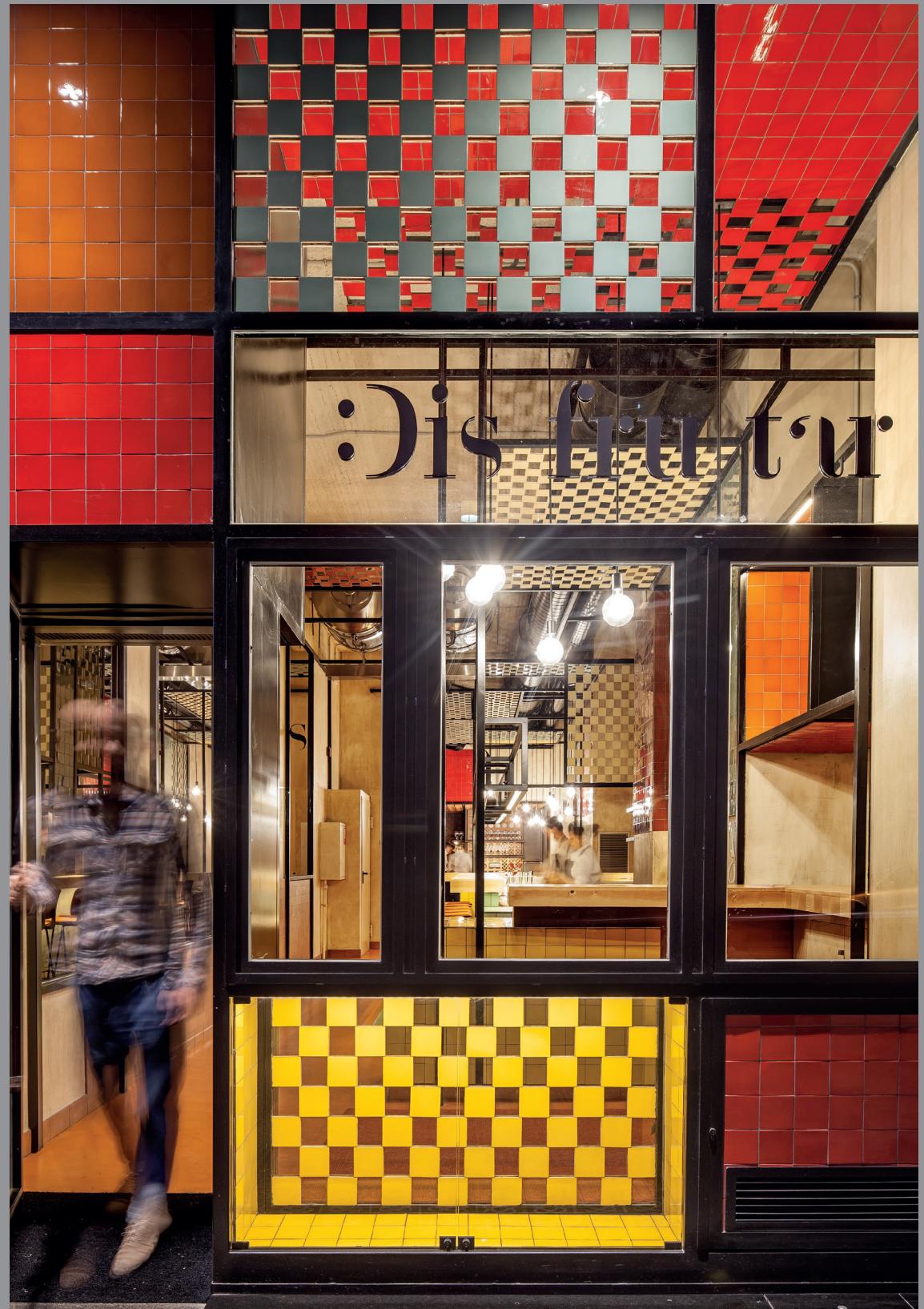


Pain and pleasure
at Disfrutar
Dolor y placer
en Disfrutar



By Pau Arenós



We know of the existence of pleasure through pain. Or the other way around. One needs the other and, depending on how they balance, life will be either paradise or hell –or a weekend of sales at the mall. Even in paradise one needs a few doses of misfortune to remind you that our stay here is temporary. I was made aware of it after a renal colic kicked me out of Disfrutar restaurant. The stone moved in the kidney until my collapsing. I had to leave the restaurant after sharing insistently my suffering with the front-of-house managers. The looks of the cooks were also of torment. To restore the peace and to give some pharmacological relief to my organ, I decided to leave.

When El Bulli closed in July 2011, Oriol Castro, Eduard Xatruch and Mateu Casañas, the three heroic chefs, decided to stay together. They could have started dazzling careers separately, but each of them understood that the future was in unity and the sharing of knowledge. In Compartir (Cadaqués) they tested the quality and resistance of the alliance, and in December 2014 they transferred their knowledge and courage to Barcelona, finally deploying that cuisine with the Bullinian signature that they had helped to stamp. Disfrutar is not El Bulli or a sequel of it, but the cuisine that three legitimate Bullinians are able to make and develop. Because inventiveness knows neither truces nor idleness. Along with the virus of excellence, they were inoculated with the virus of personal drive. And that of permanent dissatisfaction. You will always see them worried about going further, working more, pleasing more. I often say to them: "Guys, smile, be happy. Enjoy a little as well!"

During the four years of short and victorious existence of Disfrutar (two Michelin stars, 18th restaurant in the world according to The World's Best Restaurants), I have been an annual (sometimes biannual) customer and have polished off half of the 360 dishes that have been created with the apparent

Sabemos de la existencia del placer gracias al dolor. O al revés. Uno necesita al otro y, según cómo se equilibren, la vida será paraíso o infierno –o fin de semana de rebajas en el centro comercial. Incluso en el paraíso se necesitan algunas dosis de desdicha para recordar que la estancia es provisional. Lo recordé después de que un cólico nefrítico me expulsara del restaurante Disfrutar. La piedra se movió en el riñón hasta el derrumbamiento. Tuve que salir del restaurante al compartir mi sufrimiento de forma insistente con los jefes de sala. Las miradas de los cocineros eran también atormentadas. Para facilitar un servicio en paz y alivio farmacológico al órgano, decidí largarme.

Cuando El Bulli cerró en julio de 2011, Oriol Castro, Eduard Xatruch y Mateu Casañas, los tres heroicos jefes de cocina, decidieron seguir juntos. Podrían haber comenzado deslumbrantes carreras por separado, pero cada uno de ellos comprendió que solo la unidad y el complemento de saberes tenían futuro. En Compartir (Cadaqués) probaron la calidad y resistencia de la alianza y después, en diciembre de 2014, trasladaron a Barcelona su conocimiento y arrojo desplegando al fin esa cocina con sello bulliniano que ellos ayudaron a estampar. Disfrutar no es El Bulli ni una secuela de El Bulli, sino la cocina que tres bullinianos legítimos están capacitados para hacer y desarrollar. Porque la inventiva no sabe de treguas ni de holganzas. Junto al virus de la excelencia, les inocularon el de la necesidad de superación. Y el de la insatisfacción permanente. Siempre los verás preocupados por ir más allá, por trabajar más, por complacer más. Les digo a menudo: «Tíos, sonreíd, sed felices. ¡Disfrutad vosotros también!»

Durante los cuatro años de corta y victoriosa existencia de Disfrutar (dos estrellas Michelin, 18º restaurante del mundo según The World's Best Restaurants), he sido un cliente anual (a veces bianual) y he dado cuenta de la mitad de los 360 platos que



ease with which the talented perform complex jobs. If the first time I was left speechless by the carbonara macaroni prepared in front of the client, the tomato shortbread cookie and the crunchy egg yolk, I haven't recovered my voice with the *panchino* with caviar (an eternal bite), the sea cucumber noodles with *suquet*, the *calçot* and *romesco* crunchy, the hare *laksa* with noodles or the multispherical pesto with bacon. Any chef would have established themselves with only one (one!) of these dishes and they feel they are still a long way from curtsey (and if someone ever kneels down to them, they will skedaddle.)

Once I got rid of the black stone, I went back to finish the interrupted meal and compensate for the damage with extra doses of pleasure. I don't know if it was because I felt great seating in the same spot where I had writhed, fully aware now of the reverse situation –thanks, rough stone, for forcing me to be happy–, but it was the best meal of the six I've had in that luminous dining room where one breathes life, in which sommelier Rubén Pol challenges himself to find bottles with something to tell and that Toni Boada directs with a smile that is a mark of hospitality.

After recovering my speech, I praise the flourless millefeuilles (made from obulato sheets: it will stir up the industry), the black celeriac (such greatness in a root!), the carbonara egg, the prawn amber and the croissant with lamb (made as a Moroccan pastilla). Many techniques, more flavour, no exhibitionism: clean presentations, without a million ingredients misleading the essential. Time is running out for the baroque style in the presentations.

The most impressive thing happened at the end. Chicken with garlic sauce. Or not. A chicken bone. A bone made with cocoa butter and stuffed with chicken liver, pigeon and foie gras. I am a dog. And I drool. And I stick my tongue out. And I howl.

han urdido con la aparente facilidad con la que los talentosos llevan a cabo trabajos complejos. Si la primera vez me dejaron mudo los macarrones a la carbonara preparados ante el cliente, el polvorón de tomate y la yema crujiente de huevo, no he recuperado la voz con el *panchino* con caviar (bocado ya eterno), los *noodles de espardenya con suquet*, el crujiente relleno con puré de *calçot* y *romesco*, la *laksa* de liebre con fideos, o el pesto multiesférico con panceta. Solo uno (¡uno!) de esos platos habría consagrado a un chef y ellos sienten que aún están muy lejos de la genuflexión (y si alguna vez alguien se les arrodilla, saldrán pitando).

Expulsada la piedra negra, regresé para retomar la comida interrumpida y compensar el daño con dosis extras de placer. No sé si era porque me encontraba de maravilla sentado en el mismo lugar en el que me retorcí, plenamente consciente ahora de la situación a la inversa –gracias pedrusco por obligarme a ser feliz–, pero fue la mejor comida de la media docena que he vivido en ese comedor luminoso donde se respira vida, en el que el sumiller Rubén Pol se reta a encontrar botellas con algo que contar y que dirige Toni Boada con una sonrisa que es una marca de hospitalidad.

Recuperada el habla, elogio el milhojas sin harina (a partir de láminas de obulato: revolucionará el sector), el apionabo negro (¡qué grandeza en una raíz!), el huevo a la carbonara, el ámbar de gamba, y el cruasán con cordero (a la manera de una pastilla marroquí). Muchas técnicas, más sabor, nada de exhibicionismo: presentaciones limpias, sin un millón de ingredientes falseando lo esencial. El barroquismo en las presentaciones está tocado de muerte.

Lo más impresionante llegó casi al final. Pollo al ajillo. O no. Un hueso de pollo. Un hueso hecho con manteca de cacao y relleno de hígado de pollo, pichón y fuagrás. Soy un perro. Y babeo. Y saco la lengua. Y aúlla.