



EXPOSICIÓ

27 ABRIL-15 SET



MUSEU DE L'EMPORDÀ

# EL PAÍS DELS CUINERS

DE CA LA TETA A ELBULLI

ORGANITZA:

 Ajuntament de Figueres  
www.figueres.cat

 MUSEU DE  
L'EMPORDÀ

COLLABORA:

 Vilajuïga  
L'aigua amb uns punts de gas

AMB EL SUPORT DE:

 Generalitat de Catalunya  
Departament de Cultura

 Diputació de Girona

 Girona Província de Tarragona  
Comarca de Girona

 Costa Brava  
Pirineu de Girona

FORMEM PART DE:

 XARXA MUSEUS ART  
CATALUNYA

 XARXA DE  
MUSEUS

## Crèdits

### «El país dels cuiners. De Ca la Teta a elBulli».

Museu de l'Empordà, Figueres.

Del 27 d'abril al 15 de setembre de 2019

**Producció:** Museu de l'Empordà – Ajuntament de Figueres

**Comissariat:** Josep Algans Colls, Manel Gràvalos Olivella, Francesc Guillemet Ferran

**Direcció:** Eduard Bech Vila

**Coordinació:** Teresa Miquel Malé, Josep Tremoleda Roure

**Documentació:** Sílvia Cortada Antona

**Comunicació:** Ariadna Llorca Ruiz, Olga Reixach Vila

**Disseny espai:** Pigem – Matamala

**Disseny gràfic:** Manel Gràvalos Olivella

**Conservació preventiva:** Elena Boix Riuró

**Muntatge:** Víctor Fuentes Martí, Fusteria Aymar, La Caraba

**Audiovisuals:** Florencia Aliberti, Sílvia Subirós

**Interactiu:** Associació Booleans

**Assegurances:** Generali Seguros, Margall i Caixàs, SL.

**Servei d'atenció al visitant:** Víctor Fuentes Martí, Montse Herrera Gustem, Dolores Verdú Torrent, Fox Events

**Servei educatiu:** Educ'Art

**Assessorament lingüístic:** Camil·la Massot Kleiner

**Traduccions:** Valérie Espinasse, Lexikos Traduccions

### Per aquest document:

**Lectura Fàcil:** Associació Lectura Fàcil

**Disseny i maqueta:** Mònica Roca



## El país dels cuiners

L'Empordà és un territori català que fa frontera amb França. És una regió on les persones que mengen als hotels i restaurants parlen de tot i intercanvien maneres de fer i de viure.

Així doncs, la cuina dels empordanesos és un lloc d'experimentació. Les receptes tradicionals de l'Empordà reben influència de les idees que venen d'Europa, i els ingredients es barregen en nous plats.



Aquest document segueix les pautes internacionals de Lectura Fàcil per facilitar-ne la comprensió. El logo LF identifica aquests materials, i l'atorga l'Associació Lectura Fàcil ([www.lecturafacil.net](http://www.lecturafacil.net))

## L'Empordà, parada i fonda

Fa més de 100 anys el tren va arribar a Figueres travessant les muntanyes que separen França de l'Empordà.

Un cop a Figueres, les mercaderies viatjaven cap al mar i la muntanya, i els passatgers s'hi quedaven.

Feien el que diem «parada i fonda»: paraven a la ciutat de Figueres i s'estaven en una **fonda**.

A Portbou, el Restaurant Buffet de l'estació de tren va ser molt prestigiós. El director, Pere Granollers, havia treballat molts anys a Montecarlo i a França, 4 tenia molta experiència a la cuina.

A Figueres, Josep Mercader va millorar l'ofici al restaurant de Lluís Duran, i va esdevenir un geni de la cuina al Motel de Josep Pla.

Quan Franco va obrir la frontera amb Europa els viatgers venien a l'Empordà buscant un clima agradable i bon menjar. En una platgeta al nord de la costa va néixer el Bulli.



La Rambla de Figueres als anys 50, envoltada de cotxes estrangers Melitó Casals, Meli

**Fonda:** és un tipus d'hotel on pots menjar i dormir.

## La Fonda Roca

És una fonda de Figueres que va tenir molt d'èxit cap al 1950. El propietari, Joan Martí Roca, era un home amb molta sensibilitat i tenia una col·lecció de dibuixos i pintures de molt valor al menjador. El 1969 va haver de tancar la fonda perquè tenia dificultats econòmiques.

Va ser un lloc de trobada d'artistes i escriptors durant la dictadura de Franco. Hi van fer parada els escriptors Carles Fages de Climent, Miquel Capalleras, Montserrat i Maria Àngels Vayreda, Pilar Nierga, i la poetessa Carme Guasch. També els pintors Joan Sibecas, Evarist Vallès, Bartomeu Massot, Joan Felip Vilà, i la il·lustradora Olga Torras.

«La fonda més transcendent que la ciutat ha tingut des del punt de vista artístic fou una institució semblant a "Els Quatre Gats".», Narcís Pijoan.

**Els Quatre Gats:**  
és un restaurant de Barcelona molt famós perquè s'hi reunien els artistes més importants fa més de 150 anys.

**Pensión Central**  
La Fonda Roca, situada al carrer de Joan Maragall de Figueres, va mantenir l'antic rètol. A la imatge, Josep Martí Roca amb la seva filla, Anna Martí. c. 1960.  
Col·lecció Josep Martí Roca





## La família Duran

Joan Duran i Teresa Camps van formar una família d'empresaris gastronòmics.

Quan va acabar la Guerra Civil, el fill petit va obrir un restaurant al Pertús. Més tard, un altre fill de la parella va obrir l'Hotel Rallye a Figueres. Després la família Duran es va quedar l'Hotel President, més endavant va llogar l'Hotel París també a Figueres, i tot seguit va comprar un hotel a tocar de Ca la Teta.

En aquesta fonda van fer-hi més habitacions i un restaurant, i l'Hotel Duran va obtenir una estrella Michelin el 1974.



L'Hotel Rallye va ser un dels primers grans hotels de la ciutat construït per l'arribada de turistes. 1963. Melitó Casals, Meli

La cuina de l'Hotel Duran, c. 1955.  
Melitó Casals, Meli



La família Duran també va reconvertir el balneari Els Banys de la Mercè en un hotel amb restaurant, una capella i una sala per a banquets.

A Barcelona, el fill Joan Duran Camps es va fer càrrec del restaurant Finisterre. El va convertir en un dels restaurants més emblemàtics del segle passat. Ferran Adrià hi va treballar abans d'anar a elBulli.

Antiga entrada a Ca la Teta.  
c. 1930.  
Col·lecció Hotel Duran Restaurant



Cartell publicitari de l'aigua de Vilajuïga, obra del cartellista Leonetto Cappiello. c. 1910. Col·lecció Aigües de Vilajuïga

## L'aigua de Vilajuïga

<sup>10</sup> És aigua amb propietats terapèutiques, és a dir, per tractar malalties. Els empordanesos la bevien per hidratar-se i tenir bona salut. Era l'aigua preferida de Salvador Dalí.

Cap al 1900, Benito Oliver Rodés va fer analitzar l'aigua de Vilajuïga. Quan es va saber que era tan bona per a la salut, sis famílies van crear la Sociedad Civil de Aguas Minerales de Vilajuïga.

L'empresa familiar va tancar l'any 2017, però la va comprar una important empresa catalana, Grífols. Ha tornat a envasar aigua, i ha obert un centre d'interpretació i un museu a la Casa Mas de Vilajuïga.

# AGUA DE VILAJUIGA



ESTÓMAGO  
—  
RIÑONES  
—  
HÍGADO

DELICIOSA PARA LA MESA  
LA MÁS RICA EN LITINA





Edifici del Motel Ampurdan el 1966.  
Melitó Casals, Meli

El Motel va obtenir una estrella Michelin el 1974 i quan Josep Mercader va morir, Jaume Subirós el va succeir.

El 1988, el crític americà Colman Andrews va escriure que era el restaurant més influent de la cuina catalana.

12

## El Motel

L'arquitecte Bonaterra va aixecar l'edifici a la carretera Nacional-II i Josep Mercader va inaugurar la fonda el 1961.

Al principi, sortien a vendre entrepans i oferir habitacions a peu de carretera. Aviat, però, el restaurant va destacar i va atreure altres clients, sobretot francesos, que venien de lluny a tastar la seva cuina.

L'escriptor Josep Pla hi passava els mesos freds i hi va escriure part dels seus llibres. Dormia a l'habitació 103 i s'asseia a la taula 26, al costat de la porta d'entrada al menjador, des d'on podia controlar les anades i vingudes de la gent.

13

Menjador del Motel Ampurdan, el 1973.  
Melitó Casals, Meli





**Guingueta:** és el que diem un “xiringuito”, un bar a peu de platja.

## Miramar

El 2019 és l'únic restaurant català amb dues estrelles Michelin. Es troba a Llançà i té un origen ben humil.

Julia Cisneros i Alfons Serra van obrir una **guingueta** el 1939. Un dia que un viatger els va demanar si tenien habitacions per passar la nit, el matrimoni va convertir el bar en una fonda. Amb el temps, el negoci va créixer fins a convertir-se en un hotel amb un restaurant i 45 habitacions.

La cuina que ofereix és una barreja de receptes de cuines estrangeres amb productes locals de l'Empordà.

Fa més de 25 anys que hi treballa el xef Paco Pérez, que es va formar a elBulli i té 6 estrelles Michelin. Diu que quan crea una recepta nova sempre pensa en Llançà, en el mar «d'amunt» i en la tramuntana.

El xef Paco Pérez del restaurant Miramar té 6 estrelles Michelin.  
Francesc Guillamet



**Nouvelle cuisine:**

és una expressió francesa per anomenar els plats lleugers i amb ingredients frescos que tenen una presentació bonica.

## Mas Pau

**16** És el restaurant que Núria Serrat va obrir a Avinyonet de Puigventós el 1970.

Després de treballar amb el xef Jaume Mercader a la cuina, va decidir fer-se cuinera. Se'n va anar a estudiar a Bordeus, a França, amb Francis Garcia, i quan va tornar va aplicar el que havia après de la **nouvelle cuisine**.

Va obtenir una estrella Michelin el 1982. Va ser la primera dona de l'Estat amb aquest reconeixement. Quan la família de la Núria Serrat va deixar el negoci, els xefs Toni Gerez i Xavier Sagristà, deixebles de elBulli, van continuar cuinant-hi. El 2014, el restaurant va tancar.



Imatge dels inicis del restaurant Mas Pau, c. 1975. Col·lecció Núria Serrat

**Alta cuina:** és una manera d'anomenar els plats de grans restaurants i d'hotels de luxe.

## «Els Bullis»

El 1961 el doctor Shilling i la seva dona Marketta van descobrir cala Montjoi. Hi van aixecar un minigolf i una guingueta, tot i que la passió del doctor era l'**alta cuina**.

El 1976, el xef Jean-Louis Neichel hi va obtenir la primera estrella Michelin. Més tard, Juli Soler va dirigir el restaurant i el 1983 el xef Jean-Paul Vinay va aconseguir la segona estrella.

Aquell mateix any, Ferran Adrià va arribar per fer-hi unes pràctiques i 12 mesos més tard ja era cap de cuina amb Christian Lutaud.

El 1987 Ferran Adrià es va fer càrrec sol de la cuina de elBulli. Allà va néixer la **cuina del Mediterrani**. Durant els anys següents es va inventar tècniques molt innovadores i va obtenir la tercera estrella Michelin del restaurant.



La taula «de pase», per passar els plats, elBulli. 2006. Col·lecció Maribel Ruiz de Erenchun

**Cuina del Mediterrani:** és la cuina que utilitza productes dels països que envolten el mar Mediterrani, com la cuina catalana. Hi podem trobar oli d'oliva, peix i mariscs, i espècies i condiments com el romaní i la farigola.

Ferran Adrià ha creat 1.846 plats del Catàleg general d'elBulli, i és el mestre de més de 2.000 cuiners «bullinians» que avui transmeten els seus coneixements a les millors cuines del món.

El xef Josep Mercader  
va posar els fonaments  
de la cuina revolucionària d'elBulli.  
c. 1950.  
Melitó Casals, Meli



## L'Hotel Duran

Els plats d'aquest restaurant són una barreja de la cuina tradicional, el producte local i la influència francesa, i el servei de sala és de màxima qualitat.

Lluís Duran Camps va crear l'escola d'aquest tipus de cuina, i el 2019 cuiners i caps de sala escampen els coneixements arreu del món.

20

## De Ca la Teta a elBulli

El 2019, la cuina de l'Empordà és una síntesi de les receptes tradicionals de Lluís Duran Camps a l'Hotel Duran, de la innovació de Josep Mercader a la cuina catalana del Motel, i de l'art culinari original de Ferran Adrià a elBulli.

La gastronomia empordanesa és molt important per a la gastronomia de tot el món. Com reconeix Ferran Adrià, ha respectat sempre la cuina tradicional, ha mantingut els productes locals, i s'ha inspirat del paisatge empordanès.

21





## El Motel

El llibre Catalan Cuisine (1988) va posicionar la cuina empordanesa al món. L'autor hi afirma que la cuina empordanesa va unificar la cuina catalana.

El cuiner Josep Mercader, del restaurant del Motel, en va ser el responsable. Va aplicar tècniques clàssiques per transformar la cuina amb productes locals. D'aquesta manera, per exemple, va crear la recepta dels **taps de Cadaqués**, fets a la manera de la **crep Suzette**.

**22** Per a molts crítics, Mercader va modernitzar la cuina catalana com ho van fer a França Guérard, els Troisgros o fins i tot Bocuse.

Les primeres cartes del Motel oferien plats de cuina clàssica francesa com els de la carta de l'Hotel Duran, on Mercader havia treballat abans.

Però Mercader va catalanitzar la cuina amb plats com l'amanida lleugera de favetes, la sopa de farigola o els sorbets.

El 2019, el xef Jaume Subirós continua oferint-hi aquestes receptes.

**Taps de Cadaqués:**  
són uns pastissos  
que tenen forma de tap  
d'ampolla de cava  
i són fets a base de pa  
de pessic.

**Crêpe Suzette:**  
és una crêpe dolça  
amb mantega Suzette,  
feta a base de mandarina  
o taronja.

## elBulli

El 1961 Marketta Schilling va oferir alta cuina clàssica francesa. Més tard, Jean-Louis Neichel hi va afegir la seva aroma, i, finalment, Jean-Paul Vinay va introduir-hi la nouvelle cuisine.

A partir de 1984, Ferran Adrià i Christian Lataud es van allunyar del model de Vinay i es van acostar al de Mercader amb una versió de cuina catalana afrancesada.

Quan Ferran Adrià es va quedar sol a la cuina, el 1987, va desenvolupar la idea d'alta cuina amb productes locals i amb el sabor del Mediterrani.

A partir de 1994, Adrià va investigar i crear una cuina dels sentits, mundialment reconeguda, fins que va tancar elBulli, el 2011.

La cuina de elBulli és un tipus d'art culinari molt innovador, però alhora està molt arrelat a la màgia de cala Montjoi i a la tradició gastronòmica de l'Empordà.

Llenguado a la taronja, servit  
al restaurant de l'Hotel Duran.  
2019.  
Francesc Guillamet

