

TARDENOCHÉ

CLUBBING

DOMINGOS DE PLUMA

La comunidad gay ya está descorchando el cava. La sala Space (Tarragona, 141-147. T. 93 426 84 44) no se ha olvidado de ella y ya le ha regalado la tarde-noche del domingo para que se divierta y apure los estertores del fin de semana sin cortapisas, en su salsa. A partir de las 19.30 h. (y hasta las 24 h.), comienza la fiesta loca con ráfagas letales de *house* ibicenco y un despliegue de cuerpos que harían perder el aliento a Jorge Javier Vázquez. Cuerpos esculpidos en el gimnasio, apariencias extremadas, modelitos a la última... En las fiestas **Gay day** aceptan a todos los entendidos y no le hacen pucheros a las féminas, que las hay. Petardeo dominical de lujo.

BARES

CERTIFICADO DE ANTIGÜEDAD

Los orígenes de Almirall (Joaquim Costa, 33. T. 93 412 15 35; de 19.30 a 2.30 h.) se remontan a finales del siglo XIX. Casi nada. Lo mejor es que en este desvencijado café se ha mantenido la mayor parte de la decoración de la época, lo que le confiere al local un interés incuestionable. Es posible que el conjunto tenga un aspecto algo apolillado, pero siempre podréis haceros los bohemios echándole unos tientos a su magnífica *absenta* y posando la mirada en la crujiente madera o en el entrañable mobiliario. Si quieres sumirte en los ambientes canallas de nuestros antepasados más próximos, no dudes en pasarte por este clásico de Ciutat Vella.



COCTELERÍAS

Más allá del cóctel

UNA ANTIGUA FÁBRICA DE CHOCOLATES ACOGE UNA COCTELERÍA CON UNA PROPUESTA MODERNA

Su nombre viene a cuento. L'Art no quiere ser una coctelería más y convertirse en un geriátrico con olor a naftalina. Por eso, Isidoro Andaluz, un icono de la noche barcelonesa, ha decidido darle una nueva dimensión al mundo del cóctel y jugar la carta del arte como auténtica filosofía vital del establecimiento. El arte de la conversación, del buen beber, como ellos dicen, pero también el arte en clave cultural con exposiciones de fotografía, pintura o videoarte que van mutando con el tiempo (en estos momentos, la clientela puede disfrutar de los cuadros de Muxart). L'Art es una coctelería atípica que ofrece una decoración moderna y se atreve a darle una pátina *cultureta* a su propuesta, sin renunciar, eso sí, a los más altos dictados de los sibaritas etílicos. Ubicado en la antigua fábrica de chocolate Ametller, junto al restaurante La Nau, este nuevo local se abre a todo tipo de gente y no renuncia a atraer a una clientela joven con hábiles despliegues musicales que se adaptan de forma camaleónica a las distintas etapas de la noche. Y mucho cuidado tras la barra: en L'Art no hay sitio para los aficionados. El eximio barman Javier Roberto Sarsanedas, procedente de la prestigiosa coctelería Ideal, se encarga de dar vida a una carta con cincuenta variedades de cócteles que van de los nombres clásicos a las propias y sorprendentes creaciones del maestro.

L'ART

Manresa, 6.

T. 93 268 76 98.

Abierto de lunes a sábado, de 19 a 3 h.

TAL COM SOM

Text i Foto: JOSEP GAMELL

XAVIER SARSANEDAS BARMAN**«Beber es un mundo, pero hay que saber hacerlo y apreciar lo que estamos bebiendo»**

La historia les ha conocido por varios nombres: Cantineros, taberneros, figoneros, barman, bartenders, jefes de licorería, encargados de mostrador, dependientes de barra, jefes de coctelería, pero la mayoría de humanos parece haber votado por barman, la denominación inglesa más utilizada por la literatura mundial y la cinematografía.

Así pues, aceptemos el vocablo «barman» y reconozcamos que el término ha pasado a cobrar la importancia de verdadero título internacional, con una esplendorosa carga de consideraciones y de reconocimientos. Es el caso de Xavier Sarsanedas i Briand, 35, Barman del prestigioso «Cocktail-Bar Ideal» (Aribau, 89) de Barcelona, que dirige el Sr. Josep Maria Gotarda, recientemente elegido entre los cinco

finalistas del Primer Concurso de Cocktelería Inter-Catalunya organizado por los miembros de la delegación de Midi-Pirenees de la A.B.F. (Association de Barman de la France), celebrada en Perpinyà.

¿Qué tal la experiencia en Francia?

Muy bien, era la primera vez que se celebraba este concurso Inter-Catalunya y la verdad es que estoy bastante satisfecho de mi participación y de quedar entre los cinco primeros.

¿Satisfecho con este quinto puesto?

Pues sí, aunque yo siempre aspiro al máximo. Pero no pudo ser. Espero que en la segunda edición del concurso, que se celebrará el próximo año en Barcelona, mejoraré la posición.

¿Cuáles eran las bases del concurso?

En presentar un cóctel de elaboración propia. Yo presenté el «Mint-Manela».

¿Pudes revelarnos sus ingredientes?

Está compuesto de zumo de piña, Ron Bacardi 5 años, Limon Roses (Jarabe) y hojas de menta fresca, las cuales introduzco en la coctelera para que cojan el aroma. Es un trago largo, refrescante. Este cóctel está dedicado a una Bar-woman que se llama Manuela y que dirige un bar en el Born que se llama «Trípode», en el que yo estuve trabajando tres años.

¿Cuáles han sido tus maestros, en el arte de la coctelería?

La verdad es que he tenido la suerte de haber conocido a dos grandes profesionales: Don José María Gotarda, mi gran maestro y un gran relaciones públicas, y Manel Tirvio,

otro gran maestro coctelero. Son dos estilos diferentes y yo creo que he sabido recoger lo mejor de cada uno para crear mi propio estilo.

Dicen que la coctelería es un arte que nunca llega a dominarse.

Se aprende día a día. Cuando preparas un cóctel siempre intentas hacerlo lo mejor posible y, bajo mi punto de vista, si el cine es el séptimo arte, preparar cócteles debería ser el octavo. Todos tus sentimientos los debes transmitir en esa copa, y esa copa se refleja en el cliente. Es como crear una sintonía entre barman, cliente, coctelera y todo el ambiente en general.

Siempre se ha dicho que el barman es el hombre mejor dispuesto a oír confidencias.

Es cierto. Somos los confe-



Xavier Sarsanedas en el «Cocktail-Bar Ideal»

sores del siglo, receptores de todo. Y tenemos una ley: Ni oímos, ni hablamos, ni vemos. Por otra parte, me gustaría reivindicar la figura del barman, ya que considero que es una pieza básica y que tendría que estar más reconocido. No tan sólo en los Bar-Cocktails, que es nuestro territorio, sino que también debería existir en los restaurantes de nivel, hoteles y muchos sitios más.

¿Beber es un mundo?

Evidentemente, beber es un mundo, pero hay que saber beber y apreciar lo que estamos bebiendo.

¿Nos falta cultura ética?

Sí, bastante. Pienso que, en general, faltan conocimientos sobre los destilados, aguardientes, combinados... Y ahí es, precisamente, donde el barman tiene la obligación de «enseñar» al cliente a beber. Sobre todo, a las nuevas generaciones.

Brindemos por ello.