

Jordi Herrera, artista-cocinero. GUSTART¹

Esther Garcia-Portugués
Historiadora y crítica de arte (ACCA y AICA)
info@arsnostrum.com



Jordi Herrera es conocido en el mundo de la cocina por su capacidad de ofrecer algo nuevo, que sorprende y que aplica tanto en el plato como en el diseño de instrumentos y/o artilugios que utiliza para presentar en mesa sus creaciones culinarias.

En la entrevista que se transcribe a continuación tendremos la oportunidad de conocer al artista que hay tras los fogones del Restaurant Manairó, dónde se pueden paladear las delicias de unos sabrosos platos bien elaborados. Hablamos del mismo restaurante que años atrás entró en la vorágine y requisitos de las “estrellas michelin” y que decidió seguir su camino para poder volar y mirar hacia delante. Así descubrimos que para él lo más importante es el arte sin ataduras, vinculado a los sentidos y lo que estos transmiten al gusto como filosofía.

Con Jordi Herrera, podemos estar o no de acuerdo. No deja indiferente, y debemos entenderlo como un artista que siempre está motivado para enfrascarse en la investigación.

1. Gustart es una manera de entender la gastronomía creativa.

Para él:

“La creatividad ha de ser rara² antes que bonita. Ante cualquier cosa diferente a lo que estamos acostumbrados a ver, siempre existe una reacción. Habrá a quien le encante y quien sienta rechazo, pero las reacciones positivas serán siempre mucho mayores por la novedad que ante algo solamente ‘bonito’. Entiendo la creatividad como algo nuevo, que parte del interior, puede ser aquello que en otras artes dicen ‘el duende’, ‘la inspiración’ ‘la magia’... etc. Es sugerente, va más allá de lo que la experiencia, las reinterpretaciones y otras disciplinas artísticas aportan como novedosas, es ser capaz de crear algo no visto, algo genuino que duda y cuestiona otras creaciones, haciéndolas suyas para ir mucho más allá y sorprender, positiva o negativamente, convirtiéndose en únicas.”

- ¿Qué es para ti la cocina?

“La cocina no entiende de cobardía, es libertad. ¿Lo bueno es bueno *per se* o ha de ser caro y exclusivo? Cuando una obra es cara y exclusiva se juzga desde una mirada elitista que con frecuencia se aleja de la realidad. Se pierde el valor real de la obra y se valora por su autor o su precio. Poca gente se va a atrever a decir que un Picasso es malo, pero a nivel personal puede haber obras que gusten o no. Hay obras consideradas buenas que perderían todo su valor sin un nombre detrás y otras poco conocidas pero maravillosas que no se aprecian por no tener firma.”

Es atrevido en la respuesta y cuestiona lo establecido, lo obrado por si mismo como cánones infranqueables porque según sus palabras no dejan entrever otras miradas y otros conceptos.

2. Constantemente Jordi Herrera utiliza la palabra “rara”, cuyo origen latín es *rarus*, poco numeroso, pero en este contexto debemos interpretarla como algo excepcional, original e incluso único.





Sigue: “Ser autodidacta es uno de los pocos recursos que tienen las personas creativas para su desarrollo personal y profesional. Si te enseñan de forma explícita el resultado, deja de ser creativo para ser interpretativo. No obstante, el autodidacta debe dominar las técnicas básicas como algo imprescindible para plasmar sus ideas. Detrás hay muchas horas de investigación y estudio”.

No duda en manifestar que “La sociedad está en deuda con la gastronomía y con la creatividad, por todo lo que aportan ambas.”

- Hablemos de tus esculturas, estos pequeños y a la vez grandes artilugios que acompañan tu cocina:

“Detrás de mi escultura y mi cocina hay un grito. Se trata de una vía de expresión de los sentimientos, en muchos casos como un desahogo.” Y plantea: “¿se pueden comprender las emociones? ¿se pueden compartir las emociones?”

Para llegar a ellas, considera que al igual que: “Es muy importante que una pintura y un marco formen un todo. En el caso de la cocina creo que el recipiente tiene que estar pensado con la receta. Esta es la razón por la que yo no solo hago recetas que vayan colocadas en un plato cualquiera, sino que ideo el recipiente pensando directamente para ellas. El contenedor y el contenido emplatado han de ser uno. Estas pequeñas esculturas o artilugios encargados de presentar la receta contribuyen a excitar los sentidos, y tienen la particularidad de ser en parte comestibles, o bien reciclables, convirtiendo en únicas sus creaciones culinarias.”

Para Jordi Herrera representan el alma del cocinero, atento a todo lo que reciben sus instintos para aprovechar ese instante que hace aflorar todo aquello que no somos conscientes de lo que conocemos y aquí entraríamos en el concepto de cocina radical, rompedora de todo molde según sus palabras. Y continúa con el tema de la creatividad:

“A lo largo de la historia la creatividad ha ido unida casi siempre a una necesidad. Por

ejemplo, en épocas de hambruna por una necesidad de supervivencia proliferó una gran creatividad cuando se buscaban diferentes técnicas con el fin de conservar alimentos con proteína, considerados básicos para la subsistencia. Personalmente, en mi caso, esta necesidad surgió del propósito de hallar algo nuevo, original, raro que respondiera a mis expectativas ante las limitaciones de precio y de producto al que se tenía acceso.”

- ¿Qué pretendes con tus creaciones escultóricas? ¿Son tus esculturas parcialmente comestibles?

“Se puede comer con todos los sentidos”. Y rápidamente añade: “Se debería, aunque no todos los sentidos están desarrollados, por desgracia. Se acepta que la pintura disfruta con la vista, la escultura con la vista y el tacto, pero se olvidan que la mente actúa, reconoce y amplifica el placer. Justamente por ello intento que mis creaciones permitan que el comensal aproveche más sus diferentes sentidos. Pensemos que muchos alimentos e ingredientes se saborean con el gusto, pero también con el tacto porque aportan información de como son, el olfato permite percibir los olores que fluyen transmitiendo sensaciones y no olvidemos el oído cuando se consigue un crujiente, cuya explosión invade al unísono a todos los sentidos. Todos ellos, a su vez, se pueden ver favorecidos por el clímax de una buena compañía, que comparta, confraternice y sepa interactuar ante estas creaciones escultóricas.”

Jordi Herrera de nuevo se hace una serie de preguntas para contestarlas entrando en el mundo sensorial:

“¿A qué sabe una escultura? ¿Uno disfruta más cuando le explican un plato detalladamente y después se lo come o bien probándolo sin saber de que se trata sacando sus propias conclusiones? A estas dos preguntas añadiría una tercera vía que implica ambas para llegar a entender el plato cocinado y degustarlo plenamente. Darlo a probar, dejar que los sentidos actúen y la mente reflexione, seguidamente la explicación de la elaboración y de los productos es básica para que confluyan y conecten a través de la obra, artista y *dilettanti*, a continuación se pasa a la ingesta. Es el momento de degustar con placer del conjunto de la obra. El cocinero, en este caso artista, pretende con sus explicaciones que se entienda lo que ha realizado y por ello debe ser capaz de iluminar y empatizar con el cliente.”

“Al principio me sorprendía que los comensales no entendiesen la necesidad vital que yo tenía de juntar varias disciplinas artísticas, una efímera y otra perenne en un mismo acto. Entendiendo que el acto de comer va más allá del de alimentar el cuerpo y, especialmente, debe ser el de los sentidos. Un antes y un después ofreciendo diversas miradas conceptuales. Hay que aprender a disfrutar durante el proceso creativo, que se inicia



con una idea propuesta por el artista, materializada en un continente y un contenido y concretada cuando el comensal percibe con sus sentidos el antes, el durante y el después ante una escultura que ha trasmutado su contenido.”

Para Jordi Herrera es esencial:

“No quedarse con la meta de dar solo gusto al paladar, sino sumergirte en el

todo. El gusto, como ya he avanzado antes, es mucho más, alcanza a todos los sentidos.”

Y nos explica su propia experiencia como artista:

“En la mayoría de las ocasiones el no saber como acabará un plato es lo que me permite disfrutar mientras lo hago y las pequeñas decisiones que tomo cuando lo elaboro se reflejan en el resultado final. La parte más creativa y a la vez emocionante es hacer crecer las ideas y plasmarlas, dar al final una obra nueva. Y para mí lo más interesante es cuando una obra llega e implica los sentidos del comensal y se inicia el proceso de transformación o fase final.”

- ¿En qué se inspira un artista?

“La influencia de la conciencia lógica de la creatividad en la evolución de la humanidad. El comprender lo que uno está creando te permite darle usos o modificarlo para un fin determinado que es siempre mayor y original.” Y añade: “La cocina se comprende, no se aprende. Empezar por las bases y comprenderlas, para ir más allá”.

- ¿Qué sientes ante una nueva idea, qué te mueve?

“Tengo necesidad de ser uno mismo y tener personalidad, dejando mi huella.”

Jordi Herrera tiene un perfil de cocinero creativo, no es solamente operativo. Él mismo se cuestiona si puede existir un perfil para definir al artista.

“Hablar de artista, es hablar de equipo, no solo del personal que te rodea, sino que en una misma persona confluyen diversas personalidades, la individual y la de grupo que actúan al unísono para llegar a la obra final.”

Jordi Herrera es capaz de aceptar nuevas ideas de sus colaboradores y modificar las suyas cuando lo merece el resultado. Se siente atraído por experimentar y por ello no se cierra a propuestas y conceptos nuevos, pero huye de los predeterminados.



Según sus palabras parte de: “la selección inconsciente de una idea. En el momento en el que se toma consciencia de la idea se convierte en obsesión para llegar a la concreción de un objetivo.”

También encuentra que “hay diferencia entre lo que se quiere ofrecer al cliente y lo que el cliente es capaz de percibir”. Aquí está el quid de la cuestión: una obra para Jordi Herrera alcanza el estatus de sublime en el momento en que lo realizado culmina en la apreciación del cliente, cuando éste es capaz de percibir la esencia del conjunto artístico presentado, aunque sea una ínfima parte de la misma. Su obsesión es llegar a ser comprendido, actuando de motor para seguir creando. Quizás como aliciente o quizás como reconocimiento a todo el trabajo de investigación que hay detrás de cada uno de sus platos: arte y gastronomía o gastronomía y arte, GUSTART.



Recomendamos para entrar en su cocina empezar por los “huevos brutos”

Más información: www.manairo.com

Restaurante Manairó

Diputación, 424 (Barcelona)