



JEAN-LOUIS NEICHEL | Xef alsacià. Ha tingut 40 anys estrella Michelin

“La mare feia un pastís distint cada dia, a ull i mai fallava!”

Neichel (Estrasburg, 1948), xef alsacià-català, ha estat un referent a la cuina de casa nostra des de que va arribar a la Cala Montjoi el 1974 i al cap d'un any va aconseguir la primera estrella Michelin per El Bulli, una estrella que ja mai deixaria i que després (1980) mantindria al restaurant Neichel de Barcelona. En total, 40 anys, fins que va tancar el 2015. Divendres era a La Boscana de Bellvís per fer un sopar-maridatge a quatre mans amb el xef Joël Castanyé.



La seva passió per la cuina gairebé li ve del bressol...

(riu) ma mare era una cuinera casera excepcional i feia les festes i les bodes de tota la família. Tenia una facilitat innata, sobretot, quan cuinava la caca i la pesca. A més, quasi cada dia de l'any feia un pastís diferent, el feia a ull i no fallava mai!

Amb això no podia defugir d'un futur marcat...

Sí, però a principi dels anys 60, ser cuiner no era un ofici massa cotitzat. Tenia un amic que havia començat a treballar en un restaurant d'Estrasburg que tenia una estrella, el vaig anar a visitar i la blancor que hi havia a tot l'establiment em va transformar. Vaig preguntar si feia falta un aprenent i quan vaig acabar la meva formació en hostaleria, m'hi vaig incorporar. Tenia 16 anys.

Més endavant es va incorporar a un altre restaurant de Düsseldorf, amb dues estrelles...

... i allí és on vaig conèixer el doctor Schilling, que era un client habitual. Era un enamorat d'Espanya i va obrir un restaurant de platja a la Costa Brava, era El Bulli, i llavors feia menjar per als turistes alemanys, amb racions, cerveses, música de tocadiscos... i em va dir que li faltava un cuiner. Jo, ni tan sols havia vist mai el mar.

I li va donar plens poders.

Mans lliures totals per cuinar el que vulgués i feia uns menús per als nostres clients, que eren alemanys, francesos, belgues i holandesos, els únics que es podien permetre pagar les 400 pessetes que llavors podia costar un dinar. Una for-

tuna impossible de pagar per la gent del país.

... i va ser el primer en fer cuina europea.

Amb un estil molt marcadament francès, que era el que millor coneixia, però maridada amb els productes del país. Tot menys paella o sarsuela, perquè no en sabia fer (somriu).

I com ho va aconseguir?

No va ser gens fàcil. Portàvem eines i productes de contraban des de Perpinyà (kiwis, foie-gras, xampany...) i aquí vaig descobrir, per exemple, l'erigió de mar, que no s'emprava. Tot plegat va ser una bogeria i en un any El Bulli ja tenia la primera estrella. I com el restaurant sols funcionava els mesos turístics, la resta treballava a França amb Paul Bocuse, Alain Chapel...

... i el 1981, marxa del Bulli i es munta pel seu compte.

M'acabava de casar i viure sis mesos a Roses i altres sis a França no era el més idoni per formar una família. Volíem un petit restaurant a Barcelona i al final vàrem crear el Neichel, on vàrem tenir l'Estrella fins que vàrem tancar l'any passat.

No fa cara de jubilat, però.

Participo en celebracions amb altres cuiners arreu i, sobretot, sempre els faig xucriut. També participo en conferències i, si tinc temps, pinto.

El sopar a quatre mans amb Joël Castanyé a La Boscana, 100% francès...

Sí. *Comme il faut!*, com he fet tota la vida **Què li ha semblat La Boscana?**

Un espai impecable en un entorn surrealista pel bonic i plenament integrat amb la natura.