

PROPUESTA DE NIVEL EN S'AGARÓ

Romain Fornell vuela alto en La Gavina

El chef recupera la gran cocina de los hoteles de costa para el Candlelight

ICONNA / GLÒRIA SÁNCHEZ



El director gastronómico del restaurante Candlelight, Romain Fornell, con su chef José Pulido, el 27 de julio en S'Agaró.

PAU ARENÓS
SAGARÓ

El cocinero **Romain Fornell**, nacido en Tolouse en 1976 y en Barcelona desde hace 17 años, sabe de la responsabilidad histórica que significa estar al frente del Candlelight, restaurante señero del Hostal de La Gavina de S'Agaró, porque prácticamente el turismo moderno fue fundado en estos peñascos, donde los árboles retorcidos hablan del poder del viento. Fue en 1908 cuando **Ferran Agulló** nombró las escarpaduras que costean de norte a sur como la Costa Brava en *La Veu de Catalunya* y solo 24 años después la familia Ensesa inauguró el hotel, lugar público entre los chalets privados y discretos y opulentos que forman parte de aquella urbanización *noucentista* que imaginó **Josep Ensesa Pujadas** y que creó el arquitecto **Rafael Masó**.

Desde el año pasado, **Romain** dirige la gastronomía de La Gavina –ah, el sashimi de rodaballo con jalapeños del Garbí– y de la vecina Taverna del Mar –con el chef Gaetan Paulus al frente– y desde esta primavera ha vuelto a prender la luz en un Candlelight renovado, con **Francisco Cornejo** en la sala y **Laurentino Costa y José Pulido** en la cocina.

Sueña el chef con sumar otra es-

trella a la que ya enjaula en el Caelis del barcelonés Hotel Palace. De hotel a hotel y de estrella a (futura) estrella.

«No quiero hacer locuras, sino una cocina con raíz clásica. Una cierta idea de cocina francesa con producto de aquí. Pensar en la gran cocina que se hacía en los hoteles de costa», reflexiona **Romain**. Ha aterrizado en el sitio idóneo entre candelabros y maderas nobles y columnas y la misma atmósfera que respiraron **Ava Gardner** y aquel **Frank Sinatra** enloquecido por los celos.

Lo óptimo sería bucear en los recetarios –cuidado con la apnea– y recordar al abuelo **Ricardo Fornell**, que marchó de La Coma i la Pedra, en el Solsonès, para mandar en el parisino Le Coq Hardi, donde bordaba el *coq au vin*. No lo conoció el nieto porque murió en 1976, el año de su nacimiento. Va por buen camino con el pichón en *cocotte*.

Un tinto de proximidad que sugiere el sumiller, **Carmelo Marcos**, Vella Lola 2014 de Calonge, de Mas Eugeni, garnacha y syrah. El (daliniano) huevo de oro con jamón ibérico, la ostra punteada con caviar y tostadita de mantequilla ahumada, el erizo con láminas de trufa.

Pongámonos serios con la emulsión de marisco sobre bloque de hie-

«No quiero hacer locuras, sino una cierta idea de cocina francesa con producto de aquí», reflexiona el cocinero

lo (esa vajilla efímera), cebiche de dorada y un crujiente de gambas que prestaría mejor servicio con los entrantes; y la gamba de Palamós, Señora Gamba, con capuchino del crustáceo.

Los platillos: el Sant Pere con un velo de estragón, *cèleri* y judía verde y el filete de buey al humo de sarmiento (le sobra el fuagrás). Tras la rueda de quesos, la representación de un grano de café con mousse de café torrefacto. Noche al aire libre con algún trueno como redoble para el Sant Pere y el buey.

En la carta permanecen dos éxitos de entreguerras: el escalope de fuagrás a la brasa y el chateaubriand a la bearnesa. ¿Qué platos ligeros y alegres y despreocupados tomaban aquellos pioneros, aún con corbata y chaqueta, que se instalaban en este vergel ganado a la roca?

Hay pistas en el *Llibre de la cuina catalana*, ide 1931!, del citado **Ferran Agulló**: sopa de cabracho, fideos con pichón, salmonetes a la *llauna*, lenguado verde. **Alberto Depau**, director general de La Gavina, tendrá que abrir baúles y expurgar cartas para **Romain**.

Nostalgia de los belvederes en el camino de ronda, el perfil de aquellas mansiones que hablaban de veranos sosegados y cultos. ≡



'TOUR' MUNDIAL

El Celler de Can Roca

comienza su gira veraniega

El Celler de Can Roca, con los hermanos **Joan**, **Josep** y **Jordi Roca** al frente, ya está de gira veraniega. Primera parada, Londres, donde han impartido una clase magistral en el Westminster Kingsway College, han comido en The Clove Club, 26º en la clasificación de The World's 50 Best y han servido la primera cena de la Gira BBVA 2016 en el Hotel Cafe Royal. Luego viajarán a Hong Kong, Phoenix, San Francisco y Santiago de Chile.



ÉXITO GLOBAL

Nando Jubany abrirá 2 restaurantes en Singapur

El restaurante Foc, que **Nandu Jubany** abrió en el 2014, está *on fire*. La guía Michelin le ha dado una buena valoración por la originalidad y emoción que transmite su cocina de raíces catalanas. Tan bien funciona, que el chef de Can Jubany se ha animado a abrir otros dos locales. Uno, Foc Sentosa, será un *beach club* ubicado en la playa de Sentosa, y el otro, Pim Pam Foc, en Singapur, elaborará platos de cocina mediterránea.