



ENTREVISTA

stéphane poussardin

Francès, format a Avinyó i instal·lat a Catalunya des del 1990, cuina i ensenya cuina a l'Atelier, a Cabrera de Mar (Maresme). Ha publicat un llibre amb vuitanta receptes de cuina molecular.

text ferran caldés /// foto becky lawton

Quan va començar a interessar-se per l'alta gastronomia?

El primer dia que vaig entrar a treballar a l'Auberge de Cassagne. Hi entrava sempre una hora abans per preparar-me. M'encantava el que fèiem, que era nou i creatiu per a mi. M'apassionava.

Què permet la cuina molecular, des del punt de vista dels cuiners, que no permeti la cuina tradicional?

Primer he de dir que sense conèixer la cuina tradicional i entendre-la, no es podrien aplicar tècniques de cuina molecular. La cuina tradicional és la base per a qualsevol cuiner i li permet entendre més bé la transformació física i química dels

ingredients durant el procés de calor i de fred. A partir de tot això, les tècniques modernes permeten personalitzar el resultat, crear, donar formes, textures i gustos nous.

I per als comensals, quin valor afegit té la gastronomia molecular?

La cuina molecular permet jugar, experimentar i emocionar els comensals. Amb ella pots transmetre una emoció a través del plat, crear un efecte sorpresa per al paladar i fer que el client viatgi i visqui un moment inoblidable.

La cuina molecular només és per als restaurants de luxe?

No! La cuina molecular està a l'abast de qualsevol persona que vulgui aprendre, descobrir i experimentar al seu restaurant, al seu bar o a casa seva! Ara es poden comprar estris a qualsevol lloc i aprendre els processos més complexos a internet.

A partir dels cursos que imparteix a l'Atelier, es pot aplicar l'aprenentatge al dia a dia de la nostra cuina?

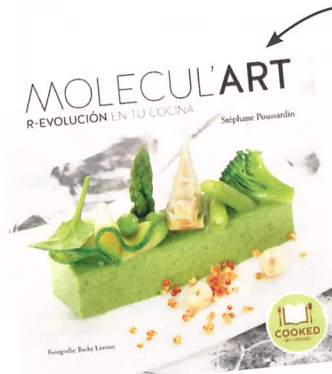
Molts dels assistents ja tenen un sifó i estris que els permeten



gelificar, cuinar al buit, deshidratar, esferificar... Als cursos explico l'aplicació d'aquestes tècniques amb receptes fàcils i divertides que es poden fer a casa.

Quina mena de receptes trobarem al llibre?

Hi ha 80 receptes de tots els nivells, repartides en aperitius, primers plats freds i calents, peixos, carns i postres. Està pensat perquè els aficionats i els professionals agafin idees amb receptes basades en productes de temporada, fent servir tècniques modernes de cuina molecular per donar-los un toc original, creatiu i divertit.



MOLECUL'ART

Stéphane
Poussardin
Ed. Urano.
256 pàg.
Preu: 22 €.

“Sense conèixer la cuina tradicional i entendre-la, no es podrien aplicar tècniques de cuina molecular.”