

Amb els millors cuiners d'Europa

Òscar Piedra, de La Sala, quart classificat del premi Taittinger a París

AURORA RODRÍGUEZ
Manresa

El cap de cuina del restaurant La Sala (Sallent), el santpedorenç Oscar Piedra, ha estat el quart classificat en el prestigiós premi Taittinger, considerat un dels certàmens culinaris més importants d'Europa. El palmarès va estar dominat pels cuiners francesos, que van ocupar el primer i el segon llocs, i el tercer va correspondre al representant de Suïssa.

Òscar Piedra, de 29 anys, hi va participar amb vuit finalistes més de països com França, Alemanya, Itàlia i Japó. En cinc hores van haver d'elaborar un suflé de castanyes, carbassa i trufa, i un filet de vedella amb *croûte* (un embolcall de pasta), tres guarnicions, dos foies i una salsa.

Durant el procés d'elaboració, cinc membres del jurat observaven totes les accions dels cuiners. Un cop acabats els plats, dotze jurats més van tastar el resultat final. El jurat era format per xefs dels països competidors, la majoria amb tres estrelles Michelin.

Piedra va arribar a París sabent que hauria de cuinar un plat de carn, però no va ser fins unes hores abans de la competició que va conèixer quines receptes havien d'elaborar. Segons explica el cuiner bagenc, «el plat el coneixia, però les instal·lacions on l'havia de cuinar, no», ja que la cuina on Piedra s'havia entrenat era diferent de la que va poder utilitzar en el concurs, celebrat a l'escola superior de cuina Ferrandi de París.

Durant les hores prèvies al concurs, els participants van estar concentrats a l'hotel, seguint les normes estrictes del concurs. Se-

ARXIU PARTICULAR



Òscar Piedra (centre) amb Jacques Pourcel (president) i Mey Hoffman (membre del jurat), amb el premi

gons explica Piedra, «anàvem de l'hotel a l'escola de cuina, i fins i tot ens tallaven el telèfon» amb l'objectiu que no hi hagués contacte entre els participants.

La maleta de Piedra també va haver de passar un examen exhaustiu i, fins i tot, «em van requisar unes espècies».

Una de les dificultats amb què va competir Piedra va ser l'idioma, ja que no va poder disposar d'un traductor, i, «tot i que el català i el francès s'assemblen, hi havia ingredients que no sabia com demanar-los».

El cuiner es mostra «molt satisfet» per la seva participació, i

agraeix l'ajut de «la meva família, dels propietaris de La Sala, Salvador i Ramon Cots, de Manolo Zorzoso, de Mey Hoffman i de tothom qui m'ha donat consells».

Piedra va entrar al món de la gastronomia quan va començar a treballar a La Sala com a ajudant de cuiner. Ha fet estades al restaurant Can Gaig (Barcelona) i El Cingle (Vacarisses). Comenta que «a casa sempre han cuinat els homes». Dels seus quatre germans, un altre també es dedica a la cuina.

El premi Taittinger es va crear l'any 1965 en memòria de Pierre Taittinger, membre de l'Acadè-

mia Francesca de Gastronomia i gestor de la cadena hotelera del grup Taittinger. A França, la final del premi és un important esdeveniment social. Només d'aquest país, s'hi havien presentat enguany més de 2.000 cuiners. A l'entrega dels guardons hi van assistir uns 500 convidats.

Ahir a la nit es va celebrar al restaurant La Sala el sopar de Nadal del Gremi d'Hoteleria i Turisme del Bages. Abans del sopar, el gremi va fer entrega d'un diploma a Òscar Piedra com a felicitació per la seva actuació al premi Taittinger. En l'acte, al qual van assistir unes 90 persones, també va ser homenatjat l'antic gerent del gremi, Josep Maria Camps.

