

BARCELONA CONTINÚA EN LA CRESTA DE LA OLA. LA VIEJA CIUDAD, UNA DE LAS MÁS MODERNAS DE EUROPA, NO DEJA DE REINVENTARSE UNA Y OTRA VEZ. LO ÚLTIMO, NUEVAS FORMAS CULINARIAS COMO LA BISTRONOMÍA Y EL FOODING QUE YA MARCAN TENDENCIAS. **TEXTO: PHILIPPE REGOL**  
**FOTOS: CARLES CASTRO**

## BISTRONOMÍA Y FOODING

# Nuevas tendencias en BARCELONA



dicen que lo que mejor funciona en este momento en la capital catalana son los restaurantes bistrónicos. La bistronomía, palabra inventada en 2003 por el periodista francés Sébastien Demorand (contracción de bistrot + gastronomie), representa la mezcla entre la exigencia culinaria y la informalidad de las instalaciones y del servicio.

Una gastronomía “low-cost” adaptada a los tiempos de crisis del poder adquisitivo de las clases medias francesas algo venidas a menos en los años 90, pero que no podían de ninguna manera renunciar a la buena mesa. La sociedad catalana, poco amante del paripé, ha adaptado con mucho éxito esta fórmula aunque sea bajo formas muy diversas.

Son tal vez los restaurantes que están mejor preparados para los tiempos grises

que se avecinan. En Madrid, *Zorral*, del cocinero Fernando Arellano se acercaría a este modelo.

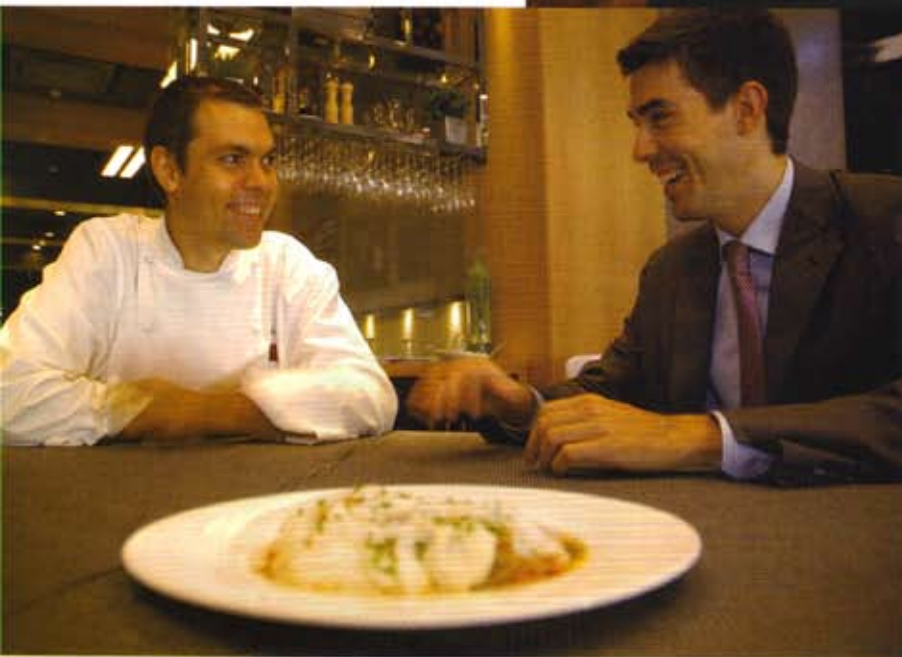
*La Taberna del Clínic, L'Apat o L'Embat*, este último dirigido por antiguos cocineros del Espaisucre, son los que más se parecen al concepto bistrónico.

*Inopia* (el bar de Albert Adrià), *Tapaç24* (la segunda marca de Carles Abellán), *El Rús, Santa María, La Panxa del Bisbe* son sitios de tapeo o de media raciones de cocina divertida y bien preparada, que ya funcionan desde hace algún tiempo.

*Coure, Gresca, Manairó, Hisop, Gelonch* u *Ot* ya se pueden considerar como “pequeños grandes” restaurantes, a mitad de camino entre la bistronomía pura y dura y los restaurantes llamados de alta cocina.



Albert Raurich, junto a Tamae y Takeshi, (abajo) dirige el flamante Dos Palillos. En el Tuset oficia el joven Josep Olivé.



bien escasa, estaba limitada al templo del producto: *Ca l'Isidre* o la casa de comida preferida de Carvalho, *Casa Leopoldo*. *Dos Palillos* significa por consiguiente una gran alegría para los amantes del barrio. Lo dirige Albert Raurich, jefe de cocina de ElBulli hasta la temporada pasada. Dos espacios: uno de tapeo recreando el típico ambiente de bar del barrio, otro con barra de show-cooking. Cocina oriental (japo, thai, viet...) preparada con la mejor técnica y haciendo hincapié en el producto de calidad (pollo y huevos de payés, verduras ecológicas...). Un restaurante que haría de puente entre los sitios de tapeo que ya hemos citado y los restaurantes urbanos de nuevo tipo que van más allá que lugares donde simplemente se come. Además, interiorismo de Fernando Amat (Tienda Vinçon).

## La bistronomía (bistrot + gastronomie) representa la mezcla entre la exigencia culinaria y la informalidad de las instalaciones y del servicio.

*Alkimia* es inclasificable: alta cocina, creatividad prudente, producto excelso y precios moderados por la calidad de la oferta. Pero ahora con un menú al mediodía de 32 €, para enfrentarse a la nueva situación de "desaceleración" económica.

La recién inaugurada *Fonda de Gaig* es un restaurante de cocina tradicional catalana, instalado en el antiguo Garga-

abrirán, si no lo han echo ya, restaurantes en esta línea: Fermí Puig en la esquina Pasaje de la Concepción, al lado del nuevo hotel Murmuri, o Nandu Jubany en la antigua fábrica de cerveza Moritz de la Ronda San Antonio.

El restaurante de cocina a la brasa *Cal Xim del Penedés*, se instala en la calle Girona. Más regresión a la tierra impo-





PIATO A PIATO