

Eduard Xatruch: “No treballem per tindre reconeixement d’estrelles, sinó pels clients”

[Esther Figuera](#) 14 de setembre de 2018



Eduard Xatruch, xef vila-secà amb prestigi internacional. Foto: Joan Valera

-Què creus que és el més important a l'hora de cuinar?

Sobretot, que tinguis ganes de fer-ho bé. L'important és que quan cuinis estiguis enamorat del que estàs fent i pensis que és per la persona més important de la teva vida; que et deixis tot l'afecte que tinguis fent-ho bé. Cuinar és un ofici on necessites tots els sentits per concentrar-los en un plat. Les ganes de treure un producte bo i les ganes de fer una cosa ben feta són essencials a l'hora de cuinar.

-Tenint això al cap, com descriuries la teva cuina?

La meua cuina? Hauria de parlar de la nostra cuina, juntament amb l'Oriol

Castro i el Mateu Casañas perquè són els meus socis i vam treballar junts a *elBulli* de Ferran Adrià. Nosaltres tenim una cuina d'equip i amb els noms que tenim als nostres restaurants *Compartir* i *Disfrutar* són una declaració d'intencions; som una cuina per gaudir. Els tres som uns cuiners creatius que intenten que els plats sorprenguin, que aportin alguna cosa i que siguin bons perquè amb aquests components el record del plat pot quedar gravat a la memòria. El millor que ens passa a tothom queda gravat i triga anys o mai s'oblida; per això, intentem que als clients els hi quedi el record únic del plat perquè mai se'l treguin del cap.

–*Compartir* i *Disfrutar* tenen coses d'*elBulli*?

Vaig estudiar a l'escola de Cambrils i vaig treballar a La Pineda, a Salou i a Reus; i vaig acabar aterrant a *elBulli* de pràctiques i em vaig quedar a treballar, allà va ser on vaig conèixer a l'Oriol i a en Mateu. L'any 2012, vam tancar *elBulli* i vam decidir fer el nostre camí obrint un restaurant que és el *Compartir*. El *Compartir* és una cuina que poc té a veure amb *elBulli* perquè és un restaurant de caràcter més informal de cuina moderna, encara que també hi ha alguna cosa de cuina tradicional. Podríem dir que és una cuina del pica a pica; per tant, seria el restaurant al qual ens agrada anar a menjar, al que hi aniríem cada setmana.

Per la seva banda, el *Disfrutar* és un restaurant que va néixer perquè nosaltres, com a cuiners creatius, teníem la necessitat de crear un establiment on ens poguéssim deixar anar. És un restaurant personal i que té moltes coses nostres d'*elBulli* perquè aquest restaurant ens va acompanyar a lo llarg de molt de temps i el passat és una cosa que no podem esborrar. Llavors, no és que el *Disfrutar* s'assembli a *elBulli*, sinó que és la nostra evolució com a cuiners fent la cuina que ens agrada; hi poden haver plats que recordin més o menys la línia d'*elBulli*, però és la cuina que nosaltres portem dins. *Compartir* i *Disfrutar* són un reflex de la nostra cuina.

-De moment, el *Disfrutar* té 2 estrelles Michelin, com et sents sobre això?

Fa 3 anys i mig que vam obrir i tindre 2 estrelles Michelin és un gran

assoliment i aquest any estem al número 12 d'un total de 100 a la guia OAD dels millors restaurants europeus i l'any passat vam quedar al lloc 55 dels millors restaurants del món i ens van donar el premi The Miele One To Watch, és a dir, que ens reconeixia com el restaurant amb més potencial. Aquests reconeixements són una responsabilitat i un regal a la vegada. Però és cert que nosaltres no treballem per tindre reconeixement d'estrelles ni de llistes, sinó que ho fem pels clients. Per nosaltres, les estrelles són els 50 clients que entren cada dia en el *Disfrutar* i en el *Compartir*. La gran sort que tenim és que, fent la cuina que volem, cada dia els restaurants estan plens.

-Per què seguïu utilitzant l'oli de la Cooperativa Agrícola de Vila-seca als vostres restaurants?

Perquè la cuina és una cosa personal. Llavors, igual que un japonès farà servir molta salsa de soja perquè és el que ha menjat des de petit, nosaltres som catalans d'aquí de tota la vida i des de petits estem acostumats a l'oli de Siurana de Vila-seca. Quan estàs acostumat a les notes gustatives d'un tipus d'oli és molt difícil acostumar el teu paladar a un altre i l'oli és un producte molt present a l'hora de cuinar; és un dels que més s'utilitzen. Llavors nosaltres ens sentim més còmodes a l'hora de cuinar amb l'oli de Vila-seca.

-Podries descriure el que significa Vila-seca per tu?

Vila-seca significa molt, és casa meva. Jo vaig viure a Vila-seca dels 0 als 16 anys, he anat al col·legi aquí i els meus primers amics són d'aquí; llavors la primera part de la meva vida la vaig passar a Vila-seca. Avui dia, els meus pares i part de la meva família segueixen al municipi; Vila-seca és família. Visc i treballo a Barcelona, he viscut a Roses i tenim Cadaqués que me l'estimo molt; però Vila-seca és el primer que m'ha vist néixer; significa molt.

-Els tres estimeu el Tarragonès, no heu pensat a obrir un restaurant en aquest territori?

Ho hem pensat moltes vegades però és com tot, nosaltres no tenim gens de pressa. Ens arribem moltes ofertes i projectes per obrir restaurants i al

final el que compta és en quin moment de la vida ens trobem. Hi ha moments on personalment i empresarialment tens la necessitat de fer una cosa i la fas. Nosaltres estem molt vinculats amb el Tarragoní, jo sóc tarragoní “a tope”. Clar que tot el que té a veure amb casa nostra ens agrada i el Tarragonès és fantàstic i té moltes facilitats. Llavors, ens faria il·lusió? I tant que ens faria, però ja es veurà.