

JOSEP PLAYÀ MASET
Barcelona

La cocina es un arte. Así lo entendieron pintores y literatos antes incluso de que los cocineros entraran en el olimpo de la creación y que uno de ellos, Ferran Adrià, fuera la estrella invitada a la Documenta 12 de la ciudad alemana de Kassel en el 2007. Y esta asociación entre arte y cocina ha tenido un referente incuestionable en el Empordà.

El fenómeno elBulli no surge espontáneamente. Aparece en un espacio único donde son muchos los creadores que han encontrado refugio. Y estas raíces son las que se explican en la exposición *El país dels cuiners. De Ca la Teta a elBulli*, en el Museo de l'Empordà de Figueres (abierto hasta el 15 de septiembre), que cuenta con un completo catálogo redactado por 14 autores. Ca la Teta, un establecimiento que arranca a finales del siglo XIX con nombre de mujer –en los inicios ellas eran las grandes cocineras–, está en el origen del conocido restaurante Duran de Figueres. Y el final de esta propuesta expositiva –comisariada por Josep Algans, Manel Gràvalos y Francesc Guillamet– viene marcado por el cierre en el 2011 de El Bulli, convertido en el mejor restaurante del mundo. Entre estos

De Dalí a Adrià, país de cocineros y artistas

dos restaurantes se han forjado muchos de los grandes cocineros del país y han sido lugares de peregrinaje para muchos artistas que han encontrado también aquí sus fuentes de inspiración.

Durante la posguerra, el hotel

Duran de Figueres, regentado por Lluís Duran Camps, fue parada obligatoria de cualquier gourmet. Como señala Salvador García-Arbós, jugaba con la ventaja de contar con otro restaurante en la frontera del Pertús, que llevaba el hermano

pequeño, Joan Duran, y les daba acceso a materia prima procedente de Francia. El libro de personalidades del Duran acredita su prestigio. Desde Josep Pla, que en 1943 ya elogiaba la lubina de la casa, hasta Salvador Dalí que, cuando vuelve de Estados Unidos, en 1948, convierte el establecimiento en su centro de operaciones, como lo haría con el Ritz de Barcelona, el Palace de Madrid, el Meurice de París o el Saint Regis de Nova York. En Figueres tenía reservada la suite 101, que a veces sólo utilizaba para la siesta. Gala ocupaba la 102 porque tenía más luz natural y le iba bien para maquillarse. Dalí bautizó a su propietario como “el Quijote de la oca con peras”, uno de los platos preferidos de la casa, aunque él escogía manjares más ligeros como alcachofas a la brasa, cigalas a la plancha o salmonetes fritos con ajo y perejil. Dalí y Gala, que solían beber agua de Vilajuïga, pedían la de Solares, sin gas, para lavar la fruta ya que no se fiaban del agua del grifo. El artista utilizaba el reservado de la bodega, que llevaba el nombre primitivo de Celler de Ca la Teta, como se puede ver por numerosas fotografías con invitados, a menudo con la cantante Amanda Lear, que si hacía falta lo remataba con un striptease.

Los Duran crearon en poco

EL RESTAURANTE DE MERCADER
La mesa 26 del Motel Empordà fue el centro de las tertulias de Josep Pla

EL CELLER DE CA LA TETA
Salvador Dalí convirtió el hotel Duran en su centro de operaciones local

ELBULLI DE MONTJOI
Richard Hamilton documentó la presencia de Ferran Adrià en Kassel

tiempo un pequeño imperio: construyeron el hotel Rallye, a la entrada de Figueres; compraron el hotel President, abierto por Antoni Costa –un empresario del Port de la Selva exiliado en México y amigo del presidente Josep Tarradellas, a





COL·LECCIÓ HOTEL DURAN FIGUERES

Dedicataria

Dalí bautizó a Lluís Duran como *Quixot de l'oca amb peres*

Acalorados

Josep Pla en plena discusión con el actor Joan Capri en el Motel en 1978



MELI / MUSEU EMPORDÀ FIGUERES

quien dedicó a escondidas el nombre; alquilaron el hotel París, hoy sede del Museu del Joguet; se quedaron con el balneario Els Banys de la Mercè —medio siglo más tarde convertido, por otros propietarios, en un gran prostíbulo; gestio-

naron las áreas de servicio de la AP-7 del Empordà y Porta Catalana; y se extendieron a Barcelona, con el restaurante Finisterre, que en 1977 gana una estrella Michelin (aquí aprendió Ferran Adrià).

En el Duran de Figueres trabajó

Josep Mercader, que se fogueó también en el restaurante de la estación de Portbou, dirigido por Pere Granollers, otro pionero de la cocina, que venía del hotel de París, de Montecarlo. Mercader abrió en el año 1961 el Motel Am-

tomillo por poder deglutir más fácilmente. Dalí también había sido cliente de Viarnés, restaurante próximo a su Teatro-Museo, donde él y el pintor Antoni Pitxot pedían que guardaran las cáscaras de los caracoles, una vez liquidados

miento. Y el Motel ha sabido mantener a una clientela fiel, incluida la intelectualidad gerundense (Modest Prats, Narcís Comadira, Antoni Puigvert, Josep M. Fonolleras, Miquel Berga...).

Durante un tiempo la fonda Roca de Figueres fue también el epicentro de la bohemia local. La presencia del poeta Carles Fages de Climent atrajo a un grupo de artistas como Massot, Capalleras, Sibecas, Vallès o Felip Vilà.

Cuando en 1974 Michelin crea su guía del Estado español, el Motel y el Duran son los primeros establecimientos de las comarcas gerundenses que reciben una estrella, como el Arzak, de San Sebastián, o el Reno, de Barcelona. Dos años más tarde la recibió El Bulli, creado por Hans y Marketta Schilling en 1961 en cala Montjoi (Roses), que entonces tenía de cocinero a Jean-Louis Neichel. Después vendrán nuevas estrellas para La Galiota (Cadaqués), Mas Pau (Avinyonet de Puigventós), La Llar y Empòrium (Castelló d'Empúries), Flor de Lis (Roses), Castell (Peralada) y Miramar (Llançà). Este último, de la mano de Paco Pérez, ha obtenido la tercera estrella y es ahora mismo la punta de lanza internacional de la gastronomía ampurdanesa.

Nuri Serrat, cocinera del Mas Pau, fue la primera mujer del Estado español que obtuvo una estrella e impulsó el premio de gastronomía Robert de Nola. En torno a su restaurante se movieron Néstor Luján, Manolo Vázquez Montalbán, Paco Noy o Carme Casas, considerada la primera gastronoma de la vanguardia. En 1994 Xavi Sagristà y Toni Gerez, dos discípulos de Adrià, se hicieron cargo del Mas Pau. Carlos Pazos es uno de los artistas que les ilustró la carta.

El Bulli, de Ferran Adrià y su socio Juli Soler, tuvo también complicidades artísticas. Adrià pasó el invierno de 1991 en el taller barcelonés de Palo Alto de Xavier Medina-Campeny. Más adelante, Richard Hamilton, pionero del pop art, instalado en Cadaqués a través de Marcel Duchamp, se convirtió en cliente asiduo. De él es la frase: "Comer en El Bulli es una experiencia tan exquisita como una buena lectura". En 1999 creó la serie *Polaroid Portraits*, que fotografía sus encuentros en Montjoi, y con Vicent Todolí, exdirector de la Tate, publicaron una reflexión sobre la presencia de Ferran Adrià en Kassel.●



MELI / MUSEU EMPORDÀ FIGUERES



COL. MARIBEL RUIZ / MUSEU EMPORDÀ

Un mundo desconocido

Las cocineras y los camareros del hotel Duran no tenían en 1955 el glamur actual

purdán en Figueres que se convirtió en el primer gran establecimiento de la cocina catalana. La espina de anchoa rebozada, las habas a la menta, el *garum* o el bacalao con musselina de ajo se convirtieron en platos icónicos. La prematura desaparición de Mercader impidió un mayor reconocimiento pero su yerno Jaume Subirós ha sabido mantener un prestigio que también atrajo a Dalí en sus últimos años, cuando buscaba una sopa de menta o un sorbete de flor de

por los clientes, para alguno de sus montajes escultóricos.

Josep Pla convirtió la mesa 26 del Motel en el comedor de su casa de Llofriu y fue su gran publicista, como antes lo había hecho con Ca la Nieves, en l'Escala. Gracias al escritor Josep Valls, gerente del Motel, tenemos conocimiento preciso de muchas de tertulias que acababan con uno o más vasos de whisky y un caliqueño. Nestor Luján, Luis Bettonica o Ibáñez Escofet hicieron las primeras loas del estableci-

R

EL REPORTAJE

Una exposición explica cómo pintores y escritores convirtieron los restaurantes en espacios de creación y tertulia

Artista y cliente

Richard Hamilton, asiduo de el Bulli desde 1963, con Rita Donagh y Ferran Adrià en el restaurante