



**XVIIè CURSET
SOBRE LA
INTERVENCIÓ
EN EL PATRIMONI
ARQUITECTÒNIC**

**RESTAURACIÓ
I CUINA**

**Casa Fuster
Edifici L. Domènech i Montaner
Seu Social ENHER
Barcelona**

16 de desembre de 1994

MENÚ

APERITIUS

Mandonguilla de formatge fresc
a l'oli d'oliva verge
Guatlla en escabetx

Prensat de col en trompetes i crancs de riu

.....

Escudella amb pilota i ravioli de cigrons
i butifarra negra

.....

Lluerna amb tripa de bacallà
i patates de planter

.....

Crema catalana en tulipa

Amb el cafè pastissets de xocolata

VINS

Manzanilla
Mas Comptal
Joan d'Anguera
Vi de Missa

Des del meu modest pensament d'artesà dels fogons, m'agradaria poder reflexionar sobre la cuina del nostre país en un moment que gaudeix d'una immillorable salut amb el reconeixement mundial de dos grans amics: Santi Santamaria, amb tres estrelles Michelin, i Ferran Adrià, amb 19/20 a la Gault Millau. Penso que estem en el bon camí; un reduït grup de professionals s'han adonat que la cuina forma part de la cultura com la arquitectura, la pintura, etc. Des de casa nostra intentem transmetre cada dia en forma de plats el que sentim i estimem.

Dins del marc del II Congrés Català de la Cuina ens hem unit per exposar les nostres inquietuds i avançar encara més dins del nostre camp.

Aquesta nit En Carles Gaig i jo mateix intentarem, cuinant per a vosaltres, transmetre una mica d'aquest entusiasme que sentim i que tanta alegria ens dóna.

Gràcies.

Jean Luc Figueras

Amb la col.laboració de Carles Gaig.
La selecció de vins feta per Agustí Peris.