Enderrock | | Actualitzat el 03/03/2017 a les 07:00

Xarim Aresté i Marc Gascons: La innovació a partir de la tradició

Músics amb estrella i cuiners amb swing



Xarim Aresté i Marc Gascons | Juan Miguel Morales

"No escolto molta música catalana, però un dels grups que he trobat més interessants ha estat **Very Pomelo**, principalment per la seva peculiaritat, tant de veu com per aquesta barreja que fa de trompetes i orgues. A la meva llista de Spotify hi ha unes quantes cançons seves, i escolto **Xarim Aresté**", explica Marc Gascon, xef estrellat d'Els Tinars. Enderrock els va fer trobar.

XARIM ARESTÉ: Abans, mentre cuinàvem, hem arribat a la mateixa conclusió. Per sentir que estem fent alguna cosa espontània, real i que aporti hem d'estar en contacte amb la tradició. Per sentir que estic fent una cosa ben parida he de saber d'on vinc i què ha passat abans. És curiós que tu m'hagis dit que també miraves enrere per crear. A la música sempre ha passat així. Els mestres ja hi van ser.

MARC GASCONS: La meva cuina està basada en les arrels tradicionals de la cuina catalana, en l'essència. I això em fa recuperar la cuina de l'Empordanet, els mar i muntanya, la terra, els productes, les temporades, les estacions... Ara que hi ha tomates, faig un suc de tomata d'aperitiu; a la tardor que hi ha carabasses, el faig de carabassa; a la primavera el faig de pèsols i en ple hivern, d'au o de tòfona... Anem jugant amb això. Es pot dir que nosaltres no fem cuina d'autor sinó cuina tradicional catalana posada al dia. Ara estic acabant un llibre que es dirà *El gust per la tradició*. Quan tinc una idea per a un plat l'apunto en unes grans pissarres que hi ha a la cuina, i a més faig una altra cosa que potser a tu també t'aniria bé. Tinc un programa informàtic

que a través de l'iPad hi puc accedir des de qualsevol ordinador. Hi apunto totes les idees i tinc una llista de productes per anar desenvolupant la idea. És el que faig jo per evitar el full en blanc, el col·lapse.

X.A: Jo dedico molta energia a estar despert i observant, però no sempre funciona. També cal saber dir-se ?avui no és el dia'. Per fer una cançó no hi ha gaire matèria primera per triar: hi ha set notes, acords majors, acords menors... és tot molt bàsic. El que compta més és l'actitud. En cuina deu passar el mateix, parteixes de pocs ingredients: carn, peix, ous...

M.G: Estem tot el dia fent voltes al tema. Abans en parlàvem: no sabem desconnectar. Jo me'n vaig de viatge i només vull anar a veure mercats i menjar productes típics. No és una obligació, és una necessitat. És una manera de viure.

X.A: És la nostra manera d'explicar-nos i d'explicar el món. Jo m'ho imagino com un gran arbre. Tu ets a l'arbre de la gastronomia mediterrània i jo sóc a l'arbre del rock-jazz. És interessant fer créixer les branques, però sempre hem de mantenir el lligam amb les arrels. L'arrel ha d'alimentar la branca més llunyana.

M.G: En Ferran Adrià, abans d'arribar a fer el que ha fet, feia cuina catalana a la seva manera. I va arribar un punt en què va voler crear, fer una cosa completament diferent però partint d'aquesta base. Va dir ?crear és no copiar', i a partir d'aquí has de començar de zero. Jo agafo moltes idees, moltes tècniques i molts conceptes però els adapto a la meva manera d'entendre la cuina. Faig un plat de tonyina crua, que és un concepte de cuina japonesa, però l'adapto a casa meva i hi incorporo alfàbrega, tomàquet rostit, amarant... Ho faig a la meva manera.

X.A: Trobar la pròpia personalitat és una recerca constant. I és un moviment, no pas una cosa tancada.

M.G: Totalment d'acord. És una cosa que es va fent de manera constant. Sempre es va fent, consolidant... No pares mai d'aprendre.

X.A: I és un procés contradictori. Jo, com a mínim, sento que entro en constants contradiccions a l'hora de crear. És anar endavant i enrere.

M.G: De vegades fem dos passos endavant i després n'hem de fer un enrere, situar-nos i seguir. Ens passa molt. Anem treballant plats nous, conceptes i plantejaments i de vegades veiem que no acaba de funcionar i hem de tirar enrere, perfilar-ho i seguir.

X.A: Beethoven deia que per ser innovador has de fer un pas endavant però has de mantenir un peu sempre al present. Si fas dos passos endavant ningú no et seguirà, però si et quedes quiet, no innoves. A mi m'ha passat que fet alguna cançó de la qual estic molt orgullós però que no puc ensenyar a pràcticament ningú. Per mi suposa una mirada cap a un lloc que és nou per a mi, però que no ensenyo perquè no s'entendrà.

M.G: Però la tens com a concepte de referència. Hi ha moltes idees que no poso en pràctica perquè em dirien si estic sonat.

X.A: Però també és important anar-se'n de l'olla per trobar aquest equilibri i poder anar molt lluny.

M.G: Esclar. Aquesta cançó tu la pots plantejar a uns quants amics propers: "Aquesta no la tocaré, però què et sembla?". Hi ha plats que no puc posar a la carta i donar a tots els clients però als que conec i em són propers els hi puc oferir.

X.A: Jo sempre estic dubtant.

M.G: Jo també.

X.A: Jo no penso en el gran públic... Tu ho tens en compte, això?

M.G: Mira, t'explico la història del restaurant. Els meus avis tenien un hotel a Sant Feliu de Guíxols als anys cinquanta, el Bahia. Abans havien tingut una fleca però a l'època esplendorosa de la Costa Brava, els seixanta, tenien l'hotel. Tinc fotos de la meva àvia amb la Liz Taylor, amb l'Ava Gardner, amb La Chunga... Hi havia un glamur brutal. Quan es va acabar el *boom*, el meu avi va dir "sortim d'aquí perquè això ja no rutlla com abans", i ens vam situar aquí. El meu avi va fer un estudi de mercat. Per saber si havia de fer el restaurant aquí, a Vidreres o a Castell d'Aro, s'asseia una hora davant la carretera i comptava els cotxes que passaven. Va fer el restaurant on passaven més cotxes. Va dir: "Si l'u per cent dels cotxes que han passat paren, ja és negoci". Què vull dir? Jo tinc un negoci del qual en viuen tres famílies: la meva, la de la meva germana i la del meu pare. Jo no puc ser súper radical amb la meva oferta perquè limitaria els clients. Què agrada a la gent? Tomàquets, espàrrecs... i a partir d'aquí desenvolupo. Tot i que també faig lletons de vedella, ronyons de xai amb el seu greix, civets de llebre... però sempre he de tenir un peu a terra. També fem menús de degustació on ja incorporem coses més guapes, i en el futur vull muntar un altre restaurant aquí darrere per poder fer i desfer el que jo vulgui, amb total i absoluta llibertat.

X.A: És un equilibri que s'ha de tenir en compte. De vegades hi penso. Si vaig a veure el meu artista preferit i té un mal dia, què prefereixo, què sigui ell mateix i superhonest i digui "avui tinc un mal dia i només faré una cançó molt llarga"?, o que sigui un professional i dissimuli que té un mal dia? I no he arribat a cap conclusió. No sé què prefereixo. I quan això em passa a mi, no sé mai què he de fer ni sé com ho encaixarà la gent.

M.G: Ho encaixarà una minoria però no tothom. Aquest és el problema. A més, si jo tinc un mal dia i no serveixo uns bons dinars, o si tu tens un mal dia i no fas un bon concert... les cents o mils persones que t'estiguin veient... i més avui que és gratuït fotre el que vulguis a les xarxes socials... Les xarxes socials porten avantatges i inconvenients, i aquest és un gran inconvenient. Tornem a la creació. Per crear un plat jo em baso en un producte principal, per exemple el colomí. Què vull d'aquest colomí? Extreure'n l'essència, el gust, la textura... i combinar-lo amb altres ingredients que hi aportin frescor, més densitat, més melositat... La murtra hi dona un contrapunt fresc i herbaci, la ceba caramel·litzada té un toc dolç que suavitza la potència... I em deies que el meu vocabulari és molt similar al seu.

Video: http://www.youtube.com/watch?v=5UW_eKMDkX0

X.A: Sí, també parlem en aquests termes. Quan vull fer una cançó parteixo d'emocions. De vegades em passa que em surt una cançó que està bé però que no reflecteix l'emoció que buscava. Suposo que és similar al que dius. També hi ha el *tempo*...

M.G: Tu hi jugues molt, amb el *tempo*. M'encanta, és una de les coses que més marques a les teves cançons.

X.A: És una de les eines que tenim. Si apuges una cançó deu punts de velocitat canvia totalment. A la cuina també passa que el temps és molt important. La tonalitat, que en cuina podria ser el fred-calent... Són petites coses, i al final l'important és el tot, el conjunt. Les cançons tenen gust. N'hi ha de dolces, d'amargues, d'àcides... Són arts que no es pensen amb el cap. Menjar és totalment sensorial, i una cançó no es pot ni veure, s'ha d'escoltar... Però explicar-ho ens porta al mateix lloc. Crec que tots els artistes de tots els àmbits estem condemnats a utilitzar el mateix llenguatge. Hi ha una poesia de la gastronomia.

M.G: I de l'enologia. El Pitu Roca ho està demostrant. Té molt de carisma per expressar i unificar la poesia del vi. O en Quim Vila (de Vila Viniteca), amb la música i el vi.

X.A: La poesia la trobem en tots els àmbits. Al final és un gran mitjà de comunicació. El poeta és la

quintaessència de l'artista. El que et fa ser poeta és la visió del món que tens, més que el poema en si. La manera com parles ja em fa entendre que ets un poeta de la cuina.

M.G: Les coses es fan en un sentit, amb una filosofia, amb un plantejament, i a l'hora de transmetre-ho un serà més o menys poètic. No ho sé, ara estic dient això perquè no m'ho havia plantejat.

X.A: És poesia perquè fas és el que sents, el que necessites. No interpretes un paper. Saps que els cantants tenim un problema amb el menjar? D'una banda, quan anem de bolo tenim molt poc temps, i de l'altra, per cantar no et pots atipar. De vegades em passa que porto una setmana menjant poc i malament perquè no tinc diners o em falta temps i vaig a un bolo. Allà em conviden a un gran sopar i no puc menjar res perquè he de cantar.

M.G: T'haurien de convidar després!

X.A: Sí, però moltes vegades no pot ser perquè acabem tard i el restaurant està tancat... Generalment mengem fatal. I si ets vegetarià et donen entrepans d'aquell vegetal tan típic, la tonyina... És difícil.

M.G: No t'emportes mai menjar de casa?

X.A: Ho he fet algun cop, però no en sóc gaire capaç.

M.G: Ara parlem dels músics, però als cuiners també ens passa. Jo fa un any i mig que he decidit seure a menjar. Abans, si dinava i si sopava, ho feia de pressa i corrents, menjava un entrepà... És acollonant perquè el dia a dia, la feina, les hores passen volant, hi ha mil històries... Al final vaig decidir que això no podia ser. És surrealista que un cuiner no pugui seure a menjar i apreciar el que està menjant. També he de dir que jo m'alimento de macarrons. És una de les meves primeres alimentacions. Fem uns macarrons passats de cocció, els rostim amb un sofregit a la paella que quedin ben secs, i hi poso formatge. Els gratino que els agafaries d'una punta i els aixecaries. Allò és fantàstic! Ara faig esport i fa més d'un any que tinc una alimentació equilibrada. Em trobo molt millor i estic més bé de coco. Des d'aquest canvi que he fet amb l'alimentació estic més fresc.

X.A: Quin canvi has fet?

M.G: He deixat de menjar tants fregits i tants entrepans; menjo més fruita i més verdura.

X.A: Com vius el fet de tenir una estrella?

M.G: Mira, nosaltres som un bar de carretera a qui ens agrada que hi hagi un gran ventall de clients, des de famílies amb nens fins al pagès de Llagostera, el cosmopolita de Barcelona o l'estranger belga. El meu pare ja va tenir una estrella Michelín des del 1982 fins al 1989, i nosaltres l'hem recuperada el 2008, però sense cap intenció de buscar res ni de fer cap salt mortal. Treballar dia a dia, aprendre dia a dia, tenir el client content... No hem canviat res des que tenim l'estrella perquè aquesta cuina és la que ens ha dut fins aquí.

X.A: Com a activitat artística, la gastronomia està molt més viva que la música. Ara mateix, crec que tu ets molt més artista que molts músics. La música s'ha convertit en una cosa per decorar. El *fast food* de la música s'ha imposat.

M.G: Jo penso que la cuina s'està transmetent d'una manera que no és real. Té una part de realitat, sí. Però, per exemple, la tensió de fer un plat, els nervis d'elaborar-lo que veiem a MasterChef sí que hi són, però això no és tot. Jo tinc un restaurant amb més de quaranta empleats, divuit a la sala i més de vint a la cuina. Tots han d'interpretar com sóc i què vull, com vull cadascun dels plats... Els programes de cuina només en reflecteixen una petita part, i el dia que es troben en una cuina de veritat la cosa funciona una mica diferent.

X.A: Jo trobo molt bé que la figura del cuiner hagi crescut tant i que a la televisió hi hagi programes de màxima audiència sobre cuina. El que passa és que sí, acaba sent irreal. El que passa a la música és molt curiós: els professionals no hi tenim espai, però els amateurs, sí. Als programes només els interessen els amateurs i el procés de convertir-los en una estrella.

M.G: En el món gastronòmic, Catalunya és un país de referència. Tenim una història, una solidesa i una potència brutal. Això fa que hi hagi tot aquest rebombori. Si t'hi fixes, a Madrid, a Cuenca, a Zamora, això no passa. Jo crec que és gràcies a la història. Tenim unes arrels culinàries molt potents. El clima fa que la terra, el mar, l'horta, la muntanya... els ?mar i muntanya' no es fan fora de Catalunya. A la Xina sí, però no a gires llocs. Tenim una riquesa gastronòmica brutal. En Pla deia ?el paisatge a la cassola'. Aquesta és l'essència de la cuina de l'Empordanet.

X.A: Una altra cosa que ha canviat és que cada vegada hi ha més conscienciació per la salut i per menjar bé. Parlo per mi. Jo, cada cop en sóc més conscient. En canvi en la música això no passa. I si passa és molt *underground*.

M.G: Jo faig un menú a partir dels ingredients. Ara és temps de tomata. Què es pot fer amb una tomata? La podem rostir, en podem fer escuma, un granissat, una gelatina... o es pot deixar al natural. Pots donar-li diferents textures i elaboracions.

X.A: És com un blues. Els blues són molt simples: només tenen tres acords i sempre són els mateixos. Però no es pot explicar la música del segle XX sense el blues. El blues i una tomata són molt senzills, però quantes elaboracions se'n poden fer? Infinites. Això és el talent.

M.G: Sobretot és important jugar amb les textures. Nosaltres no busquem sorprendre, volem que sigui bo. Però si a més a més sorprenem, millor.

Video: http://www.youtube.com/watch?v=RroNSKVYHFA

Música per cuinar
M.G: Durant el servei no hi ha música a la cuina, però abans, sí. Cada dia al matí vaig obligar a posar música a la cuina. Som més de vint persones a la cuina i jo necessito tranquil·litat per concentrar-me, i la música fa que em pugui oblidar del que m'envolta. A casa també me'n poso. Jo necessito la cuina per viure.

X.A: Jo, en canvi, cada cop n'escolto menys. Abans no podia suportar no escoltar música, però ara gaudeixo molt dels silencis. Com mai abans. Per cuinar o per rentar la roba sí que me'n poso.

M.G: A mi també em passa. Hi ha algunes activitats que les he de fer sense música. Si he de treballar i concentrar-me molt no me'n poso. I quan surto a córrer, tampoc. Necessito sentir com respiro i sentir la natura, el paisatge, els ocells... Ara estic treballant per obrir un petit restaurant a final del 2017 al darrere del que tenim ara, i la cuina queda al mig del bosc, en un espai salvatge. Serà un restaurant per poder fer el que em doni la gana, sense obligacions de cap mena. Per mi la música és una cosa necessària; ja m'ho van inculcar des que vaig néixer. Hi ha cançons, per exemple la versió que fa **Georges Benson** de "Take a five" de **Dave Brubeck**, que em posen la pell de gallina. Sóc molt clàssic, m'agrada el rock'n'roll: **AC/DC**, **Danzig** o un disc que van fer junts **Tomatito** i **Michel Camilo**; **Blind Melon**, **Cracker**, **Andrew Bird**, **Bob Moses**...

X.A: Ara escolto molt de jazz i molta música clàssica. La veritat és que escolto poc rock'n'roll, que és la música que més ha marcat la meva vida. Això a casa, perquè si en un bar posen **Led Zeppelin** perdo els papers... A casa em poso música clàssica i pinto, que m'agrada molt pintar.

M.G: Jo també pinto. Fa dos anys vam fer un *impossible direction* amb un pintor, un músic amic seu i jo. Ell anava pintant al ritme de la música i jo alhora anava cuinant. Érem cinquanta persones. Em poso música per pintar i em poden passar cinc hores sense que me n'adoni. Em

va bé per desconnectar de la cuina.

X.A: Jo ho faig pel mateix motiu. Em va bé per no pensar.