



Del plat a la pell

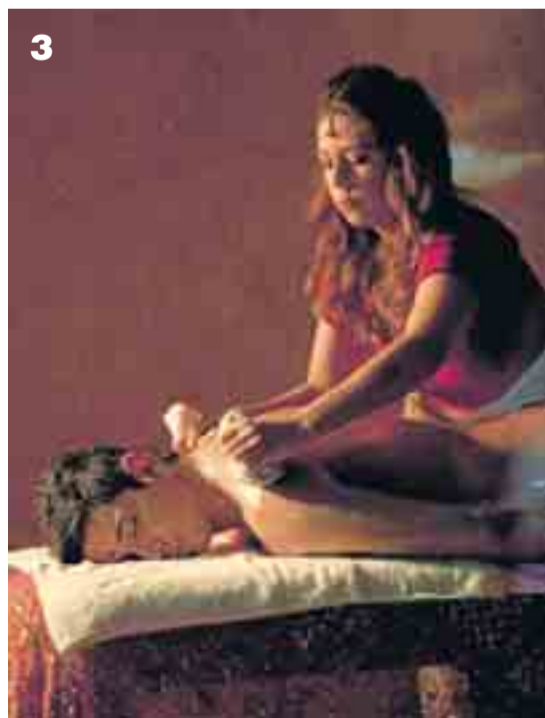
Una empresa cosmètica crea un tractament corporal basat en postres del cuiner gironí Enric Herce

TEXT: ALFONS PETIT

Bomba d'arròs amb llet al fonoll silvestre amb sorpresa de llimona a la farigola i salsa de maduixes al romaní amb un pessic crocant d'algues; i bomba de cacau balsàmic a l'eucaliptus amb cor de gessamí i sardana de gelees aromàtiques (menta, camamilla, roses, flor de tarongina i salsa de passiflora). Són els noms de les dues postres creades pel cuiner gironí Enric Herce que l'empresa de cosmètica Anubis Cosmetics, s.l., de Sabadell, ha transformat en el tractament corporal *Deliciosa Belleza*, que des de fa uns dies s'ofereix al Sallés Hotel & Spa Cala del Pi de Platja d'Aro, del qual Herce n'és el cap de cuina. «Aquesta empresa ja havia col·laborat amb un altre cuiner i van quedar molt satisfets amb el resultat, i em van oferir a mi la possibilitat de participar en el projecte», explica Enric Herce. El resultat és un tractament de *spa* de més d'una hora de durada, que es basa en l'aplicació de diverses tècniques de massatges per tot el cos amb productes inspirats en els elements que integren les postres d'Enric Herce. El cost del tractament és de 90 euros i inclou la degustació de les postres que li han donat origen.

Enric Herce és un cuiner de llarga trajectòria, que als 13 anys ja ajudava el seu pare, un altre destacat cuiner, i que al llarg de la seva carrera ha treballat en diferents restaurants i hotels de la Costa Brava i també a Arenys de Mar. Professional polifacètic, ha escrit per a nombroses publicacions gastronòmiques (*Club de Gourmets*, *Restauradores*, *Vivir el vino*, *Comer y beber...*), és autor dels llibres *Cómo sobrevivir en los restaurantes y disfrutar del intento* (1992) i *Girona, cuina a cuina* (2000), ha rebut diversos guardons i ha impulsat trobades de cuiners gironins. Actualment, exerceix de cap de cuina al restaurant Rosa dels Vents del Sallés Hotel & Spa Cala del Pi de Platja d'Aro, on ja l'estiu passat va programar unes jornades gastronòmiques en les quals presentava plats autòctons de diferents estats nordamericans, que els comensals degustaven mentre escoltaven jazz interpretat en directe.

Aquesta obertura a noves experiències va provocar que es mostrés de seguida interessat per la proposta d'Anubis. A més, com explicava recentment en l'acte de presentació del tractament, «quan em van lliurar el catàleg de tècniques, productes i conceptes d'Anubis, vaig



veure clar que aquell catàleg parlava el mateix llenguatge que els cuiners, el llenguatge de l'estètica, de la salut, o de l'estètica de la salut, que és la que tots busquem avui en dia. És pràcticament un llenguatge culinari amb ingredients culinàries: cítrics, herbes aromàtiques, xocolata, cafè, te, olis essencials, arròs, etc... Només canvia la gramàtica, el procediment: el professional de l'estètica actua habitualment de fora cap a dins, i el cuiner, de dins cap a fora».

De fet, en el tractament inspirat en les dues postres –la de cacau pensada especialment per als homes– s'usen productes cosmètics amb aromes extretes d'aquests plats: romaní, fonoll, fruits vermells, arròs... «Enric Herce reproduïx en aquestes postres les aromes de l'Empordà i la fusió entre el bosc i el mar, típic de la zona», expliquen els responsables d'Anubis, que tenen la intenció de continuar aquesta col·laboració amb altres cuiners amb l'objectiu final d'agrupar en una col·lecció única receptes especials de tot el món relacionades amb el *wellness*.

Fotos:

1 Enric Herce mostra la bomba de cacau balsàmic a l'eucaliptus amb cor de gessamí i sardana de gelees aromàtiques (menta, camamilla, roses, flor de tarongina i salsa de passiflora), una de les postres en què es basen els tractaments corporals creats per l'empresa catalana Anubis.

Foto: Aniol Resclosa.

2 Bomba d'arròs amb llet al fonoll silvestre amb sorpresa de llimona a la farigola i salsa de maduixes al romaní amb un pessic crocant d'algues. **Foto: Aniol Resclosa.**

3 Demostració del tractament creat a partir de les postres d'Enric Herce, el dia de la seva presentació al Sallés Hotel & Spa Cala del Pi de Platja d'Aro.