

**Un cóctel no está completo sin una sonrisa.**

**Déjate hechizar por el mundo de cócteles del Subcampeón del Mundo de Coctelería Francisco Javier Lucas**

Francisco, el barman del Med Playa Hotel Bali nos introduce en el mundo de las bebidas de alta categoría.



Gran actuación de Francisco Javier Lucas en aperitivo

El subcampeón del mundo de coctelería nos habla sobre su vida detrás de la barra y lo que el futuro le depara ahora que ha sido premiado con la medalla de plata por su técnica y el uso inventivo de ingredientes en el Campeonato Mundial de Coctelería 2013 en la capital de la República Checa, Praga. Su cóctel 'Green Sensation' (Categoría Aperitivo) ha sido calificado como el segundo mejor aperitivo del mundo.

Francisco Javier Lucas es el barman en el Med Playa Hotel Bali en Benalmádena Costa, donde mezcla las bebidas, atiende a los clientes, siempre entusiasmado y sonriente que te deja con ganas de regresar al hotel. En nuestra entrevista, nos gustaría introducirle en un mundo de cócteles donde la creatividad y colorida inspiración levanta el espíritu.

Aquí les dejo la entrevista. Espero la disfruten tanto como yo.

### **¿Cuándo y cómo ha sido tu primer contacto con el mundo de coctelería?**

De la mano del primer barman que tuve en el Hotel Bali, D. Antonio Lucena (E.P.D.) que fue quien me pidió que le acompañase al Concurso Provincial de Coctelería que organizaba ABE Málaga Costa del Sol (Asociación de Barman Españoles) en el Hotel Alay en el año 2002, me fascinó la experiencia vivida y un año más tarde era yo quien concursaba en el Hotel Amargua. Aún recuerdo con ilusión mi meritoria quinta posición.

### **¿Qué te llevó a involucrarte con la asociación ABE Málaga Costa del Sol?**

Siempre he pensado que la unión es imprescindible para hacerte más fuerte. El pertenecer a una asociación del prestigio y profesionalidad de ABE Málaga Costa del Sol, no podía más que ayudarme a mejorar en mi profesión, no en vano esta asociación es una de las que más éxitos ha venido cosechando en todos los certámenes donde se ha presentado. No debemos olvidar que todos los mejores profesionales de nuestro sector han pasado por ABE Málaga- Costa del Sol.



Francisco, ganador de la medalla de plata en el Campeonato Mundial de Coctelería 2013, celebrado en Praga

### **¿Alguna preparación especial para prepararte para la Gran Final de la semana pasada?**

Indudable, desde el primer momento en que fui designado para representar a España en el Campeonato Mundial de Coctelería, tuve muy claro que era una responsabilidad muy alta y no podía hacer una actuación que no estuviese a la alto nivel que están mis compañeros de

profesión. Esta se convirtió en mi principal preocupación y fue lo que me empujó a hacer un concienzudo plan de preparación en el que conté con la ayuda de grandes profesionales a través de ABE Málaga- Costa del Sol, como Manolo Martín y Ramón Ramírez de Sevilla encargados de la preparación de concursantes para Competiciones Internacionales y cuyos consejos me han sido de gran ayuda y aprendizaje.

### **¿Cómo equilibraste el tiempo con la técnica durante la actuación en el campeonato?**

Partiendo como base de mucho entrenamiento, memorizando y visualizando en cada momento todos los pasos a seguir, aunque he de admitir que en Competiciones Internacionales el reloj corre mucho más rápido o al menos eso es lo que me parece a mí.

### **¿Cuál es tu cóctel favorito?**

'Green Sensation', partiendo de la base toda la fuerza de Vodka Grey Goose, la elegancia de Cherry Marnier, el equilibrio de Dry Martini y el aroma de Finest Call Syrop Blue Curacao , perfumado con piel de naranja. ¿Se atreven a sentirlo?



De izq. a dcha., J.A. Mena (Presidente A.B.E. Málaga-Costa del Sol), F.J. Lucas (Subcampeón Mundial),

M. Jimenez (Director del Medplaya Hotel Bali)

### **¿Cuál es tu parte favorita de trabajar detrás de la barra?**

Sin ninguna duda, el punto más gratificante de nuestra profesión es cuando logras hacer un cliente amigo, cuando puedes ofrecer un buen servicio, preparándoles un cóctel que le recomiendas y cuando ves después con satisfacción como lo disfrutan y te agradecen el haberles hecho pasar en la barra unos momentos de felicidad, que es lo que en definitiva buscan todos nuestros clientes cuando están de vacaciones.

### **¿Qué instrumento consideras indispensable para mezclar bebidas? ¿Alguna receta secreta tal vez?**

Un "medidor", lo considero indispensable en el mundo de la coctelería pues es único utensilio que nos asegura que el cóctel que preparas lleve las medidas exactas y te garanticen siempre el mismo sabor.

### **¿Algún consejo para los bármanes que comienzan?**

Mi mayor recomendación es que pongan muchas ganas e ilusión por aprender, leer, informarse, y estar siempre al día, ya que nuestra profesión evoluciona constantemente y que si un día no salen las cosas, que no se desanime y vuelva a intentarlo. Por otro lado, e igualmente importante, es el trato al cliente. No olvidemos que es la parte más importante de nuestro trabajo. Él es todo para nosotros, tratémosle con corrección, respeto, cariño... y acabaremos teniendo un cliente-amigo, nuestra mejor recompensa.

### **¿Cuál ha sido el aspecto más emocionante de participar en el campeonato para ti?**

El momento en la entrega de premios, cuando el speaker anuncio que la medalla de plata se venía a nuestro país, al son de la canción Viva España. Fue inolvidable visualizar a todo el equipo español desde el Presidente de FABE (Pepe Dioni), mis padres, compañeros, amigos y periodistas llorando de emoción por el gran logro que acabamos de recibir.

### **¿Cuáles son tus metas personales y / o profesionales para el futuro?**

Soy una persona joven y mi intención es seguir evolucionando, mejorando y aprendiendo día a día. La hostelería es una profesión que está sufriendo grandes cambios y no puedes quedarte anclado. Me considero una persona muy afortunada al poder desarrollar la profesión que siempre me ha gustado y, por otra parte, también me siento agradecido al Hotel Bali y a la Cadena Hotelera Med Playa por haberme dado la oportunidad y la responsabilidad de dirigir este departamento o cualquier otro reto que me propusiesen.

---

Francisco, ¡Enhorabuena por este fantástico premio! y muchas gracias por haber compartido tu experiencia con nosotros.

Los verdaderamente exitosos siempre sienten pasión por lo que hacen.  
Una vez que encuentres tu pasión, ve con ella y no paras porque alguien dice que no puedes hacerlo. Vive tu sueño. ¡Date una oportunidad!

---

Benalmádena Costa, Agosto de 2013

Presentado por Medplaya. com

Escrito por Vanda Lehnerová