

Olorar per veure Picasso

Un viatge sensorial per l'obra gastronòmica del pintor malagueny, amb François Chartier



«La visita no és una acumulació de plats, és un relat poètic en 10 episodis. Picasso era un gran poeta. En un dels seus textos es pot llegir en aquesta natura morta hi he posat un manat de porros, no? Doncs vull que a la tela se senti l'olor de porro». Ho explica **Emmanuel Guigon**, director del **Museu Picasso** al passi privat de l'exposició que coordina el sommelier **François Chartier** amb la idea no només de veure l'art culinari de Picasso, sinó també d'olorar-lo. El geni de la sommelieria molecular afincat a Catalunya però originari del Canadà té a les mans l'enomastic, un aparell desenvolupat per SONY que permetrà activar el sentit olfatiu durant el recorregut visual i sensitiu per l'exposició "La Cuina de Picasso" a través d'una experiència creada per ell mateix. L'aparell desenvolupat al Japó és el primer cop que té un ús artístic i gastronòmic.



Enomàstic de Sony a l'exposició 'La Cuina de Picasso' Foto: Ruth Troyano

«Picasso va pintar la cuina durant tota la seva vida, a Barcelona, a Màlaga, a La Corunya, a París... La cuina és la metàfora del taller», advertirà **Guigon**. I els privilegiats que visiten un dilluns al vespre «La cuina de Picasso» (<http://www.bcn.cat/museupicasso/ca/exposicions/la-cuina-de-picasso/>) quan el museu és tancat al públic, confirmen ràpidament que «els Déus estan sempre a la cuina».

«Si Picasso fos una molècula aromàtica, seria rotundona o sotolon» explica **Chartier**. I ho argumenta: la *rotundona* es una molècula molt potent, intensa i complexa, però subtil. És predominant al raïm de *syrah* d' Austràlia. **Picasso** era una única persona, però la seva obra és plural, immensa i ingent, entre pintures, dibuixos, escultures... Més de 5000 peces. I també seria *sotolon*, perquè és una molècula que està al final de les fronteres del gust, que trobem a la salsa de soja o al curri de l'Índia». Feta aquesta descripció, un s'endinsa a la mostra suggestionat encara més per la profunditat i la infinitat de la figura artística de **Picasso**. El passí el segueixen professionals dels sectors de la restauració i de la sommelieria, com **Carlos Tejedor** i **Ferran Centelles**, qui dirà: «El nas et permet viatjar. Activar el sentit multisensorial en aquesta visita encara ho ha facilitat més; hem viatjat amb les aromes de l'enomastic als anys que Picasso pintava les obres».



Exposició 'La Cuina de Picasso'. Foto: Ruth Troyano

Els 4 Gats (<http://www.gastrotalkers.cat/llocs/49/gats>) a Barcelona i els restaurants de Montmatre a París són de les principals inspiracions de l'artista malagueny, com evidencia la seva obra, que és vasta. **Chartier** proposa una visita olfactiva i visual a «*La cuina de Picasso*» través d'una experiència aromàtica creada per ell mateix. A la primera parada desvetlla els vincles entre **Picasso i Stravinsky, Proust i Coco Chanel**. Ella representa el cubisme abans que el pintor, dirà **Chartier**, i crea un perfum que serà per sempre enigmàtic i referent, el Chanel nº5. És l'aroma primer de l'enomatic, amb la molècula predominant aldehido. Cítric i floral, profund. Com l'artista. El menú aromàtic seguirà amb harmonies entre quadres, aromes i molècules predominants, amb reflexions matisades de **Chartier**:

Copa d'absenta

Aroma d'absenta

Molècula: *Anethol*

«A l'època, al 1914, es bevia molta absenta, però no s'olorava. Si ho haguessin fet, haurien trobat el fonoll, les notes anisades que ara es reivindiquen en molts dels vins de l'arc mediterrani»

Sípia

Aroma de iode i marí

Molècula: *Calone*

«Picasso no era de menjar ni caviar, sinó més aviat botifarra, vegetals, més peix que carn... Els aromes iodats i marins són els que destaquem en la segona parada, perquè pintava a la vora el mar i respirava aire fresc. El peix el vincula a Màlaga, a Barcelona, al Sud de França...»

Gran Natura Morta

Aroma de champagne vell de 1919 i fruits secs

Molècula: *Hazelnut pyrazine*

"Records de briox, del champagne de l'època, bombolles en essència similars a les d'ara però enològicament molt distants"

Restaurant

Aroma de carn de pollastre crua i tòfona negra

Molècula: *Dimethyl sulfide*

«El més fàcil hagués estat olorar la tòfona, que és intensa i captivadora, però en un restaurant, preval la subtilesa i aquí cal destacar les aromes fines de la carn»

L'ampolla de vi

Aroma de Bordeaux de criança, de 1926

Molècula: *Methoxypyrazines*

«El Bordeaux que es bevia aleshores era fosc, barat, veremat molt aviat, amb notes vegetals i les aromes que destaquen són les d'una barrica vella, on envellia el vi. Res a veure amb el refinament d'ara. Trobarem a l'enomastic, la verdor i la fusta».

Los Congrios

Aroma metàl·lic

Molècula: *Dimethyl sulfide DMS*

«Aquest aroma és un homenatge a la cultura de la conserva. Olorem el metàl·lic, no el producte, la conserva, sinó la llauna. I això es propi de la cuina espanyola i catalana»

Calavera i porro

Aroma de terra

Molècula: *Géosmine*

«Perquè després de la pluja, aroma a terra humida i hi ha un link visual molt potent en aquesta obra. I viatgem a l'olor de la remolatxa, la patata recent collida. No és l'aroma del fruit sinó de la terra»

La cuina

Aroma de terra humit

Molècula: *Dimethylpyrazines*

«Perquè és una obra cabdal, en una cuina on el xef ho mescla tot. El quadre és una bogeria surrealista, cubista... Un ritme frenètic a la cuina que en el capítol d'aromes ens fa pensar en com olora París al 1984? Un terra recent fregat, de drap brut, humitats, sabons...»

Eriçó de mar

Aroma de gerds

Molècula: *Beta-ionone*

«Per efecte de la sinèrgia aromàtica, el meu punt de vista de l'eriçó de mar, dels fruits de mar, em fa destacar les aromes de gerds. Per què no?»

Escultura de poma

Aroma de poma vermella i flor de taronger

Molècula: *B-damascenone*

«El cubisme escultòric de Picasso en una poma esculpida per les mans (o la boca ?) ens porta a pensar en la subtilitat i la fragància dels inicis, els cítrics del Chanel nº5?»



Exposició 'La Cuina de Picasso'. Foto: Ruth Troyano

La visita guiada per l'exposició acaba esdevenint una aventura aromàtica inèdita que els assistents aplaudeixen. Enòlegs, xefs, sommeliers, periodistes i amants de l'art reconeixen la capacitat d'un petit aparell - de 90 euros la peça - per fer una immersió més completa a l'obra de **Picasso**. Es fa bo el títol «olorar per veure» que **Chartier** proposa d'entrada.

Aturar-se davant de dos altres quadres fora del circuit definit pel sommelier canadenc «Carta amb interior provençal: la cuina» on hi diu Je t'aime i «Toritos fritos» on s'hi llegeix Priorat, convida a activar no només la memòria visual, sinó també l'olfactiva. Quines aromes i molècules predominants hauria triat **Chartier**? I quines serien les que prevaldrien a l'original de **Picasso**? Serien les mateixes? O hi hauria un joc de sinèrgia aromàtica?

Crèdits de a foto de portada:

Picasso a La Californie realitzant Cursa de braus i peix (revers: Cares).

Canes, abril de 1957.

Còpia moderna digital per injecció de tinta 50 x 60 cm.

Fondo David Douglas Duncan.

David Douglas Duncan.

Arxiu Museu Picasso, Barcelona©.

Successió Pablo Picasso, VEGAP, Madrid 2018.

Picasso a La Californie realitzant

Cursa de braus i peix (revers: Cares)

Canes, abril de 1957

Còpia moderna digital per injecció de tinta

50 x 60 cm

Fons David Douglas Duncan

David Douglas Duncan

Arxiu Museu Picasso de Barcelona

FDDD/9/84