

Delicatessen

SUPLEMENT GASTRONÒMIC DE GIDONA

Núm. 47

La proposta

Castell Peralada Restaurant

El personatge

Jordi Ribas

La descoberta

Mercer
Restaurant
(Barcelona)

La recepta

Pagre reial
a la rotenya

El món del vi

La importància
de la copa

Pâtisserie selecte

"Mochi" japonès





Mercer Restaurant (Barcelona)

La Costa Brava a la conquesta de Barcelona



Harry Wieding és un cuiner fet a si mateix, el que els anglesos denominarien un *self made chef*. La seva l'escala ha estat la cuina d'un restaurant familiar de Blanes, el Sausalito, i els diferents restaurants per on ha passat, com ara l'històric Estrella de Plata de Dídac López, precursor de les tapes d'autor a Barcelona al Pla de Palau i on el producte i la creativitat eren top, i sobretot el Restaurant Sant Pere del Bosc a Lloret de Mar, on va aconseguir un Sol de la guia Repsol i on ha passat els últims 8 anys.

Harry Wieding és fill de pare alemany i mare blanenca, i malgrat néixer a Alemanya es van instal·lar a Blanes quan tenia sis anys. Per tant, tota la seva vida l'ha passat al sud

de la Costa Brava i això marca gastronòmicament: els sabors, les cocccions, els productes, els mars i muntanyes, els escabetxos, les salaons i sobretot la brasa.

Va marxar de Sant Pere del Bosc, juntament amb el seu segon, el jove i gran promesa de la cuina **Marc Ramos**, per la necessitat de canvi, i es va instal·lar a Barcelona a un dels locals de Carles Tejedor. Però de seguida li va sortir l'oferta per fer-se càrrec de l'oferta gastronòmica a l'exclusiu Mercer Hotel, un 5* GL en ple barri gòtic de Barcelona. El Mercer Restaurant i el seu local de tapes, Le Bouchon, van passar la millor etapa quan el gran i plorat **Jean Luc Figueras** va ser el responsable gastronòmic, fins

que va morir de manera sobtada a Istanbul. Des d'aleshores el Mercer Restaurant i Le Bouchon havien quedat coixos i les ganes de rellançar-lo van fer que les casualitats portessin al seu propietari, **Pedro Molina**, a conèixer a Harry Wieding, i de seguida es van posar d'acord. I d'això fa poc més d'un mes. De pressa, molt de pressa.

Malgrat estar en ple rodatge i acabant de dissenyar diferents plats del que serà la seva nova carta, sí que puc avançar que la Costa Brava serà un dels protagonistes i que a la seva oferta no hi faltaran tapes com ara els excel·lents **musclos en escabetx**, la brutal **tempura d'espínacs** o el **blat de moro baby amb recuit, moixama en pols i mantega París**. Déu!

Sorprenen elaboracions com ara el **caviar de truita de riu a la brasa** a sobre d'un **Parmentier de patata**, un **foie amb pollastre escabetxat** correcte o un clàssic de Sant Pere del Bosc, com són els seus **musclos a la brasa**. Excepcional el mar i muntanya de **sepionetes de Blanes sobre mongeta tendra al dente amb suc de rostit**, l'espectacular **Gamba XL de Blanes a la brasa** feta a un punt perfecte de cocció o la **reinterpretació del rostit de pagès amb pera**, que en aquest cas presenta el pollastre embolcallat amb la tripa de cocció de la botifarra acompanyat d'una pera rostida.

Les postres continuen sent marca de Harry i Marc, i sorprenen una **cirera impregnada en anís** i presentada amb gel picat, o l'excepcional **coulant d'avellanes amb gelat de vainilla**, que només per tastar-lo val la pena apropar-se fins al Mercer Restaurant.

La sala, portada amb molta correcció i interès per **Jonatan Manturán**, fa que l'àpat sigui encara més agradable. Tot, en una sala acollidora de sostres alts, ja que el Mercer Hotel està situat en un antic palauet gòtic, ple d'encant. Un autèntic oasi de tranquil·litat en ple centre de Barcelona.

Diria que Harry Wieding i el seu equip han vingut a Barcelona per quedar-s'hi i que d'alguna manera volen conquerir (gastronòmicament) Barcelona des de la Costa Brava.

Els seguirem la pista!

Mercer Restaurant
Carrer dels Lledó, 7 - Barcelona
Tel. 93 310 74 80
www.mercerbarcelona.com

