

DEMISEC

y otras reflexiones sobre gastronomía

MIQUEL BROSSA

DEMISEC
y otras reflexiones sobre
gastronomía

Miquel Brossa



No se permite la reproducción total o parcial de este libro,
ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión
en cualquier forma o por cualquier medio, sea éste electrónico,
mecánico, por fotocopia, por grabación u otros métodos,
sin el permiso previo y por escrito del editor.

La infracción de los derechos mencionados puede ser constitutiva de
delito contra la propiedad intelectual (Art. 270 y siguientes del Código Penal).

Diríjase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos)
si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra.

Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com
o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© Miquel Brossa, 2019

© de las fotografías: Miquel Brossa;

© TV3 , pág. 112; The International Photo Co. – Getty Images, pág. 153;

© Joan Pujol-Creus, pág. 200; © John dory – Shutterstock, pág. 233;

© Arco – Scholz – Age, pág. 243; © bonasport, pág. 254.

Diseño de cubierta: Planeta Arte & Diseño

Primera edición: marzo de 2019

© Editorial Planeta, S. A., 2019

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

www.planetadelibros.com

ISBN: 978-84-08-20362-9

D. L: B. 26.207-2018

Impresión: Liberdúplex

Impreso en España – *Printed in Spain*

SUMARIO

Prólogo, por Juan Mari Arzak	9
¿Por qué demisec?	
Presentación e intenciones.....	13
Liebre à la royale, el plato testigo.....	29

CAPÍTULO 1

Apreciación de la cocina francesa

Tres opiniones sobre la alta cocina francesa	41
¿Hay una cocina francesa en nuestro país?, por Romain Fornell.....	45
En torno a la liebre à la royale: digresión sobre la cocina francesa, espejo de la diversidad del mundo, por Cyril Piquemal....	50
Apreciación de la cocina francesa por parte del consumidor español, por Albert Boronat i Miró	57

CAPÍTULO 2

Diálogo con el conde de Sert

Afinidades culinarias. Diálogo irreverente entre el conde de Sert y el autor	67
---	----

CAPÍTULO 3

Asociarse por el placer de la gastronomía

Las academias y asociaciones en gastronomía	85
Algunas asociaciones gastronómicas, por Gregori Salas	94
<i>Non edo ut vivere</i> . No como para vivir, por Maria Vives	97
Academias de gastronomía: del pasado al futuro, por Carles Vilarrubí	103

CAPÍTULO 4

En torno al caviar

Manjar de zares y emperadores. ¿Por cuánto tiempo seguiremos degustando caviar?.....	109
---	-----

CAPÍTULO 5	
El marketing torticero en alimentación y gastronomía	
Prácticas torticeras en el marketing	119
CAPÍTULO 6	
La moda de las velas	
¿Aromatizar la experiencia gastronómica?	129
Velas de parafina frente a velas de cera, por Clàudia Carulla	132
CAPÍTULO 7	
Sobre críticos y guías	
Un juego salvaje, por Cristina Jolonch	137
¿Hasta qué punto viven engañados los grandes prescriptores y la crítica?	139
Los congresos de cocina como producto cultural, por Benjamín Lana	144
CAPÍTULO 8	
Los cerros, el tema tabú	
Un tema tabú en restauración	151
¿Qué es Disfrutar?, por Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas.....	164
CAPÍTULO 9	
Estilos de mando en cocina, ayer y hoy	
Broncas de ayer, cocinas abiertas de hoy	173
CAPÍTULO 10	
¿Cocinero artístico o científico?	
¿Dos estilos opuestos?	179
CAPÍTULO 11	
Saber terminar	
Cocineros que saben retirarse (y otros que no saben).....	191
CAPÍTULO 12	
El mundo del catering	
El catering, otra forma de gastronomía	199
Mi visión del catering, por Mercè Solernou	203
El catering según Nandu Jubany, por Can Jubany	208

CAPÍTULO 13

Alergias e intolerancias

Alergias, intolerancias: ¿nuevo parámetro en restauración?	217
¿Limitaciones fisiológicas o mentales? El difícil manejo de alergias e intolerancias en la sala, por Josep Roca	225
Declaraciones de principios. Una entrevista con Fabián Martín.....	230
La eucaristía, sin gluten	238
Yo también puedo alardear de intolerancias	241

CAPÍTULO 14

Nutricionistas y dietistas

Falsos nutricionistas, ¡al paredón!	249
---	-----

CAPÍTULO 15

Sobre hidratos de carbono y flora intestinal

Similitud entre el pan y la gasolina extra	261
Hidratos de carbono: el combustible del cerebro, por Miquel Lozano ...	263
Microbioma intestinal, salud y demisequismo	267

CAPÍTULO 16

Kilómetro cero

El kilómetro cero está de moda	281
Una filosofía de cocina pero también de vida, por Pau Santamaria..	284

CAPÍTULO 17

Veganos y ecologistas radicales

Omnívoros, carnívoros, vegetarianos, veganos... vegasexuales	291
Sobre los productos biodinámicos. Una charla con Xavier Pellicer ...	296
Lo natural en el mundo del vino	306
¿Vinos sin sulfitos?, por Agustí Peris	308
En torno a los productos biodinámicos	312

CONCLUSIONES y AGRADECIMIENTOS

Conclusiones, por Toni Massanés.....	319
Agradecimientos	323

TRES OPINIONES SOBRE LA ALTA COCINA FRANCESA

Todo gastrónomo tiene una deuda inmensa contraída con la alta cocina francesa. Este axioma se puede y se debe aplicar a los gourmets de cualquier nacionalidad, cuando menos dentro de lo que podemos llamar tradición culinaria occidental. En efecto, si dejamos de lado la gastronomía sofisticada de otras culturas (japonesa o china, por ejemplo) y nos centramos en los países de nuestra tradición sociocultural, hablar de alta cocina ha representado hasta hace un par de décadas referirse única y exclusivamente a la gastronomía francesa.

Es cierto que, desde finales del siglo xx, se ha erigido con todas las de la ley una alta cocina que ha irradiado a partir de otras culturas culinarias: España, Italia y Latinoamérica, entre otras. Esta alta cocina vinculada de forma muy estrecha con la innovación más vanguardista tiene dos facetas: por un lado ha abierto el abanico de la tradición gastronómica occidental y ha multiplicado los focos de generación de propuestas interesantes; por otro lado, no puede renegar de sus raíces ancladas en la *haute cuisine*, pese a que mestizajes, maridajes y sinergias la doten de un envoltorio de carácter global.

En este libro hay un capítulo entero, el que el lector está empezando a leer ahora, dedicado a la alta cocina francesa, pero, en cambio, no lo hay dedicado a la alta cocina española. La razón es que, si bien hoy en día existe la alta cocina española, ciertamente, creo que no existió o no cortó el cordón umbilical con la tradición francesa hasta la revolución de la década de 1990; lo cual no es óbice para reconocer el altísimo valor del patrimonio culinario popular, de elaboraciones, productos, estilos y variedades regionales de lo que se considera cocina tradicional española. Pero aquí estamos hablando de alta cocina. El caso más notorio es el de la perdiz o la becada a la moda de Alcántara, receta tomada por un oficial napoleónico en el monasterio de San Pedro de Alcántara. Este asunto se trata más adelante, en el capítulo dedicado a mis diálogos con el conde de Sert.

Para centrarnos, pues, en la cocina francesa, he requerido la opinión de tres personas a las que admiro y aprecio profundamente y cuyo conocimiento de la cocina francesa es sobresaliente.

En primer lugar Romain Fornell, chef francés afincado en Barcelona desde principios de siglo y a quien conozco desde aquellos primeros pasos en nuestra ciudad, por lo que he seguido en detalle su larga, sostenida y brillante evolución. Romain llegó a Barcelona perfectamente formado según los cánones más ortodoxos de la cocina francesa y habiendo sido en su país el cocinero más joven al que se le concedió una estrella Michelin. En este sentido, los grandes santones de la cocina francesa deberían aprender del joven colega que desde el Mediterráneo ha bebido de sus esencias y ha sabido salir de la rigidez de un impecable rigor académico, si bien da sobradas muestras de tenerlo totalmente asumido. No hay acomodo en su discurso gastronómico. Al contrario, audacia y osadía presiden su día a día marcado por una asunción, devota, por el producto local. Técnica, refinamiento y disfrute lo definen.

Romain es, además, un gran hombre de negocios. No puede decir que haya tenido buena suerte, sino que ha sabido buscarla. Con tan solo veintidós años, tuvo la habilidad de registrar sus marcas y no me cabe duda de que su posición habría sido más difícil si no lo hubiera hecho. Así, aunque su restaurante Caelis cambió de lugar hace unos años, pudo llevarse la marca porque era de su propiedad y el público entendió que había una continuidad y siguió frecuentándolo.

Por otra parte, fue Romain quien tuvo la amabilidad de presentarme a Cyril Piquemal, desde 2017 cónsul general de Francia en Barcelona. Este joven diplomático es un gastrónomo culto y entusiasta, con el que coincidimos plenamente en largas conversaciones de sobremesa. Es un buen amante y conocedor de todos los registros gastronómicos, desde la cocina popular hasta la alta cocina. Su texto me parece exquisito y maravilloso, y refleja sin duda esa sabiduría que atesora.

El tercer texto es obra de Albert Boronat. Albert es un gran chef, honesto y un gran apóstol de la ortodoxia de su mentor, Alain Ducasse. Aunque es español, se ha formado largamente en prestigiosas cocinas al norte de los Pirineos y agradece haber escalado puestos relevantes en las cocinas de su maestro, cuya influencia reconoce de forma incondicional. Su largo y entusiasta escrito constituye un testimonio muy interesante sobre su visión de las diferencias, no solo entre la gastronomía española y la francesa, sino también sobre los comportamientos y maneras de ser de los respectivos públicos. Por desgracia, su ortodoxia tan pura, quizá inflexible, le cierra las puertas a un amplio abanico de clientes ajenos a las raíces culturales del norte y suscita una pregunta que planea en algunos de estos textos: ¿hay en nuestro país un público potencial para apreciar la alta cocina francesa?



La auténtica cocina francesa es sabor, lujo y fasto más historia.
Aquí almorzó muchas veces Salvador Dalí.

¿HAY UNA COCINA FRANCESA EN NUESTRO PAÍS?

POR ROMAIN FORNELL

Si me preguntan hasta qué punto está representada la cocina francesa actualmente en Barcelona, o en nuestro país en general, no se me ocurre otra cosa que decir que me siento el único representante, además de Albert Boronat en la Cerdaña. No conozco exactamente la razón, pero creo que muchos franceses, viendo el nivel de la gastronomía que hay en España, no se atrevieron a venir aquí. Y los únicos que vinieron antes de que yo llegara eran Jean-Luc Figueras, Jean-Louis Neichel, Jean-Paul Vinnay (chef de elBulli antes de Ferran) y Jean François Ferrie, que llevaba la Maison du Languedoc-Roussillon.

¿Cuál es el motivo de este vacío? Un día estábamos con Joël Robuchon, en Reims, en una comida con diez personas, y yo le traduje lo que le estaba preguntando un periodista español: «¿Por qué no te instalas en España?». A lo que el chef francés contestó: «Porque en España son mejores que nosotros». Esta respuesta me confirmó que muchos no se han instalado por esta razón. El mercado de Barcelona está a un nivel muy alto, quizá no nos damos cuenta, pero si uno piensa en Disfrutar o en Tickets, en seis o siete restaurantes en su categoría, lo primero que se aprecia es que son de primerísimo nivel mundial.

¿Y cómo se me ocurrió a mí iniciar esta aventura? Con veintiuno o veintidós años, yo tenía ya una estrella en un restaurante cerca de Laguiole, en Francia. Al mismo tiempo, mi familia política llevaba en Barcelona la Maison du Languedoc-Roussillon. Un día me llamó Joan Gaspart, del Hotel Ritz, y me preguntó: «¿Te interesaría llevar el restaurante del hotel? Porque yo no tengo ni idea y veo que esto de los restaurantes de hotel se está moviendo». Y yo, con veintidós años y sin ningún recurso económico, me lancé. Al principio hacía lo que veía en Francia, una cocina muy ortodoxa, teniendo en cuenta que salía de Ducasse, de Taillevent. Pero aquella cocina no gustaba, por lo que pronto tuve que adaptarme. Para ello, fue muy importante conocer a algún personaje habituado al panorama gastronómico de aquí, como Miquel Brossa.

El primero que me llevó al Hispania fue Miquel. Quizá para él no fue tan importante, pero para mí fue crucial. En aquella ocasión, en el Hispania, probando la cocina catalana de toda la vida, comencé a entender cosas: probando unas habitas, unos macarrones o una vichyssoise, empecé a decirme: «Yo esto sé hacerlo, pero ¿cómo voy a adaptarlo aquí y que guste?». Uno de los primeros platos míos que gustaron en mi restaurante en Barcelona fueron los macarrones rellenos con mar y montaña, por ejemplo. Tampoco inventé nada, eran técnicas que había aprendido en Francia, pero adaptadas al gusto de aquí.

Es decir, aquí imperaba una cocina orientada a la vanguardia, pero creo que la adaptación que hice no fue tanto hacia esta evolución, como al gusto autóctono, que creo que era el vínculo que le faltaba a mi cocina para conquistar los paladares de aquí. Al mismo tiempo yo siempre he querido guardar el clasicismo en mi cocina, pero también me he nutrido de las influencias de la cocina de vanguardia, lo cual me permitía practicar una cocina clásica con algún guiño de

cocina contemporánea. No quise caer totalmente en la cocina de vanguardia porque no tenía nada que ver con la historia que yo quería contar. Era mi historia; no digo que sea mejor o peor, pero es la mía. Y a través de mi cocina me permito tener cierta coherencia para poder conversar con los comensales.

Ahora bien, creo que es una cocina con muchas referencias a la cocina francesa, pero con este punto de modernidad que permite que no sea una cocina obsoleta. Hoy en día la cocina francesa va un poco perdida, porque el refugio que han buscado durante muchos años los cocineros franceses es el producto, pero con poca evolución de técnicas de cocina; una ortodoxia histórica con poca flexibilidad, sin leer lo que debe de ser el gusto del público gastrónomo de una ciudad determinada. Para ello hay gente muy hábil; por ejemplo, creo que si un día Albert Adrià abre un restaurante francés, será el mejor restaurante de cocina francesa del mundo. Porque tiene el punto de cocina clásica y el punto de cocina de vanguardia, y además sabe lo que la gente quiere hoy en día.

Lo que ha pasado aquí durante veinte años es muy curioso. Yo no creo en las listas, pero veo que gente como Oriol y Eduard, del Disfrutar, han generado una energía sorprendente. Y no es solo el resultado, sino esa dedicación total a la creatividad, que es lo que propicia que este país tenga mucha fuerza en el ámbito de la gastronomía. Pero esta creatividad tiene que ser siempre sólida, no puede ser extrema porque sí; de hecho, detrás siempre están las bases de nuestra cocina. Cuando uno ve lo que cocinan hoy en Can Roca se comprueba que vuelven a trabajar piezas grandes, a trabajar muchos caldos, muchos fondos, porque volvemos a una cocina sólida.

Esta es una cocina que yo nunca he dejado, porque es la que me ha hecho vivir y en la que creo: la de los fondos, las cocciones lentas, las cocciones cortas, los guisos... Esta es

mi formación, es la que me ha permitido tener esta trayectoria de casi veinte años en Barcelona e, incluso, ir abriendo locales con otra vocación, quizá más comercial, pero siempre con este guiño de Francia que ha gustado mucho aquí: no es lo mismo el café Emma que el bar Turó o Casa Tejada, pero siempre mantengo el gusto francés. Por ejemplo, en Tejada, con las ostras o las sillas, lanzamos guiños que permiten que se reconozca el sitio.

Creo que en este país, para varias generaciones, la cocina francesa es como la magdalena de Proust, referencia que en su día, cuando aquí no había cocina francesa, movía a la gente a ir fuera a buscarla y a comerla. ¿Seguirá esta cultura de la cocina francesa en generaciones posteriores? Lo que me da miedo son las modas que se publicitan por Instagram, con preparaciones procedentes de otras partes del mundo, ceviches y demás. Creo que son ciclos y opino que Francia, si sabe dar el paso y no encorsetarse tanto, volverá a propiciar este cariño que han tenido varias generaciones.

Pero para ello la cocina francesa tiene que ir al paso con los tiempos. Al final te das cuenta de que Francia es muy conservadora y que muchos chefs punteros han acabado pensando que la evolución es regresión. La evolución no es un valor para la cocina francesa, mientras que sí lo ha sido aquí. Y si aquí fue un valor fue porque no había una entidad culinaria, de alta cocina, tan marcada.

En España hay una raíz muy fuerte y un respeto muy fuerte por la cocina francesa, pero para desmarcarse tenían que inventar otra cosa, crear una alta cocina autóctona. Y dado que Francia ya la tiene, o piensa que la sigue teniendo y va a durar, no ha apostado por la revolución. Ahora los jóvenes ya empiezan a apostar por esta evolución, aunque están muy limitados: montar un restaurante en Francia hoy en día es muy difícil, en primer lugar, por el precio de los alquileres, que son desorbitados en las grandes ciudades

como París (lo que también está pasando en nuestros lares). En segundo lugar, por la propia estructura de las cocinas, que no se han modernizado: aquellos pianos que son todavía de hace sesenta años, con el típico *coupe-feu*, con poca estructura detrás para poder hacer una cocina más creativa... En tercer lugar, existe un factor personal de legislación que dificulta la flexibilidad.

En París sigue habiendo restaurantes que cultivan una cocina estrictamente clásica. En L'Ambroisie, por ejemplo, hacen cocina clásica de verdad, en un fantástico palacete en la plaza des Vosges. O en Le Pré Catelan, o en Laurent, en los Champs Élysées. En estos casos, se trata de una apuesta muy consciente, no es una apuesta conservadora. Significa que hay un margen de público, que en Barcelona no debe de existir. Un público que paga lo que vale esa cocina.

Esta es, en definitiva, mi visión de la cocina francesa vista desde Barcelona. Porque, ahora, ya no soy de aquí ni soy de allí. Me siento muy a gusto en la ciudad y, aunque provengo de la tradición francesa, creo que entiendo lo que quiere la gente de aquí. Entre otras cosas porque me he equivocado varias veces y he intentado aprender, darme cuenta de lo que quiere el comensal. En el Caelis antiguo, nos costó arrancar. Ello propició que, aun cambiando de lugar de un día para otro, el público seguía viniendo a mi restaurante porque entendía que hay una continuidad. Al cabo de casi veinte años, me parece que hemos podido abrir un nicho interesante de aficionados a una cocina francesa con toques modernos y adaptada al público de aquí. Es lo que deseaba, sin saberlo, cuando llegué siendo joven y lo que, por fortuna, y con mucho trabajo, he podido conseguir.