

# Miquel Brossa, plaer i rigor a taula

*És un dels gastrònoms catalans més reconeguts, elogiat per cuiners tan prestigiosos com Joan Roca i Ferran Adrià; amb orígens familiars a Sant Feliu de Guíxols i ara visitant habitual de la Cerdanya, ha viatjat per tot el món, ha tastat tota mena d'aliments i ha menjat als millors restaurants*

TEXT **ALFONS PETIT**

**M**iquel Brossa és un exemple de rigor, seriositat i inconformisme», assegura Joan Roca, el cuiner del restaurant El Celler de Can Roca de Girona. I no s'acaben aquí, els seus elogis: «En Miquel és molt important per al món de la gastronomia. És agraït i coneix la feina que es fa en els restaurants, la qual cosa no és tan habitual entre els gastrònoms. A més, tot allò que explica és molt interessant perquè és una persona que viatja molt, i que a més viatja per menjar, i que a més no menja només als llocs habituals, on ho fa tothom, sinó que li agrada tastar-ho tot, on sigui, i compartir el coneixement

que va adquirint, la qual cosa suposa un valor importantíssim». Joan Roca feia aquestes afirmacions dimarts passat al seu restaurant, en l'acte de presentació del llibre *Canaille*, l'últim projecte de Miquel Brossa (Barcelona, 1942), un dels gastrònoms més reconeguts i apreciats de Catalunya.

I no ho diu només Joan Roca. En el pròleg de *Canaille*, Ferran Adrià, cuiner d'El Bulli de Roses, escriu: «Si em preguntessin qui, entre totes les persones que conec, encarna millor el que entenem per un gastrònom, la primera figura que em vindria a la ment seria, sense cap dubte, la de Miquel Brossa. Amant per igual de la cuina tradicional, de la cuina moderna, de la cuina d'avantguarda, té una cosa que sempre m'ha fascinat: una actitud positiva insubornable, una predisposició absoluta per al plaer, una capacitat increïble per gaudir del menjar. Hedonista però també analític, un Brillat-Savarin del nostre temps!» (Jean Anthelme Brillat-Savarin era un jurista francès

que va viure entre 1755 i 1826, va ocupar diversos càrrecs polítics després de la Revolució i està considerat el primer gastrònom perquè va escriure el primer tractat sobre la matèria, *Fisiologia del gust*, publicat el 1825).

Miquel Brossa no és jurista, sinó que la seva formació és en direcció d'empreses, i no ha ocupat càrrecs polítics, encara que forma part d'una trentena d'associacions gastronòmiques, entre les quals hi ha l'Acadèmia Catalana de Gastronomia. Va desenvolupar durant dècades la seva activitat professional en multinacionals dedicades a productes alimentaris de gran consum, la qual cosa el va portar a viatjar per tot el món guiat pel proverbi castellà «*donde fueres haz lo que vieres*», que el va fer interessar-se per la gastronomia de tots aquests indrets. En aquest sentit, i com explica ell mateix a la petita autobiografia inclosa a *Canaille*, «sense adonar-me'n em vaig anar convertint en un curiós impenitent de la gastronomia, atacat cada vegada més per la curiositat de l'etnologia, desitjós de visitar pa-



R

isos exòtics, sense perdre l'ocasió de tastar allò que mai he tastat, perquè m'estimo més arriscar i aprendre que caure en la rutina». En el mateix text afegeix que «de tant que estimo viatjar i menjar, he visitat els nou primers establiments de la llista dels cinquanta millors del món de la revista londinenca *Restaurant Magazine*, i la meitat dels restants».

Una ullada a la seva pàgina a Internet ([www.brossa.cat](http://www.brossa.cat)) permet constatar que tot allò que explica en aquesta presentació és veritat: se'l pot veure viatjant per indrets tan diferents i allunyats com el Pol Nord, el sud-est asiàtic, Papua-Nova Guinea, la Ruta de la Seda, Odessa, el País Basc, Sydney, Estats Units, la Cerdanya, etc., i als millors restaurants del món: del Celler de Can Roca (el tercer, segons *Restaurant*), per suposat, a establiments bascos com Arzak, Azurmendi o Mugaritz, que també figuren a la llista, passant per l'actual número u del món, l'Eleven Madison Park de Nova York (escriu que està sobrevalorat, per cert), l'Osteria Francescana de Mòdena (número dos), el ja desaparegut Noma de Copenhaguen, el peruà Astrid y Gastón, el brasiler D.O.M., el coreà Ryunike, el japonès Narisawa, l'australià Quay... També se'l pot veure en experiències gastronòmiques tan excepcionals com un àpat al mític Mibu de Tòquio (una mena de societat gastronòmica amb una única taula i a la qual només es pot accedir per invitació i on cuina Hiroyoshi Hishida, un autèntic referent per a Ferran Adrià), o menjant en mercats a l'aire lliure, o tastant aliments absolutament desconeguts a casa nostra...

### DE SANT FELIU DE GUÍXOLS AL MÓN

Aquest llarg periple pel món de la gastronomia té els seus orígens a Sant Feliu de Guíxols, la localitat d'on era la seva família: «El meu pare hi havia nascut i la seva família hi havia viscut des de principis del segle XIX o fins i tot abans...». Malgrat això, poc abans del naixement de Miquel Brossa la família ja s'havia traslladat a Barcelona, encara que tornaven a Sant Feliu als estius: «Jo hi passava els tres mesos, i em feien anar a classe amb un mestre que es deia Sr. Esteve, que m'ensenyava o bé a casa seva o bé a les aules de l'Escola Nacional». La relació de Miquel Brossa amb Sant Feliu de Guíxols va ser intensa en la seva infantesa i es va anar refredant amb el pas del temps, fins que pràcticament va deixar d'anar-hi, tot i que encara hi

conserva algunes propietats. Malgrat això, conserva un altre record de la localitat, molt relacionat amb la gastronomia: «Durant molts anys anava gairebé cada setmana a menjar al restaurant Can Toni, del meu amic d'infantesa Jordi Budó, un dels primers de les comarques gironines que va tenir estrella Michelin».

Des de fa un temps, Miquel Brossa torna a tenir relació amb les comarques gironines perquè té casa a Ger, a la Cerdanya: «Amb la meua dona hem calculat que passem un centenar de dies a l'any viatjant, un altre centenar de dies a Ger i la resta a Barcelona».

I és que l'afició pels viatges que es va originar amb la seva feina no l'ha perdut mai i la continua cultivant un cop jubilat. I estretament lligada l'una amb l'altra, la passió per la gastronomia: «Jo he treballat molts anys en empreses multinacionals de l'alimentació, i per això tinc una visió professional del tema. Teníem fàbriques pràcticament a tot el món, a l'Índia, a la Xina, arreu, i això et dona una visió molt real del que passa en un país i com s'hi menja, perquè abrades tots els segments, des dels llocs de luxe als llocs més tirats.



FOTOS:

1. Sobre aquestes línies, la portada de *Canaille*, el llibre de Miquel Brossa sobre els menús.
2. El cuiner Joan Roca conversant amb Miquel Brossa al Celler de Can Roca, poc abans de la presentació de *Canaille*, dimarts passat.
3. Marc Martí.
4. Amb Ferran Adrià, en una reunió de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia.
5. Escoltant Massimo Bottura, cuiner de l'Osteria Francescana de Mòdena, el segon millor restaurant del món (era el primer fins l'abril passat).
6. Amb el peruà Gastón Acurio.
7. Amb el matrimoni Hishida al mític Mibu de Tòquio.
8. Al mont Fuji (Japó).
9. A Papua-Nova Guinea.
10. Al Pol Nord.

A mi m'agrada anar a pertot, perquè sempre trobes coses interessants, i tastar-ho tot, també». Sosté, convençut, que «menjo de tot. Estic segur que sóc de les persones que ha menjat més espècies animals i vegetals. Quan veig alguna cosa i no sé què és ho tasto, sense preguntar, m'és igual. Després ja en parlarem».

Aquesta manera de fer deriva de la seva visió dels viatges: «Molta gent viatja i no aprofundeix en els llocs que visita. A mi els llocs on aterra un avió intercontinental generalment no m'interessen, perquè tot està pautat, ja ho sabem de tota la vida. En canvi els que s'arriba amb tartana són els interessants, els autèntics». Aquest esperit aventurer el manté –«tot i que ja no estic per gaire aventures», admet– i l'ha portat per exemple al Pol Nord, o a recórrer la Ruta de la Seda, o a illes perdudes del sud-est asiàtic...

Tot aquest bagatge l'ha anat compartint Miquel Brossa a través d'articles, de les associacions gastronòmiques de les quals forma part, parlant amb persones relacionades amb el món de la cuina, impulsant estudis com el que va analitzar l'impacte econòmic del Celler de Can Roca (en el qual hi va participar la UdG), i ara publicant el seu primer llibre, *Canaille*, dedicat a la cuina dels menús, i que també té com a punt de partida una trobada de científics per analitzar les propietats nutricionals d'aquesta mena d'aliments. «Em preocupa el colesterol, i l'anàlisi que s'ha fet demostra que una ració de cent grams de menús no supera els límits màxims diaris recomanats», comenta Brossa. En la presentació del llibre, Joan Roca el va elogiar perquè «és un treball de recerca i de cultura, amb molta informació, que evidencia un gran coneixement i que persegueix reivindicar un producte que no està de moda per qüestions dietètiques o culturals». I això que, segons va apuntar, «a Catalunya hi ha una gran tradició de la cuina de menús, i un molt bon receptari, que està perfectament reflectit al llibre». Joan Roca és un dels cuiners que han aportat receptes a *Canaille*, com també ho ha fet la seva mare, Montserrat Fontané, i altres cuiners i cuineres com Carme Rusalleda, Fina Puigdevall, Javi Estévez, Carles Gaig, Jaume Subirós, Albert Adrià, Pere Bahí...

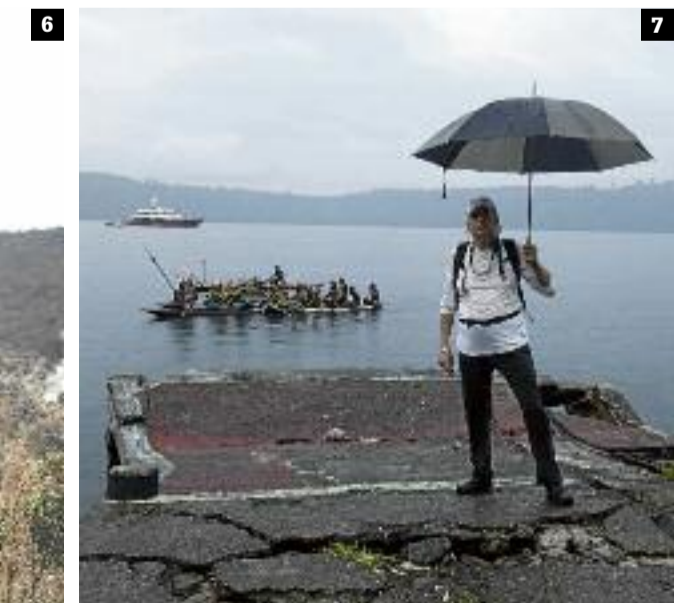
«En Joan és excepcional, és un monstre de tot, d'amabilitat, de bonhomia, de senzillesa, d'accessibilitat, té totes les virtuts», detalla Miquel Brossa quan se li demana que sigui ara ell qui valori Joan Roca, el cuiner del Celler de Can Roca, restaurant que en els últims set anys ha estat sempre entre els tres millors de la llista de *Restaurant*, una fita inèdita. Però no té la mateixa opinió d'altres cuiners dels millors restaurants del món: «Arribar a una posició així requereix un cert nivell de teatre i n'hi ha que es munten un rotllo social, un suposat compromís solidari que ara està de moda però que em sembla que hi ha molta hipocresia al darrere d'aquesta paraula en força casos, se n'omple la boca gent que de solidària no en té res». A més, es mostra molt crític, sense citar-lo de manera explícita, amb René Redzepi, del Noma de Copenhaguen.

També és crític amb la Guia Michelin, que considera «un instrument de venda de productes francesos» en la qual els restaurants d'aquí estan «penalitzadíssims» i en canvi «a Tòquio, per exemple, tenen tres estrelles restaurants infames, hi ha una proliferació exagerada d'establiments triestrellats». «És sovint una qüestió d'interessos comercials francesos, que es veu sobretot en les cartes de vins», afegeix.

Quan se li demana si considera elitista l'alta cuina respon que «depèn de les prioritats de cada persona; no són restaurants que hi vas cada dia i si estalvies perquè et ve de gust anar-hi de tant en tant no és una cosa que resulti inassequible». I posa un exemple: «Cada vegada que he anat al restaurant d'Arzak, a Sant Sebastià, hi he anat en taxi; i la meitat dels taxistes que m'hi han portat hi havien menjat».

En aquest punt, Miquel Brossa recorda l'estudi que ell va impulsar sobre l'impacte econòmic del Celler de Can Roca i defensa que és un aspecte a tenir molt en compte: «Cada vegada hi ha més gent que prepara amb temps el seu viatge aquí, i que ve més d'un dia, i que el primer que fa és preguntar quins altres restaurants es poden visitar. I aquests són uns diners molt interessants perquè és un turisme de nivell».

En paral·lel, a més, Miquel Brossa considera que el nivell general de la cuina a les comarques gironines, al marge dels establiments d'elit, ha millorat amb el temps: «Va passar una època molt dolenta quan hi va haver el boom del turisme, però ara s'està regenerant molt, hi ha molta gent d'escoles i que aprenen, i fins i tot als llocs més simples tenen gent prou qualificada. I això es una cosa que anirà en augment. ▶



R