

PACO LLOPIS, MEDIO SIGLO BUSCANDO LA PERFECCIÓN

*“INVESTIGO Y ESTUDIO CONTINUAMENTE
POR RESPETO AL CLIENTE”*

Paco Llopis comenzó a trabajar a los 14 años en el horno de sus padres en la calle Piletes, un establecimiento con cerca de siglo y medio de historia.

Las circunstancias familiares en la década de los años 60 le forzaron a entrar en el mundo laboral. Paco se resignó, provisionalmente, aunque sus inquietudes creativas y artísticas permanecieron intactas.

En el año 1969 su padre adquirió un horno situado junto al cine Colón y allí encontró el lugar ideal para desarrollar toda su enorme imaginación.

Pero entendió que la imaginación sin formación no sería suficiente para destacar en el sector de la pastelería. “Las vacaciones las aprovechaba para aprender en pastelerías de Valencia, donde trabajaba en verano”. Fue también a la Escuela de Pastelería de Barcelona, pero se percató de que sus conocimientos eran más bien limitados tras asistir a una feria de París. Allí descubrió “un mundo nuevo y diferente” y pronto se matriculó en la Escuela Nacional de Pastelería de Yssingeaux, localidad próxima a Saint-Etienne.

Era el año 1.983 y “para mí fue fantástico, regresé 6 ó 7 veces, casi toda mi formación la desarrollé en Francia”.

Sin embargo Paco siempre fue un artista inconformista y aun hoy asiste a cursos de formación. El día de la entrevista, Paco apenas tuvo tiempo para comerse un bocadillo porque a las 3 y media de la tarde debía asistir a un cursillo en Valencia.

Pero Llopis tiene tan arraigado su “respeto al cliente” que aprovecha hasta los momentos de ocio para conseguir ese plus que le ha llevado a la fama, allende de Alzira y su comarca. “Lo más importante es no fallar al cliente, utilizar buenos productos y hacerlo con ilusión”, es su fórmula, hasta ahora, secreta.



Paco Llopis y su esposa Sagrario Tortosa.

pasteles dulces y salados, aprovecha sus ratos de ocio para leer, para asistir a sesiones de cine y teatro y sobre todo para su gran pasión, la ópera. También le gusta viajar por todo el mundo, “todo ello me ayuda a mejorar en mi trabajo, a superarme, a crear continuamente y a huir del conformismo, allá donde voy recojo ideas”. Por ejemplo su última iniciativa, es un pastel mallorquín, cuya fórmula casera la ha respetado al 100% “porque me parece perfecta y genial”. Y además ha puesto en circulación para el deleite de los más golosos, un dulce de praliné crujiente con galleta, en lugar de bizcocho.

*“TENGO PREVISTO UN PROYECTO
CULTURAL EN EL QUE
PARTICIPARÁN PINTORES Y
ESCRITORES”.*

**HE CUMPLIDO MI ETAPA, MIS HIJOS
PRONTO ME SUSTITUIRÁN**

Con ciertos aires de modestia el reconocido pastelero exclama “no sé si he creado escuela pero sí sé que me copian muchos pasteles”.

Su vida no transcurre únicamente entre bombones y

Se enorgullece de conservar los 12 trabajadores que tiene en su plantilla pese a que la crisis ha disminuido sus ventas en cerca de un 30%.

A sus 62 años es consciente de que “he cumplido mi etapa y mis hijos pronto me sustituirán”. Pero antes de jubilarse quiere cumplir un sueño que la crisis ha logrado paralizar momentáneamente, “tengo en mente un proyecto de índole cultural en el que participarán pintores y escritores con el fin de que esta pastelería quede en la historia de Alzira”.