

Cuina Artesana

Entrevista a
Cesc Fernández Pou,
xef i propietari

El cuiner gironí Cesc Fernández Pou és el xef i propietari de l'empresa de cuinats que es troba situada a la Plaça Sant Pere 11 de la ciutat de Girona. L'establiment, que porta per nom Cuina Artesana, celebra el seu segon aniversari. Cesc Fernández té una llarga trajectòria i currículum com a professional de la restauració després d'haver passat per diversos restaurants com el Castell de Peralada o Magma, entre d'altres. A més, Cesc Fernández ha impartit classes de cuina en diversos centres com ara l'Aula de Cuina de l'Alt Empordà, l'Escola Universitària d'Hostaleria o bé Turisme de Sant Pol de Mar.



“El secret de la cuina és voler fer feliç al comensal”



Quin tipus de plats pot trobar el client a Cuina Artesana?

Apostem per oferir plats típics de les nostres terres amb productes de temporada. Avui en dia la gent no té temps de cuinar a casa però encara valora la cuina tradicional i saludable, i aquesta és la nostra filosofia. També oferim una línia de plats d'alta cuina i una línia de productes biològics. La idea és que tothom hi trobi el que busca, des de la cuina casolana fins a la cuina més elaborada.

Es pot igualar a la qualitat d'un restaurant convencional? I tant, en un establiment de cuinats encara és més difícil satisfer el consumidor. Sempre és millor poder oferir el plat tal com surt de la cassola. Que el client s'ho endugui dins d'un recipient de plàstic i haver-lo de manipular en arribar casa,

fa que la meua feina sigui cada dia un repte. És ben cert que mengem pels ulls i per tant la presentació és importantíssima.

Quin és el secret per fer una cuina diària més atractiva? Posar-hi ganes i voler fer feliç al comensal. Diuen que cal cuinar de bon humor perquè es transmet aquesta sensació al menjar. Per altra banda, el comensal no ha de mirar la televisió o llegir el diari mentre menja, ha de gaudir del plat.

Què és per vostè un bon cuiner? És el professional que li agrada l'ofici i cada dia es supera per millorar el resultat. També és el que treballa respectant les propietats naturals dels ingredients per tal de potenciar-ne el gust i les textures, el bon gourmet busca en els plats tradició, idees, contra-

stos, sensacions, emocions i records.

Tenim educació alimentària? Cada vegada som més exigents, però en general no ens preocupem massa pel que mengem. Que un producte passi uns controls de qualitat no significa que sigui bo pel nostre cos. Cal conscienciar de ben petits de la importància del menjar sa i de qualitat.

I com es fa això? Deixant-los entrar a la cuina, que n'aprenquin unes nocions bàsiques. Per exemple: perquè als nens no els agraden les verdures? És la manera com estan fetes que no els agrada. La cuina té infinitat de possibilitats i s'han de descobrir.

Què pensa de l'actual boom dels cuiners? És cert que vivim un boom gastronòmic que ha fet que gent d'arreu del món

conegui la nostra cuina i això està molt bé. Però aquesta feina també té una altra cara, cada cop menys gent vol treballar en aquest sector perquè no totes les cuines són com les que veiem a la premsa. La gent no percep aquesta contradicció.

Vostè cuina a casa? No, ho agafo de Cuina Artesana, una botiga on ho fan molt bé (es posa a riure)

I el seu plat preferit? Els fideus amb mongetes de la meua mare i el suquet de peix de Carles Gaig.

Un cuiner amb el que li hauria agradat treballar? Amb Santi Santamaria. Però també m'agradaria molt amb Susur Lee o Carles Gaig.

I Montse Cullell, periodista