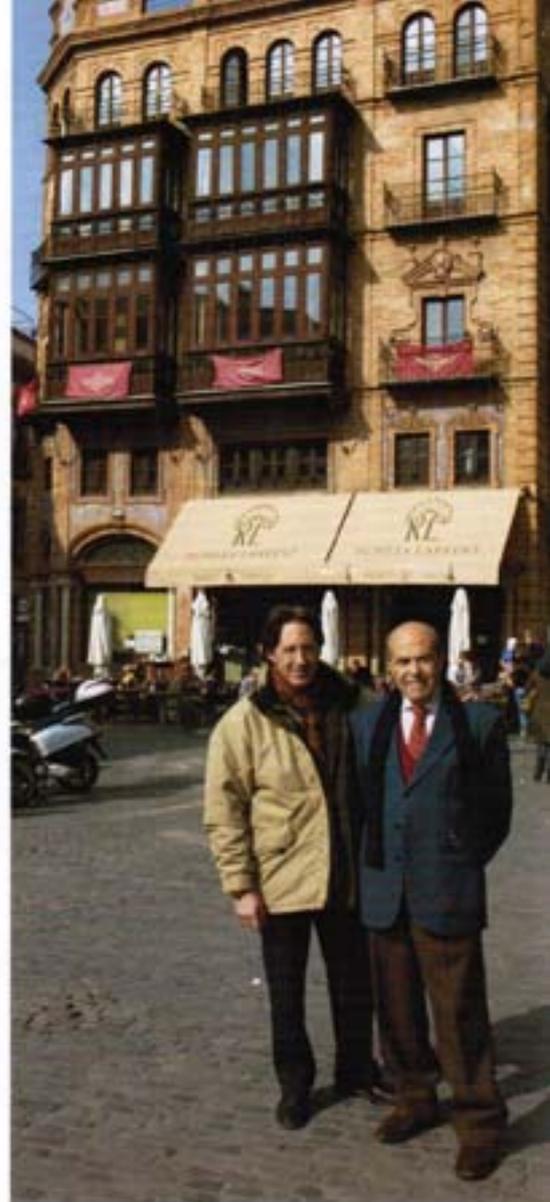
¿Cómo ves tú la continuidad de los negocios familiares? ¿Animan o desaniman las circunstancias actuales a que los hijos continúen la labor de los padres?

Nosotros estamos en la 3ª generación en la hostelería y ahora tenemos cinco nietos que formarán parte de la 4ª generación. La mayoría de ellos quiere estudiar

hostelería, lo que les será de gran ayuda como complemento de lo que mi mujer Francisca y yo, que llevamos 75 años en el gremio, les estamos enseñando con el ejemplo del día a día. Desde la incorporación de mis hijos Pedro y Laura, hemos comenzado a abrir nuevos establecimientos tanto en Sevilla como en el Aljarafe. Con una familia como esta, todos ellos saldrán adelante.

Sin duda se habrán dado en Casa Robles centenares de anécdotas a lo largo de tantos años de funcionamiento. Cuéntanos algunas que recuerdes con agrado.

A la semana de inaugurarse la EXPO 92, un periodista de Madrid se hizo pasar por representante de la Casa Real y nos avisó de la llegada a Sevilla de unos altos dignatarios procedentes de un país asiático a los que había que atender adecuadamente. Las comidas que habría de servirles eran a base de insectos, orugas, lombrices gusanos, etc.. Yo le contesté que no había ningún problema y de inmediato me puse en contacto con mis proveedores de Madrid y otros lugares para conseguir el producto y saber la forma de cocinarlo. A las pocas horas recibí otra llamada de la misma persona explicándome que se había tratado de una broma. No revelaré el nombre del periodista.



En otra ocasión, llegó desde Marbella un Príncipe Árabe que almorzó a base de mariscos, pescadito frito, ternera, cordero, abundante fruta fresca y postres de la casa. Y tras abonar sin problemas la factura dejó una propina de 100.000 pts. de la época. La anécdota es reveladora del poderío económico de ciertas personas.

La amena charla ha transcurrido mientras almorzábamos una fresquísima mariscada, un plato de jamón de primera y varias delicias más que nos ha ido sirviendo un experto camarero de Juan. Pero la estrella ha sido una cazuela de patatas con carne que nos ha bajado Francisca de su propia cocina. Ya sabemos todos -y bien se ha ocupado Juan de recordarlo durante toda la comida- que todo gran hombre tiene siempre a su lado a una gran mujer. Este es el caso de nuestro caballero andaluz, buen amigo, sevillano de pro (no sabría decir si bético o sevillista) y un profesional de la hostelería como quedan pocos.

Carlos Viana

