

Relais Desserts és una associació internacional que només accepta pastissers de primera divisió els productes dels quals estiguin elaborats a partir de matèries primeres de gran qualitat i deixant de banda els productes químics que tant abunden en l'alimentació que consumim avui. La darrera incorporació en aquesta organització d'origen francès és el lleidatà Jordi Tugues, de 38 anys i que segueix la tradició familiar, donat que el seu pare Rafael ja fa 15 anys que és a la Relais Desserts. Pare i fill són els dos únics lleidatans dels sis espanyols que hi ha en una entitat de només 85 socis, la majoria europeus amb l'excepció d'un japonès, un libanès i un americà. L'ingrés de Jordi Tugues, però, té una singularitat i és que "l'examen" que va fer davant els seus col·legues, el passat 18 de setembre a Yssingeaux (poble del massís central francès), va trencar amb la tradició de l'associació i al marge de la pastisseria va preparar aperitius amb les tècniques més novedoses del sector gastronòmic. Són aquestes les que en els darrers anys han fet famosos els millors cuiners del món com Ferran Adrià, Joan Roca o un dels pastissers més prestigiats del món, Paco Torreblanca. El Jordi, però, va passar la prova amb nota i va sorprendre els 80 pastissers de l'associació, sobretot els francesos. "Em feia por perquè sóc molt tímid, però tot just posar-m'hi van començar a preguntar-me sobre tot el que feia i això va permetre que em deixés anar i, ja més tranquil, tot va anar molt bé", recordava el cuiner lleidatà.

Jordi Tugues,

a primera divisió

Relais Desserts valora també l'ordre i la pulcritud, a més de la tècnica, i la cosa no acaba aquí perquè qualsevol dia es pot presentar un representant de l'associació a l'obrador dels Tugues per comprovar que segueixen usant ingredients de primera qualitat. Més d'un pastisser n'ha estat exclòs per no seguir les normes de l'organització. La família Tugues són capdavanters a Lleida en el seu camp i només cal anar a la sempre plena botiga de Rovira Roure per comprovar que la qualitat té premi i fidelitza el client. La pastisseria n'és la base, però a poc a poc han anat fent cada vegada més lloc a la cuina, amb plats preparats, aperitius i una àmplia oferta de càtering. Ara se'ls ha quedat petit el negoci i en Jordi explicava que estan enllestint un nou obrador a Alcoletge, en una nau que els permetrà treballar millor i amb més comoditat. Aquest nou espai ajudarà també a crear nous productes i és que durant el primer trimestre de l'any, la temporada de menys feina de l'any, l'aprofiten per "parar una mica i crear tot el que proposarem per a l'any següent i provar noves tècniques. A vegades te'n surts bé i, a vegades, no et surt res i ho has de deixar per intentar-ho en una altra ocasió". De fet, pocs poden entrar a la cuina dels Tugues i és un anar i venir sense parar de gent. Una dotzena de treballadors, distribuïts per feines, ja sigui cuina, pastisseria o fleca, a més de la mitja dotzena més de dependents que també hi entren i en surten constantment per buscar més material per a la botiga. Tot organitzat, net i



"Les noves tendències passen per gustos lleugers i ben definits, que sàpigues què menges i trobis el gust dels ingredients que menges"

endregat. I amb un secret més amagat, que és l'obrador de la xocolata al pis de dalt. Allà una "font" d'aquest dolç producte va cobrint desenes i desenes de bombons i altres articles. També és un lloc per a la creació i així el Jordi ensenyava uns petits bombons que estan creant perquè durin el màxim de temps possible sense necessitat de conservants químics. No obstant, alertava d'un dels principals problemes de la xocolata i és que "s'ha de guardar en un lloc fresc i sec, i això no és fàcil d'aconseguir".

El Jordi Tugues va començar a l'obrador de casa i a la pastisseria i cap als anys 90 va començar a interessar-se per la cuina. L'any 1996, amb l'esclat de la gastronomia catalana i espanyola a





"A Lleida es fan bé les coses i si abans l'oferta era molt similar, ara t'hi trobes de tot i de gran qualitat, des de la carn al peix i el marisc, fins a la pastisseria".

nivell internacional, sobrepassant la fama francesa, va decidir anar a aprendre a França, on s'hi va estar dos anys, per passar després per Itàlia i altres països. Així, valorava que "l'evolució ha estat bestial i en només un parell d'anys si no estàs al corrent de les tendències i de la formació et quedes desfasat".

Actualment, aquestes noves tendències passen per "gustos lleugers i ben definits, que sàpigues quins són i trobis el gust dels ingredients que menges", afirmava Jordi Tugues. Els guisats greixosos, pesats i amb grans farciments han quedat en un segon pla "a favor d'una cuina més divertida i lleugera" i afegia que "amb els aperitius pots sorprendre molt més". Pel que fa a la pastisseria, les tendències apunten cap a una rebaixa en la dolçor i jugar més amb les textures.

Els canvis en les formes i gustos de menjar vénen donats, segons Tugues, pels canvis socials. "No té sentit anar al gimnàs per mantenir-te en forma o rebaixar pes i després menjar-te un bon guisat. La cuina que es feia fins ara era més de quedar-se molt tip i això està canviant", deia el Jordi. El fet que no només els hàbits, sinó també s'hagi modificat la tipologia de famílies, més reduïdes, afavo-

El pastisser i cuiner lleidatà entra a formar part de la prestigiosa associació internacional Relais Desserts



CARXOFES

ALAMAR

CEBA

BOLETS

PATATA

ALLS
TENDRES

"L'evolució de la gastronomia és bestial i en només un parell d'anys si no estàs al corrent de les tendències i de la formació et quedes desfasat"

reix aquesta cuina lleugera, saludable, de gustos frescos, "i que no et quedi la sensació que el que t'acabes de menjar és un pecat per la gran qualitat de greix o sucre".

Els membres de Relais Desserts es troben periòdicament per "intercanviar informació, experiències i tècniques i veure les noves tendències", deia el nou membre lleidatà de l'entitat. Rafael Tugues explicava que fa 15 anys s'havia arribat a un punt en què la pastisseria "s'havia substituït i hi havia massa productes químics, un abús, deixant de banda la qualitat i l'artesania de l'ofici" i per aquest motiu va néixer la Relais Desserts.

"Nosaltres ho hem fet sempre. Intentar fer-nos el màxim de coses possibles i evitar comprar-les. Per sort, però, la qualitat torna a ressorgir i tots hi sortirem guanyant".

Tant el Jordi com el Rafael Tugues destacaven també la qualitat de la cuina lleidatana i catalana. "A Lleida es fan bé les coses i si abans l'oferta era molt similar, ara et trobes de tot i de gran qualitat, des de la carn al peix i el marisc i fins a la

pastisseria", destacava el pare Tugues. El fill afegia que hi ha joves cuiners que res tenen a envejar als més coneguts o famosos d'arreu de Catalunya. Molts segueixen el camí que mostren les principals figures i usant tècniques creades per aquests i que passen a ser d'ús diari i no com una cosa excepcional. Així, el Jordi explicava que les escumes i cremes o les cocions a baixa temperatura, que han estat un dels reconeixements, per exemple de Ferran Adrià, ja són pràctiques habituals per molts

cuiners.

Les matèries primeres que usen a Tugues són una de les claus del seu èxit i també una màxima que no volen deixar de seguir. Busquen pertot arreu per comprar el millor, també a Lleida. A vegades, però, reconeixia mig rient el Jordi Tugues, "t'acabes entenant a crits amb el proveïdor, però funciona i a la segona o tercera ja aconseguies el millor producte". La xocolata, per exemple, la compren en grans quantitats a França i algunes verdures o flors comestibles al Pàmies de Balaguer i és que "aquí hi ha gent que treballa molt bé i cal també ajudar-los i reconèixer el seu treball". En ocasions, però, un bon material d'aquí no aconseguen que els el serveixin en grans quantitats i es veuen obligats a recórrer al mercat internacional. ■



TEXT JOAN TORT
FOTO IOLANDA SEBÉ

