· BON WIVEUR •

Bon Viveur > Chefs

PORTADA

RESTAURANTES

NOTICIAS

LIFESTYLE

PRODUCTO

CHEFS

FOODIES

Síguenos...

A FONDO

3

Q

Eduard Xatruch, alta cocina de valores y sabores

Eduard Xatruch creció en varios restaurantes de Cataluña y se doctoró en ElBulli como jefe de cocina y resposable de compras. Ahora hace magia en Disfrutar junto a Oriol Castro y Mateu Casañas.



Nuestros patrocinadores





Por Héctor Hernández, 28 de marzo de 2019

n Barcelona la oferta de restauración es vibrante, pero determinadas casas son valor seguro, juegan en otra liga y sus responsables merecen por sí solos el viaje. Entre esa corte de honor el restaurante Disfrutar de tres extrabajadores de ElBulli cautiva sin remedio, un zarandeo y viaje de sabores al que nadie puede escapar. Eduard Xatruch (Vila-Seca, 1981) imparte desde allí su maestría culinaria formando un triunvirato de chefs imposible de igualar.

Pasó del colegio a la Escuela de Hostelería de Cambrils para justo después enrolarse en distintos locales de restauración de Cataluña. Primero como camarero, después como ayudante de cocina y poco a poco como cocinero con todas las letras. Tras realizar un primer stage en ElBulli en 1998, y repetir al año siguiente, entraría en la plantilla en el año 2000. El cierre de la mítica casa lejos de amedrentar su cocina la ha multiplicado exponencialmente convirtiéndose en una de las figuras más reputadas del sector.

¿EN QUÉ MOMENTO CONCRETO DE TU VIDA SUPISTE QUE SERÍAS CHEF?

Más que saber si sería chef, que me decidí a probar suerte en este mundo: tendría 13

¿QUÉ INGREDIENTE HAS DESCUBIERTO ÚLTIMAMENTE Y NO PUEDES SACAR DE TU COCINA?, ¿POR QUÉ?

Recomendados



Oriol Castro, pasión creativa al servicio de los sentidos



Igual ya hace 4 años o así que lo conocemos, pero a lo mejor el jang, que es un producto de soja coreano que estamos utilizando mucho para reforzar fondos y que a nivel gustativo nos aporta mucho, ha pasado a ser un ingrediente muy utilizado en la cocina de Disfrutar.

¿QUÉ DEBE TENER LA COCINA EN EL FUTURO?

Debe tener mucho producto, mucha técnica y mucho corazón.

¿... Y QUÉ NO DEBE TENER?

No debería tener la desgana y el hacer por hacer las cosas.

¿CUÁL ES EL RESTAURANTE QUE NO OLVIDARÁS EN TU VIDA? ElBulli.

¿A QUÉ RESTAURANTE, BAR O TABERNA TE GUSTA IR HABITUALMENTE?

Hay muchos, pero hay uno que se llama L'Esportell del Bou, un restaurante muy familiar donde me siento como en casa, se come una cocina muy de casa, por así decirlo: allí la mar de bien.

¿QUÉ TRES COSAS NUNCA PUEDEN FALTAR EN EL ESPACIO FÍSICO DE TU COCINA? Nunca puede faltar el fuego, un bolígrafo y el cuchillo.

¿Y QUÉ TRES COSAS NUNCA TE GUSTA QUE ESTÉN EN ELLA?

No me gusta el desorden, no me gusta que haya un papel en el suelo (en esto soy un poco maniático) y la suciedad: me ponen un poco de los nervios.

¿CUANDO DUERMES SUEÑAS CON COCINA? EN CASO AFIRMATIVO, ¿CUÁL FUE TU SUEÑO MÁS SORPRENDENTE?

He soñado muchas veces con cocina, muchas veces. No sé decirte si habitualmente, pero sí que muchas veces he tenido sueños donde la cocina está directamente vinculada. Muchas veces salen cosas del día a día, imágenes que pueden ocurrir en un restaurante, y a veces sí que son sorprendentes porque parecen reales.

EN MENOS DE 140 CARACTERES, ¿CÓMO EXPLICARÍAS TU COCINA?

Nosotros hacemos una cocina que sobre todo intentamos que esté muy buena, que cuando lo comas digas "hay mucho sabor" y que los gustos sean reconocibles. Después también buscamos siempre que haya un efecto de novedad, que en cada plato exista una característica que a nosotros nos aporte algo nuevo. Y después que sea una cocina placentera. Que sea una cocina para disfrutar.

¿QUÉ PLATO DE TU INFANCIA TE GUSTARÍA REINVENTAR? Una tortilla de alcachofas.

¿POR QUÉ PLATO TE GUSTARÍA SER RECORDADO?

Hemos realizado muchos, hay muchos platos que han marcado por así decirlo, a lo mejor alguno icónico como el pan chino, que creo que nos define muy bien y la gente lo identifica con el restaurante.

SI SÓLO TUVIERAS 5 INGREDIENTES, ¿CUÁLES SERÍAN?

Aceite de oliva, sal, un huevo, trufa y jamón ibérico.

¿CUÁL ES LA MEJOR CIUDAD GASTRONÓMICA DE TODAS LAS QUE HAS IDO? La mejor no sé, pero la que más me impactó Tokyo.

¿QUÉ RESTAURANTE EN QUE NO HAS ESTADO TE GUSTARÍA ESTAR?

Hay muchos, muchos, pero hay uno donde he estado muchas pero que me hubiera gustado mucho vivir la experiencia como comensal y nunca voy a poder ir que es el ElBulli.

¿QUÉ TÓPICO SOBRE LOS COCINEROS ES CIERTO?

Habrán muchos ciertos, pero que nos gusta comer es cierto, y que trabajamos muchas horas también.

¿CÓMO SERÍA TU DÍA GASTRONÓMICO PERFECTO?

Llegar al trabajo, hacer los platos nuevos que nos aportaran algo nuevo de verdad que nos permitiera hacer un recorrido y aparte que durante el día todos los clientes que visiten el restaurante salieran supersatisfechos y que el equipo estuviera contento. Esto es lo que nosotros pretendemos al fin y al cabo en el día a día.

¿QUÉ DEBE TENER SÍ O SÍ UN BUEN GASTRÓNOMO? Sensibilidad.

¿CON QUÉ POSTRE ACABARÍAS ESTA ENTREVISTA?

A lo mejor la acabaría con la tarta al whisky que hacemos aquí en el Disfrutar, que define muy bien nuestra cocina y aparte es un postre que por las opciones gustativas que tiene gusta mucho, es un postre muy nuestro y recuerda a tradición así ochentera de nuestra cultura.

Héctor Hernández



Ciudadano del mundo y amante de la gastronomía de cualquier país. Buen bebedor de cerveza, siempre en busca del ron perfecto y distinguida compañía en torno a una mesa. Lo mejor de un restaurante puede ser su hilo musical.

Artículos relacionados



Javier Torres y Sergio Torres, gastronomía que corre por las venas



Fran Martínez, la personalidad del producto de La Mancha



Eneko Atxa, el presente creativo de la gastronomía



Dario Burattini, en busca de la autenticidad gastronómica



Leandro Gil, la tradición navarra cocinada desde la juventud



Mario Rodríguez y Jennise Ferrari, evolución gastronómica en Canarias



Nanín Pérez, una joven promesa de la cocina del Mediterráneo



Eduardo Quintana, el chef que se bajó de la bicicleta para cocinar

Contenido patrocinado



Receta Torrijas fácile

Restaurante Disfrutar, otro 'hijo' de elBulli

bonviveur.es



La fórmula de IMC

Carnes de la I

Anuncio imc-calular.com

Anuncio Maximiliano

< ANTERIOR

Anuncio holarecetas.com

El Xato, un siglo gastronómico con brillo propio

SIGUIENTE >

Frutas de Aragón, el postre maño por excelencia