

DAVID GRUSSAUTE

CHEF DE UNIC RESTAURANTE

«LA POSIDONIA ME HA DADO MUCHAS SATISFACCIONES COMO COCINERO»

► Desde que llegó a Ibiza procedente de Francia hace más de 25 años, David Grussaute no ha dejado de investigar todo tipo de materias primas de la tierra y el mar. Esta temporada presenta muchos de ellos con innovadoras elaboraciones en sus menús degustación Unic y La Xanga

DIANA BLESÁ. EIVISSA

■ La constancia, la curiosidad y el aprendizaje han sido los pilares que han sostenido al chef David Grussaute para convertir el restaurante Unic en lo que es a día de hoy. Hijo adoptivo de la isla, el cocinero lleva 25 años estudiando los productos de Ibiza de la mano de pequeños proveedores, a los que considera imprescindibles en su proyecto gastronómico. ¿Las materias primas que más satisfacciones le han dado? Curiosamente, la posidonia y el pino.

🗨️ **¿Cómo era Unic en sus inicios, y en qué se ha convertido a día de hoy?**

🗨️ En sus inicios Unic disponía de carta porque queríamos atender a toda la clientela pero la finalidad era, algún día, convertirlo en un espacio único, con menús degustación que tuvieran el producto local como protagonista. El año pasado comenzamos esta nueva etapa, y está siendo apasionante.

🗨️ **¿Qué experiencia le han aportado todos estos años?**

🗨️ Durante todos estos años he podido ir creando lazos con pequeños productores y proveedores de la isla, y aprendiendo de ellos no solo características de sus productos sino también platos y elaboraciones tradicionales de la isla. Ha habido mucho I+D, una recaudación de información imprescindible para convertir Unic en lo que es hoy. Se ha producido un cambio radical en el restaurante. Los que vinieron hace cinco años podrían pensar que ha cambiado el chef, pero no es así. En muy poco tiempo hemos desarrollado muchos cambios.

🗨️ **¿Cómo has cambiado tú como cocinero?**

🗨️ Yo soy un hijo adoptivo de la isla y, como tal, me tengo que empar de toda su cultura y su tradición. Es un trabajo que he ido haciendo desde que en el año 97 llegué a la isla. Entonces Ibiza para la gente de fuera no tenía un punto medio: o te enamorabas de ella y te quedabas a hacer tu vida o te ibas porque no te gustaba nada. Yo me enganché, conocí a mi mujer y llevo 25 años en la isla. A día de hoy ya tengo la libertad creativa, soy yo.



David Grussaute sostiene posidonia en sus manos.

FOTO: AISHA BONET

🗨️ **La importancia de los pequeños productores es esencial para ti, ya que tu menú está elaborado con muchas materias primas de Ibiza. ¿Cómo es tu relación con ellos?**

🗨️ Trabajo con poca gente de mucha confianza. Tengo una relación muy directa con los proveedores, y me gusta que sepan qué hago, y qué quiero hacer. El año pasado organizamos una cena con casi todos los proveedores que han sido partícipes para que entendiesen lo que hago con sus productos, cómo transformo su materia prima y

conseguir también que, cuando hable con ellos, me entiendan. Todos quedaron impactados en positivo. Es una forma de que se sientan valorados: sin ellos no podríamos hacer nada. Para mí es un valor añadido poner en valor el talento local.

🗨️ **Has incorporado de forma novedosa la posidonia en tus menús degustación, ¿cómo llega a tus cocinas?**

🗨️ La posidonia, planta marina que es el pulmón del Mediterráneo, es una materia prima endémica que nadie te vende, la voy a

recoger yo. Trabajar con la posidonia me ha dado muchísimas satisfacciones como cocinero. Todo comenzó porque, hace unos años, quería presentar a los comensales, después de los *snacks*, un consomé de mar que quería combinar con gamba roja. Probé a hacer un *dashi* con alga kombu, pero era demasiado potente en boca, no me dejaba sacar el sabor de la gamba. Me acordé de que, años antes, una persona de mi equipo me dijo que su padre utilizaba la posidonia para guardar y conservar las patatas, y que éstas después tenían

cierto sabor. Nunca lo comprobé, pero fue el punto de partida para pensar en la posidonia.

🗨️ **¿Cómo fue el proceso de investigación?**

🗨️ La posidonia es una planta submarina, no un alga, y tiene un sabor más sutil: el que yo buscaba para destacar la gamba roja. Inicié las pruebas recogiendo posidonia verde (que llegó tras un temporal, nunca la arrancamos porque iría contra nuestros principios) y la empecé a tratar como un alga kombu. Continué investigando, empecé a infusionarla para que aparecieran más matices, incorporé las cabezas de gambas tras diferentes elaboraciones y por fin llegué al sabor que estaba buscando. Así creé un *dashi* mediterráneo o ibicenco con posidonia, una materia prima que en principio no tenía valor en la cocina.

🗨️ **La posidonia es su producto estrella del mar, ¿cuál es la materia prima que le ha conquistado del campo, de la tierra?**

🗨️ Otra apuesta muy arriesgada pero que ha salido muy bien, esta vez de la tierra, es el pino. Yo no sabía nada de los usos que le podía dar en la cocina, pero quise sacar un sabor a partir de un olor. Solo tenía referencias de comerme los piñones del árbol, pero decidí ir más allá. Ahora trabajamos la aguja, la piña, la corteza y los piñones para elaborar un postre que tiene varias texturas, que además se presenta en un plato diseñado por el ceramista Tuniet. Estoy muy orgulloso porque es una materia prima que nadie te vende, tienes que ir tú a recogerla. Y lo mejor es cuando el comensal te dice: '¿Tú eres un alquimista? Me he comido un paseo entre los pinares.'

🗨️ **¿Cuál es su objetivo en Unic?**

🗨️ En cada uno de los países del menú hago un relato de un producto, una tradición, una experiencia o una persona. Quiero que cenes un romance. Me gusta contar un poquito más de Ibiza, de cosas que yo voy conociendo... Es un menú que evoluciona en el que me cuido mi pasado, con guiños a mis orígenes en Francia, con mi presente, en el Mediterráneo. Necesito vivir cerca del mar, sin esa conexión no sería feliz.