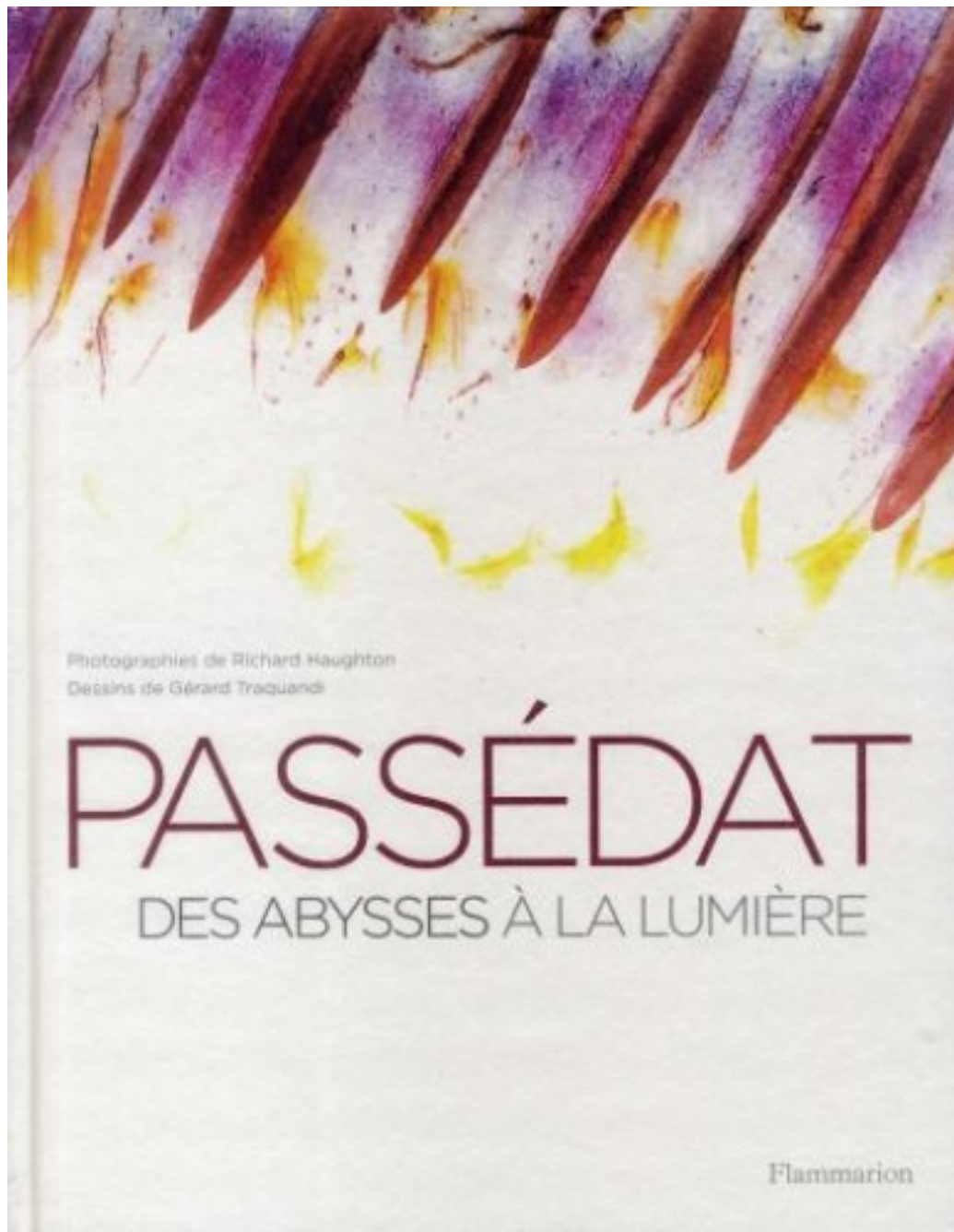


21/10/13 - Passédat: un libro muy muy interesante



Ya se cual será mi próximo destino gastronómico en cuanto tengo algo en la cartera y un par de días despreocupados. Será **Le Petit Nice en Marsella**, el local que regenta Monsieur **Passédat**. Un local maravilloso y una cocina prodigiosa a la que he llegado de casualidad documentándome para tratar de hacer una **BULLABESA** buena para el restaurante.

La génesis de este próximo viaje empieza a través de twitter donde recibí varios comentarios de personas que habían tenido la suerte y tenían la fortuna necesaria para poder degustar este plato en este restaurante (vale 170EUR el plato único).

De allí salieron varias gestiones que siguen su curso actualmente y hasta que llegemos a la Bullabesa del bistrot, dentro de varias semanas.

La primera gestión que hice fue encargar un prototipo de platos apilables a un taller que me

recomendó **Esther Luesma** (de <http://www.luesmavega.com/>), el taller se llama **BUGAMBILIA** (un taller de ceramica de Barcelona: <http://www.tallerbugambilia.cat/>) de hacerme unos platos apilables para un correcto y estético servicio del famoso plato. Esto me permitirá ir a BCN a ver el prototipo y probar el nuevo local de Adriá.

Otra gestión que salió, entre otras, fue el encargo de este libro a Amazon Francia , maravilloso, probablemente



libro junto al último del Celler de los últimos 5 o 6 años, del que quiero comentar algunas cosas mientras tomo un café y me voy a acabar un fondo de pollo que deje a medias ayer a medio día y a preparar otro fondo de pato para unos invitados del miércoles. Por supuesto, descubres peces insólitos (he llamado a mi comercial de Coruñas, Javier, para ayudarme a reconocer varios de ellos) formas de hacer los fondos diferentes, un respecto compartido por el producto y los proveedores sin los que nada sería parecido. Y aunque uno sabe que la cocina es infinita, cree conocer la mayor parte de las técnicas de base occidentales, pero no: alguien crea secuencias o sucesiones de técnicas muy inteligentes y de allí salen platos como La dorada Nia, braseados, asados al vapor y finalmente pochados. Así que con el maravillamiento de un niño, uno concluye que no sabe casi nada.

Realmente se lee otra forma de cocinar y el libro da muchas ganas de cocinar. Eso diferencia los libros excepcionales de los libros corrientes, de los meros recetarios o libros de fotografías.

Los fondos se hacen usando mucha más grasa, quizás por un tema de liposolubilidad de las espinas... en fin.... maravilloso libro así que: amantes de la gastronomía, de la cocina, de cocinar y compartir experiencias y conocimientos ... tenemos un gran libro entre las manos.

Lo tengo en el restaurante, si alguien quiere hojearlo antes de comprarlo no tiene más que pasar por el local antes de las 14h00.

•

[Recomiendolo en Facebook](#)

•

[Twitter](#)

•

[Suscribirse a comentarios de este post](#)

•

[Imprimir](#)

•

[Guardar en favoritos](#)