

ENTREVISTA A

Fermí Puig

Enfeinat i donant instruccions, -s'acosta l'hora de dinar i ha d'estar tot a punt per quan entrin els clients-, Fermí Puig ens rep al seu restaurant i ens dedica una estona llarga per parlar dels seus inicis a la cuina, de la seva trajectòria com a xef de restaurants de prestigi, del present dirigint el restaurant que porta el seu nom, i del futur de la cuina i de la gastronomia del nostre país. Atent, afable i amb bona conversa, està pendent de si han arribat o no els rovellons i ens avisa que tenim temps però no ens podem estendre, ja que haurà d'anar a la botiga de menuts del mercat de la Llibertat a buscar el cap i pota que els fa falta.

© PERE CORNELLAS

**Com i quan comença la teva relació amb la cuina?**

Estudiant Filologia i Dret a la Universitat Autònoma, a finals dels anys 70, vaig adonar-me que dues de les meves passions eren cuinar i els bons restaurants. Veient que els estudis no em satisfieien, vaig decidir, davant la consternació familiar, que volia ser cuiner. Una amiga de la família; Luisa de Soto, em va portar al restaurant de la Montse Guillén, un dels més moderns d'aleshores, per anar a fer de "pinche". Però aleshores va passar una història molt maca. Dinant van servir un vi que no estava bé i vaig atrevir-me a criticar-lo. Un client que dinava allà va dir exactament el mateix que jo. Resulta que era Manuel Vázquez Montalbán, i gràcies a això em van donar feina no d'ajudant sinó de màitre, de manera que el meu primer lloc de treball li dec a ell.

I com continua aquesta introducció al món de la gastronomia?

A mi en aquells temps, a principis dels 80, un dels restaurants que més m'agradava era El Bulli, i com que coneixia el Juli Soler, que feia poc l'havien nomenat director del restaurant, li vaig demanar que quan tinguessin una plaça d'ajudant m'ho fes saber. Al cap d'un any d'estar amb la Montse Guillén em va trucar i em va dir que ja hi podia pujar.

Aleshores ja hi havia el Ferran Adrià?

No. El Ferran va entrar al Bulli perquè el vaig convèncer jo. Havia anat endarrerint el tema de la mili, i quan finalment em va tocar, em van enviar a Infanteria de Marina a Cartagena. Allà em van fer cuiner del capità general i va coincidir que l'altre cuiner que hi havia era el Ferran Adrià. Vam fer la mili junts, ens vam fer amics i vam gaudir cuinant perquè vam haver de preparar un munt d'àpats d'estat. Aleshores li vaig proposar d'anar a fer pràctiques al Bulli, i quan va acabar la mili, pensant que era un engany, va entrar a la cuina del restaurant i ens vam retrobar allà.

"Els fonaments de l'edifici gastronòmic de Catalunya estan més fermes i més ben arrelats que mai"

Com veus el panorama gastronòmic actual?

Som un país amb una alta cuina de referència, i per tant un país modern i viu. Després d'una nit molt llarga per la cultura gastronòmica, inexistent des de l'edat mitjana, Catalunya i el País Basc han estat les capdavanteres a fer entendre que la cuina és un espai de cultura que ens fa més cívics. I a més de tenir cims d'excel·lència, el nivell mitjà del país ha crescut molt, que ens feia falta, perquè teníem la part de dalt de la piràmide molt brillant però el gruix entremig no gaire. Un país que té un nivell entremig extraordinari és Itàlia, on probablement els grans restaurants de dalt no tenen el nivell dels nostres, però la classe mitja és incomparable.