

El Bloguero Hispanista que un día fue Cocinero

80

Licenciado en Hispánicas por la Universidad de Toulouse, Phillippe Regol llegó a Barcelona en 1982 con la intención de dar clases de francés. Pocos meses después, todo su universo giraba en torno al mundo de la cocina.

Empezó haciendo prácticas con Toni Massanes en un restaurante del puerto barcelonés; estudio con Mey Hoffmann; fundó con Arola, Massanes y Montiel la Asociación de Amantes de la Cocina; ejerció como cocinero hasta 2006 y actualmente, es uno de los blogueros gastronómicos más respetados y reconocidos.

Hasta ahora, hemos tenido la suerte de contar con sus colaboraciones puntuales pero queríamos conocerle más a fondo, descubrir el origen de su objetividad real, razonada, cartesiana y nos hemos sentado con él para hablar de los temas que se cuecen en su blog y, por ende, en todas las cocinas.

Entrevista a Phillipe Regol, bloguero gastronómico

"Espero que la era de los nacionalismos en cocina haya desaparecido"

CF: ¿Tan importante es encontrar la palabra que defina la época que estamos viviendo?

P.R.: En principio el nombre ayuda a fijar el concepto, pero para eso hay que tener claro que queremos "bautizar". Ahora mismo tenemos dificultad para definir a esta "nueva cocina de vanguardia" y resaltar lo que la diferencia de la "Nouvelle Cuisine", los estilos se mezclan y las etiquetas son cada vez más difíciles de poner. Ha triunfado el termino "Cocina Molecular". Pero, sinceramente, ¿qué cocina no lo es? El más simple asado es un absoluto fenómeno molecular.

El oximorón "tecnoemocional" tampoco me parece la palabra adecuada. La técnica acompaña la práctica culinaria desde siempre y la emoción se puede despertar con un simple plato de pasta en Italia, ahora mismo me vienen a la memoria los raviolis de calabaza con especias de Il Pescatore... Así que cualquier tipo de cocina requiere técnica y puede interpelar las emociones. La emoción dependerá de mí, del momento, de las circunstancias, no sólo de la voluntad del cocinero.

De todas maneras, creo que no hay que agobiar a los cocineros con este tema y dejar que cocinen libremente sin que se tengan que preguntar cada mañana que estilo de cocina hacen o como se tiene que llamar la cocina que practican.

CF: ¿Por qué consideras que el término neococina es apropiado para definir la cocina actual?

P.R.: Porque en el fondo, es la historia de siempre, tanto en cocina como en otras actividades humanas, la eterna confrontación entre lo Nuevo y lo Antiguo. Neococina es una término impreciso que no pretende ser descriptivo y que refleja simplemente la novedad de la tendencia culinaria. Esta "nueva cocina" es una cocina del Juego, una cocina lúdica que no sólo pretende alimentar sino divertir y provocar.

CF: ¿Qué cocinero crees que representa mejor este tipo de cocina?

P.R.: Evidentemente desde el principio la provocación y el humor han sido, entre otras cosas, características de la cocina de Ferrán Adriá. Pero tiene más representantes en España: Dacosta, Andoni o Roca entre otros.

CF: ¿Cuánto costó llegar a la Nouvelle Cuisine?

P.R.: La Nouvelle Cuisine apareció cuando llegó su momento. Las circunstancias económicas, sociales y culturales de los años 60-70 en Francia permitieron que se planteara una nueva manera de cocinar, como ocurrió con el "Nouveau Roman" o la Nouvelle Vague en el cine. Fueron las nuevas clases medias de la expansión económica de aquellos años las que reclamaron estos cambios. Tampoco podemos separar la aparición de la cocina de Ferrán Adriá del contexto de la España democrática, próspera e inquieta de estos últimos 15 años.

CF: Poner de acuerdo a cocineros franceses ¿es tan complicado como a los de aquí?

P.R.: Los franceses ya no se plantean si están o no de acuerdo, la idílica época de los años 70 en la que Henri Gault y Christian Millau cohesionaban ideológicamente y afectivamente a los miembros de la N.C. ha pasado. Hace 10 años hubo una cruzada protagonizada por Ducasse y Robuchón contra los cocineros que, según ellos, traicionaban las "esencias" de la cocina francesa. Marc Veyrat lideró la parte enfrentada. Luego los mismos Ducasse y Robuchón se distanciaron hasta tal punto que Robuchón llegó a designar a Adriá como mejor cocinero del mundo, en parte porque lo es, sin duda, pero también para fastidiar a su colega.

Ahora Francia quiere que su cocina sea reconocida "Patrimonio cultural inmaterial de la Humanidad" (expongo mi opinión al respecto en mi blog <http://observaciongastronomica.blogspot.com>), y cocineros como Pierre Gagnaire, con el que coincidí hace poco en París, me comentaban que están totalmente en contra de esta petición.

- CF: ¿Como ves la evolución de la cocina en este país?
 P.R.: Por un lado, no hay más de diez restaurantes que estén haciendo realmente una cocina de vanguardia, con todos los esfuerzos que esto comporta: talleres creativos, dominio de las nuevas tecnologías etc.. Y por otro, nos encontramos con una cocina popular/tradicional que no siempre es de calidad. Y entre estos dos extremos, lo que he llamado alguna vez la "Tercera Vía Culinaria" que son la mayoría de esta nueva generación de cocineros que mejoran la tradición (en los puntos de cocción por ejemplo) y absorben y aplican todas las nuevas técnicas que les sirven para mejorar su cocina, nuevos texturizantes incluidos, ¿por qué no va a ser así?
- CF: ¿Y la técnica?
 P.R.: No exageremos, no debemos convertir la técnica en un tótem sagrado, se trata de una herramienta más, no hay que hacer alarde de ella ni caer en la moda de la complicación técnica por la complicación. Aunque eso no quita para que admita que sin técnica, no existiría la cocina.
- CF: ¿Se emociona sólo el que recuerda?
 P.R.: La emoción es como una rotonda, se llega a ellas desde distintos accesos, y el recuerdo, indudablemente, es una de ellas (como en Ratatouille). La pularda asada de Els Casals me recuerda el pollo asado que hacía mi abuela, aunque seguro que su cocción está mejor ahora... Pero la sorpresa ante un plato también provoca emoción, aún recuerdo la emoción que sentí la primera vez que comí el tuétano con caviar de El Bulli en el 93.
- CF: ¿Cómo llegaste a la cocina?
 P.R.: Me instalé en Barcelona en el año 1982 con la intención de encontrar trabajo como lector de francés en un instituto. Busqué durante meses hasta que me di cuenta de lo complicado que era y decidí entrar en un restaurante del puerto. Allí aprendí a preparar la picada, a limpiar el pescado y a trabajar en el cuarto frío. Para mí llegar a ser cocinero ha sido una experiencia fascinante. Al principio me decanté por una cocina muy simple que se fue sofisticando un poco con el tiempo. En esa etapa de mi vida fue cuando conocí a Toni Massanes, de Alicia, que entró de prácticas en ese mismo establecimiento.
- CF: ¿Quién te ha enseñado más?
 P.R.: Bernat Benbassat en la escuela Arnadi y Mey Hoffmann. Con ella aprendí las técnicas de base, la disciplina y el respeto hacia el cliente. Siempre hay que pensar que lo que preparas, se lo va a comer una persona que ha pagado caro por ello. Por cierto, Bernat está a punto de inaugurar una importante escuela de cocina en Sant Cugat, cerca de Barcelona.
- CF: ¿Fuiste y sigues siendo cocinero, uno nunca deja de serlo no? ¿Como te definirías?
 P.R.: Ya no me considero cocinero. Soy un "amante de la cocina". Era el nombre de la asociación que formamos en el 90 con Sergi Arola, Jordi Parramón, Alex Montiel y el mismo Massanes.
- CF: Vienes de Bélgica, ¿qué sabor te has traído?
 P.R.: Tanto en el tres estrellas de Holanda (Oud Sluis) como en Hertog Jan, cerca de Brujas, me sorprendió ver una cocina con toques orientales, italianizantes y hasta españoles muy pronunciados. El producto es local pero las maneras de prepararlo son globales. También probé los aperitivos de Sergio Herman: Teja de paella con crema de chorizo, cordero servido con polenta, tomate y albahaca, sushis o nems, recetas que no me parecieron en ningún caso de platos tradicionales revisados.
- CF: ¿Qué parte de la cocina te cautiva más?
 P.R.: Me gustan todos los estilos de cocina, según el momento. Desde el rodaballo de Elkano hasta Mugaritz, pasando por Alkimia o Can Jubany.
- CF: ¿Que va a suceder de aquí a diciembre, a que ferias toca ir?
 P.R.: Para mí, el primer congreso se celebra a finales de septiembre en Pamplona y se llama Gastronomía y Salud. En este espacio se hablará, entre otras cosas, de los nuevos texturizantes que han desatado la polémica que sabemos pero también de la alimentación infantil o de las adicciones alimentarias.
- CF: ¿Cuál fue la última vez que un plato te emocionó?
 P.R.: El babá con jugo de carne y tuétano de Carlo Cracco en Milán. Era un plato de carne sin carne, como lo fue el pollo al curri de Adriá de los años 90, un plato en el que se cruza la memoria y la modernidad: el jugo de la ternera asada de mi madre, donde mojaba el pan, y la idea bulliniana de todo el sabor de la carne sin la presencia de su fibra.
- CF: ¿Que libro te comerías?
 P.R.: Las Aventuras de la Cocina Francesa, un libro en francés de Bénédicte Beaugé que resume toda la historia de la Nouvelle Cuisine con sus antecedentes desde Fernand Point hasta Gagnaire. Está agotado pero si contactáis conmigo y dejáis vuestra dirección en mi blog os lo enviaré por correo electrónico con mucho gusto.
- CF: Tu blog es una referencia, ¿con que otro bloguero compartirías mesa?
 P.R.: Con Cristina Martínez de I+D en mi cocina, me gusta su blog porque es complementario del mío.
- CF: ¿Qué otros blogs europeos hay que tener en cuenta?
 P.R.: El de François Simon, un discípulo de Christian Millau y gran crítico que trabaja en el Figaro Magazine.

CF: ¿Qué opinas de la polémica entre Santi Santamaría y Ferrán Adriá?

P.R.: Como se ha hablado mucho del tema, sólo un par de frases: Santamaría se ha equivocado al abrir la caja de los truenos, y Ferrán Adriá pasará a la historia.

CF: ¿Qué país crees que tiene la sartén gastronómica por el mango?

P.R.: Ninguno, España lidera el dinamismo creativo, Francia mantiene y gana posiciones exportando su savoir-faire y glamour por el mundo mientras Italia, Japón y los Países Nórdicos emergen como potencias gastronómicas. Hoy ya no podemos hablar de epicentros gastronómicos que haya que reproducir en uno u otro lugar. Espero que la era de los nacionalismos en cocina haya desaparecido y reconozcamos que el mundo entero está colgado de una Red a la que accedemos todos, la cocina no escapa a esta regla.

CF: ¿Desayunar, comer o cenar?

P.R.: Depende con quien...

CF: A pesar de estar en crisis, ¿que menú no rechazarías?

P.R.: Tengo mucha curiosidad por conocer la cocina del danés René Redzepi o la de Fulvio Pierangelini.

CF: ¿Los restaurantes deberían bajar precios?

P.R.: Los que quieren comer bien por 200 € pueden ir al Sant Pau, los que prefieran pagar 100 € que visiten Alkimia, por 60 € pueden acercarse a Coure, Gresca, Hisop o al Manairo y si el presupuesto se reduce a 20 € serán bien recibidos en L'Embat. En todos los casos comerán bien, cada uno en su categoría, los precios son lo que son, sólo lo malo sale caro.

CF: ¿Que productos te provocan más? ¿Y menos?

P.R.: Lo que me gusta realmente es lo que el cocinero consigue con un producto humilde, allí se nota la mano del profesional, el caviar no me interesa.

CF: Has degustado vinos de baja graduación alcohólica en Can Roca, ¿cómo saben?

P.R.: Fue una experiencia muy interesante. Pitu destiló para mí una botella de Vendimias Tardías de Chivite. Conservaba muchos de sus aromas y toda su acidez, aunque creo que desgraciadamente no se puede hacer con todos los vinos.

CF: ¿Qué cocinero está más cerca de ti ahora mismo?

P.R.: Me gusta muchísimo su cocina, pero es sobre todo un gran amigo: Dani García.

www.observaciongastronomica.blogspot.com 

Suave. Cremoso. Nutritivo.

Queso Arzúa-Ulloa

El tradicional queso gallego



ARZÚA-ULLOA

Garantizado por la
Denominación de Origen

Elaborado en
Galicia
www.arsua-ulloa.com



Elaborado en
Galicia

