

◆ BON VIVEUR ◆

Bon Viveur > Chefs

PORTADA RESTAURANTES NOTICIAS LIFESTYLE PRODUCTO CHEFS FOODIES AFONDO OTROS

Mateu Casañas, trabajo diario al servicio del disfrute

Mateu Casañas trae el gusto por la gastronomía de casa, aderezado por sus años en la cocina de ElBulli. Cabeza visible de Disfrutar con Castro y Xatruch, se ha ganado a pulso su merecido éxito.



Joan Valera

Síguenos...



Nuestros patrocinadores

f t ✉ Por **Héctor Hernández**, 11 de abril de 2019

El 33% de los restaurantes Disfrutar y Compartir tiene mucho que contarnos. Se formó junto a Castro y Xatruch bajo la batuta de Ferran Adrià en ElBulli, donde entró en 1997. Para entonces ya había mamado mucha gastronomía en **el restaurante familiar que regentaban sus padres**. Pasó por Mas Pau donde colaboró con Xavier Sagristà, hizo méritos en Londres llevando la cocina de una prestigiosa cadena hotelera.

Mateu Casañas (Gerona, 1977) responde a nuestro cuestionario con sinceridad y cercanía, quizás sin darse cuenta de que hoy día es uno de los mejores cocineros del mundo, manifiesta discreción y **modestia imposible de trasladar a sus creaciones** en cocina. La realidad en su caso se impone por su propio peso.

¿EN QUÉ MOMENTO CONCRETO DE TU VIDA SUPISTE QUE SERÍAS CHEF?

Buena pregunta... En el momento en que me puse ante unos fogones.

Recomendados



Eduard Xatruch, alta cocina de valores y sabores

¿QUÉ INGREDIENTE HAS DESCUBIERTO ÚLTIMAMENTE Y NO PUEDES SACAR DE TU COCINA?, ¿POR QUÉ?

Te diré algo más estacional por decirlo así: la **trufa** y hasta que se acaba la temporada.

¿QUÉ DEBE TENER LA COCINA EN EL FUTURO?

Mucha humildad, transparencia y sinceridad hasta el extremo.

¿... Y QUÉ NO DEBE TENER?

Egos demasiado crecidos.

¿CUÁL ES EL RESTAURANTE QUE NO OLVIDARÁS EN TU VIDA?

ElBulli.

¿A QUÉ RESTAURANTE, BAR O TABERNA TE GUSTA IR HABITUALMENTE?

Cal Campaner, en Rosas.

¿QUÉ TRES COSAS NUNCA PUEDEN FALTAR EN EL ESPACIO FÍSICO DE TU COCINA?

Un fogón, un cuchillo y un horno.

¿Y QUÉ TRES COSAS NUNCA TE GUSTA QUE ESTÉN EN ELLA?

La desgana, la falta de profesionalidad y el desamor hacia el oficio.

¿CUANDO DUERMES SUEÑAS CON COCINA? EN CASO AFIRMATIVO, ¿CUÁL FUE TU SUEÑO MÁS SORPRENDENTE?

No, no acostumbro a soñar con cocina.

EN MENOS DE 140 CARACTERES, ¿CÓMO EXPLICARÍAS TU COCINA?

Intentamos hacer una cocina sincera, con sabor, primando siempre el disfrute de los comensales y que la gente retenga en la memoria su paso por el restaurante como uno de sus momentos más placenteros que puedan recordar. Intentamos que sea así.

¿QUÉ PLATO DE TU INFANCIA TE GUSTARÍA REINVENTAR?

Por cualquiera donde cualquier cliente haya podido encontrar la emoción más pura y más limpia que haya imaginado.

¿POR QUÉ PLATO TE GUSTARÍA SER RECORDADO?

El suquet que hacia mi madre.

SI SÓLO TUVIERAS 5 INGREDIENTES, ¿CUÁLES SERÍAN Y QUÉ PLATO HARÍAS CON ELLOS?

¡Lo pones difícil eh! El agua, la sal, el aceite de oliva, la harina y el romero o el tomillo, una hierba aromática. Con ellos hacer un buen pan, base de nuestra alimentación.

¿CUÁL ES LA MEJOR CIUDAD GASTRONÓMICA DE TODAS LAS QUE HAS IDO?

Ahora mismo te tendría que decir Donosti. Justo he aterrizado allí, y cada vez que la pisas te das cuenta de que respira por los cuatros costados gastronomía, saber hacer y ganas de hacer las cosas bien hechas desde cualquiera de los niveles.

¿QUÉ RESTAURANTE EN QUE NO HAS ESTADO TE GUSTARÍA ESTAR?

Noor, en Córdoba.



Oriol Castro, pasión creativa al servicio de los sentidos



Disfrutar, otro 'hijo' de elBulli

¿QUÉ HACES CUANDO NO COCINAS?

Intento pasar el máximo tiempo con los míos y disfrutar de cada uno de los momentos que me prestan, porque este oficio es muy duro y cuesta encontrar tiempo para ello.

¿QUÉ TÓPICO SOBRE LOS COCINEROS ES CIERTO?

Pues sinceramente el que no paramos de trabajar, el que nos dedicamos sí o sí a nuestro oficio y el que nos une la pasión por llegar a la gente y transmitirles a través de la comida nuestra más sincera y humilde manera de entender la gastronomía.

¿CÓMO SERÍA TU DÍA GASTRONÓMICO PERFECTO?

Seguro que más allá de comidas copiosas y abundantes, sería un no parar de ir haciendo pequeños momentos e instantes a lo largo de todo el día, desde el desayuno hasta la cena. No olvidarse de ninguno de los momentos importantes, ya sea un buen desayuno, almuerzo, una merienda a media tarde, ese vermut de mediodía, poder disfrutar cada uno y todos los instantes que te permiten conectar la gastronomía con el día a día.

¿QUÉ DEBE TENER SÍ O SÍ UN BUEN GASTRÓNOMO?

Criterio. Saber qué es lo que está comiendo y ser capaz de valorar en la medida de lo que se perfile el trabajo que hay detrás de una puesta en la mesa.

¿CON QUÉ POSTRE ACABARÍAS ESTA ENTREVISTA?

A día de hoy con unos bombones de chocolate.

Héctor Hernández

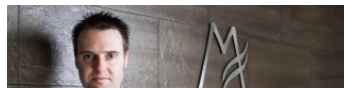
Ciudadano del mundo y amante de la gastronomía de cualquier país. Buen bebedor de cerveza, siempre en busca del ron perfecto y distinguida compañía en torno a una mesa. Lo mejor de un restaurante puede ser su hilo musical.



Artículos relacionados



Javier Torres y Sergio Torres, gastronomía que corre por las venas



Fran Martínez, la personalidad del producto de La Mancha



Eneko Atxa, el presente creativo de la gastronomía



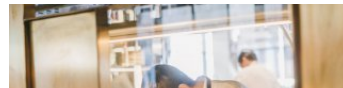
Dario Burattini, en busca de la autenticidad gastronómica



Leandro Gil, la tradición navarra cocinada desde la juventud



Mario Rodríguez y Jennise Ferrari, evolución gastronómica en Canarias



Nanín Pérez, una joven promesa de la cocina del Mediterráneo



Eduardo Quintana, el chef que se bajó de la bicicleta para cocinar

Contenido patrocinado