MACARFI TEAM

Triple entrevista a los chefs de Disfrutar

COMPARTE LA NOTICIA

En Macarfi tenemos el placer **de entrevistar los tres chefs del mejor restaurante de Barcelona**: **Disfrutar**. Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch se conocieron y se formaron profesionalmente en el famoso restaurante elBulli. Tras **el cierre del elBulli inauguraron en Cadaqués el restaurante Compartir** en abril de 2012 y en diciembre de 2014 abrieron Disfrutar.

Su **propuesta gastronómica gira entorno del menú degustación**, con una cocina de estilo claramente vanguardista y donde los platos destacan por su gran personalidad, marcadamente mediterránea.

1. ¿Cuál era tu plato preferido de la infancia? ¿Y ahora?

Eduard: El favorito de mi infancia, igual **el fricandó de langostinos o las costillitas de lechal rebozadas**. Supongo que recuerdo estas porque eran platos que preparaba mi madre en Navidad, y aquella época me gustaba mucho por todo lo que

representaba.

Hoy en día, depende del momento. El plato preferido es aquél que te apetece comer en cada momento.

Oriol: Recuerdo con especial cariño un plato de cocina marinera, el **"all cremat"** que le enseñó un pescador a mi madre.

Y ahora, muchos días cuando llego a casa después de trabajar lo que más me apetece es una buena tortilla a la francesa cremosa.

Mateu: El **pollo rostit con butifarr**a en cazuela de barro

2. ¿Cómo empezó tu interés por la gastronomía?

Eduard: En mi casa, aunque nadie se haya dedicado profesionalmente a la hostelería, siempre se ha prestado mucho interés en la comida. **Siempre me gustó comer, y supongo que de ahí empezó mi interés.** Después, llegó el momento de decidir qué hacer después del EGB, y elegí estudiar cocina. Supuso un disgusto para mis padres, ya que en aquellos tiempos la profesión no estaba bien vista, pero me apoyaron en todo y tuve la suerte de poder formarme como profesional en restaurantes de referencia.

Oriol: La verdad es que no lo recuerdo, no hubo un momento en el qué dije ahora me interesa… Yo creo que **es algo que me ha gustado siempre**, ya que tanto mi abuela como mi madre han cocinado

muy bien y el buen gusto, el buen comer lo he vivido siempre en casa.

Mateu: Por tradición familiar. En mi casa **la gastronomía siempre ha estado muy presente**... tanto desde un punto de vista más hogareño como en el profesional.

3. ¿Cuál es el secreto para ser un buen chef?

Eduard: Ser honesto y buen compañero, que **te guste cocinar y comer**, que tengas criterio y que tengas claro que la cocina es una disciplina muy sacrificada.

Oriol: El **amor por el oficio**, que es muy sacrificado, y las ganas constantes de aprender.

Mateu: No creo en los secretos, **si en los valores**... constancia, humildad, sinceridad...

4. ¿Qué es lo más importante para coordinar un equipo de cocina?

Eduard: Contar con el apoyo**, implicación e ilusión del equipo**. Posteriormente ser un líder que predique con el ejemplo y que enseñe a trabajar bien. Gritar poco y tratar bien a los compañeros.

Oriol: Lo primero, **predicar con el ejemplo**. Y después, el orden, la profesionalidad y saber escuchar el equipo y enseñarles el cómo y el porqué de las cosas.

Mateu: Tener **claro el objetivo común** y dar ejemplo.

5. ¿Por qué crees que vuestro restaurante tiene éxito?

Eduard: Porqué hacemos una **oferta gastronómica arriesgada y diferente**, pero sobretodo porqué la calidad humana del equipo es excepcional. El trato con el cliente es cercano y sincero, y esto el cliente lo agradece.

Oriol: Porque **mimamos todos los detalles de principio a fin**… des de la atención que el cliente recibe por teléfono, la recepción en la entrada, el servicio, la comida… Todos estos valores son fundamentales para que el cliente tenga una buena experiencia.

Mateu: Intentar **crear algo diferente** aviva el interés por nuestro trabajo y el hecho de cuidar cada detalle también es importante.

6. ¿Cuál es tu plato preferido de la carta del restaurante? ¿Por qué?

Eduard: Todos los platos que ofrecemos son de nivel, por lo que todos podrían ser elegidos. Igual si tuviera que escoger alguno….. a lo mejor **las aceitunas del Disfrutar**, que ya se han convertido en un plato clásico de la casa.

Oriol: Nuestros **macarrones a la carbonada.**

Porque creo que es uno de los platos que mejor representa nuestra cocina porque **hay técnica, hay sabor, hay un juego con el comensal** y es un plato que se acaba en sala y en el cual también intervienen los camareros, parte esencial también de nuestro tipo de cocina.

Mateu: La tarta al whisky.

Empezando por el **aroma y la manera en como lo ponemos en escena**, convierten al plato en algo muy personal de cada comensal.

Utilizar las manos del comensal como parte fundamental del plato hace que cada comensal viva su propia experiencia.

7. ¿Nos puedes explicar cómo surgió este plato y alguna curiosidad sobre él?

Eduard: Queríamos **hacer un plato con aceitunas**, producto que representa el mediterráneo en su máxima expresión. Estábamos en la boqueria mirando tiendas para inspirarnos en platos, vimos aceitunas frescas en una parada y rápidamente surgió la idea de hacer unas aceitunas miméticas. Queríamos que **no fueran las aceitunas esferificadas** que hacíamos en el Bulli, por lo que pensamos en **hacerlas con una cobertura crujiente**. De esta forma, después de un mes de trabajo desde la idea inicial, **las aceitunas del Disfrutar nacieron como plato**.

Oriol: Surgió en el taller que montamos antes de abrir Disfrutar, donde hacíamos todas las pruebas para la carta. Queríamos hacer unos **macarrones**

divertidos y diferentes. Primero la idea fue hacerlos al pesto, pero después pensamos en hacer una salsa carbonara diferente, más cremosa, aérea y de ahí que salió la idea de la **espuma caliente con chantana**, que ponemos dentro de **un sifón para darle ligereza y cremosidad**.

Mateu: Intentando desarrollar una nueva receta para **versionar una tarta clásica como es la tarta al whisky.**

Empezamos por identificar todos los ingredientes que la conforman y poco a poco trabajamos para **reconstruir los diferentes elementos/ingredientes** que podemos encontrar en la tarta clásica.

La **delicadeza del ámbar y la crema de vainilla** no dejan de estar constantemente acompañados por el **aroma ahumado del whisky**. Son nuestras propias manos quienes no dejan de acercarnos ese aroma que acompaña cada bocado.

Esa manera tan personal de acercarnos el aroma es lo que la hace realmente diferente.

La cara de los primeros comensales cuando les pedimos que nos dejaran las manos para verter en ellas el whisky…era sorprendente.

8. ¿Qué es lo más importante para conseguir un buen plato?

Eduard: Que esté **bueno, que la textura sea agradable** y si además abre algún nuevo camino, concepto o técnica, pasa de bueno a excepcional.

Oriol: Que **tenga técnica, sabor y sorpresa**. Y si puede aportar algo nuevo a nivel conceptual, entonces ya es excepcional.

Mateu: Tener claro lo que queremos que el comensal viva en ese momento y, sobretodo, **que esté bueno.**

9. ¿Alguna anécdota que os haya pasado en la cocina?

Eduard: ¡Muchísimas!, **en menos de dos años ya podríamos escribir un libro!** Lo bueno es que la mayoría han sido divertidas, aunque no negaré que hemos tenido alguna experiencia desagradable.....un día se nos desmayó un señor en medio de la sala y pensábamos que no se levantaría. Fueron unos minutos de mucha tensión. Por suerte el señor se recuperó y todo quedó en un susto.

Oriol: Tenemos muchas... Recuerdo una cuando todavía estábamos en elBulli... Pusimos **un sifón con espuma caliente al baño maría**. ¡Cuando llegó Ferran se lo enseñamos y empezó a chillar, diciendo que estábamos locos y que explotaría todo! Por suerte, no pasó nada y todo quedó en un susto...

Mateu: Nos han pasado tantas cosas...por destacar una, recuerdo un banquete en el que, preparando la comida, **nos cayó literalmente el techo de la cocina** encima como una cascada de agua...una fuga no controlada fue la causante de tal desastre...pero sobrevivimos, jajajaja

10. ¿Por qué recomendarías vuestro restaurante a alguien que aún no ha ido?

Eduard: Porqué verán a un equipo comprometido, que les dará todo el cariño posible e intentará hacerles **disfrutar de nuestra gastronomía** y forma de entender la restauración.

Oriol: Porque intentamos hacer **una cocina diferente**... con nuestro estilo. Y porque en todo momento, tanto el equipo de sala como el de cocina, intentarán que su experiencia en el restaurante sea algo único.

Mateu: Porque sin duda creemos que desde el momento en que entra por la puerta verá a un **equipo entregado, tanto en la sala como en la cocina**, en hacer del rato que nos ha otorgado, algo único.

Noticias y listas relacionadas

SPONSORED BY

ANDBANK Private Bankers / atlàntida VIATGES NaturaBissē Barcelona EL SANDWICH MÁS Antonio RODILLA DESDE 1939 FAMOSO DEL MUNDO Est. 1942 VARMA Grupo