1

AQUÍ PUEDE COMER EN UN ESTRELLA MICHELIN POR 19 EUROS

TEXTO Y FOTOS **Juan Pelegrín**

2

Dalí proclamó que el centro del mundo, de su mundo místico, estaba en Perpiñán, capital (oficial) de los Pirineos Orientales franceses, y (oficiosa) de la Cataluña norte. Sobre el terreno, la zona arroja datos para pensar que el genio de Figueres podía tener razón. En la misma tarde, si uno se da prisa, puede esquiar en las pistas pirenaicas y tomarse un vino frente al Mediterráneo. Para recorrer sus pueblos solo hacen falta dos cosas: apetito y sed.

Con precisión, Salvador Dalí fijó el origen de todo en la estación de tren de Perpiñán, de nombre Centre del Mon, así, en catalán. No hay evidencias científicas que corroboren su ocurrencia, pero si no es el centro mundial, esta Cataluña francesa o Rosellón (la parte de habla catalana que pasó al Estado francés en 1659), al menos, es un mundo en sí mismo. Los Pirineos se funden con el mar en su vertiente catalano-francesa, un vergel donde productores y cocineros van de la mano para alegrar las mesas. Seis estrellas Michelin y un Bocuse d'Or lo corroboran. Frutas, verduras, carnes, pescados y, sobre todo, vinos, alegran las despensas de un destino turístico y gastronómico muy cercano.

De la necesidad, virtud: una gran helada obligó a plantar vides. Olivos y viñas compartían los terrenos de la zona hasta que en el invierno de 1958 una terrible helada arruinó los vetustos árboles retorcidos. Los campesinos no disponían de tiempo para rehacer sus olivares y muchos de ellos se pasaron a la uva. La cooperativa L'Etoile (1905) es la más antigua de las 25 que operan en la actualidad. En sus bodegas se guardan como joyas las botellas de sus caldos más añejos. Aún quedan algunas de 1945. Bruno Cazes, apasionado enólogo, descubre un secreto: "Lo más característico de nuestra producción es el suelo en el que crecen la mayoría de las viñas, la pizarra. Es algo único en Francia". La garnacha, en sus variedades blanca, gris y negra, es la reina del lugar, y con ella se elaboran las dos grandes especialidades del departamento: los vinos secos, o de Colliure, y los vinos dulces naturales, o de Banyuls, que incluyen el rancio, una singularidad que cuando está en su plenitud, "es rara y excepcional", en palabras de Cazes.

A pesar del clima benigno la mayoría del año, no todo es fácil en la vida de estas viñas. Michel Pompa, de bodegas l'Abbe Rous, cuenta: "Las cepas, debido a esta pizarra que no guarda agua, tienen que cavar con sus raíces hasta 15 metros bajo tierra. No sé si es por el suelo o por su lucha, pero da unos vinos con bastante carácter. Y no quiere decir que sean agresivos".

Vinos para grandes minorías. La mayoría de las fincas tienen una producción reducida que distribuyen a particulares y contados restaurantes. Nada de supermercados y, curiosamente, ni una botella al sur de su frontera. "Tenemos clientes que pasan de generación en generación. Los abuelos nos compraban, luego lo hicieron los hijos y ahora los nietos", afirma Olivier Saperas, dueño de Domain Vial Magneres, una pequeñísima finca en la que se produjo, en los años cuarenta, el primer Banyuls blanco de la historia. De sus 55.000 botellas anuales, "una gran parte se va a Europa y también llegamos a EE UU y Japón", apunta Saperas, "pero a España no llega nada, más allá de lo que se lleve algún turista".

Nathalie Lefort pensó hace 20 años que si el vinagre se utiliza para todo en la cocina, desde el aperitivo hasta el postre, había que hacer uno bueno. Y fundó La Guinelle, una manufactura en la que el producto madura a su ritmo en unos 30 barriles que están siempre a la vista. "Cuando Nathalie fue a pedirles a los productores sus mejores vinos la tacharon de loca", ríe su ayudante, Sandrine Jedieu. Ahora chefs de la talla de Yves Combeborde, estrella del *MasterChef* francés, trabaja con las variedades que producen en su propiedad escondida entre las montañas. "Lo mejor es que al probarlos el vino permanece con todas sus propiedades. Luego llega el ácido, pero primero se perciben las notas del vino original", apunta Sandrine con orgullo. Aparte de lo agradable del paseo hasta la hacienda, en Port-Vendres, si nunca ha hecho una cata de vinagres, este es el lugar para experimentar.

Los viñedos casi se bañan en las olas en Banyuls-sur-Mer, otro pueblo típico de la Costa Vermella. "De la playa a las colinas hay cinco minutos, las cepas se asoman a la orilla y no es un pueblo turístico, es real", cuenta Brice Sannac, director del Hotel Les Elmes. "Ni siquiera tenemos un centro comercial, solo tiendas tradicionales. La falta de un gran *parking* mantiene alejada a la muchedumbre, que pasa de largo y se dirige a Colliure".

El enorme macizo del Canigó tutela la región. A su alrededor se eleva la cordillera pirenaica. A sus pies, las viñas. Una presencia tan hipnótica, que hay que estar atento para no olvidarse del encanto de sus pequeños pueblos.

3

1 **El Canigó.** En la doble página anterior, el pico del Canigó, 2.784 metros, desde la iglesia de Jujols del siglo XI. A sus pies, Vernet les Bains, donde Kipling pasó algunas temporadas.

2 **Perpiñán.** El río La Basse a su paso por la capital del departamento de los Pirineos Orientales, de unos 120.000 habitantes. A la derecha, las célebres Galerías Lafayette.

3 **La Puerta del Castellet.** Es la antigua entrada al recinto amurallado de Perpiñán. Levantada en el siglo XIV, hoy acoge el Museo de Historia de la Cataluña Norte.

4

5

Tras los pasos de Machado.

Siendo Banyuls un pueblecito encantador, en el que se respiran el vino y mar, hay que reconocerles a los viajeros su gusto. Colliure es el enclave más turístico de la zona. Rodeando la bahía enmarcada por el faro, la iglesia de Notre Dame y el castillo, un enjambre de casitas bajas ofrece una preciosa imagen del pueblo. Y un poco apartada del ruido, la tumba siempre cubierta de ramos de flores de Antonio Machado, recibe un goteo constante de visitantes emocionados.

Algunos años más tarde de que muriera el poeta en el exilio, en 1939, llegó la madre de Florient Roque, la cabeza de la cuarta generación de Anchoas Roque, una de las fábricas de Colliure donde "la anchoa es algo cultural", explica. "Todo el proceso se hace manual. Desde la preparación y condimentación del pescado hasta la maduración. Aquí no hay máquinas". Por desgracia, solo unas pocas de las 150.000 toneladas que producen al año salen del Mediterráneo, "de donde no hace tanto capturábamos la totalidad", lamenta Florient. Ahora llegan desde el Cantábrico o, incluso, desde los bancos sudamericanos. La procedente del Mediterráneo, de escaso tamaño debido al excesivo desgaste, se utiliza para patés con certificado biológico, que triunfan en el mostrador de la tienda, donde la bandera catalana es omnipresente.

4 Mercado de Les Halles Vauban, en Perpiñán. Es un mercado gastronómico, en el que puestos de productos selectos se mezclan con algunas barras en las que degustarlos.

5 Los caracoles. Una de las especialidades de la zona. Se suelen cocinar a la brasa o con alguna salsa. Otros productos típicos son los quesos de cabra, las cerezas de Ceret, cítricos, almendras, albaricoques...

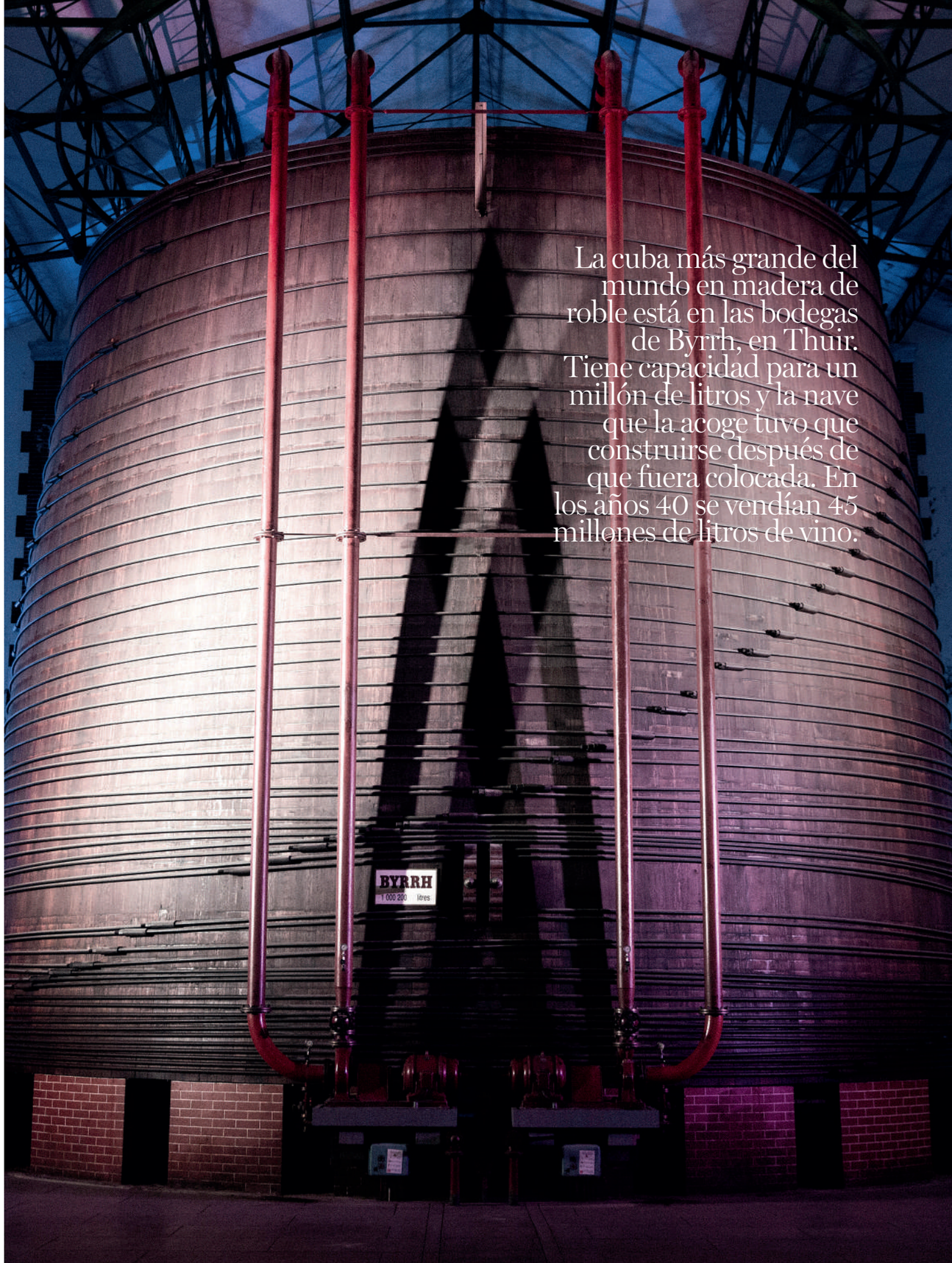
6 Las especias. Tan esenciales en la región que tienen calle propia, donde está esta tienda que ofrece "productos coloniales, chinos y vietnamitas".

6

Verduras, frutas, aves..., directamente del productor.

Manuela Laffon vivió su infancia en Jaén, rodeada de olivos. Hoy es la presidenta de Oh! Délices Paysans, una cooperativa que desde hace 6 años agrupa a 25 productores. En su tienda ellos mismos atienden al público. "¿Lo más importante?", se pregunta en alto Laffon; "las frutas y verduras, especialmente melocotones y albaricoques. También aves, *foie*, vinos, casi todo de cultivo biológico..., y mi aceite", termina riendo, parapetada tras sus grandes gafas. La relación no puede ser más directa. "Solo vendemos productos de temporada y del departamento. Tenemos un clima tan bueno que nos garantiza un amplio rango de género todo el año".

A su lado, Jean Plouzennec, maestro cocinero, añade a la lista "los cítricos de Eus, con una producción increíble y que utilizamos en múltiples recetas". Plouzennec es presidente y fundador de Les Toques Blanches du Roussillon (los gorros blancos del Rosellón), "una asociación que nació hace 15 años para promover la gastronomía y los productos de la tierra". No es lo esencial, "pero cuando empezamos teníamos dos estrellas Michelin y ahora juntamos 6 entre los 40 cocineros de la asociación", afirma, dejando escapar una gota de legítimo orgullo. Sus actividades están siempre encaminadas al desarrollo de la cocina del Rosellón y, en general, a



La cuba más grande del mundo en madera de roble está en las bodegas de Byrrh, en Thuir. Tiene capacidad para un millón de litros y la nave que la acoge tuvo que construirse después de que fuera colocada. En los años 40 se vendían 45 millones de litros de vino.

la buena educación gastronómica de sus habitantes. En la Semana del gusto, por ejemplo, dan de comer a los niños de Perpiñán "para que sepan que es importante tener una alimentación variada, y cada dos años hacemos el Palais au Gourmand, con las recetas más significativas de nuestra cocina para que todo el mundo las pruebe".

Pescado con croqueta de morcilla y chocolate. El chef Pierre Louis Marin, de Auberge du Cellier, se toma con tranquilidad la certeza de ser el restaurante con estrella Michelin más barato de Francia. A los pies de los Pirineos se encuentra su local, en Montner, un pequeño pueblo que amanece con el sonido de las campanas de la iglesia y el canto de los pájaros. Nada más (y nada menos). Sus pocas calles tienen nombres simples: Mayor, De la Iglesia. O de flores, Violettes. De esa sencillez participa Louis Marin, al que su estrella no le ha impedido mantener el menú del día a 19 euros. Cuatro personas trabajan para 9 mesas que atienden en un ambiente despojado de ceremonial

7 **Una gran cepa.** Pertenece a las viñas de la cooperativa l'Abbe Rous, en Banyuls-sur-Mer. Su vendimia comienza en el mes de julio y se alarga casi hasta octubre para que las variedades dulces cojan más azúcar.

8 **La Rencontre.** Un coqueto restaurante en el centro de Perpiñán. Su chef Guillem Monier pertenece a la asociación Les Toques Blanches. En la foto, lata con gambas, *maki* de brócoli y tocino ibérico.

9 **Del mar.** Doradas y caballas de la pescadería Nostra Mar, del mercado Les Halles Vauban, en Perpiñán, recogidas en Port-la-Nouvelle, a 45 kilómetros al norte de la capital.

7

> "Nuestra cocina es una mezcla del mar, de la montaña y de la ligereza que dan los productos; y también del carácter que aportan los habitantes de aquí".
>
> –***Guillem Monier***, chef de La Rencontre–

donde solo la comida importa. El cocinero define su estilo como "mediterráneo joven, pero no de vanguardia". Los comensales hablan de delicadeza, puntos perfectos y de caldos que rematan los platos con cucharadas de sabor concentrado. Esto ya era así antes de la estrella que luce en su chaquetilla: "Sigo haciendo la misma cocina. Con la lógica evolución del tiempo, pero

8

sin querer cambiar demasiado". Marin pertenece también a Les Toques Blanches. La naturaleza de la asociación es colaborativa. Los chefs hablan e intercambian información entre ellos y con los productores, "sin los que no hay cocina: tenemos que confiar". Esta voz tajante es de Guillem Monier, cocinero en La Rencontre, en Perpiñán, un pequeño restaurante en el que se sirven platos con mezclas sorprendentes. Como el pescado con croqueta de morcilla y salsa de chocolate. Monier atiende a los clientes, les da la cuenta y cuando todo se queda vacío, recoge con calma la sala: "Trato de extraer las propiedades de una materia prima excelente".

Monier pasó años aprendiendo en reputadas cocinas antes de abrir, hace casi una década, su espacio en Perpiñán. Volvió, porque le gusta "la ciudad, su cultura y lo que representa. También porque me llamó el mar y el Canigó", la montaña sagrada de aquí, que alberga leyendas sobre dragones y en cuya cima hay una cruz para liberar de espíritus malignos esta tierra que, como dijo el pintor, es el centro del mundo.

9

DATOS DE INTERÉS

Cómo llegar: En tren directo desde Madrid o en conexión desde Barcelona a Perpiñán.
Dónde dormir: Hotel Les Elmes en Banyuls-sur-Mer; Hotel Le Campanile Urban Perpignan Centre, en Perpiñán; y Aubergue du Cellier (una estrella Michelin), en Montner.
Dónde comer: Maison du Terroir, en Maury; La Rencontre y Le Divil, en Perpiñán; La Littorine, en Banyuls-sur-Mer.