El Periódico de Catalunya, 05/03/21



CATA MAYOR

# Que no se ponga de moda el 'pâté en croûte'

*Pese a las chapuzas con este plato medieval, existe la excelencia: el paté con costra de Ambassade, en Llívia, y el de Bistrot Bilou, en Barcelona*



PAU ARENÓS

Laura Guerrero



**'Pâté en croûte' de Bistrot Bilou, en Barcelona.**

El ruego del titular llega tarde. El *pâté en croûte*, el paté con costra, se ha desparramado por las mesas locales con la desoladora estampa de un mecano mal montado. Vagabundear por Instagram es encontrarse con masas jorobadas e interiores macilentos. Coberturas churruscadas y encallecidas y carne apretujadas que sugieren la cara del Joker mezclada con la del Mickey del chóped.

El advenimiento de la vieja preparación no es equiparable con la avalancha del *cupcake* (¿qué fue del *cupcake*?, título para una película trágica) porque la elaboración, aun la más chapucera, requiere de tiempo y opulencia carnal y difícilmente entraría en la categoría de cuqui.

En realidad, no es una tendencia porque está lejos de ser un acto masivo, pero al pasar de 0 a 5, por decir algo, parece que se abuse de la gloria de la charcutería.

Para el artículo, en verdad, laudatorio, busco la excelencia del *pâté en croûte*: el de Albert Boronat y Mélina Allair, de Ambassade, en Llívia, que quedó cuarto en el Championnat du Monde de Pâté-croûte de 2018, y el de Eric Basset y Àlex Clota, del barcelonés Bistrot Bilou.

Compro una porción del pastel de Boronat en la web de la carnicería The Butcher Society (16 euros, 150 gramos).

Enumero las suculencias: canetón, pollo de corral, pularda, fuagrás, mollejas de pato, ternera, panceta de cerdo, pistachos, higos secos, brandy y oporto y una *gelée*.

### Orfebrería chacinera

El Arca de Noé en una ración. El corte es un orgasmo para los geólogos o los estudiosos de los mosaicos bizantinos: los elementos de la composición están bien delimitados. En el exterior, como si de una moldura se tratara, la masa quebrada.

Boronat comenzó a construir piezas de orfebrería chacinera en 2010, cuando dirigía el restaurante Balthazar, y el bistró Jeroboam, en Montélimar (Ródano-Alpes), propiedad de Jean-André Charial y donde obtuvo una estrella. La primera receta salió de los libros de Yves Thuriès.

«*Old school*», dice Boronat. Este hombre transfronterizo entiende la moda no-moda: «La rueda da vueltas: volvemos a al principio. Pero hay que hacerlo bien porque se ve cada cosa...». Necesita tres días para ponerlo en la mesa: «La masa tiene que ser lo más fina posible y quedar crujiente. Al cortar con el cuchillo de sierra hay que escuchar el crec-crec. El interior tiene que ser identificable, no una boloñesa».

**«La masa tiene que ser lo más fina posible y quedar crujiente. Al cortar hay que escuchar el crec-crec», dice Albert Boronat**

Llamo al Bistrot Bilou y voy en busca de la ventana al pasado: 16 euros y entre 160 y 180 gramos, una masa quebrada que enmarca dos días de trabajo y placeres cerdos: papada, panceta y espalda; fuagrás, hígado de pollo, trompetas de la muerte, salvia, pistacho y una *gelée* de oporto y armañac.

Basset, que ganó en 2011 el mundial de cátering en Lyón, prefiere los interiores menos definidos: «Picamos los trozos. Me parece más elegante. Me recuerda más a un paté que a una composición de carne».

Durante una década ha perfeccionado la fórmula prestada por un amigo: «Muchos lo intentan, da mucho trabajo y es muy técnico».

Plato medieval, aquí es novedad y renacimiento en Francia.

¿Por qué ese rescate? Porque nos permite pecar con límites, en un rectángulo. ■

Comparte con la comunidad de EL PERIÓDICO los platos que mejor te salen. Envíanos las recetas con una fotografía y las publicaremos. Escanea el QR y participa