



1

gons per donar els seus primers passos. En la seva experiència laboral també destaca el seu pas pel restaurant ABaC de Barcelona.

Llenguatge d'expressió

Aquest no és el primer reconeixement del jove d'Uldecona. Ell, i la també tarragonina Judit Palacín, aspiren a ser promeses de l'alta cuina després que hagin estat seleccionats entre els 50 estudiants de tota Espanya en la següent fase del concurs convocat per Le Cordon Bleu Madrid.

Sobre el moment actual que viu el talent culinari, i en especial el que compta amb denominació d'origen Uldecona, assegura que «tots els cuiners destaquem i ser diferents, uns dels altres, ens enriqueix. A la fi, cuinem plats que ens porten records i ens fan feliços. I quan creem coses noves és des del present, mirant al passat i projectant el nostre futur». Així mateix, Joan Roca assegura que «el principal repte que afronten els joves cuiners és la formació per poder tenir les eines necessàries per desenvolupar-se professionalment i tenir la capacitat d'adaptar-se a diferents models de negoci, que hi ha i hi haurà, en el món de la restauració, que és canviant i molt flexible».

Un pastisser de campionat

D'un talent exquisit també presumeix el pastisser faldut Marc Balaguer. Segons explica, quan va haver de decidir què estudiar

Les reflexions

«Quan els cuiners creem coses noves és des del present, mirant al passat i projectant el nostre futur»

«La beca ens permet formar-nos i donar-nos a conèixer com a professionals»
Nouredine Jalloul
Cuiner

«El principal repte que afronten els joves cuiners és la formació»
Joan Roca
Xef

«Els entrenaments d'un concurs són una competició amb tu mateix i això et perfila com a professional»
Marc Balaguer
Pastisser



2



3

1. Imatge de grup dels guanyadors de les beques.
2. Nouredine Jalloul parlant amb Joan Roca.
3. El pastisser Marc Balaguer.
4. Escultura de gel, representant Merlí sortint del seu llibre màgic, i escultura de caramel figurant com del llibre surten alguns dels objectes de la història, amb què van participar en el Campionat del Món de Geladeria. FOTOS: CEBIDES

«vaig fixar-me en una feina que depengués de mi mateix, més manual i més artesanal. La pastisseria és la part tècnica de la gastronomia una disciplina on has de ser molt exacte en les preparacions, i que compta amb una part teòrica darrere de cada recepta, d'elaboració i de reacció dels aliments molt forta, i tot això és el que em va atraure».

Es va formar a l'Escola d'Hotelleria i Turisme de Cambrils i després va realitzar una estada formativa a la pastisseria barcelonina del reconegut Oriol Balaguer. «Les estades t'obren les portes a grans pastisseries i a grans cuines. Així és com vaig aprendre de l'Oriol Balaguer, un dels millors pastissers del món, i del seu equip». Assegura que aquest aprenentatge «em va donar la base tècnica de producció i d'elabora-

ció en sèrie necessària per a ser un professional complet i, a més a més, vaig descobrir els campionats».

Sobretot el que envolta els concursos, afirma que «són una rampa d'ascens professional que em van impulsar a millorar els meus coneixements, a causa dels eximents entrenaments, i també t'obren moltes portes». El primer certamen va ser el Campionat d'Espanya de Pastisseria. Després d'aquesta experiència, va formar part de l'equip espanyol al Campionat del Món de Pastisseria del 2016. «Vaig aprendre a fer escultura de caramel perquè els concursos estan dividits en dos grans grups: el de degustació, on el jurat et valora gust, innovació, estètica i l'organització; i la part artística que oscil·la entre peça de caramel, xocolata i gel», explica.

El concurs més recent ha estat el Campionat del Món de Geladeria celebrat a Rimini (Itàlia) el gener del 2019, també com a membre de l'equip espanyol. «Van ser quatre dies, molt durs en l'àmbit emocional i físic, on vam quedar subcampions del món i les meves escultures de gel i caramel van obtenir la puntuació més alta i van resultar campions del món», explica. En aquesta ocasió, l'equip també estava format per Adolfo Romero, Miguel Señorís, Jose Manuel Marcos i Jordi Guillem com a team manager.

Per últim, Marc Balaguer reconeix que «preparar un concurs és un màster perquè necessites portar al màxim el teu ofici, oferir el màxim possible, i això et perfila com a professional perquè els entrenaments són una competició amb tu mateix».



4