



“Elaborar un pastís és com dissenyar un perfum”

MARC BALAGUER FABRA (ULLDECONA, 1992)

Pastisser. Subcampió del món de gelateria.

Diu que a casa seua sempre s'ha menjat bé.

Ma mare sempre ha tingut bona mà i molta passió per la cuina. Recordo els grans festivals de menjar per Nadal. Penso que la flama de la cuina se'm va despertar ja de molt menut.

Però li va pegar pel dolç.

El que m'atreu de la pastisseria és la seua matemàtica i exactitud. Hi ha molta alquímia. Cada ingredient ha d'anar al seu pes i ha de complir una funció.

Sembla feina de perfumista.

Són oficis germans. De fet, en el vessant tècnic, partim de programes que comparen molecularment els aliments, igual com ho fan els elaboradors de perfums, que permeten fer combinacions sorprenents.

Quin és el secret del millor pastís?

Depèn del moment, perquè és un sector amb tendències canviants. Avui, el pastís ideal té uns sabors equilibrats, és poc dolç i t'ha de fer venir ganes de menjar-ne més. No importa si porta la millor xocolata del món. L'important és que et faça gaudir.

El pastisser és molt esclau de les modes?

Primer de tot: allò que val al nord no funciona al sud. I a l'inrevés. A més, suma-li les tendències, en constant evolució. Malgrat que la *nouvelle cuisine* francesa ho va inventar fa un segle, avui estem amb la reducció de sucres i greixos. Anem al producte més natural, amb fruites, un toc de xocolata... Però ja no tant la crema-xocolata-biscuit-nata-sucres-cremat. Això pot ser igual de bo, però és més clàssic.

Demanar un braç de gitanos semblarà vulgar amb aquests nous pastissos de noms inacabables.

La revolució gastronòmica capitanejada pel Bulli va crear tendències: els bullistes, on manava la tècnica i la innovació, i els productistes, com Santi Santamaria, que es fixaven més en el producte i allò natural. Aquells extrems avui s'han normalitzat. L'explosió creativa, també en pastisseria, ha evolucionat: avui busquem un bon producte amb una pinzellada de tèc-

“**Als ebrencs ens agraden els pastissos un punt més dolços. Es nota encara la influència de la gastronomia àrab al llarg de la història**”

“**En concursos internacionals treballes sota pressió. Elaborar unes postres davant la mirada del president Macron és tota una experiència**”



nica, que siga deliciós i que sorprenga.

Com s'aconsegueix l'equilibri entre sabor i creativitat?

Unes postres han de tenir sabors clars i marcats. Després ve la part visual. I una tècnica, però ben entesa. No cal demostrar res. Producte, sabor i estètica.

Avui conviuen les postres clàssiques i les més innovadores.

I està bé que siga així. Els clàssics no s'han de perdre. Prenem nota dels francesos, que s'han dedicat sempre a reinventar les postres de tota la vida.

I entre els clàssics de sempre i les postres més artístiques, què demana el consumidor?

Este és el tema. Els cuiners han sabut connectar el xef amb el client final. En canvi, el món de la pastisseria encara no hi ha arribat. Este és el repte. Hi ha qui diu que hem d'educar el consumidor. El que hem de fer és adaptar-nos-hi i saber què vol.

En este país, als restaurants, la majoria se salta les postres. Quin és el problema?

Si proposes un producte casolà, elaborat amb productes naturals, amb caràcter i criteri... qui s'hi resistirà. El que està clar és que no pots oferir un brownie congelat després d'un àpat espectacular.

Molta gent posa el fre al dolç per a no engreixar-se.

I, en canvi, es menja quatre plats preuinats a la setmana i beu coca-cola. Però s'horroritza davant d'un pastís de pastanaga o una crema catalana.

Als pastissers els va molt la competició.

En este país, per a formar-te en l'ofici de pastisser només tens la privada o un cicle mitjà. Res més. T'has d'espavilar. Fas estades, sense cobrar, amb els grans del sector per aprendre. I sí, els concursos són una eina, molt dura però que et pot projectar.

Vostè ho ha fet.

És un món en què aprens molt, coneixes els millors, però també treballes amb molta pressió. Elaborar unes postres davant la mirada del president Macron és tota una experiència. He tingut l'oportunitat de representar Espanya en diversos mundials. Vaig quedar entre els deu primers en postres i subcampió en gelats, per darrere de França, per molt poc.

Això de ser pastisser sense pastisseria és una cosa relativament nova.

Avui, els grans noms del sector ho són en la seua majoria.

Es dedica a la consultoria de postres.

És un perfil professional relativament nou. Ajudo els xefs a escollir les postres més adequades per a les seues cartes. No és el mateix l'oferta de pastisseria d'un restaurant de costa que d'un d'interior.

Som molt llépols a l'Ebre?

Tenim uns productes de primera, des de la fruita, fins a l'arròs, encara poc explotat, o la garrofa, que és el cacau del futur. Llépols? Aquí ens agrada un punt més dolç que a Barcelona o al nord.

Com és?

En gelateria, per exemple, sempre posem un 7 o 8% més de sucre al sud d'Espanya. Allí, per la influència de molts segles de la gastronomia àrab, les postres dolces, amb mel, pesen molt. I a les Terres de l'Ebre, encara que no tant com a Andalusia, també es nota esta diferència.

Quines son les seues postres preferides?

Se'n riurà segur. Una simple pannacota. En soc fan.

Al final, uns bombons de xocolata ens poden arreglar un mal dia.

Està demostrat. El cervell reacciona clarament. I si t'evoquen un moment de la teua vida, un record d'infantesa, vol dir que aquell postre funciona.