



La triada creativa de

DISFRUTAR

Mateu Casañas,

Oriol Castro y

Eduard Xatruch

Los tres **chefs al frente de Disfrutar** -reconocido como el *mejor restaurante del mundo* y que ostenta **3 estrellas Michelin**- han convertido su restaurante en el epicentro de la *alta gastronomía*. En esta entrevista, nos revelan cómo armonizan *trabajo, creatividad, técnica y complicidad* para convertir cada plato en una experiencia única que desafía los sentidos, las emociones y las expectativas de quienes tienen la suerte de sentarse a una de sus mesas.

CRÉDITOS
FOTOGRAFÍA_ JAVIER DÍAZ DE LUNA
LOCALIZACIÓN_ RESTAURANTE DISFRUTAR



Cuál es la filosofía gastronómica de Disfrutar?

Edward Xatruch: La filosofía gastronómica que tenemos aquí en Disfrutar es, sin ninguna duda y como su nombre indica, intentar que el cliente disfrute, pero sobre todo que se emocione a través de nuestra cocina.

A nivel más técnico, nosotros intentamos hacer una cocina creativa en la que la búsqueda de técnicas y conceptos nuevos es nuestro leitmotiv. Lo que tratamos de hacer como cocineros es abrir nuevos caminos a través de estas nuevas técnicas, nuevos conceptos o nuevos productos, que permitan brindar al cliente experiencias realmente nuevas; todo esto tamizado con la intención de crear nuestro propio estilo de cocina y sobre todo de gustar mucho a la gente. Esas comidas de las que puedes acordarte toda la vida son aquellas que te despiertan emoción.

¿Cómo definiríais vuestro estilo de cocina entonces?

EX: Nuestro estilo de cocina es creativo, muy marcado en el mediterráneo, no simplemente por la utilización de productos, sino también porque hacemos una cocina fresca, en la que predomina el mar y la huerta más que la carne... Creo que durante estos 10 años hemos sido capaces de construir un estilo que nació en El Bulli, pero que nosotros tres aquí en Disfrutar hemos evolucionado buscando nuestro camino, sin renunciar a la creatividad, pero siempre al servicio del sabor y del producto.

¿Cómo es el punto de partida en vuestro proceso creativo?

EX: Siempre decimos que el punto de partida del proceso creativo es infinito porque la idea surge de muchas formas distintas. Para que nos entendamos, una idea puede surgir a partir de un producto que nos traigan nuevo, a raíz de simplemente una idea para hacer una combinación o para hacer una técnica nueva, puede surgir cuando nos traen un utensilio o una maquinaria que nos permite hacer cosas que antes no podíamos hacer, o también por una necesidad; por ejemplo, que empiece la temporada de angulas y que queramos hacer un plato con ellas. Las ideas surgen de muchos inputs. También puedes provocar que surjan: nosotros a veces, si estamos un poquito bloqueados, decimos que vamos a cazar ideas y nos vamos al mercado del Ninot, aprovechamos un viaje, nos vamos a alguna tienda o miramos un libro de cocina porque siempre, cuando estás con el chip de intentar captar algo, las ideas surgen de todas partes. Lo que sí que está claro es que cuando surge una idea, del modo que sea, después hay que ir a la cocina y hay que trabajarlo. Y esto es importante. Empezamos con la idea, pero después no es mirar al cielo y apuntar ideas en un papel, nuestra necesidad como restaurante es generar platos, generar técnicas y generar conceptos que sean palpables. Muchas veces la idea con la que partimos, cuando nos ponemos a trabajar en cocina, deriva en otra cosa, totalmente diferente a la idea inicial, pero que a lo mejor es igual o mejor que la primera.

¿La creatividad se entrena?

EX: Yo diría que rotundamente sí. Creemos que para ser creativo debes tener una intención, tienes que tener

una pasión, la creatividad no se puede forzar. Una persona mentalmente tiene que sentir la creatividad, aunque seguramente trabajando podría desarrollarla. Nosotros mismos con los años nos hemos dado cuenta de que cada vez tenemos más conocimiento y más herramientas para ser creativos. Y la creatividad, cuanto más se ejercita y más recursos tienes, más garantías de éxito puedes lograr.

¿Qué papel juegan la ciencia y la tecnología en la cocina de Disfrutar?

EX: La ciencia y la tecnología en Disfrutar juegan un papel importante, pero como diría que puede jugarlo en cualquier cocina profesional del estilo que sea; pensemos que una nevera es tecnología, el saber emulsionar una mahonesa es ciencia y nosotros es una cosa que siempre hemos saldado con mucha naturalidad. Cuando hablamos de ciencia, lo entendemos como conocimiento, entendemos que cuanto más se sepa de las reacciones tanto físicas como químicas que ocurren cuando cocinamos, mejor entenderemos el porqué de las cosas y también podremos dominar más la técnica o las elaboraciones para conseguir los resultados que queremos. La tecnología también es muy importante, tanto desde el punto de vista operativo -en el sentido de que la tecnología nos ayuda a ser más eficaces en todos los procesos y no solo en cocina, también en gestión de sala, por ejemplo-, hasta toda la maquinaria y utensilios que hoy en día podemos encontrar en una cocina profesional para trabajar de una forma óptima. Por otro lado, a nivel creativo la tecnología es importante para crear técnicas o conceptos nuevos.

¿Cómo hacéis para que el equipo de cocina comparta y mantenga la misma pasión y precisión en cada plato?

Mateu Casañas: Pues trabajando codo con codo con ellos. Estando el máximo de días posibles en los servicios del restaurante hace que todos entendamos que formamos parte de una misma familia. El bien colectivo del grupo es el que prima y el que suma. En ese sentido, intentamos hacerlos partícipes de todo, de la toma de decisiones, de las reuniones que hacemos semanalmente, de la sesión de creatividad, en la que todos los que quieren pueden participar y aportar sus ideas y su visión sobre los platos en los que estamos trabajando, o para trabajos temáticos de algún producto concreto. En el día a día nos mostramos cercanos e intentamos hacerles ver que forman parte de este proyecto. Creemos que es la mejor fórmula para que ellos sientan que cada día debemos, entre todos juntos, dar lo mejor que tenemos dentro para toda la gente que viene con unas expectativas muy altas para disfrutar de una experiencia diferente en nuestro restaurante.

¿Cómo veis la relación entre alta gastronomía y sostenibilidad? ¿Habéis implementado algún cambio para ser más responsables con el medio ambiente?

MC: La alta gastronomía como sector no puede ser ajena a las necesidades que tiene nuestro mundo desde un punto de vista global, y la sostenibilidad es uno de los conceptos de los que más se habla a día de hoy en todos los ámbitos.

Nosotros podemos decir que, desde hace ya muchos años, estamos muy concienciados. Estamos en un mundo en el que somos cada vez más personas, hay muchos proyectos y todo el mundo tiende a consumir

quizás más de lo que necesita. En ese sentido, hay muchas tareas y muchas acciones que desde nuestro punto de vista se pueden hacer en el día a día, como intentar consumir menos y gestionar más y mejor los productos que hay en nuestras manos. En ese aspecto, hay muchos puntos en los que hemos ido trabajando, desde la gestión de los residuos, a cómo trabajamos y consumimos los productos que necesitamos para llevar a cabo nuestra gastronomía -siempre de alta calidad y de proximidad-, así como la gestión de recursos como puede ser la electricidad de los propios locales.

¿Cuál ha sido el mayor reto que habéis enfrentado desde que abrió sus puertas Disfrutar hace ya 10 años?

MC: Quizá desde un punto de vista de gestión, fue la propia apertura. Hablamos de un proyecto ambicioso en cuanto a la oferta gastronómica que habíamos planteado, pero hubo un reto mayúsculo desde un punto de vista de gestión: el COVID. Nosotros somos un proyecto más bien pequeño desde el punto de vista de la inversión (que nosotros mismos soportamos) y, por tanto, no tenemos mucho margen de maniobra y, en ese sentido, el COVID nos planteó un reto existencial. Realmente estuvo a punto de cargarse el proyecto, pero supimos mantenernos firmes en el camino que habíamos trazado. Y la única forma que Oriol, Edward y yo mismo sabíamos era cocinando, continuando con la innovación, con la creatividad y con todas esas ganas, ansias y pasión por mantener Disfrutar. Eso fue lo que nos llevó a continuar vivos y con un proyecto tan interesante como el que tenemos hoy.

¿Cómo manejáis la presión de mantener vuestro estatus en la escena gastronómica actual?

MC: Bien, nosotros somos muy partidarios de continuar aferrándonos a nuestro trabajo diario, mantener los pies en el suelo, nuestras responsabilidades muy cercanas, que son cuidar al equipo y cuidar a los clientes, e intentar hacer un producto diferencial y con mucho valor añadido. Nuestras labores diarias nos mantienen muy ocupados y quizás ese sea uno de los antidotos más claros y concretos para gestionar esta presión. Al final, creemos, y así lo hemos dicho y defendido, que los reconocimientos que recibe Disfrutar forman parte o son una consecuencia del propio trayecto que escribe la cocina que nosotros llevamos a cabo.

En ese sentido, no nos provoca más presión. Somos conscientes de que la gente tiene muchas expectativas cuando entra por la puerta, pero intentamos mantener nuestra atención, concentración y sacar lo mejor que llevamos dentro para que la gente encuentre aquello que espera.

¿Qué emociones o sensaciones esperáis que los comensales experimenten en Disfrutar?

MC: En Disfrutar siempre intentamos trabajar una oferta gastronómica a partir de las emociones y las sensaciones, la memoria que el cliente pueda tener. Es evidente que nos visitan clientes de muchas partes del mundo y eso es un reto mayúsculo porque no todos tenemos los mismos recuerdos de cuando éramos pequeños en cuanto a elaboraciones, sabores, olores o platos tradicionales que hemos vivido en nuestras casas.

Intentamos apelar a esa emoción que cada comensal puede sentir en relación a su infancia o con un producto peculiar, y debe ser algo muy genérico, muy internacional para que sea entendible por cualquier persona, sea de donde sea. Desde Disfrutar siempre hemos tenido muy claro que una experiencia como la nuestra tiene que pasar sí o sí a través de las emociones y las sensaciones que una persona pueda vivir en nuestra casa.

¿Cómo trabajáis para crear una experiencia multisensorial en cada visita al restaurante?

Oriol Castro: Sin duda alguna, todo esto es fruto de un trabajo de tiempo y de mucha reflexión. En principio, para nosotros la calidad son 360 grados, y desde que la persona intenta reservar, el trato tiene que ser fantástico. Cuando el comensal llega al restaurante, lo recibe el equipo de reservas con un trato exquisito, pasa por todo el restaurante y se le explica para que pueda ver y entender nuestro espacio y nuestros orígenes; pasa por el medio de la cocina y después ya va a mesa, donde lo atienden los maîtres, los sommeliers y los camareros. Después, cuando llegan los platos, queremos que estos transmitan y lleguen al cliente de una forma muy profunda, para nosotros son muy importantes los sentidos como punto de partida para crear, y tenemos platos muy representativos, como pueden ser los clásicos, como podría ser el gazpacho, para que la gente inter venga y para que participen la vista, el olfato, el tacto... los recuerdos, la memoria...

Tenéis el mejor restaurante del mundo, con 3 estrellas Michelin. ¿Después de eso qué?

OC: Bueno, nosotros nunca hemos mirado por los premios, siempre hemos mirado por el cliente. Y aunque te den el premio de mejor restaurante del mundo, no te puedes perder y tienes que seguir trabajando, como hemos hecho siempre. Nosotros seguimos trabajando para mejorar, evolucionar e ir buscando esas técnicas y conceptos tan representativos que intentamos crear, para después poderlas compartir con los cocineros de todo el mundo. Resumiendo muy fácilmente: siempre queremos seguir siendo mejores y mejorar en nuestros restaurantes, tanto en Compartir Cadaqués, Compartir Barcelona o Disfrutar, que es el restaurante más emblemático.

¿Dónde habéis comido mejor en vuestra vida?

OC: Yo creo que en todos los países del mundo donde hemos estado se come muy bien. Tenemos comidas increíbles que podemos recordar, tanto creativamente como tradicionalmente. Hemos de valorar la cocina desde muchos puntos de vista, y sin duda alguna, yo creo que en España, comemos increíblemente. Hay un gran nivel de restaurantes y de cocineros, repito, desde cocina tradicional, a cocina moderna, pasando por la de un simple bar.

¿Qué se viene en los próximos meses?

OC: Como siempre, ir tirando hacia adelante, trabajando, haciendo las cosas muy bien hechas, con algún proyecto que tenemos pequeñito, como puede ser el tercer volumen de *Disfrutar*, en el que hay mucho trabajo de fotografía y de recetas, es un trabajo a largo y corto plazo.

