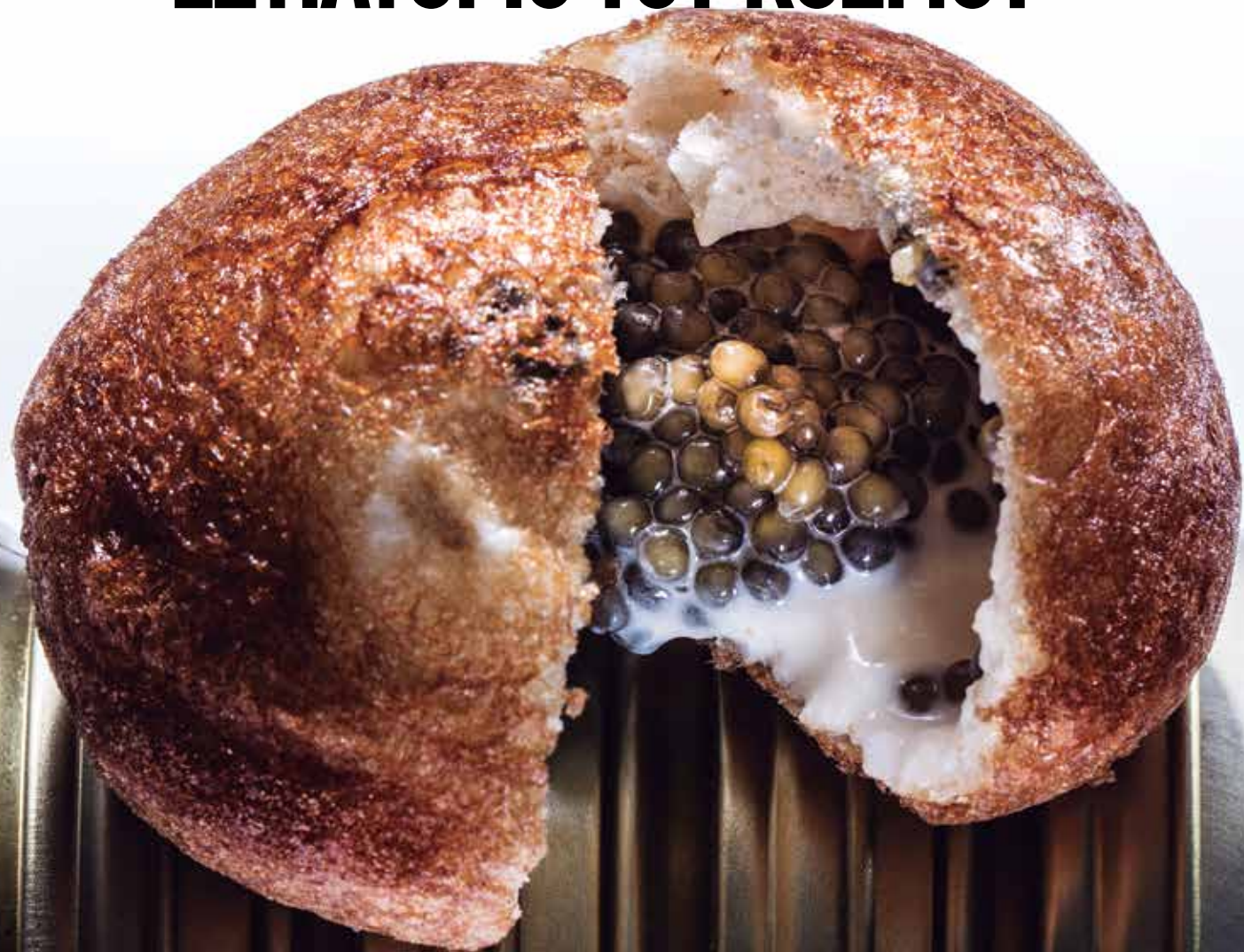


GOOD LIFE

# Disfrutar

ΣΤΟ ΚΑΛΥΤΕΡΟ  
ΕΣΤΙΑΤΟΡΙΟ ΤΟΥ ΚΟΣΜΟΥ



Ο Εντουαρντ Σατρούχ, ένας εκ της δημιουργικής τριάδας των σεφ του εστιατορίου που φιγουράρει πρώτο στη λίστα των World's 50 Best Restaurants, μιλά για τον ρόλο του συναισθήματος στη γαστρονομία και τον αμφιλεγόμενο «θάνατο» του fine dining.

ΣΥΝΕΝΤΕΥΞΗ ΣΤΗΝ ΕΛΕΥΘΕΡΙΑ ΒΑΣΙΛΕΙΑΔΗ



«Όταν το ΧΑΒΛΑΡΙ θεωρούνταν ο ορισμός της ΠΟΛΥΤΕΛΕΙΑΣ, κάναμε το αδιανόητο σερβίροντας ΣΑΡΔΕΛΕΣ»



1. Το μαργαριταρένιο κολιέ από λίντσι, πιάτο ασεπέραστης τεχνικής δεξιοτεχνίας 2. Συνάντηση ρουστίκ και σύγχρονου σε κάθε σελίδα του σεναρίου του «Disfrutar» 3. Η πρινέ εμπειρία στο δωμάτιο πίσω από την κάβα είναι μοναδική 4. «Disfrutar» σημαίνει «απολαύστε» και κάθε πιάτο του μενού ενθαρρύνει αυτήν ακριβώς την προτροπή

Τι σημαίνει Καλύτερο Εστιατόριο του Κόσμου; Στη γειτονιά Εσάμπλε της Βαρκελώνης το βραβευμένο με τρία αστέρια Michelin «Disfrutar», των σεφ-ιδιοκτητών Οριόλ Κάστρο, Ματέο Κασάνιας και Εντουαρντ Σατρούχ, στέφθηκε φέτος με τον περιώνυμο τίτλο του θεσμού των World's 50 Best Restaurants, σε τελετή απονομής των «Όσκαρ της γαστρονομίας» που πραγματοποιήθηκε στο Λας Βέγκας. Κάπως έτσι, οι πάλαι ποτέ σεφ του θρυλικού «elBulli» και άξιοι συνεχιστές του μόντορά τους, Φεράν Αντριά, εντάσσονται στο πάνθηον με τους Καλύτερους των Καλύτερων. Ο σεφ Εντουαρντ

μίλησε στο «Gala» για τις αξίες της διαδρομής που τους οδήγησε στην κορυφή.

**«Με τον Ματέο και τον** Οριόλ γνωριστήκαμε στο «elBulli» το 1998 και παραμείναμε εκεί έως το κλείσιμό του το 2011. Βουτήξαμε στα βαθιά, ξεκινώντας από stagiers, περάσαμε από όλα τα πόστα της μαγειρικής ιεραρχίας και εξελιχθήκαμε ως κομμάτι ενός πολύπλοκου εστιατορικού project παρόλο που η εμπειρία μας ήταν σε κουζίνες πασίγνωστων εστιατορίων με παραδοσιακή βάση. Η χημεία μεταξύ μας ήταν από την αρχή εξαιρετική, οπότε διατηρή-

σαμε επαφή και μετά το κλείσιμο του εστιατορίου, στο οποίο και οι τρεις ήμασταν επικεφαλής σεφ, ενώ συνεχίσαμε τη συνεργασία μας με τον Φεράν Αντριά (σεφ-ιδιοκτήτη του τριάστερου ρηξέλευθου «elBulli») σε νέα projects όπως η Bullipedia και το elBulli Foundation.

**Το 2011 αποφασίσαμε** ότι ήταν η ώρα να ανοίξουμε τον δικό μας χώρο: ξεκινήσαμε με ένα μικρό project το 2012 μετατρέποντας μια pizzeria στο χωριουδάκι Καδακές σε εστιατόριο. Στο «Compartir» λοιπόν, τα πιάτα ήταν -και ακόμα είναι- απλούστερα, comfort-fine,

σερβίρονταν στη μέση του τραπεζιού με τη λογική του μοιράσματος ως θεμελιώδη αξία, χωρίς μενού γευσιγνωσίας, που σήμερα υπάρχει. Όσο για τη μετάβαση από σεφ σε σεφ-εστιάτορες, παρόλο που ξεκινούσαμε από το μηδέν, ήταν σχετικά ομαλή γιατί είχαμε ήδη μυηθεί στις υποχρεώσεις λειτουργίας ενός εστιατορίου που στέφθηκε πέντε φορές ως το Καλύτερο του Κόσμου. Ημασταν ωστόσο ξανά στην αφετηρία γράφοντας ένα νέο κεφάλαιο, στο οποίο δύο χρόνια μετά συμπεριλάβαμε και το «Disfrutar», που φέτος κλείνει την πρώτη του δεκαετία. ➔





1. Νατουραλισμός, ταπεινότητα και σεβασμός στην ιστορία και την κληρονομιά της Μεσογείου είναι αξίες που αποτυπώνονται και διακοσμητικά 2. Η υστερόγευση στο «Disfrutar» είναι ξεχωριστό κεφάλαιο, μελετημένο λεπτομερώς 3. Η ομάδα σε απαρτία

«Συμβουλευόμαστε το **ΑΡΧΕΙΟ** των πελατών μας ώστε κάθε εμπειρία τους να είναι εντελώς διαφορετική και **ΠΡΟΣΩΠΟΠΟΙΗΜΕΝΗ**»



FRANCESC GUILLAMET, JOAN VALERA

**Η** διαδρομή είναι για εμάς πολύ σημαντική γιατί με κόπο και ομαδική δουλειά φτάσαμε στα τρία αστέρια Michelin και φέτος βρεθήκαμε στην κορυφή των 50 Καλύτερων Εσπιατορίων στον Κόσμο», σημειώνει σε μια πρώτη ανασκόπηση.

Η διαδρομή είναι για εμάς πολύ σημαντική γιατί με κόπο και ομαδική δουλειά φτάσαμε στα τρία αστέρια Michelin και φέτος βρεθήκαμε στην κορυφή των 50 Καλύτερων Εσπιατορίων στον Κόσμο», σημειώνει σε μια πρώτη ανασκόπηση.

«**Στο άκουσμα του «elBulli»**, όλοι σκέφτονται σφαιροποιήσεις και σύγχρονες τεχνικές, για εμάς όμως η εμπειρία 14 ετών σε μια δημιουργική κουζίνα με περισσότερα από 50 άτομα είναι συνώνυμη με το αίσθημα της ελευθερίας. Όταν το χαβιάρι και το φουά γκρα θεωρούνταν ο ορισμός της πολυτέλειας, κάναμε το αδιανόπο για εσπιατόριο αυτού του επιπέδου, σερβίροντας

σαρδέλες, αντί για βούτυρο αξιοποιούσαμε τη γευστική δύναμη του ελαιόλαδου, ενώ καθιερώσαμε το μενού γευσιγνωσίας. Η κληρονομιά του «elBulli» στην παγκόσμια γαστρονομία είναι αδιαμφισβήτητη και εννοείται πως στο «Disfrutar» οι μαγειρικές -και όχι μόνο- επιρροές από τη θητεία μας δίπλα στον Αντριά είναι εμφανείς. Η γαστρονομία μας είναι ελεύθερη γιατί έχουμε την τύχη να μπορούμε να μαγειρέψουμε αυτό που νιώθουμε, δημιουργική γιατί ανανεώνεται συνεχώς με νέα concept, ανοιχτόμυαλη γιατί δεν έχει γεωγραφικά όρια, αν και η βάση της είναι μεσογειακή. Δεν έχουμε συμβατικό μενού εποχής και η αλλαγή των πιάτων δεν γίνεται συνολικά. Προσφέρουμε δύο επιλογές, μία με τα πιο εμβληματικά πιάτα μας, όπως το τόνιτο ranchino γεμιστό με χαβιάρι και ξινή κρέμα, το μιλφέιγ γεμιστό με τυρί Idiazábal, το πιτσούνι με σπαγγέτι κομπο και το σάντουιτς με κατεψυγμένο γκασπάτσο, και το «φουαζαλικό» μενού, με νέες προσθήκες, που συνιστούμε στους επαναλαμβανόμενους επισκέπτες. Συμβουλευόμαστε το αρχείο των πελατών μας ώστε η εμπειρία κάθε επισκεψής τους να είναι εντελώς διαφορετική και προσωποποιημένη, υποστηρίζοντας έτσι τον τίτλο της δημιουργικής κουζίνας.

**Καταλαβαίνω όσους** υποστηρίζουν ότι ο μοντερνισμός είναι εκθρόνος της παράδοσης, αλλά αυτή η άποψη είναι μάλλον ακραία. Υποθέτω ότι οι ίδιοι που τάσσονται κατά της δημιουργικής κουζίνας επιλέγουν να φορούν ρούχα, να έχουν τηλέφωνο ή αυτοκίνητο. Κάποιοι φρόντισαν γι' αυτό που ονομάζεται εξέλιξη, αλλιώς θα ήμασταν όπως ο προϊστορικός άνθρωπος», λέει με χιούμορ και συμπληρώνει: «Η εμπειρία στο «Disfrutar» δεν αποσκοπεί στον κορεσμό, αλλά στο να

αφηνίσσει συναισθήματα. Είναι βασικό να ξεχωρίζουμε τη γαστρονομία από τη διατροφή, αφού πρόκειται για δύο έννοιες εντελώς διαφορετικές. Μετά την πανδημία είχαμε την ιδέα να ζητήσουμε από την ομάδα του εσπιατορίου μας να καταγράψει όλα όσα ένιωθε δουλεύοντας μαζί μας. Τα συμπυκνώσαμε σε μια λίστα που πλέον δίνουμε στους θαμώνες με σκοπό να σημειώσουν με τι σειρά τους ποια από αυτά τα συναισθήματα τους άγγιξαν μέχρι το φινάλε της εμπειρίας», σημειώνει τονίζοντας ότι η επιτυχία της δικής τους γαστρονομίας στηρίζεται στη συναισθηματική τους κληρονομιά.

«**Ο θάνατος του fine dining** είναι ένας μύθος. Όταν ανοίξαμε το «Disfrutar» αρκετοί μας αποθάρρυναν λέγοντας ότι τα fine dining concepts είναι ξεπερασμένα, τα μακροσκελή μενού γευσιγνωσίας βαρετά και πάει λέγοντας. Η γνώμη μου; Κάθε γαστρονομικό εσπιατόριο έχει ξεχωριστή ταυτότητα που στηρίζεται κατά κύριο λόγο στη διαχείριση της πρώτης ύλης, το concept και το ανθρώπινο δυναμικό του. Αυτός είναι κανόνας που ισχύει γενικά στην εστίαση. Το μενού μας έχει 20 πιάτα και διαρκεί περίπου 3,5 ώρες, είναι όμως κάθε άλλο παρά βαρετό».

**Όσο για το πώς διαχειρίζονται** το βάρος του υψηλού status του εσπιατορίου: «Κινητήριος μοχλός μας είναι ένας κατάλογος που ετοιμάζουμε στην αρχή κάθε χρονιάς καταγράφοντας τους στόχους μας. Παραμένουμε δημιουργικοί με σύστημα, εστιάζοντας στα σημεία που πρέπει. Η επιβράβευση της δουλειάς μας είναι σημαντική γιατί το «Disfrutar» είναι κατάθεση ψυχής, αλλά θα πεσοτούμε αν η σάλα είναι άδεια, όχι όταν είναι γεμάτη» ♦