

ELS CUINERS DEL FUTUR

Vint anys després del gran boom de la gastronomia catalana, una nova fornada de cuiners avança a pas ferm defensant la seva pròpia concepció de l'art culinari. Parlem amb set mags del fogons que ja han començat a despuntar amb els seus projectes. Recordeu els seus noms; voldreu seure a la seva taula.

Text **Manel Guirado** Fotografies **Scott Chasserot**

Els últims vint anys han representat la gran revolució de la gastronomia al nostre país. Alguns ho han qualificat de boom gastronòmic i d'altres han parlat de bombolla gastronòmica. Sigui com sigui, el fet és que en aquest món hi ha hagut un protagonista indiscutible: el cuiner. Intermediari i prestidigitador del producte, ha passat de ser un simple treballador (a vegades poc valorat) al servei del client a un artista i mestre de cerimònies. I el restaurant, el temple on oficia. Parlem de professionals com Carles Gaig, Santí Santamaria, Carme Ruscalleda, Fermí Puig, els germans Roca i, sobretot, Ferran Adrià. Tots ells tenen en comú haver dut a terme una dilatada carrera basada en l'esforç i l'èxit pausat, així com haver sabut exposar la seva feina i influir sobre una generació posterior: Sergi Arola, Xavier Pellicer, Carles Abellán, Oriol Balaguer, Nandu Jubany o Jordi Vila, per anomenar-ne només alguns. Durant aquest temps el professional dels fogons ha assumit cert paper de guru i s'ha erigit com a defensor de tot allò que envolta la nostra alimentació: el producte i el productor, els intermediaris, la cultura gastronòmica, l'ètica alimentària, la salut en relació al que

mengem... El seu llegat, per tant, no són només les tècniques i els plantejaments culinaris, sinó els valors de tot allò que envolta la gastronomia i l'ofici de cuiner.

No és possible ara analitzar tots els elements (socials, polítics i econòmics) que han produït aquest període de fecunditat

“ EL XEF HA PASSAT DE SER UN SIMPLE TREBALLADOR AL SERVEI DEL CLIENT A UN ARTISTA I MESTRE DE CERIMÒNIES ”

creadora en què alimentar-se ha deixat de ser només una necessitat i un plaer per convertir-se en espai creatiu i d'emoció. Però està clar que s'ha viscut un moment ric, i potser també excessiu, en la gastronomia i en la resta. De fet, el que altres països, com França i Itàlia, han trigat anys a assumir, aquí s'ha obtingut ràpidament, posant a vegades el nivell de la

gastronomia per sobre del nivell de la societat.

La crisi ha canviat sobtadament les coses. La bombolla gastronòmica ha petat i ara són pocs els que es poden permetre luxes. Enmig de la ressaca, els restaurants (i tot el sector de la gastronomia) han d'adaptar-se als nous temps. Ara toca reflexionar, rectificar els excessos i aprofitar allò que s'ha aconseguit. Sentim a parlar més que mai de sostenibilitat, de producte local, de propostes autèntiques, del retorn a la cuina de sempre... Una nova generació de cuiners assumeix ara el paper de paladí de la gastronomia i el llegat ideològic i tècnic dels mestres, alhora que s'adapta a la nova situació. Aquests nous cuiners fan, de la seva professió, una qüestió de compromís: amb el client, amb els productors, amb el producte, amb el medi ambient, amb la cultura gastronòmica... i amb ells mateixos.

Us presentem alguns dels nous talents que oficien als fogons del nostre país, cuiners que han estat capaços d'aixecar projectes propis i que lluiten per mantenir-los sense sacrificar la seva forma d'entendre la gastronomia. Sobre tots ells planen dos conceptes: passió i honestat.

A portrait of Artur Martínez, a man with a shaved head and a slight smile, wearing a white chef's jacket with "CAPRITX" and "ARTUR MARTÍNEZ" embroidered on it. He is standing against a dark, textured background.

ARTUR MARTÍNEZ

33 ANYS

RESTAURANT CAPRITX

PADRE MILLÁN, 140 (TERRASSA)

☎ 93 735 80 39

WWW.CAPRITX.COM

L'Artur Martínez va estudiar cuina, però es considera un autodidacta ja que els habituals stages a restaurants van ser comptats i va dedicar més temps a llegir i visitar restaurants. Tot i així la seva experiència és contrastada i precoç: és el cap de cuina al Festival Grec 1998; el 1999 guanya el concurs de joves cuiners de Catalunya; amb només 21 anys es posa a fer de professor de cuina per marxar després un temps com a xef executiu a Madrid; el 2002 decideix, amb el seu germà, reconvertir el bar-restaurant familiar de Terrassa en un restaurant, en un capritx. I és això: "Un caprici que vam tenir. A l'inici s'obria només de dijous a dissabtes, a les nits, perquè tots ens dedicàvem a les nostres altres feines". Des de fa un any també gestiona L'Obac, a l'Hotel La Mola, que ha rebut una estrella Michelin. "Hem pogut arribar a aquest nivell perquè hem fet un creixement sostingut. Els grans de la cuina actual van començar fa 20 o 30 anys de la mateixa forma, amb un restaurant petit i anar fent a poc a poc. Arribar fins aquí és complicat i més si vols obrir el teu negoci i en una ciutat petita: no ets ningú, no se't coneix...", explica Martínez. La seva cuina reflecteix aquesta trajectòria, articulada en base a un producte humil, però bo: "Ens permet oferir una carta de qualitat a preus correctes i és una forma de reivindicar la meravella d'aquests productes quotidians. Treballem amb producte de proximitat per una qüestió de sentit comú: si hi ha un producte bo aquí al costat per què l'he d'anar a cercar lluny?".

