



Marc Gascons: el paisatge aterra a Barcelona

El xef d'Els Tinars, que s'estrena en un hotel al passeig de Colom, ens explica les claus de la seva cuina empordanesa i ens convida a gaudir dels seus plats festius per endur-se

LES XIFRES

2008

Els Tinars rep l'estrella de la guia Michelin

1975

el seu avi deixa Sant Feliu per fer Els Tinars a Llagostera

35

euros costa el menú de Nadal de quatre plats per emportar-se

● Marc Gascons ha aconseguit en pocs anys situar la cuina d'Els Tinars, a Llagostera, entre les millors del país, i no ho té fàcil. Hi ha qui no entén que es mogui amb normalitat entre un caneló de tota la vida i un altre de perdiu. I això precisament és el que el fa gran. És capaç de servir 150 coberts amb la qualitat que garanteix ser perfeccionista, apassionat i tenir una estrella Michelin. Ens parla de la seva història, dels seus plats i de la cuina de Nadal ara que té nou projecte a Barcelona. Al gener es posarà al capdavant del restaurant d'un nou hotel *boutique*, The Serras.

Què l'ha convençut d'aquesta proposta?

Els propietaris de l'hotel són clients de casa i tot ha anat rodant perquè parlem el mateix llenguatge. Sinó, no ho hauria acceptat. Sempre em moc per il·lusions i la idea és engrescadora. És un hotel de 28 habitacions preciós. Ha estat un repte pensar en una carta catalana i mediterrània moderna, adequada per al turisme. Puc afrontar nous reptes perquè tinc un equip molt bo a Els Tinars que m'ho permet.

s la tercera generació al capdavant d'un negoci propi. Això marca, oi?

Molt. De fet, estic preparant un receptari per a l'any que ve i com que no vull avorir la gent recuperaré anècdotes dels anys en què els avis, que, per cert, eren guapíssims, regentaven la sala de festes que venia més cava de l'Estat. Era al restaurant Bahía de Sant Feliu. Uns temps gloriosos que seria fantàstic que tornessin. Hi passaven Ava Gardner, Liz Taylor, Dalí, Cuixart... L'any 1975, veient que el glamur s'acabava, l'avi va buscar un nou indret per instal·lar-hi un restaurant. Es va assegurar al costat de diferents carreteres de la zona on



estem per veure per quina passaven més cotxes i per sort va ser la que tenim al davant, un indret preciós on es viu de meravella. De seguida el pare va fer el relleu generacional. Era un cap de sala magnífic perquè va estudiar l'ofici a Lausana, coneixia el territori i la gran cuina francesa. Als anys 80 ja fèiem flamejats davant del client. També el Motel de Subirós va ser un gran referent.

I vostè corria pel restaurant!

I tant! Era una mica trapella. Quan tenia tres anys aixecava les faldilles a les cambres i un dia jugant a encendre mistos vaig calar foc a casa amb el restaurant ple a vessar! Era un mal estudiant i quan vaig repetir tercer de BUP el pare em va dir que pensés què volia fer.

Llavors va decidir estudiar cuina.

M'havien educat en el gust pel menjar, i a més l'avia i la tieta que em cuidaven eren grans cuineres. Encara ara provo de fer

l'arròs de l'avia, blanc i gustós, i no m'acaba de sortir. Anar a l'Escola d'Hostaleria va sorgir de forma natural, i m'hi vaig apassionar gràcies a professors com Salvador Brugués i Joan Roca. Em vaig submergir en l'estudi de les arrels de la cuina catalana, feia sortides a restaurants (recordo els primers plats sorprenents d'El Bulli), em passava els estius als fogons d'Els Tinars aprenent i guardo les llibretes on prenia apunts amb tant d'afecte com els llibres de cuina i les vaixelles antigues que col·lecciono. En Gaig, la Carme Rusalleda, en Santi Santamaria van ser grans mestres. Els divendres feia campana per escapar-me a la cuina d'en Miquel Sánchez Romera: hi vaig aprendre tot el que era nou, sobretot les presentacions de plats. El seu brou de gallina amb moll

d'ou *poché* amb cloïsses em va marcar.

Es fa càrrec de la cuina d'Els Tinars, i també el rededica.

Jo sóc al capdavant de la cuina i la meua germana Elena (l'altra ànima del restaurant), a la sala. Però tenim un gran equip: hi ha gent que ens acompanya des de fa 30 anys, i el pare ens ajuda en la gestió i ens aconsella. Vam canviar la decoració, que era molt rústica, amb pals de golf, vidres de colors a la finestra... Ara és blanc, natural i espaiós, en consonància amb la cuina de la terra que fem. El 1999 el meu pare tenia 120 plats a la carta, era inhumà (riu). A poc a poc, els vaig començar a reduir per fer la meua proposta. Busco destacar el producte, que la guarnició no l'emascari mai.

Deu ser complicat compaginar una carta amb peus de porc de tota la vida i un tataki de colomí.

Sí que ho és. Els Tinars és un restaurant de



Els meus avis regentaven la sala de festes que venia més cava de l'Estat, on hi anava Ava Gardner



Marc Gascons a Els Tinars, a Llagostera. Al costat, escudella i canelons de Nadal per emportar-se
JORDAN / ELS TINARS

Una cuina de mitges racions vora el mar

La proposta de Marc Gascons per a l'hotel The Serras és una cuina "mediterrània, entenedora i divertida" amb un ampli ventall de preus i

apta per als turistes. Plats de mitges racions que inclouen arròs caldós, caneló de pollastre, tataki de salmó a la flama amb verdures, pe-

rò també una bona hamburguesa de vedella amb ceba caramelitzada per als que no vulguin endinsar-se en la cuina del país.

carretera on ve clientela de sempre que vol menjar els plats tradicionals, com els peus de porc, els canelons, ronyons, lletons de vedella, cua de bou al vi negre, els cargols...; però també hi ha un públic gastronòmic més amic del menú degustació. Fins ara els dos tipus de plats apareixien igual a la carta, però mestic plantejant separar-los per evitar confusions, també en les racions. Ara em trobo que tinc els canelons de la casa tradicionals al costat dels canelons fins de perdiu vermella. Hi ha pagesos que vénen per menjar un clàssic de la casa com les patates Tinars (amb carn de perol) i no volen res més. I viatgers que arriben amb la guia Michelin i et demanen plats moderns.

Es veu amb una segona estrella de la guia Michelin?

Ens van donar la primera el 2008 i ens va costar de creure! Les nostres propostes passen per cuina tradicional i és difícil que la guia inclogui un restaurant que fa macarrons. Pensa que aquí fem una ceba al cop de puny que si te la demana un inspector es troba amb una ceba ecològica

xafada amb oli, sal i pebre! A mi m'agrada la cuina lineal, sense contrastos extrems. És la que he après a estimar, la meua cultura. M'agrada la cuina del mar i muntanya, com deia Josep Pla, la del paisatge a la casola. Tenim la sort que a l'Empordà unir un pollastre amb un llamàntol és la cosa més normal del món i a mi m'encanta.

En la seva cuina l'avantguarda és subtil, fuig dels contrastos radicals.

Sí, la cua de bou la faig clàssica perquè no he trobat una manera millor. Si introdueixo tècniques noves és perquè així milloro la cocció. Agafo l'essència dels plats tradicionals, de temporada, i la readapto amb els peus a terra. En unes postres amb pinya hi apareix un esfèric de iogurt que és el primer i únic que he fet. Descumes en tinc de patata i de maduixa, per acompanyar plats que ho necessiten. Però m'agrada que sobresurti per sobre de tot el producte.

Tenen molta clientela. L'estrella els va ajudar molt?

L'estrella Michelin ajuda sobretot a fer que

et conegui el viatger que li agrada menjar. A nosaltres ens va anar molt bé tenir-la. Va arribar el novembre del 2008 i l'any 2009, el de la gran crisi, va ser el nostre millor any. Tenir l'estrella també ens ha comportat crítiques relacionades amb el preu de la nostra oferta. Tenim un menú de 47,85 i un altre de 38,70 amb pica-pica. Diuen que si tens una estrella no pots ser tan barat, però nosaltres ho fèiem abans i ho seguim fent. Avui en dia amb internet és fàcil criticar-ho tot.

Per Nadal prepara un menú especial per emportar-se a casa.

És la cuina tradicional pensada perquè tothom pugui menjar bé per Nadal i Cap d'Any sense haver de cuinar. Preparam escudella de galets, canelons, capó i tronc de Nadal per 35 euros. També en tenim un altre de 48,50 amb mil full de foie, suquet de rap, filet de vedella... I pots demanar un plat sol. Es recull el dia 24 i el 31, a vegades entreguem el capó que encara és calent. És tot molt casolà! De fet el menú imprès és com un Christmas, hi surt la foto dels meus nens i del nen de la meua germana.

Amb una cuina tan substanciosa no s'engreixa ni un gram!

No, potser perquè faig esport. Vaig ser subcampió de Catalunya d'Enduro i ho vaig deixar per les caigudes i perquè tinc els dos nens petits. Ara corro. Ho faig per la muntanya. M'encanta i em relaxa, però tinc dues motos guardades al garatge!



Hi ha gurmets que busquen els meus plats més moderns i un client habitual que vol la bona cuina de sempre