

“Magnífica Rectora de la Universitat de Girona,
senyor President del Consell Social,
senyor Secretari General,
doctor Ferran Mir,
digníssimes autoritats,
senyores i senyors, ...”

N’ estem molt contents de rebre l’ investidura com a Doctor Honoris Causa per la UdG. Gràcies pel reconeixement, no només a mi, també als meus germans, Josep i Jordi, Anna, Encarna, la Mare i el Pare (La Montse i el Jefe) fills, Marc, Marina, Martí, Maria, família, al nostre equip i de retruc a l’ Escola d’ Hostaleria, nucli dur del coneixement del nostre ofici i també a tots els col·legues cuiners i cambrers. Tenim molta sort. El nostre equip es pren seriosament la seva missió, gaudeix de bona visió, talent i valors assumits. Cada dia amainen la gana i el desig al nostre restaurant. El secret del nostre equip està en l’ordre, que tots sàpiguen el que cal fer i a casa l’engranatge es cohesiona plàcidament. La nostra gent ens segueix a ulls clucs, amb una fidelitat extraordinària que mai podrem agrair

Diuen que l’èxit és fàcil d’obtenir però difícil de merèixer. Nosaltres des de la nostra història del tocar de peus a terra, buscarem un retorn a la normalitat, al realisme obligat i sa de cada jornada. Certament hem creat una societat que fa de l’èxit, sobretot del clamorós i ben pregonat, no només la panacea de tots els mals sinó també la meta fascinant de tots els béns. Després, si no hi ha sort, prou s’encarregarà la vida de baixar els nivells, d’esmoreir les pretensions i de crear els grans desenganys. Intentarem no caure en el parany de joventut que pot suposar l’èxit opulent.

El nostre camí es fixa sobre unes idees bàsiques:

La nostra filosofia està emmarcada en la passió: I es fàcil perseverar si hi ha passió.

La passió encén el foc del vertader coneixement. I el compromís es l’encarregat de portar-lo als resultats.

També en la creativitat: Es probable que la base de la creativitat vingui regada de visió poètica, gràcia, valentia, atreviment, d’esberlar la por i trencar amb la rigidesa. Crear, es una forma de pensar. No es pot mesurar. No és un ofici. Es comunicar. Es un mitjà, no un fi. Es parar-se a pensar. Els diners no son importants per a la creativitat. Si ho és en canvi, l’ abrivament, diuen que cal tenir talent i sobretot el coneixement. Ah sí ! i sentit de l’ humor. No hi ha estratègies. Crear també és equivocar-nos.

Tenim la sort de gaudir d’una feina que fa delectar molt a la gent, en la mesura del possible aconseguim regalar felicitat.

La generositat es el motor de la cuina del futur.

Respectar els rituals que hem après del passat.

L’encantament pels distints àmbits de la bellesa.

El respecte a la vellesa, fil ferm de la nostra existència, a casa, de la nostra musa, la iaia Angeleta que al cel sigui,
El valor de la família con a nucli de treball integrador.
Paciència i perseverança.
Rigor sense rigidesa per integrar distintes disciplines.
Viure amb harmonia amb el nostre cos, la nostra cultura i el nostre esperit.
Intentar no defraudar las expectatives de la gent que ens regala el seu temps i esforç per venir a gaudir a casa nostra
Fidelitat a un codi ètic en accions de màrqueting i projecció externa.

Tot això ens fa pensar que la cuina camina cap a una nova revolució, la revolució emocional. Tot i que no podem renunciar, ni volem, a la tècnica desenvolupada des de la cuina de El Cellar: El Roner, coccions al buit amb cocció immediata, incorporació del fum en molècules grasses, perfum cocció amb espècies i vins, sucre bufat a la cuina immediata, control del fum per pipes mecàniques, la brasa a taula, els destil·lats a la cuina, el rotaval, texturització del cava amb carbònic endogen, extracció d'olis essencials naturals a la cuina i també els conceptes endegats talment com la cuina del vi, els postres de perfums i el perfum de postres, els jardins, els estats d'ànims, el venturi, les coccions a la roca, i més i més.
Els restaurants haurem de ser capaços de transmetre emocions, mostrant-nos propers i transparents, més enllà d'un estil de cuina concret.

Val a dir que la nostra història familiar es un conte.
Quan un somni profètic coincideix amb la realitat de forma tant exacta, es diria que durant el somni, les barreres del temps i l'espai es poden saltar. Com tots dormim, i tots somniem, tots tenim la possibilitat de traspasar aquestes barreres en alguna ocasió. Nosaltres hem anat modulant el nostre somni sense pauses, de manera constant i compromesa. Varem trencar el cordó umbilical amb la casa mare, que val a dir, ens va costar deu i ajuda ara fa tres anys. Això sí, hem entès, de tres anys ençà, la diferència entre un restaurant i un gran restaurant, tot i que ho diguem amb la boca petita, no en va som conscients de que aquesta és una visió molt subjectiva; la realitzem des de una sensació de rigor i il·lusió en el nostre projecte. Un anhel de demostració també de conuiu en família.

Els valors per aconseguir el reconeixement entenem que venen aferrats a la prudència, la innocència, el idealisme, la humilitat, la

credibilitat i la innovació. Aquests arguments ens ajuden per arribar a l'èxit interior: l'èxit exterior, no es del nostre domini.

El món docent al més alt nivell ens reconeix avui convertint-se en notaris de l'actualitat cultural que ens toca viure, amb el millor restaurant del món a prop, dels amics Ferran Adrià i Juli Soler. També esperona i distingeix el respecte màxim a un ofici artesà, molt arrelat al nostre país. Hi ha gent que vincula art i artesanía. Nosaltres ens considerem artesans, val a dir que els ulls i els gestos no verbals, fins i tot les paraules dites per comensals ens poden fer pensar que traspassem l'àmbit més terrenal. El gastrònom menja i reflexiona al voltant de la creació culinària. Hi ha qui pensa que l'art hi pot tenir una esclatxa oberta a la cuina. Gaudirem de les portes obertes que s'obrin cap al respecte i distincions del nostre noble ofici. Volem ser un compendi de ciència i artesanía.

Sabem del lligam transversal de riquesa que suposa la interacció amb diversos satèl·lits creatius. També de les inquietuds avesades al preservar patrimoni dels productes de proximitat, ens en sentim ambaixadors. Gaudim de ponts de diàleg entre pagesos i científics per una gastronomia pròspera. Sensibilitat cap a la sostenibilitat. Una ensenyança vehiculada cap al millor coneixement dels productes en l'àmbit docent es probable que també tingui que ser valorat en la seva justa mesura, per una cuina més saludable. Els fonaments des de Georges Pralus, Hervé This, Harold McGee i Pere Castells i la fundació Alícia son imprescindibles per la reflexió de l'avenç en la cuina del futur, amb aquest tocar sostre que suposa el curs de ciència i cuina a Harvard; juntament amb la cuina de la mare i els costumismes adquirits. Situacions bipolars que enriqueixen el nostre cercle vital.

Voldria agrair des d'aquest solemne lloc, tot el bo que he après dels mestres literaris: el llibre del coch, el Sent Soví, Lo Terç del Cristià de Francesc Eiximenis, La Cuynera Catalana, el práctico, la physiologie du goût de Brillant Savarin 1828, La Guide Culinaire d'Escoffier, l'art culinaire modern 1935 de Henri-Paul Pellaprat, Josep Pla amb El que hem menjat, la cocina del mercado de Paul Bocuse entre d'altres. Tampoc puc renunciar a les meves influències d'aquest creixement formatiu amb mestres en la llunyania com Girardet, en llibres, G Blanc, amb stage i a l'any 88 a casa d'en Ferran, quan el Bulli era Gaudinià i no pas adriàtic però en el que ja intuïa que Ferran seria un gran gran de la cuina de tots els temps i a Can Fabes, que responia en aquell temps a una casa senzilla i humil i a l'escola d'hostaleria amb el senyor Andreu al capdavant.

Val a dir que cap, cap, ha influït en la meva cuina més que la mare que em va parir, a prop de les olles. Arrossos i botifarres embotides, dies de mai tanquis i vida a la cuina.

I sí, un desig assolit de la mare: Estudieu, nens, estudieu! (Encara ho fem...)

Hi ha qui diu que tenim un tarannà proper

Només podem dir que som així pel que em palpat al nostre voltant

Hem viscut en temps de dues Girones, una al centre i nosaltres a la perifèria.

A casa sacrifici, esforç, perseverança i poc lleure

Al carrer, familiaritat, senzillesa, autenticitat i amistat

No podrem pas mai agrair els vostres màxims honors pel bé de la cuina y la hoteleria.

Seguirem aprenent per mostrar-nos millor al món, promocionant tot el bo d'aquí, sentint-nos ambaixadors dels nostre productes agroalimentaris. Gaudim de pòsit històric, de gastronomia ancestral i de mestres pioners en l'hàbit d'escriure com l' usar bé del menjar i el beure.

No fa pas gaires mesos, participàvem activament en una de les xerrades per commemorar els sis-cents anys de la mort del franciscà de Girona, Francesc Eiximenis Ens honora fer-ho. Agraïm i valorem altament poder participar en aquests ponts d'enllaç de la cultura i la gastronomia de fit a fit amb La universitat de Girona.

La gastronomia juga un paper important en l'àmbit social i vosaltres avui ho consigneu amb aquest reconeixement en la part més honorable.

Intentarem mantenir el to i seguir jugant a màxim nivell per a portar gent a Girona.

Seguirem en el quefer quotidià, ensenyant, investigant i difonent.

Gràcies per tot el respecte, complicitat i sensibilitat cap a la nostra història de tota la gent que ha valorat la decisió d'atorgar-nos aquest reconeixement tan prestigiós.

El més gran possible al que pot aspirar un cuiner, més enllà de les estrelles, els sols, i els números. Poc ens pot sobrepassar aquest honor, ens revenen records d'un pregó de fires, un caliu popular abraçant-nos, al davant de casa en una nit tri estelada... , però la ment, la vessant intel·lectual mai podrà ser més saciada que amb aquesta litúrgia que avui ens honora.

Moltes gràcies.