



# Menjar

Coordina Ricard Martín  
www.timeout.cat/restaurants

## El cuiner escultor

Jordi Herrera torna a trencar esquemes amb un nou menú de degustació en què arrisca i guanya. Per Ricard Martín

**HO DEIXO ANAR:** és una injustícia còsmica que la Michelin promogui cebiches amb floretes i hagi retirat el guardó al Manairó d'en Jordi Herrera. Dit això, la notícia és que té enllestit el nou menú de degustació del 2017. En lloc de voler fer caixa rendibilitzant temporades passades, Herrera es complica la vida amb un menú de degustació/muntanya russa que cal tastar. "Jo no soc bo traient profit a les coses noves. Jo soc bo fent coses noves. O m'ho plantejo així o estic perdut", reflexiona.

El menú 2017/2 (és la segona variació) consta de 14 plats on el xef inventor de la planxa faquir o la centrifugadora de carns "busca que l'emoció sigui real, no pas fosc artificials". Amants de la cuina 'autèntica' -sigui el que sigui-, no us en malfieu: si hi ha un cuiner d'avantguarda ideal per als amants del capipota i el guisat és Herrera. Un exemple: cruixent de cap de vedella amb curri amb roba estesa. "Anava un dia pel carrer i vaig veure

### DE QUÈ VA...

De la nova remesa de plats d'una de les personalitats més fortes de la cuina catalana.

### PER QUÈ HI HEU D'ANAR...

Perquè té una manera d'entendre la tradició catalana directa i única.

Manairó. Diputació, 424 (Fort Plenc).  
M: Monumental.  
T. 93 231 00 57.  
45-90 €.



FOTOS: MARINA DOB

un sac de runa sota un balcó amb roba estesa. I em va semblar tan bonic que en vaig voler fer un plat". Són cotnes de capipota amb un xic de curri i la mantegositat del verat fumat, disposades en un tendal que forja Herrera al taller.

De fet, en lloc de les infames pissarres, els primers plats van damunt de branques d'arbre tallades i polides per ell. Com una reinterpretació de la clotxa -el pa de pagès farcit de la jornada del camp- amb pa cruixent, all escalivat i perles d'arengada negra.

Contraposat a l'esoterisme arbitrari de qui et vol cobrar extra perquè mengis llum de mar, Herrera és l'artista amb els peus a terra, aquell que racionalitza el procés creatiu i te l'explica: "És més

important el procés per arribar a una conclusió que la conclusió mateixa", diu. Plats brutals i que s'entenen visceralment i a la primera: com una cua de bou guisada amb tirabecs cruixents -"amanida d'estofat"- o la cansalada viada de xai. Els invents d'Herrera electrocuten i colpegen, però amb motiu: "La cuina és sabor, no és trivialitat. Si no aporta res des del punt de vista del gust, no està justificat". El filet al faquir pot semblar marcià, però la sang es queda a dins i té una cocció homogènia.

Farts d'avantguarda impol-luta?



Herrera és un artista del rock alternatiu, és ferro i fusta, és cerebral i tel·lúric. ■