

Harry Wieding, el chef paciente

El cocinero catalanoalemán coge las riendas de la cocina del Hotel Mercer



El chef Harry Wieding, en la cocina del hotel Mercer. ELISENDA PONS

No te confundas con **Harry Wieding**. No es un guiri. Por mucho que su tez blanca te hagan pensar eso y que su apellido indique que nació en Alemania. Tampoco es un **cocinero** que pasaba por ahí cuando aterizó hace unas semanas en el **Hotel Mercer**.

Este chef de 38 años (alemán, sí, pero también catalán porque vive aquí desde que tenía 4 años) ha forjado una sólida carrera entre fogones, en **Sausalito** (Blanes), en **L'Estrella de Plata** (Barcelona) y sobre todo en **Sant Pere del Bosc**, un restaurante en un antiguo monasterio en la montaña a siete kilómetros de Lloret. Su trabajo en ese establecimiento se iluminó con **dos soles de la guía Repsol** y el **reconocimiento como Mejor Chef Joven del 2013 por parte de la Acadèmia Catalana de la Gastronomia**.

Ah, y estuvo dos años cocinando en el superyate de los príncipes de Emiratos Árabes Unidos. Escrito así parece una vida fácil la suya, pero tampoco te engañes.

JEAN LUC FIGUERAS, XAVI LAHUERTA, GIUSEPPE IANNOTTI **Wieding** sabe lo que es sufrir (por trabajo, por familia), de modo que no le preocupa que la cocina del **Hotel Mercer** sea lo más parecido a una silla eléctrica; desde el 2014 han pasado por ahí **Jean Luc Figueras**, **Xavi Lahuerta** y **Giuseppe Iannotti**. «¿Quién dijo miedo? Paciencia, tú. Ya me conocerán».

Es su fórmula: **Wieding** tuvo que ser paciente en aquel monasterio durante años y sabe que, en Barcelona, tarde o temprano conocerán su **cocina catalana con toques afrancesados y productos de proximidad**.