

Ettertraktet gourmetopplevelse i Barcelona:

Her får du ikke bord før om tidligst et år

Disfrutar er Europas beste restaurant – og avhengig av en viss godvilje – også verdens beste. Ikke rart det er vanskelig å få bord.

Tekst: Erik Valebrokk



Spiselig smykke: En av de lekke dessertene fra Disfrutar.



Supertrio: Fra venstre Oriol Castro, Eduard Xatruch og Mateu Casañas er trekløveret bak den feirede restauranten.

Da Oriol Castro, Eduard Xatruch og Mateu Casañas – trekløveret bak Disfrutar – deltok på Guide Michelins utdelingsseremoni for Spania og Portugal i november, var de i ferd med å slå seg til ro med at restauranten ville beholde sine to stjerner.

Som en overraskelse, når alle trodde utdelingen var ferdig, ble det annonsert at Disfrutar i Barcelona fikk sin tredje Michelin-stjerne.

Hva som skjer når The World's 50 Best Restaurants annonseres i Las Vegas i juni gjenstår å se, men på den gjeve listen, som kun er marginalt mindre viktig enn Michelin, er Disfrutar for tiden rangert som verdens nest beste restaurant.

Med tanke på at den beste – Central i Lima, Peru – automatisk blir overført til listens "Hall of Fame" etter et år, er Disfrutar for tiden "egentlig" verdens beste restaurant.

Hvis gudene står de tre sympatiske kokkene bi, troner Disfrutar øverst på listen om noen måneder, vel å merke i konkurranse med for

eksempel DiverXO, Asador Etxebarri og Alchemist på tredje-, fjerde- og femteplass.

Fem ganger verdens beste

– Vi gjør det vi kan for å leve i en boble og ikke la presset bli for stort. Vi fokuserer på å jobbe. Selvsagt har vi lyst til å bli nummer én, men vi er ikke besatt av tanken. Hvis det skjer er det perfekt, og hvis ikke er det helt greit. Vi jobber som vanlig neste dag uansett. Dette holder oss ikke våkne om natten, insisterer Castro.

De tre kokkene møttes på den legendariske restauranten El Bulli utenfor Roses – fem ganger utropt til verdens beste – og jobbet der i nesten 20 år før sjefen Ferran Adrià bestemte seg for å stenge dørene i 2011. Med det var en æra for spansk gastronomi over, men listen over verdensberømte kokker som hadde vært innom kjøkkenet på El Bulli er nærmest ubegripelig lang. Blant dem er Ferrans bror Albert Adrià, René Redzepi, Heston Blumenthal, Joan og Jordi Roca, Gaggan

Anand, Christian Puglisi og Massimo Bottura.

– Da El Bulli stengte, åpnet vi vår første egne restaurant, Compartir i Cadaques. Vi ville lære oss å bli entreprenører og overførte det vi gjorde hjemme, som er den typisk katalanske måten å dele retter på, til restauranten. Da presentert på en moderne måte, men uten tekniske pretensjoner, supplerer Xatruch.

Akvariumspumper og mikrobølgeovner

To år senere åpnet trioen Disfrutar, uten en plan å starte en fine dining-restaurant.

– Det skjedde på en organisk måte, og vi hadde aldri drømt å havne der vi er i dag.

Fine dining trenger ikke være avansert. I en rett på Disfrutars meny skapes små luftbobler i smør ved hjelp av en enkel akvariumspumpe, og mikrobølgeovnen kommer godt med iblant. Andre eksempler er at gjestene får utdelt en stein for å knuse en mandel. En annen rett serveres med et speil slik at man ser seg selv mens man spiser.

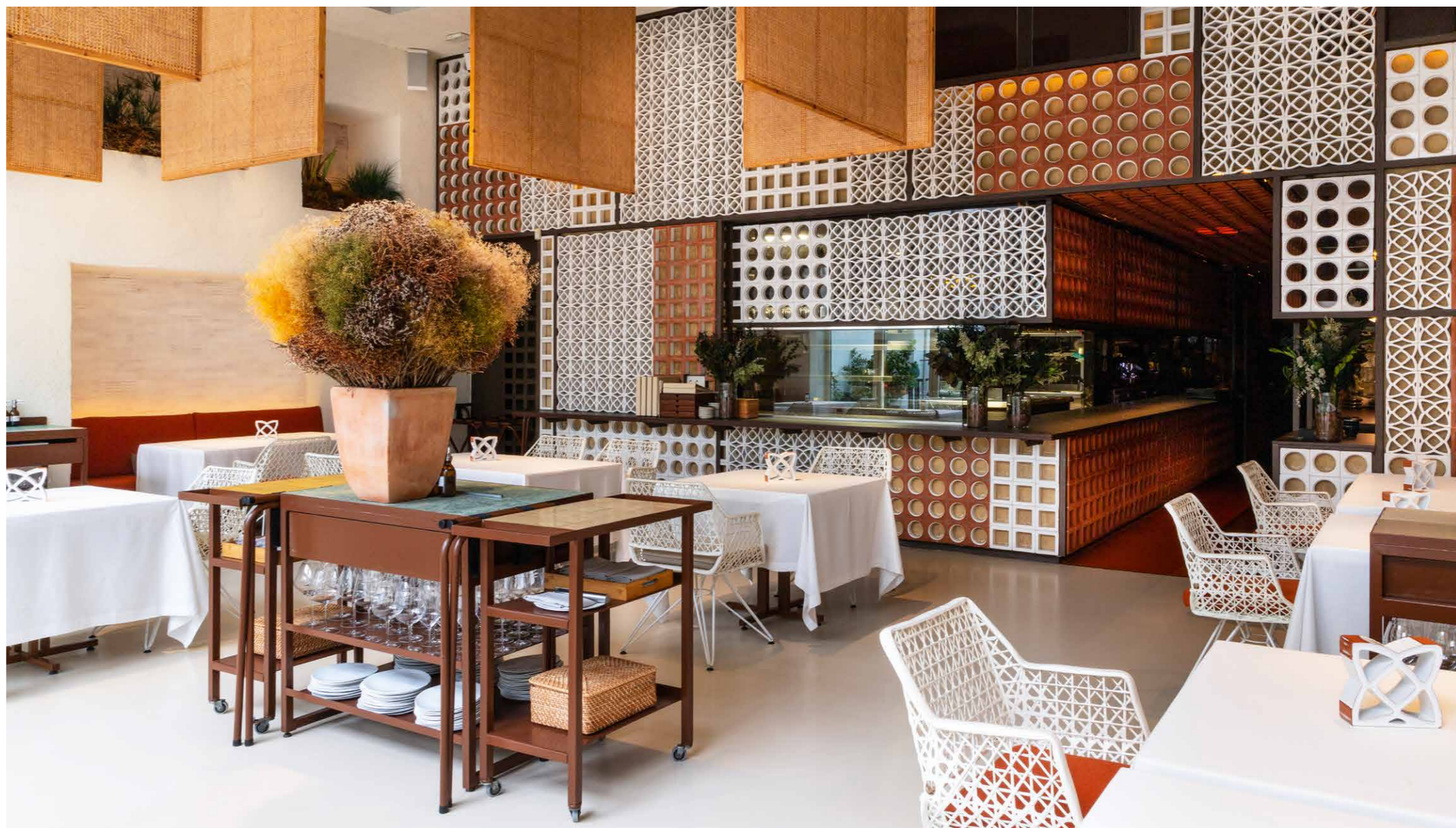


Foto: Joan Valera/Disfrutar

Ettertraktede bord: Disse bordene er fylt opp et år frem i tid. Å få gleden av å spise på Disfrutar krever både innsats og tålmodighet.

Til gjengjeld er det nok av retter som er akkurat så avanserte som man forventer å bli servert på en restaurant av dette kaliberet.

I 2016-guiden, kun to år etter oppstart, ble Disfrutar belønnet med sin første Michelin-stjerne. Den andre kom to år etter. Sammenlignet med andre store kokker i samme sjikt har Disfrutar-trioen holdt en forholdsvis beskjeden profil, stort sett jobbet i det stille, og konsentrert seg om driften.

Casañas har beholdt hovedansvaret for Compartir i Cadaques, mens de to andre har jobbet målrettet med Disfrutar. I tillegg åpnet Compartir også i Barcelona i 2022, ledet av Nil Dulcet, en av de beste kokkene på Disfrutar.

"The Living Table"

Strategien har båret frukter. Disfrutar er til enhver tid fullbooket et år frem i tid. Vil du ha bord tidligere, er din beste mulighet å bli satt på venteliste og håpe på en god porsjon flaks.

Det finnes et ørlite håp om å "snike" i køen.

For to år siden åpnet Disfrutar testkjøkkenet i kjelleren for gjester, og her kan du få en både eksklusiv og spektakulær opplevelse. Det er dyrere å spise her enn i salen oppe, men du får et helt kokketeam og en sommelier for deg selv. Xatruch og Castro serverer også flere av rettene personlig. Send mail eller ring for å sjekke tilgangen på konseptet som heter "The Living Table".

– "Det levende bordet" er designet av Merche Alcalá og er noe vi hadde i tankene da vi åpnet testkjøkkenet for bestillinger. Vi har alle sittet ved spisebord hele livet, men aldri opplevd at bordet er blitt fysisk forvandlet, sier Xatruch.

Forvirret? La oss forklare.

Ved ankomst blir gjestene (fra én til seks personer, og menyen blir rimeligere i takt med antallet) plassert ved det store bordet midt i rommet som er dekket av en hvit damaskduk. Når måltidet er over og siste dessert er fortært, blir duken fjernet, og konturene av en rekke "fliser" åpenbarer seg.

Vakkert musikk av den britiske komponisten

Max Richter strømmes ut fra skjulte høyttalere, og samtidig stiller Oriol Castro seg ved bordet og snakker mens hovmesteren simultanoversetter.

For hver setning høres et dunk når tunge magneter slås ned mot "flisene" som løftes opp en etter en og avdekker forskjellige bokser med petit fours. Her er nøtter, sjokolade, makroner, geléfrukter, småkaker, de kjente sfærene som i sin tid ble utviklet på El Bulli, blomster og forskjellige planter.

Røyk stiger opp fra bordet, og musikken og stemmen til Oriol blir høyere.

Når alt er over og du kan spise av bordets innhold, sitter du emosjonelt utkjørt og fullstendig overrumplet tilbake – en restaurantopplevelse ulikt alt annet.

Et lite tips til slutt:

Før dessertserveringen starter, blir gjestene presentert for et brett med ringer laget av sjokolade og blomster der det er meningen at man skal velge en av dem. Har du på forhånd arrangert det slik at forlovelsesringen ligger på brettet og åpenbart vil stikke seg litt ut, bør det være gode sjanser for et "ja". ■