

# El trío de chefs con ADN de El Bulli que triunfa en Barcelona

- Castro, Xatruch y Casañas han abierto el restaurante DISFRUTAR en la Ciudad Condal
- Es su segunda apuesta: en Cadaqués tienen COMPARTIR, abierto en 2012
- Ofrecen dos menús, de 65 y 95 euros cada uno



Eduard Xatruch (con la olla), Oriol Castro (con las sartenes) y Mateu Casañas (con los pimenteros). | SANTI COGOLLUDO

ANNA R. ALÓS

Actualizado: 27/02/2015 13:55 horas

15

2

Barcelona se rinde ante DISFRUTAR, la propuesta gastronómica de un especial trío de cocineros: **Oriol Castro (40), Eduard Xatruch (33) y Mateu Casañas (38)**. El pasado 9 de diciembre levantaron la persiana de su segunda aventura empresarial entre fogones tras haber dejado l protección de la palabra mágica de la gastronomía: El Bulli. Los tres cocineros son **responsables de 45 nóminas salariales**, funcionan por unanimidad (nunca por mayoría) y los lazos emocionales entre ellos son lo bastante fuertes como para **"picar piedra con ilusión, sin socios capitalistas**, y ninguno de nosotros estaría en esto si no fuera nuestra vida. Imagínese lo que sería compartir el día a día con alguien a quien no quieres".

DISFRUTAR se reconoce ya como uno de los mejores restaurantes de la ciudad. Se auguran distinciones y premios

Es obvio que cada uno tiene su personalidad, pero también es cierto que estamos con un trío de podio auténtico en el que no hay competencias. **"Los tres pringamos igual, los tres probamos cada plato**, ninguno de nosotros ha pensado él solo un plato. Aquí las tareas no se dividen, todo va por un criterio unificado". Entre los tres se lo piensan, lo guisan y se lo comen, y los asesores y colaboradores externos son los que nada saben de cocina y sí de números. "Si La Caixa no hubiera confiado en nosotros esto no hubiera sido posible. Primero abrimos en Cadaqués y si aquello no hubiera funcionado no nos hubieran dado el crédito para Barcelona". El banco, **el cuarto socio, implacable, silencioso mientras la cuenta no arroje números rojos**.

Sus aficiones son simples, aunque probablemente para ellas necesitan nutrirse del condicionante más valioso tras la salud: el tiempo. **A Oriol le encanta salir a pescar en la barca de su padre, lo de Mateu es el buceo y Eduard es el del terruño**, el que adora ir a buscar setas y caminar por la montaña. Ninguno de los tres sufre alergias alimentarias, aunque Eduard confiesa "no puedo con los quesos fuertes, los azules, me cuestan mucho".

DISFRUTAR se reconoce ya como **uno de los mejores restaurantes de la ciudad**. Ya se les auguran, a pocos meses de abrir, distinciones y premios. Ellos dicen "no trabajamos por reconocimiento, y si recibimos un premio será porque estamos realizando un buen trabajo. Esto es cocina con sensibilidad, no es sólo para llenar la barriga, aquí hay emoción, hay motivación en cada plato y cada uno tiene su propia historia. Nuestro objetivo es dar lo máximo por lo mínimo".

Siendo veinteañeros, lo tres compartieron puesto de jefes de cocina en El Bulli

Ciertamente lo consiguen: **30 empleados para 70 comensales y dos posibilidades de menú, uno a 65 euros (Disfrutar) y otro a 95 (Festival)**. En sus guiones hay recetas irónicas, otras sexys, sensuales, sorprendentes, y aún estando frente a una cocina creativa, vanguardista y elaborada, el show es mínimo. Cada ingrediente sabe a lo que toca y ya son famosos sus macarrones transparentes. Técnica, mucha. Química, ninguna que no sea percepción natural.

transparentes. Técnica, mucha. Química, ninguna que no sea por reacción natural.

## Su historia: cocina y amistad

---

Durante muchos de los días que compartieron **puesto de jefes de cocina en los fogones de Cala Monjoi, siendo veinteañeros**, hablaron de un sueño que tardaría en llegar, pero llegó: abrir un restaurante en sociedad. Al cerrar puertas El Bulli, su cantera, se lanzaron. Eligieron Cadaqués, le llamaron COMPARTIR, y en abril de 2012 sirvieron sus primeros menús propios. Además de trabajar juntos, llevaban 16 años siendo amigos y juntos han crecido como personas y como cocineros. Mateu es de Roses y su familia regenta su propio restaurante, el Si Us Plau, por tanto pudo vivir en su casa mientras trabajó en El Bulli. Eduard y Oriol vivían en Barcelona, lo que significaba que debían instalarse cerca del trabajo durante los seis meses que El Bulli estaba abierto. Así es que, además, compartieron una de las habitaciones del primer piso sobre el restaurante. **"Y algunas juergas en el Picasso, la disco del pueblo, y comidas en el bar de Mateu", comentan.**

---

Los tres genios  
cocineros se  
conocieron solteros y  
en el camino se casaron

---

Después de vivir la presión de trabajar en el restaurante más famoso del mundo, al cerrar este, en vez de parar a descansar se asociaron y cumplieron aquel sueño. Pronto COMPARTIR fue un hecho y no tardó en incluirse en las guías de la mejor gastronomía. Lo cuentan de este modo: **"El cierre de El Bulli significó una descompresión**, vivir sin presión después de muchos años. Eso nos dio tiempo para montar el restaurante, y eso nos ha mantenido despiertos. La ventaja de Cadaqués es que al ser estacional en cuanto a intensidad de trabajo, de temporada, nos ha dado margen para reflexionar, para saber de qué modo aplicar todo lo que habíamos aprendido". El éxito nos ha conducido hasta Barcelona.

Los tres genios cocineros **se conocieron solteros y en el camino se casaron**. Oriol con Maite, una enfermera, y vive en Sitges, Eduard con una periodista madrileña que conoció en Tokyo, Isabel, y Mateu con Nuria, también enfermera. Cada pareja tiene dos hijos y "procuramos tener un día completo a la semana para ellos", dicen.

## El secreto del servicio

---

Una buena cocina es nefasta si no hay una buena dirección de sala. En DISFRUTAR cuentan con Nil, uno de sus compañeros de El Bulli y el único de aquel equipo que está con ellos en Barcelona. El servicio es impecable: **cercano, formado para un cliente que se sabe cuidado pero no invadido.**

"Nos interesa más una persona con ganas de aprender y que se deje enseñar que un gran CV. Buscamos la sonrisa del cliente, transmitirle buen rollo que hay entre nosotros. **Hay que saber leer la actitud de cada cliente** para acercarnos de la forma que prefiere. Algunos necesitan que estés más encima, otros que les dejes espacio, es cuestión de observar. Esto es un equipo de gente que da forma a una cocina, somos una pfiña que funciona a la vez".

Cuando les preguntamos cuál es **el mejor cliente, coinciden: "El que repite**. ¿Sabe la satisfacción que supone ver que un cliente vuelve porque decide hacerlo? No hay mayor recompensa.

---

"¿El mejor cliente? El que repite", aseguran los tres

---

Es cierto que en cocina, la cual se atraviesa para llegar hasta el comedor, y la sala se respira un ambiente de trabajo implacable en la misma proporción que una excelente conexión entre los 30 trabajadores, hombres y mujeres, que se mueven entre hornos, neveras, fuegos... "Esto sí que es fuerte", dicen. 30 nóminas en Barcelona y 15 en Cadaqués en plena temporada. Da miedo ¿verdad?".

La etnia entre el servicio es notable. **"Tenemos gente de muchos países**, así es que diseñamos los menús del personal entre todos y, además, nos aportan recetas de otras culturas con mucha ilusión. Nos encanta".

Quizás ese es el secreto, mimarse los unos a los otros.