

Àpat d'homenatge a l'escriptor Georges Simenon i al comissari Maigret

Tres xefs de restaurants del Masnou, Teià i Vallromanes cuinen plats representatius de la parella literària formada per l'escriptor Georges Simenon i el seu personatge, el comissari Jules Maigret, maridats amb vins de la DO Alella

TEXT: RAMON ROSET / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Quan en ocasió de la publicació del llibre *Simenon i Maigret s'entaulen. Els plaers gormands de Georges Simenon i les receptes de Madame Maigret*, escrit per Robert J. Courtine i editat per Vibop Edicions, em van proposar que em submergís en les preferències gastronòmiques del duet compost per l'escriptor d'origen belga Georges Simenon i un dels seus personatges més famosos, el comissari Jules Maigret, per tal de fer un àpat en què es reflectissin alguns dels seus plats més emblemàtics, cuinats per dos

restaurants del Maresme i un del Vallès maridats amb vins de la DO Alella, no ho vaig dubtar ni un moment.

Com a amant de la bona taula i aficionat a la novel·la negra, era una ocasió magnífica de poder fer realitat una d'aquelles fantasies recurrents que et venen a la ment quan, llegint les aventures del personatge en qüestió, el seu autor descriu amb tot luxe de detalls com gaudeix d'àpats copiosos en tavernes i restaurants. La imaginació vola quan l'autor fa una recreació de l'ambient, on s'evocen les olors del local, els efluvis que arriben a la sala des de la

cuina, la mestressa de la casa cuinant i l'amo servint. Les descripcions de les aromes, els gustos i les textures dels plats són elements que et submergeixen en el text, com si acompanyessis el protagonista.

Georges Simenon, nascut el 1903 a Lieja, va crear el comissari Maigret el 1930 per protagonitzar una sèrie de novel·les curtes que li va encarregar el setmanari *Déetective*, una publicació que va existir entre els anys 1928 i 1940. Així naixia un d'aquells duets entre autor i personatge més prolífics de la novel·la negra i que seria precursor

en el temps d'uns altres duets famosos, com el de l'escriptor Manuel Vázquez Montalbán i el seu personatge detectivesc Pepe Carvalho o el de l'escriptor Andrea Camilleri i el comissari Salvo Montalbano.

Com sempre sol succeir en aquests casos, el personatge, en aquest cas el comissari Jules Maigret, es troba completament influït per la vida viscuda, les dèries i les preferències de l'autor, i sempre és difícil esbrinar fins a quin punt Simenon és Maigret i Maigret és Simenon.

La família de Georges Simenon era originària de la part belga del Limburg, una



regió de terres baixes prop del riu Mosa, cruïlla entre Flandes, Alemanya i els Països Baixos. Els gustos i la cultura gastronòmica de Georges Simenon han estat molt influïts per la cuina familiar que va menjar a casa seva durant la infantesa, primer, i per la descoberta de la cuina francesa quan es va traslladar a París, després. La cuina dels Simenon era composta, d'una banda, per la que feia el seu pare, d'origen való,



Editat per Vibop, el llibre conté les receptes que menjava el comissari Maigret i que els tres cuiners han adaptat.

en què els plats senzills i les patates fregides, sempre en gran quantitat, eren els protagonistes i, d'una altra banda, per la de la mare, d'origen flamenc, però amb fortes influències neerlandeses i fins i tot alemanyes, basada en els estofats i els guisats. Els musclos amb patates fregides, els macarrons gratinats amb formatge, el cap de vedella en *tortue*, la coca d'arròs, les creps *bouquettes* i el flam serien els plats que més marcarien la seva infantesa. Amb el pas del temps, Simenon també es va convertir en un gran aficionat als arengs.

El segon capítol de la història culinària de Georges Simenon comença el 1922 quan arriba a París i descobreix la cuina francesa. En els primers temps el va seduir descobrir la cuina senzilla i poc sofisticada dels petits restaurants. Són els plats d'aquesta època, els que nodririen la llista dels preferits

del seu personatge, el comissari Maigret: les *andouillettes* a la brasa (embotit d'alt contingut en greix elaborat tradicionalment amb l'intestí i l'estómac del porc o de la vedella, molt condimentat amb espècies i perfumat amb alcohol o vi), els guisats i els estofats de vedella o el fricandó amb agrella, entre més. El seu amor pels plats senzills venia del fet d'acompanyar la seva mare, de ben petit, al mercat cada matí. L'evolució dels mercats cap a supermercats li va generar una nostàlgia que va encomanar a Maigret. En una època posterior, Simenon va ser un client habitual del prestigiós restaurant Fouquet's dels Camps Elisis de París, del qual parla sovint als seus llibres.

Georges Simenon va caracteritzar el seu personatge, el comissari de la policia judicial francesa Jules Maigret, amb "la gana i els plats que li agradaven a ell", com podem llegir al llibre de Courtine, que els descriu tots dos com a "homes ganuts, però també savis gormands, satisfets per la cuina local". A les seves obres, Simenon situa el comissari Maigret als establiments que constituïen el seu món. Simenon crea com a esposa de Maigret el personatge de Louise Lenard, una alsaciana en la qual projecta el seu ideal de dona i la dota amb un receptari de cuina inspirat en les seves receptes preferides, des de la seva infantesa fins a tot el reguitzell de plats de la cuina francesa que va descobrir en el seus periples per tot França.

Madame Maigret va recollir tot el seu receptari, tant les receptes que va aprendre a l'Alsàcia natal com les que s'intercanviava amb algunes amigues, en un quadern gros, de tapes vermelles, que en Maigret li va dur d'una papereria del baix Montmartre una vegada que hi havia entrat a cercar informació, tal com explica Courtine.

Així, del receptari de Madame Maigret vaig fer una tria dels sis plats que em van semblar més representatius dels dos personatges per com-

L'amor de Simenon pels plats senzills venia del fet d'acompanyar la seva mare, de ben petit, al mercat cada matí

pondre aquest menú d'homenatge. Un cop feta la selecció dels plats, es van passar les receptes originals de Madame Maigret als xefs dels tres restaurants que cuinarien els plats: Miquel Aldana del Tresmacarrons del Masnou, Joan Àngel Gallego del Sant Miquel de Vallromanes i Marta Culebras del Nou Antigó de Teià.

L'àpat d'homenatge a l'autor Georges Simenon i al comissari Jules Maigret es va cuinar i gaudir a les instal·lacions de l'Escola de Restau-

ració Santa Coloma (ERESC), un equipament de l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet que gestiona l'empresa municipal Grameimpuls situat al pavelló Canigó del recinte Torribera. L'escola ens va facilitar des del primer moment l'organització de l'àpat, posant les seves magnífiques instal·lacions a disposició dels xefs que van elaborar els plats, i van ser els seus alumnes els qui, amb gran tècnica i professionalitat, els van donar suport durant la preparació i van fer el servei de sala.

Els tres xefs van arribar dels seus respectius restaurants amb els ingredients de cada plat i amb algunes elaboracions ja fetes per cuinar-los amb més agilitat. Si bé l'essència de les receptes es va respectar en tot moment, la dificultat de trobar a casa nostra alguns dels ingredients, sobretot els dels plats més locals belgues, va obligar-los a fer algunes interpretacions amb ingredients locals. Un cop van tenir cuinades les receptes, llevat de la que s'havia d'elaborar a sala, i només a falta de fer-ne la posada en escena, els tres xefs es van entaular amb la Eulàlia de Bobes, traductora del llibre, i un servidor.

Cada cuiner, al seu torn, finalitzava el plat a la cuina, donava les instruccions de servei i s'entaulara. Quan se servia cada plat, l'autor feia una petita explicació de com l'havia elaborat, dels sentiments que havia experimentat mentre el cuinava, de les dificultats que havia tingut per trobar els ingredients originals de la recepta i si havia seguit fil per randa la recepta original o si n'havia fet una interpretació.

El primer plat del menú no podien ser sinó uns musclos a la marinera amb patates fregides, un dels plats més típics de la gastronomia belga i el que va marcar la infantesa de Simenon, perquè li evocava records de la cuina del seu pare. Aquest plat va ser cuinat pel xef Miquel Aldana del restaurant amb estrella Michelin Tresmacarrons del Masnou. En Miquel va fer una adaptació de la recepta original belga: va obrir els musclos al vapor i els va acompanyar amb una deliciosa salsa marinera d'estil mediterrani. El plat es va servir



La sessió gastronòmica es va celebrar a l'Escola de Restauració Santa Coloma (ERESC), un equipament de l'Ajuntament de Santa Coloma de Gramenet situat al pavelló Canigó del recinte Torribera.



A la cuina de l'Escola de Restauració Santa Coloma, un equipament immillorable, els cuiners van acabar de confeccionar els plats.



amb una ració de patates fregides cruixents i acabades de fer. Si bé les patates originals belgues es fan amb la varietat *bintje*, nosaltres les vam menjar de la varietat monalisa. Durant la degustació del plat va sorgir el debat de si era millor menjar les patates fregides a banda o bé incorporar-les dins la salsa marinera amb els musclos. Després de menjar-les de les

centímetres i un pes aproximat de 30 grams. Segons la Viquipèdia, a Catalunya se'n troba a l'estany de Puigcerdà i en alguns indrets puntuals del Rosselló. Davant la impossibilitat de trobar-ne, doncs, la Marta va fer servir seitons. Seguint la recepta de Madame Maigret, els va sucuar amb cervesa abans d'enfarinar-los i fregir-los. La Marta va tenir una especial



El gastrònom Ramon Roset va conduir la sessió i va donar una visió i un context sobre la cuina que agradava a Simenon i que apareix als llibres del comissari Jules Maigret.

dues maneres, tots vam estar d'acord que era satisfactori en els dos casos i que cadascú se les mengés d'acord amb les seves preferències.

El plat es va acompanyar amb el vi Alella Marfil Blanc Clàssic del celler Alella Marfil. Elaborat amb un cupatge format per un 70% de pansa blanca i un 30% de garnatxa blanca, i amb una criança de sis mesos amb les mares. Un vi fresc, afruitat, amb una acidesa viva i una textura untuosa que va acompanyar molt bé el plat.

El segon plat va ser la interpretació de la recepta de gobis fregits que va fer la xef Marta Culebras del restaurant el Nou Antigó de Teià. El gobis fregits és un dels plats que va fer que Madame Maigret observés amb un toc de tendresa el comissari a la novel·la *Maigret es diverteix* (Àrea, 1990). La Marta va topar amb la dificultat de trobar gobis, un peix de la família dels ciprínids que té una mida d'aproximadament 15

cura a triar la cervesa i es va decidir per una de tipus IPA lleugera amb una amargor de 15 IBU, elaborada per la cerveseria artesana Maresme Brewery de Montgat. Aquest plat va generar moltes bromes al voltant dels peixos i del fet

L'essència de les receptes es va respectar en tot moment, malgrat que els cuiners van utilitzar ingredients locals

que, segons la Viquipèdia, a Catalunya només es trobin a l'estany de Puigcerdà. Tots vam preguntar a la Marta per què no havia anat a pescar-los a la capital de la Cerdanya.

El 3 de Testuan del celler Testuan de Cabrils, elaborat



Els cuiners protagonistes. D'esquerra a dreta: Marta Culebras, del restaurant el Nou Antigó de Teià; Joan Àngel Gallego del Sant Miquel de Vallromanes; i Miquel Aldana del Tresmacarrons del Masnou.

amb un cupatge format per un 80% de pansa blanca i un 20% de garnatxa blanca, i amb una criança de sis mesos en botes de roure usades i ous de ciment, va ser el vi amb el qual vaig voler acompanyar el peix fregit. Tenint en compte el toc de cervesa previ a la fregida i la potència del mateix fregit, el vi va saber acompanyar amb solvència el plat.

El tercer plat va ser un fetge de vedella en papillota, un plat que evoca l'embotit de fetge que la mare de Simenon comprava el diumenge per sopar. Els plats elaborats amb menuts són una constant en totes les aventures del comissari Maigret. Seguint la recepta de Madame Maigret, en Joan Àngel va marinar el fetge amb oli d'oliva, sal, pebre, nou moscada i llorer. El farcit, el va preparar amb molla de pa de pagès, en aquest cas d'un pa que elaboren al mateix restaurant, herbes aromàtiques i xampinyons, i també hi va afegir un punt de mantega per donar-li textura. La recepta embolica els talls de fetge untats amb el farcit amb un tall prim de cansalada abans de tornar-los a embolicar, ara amb un paper sulfuritzat per fer-ne la papillota. En Joan Àngel va fer un cuinat previ de la cansalada a baixa temperatura abans d'embolicar el fetge. Va servir el plat acompanyat de verdures i d'una *demi glace* feta a partir d'una salsa de rostit de vedella. Mentre el degustàvem es va parlar a taula dels plats elaborats amb menuts i de la polaritat que causen en les persones, amb la consegüent dificultat d'inclou-

re'ls a la carta d'un restaurant o en un menú degustació

El Masia Can Roda Elles, un escumós rosat que elaboren amb syrah, garnatxa negra i merlot al celler Can Roda de Santa Maria de Martorelles, va formar un duet de luxe amb el fetge. Aquest escumós de mètode tradicional dedicat a les dones de Can Roda, fresc i afruitat, va netejar molt bé la boca i va saber equilibrar la potència del plat, tot sumant-hi aromes i fent créixer els matisos gustatius. Va ser el maridatge que més va sorprendre tots els comensals.

El quart plat, el darrer abans de les postres, va ser el fricandó de vedella amb agrella, un dels plats de la cuina senzilla i poc sofisticada de què Simenon gaudia als petits

D'acord amb la recepta original de Madame Maigret, va acompanyar el fricandó amb una barreja d'agrella i espinacs cuinats amb *crème fraîche*

restaurants de la seva primera etapa a França i que va passar a formar part dels preferits del comissari Maigret, com es pot constatar a *Les nouvelles enquêtes de Maigret* (Gallimard, 1944). Aquest cuinat va anar a càrrec d'en Miquel Aldana del Tresmacarrons, que va fer

una interpretació de la recepta original adaptant-la al fricandó de vedella que ell prepara al seu restaurant. D'acord amb la recepta original de Madame Maigret, va acompanyar el fricandó amb una barreja d'agrella i espinacs cuinats amb *crème fraîche*.

Parlant de la *crème fraîche* i les seves possibles interpretacions a l'hora de determinar exactament quin producte és, van sortir a taula les dificultats que la traductora del llibre, Eulàlia de Bobes, havia tingut a l'hora de traduir-lo, sobretot amb el nom d'ingredients de la cuina tradicional belga i francesa molt locals i que són difícils de trobar fora d'una determinada àrea. La traductora també va fer esment que al llibre hi havia noms de plats i d'ingredients que s'havien mantingut sense traduir, atès el seu coneixement internacional.

El vi triat per acompanyar el fricandó de vedella amb agrella va ser el Monastrell Negre Edicions Limitades del celler Bouquet d'Alella. Un monovarietal de monastrell al qual es dona una criança de sis mesos en botes de roure francès i centreeuropeu. Abans de sortir al mercat reposa dotze mesos en ampolla. Un vi molt singular, intens i carnós, amb unes aromes de fruita vermella silvestre ben assaonada amb notes especiades i amb un fons balsàmic marcat per un toc de regalèssia que va fer una harmonia perfecta amb el plat.

L'àpat es va tancar amb dues postres. Les primeres van ser el pastís d'arròs, unes postres típiques belgues per les

quals Simenon sentia passió a la infantesa i de les quals faria gaudir el seu personatge. Un cop les descobreix, de fet, el comissari Maigret les demana diverses vegades a *Chez les Flamands* (A. Fayard, 1932). Va cuinar aquestes postres el xef Joan Àngel Gallego del restaurant Sant Miquel, fent una interpretació de la recepta del pastís d'arròs de Normandia del quadern de Madame Maigret. En comptes de disposar els diferents elements en un motlle i fornejar-los per fer-ne una presentació tipus flam, el xef els va disposar per capes en un got, que va coronar amb uns dauets de poma sofregits en mantega, farigola, canyella i pell de llimona.

Amb les postres vam servir el cava Alta Alella Mirgin Gran Reserva, elaborat pel celler Alta Alella amb un cupatge de pansa blanca, macabeu i parellada i una criança en ampolla de trenta a quaranta-dos mesos. Les aromes provinents de la llarga criança del cava, caracteritzades per les notes de brioxeria i mantega, van lligar de manera excepcional amb les aromes del plat, marcades per la poma sofregida i les notes làcties provinents de la llet i la mantega. Tanmateix, les aromes d'espècies dolces del cava es van sumar a les espècies del plat, sobretot amb la vainilla i la canyella, i en van elevar el conjunt aromàtic. El carbònic fundent i molt ben integrat del cava va aportar frescor i va alleugerir la potència del plat.

El darrer plat de l'àpat van ser les creps *suzette*, elaborades en directe i davant els comen-



De dalt a baix i d'esquerra a dreta: musclos a la marinera amb patates fregides; seitons fregits; fetge de vedella en papillota; fricandó de vedella amb agrella; pastís d'arròs; i creps *suzette*.

sals per la xef Marta Culebras del Nou Antigó. Les creps són un altre plat que transporta Simenon a la infantesa, quan la seva mare i les seves ties, com la majoria de dones belgues d'aquell temps, n'elaboraven piles i piles. Seguint estrictament la recepta de Madame Maigret, la Marta va preparar una quantitat més que genero-

sa de creps *suzette*, que ens van deixar a tots un deliciós record gustatiu de mantega com a comiat de l'àpat. Mentre la Marta preparava davant nostre les creps, es va comentar com en la restauració moderna han anat perdent pes els plats acabats a la sala davant els comensals, tan nombrosos a les dècades del 1970 i el 1980, quan la

Nouvelle Cuisine marcava el pas de la restauració de prestigi. Alguns dels comensals també van fer esment de l'enyor que sentien pels carros de postres, tan poc freqüents avui.

Un dels vins més singulars de la Denominació d'Origen Alella, el Raventós d'Alella Petit Manseng del celler Raventós d'Alella, va ser la parella

de les creps *suzette*. Aquest vi blanc monovarietal semidolç és elaborat amb la varietat petit manseng, molt típica al sud-oest de França. És un vi intens i molt aromàtic, amb un excel·lent equilibri entre dolçor i acidesa, que es va relacionar perfectament amb la dolçor i el gust de mantega de les creps, terriblement llaminereres. ●