

Crònica gastronòmica



Llenguat fregit: foto de Picasso (1957), Marc Gascons, Emmanuel Guizon i Jordi Serra, i les postres de xocolata "Le port de Cadix" (1961) i el de verds ■ JORDANA L. NADÓ

Menú picassià



M. Josep Jordan

Barcelona

No hi ha cap dubte que Marc Gascons (una estrella Michelin a Els Trens) és un gran xef, però d'ipso va revalidar el seu poder elaborant un sopar impressionant en homenatge a Picasso a la seva segona llar culinària, el restaurant informal de l'hotel boutique The Serras. Feia temps que esperàvem una cita d'aquest tipus perquè en un edifici situat al mateix lloc que ara ocupa l'establiment hotelier hi havia l'estudi de l'artista l'any 1897 i allà va pintar una de les seves obres mestres, *Oliencia i combat*.

S'ha fet realitat ara, en el centenari d'una estada de sis mesos de Picasso a Barcelona el 1907, al costat de la ballarina Olga Khokhlova, a qui va retratar amb mantellina i amb qui va fer l'amor per la ciutat que havia deixat el 1904. Moltes de les obres que va pintar llavors pertanyen al Museu Picasso, que ara evoca aquell moment en la mostra *1907 Picasso a Barcelona*. Per al maig del 2028 està prevista una nova exposició sobre l'artista i la seva relació amb la cuina anomenada *La cuina de Picasso*. "No era de menjar gaire però tota la seva vida va pintar bodegons", explica el director del museu, Emmanuel Guizon, present en un sopar que incideix en un aspecte curiós de l'ampí món picassí, el del menjar. I Marc Gascons l'ha tractat amb la cura que mereix aquesta nova mitologia. Per elaborar la proposta s'ha basat en documents que conformaran la futura mostra culinària (de llistes de la compra de l'artista a menús guardats o factures de restaurants) i s'ha inspirat en quadres de l'artista amb aliments, en els seus gustos i en les ciutats on va viure.

L'any que ve l'exquisit menú formarà part de la carta de l'informal, però per anar fent boca ara s'ha incorporat la botifarra catalana amb mongetes que Picasso, amant de la cuina senzilla, apreciava molt. "Qui vol que li digui A l'Olla, li agraden el te, els pestissos i el caviar i a

mí? A mi la botifarra catalana amb mongetes", diu. Era aquest un dels plats forts d'un àpat que s'iniciava amb un suau còctol verd que recreava la beguda preferida dels bohemis de la Belle Époque, la delirant absenta, inspirat en el quadre *Le verre d'absinthe* (1905), i seguia amb un plat de galetes i un altre de sopa ("el producte marí") refinadament treballats, mentre contemplàvem fotografies dels quadres *Sèche i Jardin con folage y tres anzas*, de 1904 i de 1946.

Exquisida la crema de canelotes amb fons gras que remetia a l'obra *Women with artichoke* (Dora Maar porta una canxifa a la mà, 1941), que s'acompanyava

Marc Gascons elabora un sopar amb plats inspirats en el món de Picasso a l'hotel The Serras, on hi havia el seu estudi

del verds *Tro Peps*, un vi que consumia Picasso. Com tota la resta (majoritàriament francesos, de la Provença al Loire), trauit per Quim Via. No passava desapercebut el pa, en forma de molla, que emulava el que substituïa les mans de Picasso en la foto de Robert Doisneau que presidia la carta del sopar. A destacar el farrinó amb cansalada ("un mar i muntanya") inspirat en *El bogavante en el costó* (1905), el llenguat que ens remetia a la imatge de Picasso menjant-se una espina o la xocolata que assaboria davant del mar, i que jugava amb les tonalitats de *Le port de Cadix* (1906).

Mentre a fora es celebrava per la disputa entre Lucio Bosé i els herens de la seva assistència, a qui el pintor va regalar un dibuix que l'artista va vendre per uns 200.000 euros, dins del lluat The Serras tot hom estava d'acord a aplaudir una experiència picassiana de primer nivell. Sibarta, complexa i deliciosa.