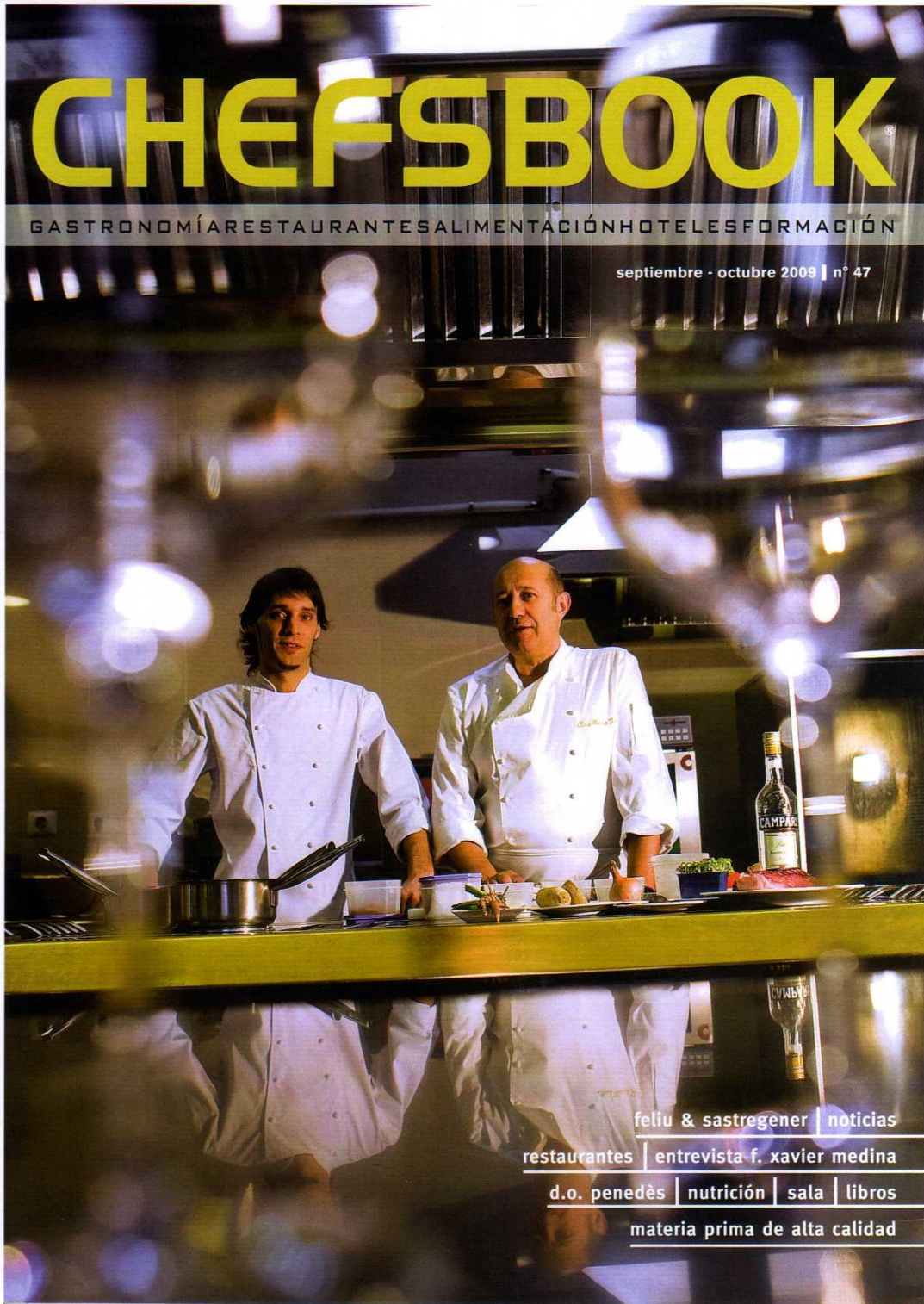


CHEFSBOOK

GASTRONOMÍA RESTAURANTES ALIMENTACIÓN HOTELES FORMACIÓN

septiembre - octubre 2009 | n° 47



feliu & sastregener | noticias
restaurantes | entrevista f. xavier medina
d.o. penedès | nutrición | sala | libros
materia prima de alta calidad

LLUÍS FELIU ALBERT SASTREGENER

LA IMAGINATIVA COCINA DE GIRONA

Las comarcas de Girona han dado siempre buenos frutos y en el campo de la cocina no podía ser menos. En este Mano a mano participan dos cocineros que dejan claro que uno de los rasgos característicos de estas tierras es la gran creatividad e imaginación de sus cocineros, representados aquí por Lluís Felíu y Albert Sastre gener.



Las magníficas instalaciones del Àula Gastronòmica de l'Empordà, situada en el término municipal de Vall-llobrega, en el interior de la Costa Brava, acogen este Mano a mano en el que comparten fogones dos cocineros de la zona: Lluís Felíu, del restaurante l'Aliança d'Anglès –con una estrella Michelin-, y Albert Sastre gener, del restaurante Bo-Tic, de Corçà. Ambos cocineros se conocen desde hace años, ya que se da la circunstancia de que Albert trabajó junto a Lluís en l'Aliança.

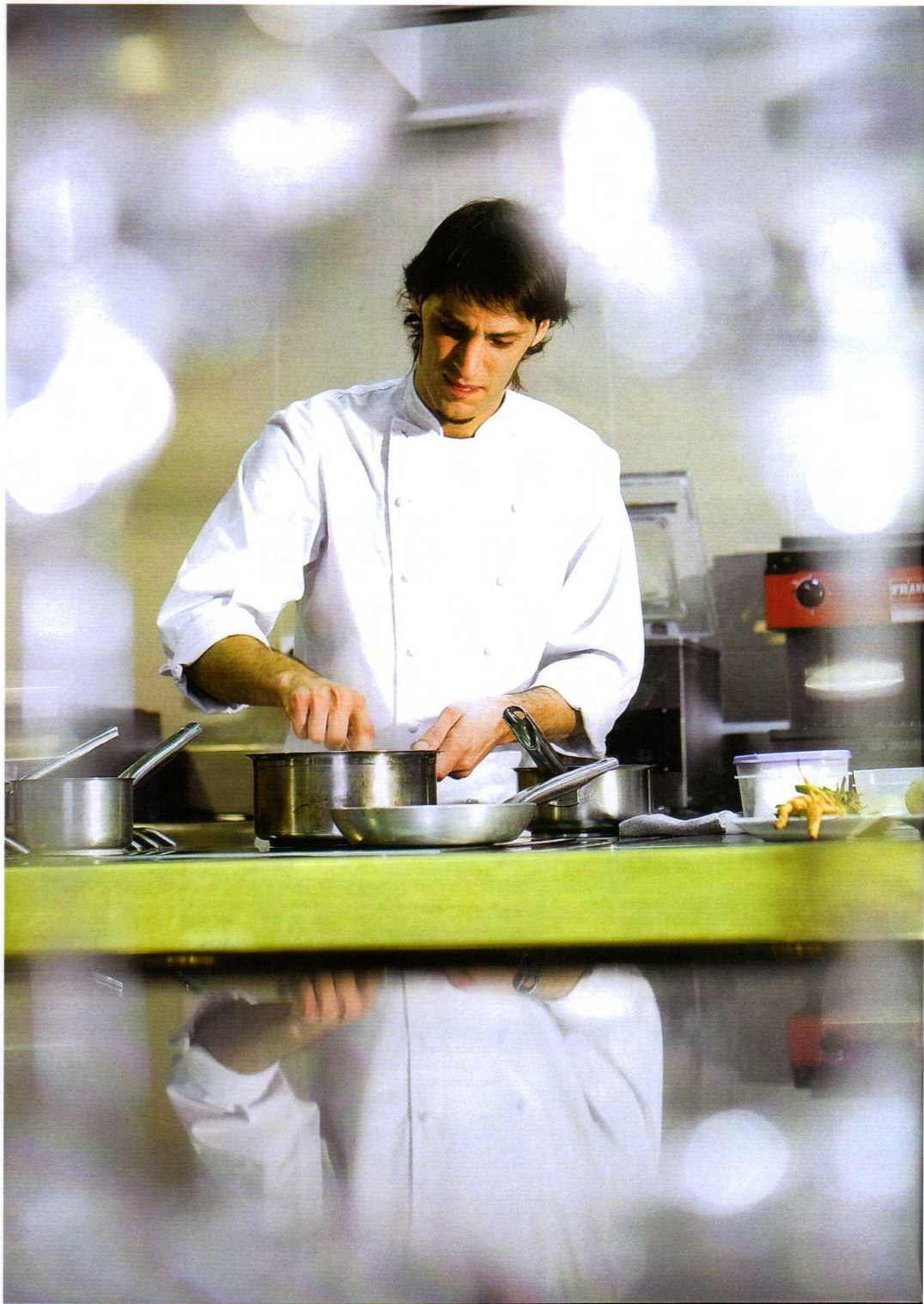
L'Aliança d'Anglès tiene una gran historia detrás. El establecimiento nació en 1919 como local social para los payeses del pueblo de Anglès. Los padres de Lluís tomaron las riendas del local hace más de 50 años y, con el tiempo, l'Aliança fue incorporando más variedad en su oferta, incluyendo pequeños platos que fueron alcanzando cada vez

más éxito. Finalmente, Lluís Felíu y su hermano Josep Maria –que se encarga de la sala- se lanzaron a la aventura definitiva de transformar el establecimiento en un restaurante que ha alcanzado un gran éxito. En l'Aliança d'Anglès, Lluís ha desarrollado una cocina muy personal, totalmente autodidacta, que se apoya en un excelente producto y que no deja de sorprender por sus osadas propuestas. Lluís Felíu revoluciona conceptos, realiza mezclas inauditas que apuntan a convertirse en clásicas, sin perder nunca las raíces. Los licores aparecen a menudo en sus elaboraciones, como una huella de la historia del local, donde café y copas fueron dueños y señores durante décadas.

Albert Sastre gener junto a su pareja y socia, Cristina Torrent, se lanzó a la aventura de tener restaurante propio en diciembre de 2007. Albert, a pesar de

su juventud, tiene un gran bagaje que lo ha llevado por grandes cocinas como la ya mencionada de l'Aliança d'Anglès, la Cuina de Can Pipes, el restaurante Àbac... y que asienta la base de su personal cocina. Albert cuida cada detalle, escoge cada producto, trabaja cada técnica con rigor y pasión, fruto de su amor por la cocina, tal y como él mismo reconoce. Sus elaboraciones nos recuerdan que su restaurante está en el Empordà, tierra de mezcla de sabores, de buenos productos, de grandes recetas. Por eso, Albert recoge las esencias del Empordà y las combina con innovadoras técnicas y su toque personal.

Cocina de Girona con aires del Empordà, una mezcla irresistible.





- **¿Qué es lo primero que haces al entrar en la cocina por la mañana?**

Encender la cafetera.

- **¿Cuál crees que es tu mejor creación culinaria?**

Todo un poco... Transformamos lo tradicional en actual.

- **En la cocina, ¿cuándo disfrutas más?**

Me lo paso mejor cuando cocino, tengo el restaurante lleno y voy de cabeza; cuando el cliente sonrío al dejarle el plato; y, sobretodo, cuando al final te dice que todo ha sido fantástico.

- **¿Hay algún ingrediente que no utilizarías nunca?**

No, isiempre que sea comestible!

- **¿Y cuál es el que más utilizas?**

El aceite.

- **¿En algún momento te has planteado dejarlo todo?**

No, porque hago lo que me gusta y si no lo hiciera lo echaría mucho en falta.

- **¿Crees que los precios de los restaurantes de alta gastronomía son equilibrados?**

Sí y no. Sí, porque si un restaurante toca buen producto, tiene un equipo de personal..., tiene que nivelar todo. Y no, porque hay restaurantes que no te dan un buen producto y que se pasan en el precio.

- **¿La crisis hace limpieza?**

Dicen que sí...

- **En la cocina no soportas...**

...que el trabajo no se acabe. Me gusta que el trabajo se acabe a tiempo.

- **¿Y fuera de la cocina?**

No tengo muchas manías, la verdad.

- **Tu mejor cualidad y tu peor defecto en la cocina son...**

La cualidad, para mí, cocinar y organizar. El defecto, que a veces quiero ser demasiado perfecto y a veces esto se hace demasiado obsesivo.

- **¿Quién es tu crítico particular?**

Cristina, mi pareja y socia, jefa de sala, y Sam, mi jefe de cocina.

- **El mejor plato para mojar pan es...**

Un buen guisado de habas y guisantes bien tiernos.

- **¿Qué haces cuando tienes fiesta?**

Ir a esquiar en invierno, buscar setas en otoño, ir a la playa con Cristina en verano, patines en línea... Deporte y, una vez a la semana, salir a comer.

- **¿Qué es lo primero que haces al entrar en la cocina por la mañana?**

Un café.

- **¿Cuál crees que es tu mejor creación culinaria?**

El arroz con cohombres y azafrán.

- **En la cocina, ¿cuándo disfrutas más?**

Cuando acabo un servicio y tengo la sensación de que todos los platos han ido bien.

- **¿Hay algún ingrediente que no utilizarías nunca?**

No, en principio, no.

- **¿Y cuál es el que más utilizas?**

Aparte de la cebolla, me gusta el azafrán, algún tipo de fruta ácida para combinar y utilizo mucho licores.

- **¿En algún momento te has planteado dejarlo todo?**

Los primeros años fueron los más duros...

- **¿Crees que los precios de los restaurantes de alta gastronomía son equilibrados?**

En alta gastronomía, sí, pero hay restaurantes de nivel medio que tienen precios de alta gastronomía aunque llegan justo a calidad de menú.

- **¿La crisis hace limpieza?**

Sí, pero a veces esta limpieza es un poco injusta porque existe gente a la que coge a contrapié

- **En la cocina no soportas...**

... que se hable en tono fuerte ni el olor a quemado.

- **¿Y fuera de la cocina?**

La mentira.

- **Tu mejor cualidad y tu peor defecto en la cocina son...**

La cualidad: conocer mis limitaciones... El defecto: hay momentos en los que tiendo un poco al pesimismo.

- **¿Quién es tu crítico particular?**

Yo. ¡Tengo vocación de crítico!

- **El mejor plato para mojar pan es...**

Un huevo frito.

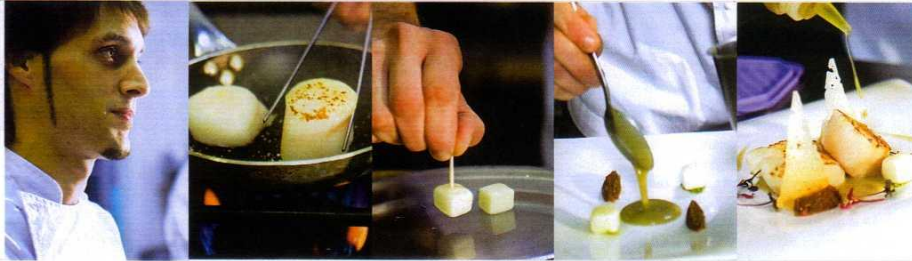
- **¿Qué haces cuando tienes fiesta?**

Me gusta mucho pasear, aunque sea sólo. Me gusta mucho la música, leer...



VIEIRAS CON CREMA DE BERENJENA AHUMADA, SOFRITO Y RAVIOLIS DE IDIAZÁBAL

BO-TIC
Ctra. C-66 Girona-Palamós, km 11,5
17121 Corçà
Tel. 972 63 08 69
www.bo-tic.com



INGREDIENTES

Vieiras

2 vieiras

Crema de berenjena ahumada

4 berenjenas, 25 g cebolla confitada, 100 g nata líquida, 400 g caldo de jamón

Ravioli de Idiazábal

100 g Idiazábal, 100 g leche, 1 cola de pescado, 500 g agua, 25 g alga vegetal

Sofrito

4 u ajos brunoise

10 u cebolla de Figueres brunoise

8 u tomates brunoise sin piel ni semillas

Crujiente de Idiazábal

200 g Idiazábal

Aire de humo

200 g agua, 1 g lecitina de soja, 15 g aceite de humo

PREPARACIÓN

- 1 Limpiar las vieiras, marcarlas en la sartén por ambas caras. Para la crema de berenjena, asar las berenjenas, pelarlas y ponerlas junto a la cebolla confitada y el caldo de jamón en un cazo a fuego medio durante unos 15 minutos. Añadir la nata líquida y dejar hervir unos 5 minutos más. Triturar la crema y rectificar de sal y pimienta blanca.
- 2 Para el ravioli, poner el Idiazábal y la leche al fuego. Una vez fundido, deshacer la cola de pescado previamente remojada en agua. Extender la crema de Idiazábal en placas rectangulares con una altura de 1 cm. Una vez cuajada, cortar en cuadrados de 1 x 1. Para el baño, unir el agua al alga vegetal y hervir. A partir de los 90° C empieza a melificar al instante en contacto con cualquier ingrediente. Retirar del fuego y, con la ayuda de una brocheta, pinchar los cuadrados de Idiazábal y bañarlos.

Reservar. A la hora de acabar el plato, calentar los raviolis bajo la salamandra para que la crema de Idiazábal se funda y quede el ravioli líquido (el baño aguanta unos 80° C antes de fundirse).

- 3 Sofreír ajo y cebolla, más o menos una hora. Cuando empiecen a tomar color añadir el tomate. Dejar cocinar una hora más y rectificar de sal y pimienta blanca. Para el crujiente de Idiazábal, cortar el queso bien fino con una máquina de cortar. Extender en una placa y hornear a 150° C durante 15 minutos. Para el aire de humo, mezclar los tres ingredientes y emulsionar con un Turmix. Dejar estabilizar el aire resultante un minuto.

CONSEJOS

Para disfrutar mejor del sabor de las vieiras, Albert Sastregeren acostumbra a servir las siempre un poco crudas.