

LA PALOMA

TEXT: RUBY WARRIGTON FOTOS: WWW.ADRIANBATTY.COM

# *Wild in The* COUNTRY

LA PALOMA, THE DARLING OF IBIZA'S RESTAURANT SCENE, IS AN ACCIDENTAL SUCCESS STORY AND A TRUE REFLECTION OF THE ISLAND'S CELEBRATED MULTICULTURALISM  
LA PALOMA, EL QUERIDO RESTAURANTE DE LA ESCENA IBICENCA, ES UNA HISTORIA DE ÉXITO ACCIDENTAL Y UN VERDADERO REFLEJO DEL CELEBRADO MULTICULTURALISMO DE LA ISLA





**IN THE END, FOOD IS WHAT UNIFIES PEOPLE THE WORLD OVER. YOU LEARN A LOT ABOUT PEOPLE IN A PLACE LIKE IBIZA, BUT WHEN SOMEBODY IS HUNGRY - HE'S HUNGRY. IT DOESN'T MATTER WHERE HE'S FROM.** AMIT SEGEV

Surveying the patchwork of shiny, happy people that make up the team at La Paloma, the restaurant that has almost accidentally become Ibiza's hippest eatery of 2008, Amit Segev obviously feels a romantic turn of phrase coming on. "Every day here the energy is so different - we are like mariners riding the ocean of life."

A resident on Ibiza for 15 years, Segev, the "here and everywhere" sometime *maitre'd* at La Paloma could well be talking about the island itself, and he goes on: "But La Paloma is a stable old ship, she can withstand any kind of weather. We're doing something here to make people happy, and I believe this gives us protection and makes us strong."

It's true that since it opened in 2004, this little slice of Ibiza paradise has made a lot of people happy - not least the people who run it. Established by Prasuna Coppini, the Italian kitchen magician who first travelled to Ibiza in 2000, the mission statement was simply to create an environment where she could cook the food she loved, live with the people she loved and put into practice a foodie philosophy born of her extensive travels and passion for nourishing those around her.

"It's wonderful that so many people are coming here now," she says, zen-like in an embroidered white caftan, her smiling brown eyes widening, "but honestly, it was never our intention to have such a big, busy place. We started small with just three things on the menu - then people started to hear about us." And the rest, as they say, is history.

For the diners who now flock here nightly, perhaps the most recognisable face of La Paloma is that of Mouji Segev, wife of Amit, daughter of Coppini and all around mini matriarch of the establishment.

"When we first opened people told us we were crazy to come to San Lorenzo," she remembers. "They thought nobody would ever come all this way, but actually you know that sounded fine with us!"

The Segevs settled in Ibiza when their first child, Jai Gabriel, was born, having met here back in 1998. It was this happy event which Mouji's mother first came here to celebrate. "And what can I say but that I fell in love," says Coppini. She had been working up until this point as head chef at restaurant Il Quattrocento in Milan, but had been thinking about a place of her own. Ibiza - now that it was home for her daughter and grandson - was the obvious place to make the dream a reality.

With little budget to put into the venture, the family set about renovating the run-down finca-style restaurant they had found to house their project.

"We met a local architect," says Mouji, "who said we should just paint everything light blue." Meanwhile, Coppini set about planting up a vegetable garden at the back of the property, which to this day supplies the restaurant with a choice selection of home



rub happily up against each other at work each day - and is no doubt another of Ibiza's attributes that originally appealed to Coppini.

"In the end, food is what unifies people the world over," says Amit, coming over all philosophical again. "You learn a lot about people in a place like Ibiza, but when somebody is hungry - he's hungry. It doesn't matter where he's from." And when he's bellyful of happy vibes, you can bet he's here.



#### THE FOOD OF LA PALOMA

Coppini believes in real food and her kitchen philosophy is simply to provide nourishing fare produced from the freshest and best ingredients she can find. The menu therefore is flexible, often changing every few days to make room for special market finds (she goes into raptures about a very special parmesan, the new batch of which arrives during the Pacha photoshoot). Her signature dishes are the Croquettes de Bacalao and a simple Ensalada Mixta, which, in these expert hands, becomes a fiesta of flavours and is often decorated with fresh flowers - another of Coppini's passions. Favourites with staff and regulars alike include the towering Sciomillo with homemade potato crisps, Spaghetti alle Vongole and the Risotto - in all its delectable incarnations. The daily Plato Bio, meanwhile, is a new addition this year, and is based on Coppini's own quest to explore the possibilities of super-healthy, immune-system-boosting ingredients. Expect tofu, greenery galore and liberal sprinklings of seaweed.

grown produce.

And as much as they were building a business, the Segevs have made their home here too. Mouji and Amit live above the restaurant with their two children (Jai was followed by Liana in 2003), who also go to lessons at the tiny school across the way. And the staff have come to view the restaurant as an extension of their own homes, along with Prasuna and her clan.

But the family values inherent in this set up are, according to Mouji, more "new age" than traditionally Italian. When she was a small girl she lived with her mother on a commune in the hills of Tuscany, where, thanks to the international influence, "she was speaking English by the time she was three," says Coppini. This internationalism is also very much in evidence at La Paloma, where Spanish, Italian, Argentinean, Israeli and North American shoulders



Observando el patchwork de gente alegre y brillante que forma el equipo de La Paloma, el restaurante casi accidentalmente se ha convertido en el restaurante de moda de Ibiza en el 2008. Amit Segev obviamente siente una inspiración romántica. "Cada día aquí la energía es tan diferente - somos como marineros navegando el océano de la vida."

Residente de Ibiza desde hace 15 años, Segev, el maître de "aquí, allí y de todas partes" y de La Paloma podría estar hablando de la isla, y sigue: "Pero La Paloma es un viejo barco estable, puede soportar todo tipo de tempestad. Hacemos algo aquí para hacer feliz a la gente, y creo que esto nos protege y nos hace fuertes."

Es cierto que desde la apertura en el 2004, este pequeño pedazo del paraíso de Ibiza ha hecho a mucha gente feliz - por no decir a la gente que lo lleva. Establecido por Prasuna Coppini, la maga de la cocina italiana que vino a Ibiza por primera vez en el 2000, su misión era simplemente la de crear un ambiente donde ella pudiera cocinar la comida que ama, vivir con la gente que ama y poner en práctica una filosofía culinaria nacida de sus extensos viajes y

**AL FINAL, LA COMIDA ES LO QUE UNE A LA GENTE DE TODO EL MUNDO. APRENDES MUCHO DE LA GENTE EN UN SITIO COMO IBIZA, PERO CUANDO ALGUIEN TIENE HAMBRE - TIENE HAMBRE. NO IMPORTA DE DONDE SEA.** - AMIT SEGEV

pasión por alimentar a aquellos que la rodean.

"Es maravilloso que tanta gente venga aquí ahora," dice, vestida al estilo zen con una túnica bordada blanca, sus ojos marrones sonrientes se abren, "pero honestamente, nunca fue nuestra intención tener un local tan grande y concurrido. Empezamos con solo tres platos en la carta - entonces la gente empezó a oír sobre nosotros." Y el resto, como se dice, ya es historia.

Para los comensales que ahora vienen aquí por la noche, quizá el rostro más reconocible de La Paloma sea el de Mouji Segev, la mujer de Amit, hija de Coppini y mini matriarca del establecimiento. "Cuando abrimos por primera vez la gente pensó que estábamos locos por venir a San Lorenzo," recuerda. "Pensaron que nadie vendría tan lejos, pero la verdad es que a nosotros no nos sonaba tan mal."

The Segevs se asentaron en Ibiza cuando su primer hijo, Jai Gabriel, nació, después de haberse conocido en 1998. Fue esto por lo que la madre decidió visitarlos por primera vez. "Y que puedo decir además de que me enamoré," dice Coppini. Habla estando trabajando como chef jefe del restaurante Il Quattrocento en Milán, pero había estado pensando montar su propio establecimiento. Ibiza - ahora que era el hogar para su hija y nieto - fue el lugar obvio para hacer sus sueños realidad.

Con poco presupuesto para invertir en la aventura, la familia empezó a renovar el restaurante en una finca antigua que encontraron para dar hogar a su proyecto. "Conocimos un arquitecto local," dice

Mouji, "que nos dijo que teníamos que pintarlo todo en azul claro." Mientras tanto, Coppini empezó a trabajar en un pequeño huerto detrás del restaurante y que ahora provee una gran selección de productos naturales para el restaurante.

Y tanto como se construyó un negocio, los Segevs también se han hecho un hogar. Mouji y Amit viven sobre el restaurante con sus dos hijos (Amit fue seguido de Liana en el 2003), que además van a clase a la diminuta escuela al otro lado de la calle. Y el personal ha acabado viendo el restaurante como una extensión de sus propios hogares, junto a Prasuna y su clan.

Pero los valores inherentes en este negocio son, según Mouji, más "new age" que italianos tradicionales. Cuando era una niña vivía con su madre en una comuna en los montes de La Toscana, donde, gracias a la influencia internacional, "hablaba inglés cuando estaba allí," dice Coppini. Este internacionalismo también es evidente en La Paloma, donde hombres españoles, italianos, argentinos, israelíes y norteamericanos trabajan juntos cada día - y no hay duda que es otro de los atributos que originalmente

atrajo a Coppini.

"Al final, la comida es lo que une a la gente de todo el mundo," dice Amit, poniéndose en plan filosófico otra vez. "Aprendes mucho de la gente en un sitio como Ibiza, pero cuando alguien tiene hambre - tiene hambre. No importa de dónde sea." Y cuando está lleno de felicidad, puedes apostar que está aquí.



#### LA COMIDA DE LA PALOMA

Coppini cree en la comida de verdad y su filosofía es simplemente proporcionar platos producidos con los ingredientes más frescos y mejores que pueda encontrar. La carta, por tanto, es flexible, a menudo cambia cada pocos días para dar espacio a hallazgos del mercado (habla en éxtasis sobre un puerro muy especial que acaba de llegar al nuevo lote durante la sesión de fotos de Pacha). Su plato característico son las Croquetas de Bacalao y una simple Ensalada Mixta, que, en estas manos expertas, se convierten en sabores de fiesta y son a menudo decorados con flores frescas - otra de las pasiones de Coppini. Los favoritos entre el personal y clientes habituales incluyen el Solomillo con Patatas Fritas Caseras, Spaghetti Alle Vongole y Risotto - en todas sus deliciosas reencarnaciones. El Plato Bio diario es la nueva aportación de este año y se basa en la búsqueda de Coppini de explorar las posibilidades de unos ingredientes súper sanos que revitalicen el sistema inmunológico. Espera tofu, vegetales de todo tipo y algas.







### THE KITCHEN CREW

The staff at La Paloma now number around 20, not to mention all their children. In the kitchen, there are chefs Dheeresh and Judit alongside Coppini herself while Romanian lad Juanito has been there from the start and recently graduated from dishwasher to master of the fires. Former Bambudcha boy Andy is on starters and deserts.

### EL EQUIPO EN LA COCINA

El personal en La Paloma ahora ronda las 20 personas, por no mencionar a todos su hijos. En la cocina, están los chefs Dheeresh y Judit junto a la misma Coppini mientras que el rumano Juanito lleva ahí desde el principio y ha ascendido recientemente de lavaplatos a maestro de la parrilla. El antiguo chico del Bambudcha, Andy, trabaja en los primeros y postres.

### THE CAFÉ

This year has seen the opening of La Paloma café, an offshoot of the main restaurant which has taken over lunchtime custom. Established by Coppini's ex-sous chef and master baker Nir, the venture was born of his desire to stop working nights and be able to spend more time with his two kids Mori and Neela. Coppini's smiling sister Samvega is your waitress.

### EL CAFÉ

Este año ha visto la apertura de La Paloma café, una ramificación del restaurante principal que se ha hecho cargo del turno del almuerzo. Establecido por el ex-ayudante del chef y maestro panadero Nir, la aventura nació de su deseo de dejar de trabajar por las noches para pasar más tiempo con sus hijos Mori y Neela. La sonriente hermana de Coppini, Samvega, es la camarera.

La Paloma restaurant and café, San Lorenzo Apartado 156. Tel: 971.325.543. [www.palomaibiza.com](http://www.palomaibiza.com)



### ORIETTA

The beautiful murals adorning the walls of the restaurant are by longtime Ibiza resident and dear friend of Coppini's, Orietta. This 76-year-old wonderwoman also provides the kitchen with her legendary cakes for the desert menu, and is known across the island for the breathtaking fields of roses that she presides over in San Miguel. Los bellos murales que adornan las paredes del restaurante son de la residente de Ibiza de toda la vida y querida amiga de Coppini, Orietta. Esta gran mujer de 76 años también agracia la cocina con sus pasteles legendarios para la carta de postres, y es conocida en toda la isla por su impresionante campo de rosas que preside en San Miguel.

