

Quaranta anys de gastronomia punta

SALVADOR GARCIA-ARBÓS

El sector turístic de les comarques gironines ha fet un tomb important cap a la gastronomia, on ha descobert una font de negoci i de promoció important. La llarga etapa de desenvolupament econòmic general a Europa, i en concret als Països Catalans, ha afavorit la proliferació de restaurants de qualitat, dels que valoren la diferència entre menjar bé i el fet fisiològic d'alimentar-se per satisfer les necessitats vitals de nutrients a qualsevol preu. És un exemple modèlic de turisme de qualitat i alhora de respecte per l'entorn, a diferència d'altres activitats discutides i contestades, com poden ser el golf o els ports esportius. La seva vinculació amb l'entorn és exemplar i el sector primari se'n ressent de manera molt positiva, ja que potencia les produccions agrícoles especials, amb molt de valor afegit, i contribueix a la salvaguarda dels *conreus tradicionals i de qualitat*.

Tot el que és avui la gastronomia de les comarques gironines, des de la cuina al model de restauració i servei, no seria res sense les aportacions d'un grup important de personatges clau: Josep Mercader i el Motel; Lluís i Joan Duran i els Duran de Figueres i el Portús; Lluís Cruañas i els Eldorado Petit; Jaume i Josep Font i Sa Punta; Jean-Louis Neichel, Ferran Adrià i Juli Soler i el Bulli; Joan Piqué; Joan i Josep Roca, al Celler de Can Roca...

1974, una data clau

Si s'hagués de posar una data clau ens hauríem de remuntar fins al 1974, en què Michelin atorgà per primer cop estrelles a restaurants de l'Estat espanyol. El motel Empordà i l'hotel Duran, tots dos de Figueres, van ser els primers a rebre'n una. Dos anys més tard va arribar a El Bulli, que, a diferència dels altres dos, va viure alguns canvis de mans. No obstant això,



és evident que si se'ls va donar l'estrella és perquè feia anys que es movien. Així, podríem retrocedir fins a dates indeterminades de final dels anys 50, en què la família Duran prenia posicions estratègiques en el que havia de ser un nou model de restauració on el servei i la cuina de qualitat tenien una gran importància. O al 1957, en què Marketta Shilling, nascuda a Schonova, a l'antiga Txecoslovàquia, es va instal·lar a la cala Montjoi, a la casa que després va esdevenir El Bulli, un nom que no té res a veure amb la cuina, ja que es tracta de la denominació afectuosa de la raça nana dels bulldog, els seus estimats gossos.

Malgrat tot això, és de justícia fixar la data d'inici al 4 de juny del 1961, dia en què Josep Mercader va començar a dirigir el motel Empordà, de Figueres, el *primer gran temple de la cuina catalana i, encara avui, un referent nacional*. És aquell dia i no n'hi ha d'haver cap altre, perquè Mercader, des d'aquell negoci en el qual va començar com a soci minoritari, establí les bases de la cuina catalana moderna i consolidà un nou model de restauració, sobretot a partir del 1971, en què esdevingué propietari únic en comprar la part dels seus dos socis suïssos del Ticino, Renato i Guido Tognola. Des del motel va transformar la vella cuina familiar de què parlava el seu amic Josep Pla, aquella carregada cuina tradicional de les mestresses de casa, que ja començaven a desertar dels fogons per anar a les fàbriques. Amb Mercader es confirmà a casa nostra el desembarcament del model francès, on el motor de la cuina, la renovació, ja no es fa a les cases, sinó als restaurants, que acaben esdevenint, per molt que a alguns els costi creure-ho, la reserva espiritual gastronòmica, junt amb els llibres.

No oblidem que els autors o protagonistes dels nous receptaris de cuina són els cuiners de primera línia, que

cada any es veuen forçats a renovar la carta. «Els cuiners som com els ordinadors. L'any que ve els nostres plats ja estan desfasats», comentava el cuiner Pedro Subijana, propietari del restaurant Akelarre, de Sant Sebastià, durant el primer congrés Lo Mejor de la Gastronomía, celebrat el novembre del 1999 a Sant Sebastià. En aquell mateix congrés, el cuiner gironí Joan Roca també va llançar les seves lamentacions: «En la nostra feina hi ha molta pressió perquè cada any fem plats nous, però no es reconeix prou la nostra feina en la seva vessant artística».

D'això també es queixava Miquel Sánchez Romeira, de l'Esguard de Sant Andreu de Llavaneres (Alt Maresme): «La República Francesa ha donat la seva màxima distinció, la Légion d'Honneur, a Paul Bocuse. A Catalunya els cuiners no participen dels premis de cultura de la Generalitat». Fins quan? Al pròleg del llibre de Pau Arenós *Els genis del foc*, Manuel Vázquez Montalbán escriu: «Quan l'avantguarda s'ha autoliquidat per manca de funció creativa, tenint en compte la coincidència entre el final del creixement material continu i el de creixement continu de l'esperit, resulta que Pau Arenós descobreix que les restes de l'avantguardisme s'han refugiat als fogons».

I encara una altra pregunta: quin moviment cultural hi ha amb tanta creativitat a Catalunya com la cuina? Les institucions catalanes han trigat molt a reconèixer el fenomen que fa tants d'anys que es produeix a Catalunya. El 13 de desembre del 2000, en la Nit del Turisme, el president de la Generalitat, Jordi Pujol, va reconèixer per fi que a Catalunya hi ha un moviment creatiu molt important i capdavanter a nivell mundial al voltant de la gastronomia. És a dir, que hi ha una cuina catalana més enllà dels tòpics ridículs del pa amb tomata i de la botifarra amb mongetes. Això vol dir que la gastronomia ja és, oficialment, un dels principals actius de Catalunya. El president Pujol va reconèixer la qualitat creativa dels cuiners catalans, però molt essencialment de la feina que es fa a la regió de Girona. Només va esmentar dos noms: Ferran



Josep Pla i Josep Mercader a Es Trull, de Cadaqués, menjant llagosta a l'estiu del 1979, pocs mesos abans de la mort de Josep Mercader.

Adrià i la Cuina de l'Empordanet.

És lamentable que costi tant obtenir un reconeixement oficial, més enllà de les paraules, per l'esforç, la recerca i la ruïna de desenes de restauradors

per construir una gran cuina nacional que fa anys que dura. La genialitat d'Adrià no seria res sense el pòsit cultural i la feina que s'ha fet durant els darrers quaranta anys. Seria tan anecdòtic com produir el millor jugador de *cricket* de tots els temps o el més gran practicant de sumo.

Grans cuiners empordanesos

Al principi, els grans cuiners eren empordanesos. Els empordanesos eren amb Catalunya i Catalunya amb l'Empordà. I de la cuina empordanesa ha vingut la cuina catalana. Qui en vulgui saber més que consulti *Escrips empordanesos*, el volum 38 de l'Obra Completa de Josep Pla. Més endavant en va sortir la separata *Alguns grans cuiners de l'Empordà* a Llibres a Mà. Allà parla de Pere Granollers, del port de Llançà, el primer gran mestre; d'Alfons Roger, de Maçanet de Cabrenys; de Joan Suñer, de Colera, i de Josep Mercader, de Cadaqués, Palau-saverdera i Figueres. Excepte el darrer, tots eren nascuts a final del segle XIX i eren els responsables del que va passar durant la primera meitat del segle. Josep Mercader i Brugués, nascut el 14 d'abril del 1926, era l'home del relleu generacional.

És cert, però no era l'únic. Pla es va oblidar dels germans Duran, nissaga de grans restauradors. I com s'explica? A l'hotel Empordà, àlies el Motel, Pla dormia a l'habitació 103, s'asseia sempre a la taula número 26 i era amic de l'amo, el senyor Mercader, que havia estat empleat dels Duran. D'ençà que Josep Mercader es va instal·lar al Motel es veu que les relacions amb els Duran van decaure força, però es va iniciar una disputa que va convertir Figueres en la capital de la cuina catalana. Van rebatejar Figueres com la Lió catalana, atès que aquella ciutat de la regió Rhône-Alpes era considerada la capital de la cuina francesa, perquè al costat mateix hi exercia Paul Bocuse, el cui-

ner de més fama mundial que mai ha donat França i pare del rebregat concepte *cuina de mercat*. Els dos restaurants figuerencs van rebre l'estrella Michelin el 1974, el primer any que se'n van començar a donar a l'Estat espanyol. Aleshores menjar en algun d'aquests restaurants costava entre 200 i 500 pessetes.

El gendre de Mercader, Jaume Subirós —que, amb 11 anys, va aterrar al Motel vint dies després d'obrir-lo—, recorda l'evolució que ha fet la cuina. Els 60 va ser l'època dels còctels de gambes, del llenguado Meunière, de l'exòtic gaspatxo i dels primers foie gras, que per regla general arribava en terrines i va acabar fixant la denominació paté. Els 70 són la gran època de les mitjanes i dels filets amb pebre verd, d'aquella modernitat que obliga l'ús de la crema de llet, fins a fer-la avorrir. Més endavant, s'acaben de fixar els gaspatxos i totes les sopes fredes. Els 80 són temps de terrines i mousses i de la substitució de la crema de llet per les reduccions de vins. Els 90 vénen els *carpaccios*, i les influències orientals en les coccions *suaus del peix i de les verdures*. La gran cuina francesa cau en desgràcia i s'imposen trets característics de la italiana, la xinesa, la japonesa i la vietnamita. La cuina catalana està més de moda. S'incorporen noves tècniques i s'entra en una etapa de gran creativitat. Els preus s'han multiplicat per 10, 20, 30 i 40.

El model actual de restauració

Seria molt injust afirmar que l'etapa creativa és l'actual. Al contrari, tots aquests cuiners van ser els que varen començar a investigar; el primer a fer-ho fou Mercader, i amb resultats de gran transcendència. Deixeble de Granollers i exempleat de can Duran, Josep Mercader encetà el model més que imitat de transformar els plats tradicionals en alta cuina. Això el situa als més alts cims de la gastronomia moderna i el converteix en un dels pares de la cuina catalana contemporània. Va establir estàndards, és a dir, plats que es van incorporar a les cases i a les cartes dels res-



D'esquerra a dreta, Juan Mari Arzak, Joan Roca, Ferran Adrià i Martín Berasategui, a Sant Sebastià.

taurants com els de tota la vida. Recordarem el gàrum, inspirat en l'olivada o *tapenade* provençal; el bacallà amb mussolina d'all, que alguns restaurants bascos donen com a recepta euskal-

duna; l'amanida de faves amb menta, o les genials i insuperables espines

d'anxova fregides, lloades pel crític del *New York Times* Colman Andrews al seu llibre *Cuina Catalana. El darrer secret culinari d'Europa*: «Quan vaig menjar per primera vegada aquest plat a l'Hotel Ampurdán, vaig comprendre tot d'una, com una revelació, la diferència que hi ha entre la cuina francesa de fantasia contemporània i la senzillesa de la catalana. Un cuiner francès a qui s'hagués esperonat per crear una cosa diferent a base d'anxoves segur que hauria preparat un farcit per a raviolis amb una mousse d'anxoves lligada amb mantega de caviar, o hauria farcit unes mongetes tendres amb filets d'anxova i les hauria presentat en una amanida amb bolets i canapès d'ostra, o hauria fet servir unes *goujonnettes* d'anxova per adornar un foie gras passat per la paella... o qualsevol fantasia d'aquestes. Un català, sempre tan pràctic, es fixa en la part de l'anxova que tothom llença: l'espina, com hi ha món! I amb prou feines amb quatre ingredients, com un xic de farina, llet i oli calent, converteix unes deixalles en un entrant fantàstic, d'un gust que quasi crea addicció. I això és el que va fer en Josep Mercader».

Mercader no ho tenia fàcil: era asmàtic, i els fums i la calor de la cuina li produïen molts de problemes. Per això dedicava les tardes a la recerca, quan hi havia menys fum. «Provava qualsevol producte nou que li arribés a les mans», comenta Subirós.

Aleshores, en plena expansió creadora i laboral, amb la mateixa anomenada i reputació que el seu col·lega basc Juan Mari Arzak, Mercader va morir sobtadament el 2 de novembre del 1979. Va continuar el negoci Jaume Subirós, el seu gendre, que el 1972 va conèixer oficialment la filla de Mercader, quan aquesta va començar a treballar fixa a l'altre establiment de la família, l'hotel Almadraba Park, a Roses.

Els Duran de Figueres

Figueres no hauria arribat a ser res en el món de la gastronomia sense la família Duran. Els germans Lluís (1910-1981) i Joan (1914-1981)

Duran i Camps van contribuir molt a canviar l'ofici; es pot dir que el

van professionalitzar. Lluís Duran va quedar-se a Ca la Teta i va inaugurar nous establiments a Figueres: l'hotel Rallye (1958) i el President (1967). Els anys setanta, amb la construcció de l'autopista, accedí a la gestió d'algunes àrees de servei, la més important de les quals és la Porta Catalana, a la Jonquera. En morir els seus establiments van passar a mans dels seus fills Lluís i Joan.

Joan Duran i Camps és l'altre gran geni de la primera edat d'or de la cuina gironina moderna. És el del Duran del Portús, considerat durant molts anys un dels millors restaurants de l'Estat espanyol. No va tenir estrella, fet que confirma que, com ara, els inspectors no l'encertaven pas sempre. En canvi, l'Acadèmia Espanyola de Gastronomia i la Cofradia de la Buena Mesa el van reconèixer el 1975 amb el Premio Nacional de Gastronomía, instaurat el 1974. (El 1992 el reconeixement de l'entitat madrilenya va ser per a Ferran Adrià, i tot just l'any passat per a Joan Roca). Joan Duran, que va arribar a ser cuiner de la família reial a Mallorca, també va intentar, i amb èxit, l'aventura de Barcelona, on obrí el restaurant Finisterre.

Uns quants anys després, l'aventura barcelonina va engrescar l'empresari ganxó Lluís Cruañas. Els anys vuitanta, la capitalitat gastronòmica s'havia eixamplat cap al sud, al Baix Empordà, gràcies a l'impuls d'Eldorado Petit, de Sant Feliu de Guíxols. Cruañas, que el 1971 havia obert el seu restaurant gastronòmic al costat del familiar Eldorado, va inaugurar el 1984 un local a Barcelona. Tots dos van lluir simultàniament una estrella Michelin. Amb el jove Toni Sáez de cuiner, el setembre del 1988 va obrir una sucursal a Nova York, que, arran de la crisi econòmica, va traspasar el 1992. L'abril del 1995 va tancar el de Barcelona, quan la restauració d'aquesta ciutat va començar



Ferran Adrià en una doble pàgina de la revista Time, el 13 de novembre del 2000.

a baixar cap a mar. I a final del 2000 tancà i enderrocà l'antic local de Sant Feliu de Guíxols.

El 1971, en el mateix moment en què Cruañas obria el seu Eldorado, els propietaris d'El Bulli, un restaurant de platja de Roses, fitxaven una jove pro-

mesa alsaciana: Jean Louis Neichel Deck, nascut a Estrasburg el 1948. Amb la seva *nouvelle cuisine*, que havia après a casa d'Alain Chapel, un dels pares d'aquest moviment renovador de la carregada cuina tradicional i del barroquisme de la cuina internacional, va portar El Bulli a la fama. El 1981 se'n va anar, deixant una herència important, el *savoir faire* dels francesos en matèria d'hostaleria, que en això i en vendre's són els millors i sempre ens acaben passant la mà per la cara, com no s'està de dir Joan Duran, fill de Lluís Duran.

El Bulli que coneixem

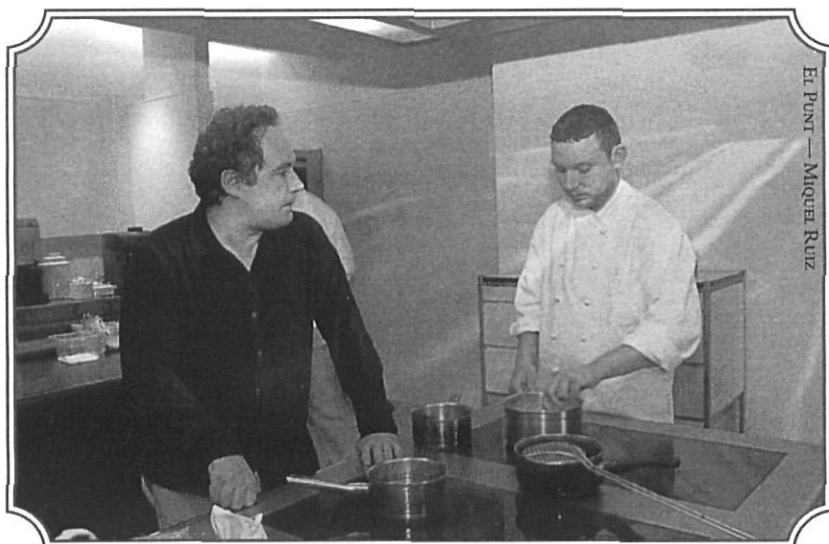
Si la troben, obrin la doble plana 62-63 del número del 13 de novembre del 2000 de la prestigiosa revista Time: «Benvinguts al laberint del xef català. La cuina artística». Parla de Ferran Adrià, *of course!* Acaba de sortir una revista japonesa de cuina de gran format i luxe. De qui parla? I Ferran Adrià fins a l'infinit.

Molts grans cuiners francesos pensen que Ferran Adrià és el millor cuiner del món o un dels dos millors, al costat de Michel Bras. Joël Robuchon, considerat el millor cuiner del segle el 1990 per la prestigiosa (guia i revista) *Gault et Millau*, afirmava en una recent entrevista publicada a *Presència*: «Jo no he sigut mai el millor cuiner del món. Frédéric Girardet és el millor. I, després d'aquest suís, el millor cuiner del món és Ferran Adrià. He fet molts enemics a França per haver dit que Adrià era el millor. Adrià té una gran profunditat i tècnica. S'acosta a la follia. És el Dalí de la cuina, amb els seus excessos. Per això m'agrada». Donarem encara més crèdit a aquestes declaracions: l'*International Herald Tribune*, el diari que el *New York Times* i el *Washington Post* fan a fora dels EUA, va

nomenar Robuchon, aquest cuiner nascut el 1945 a Poitiers, el millor restaurador del món el 1994. Quan es va retirar, el 1996, França va patir tanta commoció com els EUA el dia que Michael Jordan va penjar la samarreta dels Bulls. Ha estat considerat el millor cuiner del món quasi des del 1981 fins al 1996, any en què va passar el testimoni a Ferran Adrià.

És obvi, doncs, que si els anys noranta la cuina de les comarques gironines és a dalt de tot, amb un ressò internacional de bogeria, és gràcies a Ferran Adrià, un jove creador nascut el 14 de maig del 1962 a l'Hospitalet de Llobregat. Va arribar a El Bulli el 1990, de la mà de Juli Soler, el seu soci. El restaurant de la cala Montjoi, de Roses, va rebre la tercera estrella Michelin el 1997. A partir d'aquell moment va començar a ser considerat el millor restaurant del món i un creador de tendències. El Bulli i Adrià seran recordats per uns quants estàndards de caràcter tècnic i un de creatiu. L'ús de la gelatina calenta i les famosíssimes escumes amb sífó, dolces i salades, sense ous ni crema de llet, són les seves dues grans aportacions. «No sé si passarà a la història, però el 1994, quan vam treure el sífó, ens volien matar, i avui és un instrument molt habitual, però que encara no està prou desenvolupat», afirma Adrià, que lamenta que dels divuit anys d'El Bulli només es parli d'uns quants, i que se'l culpi de l'estesa d'escumes a tots els restaurants. Potser també hauria de ser recordat, però, per la seva habilitat a combinar gustos, aromes i textures, per haver construït un món a part, per haver fet de la cuina art i de la degustació un joc emocional, i per l'excitació dels cinc sentits amb les seves representacions diàries. Adrià ha aconseguit a la cuina el mateix que Armani amb el vestir.

L'efecte Bulli ha acabat afectant tota la restauració. Mai en la història de la gastronomia de les comarques gironines hi havia hagut tants restaurants ben puntuats com en les guies de l'any 2001: El Bulli, El Cellar de Can Roca (Girona), el Mas Pau (Avinyonet de Puigventós), l'hotel Empordà, La Llar (Roses), La Cuina



El Taller d'El Bulli al barri vell de Barcelona.

de Can Pipes (Mont-ras), Les Petxines (Lloret de Mar), Els Tinars (Llagostera), Ca l'Enric (la Vall de Bianya), L'Aliança (Anglès) o Cal Xesc (Gombrèn). I encara s'hi hauria d'afegir un seguit de joves promeses que apunten molt alt.

Els Roca de Girona

Tot just acabades de guanyar les eleccions municipals del 1991, l'alcalde de Girona, Joaquim Nadal, confessava en una entrevista a *El Punt* que anhelava tenir un motel a la seva ciutat. Com un factor més de la gran transformació experimentada per Girona durant els anys noranta, el Cellar de Can Roca, al barri obrer de Taialà, es va convertir en un dels principals restaurants no tan sols de Catalunya, sinó també d'Europa. Precisament el seu cuiner, Joan Roca, és considerat un dels cuiners més innovadors de l'Estat espanyol, juntament amb Ferran Adrià, els bascos Martín Berasategi i Andoni Luis Aduritz, i el castellà Manolo de la Osa.

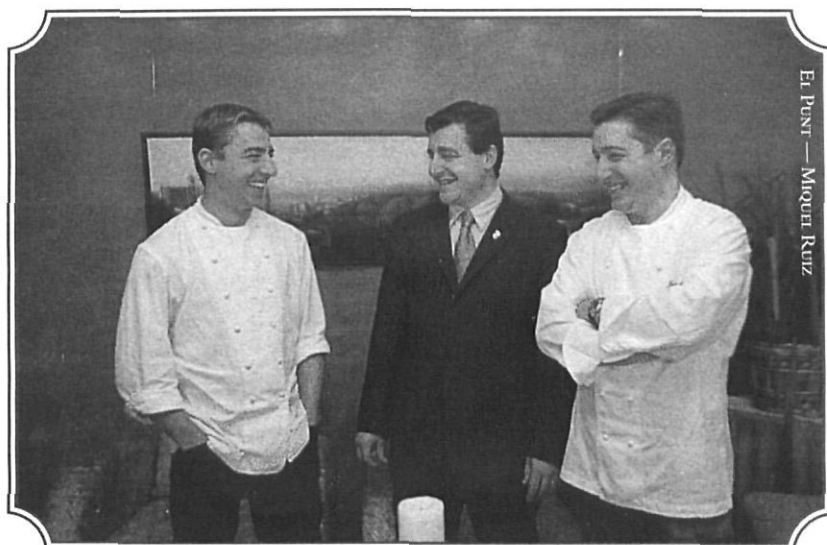
El dia de Santa Teresa de l'any passat, l'Academia Espanyola de Gastronomia i la Cofradia de la Buena Mesa van reconèixer Roca amb el Premio Nacional de Gastronomia, considerat el guardó més prestigiós que es dona a un cuiner a l'Estat espanyol. Uns dies més tard va ser nomenat millor cuiner de l'any 2001, segons *Lo Mejor de la Gastronomía*, del basc Rafael García Santos, la guia més ben considerada i amb més prestigi entre el gremi. Els dos premis són el reconeixement a la trajectòria del cuiner d'ençà del 1987, en què va obrir el Cellar amb el seu germà Josep.

El Cellar de Can Roca és considerat un dels més grans restaurants. Així, al llarg dels darrers anys els germans Roca han rebut anualment un guardó destacat. El 1996, un any després de la primera estrella Michelin, Joan Roca va rebre el premi Bidasoa al Millor Cuiner Jove de l'Any. Josep Roca, el responsable que a la sala tot funcioni, va ser nomenat sommelier de l'any 2000 per *Lo Mejor de la Gastronomía*, que un any abans li havia concedit el premi Havans a l'Atenció del Cigar

en el Restaurant. Després de Joan i Josep, ve amb empenta Jordi, el petit de la família, que es dedica a la pastisseria.

Joan Roca s'inscriu en el reduït grup de cuiners que creen plats estàndard, dos del quals plats ja han ultrapassat les fronteres de Catalunya: la seva reinterpretació del suquet concretada en l'imitat *parmentier* (puré de patates) de llobregant amb trompetes de la mort i el timbal de poma amb foie gras. El *carpaccio* de peu de porc, al seu torn, ha esdevingut un estàndard de la nova cuina catalana.

Si la cuina és un «fet cultural important», com ja hem vist que reconeixen Jordi Pujol i el govern de la Generalitat, el sector es pregunta per què no es guarda cap cuiner en els Premis Nacionals de Cultura. Fa tres anys que diversos sectors socioculturals van començar a reivindicar-ho, atès que la cuina és avui el moviment creatiu més important de tots els que es generen a Catalunya; és l'única manifestació artística amb un reconeixement internacional de primer ordre.



El PENY — MIQUET RUIZ

Els germans Jordi, Josep i Joah Roca, fotografiats al Cellar.

Ha transcendit que la Generalitat ha arribat a ponderar el cas amb alguna Creu de Sant Jordi.

D'ençà del fenomen Bulli, la cuina catalana marca les tendències de la moda gastronòmica, i és un gran ressort publicitari de la cultura catalana.

Els cuiners són ambaixadors, però no se'ls nomena ambaixadors com fan a França. Sergi Arola, el cuiner del restaurant madrileny La Broche i format a El Bulli, que va aterrar a la capital de l'Estat perquè era català, de la mateixa manera que anys enrere es fitxaven bascos, no dubta d'afirmar: «La cuina basca ha incorporat agredolços i fruita a plats salats per influència de la catalana». I tot just l'any passat Juan Mari Arzak descobria les propietats de la picada com a potenciador del sabor i substitutiu de la sal. Anunciava com una gran descoberta un dels fets diferencials de la cuina catalana.

Salvador Garcia-Arbós és periodista.

