

“Ibiza fue para mí, hace 25 años, un flechazo”

Maskviajes: ¿Qué hace un cocinero francés en Ibiza? ¿Cómo llegó hasta aquí?

David Grussaute. La casualidad hizo que desembarcara en Ibiza. Al finalizar una temporada en las islas Comoras (África Oriental) como chef de un complejo turístico de lujo, tuve varias ofertas de trabajo muy interesantes en Japón, EEUU e Ibiza. Me incliné por Ibiza, donde conocí a mi mujer. Llevo más de 25 años afincado en la isla y aquí han nacido mis dos hijos. La conexión con la isla se produjo desde el primer momento, fue un flechazo a primera vista y me siento ibicenco.

“Quiero poner en valor la esencia gastronómica ibicenca”

Maskviajes: ■ Su carta está enfocada al producto local, de kilómetro cero. ¿En qué se basa su propuesta?

Es una cocina íntima, comprometida y personal, que desde el respeto a la tradición y el producto km 0, quiere poner en valor la esencia de la cultura gastronómica de Ibiza, mediante una fusión vanguardista y creativa con mis orígenes franceses.



“Las abuelas y las cocineras de Ibiza me han enseñado sus recetas”

Maskviajes: ¿Hay mucha influencia de la cocina francesa en sus platos?

David Grussaute: Intento introducir, con armonía y equilibrio, pequeños guiños a mis orígenes franceses, incluyendo, por ejemplo, la ostra francesa junto al vientre relleno ibicenco como un mar y montaña, o creando un bocado de sobrasada de pato. La fusión de ambos productos es explosiva, sorprendente y única. Mi formación culinaria francesa se ha ido enriqueciendo con nuevos conocimientos de la cocina local tradicional ibicenca adquiridos, muchas veces, a través de las abuelas y mujeres cocineras de la isla que comparten conmigo sus recetas milenarias.

“El atún es el protagonista de mi menú degustación”

Maskviajes: ¿Por qué su menú degustación se llama “La Xanga”?

David Grussaute: Todo tiene un porqué en nuestro proyecto. Según la “Enciclopèdia d’Eivissa i Formentera”, el nombre de “xanga” se aplicaba a los bancos de madera donde se despedazaban los atunes capturados en la almadraba. La cala conocida como “la Xanga” era el lugar donde se encontraba la mayor almadraba de la isla y allí se conservaban el atún en

salazón y los pescadores guardaban sus aparejos. Además de la pequeña industria pesquera, ‘Sa Xanga’ fue también puerto salinero y el muelle donde los barcos llegados del Atlántico cargaban la sal, antes de la construcción del nuevo puerto de sa Canal. El restaurante Unic está ubicado en el centro neurálgico de la isla, Platja d’en Bossa, donde en un extremo tenemos las murallas renacentistas de Dalt Vila y, en el otro, la torre des Carregador, cuya construcción se remonta a antes del siglo XVIII. Estamos en un eje de tráfico marítimo, en una zona donde también tenemos la “Xanga’. Parte del hilo conductor de todo el menú tiene como protagonista el atún, como un homenaje a la relevancia histórica de la industria pesquera de Ibiza. La “Xanga’ es también el lugar de juegos y aventuras de niñez de uno de los precursores de este proyecto, José Riera.



“No hay que tener miedo a mezclar la sobrasada con la sandía”

Maskviajes: En su carta hay un plato que combina la sobrasada con la sandía. ¿No es un poco atrevido?

David Grussaute: Para sorprender al comensal, no hay que tener miedo a hacer propuestas

valientes, siempre que tengan sentido y que el resultado sea armonioso tanto en el sabor como en la puesta en escena.

Maskviajes: ¿Qué lugar ocupa la creatividad en su trabajo?

David Grussaute: La creatividad en mi trabajo está en primer lugar, junto al respeto a la tradición y al producto local. En mi cocina es importante el equilibrio entre estos tres pilares: creatividad, tradición y producto local.

Maskviajes: ¿Cuándo supo que quería ser cocinero?

David Grussaute: Desde la adolescencia, en que ya empecé a apoyar y acompañar a mis padres en su negocio hostelero, supe que esta sería mi profesión. Quise también ser compositor de música, pero me di cuenta de que lo que realmente me enriquecía y hacía feliz era componer mis propias creaciones culinarias.

Maskviajes: ¿Qué le interesa de Ibiza?

David Grussaute: De Ibiza me interesa todo: su cultura, su gastronomía, su materia prima, sus costumbres y su gente.



Maskviajes: ¿Cree que la cocina ibicenca se trata con respeto?

David Grussaute: La cocina ibicenca es una cocina de aprovechamiento. Hasta que llegó el turismo, Ibiza vivía, principalmente, de la agricultura y la pesca, y los ibicencos vivían con estrecheces, de ahí que en la cocina se aprovechara todo lo que estuviera al alcance y no se tirara nada. Parte de la cultura gastronómica ibicenca tiene raíces árabes, de ahí que se utilizaran también muchas especias, frutos secos, miel... entre otras cosas. A pesar de que los tiempos han cambiado, considero que es imprescindible mantener la esencia de Ibiza y de sus tradiciones culinarias. Algunos estamos poniendo en valor esta tradición y respeto por la cocina ibicenca. Sería interesante que los reconocimientos gastronómicos que dan algunas instituciones y organismos pusieran en valor este respeto a las tradiciones culinarias locales.

“Tengo varios platos que rinden homenaje a la posidonia”

Maskviajes: □ Dos platos suyos llevan el nombre de “Dashi Posidonia y gamba roja ibicenca” y “Atún de la isla y pan posidonia”. Hábleme de ellos.

David Grussaute: Ambos tienen en común que son un homenaje a la posidonia. Las praderas de posidonia cercanas a Platja d'en Bossa, Patrimonio de la Humanidad desde 1999, conforman un bosque submarino de inmenso valor ecológico. La sustancia contenida en sus hojas se funde en estos dos platos, con los que se pretende sensibilizar sobre la importancia de proteger esta planta submarina que garantiza la limpieza cristalina de las aguas y es el hábitat de numerosas especies. El “Dashi Posidonia y gamba roja ibicenca” tiene como protagonista el mar ibicenco, a través de un consomé de posidonia y un “katsuobashi” de cuerpos y cabezas de la gamba roja ibicenca, con una puesta en escena impactante. El “Atún de la isla y pan de posidonia” tiene como productos estrella el atún y la posidonia, y, por tanto, el mar y la pesca. El plato se presenta como un tartar de atún acompañado de un pan elaborado con posidonia. La fusión de sabores es espectacular.

Maskviajes: □ ¿Sabe que se acaba de inaugurar en la galería Desearte de Madrid una exposición sobre “El arte de la posidonia”, con diseños de joyería, cerámica, pintura, escultura, fotografía, etc. ¿Qué le parece?

David Grussaute: Me parece muy positivo. Es bueno concienciar a la gente de que hay que proteger lo que tenemos en la isla, y que la posidonia es fundamental para seguir teniendo nuestro paraíso intacto. En mi cocina, siempre incluyo alguna propuesta gastronómica donde utilizo la posidonia seca que recojo de la playa. Es una forma de testimoniar mi apoyo a Ibiza y a la sostenibilidad.



Maskviajes: Ha dicho que hay tradición gastronómica en su familia.

David Grussaute: Así es. Tanto mi abuelo, René, como mi padre, Claude, se han dedicado a la gastronomía y yo he querido seguir sus pasos.

Maskviajes: ¿Cuál es su plato preferido?

David Grussaute: En general en todas mis recetas hay algo de mí y del amor que siento por la isla, por eso sería difícil elegir solo un plato.

Maskviajes: ¿Qué tiene el restaurante UNIC que no tengan otros, aparte de su trabajo?

David Grussaute: Se trata de un tipo de cocina única que, respetando la tradición y poniendo como protagonista el producto local, busca ser original y vanguardista sorprendiendo al comensal con cada plato. Somos los únicos en la isla que hacemos este tipo de cocina. Unic refleja la forma en que un chef francés afincado en Ibiza interpreta la isla y su gastronomía, respetando su esencia, tradición y producto km 0.

Maskviajes: ¿Qué lugar ocupa el vino en UNIC?

David Grussaute: El vino, y sobre todo los vinos de bodegas ibicencas, tiene un protagonismo especial en Unic. Asimismo, ofrecemos un maridaje muy particular que forma parte de la experiencia.

Maskviajes: ¿Cuál sería el escenario de su comida perfecta?

David Grussaute: El escenario perfecto es conseguir sorprender a mis comensales y, al mismo tiempo, que se lleven una experiencia que transmita Ibiza y su tradición culinaria reinventada.

Maskviajes: ¿Qué ingredientes no entran nunca en su cocina?

David Grussaute: Los productos que no sean productos locales, salvo los que guarden una cierta vinculación con mis orígenes franceses, no tienen cabida en mi cocina.



Maskviajes: ¿Dónde va a comer con sus amigos?

David Grussaute: Soy una persona muy abierta y me adapto. Aunque evidentemente, por mi formación y mi trabajo, me gusta ir a comer a sitios auténticos donde pueda degustar la cocina local y así nutrir mis conocimientos y experiencias.

Maskviajes: ¿Cómo es el cliente de UNIC?

David Grussaute: El cliente de Unic es una persona que busca experiencias gastronómicas únicas.

Más información:

www.unicrestaurantibiza.com

Pilar Ortega