



► 9 Julio, 2016



PERE DURAN / NORD MEDIA

El equipo del restaurante con Romain Fornell al frente

Encanto y exquisitez

Candlelight, gastronomía con mayúsculas

En uno de los rincones más bellos de la Costa Brava permanece, complaciente, el Hostal de la Gaviña, un establecimiento que fruto del afán y buen gusto de la familia Ensesa mantiene la excelencia que siempre lo ha distinguido. No hace mucho cenamos en el Candlelight, su restaurante preeminente –maravillosamente renovado–, que Romain Fornell dirige.

La memoria no es un archivo caduco. Nos explica el presente. Por eso siempre es más comprometido trabajar la memoria que modelar la ficción. El cocinero, hoy más que nunca, tiene que observar, quedar abierto, aprehender de todas partes, sin embargo, por encima de todo, tiene que tener conciencia de dónde está y enfocar lo que hace a partir del lugar desde donde mira el mundo. Esta ha sido siempre la disposición de Fornell ante los fogones.

Cocinero talentoso como pocos, Romain es amo de sí mismo.

Sabio y brillante, Fornell es un mago de las emociones. Cocina con habilidad y sentido. En su culinaria no hay ambigüedad. Al contrario, es una culinaria conceptualmente clara, ordenada y evidente.

Romain sabe que cocinar no es

un juego huidizo ni el cocinero un bufón envanecido. Tiene muy claro que delante de los fogones la franqueza y la autenticidad simplifican las cosas, que con arrogancia y altivez no se transmite nada y que la cocina, por delante de la grosería tiene que priorizar el respeto, la ternura, el diálogo y la libertad. La cocina de Fornell evidencia que no hay fronteras entre clásico y moderno. Que la buena cocina no tiene época ni edad.

En la magnífica cocina nueva del Candlelight, Romain cuenta con Laurentino Costa y José Luis Pulido como jefes de cocina. Toda una garantía. Paco Cornejo, siempre cortés, es el jefe de sala. Le complementa Carmelo Marcos, un sumiller con gran aptitud e intuición. Todo el personal es muy amable y servicial.

Dicen los que saben que Romain es un crack y que la decisión de los Ensesa de ficharlo es un absoluto acierto. Nosotros también lo pensamos. No tenemos ninguna duda.

RECOMENDAMOS

- Las ostras en escabeche y caviar
- La sopa de gamba de Palamós, infusión en capuccino, con la gamba en tres servicios.
- El tartar de buey con yema y crema de helado de mostaza
- El gallo de San Pedro con velo de estragón, apio y judía verde, mantequilla blanca con caviar
- El pichón en cocota, mermelada de alcázaras y crujiente de manos de cerdo, un clásico que nos entusiasma.