

“Aviat obrirem un restaurant en un hotel de luxe a Berlín”

El Miramar, de Llançà, acaba de ser reconegut amb la segona estrella Michelin. Paco Pérez també en té una a Barcelona



Paco Pérez al restaurant Miramar. Foto: JOAN SABATER.

El Miramar toca a la platja de Llançà i mira a tramuntana. De l'entrada estant i a recés, pots fer un cafè, el te o un gintònic i contemplar l'arribada dels vaixells de pesca a port, una mica més apartat però al costat mateix. I també, observar la imatge de romanticisme tronat i cursi dels anuncis de colònia o de telefonia mòbil d'una platja deserta amb una noia capcota que passeja un gos juganer. La tardor i l'hivern són les millors èpoques per visitar Llançà, però no ho són pas per a la seva indústria turística. Resistir els hiverns amb un restaurant gastronòmic, que

no té uns preus populars, a Llançà és una feina heroica. I, per acabar-ho d'adobar, en temps de crisi econòmica!

A nosaltres també ens agrada molt prendre el te a casa mirant el mar, però és molt dur aquest restaurant els mesos d'hivern i ara... Es tracta de no pensar-hi, perquè et cauen les llàgrimes. O continuem o tirem la tovallola. Heu fet molts de zeros? Mare de Déu. Zeros i més zeros. M'havia esperat fins a les deu de la nit a veure si algú passava. I un dia en va arribar un quan la Montse, des de tres quarts, ja era a casa i jo era a punt de tancar. Dimarts em va trucar per felicitar-me per la segona estrella. Si no hagués esperat aquell quart no l'hauria conegut a ell ni a la seva família, que ara són grans clients. Hem fet molts sacrificis. Amb la Montse, que és l'autèntica estrella de la casa, hem hagut de treballar molt. I ens hem hagut de buscar la vida. I així vau desembarcar a Barcelona. La primera aposta per poder continuar a Llançà va ser a l'Enoteca, a l'Hotel Arts. Va ser una proposta gran i potent. Al principi, un hotel com aquell intimida. És el nostre projecte gastronòmic a fora de Llançà. També hi mimem molt el producte i hi tenim un gran equip, com aquest gran equip que formem els del Miramar, aquí a Llançà, de quinze persones l'hivern i de trenta l'estiu. Si he d'anar dos dies a l'Enoteca, hi vaig. No hi sóc per figurar... Vaig decidir ser-hi tots els dilluns; des de fa tres anys! Les estrelles deuen haver ajudat molt? Han anat bé per a l'esperit. La primera estrella fa il·lusió perquè et reconeixen que treballem bé. La segona és surrealisme: som a Llançà, en un racó oblidat de món. Quan em va trucar en Joan Roca i em va donar la notícia em vaig posar a plorar. La Montse ho intuïa, n'estava segura. Ningú li ho havia xiulat? No. No li havien dit res. Ha estat un any molt maco. Ha vingut gent de Lió, de Tolosa, de Montpeller, molts francesos i molts han fet cartes a la Michelin. Molts col·legues han elogiat la nostra feina. I això és fantàstic: els Juncà, de Ca l'Enric; en Marc Gascons, dels Tinars; en Pere Arpa, de

Banyoles, en Nandu Jubany. Els Germans Roca. Tots som empreses familiars i tots fem que siguem la zona gastronòmica més important d'Espanya. Et crea il·lusió. I després els clients i els amics: em vaig quedar sense bateria al mòbil de SMS, missatges de veu, trucades i correus electrònics. Aquell dijous i l'endemà van ser una bogeria per al grup de treball i per a la família. Fins a quin punt us interessa ser present a les guies? Sobretot, m'interessen els clients. Intentar que allò que demanes o el menú de degustació surti bé. A qui no li agrada sortir a les guies? I els Oscar de Hollywood i els premis Nobel? A tothom li agraden els reconeixements. Qui diu el contrari, menteix. Teniu preferència per alguna guia? Michelin representa molt, pels anys que porta treballant. Heu pensat canviar alguna cosa a partir de la segona estrella? Som aquí pel que fem, però el que ens agrada és millorar cada dia, fer-ho cada dia millor. Cada dia ens tornem més emocionals. El meu objectiu és aconseguir que, cada cop que et posis una cullerada d'un meu plat a la boca, t'emocionis. No tinc un restaurant per alimentar, el tinc per emocionar l'ànima. Si véns a Llançà és per emocionar-te. Fem arròs de llamàntol o besuc a la brasa o espadenyas, però, sobretot, m'agrada l'alquímia: és el que em va transmetre El Bulli. I ja hem arribat a El Bulli. En sou un gran deixeble. Sóc bullinià. No em preocupa que em titllin de bullinià, no és cap ofensa, al contrari. És un elogi: la ideologia bulliniana és fantàstica: constància, treball, dinamisme, creativitat i genialitat. De fet, la cuina actual parteix de l'apostolat d'El Bulli. Si, és clar. Diguin el que diguin. Els millors del món actuals són factoria Bulli: el Noma, de René Redzepi, és danès, però els conceptes són bullinians. The Fat Duck és anglès, però Heston Blumenthal, també va tirar per aquest camí; el Mugaritz, d'Andoni Luis Aduriz o l'Alinea, de Chicago. Fins i tot el Celler de Can Roca té un punt de l'escola bulliniana. Les esferes, les escumes, les gelatines calentes, les sopes, el concepte de plat, la mise en place, els cruixents, la fusió del món salat i el món dolç... qui va desmuntar el concepte de les postres va ser l'Albert Adrià... Ferran Adrià ens ha ajudat a fer millor la cuina tradicional. A veure? Perquè ha volgut saber per què passen les coses. I com que ara en coneixem els processos, la podem fer molt més ben feta, la cuina. Jo hi afegiria Hervé This, el primer absolut, i Vador Brugués i Joan Roca, després de Ferran Adrià. D'acord, però Adrià ha estat el líder d'àmbit mundial, una mena de cap visible de divulgador d'aquests coneixements. Saps què em preocupa? Hi ha molta gent que ha fet cuina d'avantguarda i no hi estava avesada, i se li ha fotut molta canya. En canvi, als que fan malament la cuina tradicional ningú no els critica. Sembla que només es vulguin posar pals a les rodes de la innovació. A casa cada dia fem cuina tradicional per a nosaltres, perquè ens encanta, però que no ens tallin el desig d'innovació i creativitat. Que és la creativitat per a vós? El procés diari d'aprenentatge. Com Picasso, la inspiració us agafa al taller, als fogons? M'agafa treballant. Quan més treballes, més coses treus. Amb què us inspireu? Amb el paisatge que tens aquí a davant. Teniu molta sort. A més, cada dia m'arriba el peix al costat de casa, a dos minuts a peu. El meu pare em cuida un hort, d'on collim la majoria de verdures. Els ous, me'ls porta una pagesa de Llançà. Però també tinc wasabi, que em ve del Japó. Tinc molt clar que si tens un bon producte aquí no l'has d'anar a buscar a fora. A tots els restaurants que obro hi tinc el peix de Llançà, perquè és el millor. Si no creiem això, per què ens alegrem quan exportem un producte dels nostres? Tinc vi estranger, de la mateixa manera que volem portar el nostre vi de l'Empordà a Alemanya. Alemanya? Fa dos anys que treballem en un projecte amb el senyor Aristot, d'Andorra, per fer-nos càrrec d'un restaurant en un hotel de luxe a Berlín, que obrirem l'any 2011. Em van fer la

proposta, ho vaig a veure i, quan arribo, em fixo en un detall d'aquella façana alemanya de pedra massissa. Veig la data.El 1939...Sí, com el Miramar. Dic, la mare d'en tano! És el destí. Em va fer vibrar, vaig trucar la Montse i em va dir 'Ho hem de fer'. Quina ciutat! Cosmopolita, oberta, planera i amb molta història. És un edifici darrere el Zoo, enganxat a l'ambaixada espanyola, amb la façana plena de bales...Heu pensat què hi fareu?Farem una aposta d'avantguarda, com al Miramar, i amb peix de Llançà. Hi haurà dos nois formats en aquest equip tan meravellós d'aquí a casa: un alemany-espanyol i un de Girona.No heu estudiat, però als 17 anys vau anar a França a treballar amb el gran Michel Guérard, un dels fundadors de la nouvelle cuisine.Tenim la frontera francesa aquí al costat i, des de petit, domino el francès, ja que també havia fet de cambrer. Els francesos em parlaven de Bocuse, de Guérard, de Senderens, dels Troisgros... Em parlaven de la nouvelle cuisine.I vet aquí que el primer temple de la cuina catalana moderna el tenim a Figueres, al Motel.Una de les persones més destacades va ser Josep Mercader, perquè tenia França a tocar. Allò és la Catalunya del Nord, però això és França sud. El 1979 vaig estar sis mesos amb Guérard. Jo no cuinava, netejava la cuina. Però veia com tractaven el peix, les verdures i la carn. Vaig tocar poca cosa i mirar molt.Quan decidí tirar cap a la cuina d'avantguarda?L'Hotel Miramar obria sis mesos l'any i amb la Montse vam proposar d'obrir a l'hivern. Recava perquè les instal·lacions no estaven preparades per al temps fred. Teníem dues estufes i les acostàvem a la taula dels clients.Havíeu estat a El Bulli?Va ser la clau. Em va encendre la bombeta. El 1993 hi vaig fer una estada.De quant de temps?Recordes les estades de tres dies? Doncs tres dies cada any entre el 1993 i el 1998. Vaig agafar el moment del canvi a El Bulli. Era el moment del canvi climàtic, del canvi que passa cada no sé quants segles. Era el pas de la cuina clàssica a la desconstrucció, a les escumes, les gelatines calentes, la filosofia dels menús llargs de trenta plats... Entrem en una nova manera d'entendre la cuina i la gastronomia. Vaig tardar un mes a recuperar-me.El primer cop?No. De cada segon que vaig ser allà. Em deia 'Què fan?' Era una nova forma d'entendre la vida. Allò era passió, una cosa de molt de caliu, de molta ànima. Des del primer dia de ser allà, m'he anat a dormir pensant en cuina i m'he aixecat pensant en cuina. També vaig estar a Can Jubany, per aprendre a treballar la tòfona i la caça. I al Celler de Can Roca. Al costat d'en Joan he après de la convivència de la família; porta un restaurant de cuina catalana i, al mateix temps, un altre de cuina cada cop més creativa. En Joan és una de les persones més entranyables que et puguis trobar. I també t'he de parlar de Ferran Adrià i la família d'El Bulli, que m'han ajudat molt.

Publicat a:

-El Punt Comarques Gironines 05-12-2010 Pàgina 6

Font del document:

http://www.elpunt.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/340092-aviat-obrirem-un-restaurant-en-un-hotel-de-luxe-a-berlin.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mes&utm_source=rss&utm_medium=mes&utm_campaign=rss