El disfrute

como estilo de vida

НАСЛАЖДЕНИЕ КАК ОБРАЗ ЖИЗНИ

Текст / Texto: Ирина Ступченко / Irina Stupchenko
Фото/ Foto: Архив пресс-службы ресторана / Archivo de prensa del restaurante

Ресторан Disfrutar («Наслаждаться») был открыт в Барселоне в декабре 2014 года Матеу Касаньасом, Ориолем Кастро и Эдуардом Хатруч. Они познакомились и проработали в легендарном El Bulli до его закрытия. В конце 2015 года их детище — ресторан, расположенный в районе Эшампле, рядом с рынком Ninot, спустя чуть меньше, чем через 12 месяцев после своего открытия был отмечен первой

El restaurante Disfrutar, inaugurado en diciembre de 2014, nace después de años de intenso trabajo en El Bulli, donde Mateu Casañas, Oriol Castro y Eduard Xatruch se conocieron y se formaron profesionalmente.
A finales de 2015, cuando se celebraba el año de la apertura del restaurante Disfrutar, ubicado en el distrito del Ensanche, cerca del mercado del Ninot, el establecimiento recibió su primera

"Креативность всегда связана с рисками"

звездой Мишлен. Мы поговорили с Эдуардом Хатруч о том, что для друзей-поваров значило такое быстрое признание, как на них повлияла работа в El Bulli и, конечно же, об особенностях ресторана Disfrutar.

Мы знаем, что вы познакомились, работая в легендарном El Bulli, под началом Феррана Адрия. Что значил для вас это опыт?

Мы втроем проработали в El Bulli больше 18 лет и были его последними шеф-поварами. Для нас El Bulli, Ферран и Жули Солер (партнер Феррана Адрия) были всем. В El Bulli мы не только стали профессионалами, познакомились между собой, но и сформировались как личности.

Когда и как появилась идея открытия ресторана Disfrutar?

В 2013 году, спустя год после открытия ресторана Compartir в Кадакесе. Мы заработали уважение и доверие гостей и решили сделать шаг вперед, открыв ресторан в Барселоне. Мы не хотели, чтобы новый ресторан был репродукцией Compartir. В Disfrutar мы сделали ставку на то, что нравится нам, — современную кулинарию, которую представляем гостям в формате дегустационных меню.

Почему вы сделали упор именно на авангардную кухню?

Потому что нам нравится работать с этим видом кухни. Готовя блюда авангардной, современной кухни, мы чувствуем себя комфортнее всего и наслаждаемся в полной мере процессом. Кроме того, это именно то, чем мы занимались всю жизнь.

Ходят слухи, что ваша кухня не просто современная, но даже немного рискованная. Получали ли вы когда-нибудь негативные отзывы?

Много раз. Но, к счастью, 99% гостей ресторана покидают его довольными. Когда ты пытаешься создать непохожее и неординарное, то рискуешь тем, что кому-то не понравится то, что ты предлагаешь. Креативность всегда связана с рисками, необходимо осознавать и принимать это.

estrella Michelin. Nos hemos encontrado con Eduard Xatruch para que nos cuente qué ha significado para estos amigos-chefs un reconocimiento tan rápido, sobre cómo ha influido en ellos el trabajo en El Bulli y, por supuesto, para que nos desvelen las particularidades de su restaurante.

Sabemos que se conocieron trabajando en el legendario restaurante de El Bulli bajo la dirección de Ferran Adrià. ¿Qué significado ha tenido para ustedes esta experiencia?

Nosotros tres trabajamos en El Bulli durante más de 18 años, restaurante del cual fuimos los últimos jefes de cocina. Para nosotros El Bulli, Ferran y Juli Soler lo han sido todo. Nos hemos formado profesionalmente en El Bulli, allí hemos crecido personalmente y allí nos conocimos.

¿Cómo y cuándo surgió la idea de abrir el restaurante Disfrutar?

Surgió en 2013, al año de haber abierto el restaurante Compartir de Cadaqués. Después de abrir Compartir, ganamos confianza y decidimos dar el segundo paso y abrir el restaurante en Barcelona. No queríamos que fuera una réplica de Compartir, por lo que apostamos por hacer un restaurante de

Спустя всего лишь год после открытия ресторана Disfrutar, в конце 2015 года, вы получили первую звезду Мишлен. Кроме звезды Мишлен, в то же самое время Каталонская Академия Гастрономии и Питания назвала Disfrutar «Рестораном года». Что значили для вас эти награды?
Это доставило нам огромную радость. Когда мы открывали ресторан, нашей задачей не было заработать премии, тем более за такой короткий срок. Мы старались делать все правильно изо дня в день, преследуя цель: нравиться нашим гостям, создавать и улучшать блюда, зал и в целом весь ресторан. Эти награды означают лишь то, что наша ежедневная работа оценивается по заслугам.
Disfrutar — это авторское заведение. В чем его главная особенность?
Мы креативные повара, которым нравится готовить блюда авангардной кухни. С помощью блюд и теплого отношения к гостям мы стараемся впечатлить наших клиентов. Это особенный ресторан, в который каждый из нас вложил частичку себя и где те, кто приходит к нам в гости, чувствуют наше влияние, наш образ мыслей и философию, а cocina de vanguardia, en formato de menú degustación, que es lo que a nosotros nos gusta y es la cocina que llevamos dentro.
¿Por qué se han centrado en la cocina de vanguardia?
Porque es el tipo de cocina que nos gusta realizar, con la que nos encontramos más cómodos y con la que disfrutamos más. Es lo que hemos hecho toda la vida.
Corren rumores de que su cocina no solo es vanguardista, sino también un tanto arriesgada. ¿Alguna vez han recibido una crítica negativa?
Muchas veces, pero afortunadamente al 99 % de los comensales que nos visitan salen muy contentos del restaurante. Cuando intentas hacer las cosas diferentes, siempre hay más riesgo de que a alguien no le guste tu propuesta. La creatividad tiene sus riesgos y hay que asumirlos.
Después de tan solo un año de la apertura del restaurante Disfrutar, a finales de 2015 recibió su primera estrella Michelin.
Además de la estrella de Michelin, la Academia Catalana de Gastronomía y Nutrición proclamó al restaurante Disfrutar «Restaurante del año». ¿Qué significado han tenido para ustedes estos reconocimientos?
Sinceramente nos hizo enorme ilusión. Cuando abrimos el restaurante era inimaginable conseguir estos premios en menos de un año. Nosotros no trabajamos buscando premios, lo que intentamos es hacer las cosas bien cada día e intentar mejorar, con el objetivo de gustar a los clientes que nos visitan; tener creatividad, intentar avanzar en cocina, en sala, en el restaurante en conjunto. El hecho de recibir estos premios nos hace ilusión, porque significa que el trabajo que realizamos día a día se valora.
Disfrutar es un establecimiento de autor. ¿Cuál es su característica principal?
El hecho de que seamos cocineros creativos, que nos gusta hacer un tipo de cocina arriesgado, libre, buscando emocionar al cliente a través de la comida y el trato personal. Es la cocina que llevamos dentro, con la que disfrutamos. Es un restaurante muy personal donde intentamos

“Меню — это песня, в которой блюда-ноты должны быть расставлены правильно и со смыслом, иначе фиаско не избежать”

также наслаждаются в полной мере гастрономией и гостеприимством.

Вы управляете рестораном втроем. Бывают ли в работе напряженные моменты, ведь у каждого своя точка зрения и видение. Или каждый отвечает за определенную сферу деятельности ресторана?

Втроем мы управляем ресторанами Disfrutar и Compartir. Тот факт, что мы много лет проработали вместе, служит нам на руку. Мы не просто хорошо знаем друг друга, но и, как говорится, живем душа в душу. Для нас совместное управление — это не проблема, а скорее преимущество. Представьте себе шесть рук, шесть глаз и три головы, которые из-за дня в день работают, преследуя общую цель.

Как вы думаете, какой тип гостей будет чувствовать себя в Disfrutar комфортнее всего? Друзья, семьи, пары? Для какой публики, прежде всего, вы создавали ресторан?

Для всех тех, кому нравится гастрономия и кто открыт к получению новых гастрономических впечатлений.

Не кажется ли вам, что в настоящее время эстетической составляющей блюд уделяется слишком много внимания? Разве вкус — это не главное?

Самое главное для нас — это вкус, техника приготовления и концепция блюд. В Disfrutar нет ни одного блюда, главной составляющей которого является его вид. Мы концентрируемся на содержании, а не форме.

Давайте поговорим о дегустационных меню.

В ресторане три дегустационных меню. Одно из 18, второе из 25 и самое полное из 32 блюд. В соответствии с нашей философией, дегустационные меню должны быть длинными. Тип кухни, который мы практикуем, должен быть «рассказан» шаг за шагом, для того, чтобы гастрономический опыт имел смысл. Главное, блюда должны быть сервированы быстро, одно за другим, чтобы процесс дегустации был постоянен и не стал скучным.

Пытаетесь ли вы поведать какие-то истории с помощью ваших меню?

Конечно, всегда, когда создается дегустационное меню, он должно иметь определенный смысл. Меню — это песня, в которой блюда-ноты должны быть расставлены правильно и со смыслом, иначе фиаско не избежать.

Как происходит процесс создания блюд, как определяются вкусовые сочетания?

© Francesc Guillamet

“La creatividad tiene riesgos”

que quien nos visite note nuestra personalidad, nuestra forma de ser y, sobre todo, que se lo pase genial, gozando de la gastronomía y el trato recibido.

El restaurante se dirige entre tres. ¿Suele haber momentos de tensión, puesto que cada uno tiene su propio punto de vista? ¿O cada uno es responsable de un área determinada de actividad en el funcionamiento del restaurante?

Entre los tres gestionamos los dos restaurantes, el Disfrutar y el Compartir. El hecho de haber trabajado

© Francesc Guillamet

Творческий процесс создания блюд характеризуется своей сложностью и комплексностью, поэтому в одном ответе вряд ли можно его описать. Идеи могут возникать когда угодно и из-за чего угодно, а формы их реализации бесконечны. Конечно же, мы начинаем работу с идеи, разрабатываем и продумываем ее и в последний момент создаем и совершенствуем блюдо. Когда мы понимаем, что достигли желаемого уровня, то представляем свое творение гостям ресторана.

Вкусовые комбинации блюд могут базироваться на кулинарно-исторической памяти, ассоциациях с похожими продуктами и, конечно, появляться во время проб и экспериментов!

И последний вопрос-просьба. Поделитесь, пожалуйста, с нашими читателями простым рецептом вкусного блюда, которым они смогут удивить, например, своих российских друзей и гостей.

С радостью поделимся нашим рецептом хрустящего яичного желтка с желе из грибов. Мы уверены, что вашим читателям и их гостям понравится!

"Un menú es como una canción, las notas deben estar bien colocadas y tener sentido, sino puede convertirse en un desastre"

tantos años juntos hace que nos conozcamos y compenetremos mucho. Más que un problema, nosotros lo vemos como una gran ventaja. Somos seis manos, seis ojos y tres cerebros que trabajan todo el día con un objetivo común.

En su opinión, ¿qué tipo de comensal cree que se sentirá más cómoo en Disfrutar: amigos, familia, parejas…? ¿A qué tipo de público, principalmente, va dirigido su restaurante?

A todo el mundo que le guste la gastronomía y que esté abierto a experiencias gastronómicas nuevas.

¿No cree que actualmente se presta demasiada atención al factor estético de los alimentos? ¿No es el sabor lo más importante?

Para nosotros lo más importante es el sabor, la realización técnica y el aporte conceptual. En Disfrutar no hay ningún plato donde el espectáculo sea gratuito. De hecho, huimos de esto. Nosotros nos centramos en el contenido, no en la forma.

Hablemos de la degustación del menú.

Nosotros ofrecemos tres menús. Uno con dieciocho platos, otro con veinticinco y el más completo con treinta y dos. Tenemos una filosofía de menú degustación largo, el tipo de cocina que practicamos necesitamos «contarlo» con varios pases, y para que tenga sentido la experiencia gastronómica necesitamos que el menú sea largo. Eso sí, servido a gran velocidad, para que el ritmo de la degustación sea constante y no caiga en ser aburrido.

¿Tratan de contar alguna historia mediante sus platos?

Sí, siempre que se haga un menú

degustación tiene que tener un sentido. Un menú es como una canción, las notas deben estar bien colocadas y con sentido; sino puede convertirse en un desastre. Es un hecho muy importante saber ordenar bien los platos para que estén bien enlazados y los platos entre sí se compenetren.

¿Cómo es el proceso de creación de los platos y cómo se determinan las combinaciones gustativas?

El proceso creativo es muy complejo, con una respuesta no se puede describir. Las ideas pueden surgir de múltiples formas distintas y los métodos creativos utilizados son infinitos. Lo que está claro es que siempre partimos de una idea, posteriormente la desarrollamos y por último creamos un plato que cuando decidimos que tiene el nivel creativo deseado, servimos al cliente.

Las combinaciones gustativas se pueden hacer basadas en la memoria histórica culinaria, en la asociación de productos similares y, como no, ¡probando mucho!

Y última pregunta-petición. Por favor, ¿puede desvelar a nuestros lectores alguna receta sencilla y deliciosa, con la que podrán, por ejemplo, sorprender a sus amigos rusos e invitados.

Le adjuntamos la receta de la yema de huevo crujiente con gelatina de setas. ¡Seguro que les encantará!

YEMA DE HUEVO CRUJIENTE CON GELATINA CALIENTE DE SETAS

ХРУСТЯЩИЙ ЖЕЛТОК С ГОРЯЧИМ ЖЕЛЕ ИЗ ГРИБОВ

ИНГРЕДИЕНТЫ ДЛЯ БЛЮДА НА 10 ЧЕЛОВЕК

Для грибного сока:
- ❑ 400 г белых грибов (боровики)
- ❑ 400 г лисичек
- ❑ 50 мл воды и 50 мл соуса Jang Sauce

❶ Очистить грибы от земли.
❷ Нарезать грибы соломкой.
❸ Замочить грибы в соусе Jang Sauce с водой в закрытой кастрюле.
❹ Варить в течение 20 минут, чтобы грибы выпустили весь сок.
❺ Отфильтровать через марлю и положить в холодильник.

Для горячего желе из грибного сока:
- ❑ 500 г грибного сока (полученного в предыдущей процедуре)
- ❑ 1,5 г порошка агар-агар
- ❑ Один лист желатина 2 г (предварительно замоченный в холодной воде)
- ❑ Соль
- ❑ 10 пустых яичных скорлуп

❶ В грибной сок добавить соль по вкусу.
❷ Добавить порошок агар-агар, постоянно помешивая венчиком. Довести до кипения, постоянно помешивая.
❸ Снять пенку и убрать с огня, добавить желатин и залить 50 г этой смеси в каждую из пустых скорлуп.
❹ Поставить в холодильник на 3 часа.

Для земляного масла:
- ❑ 100 г свежего мха
- ❑ 50 мл кукурузного масла

❶ Смешать масло с мхом и запечатать в вакуумную упаковку.
❷ Нагреть упаковку с маслом. Для этого поместить ее в пароварку на 2 часа при температуре 65° С.
❸ Достать из пароварки и положить в холодильник на сутки.
❹ Процедить через марлю.

Для темпуры:
- ❑ 500 г пшеничной муки
- ❑ 400 мл воды
- ❑ 10 г сахара
- ❑ 5 г соли
- ❑ 15 г прессованных дрожжей

❶ Добавить в дрожжи в 100 г теплой воды, добавить сахар и затем оставшуюся воду.
❷ Добавлять медленно муку в воду, постоянно помешивая, после чего добавить соль.
❸ Перемешать и убрать в холодильник на 6 часов.

Также потребуется:
- ❑ 10 экологических яиц
- ❑ 2 л оливкового масла 0,4
- ❑ 200 г пшеничной муки
- ❑ Соль

ПОСЛЕДНИЙ ШТРИХ И ПОДАЧА

❶ Нагреть масло до 180 °С.
❷ Разогреть скорлупу с грибным желе в пароварке.
❸ Осторожно отделить желток, сохраняя их целостность, посыпать мукой, также осторожно обвалять их в темпуре (кляре) и обжарить по одному, чтобы они получились хрустящими снаружи, но жидкими внутри.
❹ Убрать излишек масла и добавить соль по вкусу.
❺ Подать яичную скорлупу с горячим грибным желе в специальной красивой миске и добавить пару капель земляного масла. Положить желток поверх темпуры и подавать.

INGREDIENTES PARA 10 PERSONAS

Para el jugo de setas:
- ❑ 400 g de ceps
- ❑ 400 g de trompeta de los muertos
- ❑ 50 ml de agua y 50 ml de Jang Sauce

❶ Limpiar las setas de tierra.
❷ Laminar las setas en juliana.
❸ Poner las setas junto al Jang Sauce y el agua en una olla tapada.
❹ Cocer durante 20 min, consiguiendo que la seta suelte todo su jugo.
❺ Colar apretando por estameña y guardar en la nevera.

Para la gelatina caliente de jugo de setas:
- ❑ 500 g de jugo de setas (elaboración anterior)
- ❑ 1,5 g de agar-agar en polvo
- ❑ 1 hoja de gelatina de 2 g (previamente rehidratada en agua fría)
- ❑ Sal
- ❑ 10 cáscaras de huevo vacías

❶ Poner el jugo de setas a punto de sal si fuera necesario.
❷ Añadir el agar-agar en polvo y remover con la ayuda de un batidor de mano. Llevar a ebullición sin dejar de remover.
❸ Espumar y retirar del fuego, añadir la gelatina escurrida y disponer 50 g de esta mezcla dentro de cada cáscara de huevo vacía.
❹ Cuajar en la nevera durante 3 horas.

Para el aceite de tierra:
- ❑ 100 g de musgo fresco
- ❑ 50 ml de aceite de maíz

❶ Juntar el aceite con el musgo y envasar al vacío.
❷ Calentar la bolsa con el aceite a 65 ºC durante 2 horas en el baño maría.
❸ Sacar del baño maría y dejar reposar en la nevera durante 24 horas.
❹ Colar por estameña y guardar.

Para la tempura:
- ❑ 500 g de harina de trigo
- ❑ 400 ml de agua
- ❑ 10 g de azúcar
- ❑ 5 g de sal
- ❑ 15 g de levadura prensada

❶ Disolver la levadura en 100 g de agua tibia, añadir el azúcar y el resto de agua.
❷ Ir añadiendo poco a poco la harina al agua mezclando sin parar, y por último la sal.
❸ Mezclar y guardar en la nevera durante 6 horas.

Otros:
- ❑ 10 huevos de corral
- ❑ 2 l de aceite de oliva 0,4
- ❑ 200 g de harina de trigo
- ❑ Sal

ACABADO Y PRESENTACIÓN

❶ Calentar el aceite a 180 ºC.
❷ Calentar las cáscaras de huevo con la gelatina de setas en el baño maría.
❸ Desclarar los huevos, separando las yemas con cuidado para que queden enteras, enharinarlas, pasarlas por la tempura con mucho cuidado y freír una a una, consiguiendo que queden doradas y crujientes exteriormente y líquidas en el interior.
❹ Escurrir las yemas, poner a punto de sal.
❺ Disponer la cáscara de huevo con la gelatina caliente en un cuenco de presentación y aliñar con unas gotas de aceite de tierra. Colocar la yema de huevo en tempura encima y servir.