



intervjui s gastronomike Oriol Castro i Eduard Xatruch

Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas tri su chefa koji su se upoznali, profesionalno obučavali i radili zajedno više od 12 godina u El Bulliju, legendarnome restoranu Ferrana Adrije, najutjecajnijeg chefa našeg doba. Taj je trojac u El Bulliju obavljao poslove s najvišom razinom odgovornosti držeći zajedničku titulu Adrijiina sous chefa (često su ih zvali Ferranovim poručnicima). Točnije, od 1999. sve do zatvaranja restorana 2011, zajedno s Albertom i Ferranom Adrijom, činili su kreativni tim El Bullija.

U srpnju 2011, kada se restoran zatvorio kako bi započeo svoju transformaciju u zakladu El Bulli, njih trojica počeli su surađivati s Adrijom na kompletiranju Bullipedije, opusu koji je objedinio sva prikupljena saznanja, originalne tehnike i recepte razvijene tijekom postojanja El Bullija, posao koji je trajao do studenog 2014.

Još 2012. Oriol, Eduard i Mateu odlučili su se udružiti i ostvarili ideju o kojoj su dugo sanjali - vlastiti restoran. U travnju 2012. otvorili su Compartir, restoran smješten u slikovitom mediteranskom mjestu Cadaqués (dva sata vožnje na sjever od Barcelone), koji je ponudio suvremena kreativna jela prema konceptu dijeljenja sa sredine stola.

Po uspjehu Compartira, u prosincu 2014 odlučili su pokrenuti i svoj drugi restoran, ovaj put s kulinarskim pristupom koji se vrlo očito opredijelio za vrhunske formate jela. Tako je u Barceloni vrata otvorio Disfrutar, restoran osmišljen tako da gostima ponudi užitek kreativne kuhinje u obliku degustacijskih menija od 18, odnosno 25 jela. Cilj je bio putem vrhunske kuhinje s jakim tradicionalnim korijenima omogućiti opušteni doživljaj iznenađujuće cerebralne kuhinje.

U samo godinu dana trojac je osvojio Nacionalnu nagradu za kulinarsku umjetnost i titulu Najboljeg novog europskog restorana. Disfrutar se danas ponosi s dvije Michelinove zvijezdice i zauzima 9. mjesto na listi The World's 50 Best Restaurants.

S Oriolom Castrom i Eduardom Xatruchom razgovarao sam za trajanja kongresa San Sebastián Gastronomika 2019.

Koliko je prednost ili mana da vas još uvijek nazivaju Ferranovim poručnicima i je li se teško otestiti prošlosti El Bullija?

EX: Mi to niti ne pokušavamo. Za nas je to sasvim normalno jer smo u El Bulliju proveli veliki dio svojih života. Oriol je tamo radio od 1996, Mateu od 1997, a ja od 1999. Za nas je to dio naših života, nešto na što smo ponosni i zahvaljujući čemu imamo zajednički pogled na kuhinju. Tamo smo stigli još gotovo kao djeca, a završili kao glavni chefovi.

Koliko vas je zajednički posao izmijenio i koliko ste vas trojica uopće slični a koliko različiti kao osobe?

OC: I nakon El Bullija smo kao osobe ostali isti, duh nam je jednak. Ali nakon toliko godina iskustva nevjerojatno smo se profesionalno razvili, napredovali, izmijenili potpuno način razmišljanja, shvaćanje kreativnosti...

EX: Mi smo inače prilično različite osobe. Mateu je vrlo organiziran i precizan, Oriol strastven i predan onome što radi..., a za sebe ne znam. To bi možda Oriol mogao reći.

OC: Eduard je, prije svega, veliki radnik. Ali, obojica smo profesionalni i strastveni. Zapravo, sva trojica smo takvi.

EX: Nakon šesnaest godina naše su se osobnosti, premda su

različite, u neku ruku i približile. Mislim da je to zahvaljujući napornome radu i sličnom načinu razmišljanja. Imamo više iskustva i, sada, veće odgovornosti. Naša cjelokupna ekipa danas broji više od 75 ljudi, što je velika odgovornost. U El Bulliju smo razmišljali samo o kuhinji, kuhinji, kuhinji i kreativnosti, a sada razmišljamo o kuhinji, kuhinji, kuhinji, kreativnosti i biznisu.

Iz kakvih obitelji potječete i je li itko od vaših radio u ugostiteljskom poslu?

OC: Naše su obitelji prilično slične, tipične katalonske.

EX: Oriol je iz Barcelone, Mateu iz Rosesa (mjesto nedaleko Cale Montjoi, gdje se nalazio El Bulli, op.a.) a ja iz Tarragone (grad sat vožnje južnije od Barcelone). Dakle, iz različitih smo krajeva Katalonije ali svi odrasli uz more pa nam je zajednički mediteranski duh. Inače, jedino Mateuova obitelj ima veze s ugostiteljstvom. Njegov otac vodi restoran-bar u Rosesu.

OC: Moje je otac draguljar a majka kućanica.

EX: A moji roditelji imaju trgovinu voćem i povrćem.

Kako je El Bulli izgledao kad ste vi tamo došli u drugoj polovici go-ih?

OC: El Bulli je već tada bio restoran vrlo različit od svih ostalih. Ferran i njegovi suradnici bili su vrlo kreativni ali još nitko nije znao puno o restoranu. El Bulli je postao poznat tek nakon 2000, nakon što je New York Times objavio veliki članak o njemu. Počeci su bili vrlo skromni. Konobari su morali obilaziti obližnju plažu ne bi li nagovorili ljude da dođu na ručak. Istovremeno, već se više godina radilo na vrlo naprednim tehnikama.

Kakav je mentor bio Ferran?

EX: Bio je vrlo strog, tražio je jako puno od suradnika i bio vrlo profesionalan. Svakoga je dana tražio da budemo bolji od onog prethodnog.

OC: Bio je vođa koji vam nije podijelio zadatke i otišao na plažu. Ne, ne... Stalno je bio u kuhinji. Počinjalo se točno u devet ujutro i bilo mu je jako važno sve najprije demonstrirati suradnicima, sve do čega je došao. Onda se radilo sve do jedan iza ponoći.

EX: Taj smo način preuzeli od njega pa danas i mi tako radimo. Jednostavno, ne možete podijeliti zadatke i otići. Zato smo danas i mi stalno u našem restoranu a zatvoreni smo tijekom vikenda, tako da ipak imamo normalan život. Naša je filozofija - ono što želimo za sebe, to pružamo i našim suradnicima. To nas održava normalnima.

Kako ste doživjeli međunarodno otkriće El Bullija?

OC: To se dogodilo vrlo naglo. Odjednom je nastalo ludilo.

EX: Znaite, mi smo to doživjeli vrlo osobno jer smo El Bulli držali našim restoranom. Isto je tako i danas. Mi radimo u restoranu Disfrutar i Disfrutar nije Oriolov, Maneuov i moj restoran, već on pripada svima, on je Disfrutar. Mi svi samo radimo u njemu. O njemu ne razmišljamo kao o našem vlasništvu. Isto je bilo i s El Bullijem kao projektom. Taj projekt postaje vaš život i restoran u tom smislu postaje i vaš.

S kojom ste idejom otvorili Compartir?

EX: Kad smo odlučili otvoriti lokal, znali smo da ne želimo gastronomski, kreativni restoran.



Zašto? Bilo vam je dosta kreativne, avangardne kuhinje?

EX: Da, pomalo. Pomalo. Jednostavno smo trebali malo stati. U El Bulliju smo radili kao tri ravnopravna glavna chefa i vodili kreativnu ekipu. Ali nismo vodili posao. I to je vrlo lako. Radite u kuhinji, kreativno razmišljate, razvijate nove ideje, eksperimentirate... Imali smo sve na raspolaganju. Ako želite tartufe, dobijete ih. Želite neki stroj, dobijete ga. No, to je postalo posve nerealno, pogotovo posljednjih godina restorana. Lako se izgubite kad stvari postanu nerealne i sve vam je iznenađa na dohvat ruke. Zato smo se mi morali vratiti u stvarnost. Bili smo tri chefa s normalnim obiteljima, bez novca i bez investitora. Jednostavno smo morali naučiti kako voditi posao.

OC: Da bi to ostvarili potrebna vam je velika strast za ono što radite. Meni je strast ionako iznimno važna. Kad vam stvari ne stižu lako, morate naporno raditi, imati strast za ono što radite, biti kreativni. Morate se dobro pomučiti za plaću svih zaposlenih. Recimo, bili smo sretni kao djeca kad smo uspjeli urediti posebnu kuhinju za kreativni razvoj. Emocije su jako važne u životu, uživati u onome što radite. A to postižete i razvojem, komforom koji gostu pružate u restoranu, okusima i kreativnošću, doživljajem koji mu nudite...

EX: Danas su s Disfrutarom došli Michelin i 50 Best, i to je za nas nevjerojatno. Jer, kad smo otvarali Compartir, znali smo da želimo moderan restoran ali nismo ni sanjali o Michelinu i 50 Best. I to se vidi kad dođete u naš restoran. Jer kad su vam cilj Michelinove zvjezdice i 50 Best, onda napravite nešto drukčije. No, na koncu je to došlo samo od sebe jer smo izražavali sebe hranom. Znači, za nas je chef prije svega osoba. Osoba koja izražava sebe ali da bi zadovoljila gosta. Zato smo užitak stavili na prvo mjesto u našem restoranu. Jednostavno, želimo da osoba koja dođe uživa u svemu – posluži, hrani, vinu... svemu. A to postižemo osobnim pristupom. Naravno, i luksuz s odmakom od gosta je lijep, ali mi smo drukčiji. Mi nastojimo užitak pružiti našom osobnošću. I u Compartiru i u Disfrutaru nam je važno da gost osjeti osobe koje stoje iza svega.

Kakva ste jela zamislili za Compartir i kako se taj restoran razvijao?

EX: Željeli smo vrlo jednostavan restoran ali koji ide u korak s vremenom. No, kad smo krenuli, stalno smo nešto pomalo dodavali pa je Compartir prerastao u ono što danas nazivamo moderni casual restoran. Nalazi se u Cadaquésu koji je opušteno ljetovalište pa smo, što se tiče hrane, razmišljali o tome što bi ljudi htjeli jesti na takvome mjestu. Dakle, vjerojatno nešto opušteno, vrlo svježe, vrlo mediteransko ali s modernim štihom.

Kako ste u Compartiru podijelili poslove?

EX: Kad smo pripremali otvorenje restorana, još smo uvijek radili s Ferranom na Bullipeditiji. Dakle, to je teklo istovremeno. Jedan dan bismo radili s Ferranom, a drugi u Compartiru.

OC: Ja sam i vikendom radio u Compartiru. Naravno, najviše je trpila obitelj jer su Ferran i naš novi projekt bili važni.

EX: Tako je to trajalo tri godine. Napokon, mjesec dana prije otvaranja Disfrutara, morali smo prestati raditi s Ferranom jer jednostavno nismo imali vremena. Morali smo se potpuno posvetiti vođenju Compartira i otvorenju Disfrutara, koji je planiran kao vrlo ozbiljan restoran.

Da, Disfrutar je otvorio vrata kao restoran s avangardnim degustacijskim menijima koji su nudili 18 i 25 a ponekad čak i 33 slijeda. Je li to bio svjesni povratak formatu El Bullija?

EX: Tu se vraćamo na vaše početno pitanje o rješavanju s našom prošlošću iz El Bullija. Znači, kad 20-ak godina radite jedan stil kuhanja, on postane vaš način gledanja na gastronomiju. Dobro, i u Compartiru imate neki složeni meni ali i à la carte ponudu. Ali naš izvorni stil kuhanja je zapravo u formatu degustacijskog menija, s puno malih jela. Često nam znaju reći da su degustacijski meniji postali preživjela stvar još prije pet-šest godina. No, za nas to nije tako.

To je kao format albuma u glazbi, za koji kažu da je zastario jer svi slušaju samo pojedinačne pjesme. A ipak i dalje ima i ljubitelja albuma.

Dobra usporedba. Ukoliko kao chef vjerujete u degustacijski meni, on je za vas itekako živa stvar. To ovisi o stilu chefa, a naš stil je degustacijski meni. To je zapisano u našim glavama i mi i kreativno razmišljamo na taj način. Dakle, naš diskurs je degustacijski meni. Za nekog drugog chefa možda nije. To je pitanje stila. Recimo, u Disfrutaru gost provede tri i pol sata. Naš meni varira prema broju slijedova. Jedan dan ih ima 26, a drugi 32. To ovisi o veličini nekih slijedova. Možda su danas neka jela veća pa imamo 25 slijedova ali ćemo idući mjesec možda imati 40 manjih.

OC: Normalno je da postoje različiti restorani – japanski, meksički, talijanski, ruski..., i to je fantastično. Tako postoje i različiti restorani prema formatu - à la carte, sushi, sa zajedničkim stolom gdje se hrana dijeli pa tako i oni koji nude degustacijske menije. No, treba biti iskren i reći da je format degustacijskog menija mrtav za one koji odu u restoran koji služi takav meni i na koncu iz njega odu nezadovoljni. Mi u Disfrutaru ugošćujemo one koji vole baš to, koji u restoran već dođu s uzbuđenjem a odu još uzbuđeniji. Želimo da gost pojede zadnji desert i da još uvijek uživa, a ne da je umoran od svega. Tu je presudno da jela pravilnim ritmom slijede jedno drugo. Ukoliko imate pet minuta razmaka između svakog slijeda od 30 slijedova, nakon dva sata gost će biti zamoreni. Morate biti vrlo dinamični a pri tome imati sjajan početak, zanimanje gosta stalno držati na visokoj razini, iznenađivati ga, zabavljati... To nije nimalo lako.

EX: I posluživanje je tu jako bitno. U Disfrutaru nemamo podjelu na kuhinju i salu, i mnoga jela dovršavamo pred gostom.

OC: Posluživanje je jako važno. Mi tjesteninu i školjke, recimo, spravljamo pred gostom. Važna je i ta blizina spravljanja jela i gosta.

Disfrutar ima korijene u tradiciji. Koliko je teško biti kreativan i predstaviti tradiciju u obliku avangardnih jela?

EX: Tradicija čini samo jedan dio Disfrutara. Inspiracija može doći odasvud. Nekad možemo biti oduševljeni namirnicom, a nekad tradicionalnim jelom. Recimo, jako volimo raditi jela kao što je Vitello tonnato (dekonstrukcija talijanskog klasika kojeg služe u Disfrutaru). Uvijek uspijevamo zadržati bit jela, odnosno njegov izvorni okus. Ali, nije sve u tradiciji. Na primjer, radimo praline sa šumskim jagodama, koje nemaju nikakve veze s tradicijom.

Kako vas trojica dijelite dužnosti u dva restorana?

Vrlo logično. Mateu živi u Rosesu pa je uglavnom u Comparituru u Cadaquésu. Oriol i ja smo u Barceloni pa smo stalno u Disfrutaru. No, svaka tri dana smo sva trojica zajedno i upoznati smo sa svime. Na taj način zapravo svi radimo svuda.

Je li istina da svake godine osmislite oko tisuću recepata, od kojih oko stotinu dođu u fazu potpune dovršenosti? Kako je to uopće moguće?

OC: Točno je. To je plod stalnog rada i velike strasti. Danas svijet živi brzo, a naš restoran mnogi posjećuju često. Zato uvijek moramo imati novih jela na meniju. Nema pravila. Jedan mjesec napravimo 53 recepta, a neki drugi samo tri. Kad radimo, neprestano popunjavamo listu receptima. Nekad se oni nadovezuju jedan na drugi, a nekad ne. Uglavnom, tako smo radili i u El Bulliju. U radionici radimo svojevrsni katalog jela i označavamo ona koja su od njih dovršena i zaista vrlo, vrlo dobra. Prve godine u Disfrutaru smo na taj način sakupili 96 recepata. Prošle godine bilo ih je 73, a ove godine će ih možda biti 68. Uglavnom, svake godine nastojimo biti što kreativniji.

Istovremeno radite i na različitim novim tehnikama?

OC: Da. Recimo, jedna tehnika koju osmislimo i s kojom smo doista zadovoljni omogućiti nam da osmislimo stotine novih jela, doslovno stotine. Ali, u degustacijskom meniju naći ćete, možda, samo dva jela na temelju te tehnike. Da ih je više, postala bi dosadna.

Razmišljate li pri radu i o održivosti?

EX: Mislim da danas svatko u svijetu mora razmišljati o tome, bez obzira jeste li chef ili pisac. Naravno, u restoranu možemo razmišljati o tome kako što potpunije iskoristiti namirnicu, kako napraviti što više sa što manje otpada. U Barceloni se nalazimo u središtu grada i nemamo mnogo prostora ali možemo u tome smislu napraviti puno toga. Primjerice, ne preuzimamo plastičnu ambalažu od dobavljača. Obično u njoj donose sve, od salate do krumpira. Sve ono što ipak moramo preuzeti, a to je malo, obvezno recikliramo. Za zaposlenike održavamo tečajeve o recikliranju. Već sam rekao da s hranom postupamo racionalno, sa što manje otpada. Evo jednog primjera. U San Sebastián smo došli autom iz Barcelone i usput smo stali na odmorištu i naručili menije. Uz meni smo dobili zapakirano pecivo, a kako ga nitko od nas ne jede, vratili smo ga u kuhinju.

OC: U posljednjih 20-ak godina, što se tiče kulinarstva, zaista su se dogodile velike promjene u tehnologiji, održivosti i recikliranju. Mislim da je svemu jako doprinio Internet. Recimo, 1998. nije bilo ni približno toliko dostupnih informacija kao danas. Konkretno, danas smo tu na kongresu prezentirali jednu novu tehniku i o njoj su odmah saznali chefovi u Japanu, Brazilu... bilo gdje u svijetu. I ne smeta nas da ljudi to odmah kopiraju. Jednako tako brzo uče i o održivosti i njezinim prednostima, o prednostima organskih proizvoda, o štetnosti plastike... No, istina je da se tehnologija širi brže od svijesti ljudi pa u mnogim krajevima svijeta održivost i ekologija ne znači ništa. To ima veze i s time kakva je kultura, kakvi su temeljno ljudi, jer ima dobrih i loših, sebičnih, bezobzirnih...

EX: Nove tehnike stvaramo svake godine, ali održivost je

najvažnija stvar i mijenja sve. Društvene mreže mijenjaju sve. Recimo, da je Instagram postojao kad se otvarao El Bulli, taj bi bio sasvim drukčiji restoran. Zašto? Nekada ste morali otići tamo i vidjeti o čemu je riječ, a danas recimo sve što se pojavljuje na kongresu San Sebastián Gastronomika još isti dan možete vidjeti u cijelome svijetu.

Rabite li još uvijek metode poput dekonstrukcije, kao u slučaju vaših klasika poput Whisky tarta ili transformacije, vidljive u jelu Gazpacho sendvič?

Da, dekonstrukciju rabimo. Recimo, Vitello tonnato je rađen po principu Whisky tarta. No, kod Whisky tarta nam nije bila važna dekonstrukcija već koncept whiskyja. Gazpacho sendvič je, pak, transformacija juhe u sendvič. To smo postigli tako da smo napravili meringu od rajčice, napunili ju gazpacho sorbetom i poslužili u obliku sendviča. Recimo, napravili smo i jelo Sherry ocat, ocat koji se jede. U Španjolskoj se sherry ocat često rabi u salatama i escabecheima (mediteranska i južnoamerička jela od ribe ili mesa marinirana i kuhana u octu te obojena pimentonom ili šafranom, op.a). U ovom našem jelu jedete ocat ali on nema miris octa. A kad okusom osjetite da se radi o octu, vrlo ste ugodno iznenađeni.

S obzirom na ime restorana („disfrutar“ na španjolskome znači „uživati“), kakav bi trebao biti idealni doživljaj gosta?

EX: Prije svega, želimo da se gost osjeća ugodno. Rezervirate stol i znate da se tri osobe brinu o tome što ćete jesti, kao i da vama stalno bude zabavno. Ideja je da se osjetite kao kod kuće. Kad gost stigne u restoran, vrlo smo sretni. Svaka osoba koja dođe za nas je svojevrsan poklon. Zašto? Zato jer su se odlučili doći, u to su utrošili određeni napor i spremni su platiti 155 ili 195 eura za meni, odnosno doživljaj. To je kao da su se odlučili otići u operu. Zato smo sretni i želimo da ljudi vide da su nas svojim dolaskom usrećili. Nastojimo im ponuditi kreativnu kuhinju, ali i ako ne mare za kreativnost, na koncu moraju reći – ovo je bilo dobro.

OC: Zato je za nas okus iznimno važan. Radimo kao kreativni chefovi i stalno smo kreativni, ali na koncu, da bismo bili zadovoljni konceptom i jelom, ono mora biti ukusno. Radi se, prije svega, o restoranu i sve mora biti jako ukusno. Gost mora biti zadivljen okusom. Nismo važni nas trojica, već gost. On mora uživati.

Kakav je trenutni koncept menija u Disfrutaru?

EX: Imamo jedan klasični sa svim poznatim jelima, koji je star pet godina, ali u kojemu se neki od sljedova stalno mijenjaju. Tu su jela kao Macaroni, Maslina, Whisky tart i Gazpacho, koja zanimaju ljude koji nas posjećuju prvi put. No, za redovite goste imamo meni s novim jelima, u kraćoj i duljoj verziji. Nudimo i sparivanje s vinima – devet vina za kraći meni, po 55 eura, i 13 vina za dulji, po 85 eura.

Je li vam vino važno i mimo poslovnog aspekta?

OC: Nije nam presudno važno iz poslovnih razloga. Važno nam je da ljudi vole i uživaju u vinu. Mi smo restoran i važna nam je hrana, ali i vino u gastronomiji igra veliku ulogu. Hrana i vino idu zajedno i uzbudljivo je otkrivati nova vina koja savršeno prate neko jelo. U sparivanjima se u Disfrutaru uvijek dobije i jedno pivo i jedan sake.

Koliko su vam važni Michelin i 50 Best?

EX: Kad smo otvarali Disfrutar, kao i u slučaju Compartira, nismo uopće razmišljali o nagradama, ocjenama i listama. Razmišljali smo o tome kako bi gosti mogli što više uživati. No, i onaj tko razmišlja o Michelinu i 50 Best listi mora razmišljati o tome kako ljude dovesti u svoj restoran i kako im pružiti sjajnu hranu i doživljaj.

Imate li planova i pored vaša sadašnja dva restorana?

OC: Danas se bavimo i cateringom. Zašto? To može biti dobar posao. No, ne radi se o tome. Imamo dva restorana i 75 zaposlenih. Rizik je jako, jako velik. Moramo imati neko zaleđe, a često nas pitaju bismo li mogli raditi kakvo vjenčanje ili proslavu. To naravno nije moguće na osobnoj razini na kojoj mi radimo pa smo odlučili osnovati posebni posao sa zasebnim voditeljem jer ne volimo miješati dvije različite stvari. Restorani su nam, ipak, u prvome planu i jako važni i u njima moramo biti prisutni svakoga dana.

Hoćete li vas trojica ostati zajedno do konca karijere?

EX: Ne znamo. Nadamo se.

To je nešto kao brak?

OC: Da, točno. To je kao brak. Nikada ne možete biti posve sigurni. Naši odnosi su jako dobri. Ali, nešto je drugo važno. Nas trojica radimo za restoran, mi smo samo njegovi zaposlenici. Dakle, najviše će ovisiti o restoranu.

EX: Mi smo sada zajedno već više od 20 godina. I mogu reći da nas zajedno, prije svega, drži poštovanje jednoga prema drugome.

OC: Ako netko nije sretan, drugi to odmah primijeti. Ali, mi smo svi ista strana – kuhinja. Ako ste vi kuhinja, posluša je vaša supruga, pa kako se svađate, trpe djeca, a to su u ovom slučaju gosti. Mi smo još uvijek u sretnome braku (smijeh).

