



Hawker45 redefine la auténtica comida callejera asiática, poniendo foco en la gran desconocida gastronomía filipina

Un concepto pionero en Barcelona que firma la joven chef Laila Bazham

Hawker45 es un restaurante con una energía difícil de describir. Se presiente al traspasar su puerta, en pleno centro de Barcelona, y ver que **no hay camareros: la chef y su equipo cocinan y sirven los platos al comensal a un ritmo frenético** que, sorprendentemente, es calmado y sonriente.

Laila Bazham, la joven chef y co-propietaria de Hawker45, tiene la explicación: “en esta cocina no hay ego. Yo misma lavo platos cuando es necesario. Funcionamos como un equipo y disfrutamos cocinando para que nuestros comensales tengan una experiencia inolvidable al probar nuestros platos”. Así de simple. Y verdadero.

Bazham, chef filipino-brasileña de carácter (34 años), tiene un **gran bagaje culinario que ha desarrollado en cocinas de Manila, Singapur, San Sebastián y Barcelona en tan sólo 6 años** (descubrió su vocación al cumplir los 28). Iconoclasta por naturaleza, la chef ha pivotado entre el *fine dining* francés de corte más clásico y las recetas progresivas españolas: **desde la alta cocina de Mugaritz o Robuchon** a unos platos que persiguen el sabor más primario, creados en la cocina del Anti:Dote (Hotel Fairmont, Singapur).

También cuenta con el talento de los chefs *de raza*: una memoria gustativa que, unida a su gran creatividad, le permite replicar recetas como si las llevara cocinando desde pequeña, pero con una presentación que para nada recuerda al plato original. Ésta es la magia que se experimenta en Hawker45, la firma de Bazham: **fidelidad absoluta al sabor de las recetas callejeras de Corea, Japón, Singapur, Vietnam, Tailandia, Malasia o Laos...** con una presentación en el plato renovada, revisada, más cerca de la alta cocina europea.

Es **muy conocido su Laksa, un plato tradicional de Singapur** cuya receta original lo presenta como sopa de noodles pero **Bazham reinventa en forma de arroz meloso**. Su sabor transporta a las ruidosas calles de Singapur, a los chiringuitos de comida de los vendedores ambulantes (los hawkers) que dan nombre al restaurante, pero su apariencia no puede ser más de nuestra tierra.

Su propuesta gastronómica está basada, en definitiva, en los **platos que conforman la memoria de sabores de Laila, y refleja tanto las recetas que ha probado en sus viajes** (como las Kalbi, unas costillas de ternera que se hacen a la parrilla en Corea pero Bazham prepara en el Roner, ¡deliciosas!) **como las filipinas de su infancia**.

Especial mención tienen sus propuestas basadas en el recetario tradicional filipino, una gastronomía que es aún una gran desconocida en nuestra ciudad. Destaca el **Kinilaw** (un ceviche elaborado con vinagre de coco en origen, que Bazham da nueva vida utilizando pulpa de coco fresco), **el Adobo** (en Filipinas se adoba exclusivamente el pollo, pero la chef se centra en el pulpo con resultados excepcionales) **o el pollo Inasal**, un clásico de la parrilla que la chef reinterpreta ahumando y cocinando a baja temperatura, acompañándolo de encurtidos.

Y no puede faltar el postre más celebrado por los niños filipinos, un helado que se llama **Dirty Ice Cream** porque se compra a vendedores ambulantes y se come en la calle. Una delicia que mezcla el dulce con el salado a base de caramelo salado y chicharrones servido en un brioche, como un sándwich.

La clientela de Hawker45 es fiel reflejo del mestizaje de Laila Bazham y su cocina: sea mediodía o noche, **se puede encontrar gente local (incondicionales, además) compartiendo la barra con turistas y con expats de origen asiático que quieren viajar a su tierra con el paladar**. La experiencia que mejor define la propuesta gastronómica de la chef es sin duda el degustación, que ella ha rebautizado como **Feed me! Concept: 6 platos sorpresa**, una sinfonía que Bazham decide y ejecuta según tus gustos y su intuición. Una delicia que se puede compartir para así probar buena parte de la corta (pero intensa) carta del Hawker45 en pequeños bocados.

Su carta de vinos es pequeña, con 18 referencias muy seleccionadas, creada junto al sommelier Dani García de Wine is Social, de pequeñas bodegas y con algunas referencias de biodinámicos y naturales muy interesantes. Detrás de cada vino también hay historias interesantes, que les han granjeado un lugar en la carta.

En definitiva, Hawker45 es un lugar en el que venir a vivir un viaje palatal en toda regla, y en el que es altamente recomendable “dejarse alimentar” por la chef Bazham y el sonriente equipo de 4 personas que ella lidera. La experiencia positiva y memorable está garantizada.

Más info en: facebook.com/Hawker45/

Dónde: Casp 45, Barcelona
Día: 29 de Enero
Hora: 14:00h.

Sobre Laila Bazham

Laila Bazham nació hace 34 años en Pampanga, Filipinas, y se siente orgullosa de sus raíces filipinas... ¡y brasileñas! También de su ciudad de origen, que viene a ser para Filipinas lo que es San Sebastián para nosotros: uno de los puntos más importantes y representativos dentro del mapa gastronómico filipino.

Pampanga es un oasis donde la comida es como una religión venerada por un universo femenino en el que las relaciones humanas y afectivas se construyen cocinando. Los recuerdos de la infancia de

Laila están tejidos con largas charlas de las mujeres de su familia (y más mujeres de la comunidad) mientras elaboraban recetas y preparaban comida. Así, ella ha estado conectada a los fogones toda su vida: ayudaba de pequeña, cocinaba ya de adulta, y cuando era estudiante, se encargaba en sus ratos libres de impulsar las cafeterías que su familia tenía en Manila y Pampanga.

Esta fuerte vinculación emocional con la cocina se mantuvo a pesar de dirigir sus pasos profesionales hacia el sector de la banca. Se licenció en Economía y rápidamente lideró equipos y proyectos en el sector de la banca en Manila, Dubai y Singapur... hasta que en 2011 decidió reemprender su sueño y lanzarse: dejó su trabajo y viajó a San Sebastián. Allí llamó a la puerta de **Mugaritz** con su pasión y ganas de aprender como carta de presentación, supliendo así su inexperiencia en cocinas profesionales. Su franqueza les impresionó y aceptaron a Laila como stagier en **Nineu**, durante 4 meses.

Bazham confiesa que Nineu iba a ser su prueba de fuego: si esa experiencia le gustaba, estaba decidida a dedicar el resto de su vida a cocinar y crear. Y así fue: de San Sebastián pasó a ser chef ejecutiva de un gran grupo de restauración en Singapur, diseñando y ejecutando un concepto muy similar al célebre Dean & DeLuca de Nueva York. Una etapa que le permitió bucear en su latente creatividad, pues ella era la encargada de diseñar la carta y tenía mucha libertad para probar y experimentar.

Sus pasos se dirigieron después a **l'Atelier de Joël Robuchon**, justo en la época en la que este restaurante del reputado chef francés consiguió su primera estrella Michelin (actualmente cuenta con dos). Vió claro que quería regresar a San Sebastián para ingresar en la **Basque Culinary Center** para perfeccionar su técnica y aprender, su intención era regresar a Singapur y crear un nuevo concepto.

De vuelta a Singapur le llamaron del **Anti:Dote**, el bistró del **Hotel Fairmont**. En sus cocinas es donde Bazham gestó el génesis de Hawker45, pues es en esta etapa en la que la chef pudo volcar toda su creatividad y vincularla a todo lo que había aprendido en las cocinas profesionales por las que había pasado, ya con una técnica refinada y una voz propia más consolidada.

¿Siguiendo destino? Barcelona. Una ciudad que llamaba poderosamente su atención, especialmente para cursar el Master en Hospitality en EADA. Su deseo era obtener una visión global de todas las facetas de su profesión. Como buena personalidad analítica, quería conocer todos los detalles (cocina, sala, administración, contabilidad) para abrir su primer restaurante. De esta etapa aún muchos recuerdan las tres pop ups que en 2015 realizó en Garage Beer, Coocció y Barcelona Food Makers bajo el pseudónimo 8 Manos, dentro del ciclo **Guerrilla Dining Concepts**. El éxito de estas cenas informales, que incluso les llevó a visitar Oporto con dos noches consecutivas de *sold out*, son el preludio de Hawker45. El restaurante abrió sus puertas en Enero del 2017.

Más información:

Marta Garreta - 661 102 952 - marta@lamaga.cat

<http://www.lamagacomunica.com/>