

L'entrevista Quim Marqués

Cuiner

Per
M. Josep
Jordan



“L’hort de Michelle Obama és petit però no hi falta res”

Com és que té una foto plantat al mig de l’hort de Michelle Obama?

Perquè m’hi va dur Sam Cats, cuiner de la parella presidencial, que és molt amic de José Andrés, a qui conec des de fa trenta anys i que és com un germà meu. Andrés ha estat pioner a introduir l’educació gastronòmica i els horts a les escoles públiques dels Estats Units i per això està molt vinculat a la primera dama, que ha convertit la salut alimentària en el seu projecte presidencial. La vaig saludar un instant quan jo entrava i ella sortia...

Caram! I què li va dir?

No gaire res. Anava molt escortada, però se la veia encantadora. Molt amable i simpàtica. Tan natural i càlida com casa seva.

No em digui que va veure la part de la Casa Blanca on viuen?

Sí, vam passar per la zona privada de la Casa Blanca, la que no ensenyen als turistes, i és molt normal, molt habitable. Una casa humana i acollidora, amb una cuina petita on cada nit Sam Cats, un noi que havia estudiat amb Barack Obama, els prepara un sopar amb verdures de l’hort. Dieta mediterrània!

De veritat que ho fa cada nit? No és només màrqueting?

Sí que ho fa. L’hort té uns cent metres quadrats. Serveix per donar exemple públic i alhora s’utilitza. No és gaire gran però està molt ben aprofitat. Té carxofes, cols, remolatxes, pastanagues... de tot.

I què el va sorprendre més, de la zona privada presidencial?

Em va cridar l’atenció descobrir que els presidents dissenyen la seva pròpia vaixella i que hi ha una sala dedicada a exhibir-les. N’hi ha una vintena. No és curiós?



JORDAN

Sí, i també sorprèn que el seu amic José Andrés en dinou anys s’hagi convertit en el 21è home més influent, segons la revista Time.

No et pots imaginar el nivell on ha arribat, el pes que té en la societat! La seva vida és la d’un alt executiu amb totes les hores planificades. Necessita reptes i sempre va a més. Fins i tot està ficat en el projecte d’Obama d’ajuda als nens sense llar d’Haití. Té uns quinze restaurants a tot el món i no para d’expandir-se. Ara bé, sempre fa apologia dels productes espanyols i els catalans. Ara li he passat el contacte amb un

El restaurant que comanda amb Manel Marqués (no són família, malgrat el cognom), Suquet de l’Almirall, ja és tot un clàssic de la Barceloneta més arrelada al territori, i ell, una caixa de sorpreses. L’última? Que es va colar com a convidat a les estances privades i l’hort de la Casa Blanca. Ens mostra la foto: amb la seva dona i un assessor del cuiner José Andrés, gran amic seu.



D’aquí a uns mesos obriré una botiga d’arrossos amb degustació al mercat de la Boqueria

productor de mongetes del ganxet. Jo hi vaig estar a l’abril i durant un mes he dut la cuina de Barcelona als seus Jaleo de Washington.

El va conèixer a El Bulli?

No, va ser a l’escola d’hostaleria. En acabar vam treballar junts en un restaurant de Roses i després ens van fitxar a El Bulli. Era el segon any de Ferran Adrià com a cap de cuina. Allà tot era diferent, un repete estimulante. Vam aprendre molt.

Però vostè no va seguir el camí de l’avantguarda.

No, a mi m’agrada el menjar de proximitat, el mar, el bon producte, les arrels. Fa quatre anys que reivindicuem la paella de la Barceloneta, marinera. Les numerem totes i ja som a prop de 20.500. Faig felicitat la clientela i, per sort, en tinc molta!

I coneguda! Als famosos els fa dibuixar un peixet. És fàcil?

N’hi ha que no ho volen fer. Bon Jovi va dir que no, però quan li vaig comentar que els de Depeche Mode me l’havien fet em va demanar els llapis [riu]. Va ser molt curiós el cas de Woody Allen; em va dir: “Només faig ocells o avions de la segona guerra mundial”, i va fer un ocell fuster (que és el que vol dir *woody*) amb un cor al cos que tothom interpreta. Els Supertramp no me’n van fer. Jo n’era molt fan, de jove, els esperava amb les millors gales i un gran vi, i em vaig trobar dos iaiets que només volien verdura bullida sense sal! Com passa el temps!

Ara ha obert el Pepa Tomate. Com va, de moment?

Està ple a vessar. La fórmula? El barri de Gràcia, menjar de qualitat i un preu ajustat, uns 22 euros.

I té més projectes?

Sí, a la tardor obriré una botiga d’arrossos (en tindrè uns quinze) en què també es podrà fer degustació en una zona mig abandonada de la Boqueria que es vol dignificar. Hi haurà cinc locals més on els turistes trobaran aliments del país.

No fa gaire va estar a Texas!

Sí, amb altres xefs vam fer un mes de demostracions de cuina catalana per supermercats de luxe. Ens ho vam passar d’allò més bé. Anàvem en un Mustang vermell! ■