

GASTRONOMIA

# David Heras y Carles Gaig publican un libro

J.R.

**D**avid Heras Fayos, uno de los mejores cocineros que ha dado la ciudad de Sabadell, actual jefe de cocina del balneario Vichy Catalán en (Caldes de Malavella, Girona), acaba de publicar su primer libro en colaboración con el afamado cocinero Carles Gaig, titulado «La cuina dels cartells modernistes», de la editorial Garelada. Ilustrado con las elegantes fotografías de Francesc Guillamet, fotógrafo oficial de El Bulli.

**¿Que supone para tu carrera este libro?**

Si hace diecisiete años cuando empecé fregando platos me lo hubiesen dicho les habría tomado por locos. Gaig para mí siempre ha sido un gran referente; realmente hago una cocina muy similar a la suya: de temporada, autóctona, básicamente

de producto; una cocina sin muchos enredos, pero si de hacer las cosas bien, de saber escoger un buen producto en su momento óptimo y de cocinarlo en su justo punto.

Este libro para mí es un gran impulso. El mundo de la cocina es muy complejo y es realmente complicado que la gente conozca bien tu trabajo. Con la gran ayuda de esta obra se empezará a hablar de la cocina terrenal mediterránea, que es la que realizamos en el restaurante Delicius del balneario Vichy Catalan.

**¿Como te contactaron?**

Este libro es el cuarto volumen de la serie iniciada el 2005 con el de Santi Santamaria «Entre libros y fogones». El año 2008 se editó el libro de Joan Roca «Diez menús para un concierto» y en el 2009 se publicó «Grandes platos para 30 obras maestras

de la pintura» escrito por Xavier Pellicer. Gracias a la ayuda de una gran compañía como es Vichy Catalan, he podido colaborar con muchísima ilusión en este libro. Porque como ya se puede ver tengo unos antecesores reconocidos a nivel mundial, o sea que imagínate lo feliz que estoy.

**¿Cual ha sido tu aportación?**

Es un libro de arte y un libro de cocina, y es ahí donde entra nuestra labor. Está compuesto por 30 carteles modernistas escogidos por el gran crítico de arte Daniel Giralt-Miracle. Tanto Gaig como yo hemos creado 15 recetas cada uno a partir de esos carteles. Para mí no ha sido una tarea fácil, no soy un experto en arte, pero gracias a las descripciones expuestas por Giralt-Miracle me ha sido más sencillo buscar un buen contexto para poder lle-



David Heras, Carles Gaig y Giralt-Miracle en una foto de Francesc Guillamet

**¿Has aprendido algo en el proceso de creación?**

La verdad es que pensaba que sería mucho más fácil y menos complejo lo de hacer un libro, pero te das cuenta que trabajan muchas personas y son muchos los procesos para poder llegar a materializarse. Vuelvo a nombrar a Francesc Guillamet, por-

que para muchos es el «Dios» de la fotografía gastronómica y trabajar con él y con la fotógrafa Maribel Erentxun es olvidarte un poco del concepto que has estado trabajando durante muchos años para ver tus platos desde otra perspectiva y eso te ayuda a pensar muchísimo más la posición donde pones los elementos al montar un plato.

**¿Es el primero de otros futuros libros?**

Si el libro tiene buena acogida seguramente habrá un segundo, pero es la ley de la oferta y la demanda. Sé que este es un libro muy interesante y diferente, con el que los amantes del arte pueden aprender de cocina y donde los amantes de la cocina pueden aprender sobre arte. ¿Se puede pedir más? ▶

**vom FASS**  
 Olis  
 Vinagres  
 Espirituosos  
 Especialitats per a gourmets i sibarites  
 Miri • Tasti • Gaudeixi  
 C. Sant Antoni, 28 - Sabadell - 93 745 98 51

Menús per a grups  
  
 Preus per a totes les butxaques  
 Tlf: 93 726 87 09  
**DUAL** MIRALLAC  
 Parc Catalunya, SBD

**CARACOLA**  
 Restaurante  
 Marisquería-Freiduría  
  
 Parrilladas, Mariscadas calientes, Paellas, Zarzuelas, Carnes, etc....  
 Menús laborables y festivos  
 Menús degustación para dos personas  
 —TAMBIÉN PARA LLEVAR—  
 C. de Sol i Padris, 90 • Tel.: 937 11 79 54

www.canescayola.com  
**RESTAURANT CAN ESCAYOLA**  
 cuina de mercat i menú executiu  
 Menús especials per a grups i Sopars d'empresa  
 C. Can Escayola, S/N. Barberà — Tel. 93 718 11 57

Menú Diari i Cuina de Mercat  
**Can Mauri**  
 RESTAURANT  
 Elegància i tranquil·litat en un indret Natural incomparable  
**SOPAR-BALL amb MÚSICA en Directe**  
 Ctra. de Sabadell a Granollers, km. 1,5 • 08213-POLINYÀ  
 Tels. 93 743 50 66 - 93 746 61 70 - info@restaurantcanmauri.com

Restaurante **ALONSO**  
 Viernes y sabados noche menú a 17'50€  
 A partir de 4 personas botella de cava gratis  
 Menú Diario y Servicio de Carta  
 Banquetes para fiestas familiares y de grupos  
 Av. Matadepera, 86 - 93 716 11 61 • Sabadell

**M**  
**Vera Magna**  
 Productes Gastronòmics Naturals i Orgànics  
 Descobreix el Gust de la Qualitat  
 Doctor Puig, 6, Sabadell —  
 Tl. 937 263 386

**BAIRE'S**  
**PASTISSERIA DEGUSTACIÓ**  
 Panadería, cafetería, catering, desayunos, «facturas» argentinas, pasteles, medias lunas, bocadillos...  
 Pl. Còrdova, 9 bxs. Can Llong, Sabadell  
 Tel. 93 746 16 93

SUSHI-BAR  
**izakaya**  
 TAVERNES JAPONESES  
 TAKE AWAY - SERVEI A DOMICILI  
 93 168 63 30 / 692 039 875  
 C. SANT QUIRZE, 29 - SABADEL

PASTISSERIES  
**ART BO**  
 Qualitat Per Excel·lència  
 MENUS DIARIS I DE CAPS DE SETMANA  
 CUINA DE MERCAT A BON PREU  
  
 www.artbo.es

RESTAURANT-LOUNGE  
**Dade**  
 BAR-MUSICAL  
 SÁBADOS DE 9 A 13 HORAS  
 PARRILLADA DE CARNE CON BEBIDA Y TORRADA: 7€  
 MENÚ NOCHE  
 VIERNES Y SÁBADOS 15€  
 C. Rocafort, 74 - 93 711 66 87 - SABADEL

**Clotilda**  
 RESTAURANT  
  
 C. Sant Joan, 44 - Tel. 93 727 06 69  
 — Sabadell —