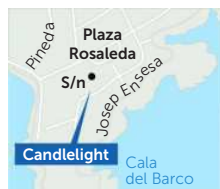


GASTRONOMÍA

S'Agaró es un paraje para disfrutar, para saborear los tesoros del mar, de la naturaleza y también de su gastronomía autóctona. El restaurante El Candlelight está situado en el Hostal de La Gavina y es una de esas mesas imprescindibles en las que reservar en la Costa Brava. ¿El motivo? Las recetas de Romain Fornell, director gastronómico del recinto. El establecimiento cuenta con una espaciosa cocina vista sin obstáculos, diáfana. Nada rompe una armonía estudiada por el francés, que ayuda a la coordinación de las partidas (snacks, pastelería, de cocción de carne y pescado, guarniciones y entrantes). Apuesta por una culinaria gala y española de raíz clásica, en la que destaca ese toque de modernidad elaborada en un local recientemente reformado con una tecnología punta. Desvela el chef que su cocina sólo funciona con inducción y planchas de cromos y que su equipo lo forman doce personas.

Para no perderse

Dónde: Plaza Roserar S/N. S'Agaró. Costa Brava.
Telf.: 972 32 11 00
Precio medio: 95 euros es el precio medio a la carta, sin incluir bebida.
Plato estrella: Pichón de bress tierno y asado a la brasa.



En la cocina de El Candlelight sólo se utilizan las planchas de cromo y la cocina de inducción

▶ RASTREADORES

Al hablar de su red de proveedores, comienza nombrando a sus personas de confianza del mercado central de Barcelona, sin olvidarse de los rastreadores de los mejores productos, que le facilitan unas excelentes gambas, procedentes de la lonja de Blanes, o quienes hacen para él un foie artesanal: «Contamos con personas a quienes podemos comprar pequeñas raciones para hacernos con un pequeño volumen, ya que a nuestro restaurante acceden cerca de cuarenta comensales. Nuestras elaboraciones son muy artesanales, de alta costura. Por eso, nos podemos permitir el lujo de ofrecer materias primas muy escogidas», dice. Se refiere, por ejemplo,

En el backstage de... El Candlelight



por TATIANA FERRANDIS

Es la suya una culinaria clásica con un toque de modernidad tecnológica

LA COCINA DE ALTA COSTURA DE ROMAIN FORNELL

a los guisantes del Maresme, que para obtener 100 gramos hay que lograr hasta cinco o seis kilos de la verdura, o a las setas, siempre calibradas y del mismo tamaño.

Al diseñar la carta, el cocinero, con una estrella Michelin en su restaurante Caelis, en la Ciudad Condal, se inspira en el entorno natural del mar y del paisaje para fusionar su clásica cocina gala con la mediterránea. El resultado son dos menús: Colección Primavera 80 y Emociones 2016. Las colmenillas servidas con vino rancio, chalotas y huevo ecológico crujiente y líquido por dentro es uno de los platos que definen su filosofía, lo mismo que el plato en el que dos productos tan locales como la gamba de Blanes y el hinojo son los protagonistas. La receta la ofrece

en varios servicios. En uno de ellos, Fornell trocea el cuerpo del marisco y lo sirve crudo sin aliñar para colocar encima una chantillí fría. Sobre ella, un caldo preparado con la cabeza de la gamba corona esta delicia. Aparte, llega a la mesa el cuerpo y la cola ahumada con hinojo seco. Asimismo, destaca el pichón de bress tierno y asado a la brasa. Ante los ojos del cliente, prepara el plato para recuperar la receta que se hacía antaño para buscar un equilibrio entre la modernidad y el clasicismo de la cocina de hotel. El san pedro cocido a baja temperatura, al que sólo da un golpe fuerte de calor bajo, además de aportar un velo tierno con frutos secos y un caldito preparado con céleri y tirabeques, es una propuesta marina y verde.