'MACARON' A LA CATALANA

EL PASTELERO **PIERRE HERMÉ** PUBLICA EL LIBRO TOTAL SOBRE LOS PEQUEÑOS DULCES DE COLORES

TEXTO PAU ARENÓS **FOTO** LAURENT FAU

HACE MÁS DE UNA DÉCADA, cuando el *macaron* era un producto (casi) exclusivamente francés, las colas ante la pastelería de la calle Bonaparte eran inauditas. ¿Quién estaba dispuesto a pasar más de media hora a la intemperie, bendecido por la lluvia de París o apedreado por la climatología adversa? Mucha gente adicta a la belleza, y al azúcar. Cuando entrabas en Chez Hermé, el éxtasis, y la intimidación. Los clientes no remoloneaban, sino que pedían con firmeza. Eso hacían los clientes habituales, aunque el placer del extraño era observar vitrinas y curiosear estantes. Puede que la pastelería enjoyada naciera allí. Pastelitos expuestos como alhajas. Los *macarons* replicaban los colores de las esmeraldas o de los rubís.

Otra de las cosas que llamaba la atención eran los carteles que invitaban a degustar un dulce con nombre de las mil y una noches: Ispahan (la tercera ciudad más grande de Irán). Rosa, frambuesa, lichi. Después todo ha ido a peor: fabrican *macarons* hasta en el taller de coches de la esquina. Con esta delicadeza se atreve cualquiera, aunque lo que despachan se aproxima a la espuma de poliuretano.

Para fijar su gloria, Pierre Hermé, con apellido que bordea la alta costura, publica *Macaron* (en el 2008 sacó un libro con el mismo título), donde recoge los primigenios que aprendió con Gaston Lenôtre hasta los radicales con espárragos o guisantes. Dedica cuatro páginas a explicar *La verdadera historia del macaron*: del suyo, por supuesto, aunque el dulce tenga una vida de siglos y distintas mutaciones.

Una de las piezas es de crema catalana (en la foto): bien por el guiño para endulzar el *procés*, aunque sus vecinos lo meterán entre galletitas por preferirla a la *crème brûlée*. La más sorprendente es la de carajillo, que alegra con anís o Ricard. "Cuando voy a Catalunya, disfruto mucho con los carajillos, esos cafés perfumados con licor de anís". Discutamos si es mejor brandy, ron o Anís del Mono. Pero jamás la herejía del Ricard.

FOTO JEAN-LOUIS BOISSIER

Pierre Hermé, en blanco y negro. El pastelero francés especializado en *macarons* de colores.

EL LIBRO

La editorial Librooks (que tiene en el catálogo un libro imprescindible sobre El Celler de Can Roca) es responsable del hermoso volumen. Los *macarons* saltan de las páginas.