

el mejor catering del mundo
tiene manos catalanas



Alain Guiard y Oscar Escanciano

Trofeo de Oro en el International Catering Cup 2013



El chef Alain Guiard, asistido por Oscar Escanciano y capitaneados por Jean-Luc Figueras, lograron una meritoria primera plaza y revalidaron el título obtenido por Romain Fornell y los suyos.

En la pasada edición del Sirha de Lyon España volvió a hacer historia. Si por un lado a todos nos llamó la atención que nuestro país no compitiera en la gran final del Bocuse d'Or, por contra fuimos capaces de alcanzar la parte más alta del podio en la competición análoga correspondiente al catering, el International Catering Cup. El chef Alain Guiard, asistido por Oscar Escanciano y capitaneados por Jean-Luc Figueras, lograron una meritoria primera plaza y revalidaron el título obtenido por Romain Fornell y los suyos en la edición anterior. El equipo español se impuso por delante de Francia y Luxemburgo, segundos y terceros respectivamente, y a 8 países más, demostrando solvencia, eficacia y, sobre todo, una acertada lectura del reglamento y de lo que permite ser competitivo en una competición de estas características. La sorpresa volvió a asaltar el escenario del Hall Paul Bocuse de Lyon por segundo año consecutivo. Es el propio Alain Guiard el que nos da las claves de esta gesta culinaria histórica.

Romain, Jean-Luc, Alain, Óscar y Daniel Quer

El tiempo pasaba y España no había presentado ninguna candidatura para participar en la tercera edición del Bocuse del Catering. El hecho era desconcertante, sobre todo atendiendo a la gloriosa victoria de Eric Basset y Nicolas Iturralde en la edición anterior. La organización del prestigioso concurso se puso en contacto con Romain Fornell del restaurante Caelis de Barcelona y capitán del combinado español vencedor en la edición anterior para encomendarle la labor de ser Jurado en la siguiente edición y de seleccionar a un nuevo equipo. Con las prisas del tiempo que se echa encima, Romain Fornell confió en el veterano Jean-Luc Figueras, también de Barcelona, para dar con un equipo que tuviera posibilidades de hacer algo.

Jean-Luc Figueras había trabajado con Alain Guiard en el Mandarin Oriental de la ciudad condal y le pareció un perfil idóneo. Guiard tiene una larga y dilatada trayectoria que ha pasado por algunas de las mejores cocinas de España y Francia, de las que sobresalen grandes nombres como el de Ducasse, Santamaría y, más recientemente, Pellicer mientras estuvo regentando el Abac barcelonés. La propuesta le pareció un reto estimulante al que se sumó como ayudante Oscar Escanciano, quien había estado trabajando con él en Le Meridien Ra de la Costa Dorada y en el mismo Mandarin Oriental. Para ponerse manos a la obra ya solo faltaba un lugar de entrenamiento y unos recursos financieros y logísticos básicos. Daniel Quer, del Restaurante 7 puertas y consejero de la empresa Babette Catering, hizo viable la preparación y participación de la pareja catalana, conta-

giado por la ilusión que Jean-Luc Figueras le despertó en el proyecto. Todo estaba a punto para dar lo mejor de sí, el único y principal inconveniente al respecto era que estaban a solo tres meses vista de la gran final. Había que hacer un gran esfuerzo intensivo de dedicación si deseaban tener alguna posibilidad.

Mismos productos, diferentes resultados

El Internacional de Catering no es un concurso de cocina convencional. Cuando valoramos la calidad de un catering no podemos restringir el análisis a las degustaciones, es tanto o más importante el servicio, la organización, la regularidad y el saberse adaptar a cada situación. Todo eso se tiene muy en cuenta en esta competición iniciativa de la Confederación francesa de Traiteurs (CNCT), que la impulsa para prestigiar su oficio desde 2008. Entre las particularidades de la misma destaca un reglamento exigente en cuanto a los tiempos y al tipo de elaboraciones que cada concursante debe desarrollar, que incluso estipula qué ingredientes utilizar y da unas cantidades máximas para su uso. No te puedes pasar con el aceite (que por cierto hay bastante poco), con la mantequilla, con la harina, con los huevos, con el azúcar, con el foie, etc. Por eso lo que acaba premiando la competición no es al mejor cocinero “en libertad”, sino al que mejor sabe interpretar ese estricto guión y hacer algo novedoso y diferente con respecto al resto de concursantes.

Sabor y método

Los once equipos participantes debían elaborar 21 raciones de un aperitivo frío de foie con alcachofa violeta y dos acompañamientos, un plato con lubina, una trucha de los fiordos con costra con muselina de vieiras y salsa chorón al estilo Paul Bocuse, tres creaciones que llevaran cerdo más su guarnición y un postre. Con todo ello debía haber suficiente para las degustaciones de los 12 miembros del jurado y para montar un buffet de exposición inspirado en Italia. En el caso español intervino de forma magistral el decorador Toni Seguí, que se encargó de diseñar las urnas y los elementos decorativos que acompañaron las creaciones culinarias en la presentación final. En particular fueron motivos relacionados con la moda italiana, un bolso y unos zapatos, uno de ellos comestible a base de puerros, los que le dieron al conjunto una apariencia sublime.

El desarrollo de las recetas corrió a cargo especialmente de Alain Guiard, que puso su savoir faire al servicio del concurso. El hecho de tener padre francés y sobre todo de haber estado muchos años trabajando en algunas de las mejores cocinas del país galo le ha servido a este profesional para saber qué valoran los franceses como excelencia culinaria. “Para la mentalidad francesa, lo más importante es el sabor, que debe alcanzar su máxima expresión, dentro de unos cánones donde resultan igualmente importantes cierto academicismo y los métodos utilizados”, nos explica Alain Guiard.



Alain Guiard: el oficio de dar de comer antes que el de ser cocinero

Con más de 20 años de experiencia profesional y una trayectoria plagada de estrellas Michelin y de grandes nombres del firmamento cocinero nacional, francés y europeo, Alain Guiard Calleja empezó su andadura profesional en la Escuela de Hostelería de Sant Pol de Mar (Barcelona). De sus últimos pasos destaca el cargo de jefe de cocina

en el restaurante Abac, en la última etapa junto a Xavier Pellicer, y su labor en el Mandarin Oriental de Barcelona, tanto a las órdenes de Jean-Luc Figueras como a posteriori asumiendo el rol de asesor para sus servicios de restauración a excepción del restaurante Moments de Raül Balam.

Sin embargo hay un elemento que el propio Alain pone de relieve al compartir con nosotros sus inquietudes profesionales actuales. “Tal y como está todo hoy en día pienso que no es momento de impulsar un tipo de restauración más exclusiva”, nos contextualiza. Es por eso que él está más interesado en llegar a todas las esferas de la sociedad. “Me interesa más la comida que la cocina”, nos aclara, y es así como nos introduce en su proyecto más especial, una línea de salsas de alta gama para la distribución alimentaria, que acompañarán en breve la marca de pastas alimenticias Sanmartí. Junto a este proyecto, hace ya

más de un año que Alain abrió una hamburguesería gourmet en el barrio de Sants de la ciudad condal, Santa Burg, que también ha merecido muy buena acogida tanto de la gente del barrio como de la prensa en general. “No entiendo por qué los cocineros nos tenemos que encasillar en un solo tipo de cocina de élite”, y concluye “Me gusta la idea de intentar democratizar el comer, llegar a todo el mundo sin un coste muy elevado”.



Mi reino por una salsa

Por eso nos insiste, no se trataba de ser el mejor en términos absolutos, sino de utilizar de la forma más magistral posible la lista cerrada de ingredientes planteada, los platos solicitados y además ejecutarlos con limpieza y exactitud en función de unos cánones muy concretos. En ese sentido es un concurso implacable donde no hay margen para el error. “Italia estaba desarrollando un campeonato súper competitivo”, recuerda Alain, “tenían muchas posibilidades hasta que se les cortó la salsa Bocuse; había que ver la cara del cocinero italiano mientras veía cómo la salsa no se montaba y se daba cuenta de que sus posibilidades de hacer podio quedaban igualmente truncadas”.

Frescura y eficacia

Los dos cocineros catalanes se prepararon a conciencia y de forma intensiva para desarrollar un repertorio de productos “divertidos, frescos y de ejecución perfecta”. El poco margen de tiempo que dispusieron para su preparación les obligó a ser muy resolutivos. Por ejemplo con el postre, con el que no tuvieron inconveniente en sumar la colaboración del pastelero Oriol Balaguer, con el que trabajaron una exquisita receta a base de chocolate, té Matcha y frutas exóticas.

El día anterior al inicio del concurso tenían en una furgoneta todo procesado y preparado para efectuar un servicio de catering antológico. Durante el concurso, los tiempos se debían cumplir a rajatabla. A intervalos de una hora fueron presentando a los jurados cada una de las elaboraciones a concurso.

Bendita regularidad

“La final estuvo muy reñida y seguramente ganamos a Francia por décimas”, confiesa Alain Guiard, “creo que lo que más nos ayudó a alzarnos con la victoria fue la regularidad”. A continuación prestamos atención a dos de las recetas presentadas que son un botón de muestra perfecto del alto nivel culinario exigido y el estilo de cocina que se premia. Al preguntarle a Alain Guiard sobre las posibilidades de incorporar técnicas e ingredientes más innovadores en el concurso su respuesta es taxativa: “teníamos 25 hojas de gelatina para elaborar todo el buffet de 21 raciones”. No es un concurso para sorprender en innovaciones al Jurado, sino para rozar la perfección en elaboraciones y combinaciones de sabores que son clásicos del recetario de cocina, en particular de los grandes padres de la cocina francesa.



Daniel Quer: “nuestra cocina se ha convertido en un activo exportable”

Es consejero de Babette Catering, está al frente del mítico restaurante barcelonés 7 Portes y en su reciente haber también figura el haber sido director del Grupo Paradís. Según Daniel Quer nuestra gastronomía y en particular la cocina catalana ha cambiado mucho en los últimos 10 años. “Ahora vemos normal que profesionales como Carles Abellán, Sergi Arola o Paco Pérez presten sus servicios culinarios en el extranjero pero hace un tiempo era impensable”, reflexiona. También le cuesta imaginarse el proyecto que le proponía Jean-Luc Figueras para involucrarse en una aventura como el “Bocuse del Catering” si esta propuesta se hubiera producido hace una década. Sin embargo, ahora él mismo destaca que los profesionales de cocina catalanes, y no necesariamente los que están en primera línea con restaurantes de tres estrellas Michelin, creen mucho en sus posibilidades. “Cuando visitabas a los chicos durante los últimos días de preparación veías que en el calendario tenían escrito ‘campeones’ en el último día de campeonato”, comenta para ejemplificar esta ilusión con la que la cocina catalana se abre camino y reconocimiento a nivel internacional. Babette Catering ha contribuido en el entrenamiento y participación del equipo español en el International Catering Cup contribuyendo en sus recursos logísticos y financieros.



Divertimento

LUBINA MARINADA CON SU GUARNICIÓN DE ZANAHORIA Y CHORIZO

Ingredientes para 21 raciones (12 jurado + 8 buffet)

CARAMELO Claire

ingredientes

- 150 g azúcar lustre
- 50 g agua
- 25 g glucosa

Cocer lentamente en cazo de acero inoxidable hasta que llegue a 155-160°C. Añadir un poco de agua para parar la cocción y poder pintar la coca.

COCA de aceite soufflé

ingredientes

- 250 g harina
- 25 g aceite de oliva
- 70 g agua fría
- 30 g clara de huevo

- 1 u huevo
- Piel de cítricos picada
- Sal Maldon

Amasar los primeros ingredientes y estirar en laminadora de pasta lo más fino posible. Una vez estirado crear rectángulos de 9 x 3 cm con huevo batido. Estirar otra lámina por encima y cortar con el cuchillo por las marcas de huevo. Colocar sobre placa de horno sobre papel sulfurizado y cocer en horno precalentado a 200°C. Sacar del horno, pintar con caramelo Claire con un pincel y volver a introducir en el horno durante un par de minutos hasta que el caramelo deje de burbujear y se desprende el exceso de caramelo. Sacar del horno, espolvorear con piel de cítricos y sal Maldon.

LIMÓN escalibado

ingredientes

- 2 u limones

Introducir limones en el horno a 120°C durante dos horas y media. Sacar del horno y extraer la pulpa eliminando los huesos. Reservar.

CRISTALES de zanahoria y remolacha

ingredientes

- 150 g puré de zanahoria o remolacha
- 20 g azúcar lustre
- 30 g glucosa

Triturar en el robot todo. Estirar bien fino en tapete de silicona con la ayuda de una espátula. Cocer en horno durante 10 minutos a 120°C. Dar la vuelta en la bandeja y cocer 10 minutos más. Una vez fuera del horno. Sacar la lámina crujiente, cortar dando la forma deseada de triángulos. Volver a hornear durante 15 minutos más a 120°C con el fin de que queden muy crujientes.

CÍTRICOS mi-confits

ingredientes

- 6 u naranjas
- 2 u pomelos
- 15 g azúcar

Sacar los gajos de naranja y pomelo. Disponer ordenadamente sobre placa de horno y papel sulfurizada. Espolvorear azúcar. Poner en horno a 175°C durante 10 minutos. Darles la vuelta y dejar secar lentamente fuera del horno.

GOMINOLA de yema de huevo

ingredientes

- 8 u huevos
- Piel de cítricos picada

Cocer los huevos en el roner o al vapor a 68°C durante 35 minutos. Sacar la cáscara, lavar bajo el agua y dejar las yemas bien limpias. Tamizar las yemas a través de un chino. Introducir en manga con boquilla de 0,5 cm. Realizar rulos, esparcirlos y empanarlos sobre la piel de cítricos (1 limón, 2 limas, 1 naranja, cebollino).

GELÉE de chorizo

ingredientes

- 400 g chorizo cortado en rodajas
- 150 g zanahorias
- 150 g cebolla
- 1 u hoja de laurel
- 3 u ramas de tomillo
- 2 l agua
- 5 g pimienta
- Sal
- 2 u ajos con piel
- 1 u hoja de gelatina por cada 100 ml de caldo final
- 1 u chorrito de aceite

Calentar en una cocotte el aceite, añadir la cebolla, la zanahoria, el laurel, el ajo y el tomillo. Colorear ligeramente. Añadir el agua y el chorizo con la sal y la pimienta. Romper el hervor. Bajar el fuego al mínimo y cocer durante una hora y media.

TÁRTAR de lubina

ingredientes

- 900 g lubina
- cebollino picado
- limón escalibado
- aceite de oliva virgen
- pimentón Espelette
- sal y pimienta

Extraer la piel de la lubina y las espinas. Dejar solo la paret blanca del pescado y cortarlo en daditos. Marinarlo con el limón, el aceite, la sal, el pimentón, la pimienta y el cebollino.



PRESENTACIÓN

Seguir la fotografía. Montar en molde la lubina y colocar encima la gelée de chorizo. Colocar el resto de elementos encima.

Entrante frío

CANARD GRAS Y FOIE-GRAS CON GUARNICIÓN DE ALCAHOFA VIOLETA

TERRINA

PREPARADO de alcachofa

ingredientes

- 2 u cucharas de grasa de pato
- 500 g corazón de alcachofa
- 700 ml caldo
- 200 g nata
- 1 u chorrito de vino blanco
- 2 u dientes de ajo con piel
- 2 u ramas de tomillo fresco
- Sal y pimienta

Cortar los corazones de alcachofa a cuartos y rehogarlos en una pequeña cocotte con los ajos y el tomillo. Desglasar con el vino blanco y mojar con el agua y la nata. Dejar cocer hasta que estén fondants. Sacar el ajo y el tomillo y triturar en el robot a máxima velocidad durante dos minutos y medio. Colar por un chino fino.

GELÉE de alcachofa para la terrina

ingredientes

- 300 g preparado de alcachofa
- 6 u hojas de alcachofa

Recuperar 300 gramos del preparado y disolver la gelatina previamente remojada. Verter en un recipiente adecuado y dejar gelificar.

PREPARADO de calabaza

ingredientes

- 700 g calabaza (cocer 800 g – 1 kg)
- 300 ml caldo
- 100 g nata
- 2 u dientes de ajo
- sal y pimienta
- 2 u ramas de tomillo fresco
- 1 u chorrito de aceite de oliva

Cortar la calabaza en dados y cocer en el horno a 200°C en una bandeja con el ajo, el tomillo, el aceite, la sal y la pimienta hasta que quede bien cocido. Sacar el tomillo y el ajo y triturar en el robot para que quede bien fino.

GELÉE de calabaza para la terrina

ingredientes

- 6 u hojas de gelatina
- 300 g preparado de calabaza

Poner las hojas de gelatina en remojo en agua bien fría hasta que se reblandezcan. Escurrirlas. Hervir la nata y el caldo y disolver las hojas de gelatina. Agregar el preparado y verter en recipiente adecuado para que gelifique.

TERRINA de foie-gras marmoleada, magrets de pato ahumados y cocidos

Ingredientes

- 2 u foie gras de pato de 500 g
- 5 u magret de pato
- 100 g sal
- 20 g azúcar
- 5 g pimienta negra molida
- 2 g cuatro especias
- Oporto
- 0,5 l grasa de pato

Ahumar los magrets durante 20 minutos. Sazonar y marcar los magrets por la parte de la grasa en una cocotte. Una vez bien asada la piel, dar la vuelta. Dejar cocer 30 segundos por la parte de la carne y envolver con film. Cocer al vapor o al roner a 68°C durante una hora. Dejar enfriar hasta que queden bien duros y fríos. Laminar a 4 mm por la cortadora de fiambres y reservar. Realizar la mezcla del sazonado y poner 15 gramos de sal especiada por kilo de foie. Desnerviar los foies y marinar con la sal especiada y el Oporto. Cocer en el horno con la grasa de pato a 100°C unos 20 minutos hasta que nos llegue a 42°C en el corazón. Dejar reposar 10 minutos.

TERMINADO TERRINA

Filmar la terrina dos veces y forrar de magret de pato. Empezar con una capa de foie confitado, otra capa de magret, una capa de gelée de calabaza, otra capa de magret, una capa de foie gras confitado, otra capa de magret, otra capa de gelée de alcachofa, otra de magret, y otra de foie gras confitado. Cerrar con el film restante, prensar y reservar en cámara o nevera hasta el día siguiente.

CILINDROS DE ALCAHOFA

CRUJIENTE de pasta philo

ingredientes

- 100 g grasa de pato
- 400 g pasta philo

Cortar la pasta philo en rectángulos de 10x13 cm. Engrasar con la grasa de pato los tubos de cocción de 2 cm de diámetro y 15 cm de longitud. Enrollar sobre ellos la pasta filo. Envolver con papel sulfurizado y cerrar con un clip. Cocerlos en horno durante 10 minutos a 170°C.

ESPUMA de alcachofa

ingredientes

- 450 g preparado alcachofa
- 2 u hojas de gelatina

Recuperar 450 gramos del preparado, disolver la gelatina previamente remojada e introducir en el sifón con dos cargas de gas. Dejar enfriar para el día siguiente.

CROMESQUI

PURÉ de calabaza para el cromesqui

ingredientes

- 300 g preparado de calabaza
- 6 u hojas de gelatina

Poner las hojas de gelatina en remojo en agua bien fría hasta que se reblandezcan. Escurrirlas. Hervir la nata y el caldo y disolver las hojas de gelatina. Agregar el preparado y rectificar de sal y pimienta

SALMIS de muslos de pato

ingredientes

- 4 u muslos de pato
- 0,5 l Oporto
- 50 g zanahoria
- 50 g cebolla
- 50 g apio nabo
- 2 u dientes de ajo
- 1 u chorrito de aceite de oliva
- 2 u ramas de tomillo
- sal y pimienta

Colorear en una cocotte los muslos de pato. Reservar y cocer la bresa hasta coloración. Desglasar con el Oporto, añadir el tomillo y los muslos otra vez. Cubrir generosamente de agua. Cocer durante unas horas hasta que la carne se desprege del hueso y quede bien cocida. Retirar la carne y colar la salsa. Desgrasar y reducir la glasa.

CROMESQUI

ingredientes

- 200 g salmis de muslo de pato picada
- 130 g glasa de carne de pato
- 100 g puré de calabaza previo
- 50 g foie gras confit
- 2 u claras de huevo
- Harina
- Pan rallado fino

Mezclar la carne de pato con la glasa y los dados de foie y dejar enfriar. Poner la mezcla dentro de semiesferas de silicona de 2 cm. Realizar un pequeño agujero en medio e introducir el puré de calabaza. Dejar enfriar en nevera para que cuaje todo. Una vez frío, calentar la parte plana de las semiesferas y unir las. Empanar pasando por harina, clara de huevo batido, pan rallado y repetir la operación hasta tres veces. Freír.







Otras elaboraciones que completaron su buffet

Trucha de los fiordos con crosta y su muselina de vieiras acompañada de la salsa Chorón estilo Paul Bocuse

- ◀ Tres interpretaciones libres a base de cerdo y su guarnición. Compuesto en primer lugar por un lomo de cerdo relleno con espinacas y filete cocido a baja temperatura y cortado al estilo del matambre argentino; la segunda son unos pies de cerdo rellenos con col y galdas de cerdo envueltos en una crepinette; la tercera es un canelón de bacon y tocino rellenos con mousse de champiñones con chicharrones por encima. Y finalmente, un macarón elaborado con sangre de cerdo y relleno de chirivía y chocolate blanco.

El postre es una tarta de chocolate con té Matcha y frutos exóticos.