Enderrock | Redacció / Enderrock | Actualitzat el 25/04/2017 a les 19:00

Arnau Tordera i Vicent Guimerà: La passió com a motor

Descobrim la setena conversa de "Músics amb estrella i cuiners amb swing"



Arnau Tordera i Vicent Guimerà | Juan Miguel Morales

El novembre passat la Guia Michelin va concedir la seva primera estrella al restaurant L'Antic Moli?, d'Ulldecona. El cantant d'**Obeses**, Arnau Tordera, l'ha visitat i ha ajudat el xef Vicent Guimera? a cuinar un plat especial. So?n dos perfeccionistes que comparteixen una conversa amb la passio? per l'ofici.

ARNAU TORDERA: La reivindicació del producte autòcton que fas és excel·lent. És un gest artístic lloable.

VICENT GUIMERÀ: Hem de creure en el producte. Si els mateixos cuiners i la gent del territori no hi creiéssim, seria molt difícil que després la resta de la gent ens ho valorés.

A.T: En definitiva, sí, lluites per això, defenses els productes amb una bona cuina, i al final arriben els reconeixements importants.

V.G: Per mi el reconeixement més gran que tinc és que la gent ompli el restaurant cada dia i se'n vagi contenta de casa meva. Si pel camí vénen els premis, molt millor. Este any n'he tingut dos d'importants: cuiner de l'any i una estrella Michelin. Aconseguir-los és una explosió d'alegria, però després és molt difícil gestionar-ho, sobretot quan fas menú diari, espai gastronòmic, casaments, comunions... La gestió és la part més difícil que hem viscut des de l'estrella fins després de Reis. Ara ja ho tenim tot molt controlat i n'estem gaudint.

A.T: També ets el xef del menú diari?

V.G: Sí, tots ho fem tot. L'espai gastronòmic és més de creació i el menú diari és el record de la iaia, de la mama, del plat de cullera...

A.T: La mateixa reivindicació del producte però també de la cuina com a disciplina històrica.

V.G: Jo tinc una base molt tradicional. Parteixo molt del que m'han ensenyat els meus iaios i la meua mare. Si fem una emulsió d'espinacs, partirem d'un sofregit de ceba, poqueta cansaladeta i espinacs. Una cosa és la que m'acompanya durant el viatge i l'altra és la que em fa poder crear.

A.T: Està bé tenir aquests dos registres dins la mateixa ment creativa. És molt interessant.

V.G: Això alhora em permet plantejar-me quin menú vull fer en funció del que tinc. Fer un menú diari fa que de vegades no tinguem totes les previsions fetes. Cada dia fem un menú nou, tot i que cada dijous hi ha un arròs i cada divendres uns fideus. És una tradició que ve de casa meua i que no he canviat mai.

Video: https://www.youtube.com/watch?v=cL__SoeOGOI

V.G: Nosaltres sempre hem d'estar pendents del producte que hi ha. Fa uns dies va fer mal temps, no hi havia caixetes i vam haver de canviar el plat. Si no n'hi ha, no n'hi ha.

A.T: Una cosa que sempre m'ha interessat de l'espai creatiu de la gastronomia o de la música és que pots imaginar i construir una cosa que fa un moment no existia. En definitiva, una recepta és similar a una partitura: són un seguit de coneixements que s'han de dur a terme. I hi ha una altra cosa interessant. Jo he fet el mateix plat que tu però amb menys traça i amb petites variacions en les quantitats. Hi ha una cosa fascinant que és saber quan el plat que has imaginat deixa de ser la teva idea i és una cosa diferent per qüestió d'equilibris.

V.G: Això és com quan tu dirigeixes el teu grup i sents un so que no acaba de sortir com vols i els fas parar i tornar-hi. La cuina és el mateix. Nosaltres presentem els plats, fem les demos a tot l'equip, qui vol hi aporta coses i arriba el dia de la presentació, que és el de l'actuació, i allò ha de sortir impecable. Jo he de dirigir l'orquestra en aquell moment i estar atent que tot estigui equilibrat.

A.T: M'agrada molt el paral·lelisme. És més, tu pots fer un plat extraordinari i el cambrer pot servir-lo bé o pot destrossar-lo. Aquesta figura en el món de la música és la del tècnic de so. És l'intermediari entre tu i el receptor final de l'obra. És una figura molt important i és algú que ha d'estar incorporat dins l'equip i hi has de tenir molta confiança.

V.G: Nosaltres cada juliol canviem el menú de degustació. Ens plantegem què volem fer i comencem a treballar. Penses en els productes que vols fer servir i a donar algun joc a la taula, perquè al capdavall la gent ve a divertir-se. A partir d'aquí comencem a treure idees. Per exemple, vam pensar que el fil conductor del menú fos un GR [Sender de Gran Recorregut], però això no ens donava gaire joc. Llavors vam pensar en una volta ciclista, era juliol i feien el Tour de França... El menú que encara tenim es diu Tour. Vaig estar-hi pensant i em va semblar que seria impactant treure una llanta d'una bicicleta en lloc d'un plat. Vaig fer un dibuix i me'n vaig anar al ferrer... El menú Tour comença amb una roda i acaba amb un plat de bici.

A.T: Una cosa que sempre m'he preguntat és en quina mesura els gustos personals del xef acaben influenciant els seus menús.

V.G: A mi, per exemple, no m'agrada l'ostra. És un gust que no puc... I tinc molt poca ostra.

Aquest plat, qui el prova i l'aprova al final són els companys, jo no puc.

A.T: És interessant. I quan imagines un plat ja visualitzes els sabors que tindrà?

V.G: Visualitzem plats i ens nodrim d'altres professionals que ens inspiren. Veus tècniques que t'agraden i les apliques al teu territori. Una mateixa tècnica aplicada a productes diferents dona resultats molt diferents. Suposo que amb la música també us deu passar que esteu pendents del que fan els altres. Jo miro molt i potser em passo dos o tres mesos mirant sense que se m'ocorri res, fins que arriba un moment que em ve la xispa i sóc capaç de fer tot un menú en un sol dia.

A.T: La feina prèvia que has anat fent explota de cop. Jo dono moltíssimes voltes a cada cançó fins que acabo trobant el punt que vull. Hi ha setmanes i mesos de pensaments negatius. Però l'experiència ensenya que tot aquest temps és el que acaba nodrint aquesta espurna espontània que apareix un dia i que dius: ?És això. Ho he trobat'.

V.G: Naltros creem plats cada temporada en funció del producte, a la tardor bolets, a l'hivern galeres... Però com a cuiner, crec que si allargués més els menús acabaria per avorrint-me. La passió m'aguanta tres mesos; en el moment que fa quatre mesos que fem els mateixos plats noto que entro en una monotonia que faria que els plats entressin en decadència. A vosaltres us passa quan canteu les cançons?

A.T: Passa exactament el mateix, però el període és més llarg, d'un any i mig més o menys. L'octubre passat vam acabar la gira amb un concert al Teatre Nacional i per nosaltres va ser molt important, simbòlicament, de poder tancar l'etapa. Després vam fer un pas endavant i vam començar a pensar en noves peces. Quan tens inquietud creativa necessites aquesta periodicitat de canvis. També és cert que en música vas creant alguns hits que són importants per al públic i que no és absolutament imprescindible que els toquis però sí prou necessari. Si ets un bon artista que vas creant coses noves, el públic també va acceptant aquestes noves cançons; és més, ho necessita.

Video: http://www.youtube.com/watch?v=0U3c2JnOpZo

V.G: Nosaltres també tenim alguns plats que són els nostres hits. Al menú de la galera que hem fet aquesta temporada només n'hi ha quatre de nous. No és el més habitual però ara, amb l'estrella, hi ha molta gent que ens ha conegut i valia la pena oferir-los la possibilitat de tastar aquests plats.

A.T: És que un plat no és una peça enregistrada que la gent pugui anar a buscar a l'Spotify...

V.G: Jo crec que això dels hits a vosaltres us passa més que a nosaltres. Jo he anat de concerts i també he volgut sentir la cançó més coneguda del grup, però no crec que els plats que faig a casa meva es puguin tractar igual. Necessito fer sempre coses noves.

A.T: Aquesta és la inquietud de l'artista...

V.G: Sí, però jo no sóc artista. T'ho agraeixo però jo sóc cuiner.

A.T: Hi ha una voluntat estètica i sensitiva en el que fas.

V.G: Sí, però la paraula artista la veig molt gran. Prefereixo dir que sóc un cuiner. A la cuina, cuinem, busquem una imatge, busquem sorprendre, però em sembla que som molt lluny de ser artistes.

A.T: Està molt bé la reivindicació del terme i de l'ofici. I hi ha una altra qüestió que és la tecnologia. Jo crec que és part del nostre temps i està bé conèixer-la, establir-hi diàleg i aprofitar-se'n en el

que creguem oportú. Però alhora sóc molt un reivindicador de l'herència de la tradició, i una cosa no pot menjar-se l'altra. Avui en dia les possibilitats creatives de la música electrònica són enormes, fins al punt que pots no intervenir en la creació i manipulació de la música. Això, a mi no m'atreu gaire. Ser un subjecte passiu de la creació sonora no m'interessa. El que vull és utilitzar aquestes eines en el que jo cregui oportú i usar-les com un altre instrument. M'agrada estar al dia i les conec bastant, però no m'agrada que això m'absorbeixi.

V.G: Naltros intentem conèixer totes les tècniques però no sempre les utilitzem. Quan creem els plats sí que busquem que hi hagi tècniques noves i que cadascun es resolgui d'una manera diferent. Si fem un plat amb massa tècnica correm el risc que la gent no l'entengui. En fem servir de diferents: una esferificació, una escuma, coure un peix amb un bufador o en una planxa inversa amb molt de fred... però sempre sense perdre el record del sabor. El sabor és molt important en la cuina.

A.T: És extraordinari. Reivindico que ets un artista! Jo cuino per sobreviure. Sóc un lamentable cuiner. Sóc un apassionat del gaudi del menjar. Treballo en l'àmbit musical totes les hores quer puc. Si no estic treballant i pensant en música és que estic fent alguna altra cosa. Cuinar requereix una bona quantitat de temps, i intento invertir el mínim temps possible en la cuina i en totes les altres coses per poder dedicar el màxim de temps a la creació i al pensament musical. Obeses és un dels projectes que tinc, però també faig músiques per encàrrec i estic constantment treballant. Sóc molt autoexigent. Però m'apassiona menjar bé.

V.G: A mi em passa el mateix amb la música. Sort que la meva dona me'n posa. Jo n'escolto molt poca. El meu cap sempre està centrat en la feina, en nous plats... De vegades arribem a casa i segueixo treballant. Ella posa música i de vegades li faig parar perquè necessito concentrar-me.

A.T: Jo de vegades em sento malament per no invertir més temps de la meva vida en altres coses d'oci.

V.G: A mi també em passa. M'agrada escoltar música però ho faig molt poc. M'ha agradat conèixer **Obeses**. Jo sóc molt de **Pepet i Marieta** i **Joan Rovira**, i també de **Love of Lesbian** i **Buenavista Social Club**. Però des que hem obert el restaurant que no puc anar a cap concert.