

# Carme Giménez

## professora en psicologia

La psicoestètica és una ciència nascuda a Catalunya. No ens ensenyarà a cuinar però pot ajudar a enfocar la professió de cuiner i ajudar a entendre al professional cap on vol anar en aquesta carrera per diferenciar-se de la resta. En un curs de psicoestètica un aprendrà a millorar i a donar sentit a tot el que envolta la tasca del dia a dia perquè la seva feina i el seu restaurant sigui un èxit.

Imma F. Mulleras

Professora en psicologia, Carme Giménez i Camins està a punt de publicar la seva tesi doctoral sobre psicoestètica després de deu anys de recerca sobre el tema. Formada a Barcelona, obre enguany a Palamós el Centre que porta el seu nom per orientar i assessorar psicològicament particulars i empreses. Actualment es troba en plena tasca de divulgació de la seva tesi i en la reivindicació de la psicoestètica com a ciència catalana i del creador del terme, el català Carles M. Espinalt (Montesquieu 1920 - Barcelona 1993). Una vessant també aplicable al món de la gastronomia.

### Com podríem aplicar la psicoestètica en el món de la gastronomia?

En diferents aspectes. Per exemple si un cuiner vol obrir un restaurant i preveure l'èxit del mateix, seria interessant fer un estudi molt personalitzat amb el cuiner de quines són les motivacions per obrir el local, què és el que vol oferir, el perquè. Anem al fons i després busquem la forma per presentar tot això i no al revés com potser faria un assessor d'imatge.

**El gust de les coses, la forma dels aliments, el tacte... tot és susceptible de ser es-**

### tudiat i millorat pel psicoesteta?

-Sí, tot té importància i tot ha de trobar el seu just equilibri. Els cuiners juguen molt amb les textures. Per exemple, Ferran Adrià, a l'hora d'innovar a la cuina, ha canviat la forma de molts elements, i això és un atractiu més. Recordem tot el que ha fet amb les deconstruccions, els sabors que coneixem de sempre amb noves formes... un risc que l'ha portat a experimentar. L'art aplicat al gust. Joga amb les formes, són diferents i en la cuina això és una genialitat. Tot això es podria estudiar profundament a través de la psicoestètica.

### Sí, però potser ell no ha requerit de cap psicoesteta per innovar...

La psicoestètica és una cosa bàsica de la vida. Quan tu entens les seves bases veus que és quelcom molt lògic, i moltes vegades, desentit comú.

M o I -

tes persones ja tenen assimilades com una filosofia de vida la relació entre les proporcions de fons i forma. Potser Adrià, inconscientment, ha jugat amb aquests aspectes de manera intuïtiva.

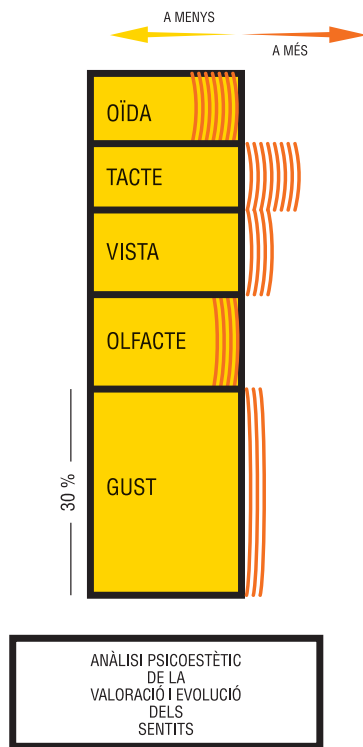
### Els colors a la cuina també són objecte d'estudi?

Sí, tenen la seva importància i tot té un perquè. Els cuiners van blancs perquè és el color de la netedat; en un plat blanc, el color del menjar ressalta i dona un missatge. I es pot anar més enllà i estudiar les connotacions psicològiques que poden tenir els colors en les persones. Amb la psicoestètica un professional aprendrà a entendre que ha de tenir cura de tot el que l'envolta, siguin colors, formes, o el tracte amb la gent.

### I els gustos dels aliments, això és important quan un s'ha d'alimentar?

Hem de pensar que la personalitat neix a la boca. El nen quan és petit, té la seva intel·ligència a la boca, tot passa per la boca per saber què és i el primer instint és el menjar. També la voluntat es troba a la boca ja que diem tenim ganes o no de fer quelcom. El gust engloba coses molt importants.





### En una cuina en plena activitat, com s'aplica la psicoestètica?

Aquí el cap de cuina ha de tenir la capacitat de dirigir un grup i això nosaltres ho treballem en el sentit de la direcció. Un cap de cuina és un directiu, de fet. Si tens una empresa i no saps dirigir la teva gent, l'empresa s'enfonsa.

### I la cuina de casa?

És un espai de treball i també de reunió. Actualment s'ha perdut el contacte de la família a través del menjar i el ritual de retrobar-se, parar la taula, parlar...hauríem d'estudiar cap on ens portarà aquesta actitud. De moment, i en alguns casos, ha derivat en malalties com anorèxies i bulímies perquè tampoc hi ha un control del que es menja. El menjar té una part social molt important.

### La psicoestètica preveu el futur, doncs?

Com que analitza les modes amb profunditat, sí pot preveure coses. Analitza i pregunta cap on anem. El professor Espinalt deia que qui no coneix la història de la seva professió sempre es quedarà a les beceroles. A partir d'aquí un pot innovar i avançar-se al futur.

### Els psicoestetes tenen en compte el que es veu i el que no es veu.

Sí, el tangible i l'intangible, això en el món de la gastronomia és molt important. Què li diu el professional al client, com li diu, com presenta el plat, com s'explica, com sap convèncer al client.... aquests factors intangibles s'han de treballar.

### El professor Espinalt treballava molt amb gràfiques.

Podríem aplicar ben bé una trentena de gràfiques a la gastronomia. Les gràfiques tenen un llenguatge molt planer per explicar els conceptes. Ell tenia molt clar que els conceptes havien d'arribar a tothom al marge de la seva formació d'una manera entenedora.