

# EL CELLER DE CAN ROCA



LE LIVRE

JOAN, JOSEP ET JORDI ROCA

EL  
CELLER  
DE  
CAN  
ROCA



ROCA LLIBRES

Librooks

EL  
CELLER  
DE  
CAN  
ROCA

—JOAN, JOSEP ET JORDI ROCA

## PRÉFACE

—Joan, Josep et Jordi Roca

I.

EN ROUTE VERS LE NOUVEAU CELLER

—Rosanna Carceller

## **BRÈVE CHRONIQUE DES DÉBUTS**

GRANDIR DANS UN BAR

TROIS CHEMINS ET UN DESTIN

LE PREMIER CELLER : 1986-1997

LE DEUXIÈME CELLER : 1997-2007

LES DESSERTS, TROISIÈME PIÈCE DU TRIANGLE

## **2007 : LE TROISIÈME CELLER**

LA GESTATION DU RÊVE

LE RÉSULTAT

Mémoire du projet de design d'intérieur pour El  
Celler de Can Roca  
—Sandra Tarruella et Isabel López

L'ABOUTISSEMENT

II.  
BASES ET LIGNES CRÉATIVES

INSPIRATION EXTERNE

A – TRADITION

Influence de la littérature culinaire classique et moderne sur  
les plats d'El Celler

—Joan, Josep et Jordi Roca

B – MÉMOIRE

La muse d'El Celler

—Salvador Garcia-Arbós

C – ACADÉMISME

La remise au goût du jour des sauces, base de la cuisine de  
Joan Roca

D – PRODUIT

E – PAYSAGE

F – VIN

La cave sensorielle

G – CHROMATISME

H – SUCRÉ

I – TRANSVERSALITÉ  
Le dialogue créatif

J – PARFUM

K – INNOVATION  
Actualisation de la cuisine sous vide  
La parfum-cuisson, imprégnation d'arômes

MOTIVATION INTERNE

L – POÉSIE  
Poésie et séduction en salle  
—Josep Roca

M – LIBERTÉ

N – AUDACE

O – MAGIE  
Séquence créative de Jordi Roca autour de la fumée  
Rocambolesc. Les desserts d'El Celler transformés en  
glaces

P – SENS DE L'HUMOUR

### **III. ANNEXES**

1. RECETTES DE BASE

2. GLOSSAIRE

3. CATALOGUE RAISONNÉ

Une journée à El Cellar avec un cahier noir  
— **Josep Maria Fonalleras**







JORDI



## —PRÉFACE

—JOAN, JOSEP ET JORDI ROCA

Les livres constituent toujours une façon d'accéder à la connaissance, c'est la raison pour laquelle nous tenterons à travers cet ouvrage de montrer ce que nous sommes et ce que nous avons appris. Notre défi a été de rassembler et d'ordonner en conscience notre pensée, d'ouvrir une porte sur ce que nous faisons, sur comment et pourquoi nous le faisons, de manière à ce que, si nous ne vous sommes pas familiers encore, vous puissiez interpréter notre façon d'être et nos origines - Gérone, un lieu privilégié. Nous avons envie de revenir sur notre expérience de vie et de travail la plus douce et la plus fructueuse. Nous qui nous sommes abreuvés à différentes sources culinaires, nous voulons maintenant être la fontaine qui jaillit. Comme trois roches - *Rocas* - polies par le temps, nous désirons révéler notre jeu à trois cordes, le contact fraternel, le brunissage professionnel, et illustrer comment nous avons donné des ailes au processus créateur : à six mains, trois cerveaux et une seule toque.

Le livre *El Cellar de Can Roca. Una sinfonía fantástica* (Jaume Coll, 2006) était une façon de

rendre hommage à la littérature gastronomique. Jaume Coll, docteur en philologie, nous avait offert une pièce de littérature de haut vol, en l'accordant au langage culinaire, avec sagesse et talent. Ce livre, qui se terminait aux portes du nouveau restaurant, nous honorait dans ses dernières lignes en manifestant le désir de l'auteur de compléter ce qu'il nommait « le cinquième mouvement d'une symphonie fantastique », c'est-à-dire de poursuivre dans un second volume le processus littéraire et gastronomique entrepris. Toutefois, nous sentions la nécessité de laisser affleurer notre propre style. Une touche modeste certes, mais vécue à la première personne (du pluriel), et destinée à expliquer ce que nous connaissons le mieux : notre travail, par le biais d'un ouvrage transversal consacré à la cuisine d'avant-garde. Comme dirait le docteur Jaume Coll : *Ars culinaria nova*. Mais nous n'avons pas voulu nous priver de cette convergence entre le « livre de cuisine en question » et les arts littéraires, c'est pourquoi nous avons confié une partie de ce recueil au prestigieux écrivain Josep Maria Fonalleras. Il apporte à chaque chapitre sa précision linguistique, sa lucidité et son talent. En outre, tout au long du livre, un récit fragmenté, sous forme d'agenda, reconstitue une journée au restaurant El Cellar. Un texte captivant, riche en détails et dans lequel chaque mot est pesé.

Le déménagement du restaurant, à compter du 15 novembre 2007, constitue une étape déterminante pour notre travail. Nous avons complètement rénové

l'équipement, de la braise de chêne jusqu'au Rotaval. Nous avons renforcé notre pouvoir de séduction. L'attente de celui qui nous rend visite grandit et cela nous stimule. Nous bénéficions de conditions optimales pour emprunter les chemins secrets de la cuisine, nous avons créé une fabrique de rêves, rendu une utopie réelle, tout en conservant de nombreux défis pour le futur. C'est ainsi que nous est venu le désir de partager notre parcours et de révéler les secrets de notre processus culinaire, qui expliquent que ce qui a commencé par être acoustique soit devenu aujourd'hui symphonique.

Nous voulons dévoiler notre vitalité créatrice, la partager et nous montrer fidèles à notre engagement didactique. Refléter de la maturité conceptuelle, donner forme à un dépôt de cuisine créée, vécue et partagée en famille (nous ne pourrons jamais assez remercier pour le temps qu'ils nous ont consacré, Montse, Josep, Anna, Marc, Marina, Encarna, Martí, Maria, Ale, les grands-parents Payet, Paquita, Salvador, Encarna, Angeleta...), et avec une équipe compétente qui a changé au cours de ces années, et dont les anciens membres se trouvent aujourd'hui aux quatre coins de la planète.

À eux tous, nous devons aussi une partie du succès de ce travail, ainsi qu'aux nombreux collaborateurs, amis cuisiniers et serveurs qui, durant ces vingt-cinq premières années, ont fait leur notre histoire, en travaillant à nos côtés. Nous sommes conscients de la richesse humaine et affective que nous a apporté

leur soutien pendant cette période, en cuisinant des valeurs. À eux, qui se sont sentis proches de Montse, du Chef, et de la *iaia* Angeleta, la muse à qui Salvador Garcia-Arbós a dédié un émouvant souvenir, nous devons montrer notre gratitude.

Notre gratitude et notre reconnaissance toute spéciale vont également aux nombreuses personnes qui ressentent une affection particulière pour notre restaurant et qui ont même grandi d'un point de vue culinaire avec nous. À dire vrai, si avant nous avions des clients, maintenant nous pensons avoir des amis et des adeptes. Ce travail leur est aussi dédié. Et nous n'oublions pas non plus les indispensables journalistes gastronomiques, ambassadeurs brillants et subtils, dont la sensibilité particulière a permis de transmettre la vitalité de notre cuisine.

Enfin, il faut aussi reconnaître que cet ouvrage n'aurait pas existé sans le soutien de Cèlia Pujals qui, avec l'équipe de Bisdixit, a conservé la cohérence thématique du projet, tout en soignant le design et l'édition. Tout paraît simple à qui bénéficie de ses conseils pour ordonner ses idées. Grâce aux photographies de Francesc Guillamet, nous avons pu donner une vision rigoureuse, lumineuse et précise de la cuisine, et le travail « atmosphérique » de David Ruano nous a apporté une patine poétique, avec le ton désiré, permettant d'évoquer la chaleur et l'intimité d'un discours chuchoté à l'oreille.

Pour conclure, le livre que vous avez entre les mains rassemble des projets et la mémoire de plus de vingt-cinq ans de cuisine. En annexe, il présente le catalogue documentaire de quelquesuns des plats les plus emblématiques de notre maison, élaborés au cours d'une histoire débutée en août 1986. C'est une tentative de compiler la joie de vivre, la gastronomie avec un grand « G » à la première personne, de montrer une vie dédiée à la recherche du goût et du savoir ressentir, basée sur un apprentissage constant, de la chance, de l'obstination, de la persévérance, de l'amusement, de la foi et de la passion. Nous souhaitons laisser une preuve tangible et durable de tout cela, avec cette chronique de la cuisine d'avant-garde de la fin du XX<sup>e</sup> siècle et du début du XXI<sup>e</sup> siècle, les meilleures années de notre vie.

## EL CELLER DE CAN ROCA, RÉVOLUTION (TECHNO)ÉMOTIONNELLE

La gastronomie montre actuellement sa face la plus polyédrique, car elle se cale sur la tournure que prennent les paramètres du luxe. Les rituels de la richesse s'attachent désormais à la qualité des détails, dont l'exécution nécessite une certaine liberté et une sensation de bien-être. L'importance de ce que nous pourrions appeler « la force des intentions » s'accroît. Par une pirouette rocambolesque, le luxe se place maintenant sur le terrain des émotions, qui a fait brutalement irruption dans le monde de la gastronomie.

Nous nous identifions à l'idée de révolution émotionnelle, équipés d'une technologie invisible, fruit du dialogue avec la science et destinée à se transmettre de façon intergénérationnelle. Nous nous sentons proches du concept de « cuisine techno-émotionnelle » créé par Pau Arenós (*La cocina de los valientes*, 2011). Nous croyons fermement en la force des émotions, en la nécessité de retransmettre les chocs émotionnels que provoque la saveur, et dans le pouvoir d'évoquer des souvenirs, en faisant vibrer l'espace émotionnel de notre visiteur. Nous savons que la puissance gustative de chaque ingrédient peut être un outil capable de briser la carapace que nous revêtons tous pour nous protéger. Les gens nous offrent de leur temps et se laissent séduire, les bras ouverts et les sens en alerte, et de notre côté, nous désirons être sensibles à leurs émotions.

Dans ce livre, nous avons divisé le processus créateur en seize chapitres qui vous conduiront à comprendre que, là où certains ne voient que discipline et rigidité, nous tentons de glisser de l'effronterie et de la transgression. Que nous nous efforçons de modifier l'indifférence hautaine par la proximité, et la vision éclectique par la durabilité, en retrouvant le sens du dialogue parfois négligé avec le producteur et le paysage. Que nous cherchons à substituer la servilité et la sobriété dans les propositions par le sens de l'humour et la fantaisie, la maturité répétitive par l'innocence et l'imagination, le classicisme par la bravoure, la

routine par la réflexion et la volonté d'ouvrir des chemins transversaux. Et finalement que le vin, toujours présent, entre une bonne fois pour toutes dans la cuisine.

Les progrès de la science, alimentés par les technologies de l'information et de la communication, nous ont situés aux portes du troisième millénaire, dans un nouveau monde gastronomique auquel nous participons activement. C'est dans cette nouvelle réalité qu'émerge une sorte de triangle de la connaissance formé par les domaines de la physique, de la biologie et des nouvelles technologies, avec la création de synergies fascinantes entre les unes et les autres, qui nous procureront des moments de grand bien-être émotionnel.

Nous tentons de mettre en scène les couleurs des émotions, tant intérieures qu'extérieures, à travers les saveurs, les odeurs et l'aspect de nos plats. Nous voulons que notre cuisine flirte avec la poésie. Nous voulons réveiller une aspiration, un désir, et les remplir de souvenirs. C'est ici que la cuisine technoémotionnelle prend le relais de la nouvelle cuisine, et nous misons résolument sur elle. Prendre de plus en plus de plaisir avec l'odeur et le goût, ainsi qu'avec le contact de nos souvenirs. Viser la suggestion et l'essence nous rapproche du sens le plus évocateur, le plus relié aux émotions, aux images, aux souvenirs et aux récits : l'odorat. Les lignes ouvertes de notre cuisine visent à montrer

couleur, temporalité, conscience, science, audace et agriculture sociale, tout en valorisant une localisation géo-climatique concrète, et en laissant aussi transparaître le métissage qui nous a été légué par les générations passées et des lieux lointains. Nous avons reçu l'inspiration de la Méditerranée, de la luminosité, de l'esprit de liberté, d'une puissance culturelle ancestrale, avec la saveur comme fil conducteur. Nous emmagasinons une lumière qui nous aveugle, une lumière qui ne se cache pas, une lumière privilégiée. C'est dans une société aux tendances globales que nous essayons de montrer les habitudes culturelles les plus proches avec fierté. Penser universellement et agir en faisant ressortir les produits agroalimentaires de proximité.

Selon nous, la cuisine du futur évoluera entre la tendance productiviste et la tendance « élaborationiste », comme il est toujours advenu dans l'histoire de la gastronomie. Nous sommes convaincus que les cannellonis, les croquettes au jambon et le gaspacho peuvent cohabiter avec la sphérification et les artifices mimétiques.

La cuisine d'El Celler de Can Roca se revendique comme une proposition fraîche et réfléchie, qui se dénude et se vêt (comme si se dénuder et se vêtir ne faisaient qu'un) avec des techniques utilisées depuis la maturité conceptuelle, mais simplement suggérées et privilégiant toujours la saveur.

Le processus créateur, qui se concrétise dans les seize chapitres de ce livre - Tradition, Mémoire, Académisme, Produit, Paysage, Vin, Chromatisme, Sucré, Transversalité, Parfum, Innovation, Poésie, Liberté, Audace, Magie et Sens de l'humour -, est une réalité vitale et de pensée définie par ce que nous avons fait ces vingt-cinq dernières années.

Bien que le métier de cuisinier s'exerce sur les chemins de l'artisanat, notre objectif se rapproche plus de l'orfèvrerie, en conservant une attitude artistique et novatrice comme stimulant fondamental. Pour nous, si le cuisinier n'est pas tout à fait un artiste, il doit néanmoins agir avec liberté, en revendiquant constamment la créativité et en naviguant dans une cuisine chaleureuse, où l'alternative acoustique de format direct, comme l'option symphonique de construction plus complexe, ont leur place. La tendance culinaire que nous voulons suivre a pour maîtres mots : authenticité, audace, générosité et hospitalité. Nous misons sur une attitude simple et proactive vers les nouveaux horizons culinaires de la révolution émotionnelle. Nous, « nous cuisinons pour faire ressentir ».

Ce livre se veut une preuve de notre engagement tenace et de notre conviction sincère qu'il faut savoir vivre de manière savoureuse et croire que la cuisine nous mène sur un chemin de bonheur, de culture et de pays. Tournez la page et nous vous accompagnerons vers les secrets de cuisine d'El Celler, nous vous ouvrons grand la porte.

I.

---

— EN ROUTE  
VERS LE  
NOUVEAU  
CELLER

\_\_\_\_\_

I.





— BRÈVE  
CHRONIQUE  
DES DÉBUTS

## GRANDIR DANS UN BAR

Il était écrit que les frères Roca se consacraient à la cuisine. Ou peut-être ont-ils eux-mêmes écrit leur histoire, avec la force, la patience et la rigueur qui les caractérisent aujourd'hui et depuis plus de vingt ans. C'est à la sueur de leur front qu'ils ont acquis la reconnaissance et la position qu'ils occupent désormais, mais il ne fait aucun doute que l'environnement dans lequel ils ont grandi a été un élément déterminant de leur parcours.

Les trois frères ont grandi dans le bar-restaurant Can Roca ouvert par leurs parents en 1967 à Taialà, quartier périphérique de l'immigration andalouse de Gérone. C'est là qu'ils jouaient, faisaient leurs devoirs et regardaient *Un, Dos, Tres* à la télévision. « Notre table se trouvait à côté d'un poêle », se souvient Joan. Avec un bar restaurant toujours bondé, il était parfois difficile pour leurs parents de leur consacrer des soirées ou des journées entières. C'est donc dans la cuisine et dans la salle du restaurant que les frères Roca passaient la majeure partie de leur temps, d'abord comme spectateurs puis, très vite, comme acteurs. Josep remarque : « Nous étions surveillés par nos grands-parents ou parfois même par les clients qui, bien souvent, étaient aussi des amis. C'était une maison très animée où cohabitaient de nombreuses personnes et où il se passait beaucoup de choses. » Au-dessus du

bar, il y avait cinq ou six chambres qui faisaient office d'auberge pour les travailleurs navarraï, andalous ou aragonais qui venaient gagner leur vie dans les usines de Gérone comme Nestlé, à côté de la maison, ou sur le chantier de construction de l'autoroute AP-7. « Notre famille devenait soudain très grande. Nous partageons notre toit, et même parfois notre table avec tous ces hommes qui venaient à la maison. Nous cohabitons avec eux et cela était pour nous très gratifiant et enrichissant », explique Joan.

L'aîné était chargé de surveiller les plus petits. Plus responsable et consciencieux, c'était à lui de faire régner l'ordre et la rigueur. Depuis tout petit, Joan Roca joue le rôle du « grand frère ». Appliqué, travailleur, sérieux et passionné par la profession de sa grand-mère Angeleta et de sa mère, Montserrat, cuisinière du Can Roca. Lorsqu'il avait neuf ans, sa mère lui offrit une veste de cuisine sur mesure, qu'il conserve encore aujourd'hui et que son fils utilise parfois comme déguisement. Il passait ses après-midi en cuisine, commençant sans le savoir à bâtir son avenir. Le moment venu, il décida rapidement ce qu'il voudrait faire quand il serait plus grand : « Je voyais que dans le restaurant de mes parents, les gens étaient heureux. » C'était suffisant pour lui : il voulait continuer à rendre les gens heureux.

Les parfums de son enfance sont ceux de l'*escudella i carn d'olla*, des bouillons et des flans à la vanille du goûter. À cette époque, il y avait beaucoup de travail

à Can Roca et on ne se reposait jamais. Une fois les trois services de la journée terminés, il fallait préparer les plats pour le lendemain ou pour le reste de la semaine. En rentrant de l'école, Joan aidait ses parents : « Tous les mardis après-midi, je faisais les boutifarres avec mon père. Il fallait hacher la viande, puis l'assaisonner et farcir les saucisses. J'avais tellement d'entraînement avec le hachoir manuel que je gagnais tous les concours de bras de fer que nous faisons à l'école ! » En cuisine, il y avait toujours les deux grand-mères, Angeleta et Francisca, ainsi que d'autres femmes, des amies à elles, qui passaient l'après-midi à discuter et à refaire le monde tandis qu'elles épluchaient les oignons et l'ail ou triaient les haricots. C'était vraiment une cuisine familiale.

Joan avait de bonnes notes à l'école et, même s'il savait déjà ce qu'il voulait faire, à cette époque, la formation professionnelle était stigmatisée : les bons élèves devaient faire des études et décrocher un diplôme. Mais le destin lui donna un coup de pouce : l'une des deux seules écoles hôtelières de l'État ouvrit ses portes à Gérone, à quelques kilomètres seulement de chez lui. « La vie est une succession de hasards qui nous entraînent dans une direction et l'ouverture de cette école hôtelière fut sans aucun doute ce qui me permit d'étudier la cuisine à ce moment-là. Si je n'avais pas pu le faire alors, tout aurait été différent. » Cette école conditionna non seulement l'avenir de Joan, mais également celui de

ses frères, qui marchèrent dans ses pas quelques années plus tard.