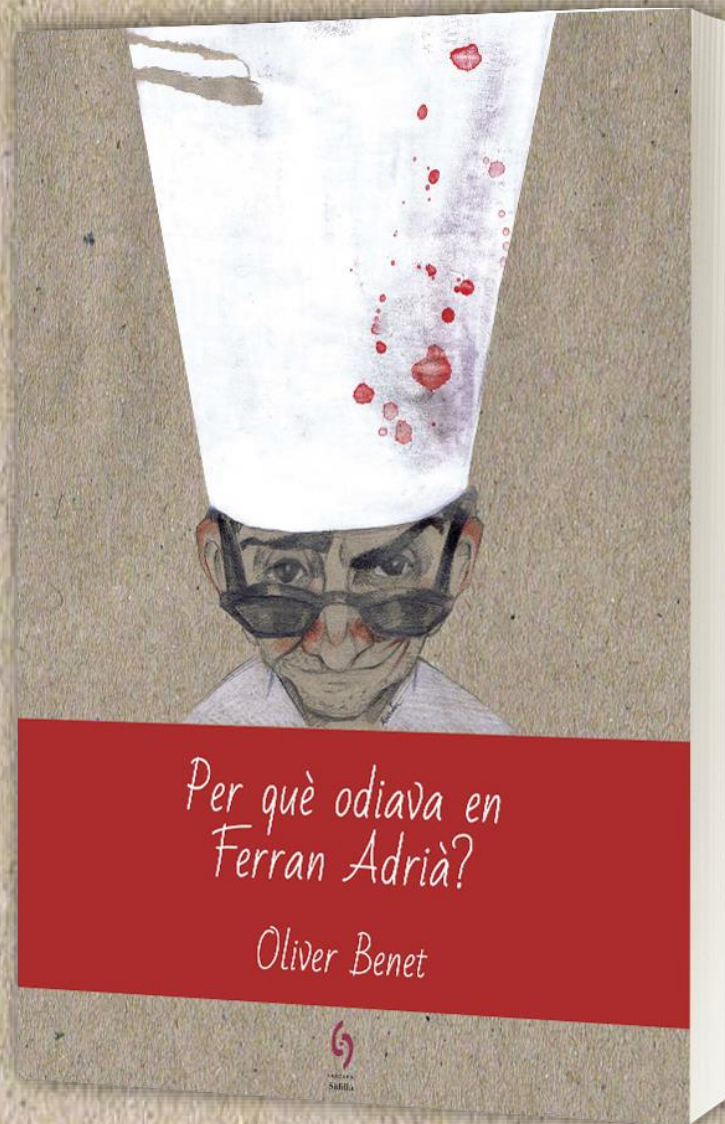


# Dossier de premsa



edicions  
Sidillà



**Un retrat memorable de la part més  
amagada d'un dels oficis de moda.**

**Seguint les vicissituds d'Oliver Benet, ens farem  
un tip de riure i, sobretot, aprendre'm tot el  
que es viu rere els fogons.**

*“Lluny de les estrelles i molt a prop del terra, sovint brut de les cuines, l’Oliver Benet ofereix un relat cru, real i autèntic de què vol dir ser cuiner. És el nostre Anthony Bourdain.”*

**Albert Molins**, periodista de *La Vanguardia*



Les cuines dels restaurant no són precisament una bassa d’oli. L’**Oliver Benet** va aprendre aviat que són plenes de gent *“neuròtica, carregada de manies, de vicis, de problemes sentimentals, econòmics...”*. Molts d’ells amb un amor a la cuina tan irracional com el seu. I és que rere la porta d’una cuina sembla que és més important *“ser violent que saber fer un bon chateaubriand”*.

Des de la veritat de l’experiència, divertit, natural, desvergonyat i destraler, l’autor ens explica receptes, fa maridatges de vins, caves, música, restaurants, sexe, tendresa... per conèixer a fons tots els secrets d’un ofici on xefs, cuiners, aprenents i cambriers fan malabarismes per servir els millors plats, encara que s’hi deixin la pell. Un retrat memorable de la part més amagada d’un dels oficis de moda. *“Els cuiners, ens hem convertit en icones sexuals, intel·lectuals, rock-stars i mites, a l’alçada de Messi”*. Seguint les seves vicissituds ens farem un tip de riure i, sobretot, aprendre’m tot el que es viu rere els fogons.



*“Soc una persona difícil de captar, ni jo mateix sé si hi vaig o en torno. Una persona d’extremes: blanc o negre, sí o no, a dalt de tot o a baix a l’infern. Extremadament introvertit i en ocasions extravertit com una mala cosa. Quan m’agrada quelcom m’hi llenço de cap, sense miraments, sense reflexionar... Aquest llibre n’és un exemple; se’m va acudir i d’una manera poc reflexionada, el vaig vomitar d’una tirada. [...] Un llibre que no té cap més raó que la de distreure i fer passar una bona estona als qui s’atreveixin a llegir l’assaig d’un escriptor novell.”*

**Oliver Benet**, del pròleg del llibre



**Oliver Benet** (Manresa, 1971) actualment viu al barri de Gràcia de Barcelona. És ex-informàtic, va treballar en una empresa conservera fins que va decidir fer un canvi radical en la seva vida, fent el que més li agradava, cuinar. Va fer de cuiner en un hotel de la cadena Marriot a NewCastle (Regne Unit), posteriorment va passar per l'escola d'hostaleria, i ara treballa al restaurant Arcano de Barcelona.



Ha viscut a Manresa, Santander, Madrid, Tarragona, Premià, NewCastle, Mataró i Barcelona. És pare d'una nena de 10 anys.

Es considera cuiner en constant aprenentatge. És cul inquiet i envejós de la gent que té temps per fer coses. Per quan un dia de 70 hores?



### Fragment del llibre

A partir d'aquell moment, tot es va convertir en un llarguíssim viacrucis. El dolor de la cremada, que es multiplicava per mil, cada cop que agafava una cosa calenta, la incomoditat de treballar en una cuina totalment bruta i destruïda, juntament amb la nostra hiperventilació, va fer que arribar a la fi del servei fos un acte molt més que heroic.

Per fi, tot va acabar. Tot i el patiment, el servei havia sortit bé... però els danys físics, però sobretot mentals, havien sigut massa elevats. Vaig sortir un moment al carrer, i recordo que, assegut en un portal del carreró de darrere el restaurant, vaig fumar una de les millors cigarretes de la meva vida.

Quan vaig retornar al meu lloc de treball, la imatge de la cuina era dantesca, semblava la guerra de Corea. Vam començar a recollir i a netejar-ho tot, entre abraçades còmplices per l'esforç fet, tot esperant l'arribada dels cuiners del servei de nit i poder marxar d'aquell cony de cuina i no veure-la més fins l'endemà.

Eren ja les 6 de la tarda. Després de revisar l'estoc del magatzem per fer un petit recorregut mental de les coses que hauria de fer a la *mise en place* del dia següent,

em vaig canviar i vaig sortir de la feina.

Necessitava que em toqués l'aire. No volia agafar la fotuda línia groga del metro i pirar cap a Gràcia.

Vaig trucar a la Carme, la meva dona... Ella també havia sortit de la feina, i vam quedar davant la sortida de metro de Liceu, al bell mig de les Rambles.

Un cop ens vam trobar, vam decidir entrar al famosíssim mercat de Sant Josep, més conegut com la Boqueria. Estava fins a dalt de putos turistes, i després de saludar un parell de botiguers que ens subministraven gènere al restaurant, vam descansar en un dels bars que hi ha sota els porxos del mercat.

Era un moment de pau, unes cigarretes, unes olives, unes birres i una bona conversa van fer els seu efecte beneficiós.

Després de comprar quatre coses per al sopar, i quan enfilàvem la sortida del mercat per agafar la línia verda per anar cap a Lesseps, vam veure una munió de gent que encerclaven algú.

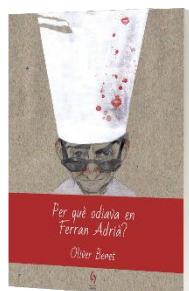
Hi havia una càmera de televisió i una noia asiàtica que entrevistava algú.

En acostar-nos-hi vam veure que l'entrevistat era el que tothom reconeix com el millor cuiner del món: en Ferran Adrià.

Merda, després d'uns bonics minuts de calma i serenor, ja tornava a hiperventilar.

Odiava aquella imatge.

Com podia ésser que en tres metres quadrats hi hagués dos cuiners, ell i jo, i que ens separés un abisme tan gran? Per què aquelles periodistes no m'estaven entrevistant a mi, que encara m'anava el cor a mil per hora, amb el cabell brut de greix, les mans destruïdes, plenes de talls i cremades que supuraven .



***Per què odiava en Ferran Adrià?***  
**Oliver Benet**

ISBN 978-84-949281-2-3

Pàgines: 216

PVP 17,00 €

[Edicions Sidillà](http://EdicionsSidilla.com)