

LLUERNA

Víctor Quintillà i Mar Gómez

Ja fa set anys que aquesta parella van sortir al **CUINA**: la seva proposta gastronòmica de proximitat i renovadora, instal·lada a Santa Coloma de Gramenet, ens va interessar quan tot just havien obert. Fa poc vam tornar a visitar-los, conscients que el seu discurs culinari, avui tan estès, va ser precursor. I, entre fer-los l'entrevista i publicar-la, han rebut la primera estrella Michelin.

El doble sentit de circulació a la cuina de Catalunya, que no guerra —recullo un símil de Santi Santamaria— molt sovint es dona, també, a escala local. Avui dia, quan preguntes pel restaurant de referència d'una població, quan demanes quin és el millor per anar-hi de client, els vots solen repartir-se entre un lloc espaiós de cuina tradicional, que acostuma a ser de tota la vida, i un altre de menys cèntric, d'obertura recent i dimensions reduïdes, modern pel que fa a l'oferta gastronòmica i que sol portar una parella jove. A Santa Coloma de Gramenet, aquest segon establiment és el Lluerna.

— Mar Gómez: L'altre suposo que deu ser l'Armengol.

Bingo. Jo feia una guia de Santa Coloma de Gramenet. Tenia molt bones referències del Lluerna, vaig venir i vam estar parlant, no sé si ho recordeu. Però també era obligat recomanar el bacallà a la colomenca de ca l'Armengol.

— Víctor Quintillà: És el plat pel qual se'ls coneix. Ara la cuina ja la porta més el fill, que intenta tenir una carta moderna, però sense deixar de fer el bacallà i, en general, els plats

que demanen els clients de sempre. Ca l'Armengol és un molt bon restaurant.

No sabia si us trobaria: oi que veniu de Nova York?

—M.G.: Acabem d'arribar, sí, però de Bangkok.

Ho dec haver entès malament.

—M.G.: Segur, perquè a Nova York no hi hem estat mai.

Què us hi ha dut, a Tailàndia?

—M.G.: Van convidar en Víctor a cuinar en un certamen gastronòmic que ja va per la tretzena edició, és el més important de tot el sud-est asiàtic.

La fama del Lluerna, de Santa Coloma de Gramenet, arriba a Indoxina?

—M.G.: Havien convidat un altre cuiner català, però la invitació cobria només els costos de desplaçament i l'estada, i ell volia cobrar per la feina. Va ser ell mateix que va recomanar-nos a l'organització de l'acte, la cadena d'hotels Four Seasons. Un cop allà, vam aprofitar per fer alguna visita de turisme. Hi tenim un amic, un cuiner que havia estat al Lluerna amb nosaltres i que ara treballa allà.

Tenim una alta cuina de prestigi mundial i un atur de dimensions astronòmiques. La suma dels dos factors dona èxode?

—M.G.: I tant, i tant que això va a més. Cada dos per tres, sens d'algú que se'n va a treballar a restaurants importants a l'estranger. Nosaltres tenim amics i coneguts que ja ho han fet. Comencem a ser a tot arreu. Es nota en els noms dels restaurants i tot: hi ha un Catalan a Abu Dhabi.

Què dius, ara!

—M.G.: I un Catalonia a Singapur!

Trobaríem alguna petja de l'experiència indoxina en la vostra carta?

—V.Q.: Jo no sóc de fusionar gaire, la veritat. Tot acaba influint, de vegades sense que te'n donis, però ara només caic en un plat que podríem dir-ne tai o amb algun element de la cuina tai, però és d'abans de fer el viatge. Una crema de carbassó ecològic amb cacauets i esferificació de curri.

Hi ha molts catalans que han estat més vegades a Indoxina que a Santa Coloma de Gramenet.

—M.G.: Una vegada, un noi de Barcelona va dir-nos que no de venir a treballar aquí perquè no sabia ni on era Santa Coloma. Es pensava que estava molt lluny.

Agafes la carretera que passa aquí a cent metres i el primer que hi veus és el rètol de Barcelona: no per dir-te'n la distància, sinó per dir-te que ja hi ets. >



LLETONS DE VEDELLA CRUIXENTS AMB SIPIONS

NOVELL TEMPS RACIÓ
MITJÀ 1 h 15 min 5 C

INGREDIENTS PER A 4 PERSONES

600 g de lletons de vedella
 250 g de sipions
 3 cebes de Figueres
 1 pastanaga
 1 porro
 3 escalunyes
 ¼ de manat de julivert
 50 g d'oli de gira-sol
 • germinats
 • goma de xantè

PREPARACIÓ

1 Peleu les cebes i tal·leu-les per la meitat. Rostiu-les al forn, a 190 °C, 45 min o 1 h. Deixeu-les refredar i envaseu-les en bosses al buit. Feu coure les bosses al vapor, 8 h, a 95 °C. Després, poseu-les en un colador i

deixeu-les escórrer. Lligueu el suc de dins les bosses amb la goma de xantè.

2 Escalduu el julivert amb aigua bullent i refredeu-lo amb aigua i gel. Escorreu-lo i tritureu-lo amb l'oli de gira-sol.

3 Poseu els lletons amb aigua i gel, 12 h, i aneu-ne canviant l'aigua. Escorreu-los, salpebreu-los i poseu-los en una olla amb aigua freda, el porro, la pastanaga i les escalunyes. Deixeu-ho coure fins que estigui a punt d'arrencar el bull.

4 Piqueu els lletons amb un ganivet i poseu-los en un motlle. Deixeu-ho refredar i tal·leu-ho a rectangles.

5 Marqueu els lletons per tots els costats, saleu-los i acabeu-los amb els sipions (que prèviament haureu fet a la planxa), els germinats i un cordó d'oli de julivert.

abandonat i oblidat. Però no sé com definir-me, el millor per conèixer la meua cuina és venir un dia i fer, per exemple, el Menú de Presentació, que per això en diem d'aquesta manera. Per dir alguna cosa, posa-hi que faig cuina mediterrània d'autor. Ja m'està bé.

Quan els clients sou vosaltres, quina mena de restaurants trieu?

—V.Q.: L'Alkímia ens agrada molt. L'Oriol Rovira, dels Casals, de Sagàs, seria un altre. En Paco Pérez. I en Nandu Jubany, és clar. Te'n puc dir un de fora de Catalunya?

És clar.

—V.Q.: Doncs posa Casa Marcelo, de Santiago de Compostela, un dels llocs que m'han impactat més, últimament.

Viatgeu gaire?

—V.Q.: No et pensis, a Santiago hi vam anar pel Fòrum Gastronòmic. Tenim dues filles, i cada matí les portem a l'escola i venim cap aquí. Sort que vivim al costat. Ca l'Armengol, del qual parlàvem al començament, fa càterings i tenen tot un equip, perquè és un local molt gran. Nosaltres dos prou feina tenim amb el Lluerna.

I amb voltar pel país buscant productes.

—V.Q.: També, també.

L'estrella Michelin us aniria de perles.

—V.Q.: Home, és clar, ens ajudaria per donarnos a conèixer, perquè, ara, perquè m'entenguis, s'està fent a Barcelona l'Alimentaria i nosaltres no ho notem. I tampoc no tenim el volum de feina del Capritx: Terrassa és una ciutat i això, en canvi, és un poble. Però l'estrella no és una cosa que hagi de buscar. Saps que hi és, això sí. ■

Lluerna

Rafael Casanova, 31.
 Santa Coloma de Gramenet.
 Tel. 93 391 08 20.
www.lluernarestaurant.com.

Tancat diumenges i dilluns.
 VACANCES: dues setmanes d'agost i quatre dies per Setmana Santa.
 PREU: 40-50 €.

CUINA: Víctor Quintillà.
 SOMMELIER: Mar Gómez.