

HOFMANN

EL PLACER PARA LOS CINCO SENTIDOS

Vivimos nuevos tiempos en los que la sostenibilidad está a la orden del día. Integración en el paisaje, reciclaje de materiales, uso de elementos sin artificio son un conjunto de medidas que nos permiten disfrutar del entorno adecuado a la vez que lo preservamos. Siguiendo esta nueva corriente -o necesidad-, algunos establecimientos han sabido reunir refinamiento con respeto a las más elementales normas del buen gusto y la sobriedad.

REST
AURA
NTE

En un interesante foro de discusión se ha planteado una jugosa polémica que desde hace tiempo ronda por las atmósferas culinarias. ¿Es posible hoy, aquí y ahora sin ir más lejos, la crítica gastronómica sin presión ni condicionantes de ningún tipo? ¿Es posible que un buen *junta letras* con aportes literarios extraordinarios pueda tecnificar respecto del trabajo técnico del chef? Con total rotundidad creemos que no y por este motivo, nada más cruzar la puerta de entrada del Hofmann (Barcelona), asumimos el papel de receptores de sensaciones más que de cualquier otra cosa. No quisimos, ni tan siquiera, adornarnos con la anfitriona y de manera contundente le confesamos que habíamos ido a buscar sentimientos, sensaciones, efluvios, olores, diseños, coreografías y sobre todo a escuchar mucho.

El sello de Mey Hofmann

Nunca, hasta hoy, había conocido un restaurante tan hijo de su dueño como el Hofmann; da igual su ubicación geográfica, el Hofmann es Mey Hofmann allá donde ella esté. Todo es pedagogía en esta mujer, de la que te enamoras a los cinco minutos, y de la que aprendes en cada una de sus palabras. Nada es fruto de la improvisación y todo sucede fruto de la profesionalidad. La inspiración no le encuentra trabajando, trabaja siempre y si es preciso se despierta y escribe lo que acaba de soñar si da pie a una nueva propuesta culinaria.

El restaurante de la barcelonesa calle La Granada del Penedès está pensado y diseñado para acoger 65 comensales que quieran satisfacer sus cinco sentidos alrededor de una mesa. Solos, en pareja, con amigos, en grupo, para trabajar, para celebrar, no importa el motivo y la condición, el resultado será el mismo. Los cinco sentidos serán complacidos adecuadamente, sin exageración ni sobreactuación, lo justo y lo profesional. Todo es transparente a la vista del cliente. Espejos en las paredes para ampliar la visión propia y la del entorno, paredes de cristal para unir y separar según convenga y la visión, desde cualquier rincón, de la sala de máquinas, la



cocina, donde los alumnos de la escuela se mueven al ritmo de la batuta de Mey. El restaurante es la sala de exposiciones para las obras de arte de los cocineros.

Para Mey Hofmann las cosas suceden porque deben suceder y de lo que se trata es de poner lo que haga falta para que sucedan con perfección. El producto es el sujeto de la frase, el titular del equipo y el punto de partida de todo. Un producto de primera calidad con raíces y con cierta creatividad que ha ido evolucionando con el tiempo, con la tecnología y sin estridencias.

Pasión por la gastronomía

La propuesta gastronómica del Hofmann nos ofrece unos aperitivos, con una *Mini porción de consomé de cebolla*, tibio, agradable, que dejan paso a unos entrantes que forman el apartado de lectura más extenso de la carta. No falta la tradicional *Tarta de sardinas con tomate y cebollitas nuevas*, una seña de identidad, ni el *Canelón de ternera con crema trufada y teja de parmesano*. Los panes, otra marca de la casa, siguen siendo exquisitos.

Tras los aperitivos, se puede probar la pasta fresca en *Tagliatelle a la carbonara trufada*, y una *Vieiras*

Todo es pedagogía en Mey, de la que te enamoras a los cinco minutos, y de la que aprendes en cada una de sus palabras

salteadas, con unos espárragos, perfectos, y Muselina de naranja y vinagreta anisada de crustáceos.

Queda como una tentación alternativa la *Terrina de foie de pato con higos frescos*. El capítulo pescados mantiene el *Morro de bacalao sobre capipota*, más un *Rodaballo salvaje salteado con setas*. No obstante, la sugerente propuesta para la nueva temporada no deja lugar a la duda. Daremos el primer paso con *Turrón de foie escabechado con pistachos, gelé de Tokaji 3 puttonyos, cebollitas y manzana verde*, a continuación el *Bogavante asado con "ropavieja" de setas y meloso de cerdo*. El servicio, muy atento, ha preparado los vinos elegidos de una carta completa y con cuidadas referencias, de la que es autora la propia Mey en su condición de sumiller.

Y dejamos para el final los postres. Mejor dicho los mayúsculos Postres del Hofmann. Como propuesta



▼
El Hofmann está pensado para acoger hasta 65 comensales.



El restaurante es la sala de exposiciones para las obras de arte de los cocineros

de futuro nos presenta *Mousse de Mascarpone con cremoso de vainilla y manzana caramelizada* (“Otoño”), pero podríamos seguir con una larga lista que te deja normalmente anonadado. Da igual pensar en una *Ensalada de frutas* donde nada queda al azar -aun así, el más convencional-, a pesar del trabajo de selección y el mimo en el corte, el *Bombón de chocolate y coco*, magnífico en combinación de texturas, emplatado junto a una de sus habituales filigranas de caramelo; y los descomunales *Crujientes de vainilla*, una especie de pequeños *coulants* de pasta filo, que debes comer de un bocado para que, al eclosionar, no se desperdicie ni un ápice de su relleno de crema líquida de excelente vainilla.

El restaurante tiene aplicada una especial filosofía: transmitir la pasión por la gastronomía a través del arte creativo y los sabores tradicionales, haciendo que el comensal se embriague de satisfacción al paladear tan sublime comida. Por tanto, es imprescindible una cuidada selección de las materias primas, una elaboración naturalmente muy cuidada y una original presentación que dan como resultado unos sorprendentes platos con los que disfrutar de la gastronomía, una bodega esmeradamente escogida y la traca final de unos postres sin rival dan paso a una sobremesa con una enorme oferta de destilados de gran calidad.

El Hofmann forma parte de la lista de restaurantes de la capital catalana que no puedes dejar de visitar si pretendes entender cómo se disfruta de una buena comida con los cinco sentidos.



Abajo, a la izq., *Mousse de Mascarpone con cremoso de vainilla y manzana caramelizada*; a la der., *Turrón de foie escabechado con pistachos, gelé de Tokaji 3 puttonyos, cebollitas y manzana verde*.
Bajo estas líneas, *Bogavante asado con “ropa vieja” de setas y meloso de cerdo*.



HOFMANN
La Granada del Penedès, 14-16
08006 Barcelona
Tel. 93 218 71 65
www.hofmann-bcn.com





ENTREVISTA A MEY HOFMANN CHEF DE HOFMANN

Mey Hofmann, propietaria del Restaurante Hofmann de la Escuela de Hostelería Hofmann y de la Pastelería Hofmann, mientras nos cuenta como se inició en la cocina, nos demuestra que la obra maestra de su creación es ella misma. Algunos dirán que sus genes procedentes del norte, Europa y España, tienen mucho que ver y otros sólo veremos trabajo, constancia, profesionalidad con algún toque de supervivencia puntual.

¿Cómo se supera una situación difícil de crisis como la actual?

Hay que pensar más, hacer más cosas, tener más ideas y pienso que estas épocas son buenas para volver a poner los pies en el suelo y darnos cuenta que no nos debemos acomodar.

¿Sacude al snob y deja al comensal adecuado?

En nuestro caso no. Pero, ¿cuál es el comensal adecuado? A lo mejor el adecuado sufre la crisis y no puede venir. No, nosotros tenemos un cliente al que le gusta comer, al que le gusta pasar un buen rato. Tenemos clientes fieles de más de veinte años y también a sus hijos. Por otra parte es muy difícil catalogar quién es de un tipo y quién de otro.

¿Hay moda en la cocina?

No hay modas, hay tendencias. Hay evolución como en todo, pero la línea a seguir debe ser la de cada uno. En nuestro caso sólo existe una cosa que se llama filosofía Hofmann que respeta mucho a todos los que trabajan conmigo pero que tiene una manera determinada de funcionar.

¿Te importa ser conocida como una gran profesora?

Al contrario, me encanta. Me gusta sentirme pedagoga. Yo empecé con la escuela y por tanto es mi vida. Estoy encantada con todo lo que he hecho. Yo todo lo que hago lo cuento como lo hago y todos los que trabajan conmigo lo conocen. Transparencia total.

¿Qué te ha proporcionado mayores anécdotas de las que tocan el corazón?

Todo un poco, pero sin duda la escuela se lleva la palma en este aspecto. En Barcelona, en Madrid, en China, en Australia, en el Pallars, en todo el mundo, viajando me he encontrado con alumnos que dicen que lo aprendido en mi casa les sirve para avanzar con su negocio y eso no tiene precio.

¿Siempre hay que seguir aprendiendo en este oficio?

Siempre, cada día. Yo la primera. El mercado pone en nuestras manos herramientas novedosas con grandes posibilidades que hay que conocer y poder sacar el máximo rendimiento posible. Ya sea maquinaria y utensilios como nuevos productos que nos faciliten el trabajo. Siempre hay que seguir aprendiendo.

¿Existe alguna clave para conseguir el éxito?

Ninguna y la suma de muchas. Profesionalidad sobre todo. Trabajo constante. Respeto, mucho respeto al cliente y más respeto todavía al producto y ser conscientes en que zona del mundo estamos y que nos ofrece esta tierra y lo que esta tierra a ha dado a otras y ha recibido de otras.

Después de hablar con Mey Hofmann uno piensa que un artista no es un tipo especial de persona sino que cada persona debería ser una clase especial de artista. Ella es lo que es, casi todo, en la creación y la enseñanza para la complacencia gastronómica. Sin fanfarrias ni guirnaldas, con profesionalidad y sobre todo con mucho respeto para todo y para todos.

Ella se ha ganado el nuestro. No lo duden vayan al Hofmann y lo saborearán.