

La gran dama de la recerca gastronòmica catalana

Vam rebre amb tristor la notícia del traspàs, dimarts passat, d'Éliane Thibaut-Comelade, la gran dama de la recerca i la literatura gastronòmiques catalanes. Una dona immensa, irreplicable, de lectura imprescindible, nascuda a Rigardà (Conflent), cuinera, etnòloga, escriptora, gran divulgadora sens dubte de la cuina catalana tradicional i, molt especialment, de la cuina rossellonesa.

Nascuda el 1928, va viure de molt petita els anys convulsos de l'èxode republicà, posterior a la Guerra Civil, i els seus pares, per allunyar-la d'aquell horror, la van enviar a la comuna de Murat, situada a la regió de l'Alvèrnia-Roine-Alps, al departament de Cantal, on va passar els també difícils anys de la Segona Guerra Mundial. Acabada la guerra es va traslladar a París, on va seguir, amb excel·lents qualificacions, estudis sobre tecnologia i higiene de l'alimentació, una disciplina de la qual seria professora i gran divulgadora durant anys, quan encara no era una matèria d'interès general.

Influenciada per Josep Maria Batista i Roca, etnòleg i un dels impulsors de l'escoltisme a Catalunya, a qui coneix en tornar al Rosselló, s'interessa per la cultu-

ra catalana i, molt especialment, per la recerca etnològica, la difusió de la cuina tradicional nord-catalana i la innovació gastronòmica, que aconsegueix practicar de forma reeixida evolucionant i adaptant, modernitzant i reformulant, antigues receptes tradicionals provinents, especialment, de l'Edat Mitjana.

Prolífica, incansable, sempre activa, va desenvolupar tota mena d'activitats de recerca i formació que van des de l'organització de cursos, tallers i seminaris –com els Tallers de Cuina Catalana i Tradicional que dirigia al Rosselló des del 1985– fins a la publicació d'innombrables llibres i publicacions, entre els quals cal distingir *Cuina rossellonesa i de la Costa Brava*, *La cuina medieval catalana*, *La cuina medieval dels catalans*, *La cuina catalana en dos volums* o *La cuina tradicional de la Catalunya Nord*. A banda de temes generals, va dur a terme una intensa recerca i va publicar múltiples treballs sobre ingredients i preparacions més específiques, com per exemple la poma i altres fruites, el foie-gras, les amanides mediterrànies i les coques catalanes.

Durant els seus anys de recerca etnològica i investigació va compilar més de 3.000 receptes de totes les terres de parla catalana, motiu pel qual va rebre, juntament amb Jean-François Revel, el premi Rupert de Nola.

La seva obra, ingent i imprescindible per a qualsevol interes-



JOAN FONT I TORRENT

SECRETARI
GENERAL DE
L'ACADEMIA
CATALANA DE
GASTRONOMIA
I NUTRICIÓ

sat en la cuina tradicional i la gastronomia catalanes, ha estat, principalment, produïda en la nostra llengua i publicada al nostre país amb gran interès i acceptació pels cada vegada més nombrosos gastrònoms interessats en la matèria.

En reconeixement a la seva incomparable tasca, la Generalitat de Catalunya li va concedir la Creu de Sant Jordi l'any 2008, una condecoració amb la qual distingeix les persones que pels seus mèrits han prestat serveis destacats a Catalunya en la defensa de la seva identitat i, més generalment, en l'àmbit cívic i cultural. Éliane Thibaut-Comelade els va prestar amb escreix i va ser justa mereixedora d'aquest senyor guardó.

Catalunya és un país petit que, culturalment parlant, ha engendrat personatges fora d'escala, desproporcionats, d'una qualitat i una capacitat productiva titàniques, poc esperables en un país de les dimensions del nostre i que ja voldrien per a la seva cultura molts dels grans estats que ens envolten. Personatges com Pau Casals, Josep Pla, Joan Coromines, Palau i Dulcet o Ferran Adrià, tots ells amb una obra d'una envergadura i una consistència descomunals. Éliane Thibaut-Comelade ha estat un d'aquests colossos culturals incomparables i impossibles de repetir.

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició va tenir l'honor de concedir a Éliane Thibaut-Comelade, l'any 2009, el Premi

Especial de l'Acadèmia, en la seva VIII edició, guardó que li va ser lliurat personalment en el transcurs d'un acte celebrat a l'Hotel ME de Barcelona. Resta encara a casa nostra el record d'aquell acte, en què ens va obsequiar amb la seva presència la gran dama de la literatura i la recerca gastronòmiques catalanes, amb la seva amabilitat, el seu somriure tranquil i candorós, el seu accent català meravellós i la seva afable bonhomia.

Éliane Thibaut-Comelade era, a més d'una veritable institució de la cultura gastronòmica al nostre país, mare del cantant Pascal Comelade, nascut a Montpeller i estretament vinculat a Barcelona, fundador de la Bel Canto Orquestra i amic de Lluís Llach, Maria del Mar Bonet i Ovidi Montllor, i a qui va transmetre l'amor i passió per la cultura catalana.

La seva mort ha estat una mala notícia per a tots els amants de la gastronomia, per a tots els amants de la cultura i, indubtablement, per a tots els catalans.

Amb del decés de l'Éliane Thibaut-Comelade perdem no només una autora excepcional sinó una amiga de Catalunya.

Descansa en pau i, allà on siguis, prossegueix incansable amb la teva tasca i comparteix amb tots el teu saber sobre la nostra gastronomia. Et trobarem a faltar.

Éliane Thibaut-Comelade ha estat una dona irreplicable, gran divulgadora de la cuina catalana tradicional

Catalunya és un país petit que, culturalment parlant, ha engendrat personatges fora d'escala, desproporcionats