

El millor restaurant del món

Els entrants es presenten en floreres i el plat principal arriba a la taula amb un ganivet d'excursionista. El Noma, de Copenhaguen (Dinamarca), és l'hereu del Bulli com a estrella de la gastronomia mundial, seguit de prop pel Cellar de Can Roca.

René Redzepi aparta amb el peu el fullam sec. Fulles menudes i gustoses hi broten a sota. Podrien ser els primers brots del safrà, o també quelcom totalment immengívol. "Tasteu-ho." Amb una maniobra experta arranca la planta de terra. "Normalment, en aquesta època de l'any, no hi ha res millor que les arrels", explica, lleva la brutícia amb un bufit i m'allarga la planta xicoteta i arrugada a la palma de la mà. Té un cert gust de ceba.

Un aparcament, a un quants quilòmetres de distància de Copenhaguen, un prat fangós, tres cotxes, uns quants camins que s'endinsen al bosc. René Redzepi vol mirar en quin punt es troba la natura aquest darrer dia de març, si ja hi ha zosterà nova, rave silvestre o molsa fresca, de manera que proposa una passejada.

El bruixot de les herbes. Aquest home que recull herbes té una mirada expectant. Té 33 anys. 800 crítics, caps



El restaurant Noma, a Copenhaguen, és menat per René Redzepi, escollit enguany el millor cuiner

de cuina i propietaris de restaurants l'acaben d'elegir millor cuiner del món. Per segona vegada. Durant molt de temps Ferran Adrià i el seu restaurant, El Bulli, de Roses, van gaudir d'aquest honor, però el 2010 Redzepi va portar Copenhaguen al capdamunt de la llista dels 50 millors restaurants de món, amb el seu restaurant Noma.

Amb tot, aquest excel·lent cuiner intenta continuar essent modest: "Opine que sóc el millor cuiner del món? No. Crec que es pot decidir quin és el millor restaurant del món? No. Així i tot, ha

estat una elecció democràtica i, ei, l'accepte de molt bon grat."

Sibarites de tot arreu pelegrinen al seu restaurant de Copenhaguen. El nom ve de *Nordic Mad*, 'menjar nòrdic'. Un menú de migdia val 150 euros, un sopar 50 euros més. Cada tres mesos s'activa la pàgina web principal per a les sol·licituds de reserva anticipada. L'última vegada van arribar 24.000 sol·licituds en unes poques hores.

La cuina meravellosa del Noma sorgeix de productes escandinaus, de peix i marisc i de carn del nord. Però al Noma



del món. Un menú de sopar hi val 200 euros.

s'hi treballen sobretot verdures i herbes de la regió, tot allò que creix silvestre. René Redzepi és com el bruixot de les herbes de l'*haute cuisine*.

Al seu restaurant hi trobem crancs vius o arrels fregides, serveix maduixes amb fenc i camamilla i molts dels plats són crus. A la carta del Noma, hi cercareu debades el *foie gras* o un entrecot. Escandinau en comptes de francès. La cuina de Redzepi no segueix cap tradició, sinó que reflecteix la natura nòrdica; per això li han concedit molts premis. Diuen que és el talent més gran

des de Paul Bocuse, un dels creadors de la *nouvelle cuisine*.

Redzepi, que camina pel bosc, proposa que ens separem del camí. Més endins s'hi poden descobrir més coses. Duu sabatilles esportives blanques, texans grisos i una jaqueta còmoda. Té els cabells llargs i s'ha de fer la clenxa de costat. Podria passar per músic o per esportista. Al maletger hi duu unes raquetes d'esquai, perquè cada matí hi juga una partida.

Manté la mirada a terra, buscant. Unes fulles de dent de lleó brillen a tra-

vés del fullatge, tenen gust de nous, però la molsa és seca i encara és de la darrera tardor. Continuem caminant per un bosc mixt. Els colors predominants d'aquesta època de l'any són el gris i el marró, i enmig hi ha algun avet.

Sense Redzepi, a ningú no li vindrien en idees de plaers culinaris en aquest indret. "Tasteu aquesta conífera." Si en triturem les agulles amb els dits després pren aroma de mandarina. I les puntes, d'un verd clar, tenen un poc de gust de llima. Redzepi explica que els cuiners del Noma cobreixen les col-i-flors amb aquestes rames, ho couen al forn a una temperatura baixa i els olis i les aromes del bosc danès impregnen la verdura.

En l'esterilitat del nord descobreix la diversitat d'un basar àrab. "Només a Dinamarca hi ha 159 varietats de rave —explica—; algunes tenen un sabor fort com el rave japonès, i algunes altres, suau com la llet." Amb tot, enguany la primavera arriba almenys amb dues setmanes de retard. Enyora el verd i els aliments frescos.

Durant moltes dècades hom ha conegut Dinamarca pels seus *pølser*, unes salsitxes de Frankfurt de color roig; també pels dolços de pasta fullada; i potser per unes boletes de carn picada dures, que també es poden trobar a Ikea.

En un país gastronòmicament oblidat, com es pot tenir la idea d'obrir un restaurant que es dedique a treballar els productes nacionals més extravagants? I com es pot convertir en un dels millors restaurants del món?

Al principi, fa set anys, al Noma encara van provar de fer *crème brûlée*. Però una *crème brûlée* amb nata danesa i amb baies daneses continua essent *crème brûlée*, afirma Redzepi: unes postres franceses.

Aleshores ja treballava vuitanta hores la setmana i es va demanar per què ho feia. Per diners? És poc satisfactori. Una Estrella Michelin? Bé. Dues? Tres? Millor. Tanmateix, basar l'existència en el reconeixement dels altres li semblava massa superficial. L'èxit és massa fugisser.

Aquest cuiner té un objectiu molt més ambiciós: vol canviar la cultura culinària escandinava. I ja ha arribat molt lluny. Als gurmets internacionals els apassiona la cuina nòrdica. Perquè també hi ha més joves xefs de restaurants de Copenhaguen, Aarhus o Estocolm

que cuinen segons el model de Redzepi: amb productes locals i la pretensió de crear plats que només existesquen al nord.

Experiències i referències. Els llauradors de la regió tornen a conrear antics tipus de verdures i es preocupen per la varietat. No solament venen els seus productes a restaurants cars, sinó també als mercats locals. La cuina Noma, amb ingredients rics en vitamines i ganas de crear, s'imposa fins i tot entre els afeccionats. Perquè aquesta cuina els satisfà l'enyorança; l'enyorança del menjar sa, sense ser poc suculent, com ara el menjar biològic. I perquè enmig d'un món globalitzat aconsegueix una unió amb el lloc on hom viu.

Abans d'obrir el restaurant, el 2004, Redzepi va treballar un temps a Califòrnia, al restaurant French Laundry, i amb Ferran Adrià, a El Bulli. De tant en tant, Adrià li escriu un correu electrònic i pregunta a Redzepi com li va, si li prova l'èxit.

“Les experiències a Califòrnia i a Catalunya em van inspirar a deixar-me inspirar per mi mateix”, afirma. Sona com si ja haguera preparat aquesta frase per a les seues memòries. Com s'aconsegueix inspiració pròpia? Redzepi explica que hi va haver molts impulsos desencadenants: la insatisfacció amb la *crème brûlée* franco-danesa, o una excursió a la platja quan acabava d'obrir el restaurant. Com que constantment tasta plantes, va tastar la tija de l'herba de la platja. Tenia gust de coriandre. Com pot ser, es va preguntar, que des de fa centenars d'anys ací hi cresca una espècia magnífica i ningú no en sàpiga res? Què més hi ha per descobrir en aquesta terra grisa? Realment hem estat molt cecs.

A més, també hi ha els mesos d'estiu que va passar a Macedònia quan era menut. La seua mare és danesa, i el pare, macedoni. Cada any visitava la família en un poble al peu de les muntanyes. No hi havia aigua corrent, ni frigorífics, ni supermercats. Els nens jugaven tot lo dia al carrer, menjaven amb els dits i quan tenien set bevien aigua que tenia pètals de rosa. Abans envejava els seus amics perquè durant les vacances viatjaven a França; avui dia la Macedònia de la seua infància li sembla un paradís.

Sovint lloen la cuina del Noma com una cuina arbitrària sense referències a



René Redzepi, col·leccionista d'herbes.

grans models. Això no obstant, René té les seues referències. L'hivern llarg de Dinamarca i l'estiu ple de llibertat de Macedònia, els tresors ocults en el gris del nord i el gaudi de la vida del sud.

Més, impossible. “Ja no sé on som, per cert”, diu després de dues hores enmig de la natura. Tanmateix, hi ha coses pitjors que perdre's al bosc amb el millor cuiner del món, just ara, al principi de la primavera. Però, com que el bosc només és una zona recreativa, a la fi tots els camins condueixen a l'aparcament. Redzepi deixa unes quantes branques de l'aromàtica conífera al costat de la bossa d'esquaix, al maleter. “Hi ha moltes altres plantes com aquesta –diu–, en què l'aroma de bergamota i de cítrics és present en un arbre que creix a tot arreu. Quan olore quelcom semblant –explica mentre tritura de nou unes agulles amb els dits– estic segur que amb el Noma anem pel bon camí.”

Les estances del Noma es troben en un casal imponent, a la perifèria del centre de Copenhaguen. Al davant hi ha

el barri turístic de Nyhavn. Enmig flueix lent un canal ample.

L'atmosfera del restaurant s'assembla a l'ambient del bosc. Hi ha molt de marró, molt de gris i un poc de verd. El local vol ser lleuger, amb dues finestres que donen a l'aigua i taules de fusta ben separades. No hi ha tovallons, tovallons, coberts ni gots. Hi ha claredat.

A les onze del matí de l'endemà, el Noma fa olor de pa acabat de sortir del forn. Redzepi patrulla pel restaurant i comprova les maniobres dels seus treballadors, que tallen castanyes en rodanxes molt fines i trien créixens. Té una mirada severa i no perdona cap error. Quan s'adona que algú ha deixat taques de greix a les escales que van a la cuina, que és al primer pis, se li torna la veu estrident: “Ací podem relliscar. Cal netejar-ho de seguida!”

La pressió és enorme, com va explicar-me al bosc. Cada dia hi ha 80 clients, 40 al migdia i 40 a la nit, i la majoria espera un dels millors menús de la seua vida. Al Noma van discutir molt sobre com volien tractar aquestes



expectatives. La resposta és simple, han de donar el millor. Cada dia. Més, és impossible.

D'una altra banda, l'èxit també porta llibertat. Redzepi només cuina allò que li ve de gust de cuinar. Mai no diria d'ell mateix que és un artista, però tothom qui ha menjat al seu restaurant es mira el món, tot allò que arriba al plat, les ofertes del supermercat i, fins i tot, la primavera, un poc canviat.

Hi ha una semblança amb el treball de l'artista Olafur Eliasson, que reflecteix els fenòmens naturals del seu país en la seua obra. Són amics. Segons Redzepi, la diferència entre els seus treballs està en el fet que Eliasson pot fer una pausa de tant en tant, quan té un mal dia. Al Noma és impossible de fer cap pausa.

A les 11.30 hores l'equip es reuneix. 46 persones, la majoria de les quals no arriben a trenta anys, i duen pentinats roquers i tatuatges. D'ací a poca estona deixaran admirats 40 clients.

Redzepi s'adreça a ells. Els diu que avui serà un bon dia, perquè ha guanyat a l'esquaix. I ha rebut un correu

d'un amic que s'ha assabentat, per un altre amic, que anit a la taula quatre del Noma hi havia el crític gastronòmic francès més important. L'home va quedar impressionat. "Molt bona feina, especialment gràcies a l'equip de la taula quatre."

Algú torna a treure la pols amb aspiradora, per tercera vegada en una hora. Quan a les dotze hi entren els primers clients, el restaurant és tranquil i seductor, sembla que s'han esborrat tots els esforços.

"Benvinguts al Noma", diu el cambrer. A la taula només hi ha dos gots d'aigua i una florera. Els apropa el gerro: "Gaudiu del primer plat." L'interior conté ginebró fresc i branquillons marrons i fins de massa ben cuita. Hi ha una maionesa lleugera per a untar. Mentre es mengen increïblement la florera fins a buidar-la, hi arriba la sorpresa següent: un plat de terrissa cobert de molsa i pedres, on hi ha un bolet escabetxat i núvols de molsa menuts cuits al punt. La molsa té un gust un poc polsegós. Se serveix, a més de vi, una aigua esdolceïda amb gust de nous, obtinguda de troncs de bedoll primaverals.

És com si una orquestra tocara l'obertura d'una òpera. Abans, René Redzepi els havia demanat: "Què voleu menjar? Un menú de migdia normal?" Com més plats se serveixen, més graciosa sona la paraula *normal*.

Hi ha vuit aperitius, que arriben successivament, la majoria dels quals es mengen simplement amb les mans: un *carrée* molt fi en suc d'arç groc gelatinitzat amb pètals de rosa en escabetx; una espècie de sandvitx amb pell de pollastre ben cuita, formatge fresc fumat, caviar i herbes; una capsula de galetes vella que conté un tàler de massa ben condimentada amb un farciment de cirera negra deshidratada; un ou de porcellana que emana olor de fenc i conté un ou de guatlla fumat. Tot té un sabor diferent del que hom espera en un primer moment. Les aromes es mesclen amb dolçors afruitades i les aciditats suaus complementen els aliments cruixents.

A continuació, el cambrer duu un altre gerro de flors on sobreixen fulles verdes que semblen ficades en terra marró. El client les ha d'arrancar i sucra un rave roig en una crema de formatge fresc aromatitzat i una mescla de nous i malt. Terra comestible.

La qüestió essencial. Menjar al Noma és com anar d'expedició i celebrar un aniversari d'un xiquet al mateix temps. René troba que els restaurants haurien d'estar subvencionats perquè la gent poguera gaudir-ne tres o quatre vegades l'any. Una idea que probablement només pot sorgir en una Escandinàvia consentida per l'estat social.

Com tots els altres cuiners, al Noma també va el xef a la taula dels clients a servir. Quan veu que estan alegres i parlen durant hores, troba sentit a la seua feina. "Segurament aquesta és la qüestió essencial: donar", afirma.

Després de dotze plats sense carn, el cambrer deixa una mena de ganivet d'excursionista a la taula. Serveix llengua d'ant amb variacions de pomes. Les escenificacions de Redzepi demostren que també és un historiògraf emmascarat: en l'antiguitat, els escandinaus duïen aquest ganivet per a defensar-se dels animals i per a poder collir qualsevol cosa en qualsevol moment. Ha escollit les pomes perquè tenen un gust escaient per a acompanyar la carn, però també perquè els ants en mengen. El ganivet, la carn i l'acompanyament formen part d'una història més important.

Redzepi treballa amb historiadors i ecotrofolègcs. Com més extensos i experimentals es tornen els seus viatges d'exploració, més bé s'ho passa. Potser sí que canviarà la cultura culinària escandinava. I la gastronomia internacional, com opinen molts gurmets.

I llavors? "Això encara tardarà un poc", afirma. Li agrada Dinamarca. Mentre políticament el país no gire massa cap a la dreta, encara hi té molt a descobrir.

Fins i tot es pot imaginar la creació d'una altra cultura nova. Aquest estiu la seua dona tindrà el seu segon fill. Redzepi, que va créixer amb dues cultures, desitja que els seus fills també visquen algun dia en un altre país. Al sud? "No precisament a la Costa Blava. Allí el desafiament seria massa limitat, amb tant d'oli d'oliva i fruites com tenen."

Fins que no arribi aquest dia, recorre una Escandinàvia erma i hi crea una varietat culinària que resulta satisfactòria. I intel·ligent. El menjar por ser intel·ligent? Al Noma, sí.

Claudia Voigt

Traducció de Blanca Juan