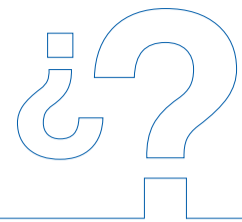


L'entrevista



MATEU CASAÑAS, ORIOL CASTRO i EDUARD XATRUCH. Son els xefs i propietaris del restaurant Compartir, de Cadaqués i del restaurant Disfrutar, de Barcelona. La passió per la cuina els va unir als fogons d'El Bulli fa molt de temps i el 2012 van iniciar el seu projecte personal que els ha portat al capdavant de la cuina d'autor i la cuina d'avantguarda, sense perdre les arrels i els sabors alt-empordanesos

«La nostra bandera és la tècnica i el concepte, sense oblidar-nos de les arrels»



JOAN VALERA

Marta Arranz Perpinyà | BARCELONA

■ **Un 2020 complicat i per la restauració i, encara més, per l'alta gastronomia. Com l'han viscut?**

O.C.: En la mesura del possible, estem contents perquè podem obrir mitja jornada, però tristos de no poder tenir la normalitat de sempre i no poder oferir el servei de nit. Al Compartir, el restaurant de Cadaqués, la situació és més complicada perquè de moment no podem obrir-lo, fins ara la gent no podia desplaçar-se fins a Cadaqués i vam decidir tancar-lo temporalment.

E.X.: Si podem, la data prevista d'obertura serà el 5 de març. El Compartir no és un restaurant de temporada, és un restaurant que sempre hem mantingut obert tot l'any i ho seguirem fent, però amb les restriccions és molt complicat, i més quan hi havia el confinament municipal. A Barcelona hem decidit obrir perquè, vulguis o no, hi viu més gent i al migdia funcionem amb certa normalitat.

La seva història comença a El Bulli i el 2012 obren el primer restaurant i al cap de molt poc, el segon. Com són els inicis?

M.C.: Nosaltres vam estar-hi treballant molt de temps. L'Oriol des del 1996, l'Eduard el des del 1999 i jo des del 1997 i, com tots els aprenents de cuina o la gent que surt de l'escola d'hostaleria, allà on t'acabes formant és al món professional. Els nostres camins es van anar unint a El Bulli, cadascú amb la seva faceta i amb el seu recorregut formatiu i pro-

vant i iniciar el nostre propi camí, primer amb el Compartir i al cap de poc temps, el 2014 amb el Disfrutar. L'única manera que hi havia de poder crear tot això era dedicar-s'hi de forma exclusiva.

El restaurant Disfrutar no s'ha d'entendre exactament com el concepte del restaurant Compartir. És així?

Bulli, fins que entenem, com a empresaris i cuiners, com ens volem expressar, com volem arribar a la gent i com volem gestionar l'equip. A Disfrutar, és on assumim igualment la cuina creativa com a tal, però ja és un concepte gastronòmic que es basa en la idea del menú degustació, i ho fem a través d'una cuina més creativa i d'avantguarda.

amb producte del territori, però no hem tingut aquesta bandera. Sempre hem sigut de cuina creativa i hem tingut l'objectiu de buscar tècniques i conceptes diferents, però aquesta tendència del producte local l'hem interioritzat a la nostra cuina perquè sempre hem procurat pel producte, i sobretot pel producte de proximitat. La nostra bandera és la tècnica i el concepte, sense oblidar-nos de les tradicions i les arrels. Una cuina que no té arrels no pot fer cuina moderna.

I la comarca és un territori de molt producte, és així?

E.X.: El que hem fet ha sigut crear el nostre estil propi i el nostre estil de cuina. Primer al Compartir, amb un format de cuina moderna, i després al Disfrutar, amb un format de cuina d'avantguarda. Quan tens un estil de cuina propi és a través de la teva història, la teva infantesa... i el Mateu és de Roses i tant l'Oriol com jo hi hem viscut molts anys, per tant, el producte de l'Empordà el tenim molt interioritzat. Estem acostumats a cuinar-lo i és el que ens agrada, per tant, tirant d'exemples molt tòpics, però, les anxos-

«La data prevista per l'obertura del restaurant Compartir de Cadaqués és el 5 de març»

fessional independent, però arriba un dia que comencen a sorgir les preguntes i els dubtes de: «què passaria si també iniciéssim un projecte propi?» Vam decidir acabar el projecte d'El Bulli, fins que va tancar el 2011 i vam continuar-hi vinculats fins el 2014 amb el nou projecte de la fundació. Enmig d'aquest procés, entre el 2011 i el 2014 decidim fer el pas enda-

M.C.: Compartir és un restaurant de cuina moderna amb arrels molt tradicionals, situat al Cap de Creus, i això el fa un lloc molt peculiar, tant pel que deia abans l'Eduard de l'estacionalització del turisme, com per entendre com és el negoci quan n'ets el propietari. És el lloc on nosaltres fem el pas a l'alta gastronomia i la pressió que teníem a l'època d'El

Fa la sensació que la tendència actual és tornar a allò tradicional, el paisatge al plat i els gustos de proximitat. Cap on anem, gastronòmicament parlant?

O.C.: Aquesta tendència sempre hi ha sigut, últimament s'ha potenciat més o s'ha volgut vendre aquesta imatge, però nosaltres és una cuina que sempre hem fet i treballat. Sempre hem treballat

ves les fem servir sempre de l'Escaleta. Al Compartir és un plat inamovible! I és només un exemple, però tot el que fa al peix o marisc de Roses, doncs també. Fins i tot ara estem fent un vi propi a un paratge del cap de Creus, per tant, el producte el tenim més que interioritzat. A qualsevol cuiner, sigui d'on sigui, on ha nascut i viscut el marca, i com bé deien en Mateu i l'Oriol, encara que fem una cuina que no té fronteres, partim del producte de proximitat.

Si m'haguessin de definir l'Empordà en un ingredient o sabor, quin seria?

M.C.: L'estil de cuina que defineix l'Empordà és el mar i muntanya... Suposo que tots els cuiners d'aquí et diuen el mateix. Però per ser diferents parlaré de les plantes aromàtiques, que sovint passen desapercebudes, i penso que expressen molt la nostra cuina i la nostra terra. Moltes vegades és aquella essència que ens dona un punt diferencial a les nostres elaboracions. Probablement aquest ingredient que està, mai més ben dit, molt arrelat al territori, com pot ser la farigola o el romaní, entre altres, és un tret diferencial de la zona.

Tornant a l'equip, si sovint ja és difícil posar-se d'acord amb una mateixa persona, com és crear, gestionar i cuinar entre tres persones?

O.C.: Buscant sempre equilibris i punts de consens. És molt senzill, quan fem una reunió hi ha algun desequilibri, al final es busca un consens entre els tres, no hi ha més. Sempre és millor tres que dos, perquè dos s'enfaden i el tercer o posa pau o és qui rep [entre riures]. La coherència, el sentit de l'humor i el bon fer és el més important.

E.X.: Sempre s'han vinculat els restaurants cap a una persona, que és el cuiner o la cuinera d'aquell lloc, però la veritat és que hi ha molt pocs restaurants al món on hi hagi un únic cuiner o un únic responsable. Nosaltres tenim la sort de ser tres, per tant, som sis ulls, sis mans, tres cervells... i el que et permet és que qualsevol decisió està presa amb consens, i fa que siguin més acceptades i, alhora, siguem més productius. Aquesta era una mica la filosofia de treball en equip que teníem a El Bulli i com hem creat la nostra pròpia empresa, seguim treballant en equip perquè ens sembla una virtut.

I ho és, en dos anys de diferència obren dos restaurants. Es diu ràpidament.

M.C.: Tenim projectes personals joves i hi ha una carrera professional darrere que suma en positiu. Fa molts anys que donem voltes a aquest cercle professional i per sort vam poder participar en una



ELS CUINERS. D'esquerra a dreta, Mateu Casañas; Eduard Xatruch i Oriol Castro

JOAN VALERA

història molt gran com va ser la de Cala Montjoi, això et dona un bagatge professional que fa que els projectes que iniciem per compte propi no siguin de zero.

El projecte d'El Bulli marca un abans i un després a la cuina.

O.C.: El Bulli és un concepte obert mundialment i va ser una revolució quan encara no hi havia Internet a tot drap. Imagina que hi hagués hagut El Bulli en aquest moment actual, potser no hagués sigut el que és ara, perquè no hagués tingut la magnitud que va tenir en aquell moment. Considero que va ser perquè va poder-se madurar lentament i expandir-se de manera orgànica i a poc a poc. Avui dia, potser no hagués passat això i estaríem parlant d'un Bulli diferent.

Ara que s'està treballant en la fundació i n'havien format part. Estem, doncs, davant un altre gir gastronòmic?

E.X.: La inversió de la fundació, després que el Juli desaparegués, va ser per mantenir tot el llegat d'El Bulli i que aquest no que-

dés a un calaix. El que es vol és que les generacions futures sàpiguen com era l'espai del restaurant i tot el que es va fer allà. És fer valdre la feina que es va fer durant una època, on tot durava més. Avui dia, si al Disfrutar fem una tècnica nova o un plat nou, al cap de

sis hores aquest plat el pot veure a tot el món penjat a les xarxes socials. Hem de pensar que l'últim any d'El Bulli, Instagram encara no existia. Si la gent volia saber què s'hi feia, agafava el cotxe o l'avió per venir. Actualment, el problema que hi ha, tot i que la tecnologia té moltes virtuts, és que fas una cosa i demà ja és història, per tant, es perd una mica el factor sorpresa.

Què en pensen doncs de les fotos al plat per l'Instagram?

M.C.: Enshem d'adaptar, hi ha una adaptació generacio-

nal i nosaltres hem hagut de fer un esforç per introduir-nos a això, en canvi, els nostres fills ja en formen part i hem d'entendre la feina comunicativa d'aquest món per treure'n rendiment. Tot i que la feina més gran és explicar i ensenyar a tota una generació que el millor per viure són les emocions,

les sensacions i els records que un té a la memòria.

Quins projectes tenen entre mans els tres xefs?

O.C.: Aquest ha sigut un any de parar, reflexionar i buscar nous camins, però que siguin d'èxit és molt difícil. El que és cert és que hem fet moltes coses, entre elles el llibre del Disfrutar, que es publicarà aviat i serà amb un format molt diferent i curiós. Després també hem treballat molt la botiga *online*, ara s'hi poden trobar les vaixelles i els productes que utilitzem al Disfrutar. Durant el confinament vam impulsar les caixes, que n'hi ha d'aperitius, de còctels i també de *petits fours*. Aquestes caixes ja les estem comercialitzant i és un apartat nou del Disfrutar que intentem poder vendre a tota Espanya.

I què en poden explicar del seu propi vi?

M.C.: És un projecte que vam iniciar fa molts anys de la mà amb el Ferran Centelles i més enllà de tenir un vi de marca pròpia, és un projecte de base que té com objectiu donar més sentit i contingut a la gent que treballa amb nosaltres, sobretot a l'equip de sala. Ho vam fer a través del Celler Espelt, ens va llogar una parcel·la 100% ecològica al Mas Mares de Roses i cada any ajudem a controlar tot el que passa a aquella parcel·la des de les podes, als tractaments... Tenim unes 2.500 ampolles, dependent de l'any, que destinem al comerç en línia, al Compartir i al Disfrutar. És un vi que apunta molt al tipus de cuina que tenim i oferim nosaltres, és una garnatxa que s'escull molt avançada i que té una acidesa peculiar, aquest fet ens ajuda molt a acompanyar el plat i la cuina, tal com nosaltres volem. ■

ENTRE BAMBOLINES

Oriol, Mateu i Eduard

El vostre projecte en una paraula:
Compartir i Disfrutar

La banda sonora del projecte culinari:
Mateu: Amb l'obertura del Disfrutar vam tenir clar que *la cançó de Mediterraneo*, de Serrat és la que ens abraça una mica a tots

Dolç o salat?
Mateu: Salat
Oriol: No puc escollir!

Mar o muntanya?
Mateu: Mar i muntanya
Oriol: Hem de dir mar i muntanya



Una conversa amb...?
Eduard: Amb Auguste Escoffier, un cuiner del segle XIX que va fer el pas als grans restaurants i és una mica el pare dels cuiners moderns

El primer que feu al matí és...
Mateu: esmorzar
Oriol: anar a la dutxa
Eduard: també, dutxar-me