

“Fem una cuina propera i assequible”

“Amb Compartir teníem ganes de provar el vessant més empresarial”

“Hem trencat amb el tipus de cuina d'El Bulli pel que fa al menú de degustació i en l'aspecte més creatiu i avantguardista”



Foto: EL PUNT AVUI.

Els últims tres caps de cuina d'El Bulli van obrir el restaurant Compartir de Cadaqués al mes de maig, i ja ha obtingut el reconeixement de la guia Repsol.

Com va néixer el Compartir? Sempre estàs pensant en què pots fer, què podries muntar però teníem el ritme frenètic d'El Bulli, que cada temporada que tancava ja pensaves en la pròxima. Hi havia la pressió des del punt de vista creatiu i d'innovació, i no ens donava temps de pensar en projectes personals. La parada que El Bulli va programar a partir del juliol del 2011, per donar peu a un període de reflexió i de transformació cap a la fundació, ens va donar l'aire suficient per poder reflexionar una mica per tirar endavant el

projecte de Compartir. El tipus de cuina és semblant? Hi havia un camí, que era seguir l'estil de cuina que fèiem a El Bulli però vam decidir trencar per complet amb el tipus de cuina pel que fa al menú de degustació i en l'aspecte més creatiu i avantguardista. Vam optar per fer una cuina més tradicional, bastant més propera al gran públic i on tothom s'hi pogués sentir identificat. Al nostre entendre, hem fet una oferta atractiva per a molta gent, amb pinzellades que donen un valor afegit i un tret diferencial amb els restaurants amb què has de competir per trobar el nostre propi espai dins d'un sector en què, a dia d'avui, estem passant el que estem passant. Què hi trobarem, al Compartir? És una cuina amb unes arrels molt agafades al territori, però amb uns tocs diferencials i alhora amb moltes influències d'altres cuines del món de resultes del camí que hem fet a El Bulli. Per tant, alguna influència sí que hi trobem... Ara tens influència, per exemple, des del punt de vista tècnic o de combinació de sabors o de l'elaboració, de dissenyar l'oferta. Hem trencat amb el que fèiem a El Bulli des del punt de vista del menú de degustació o de buscar sempre la sorpresa, la tècnica nova, el concepte nou. Hem optat per una carta de dos fulls, amb primers i segons a l'estil de les cartes clàssiques. Quin plat no podem deixar de demanar, al Compartir? No et podria dir un plat estel·lar perquè intentem que cada plat aporti ta quelcom a la carta. Les amanides, les sardines, les anxoves. Intentem treure el màxim de cada producte. Per exemple, treballem les ostres de 9 maneres, tenim 3 versions de tonyina perquè el client pugui triar diferents maneres de menjar el mateix producte. Un dels nostres trets diferencials és que fugint del menú de degustació estipulat, és el mateix client qui el fa. Pots demanar plats i amb el concepte de Compartir, el que acabes fent és un menú de degustació al teu aire, al mig de la taula i per tots. Tots els plats de la taula vénen preparats. Per exemple, no t'has de posar a desossar cap gran peça de carn. Et ve ja racionat, llavors agafes la teva ració te la poses al plat. Quina acceptació ha tingut? Ens hem sorprès perquè hem tingut una bona temporada. La gent que ha vingut n'ha sortit contenta i la prova més contundent, per nosaltres, és que tenim un volum de clientela força acceptable tot i el poc temps que fa que tenim obert. Si la gent torna a casa teva senyal que s'hi sent a gust, l'han tractat bé i ha menjat bé. Si som capaços de fer un espai acollidor, on et tractin bé i a sobre mengis bé, ja era el nostre èxit a l'hora de fer la feina. Estem satisfets. S'han trobat clients que pensen trobar-hi la cuina d'El Bulli? Sí, algun cas n'hem trobat, puntual. No és majoritari, ni de bon tros, però sí que algú venia referenciat que som els últims caps de cuina d'El Bulli, i hi venien a buscar quelcom similar i no ho han trobat. Però encara ens sentim més satisfets perquè l'oferta que tenim els ha cobert les expectatives. Com van saber que tenien un sol de la guia

Repsol? Doncs si sóc sincer, per la premsa. No ho sabíem. Nosaltres hem muntat el restaurant amb el convenciment d'anar fent la feina ben feta cada dia, i no estàs pendent de reconeixements sinó de la feina que fas. A més, ens el van donar quan estàvem de vacances. Estem en un lloc molt estacional i el que marca que tinguis més o menys públic és el flux de persones. Si tinguéssim el restaurant a Barcelona seria diferent, perquè llavors tota la massa ve cap allà, però aquí el que marca les temporades és el turisme pur i dur. Esperaven tenir cap reconeixement, en tants pocs mesos? He tingut felicitacions però també reaccions de sorpresa perquè fa pocs mesos que tenim obert. Sóc del convenciment que sí que fa poc temps que tenim obert, però que fa molt que ens dediquem a l'ofici. Per tant, suposo que també és un reconeixement a la feina ben feta fins ara i al fet que ara continuem amb el Compartir. Estem contents perquè si en 8 mesos hem estat capaços de donar a entendre a la gent què és el que fem, això no fa més que reforçar el camí que hem escollit. El fet de venir d'El Bulli els crea un plus de pressió? Té coses bones i coses dolentes. Si ens van malament les coses, la gent diria "és clar, com que són d'El Bulli..." I si et va bé, et diuen el mateix. Des del punt de vista de la repercussió mediàtica ens ha anat molt bé, no serem hipòcrites, però té un altre vessant, l'expectativa del client que ve a menjar, que demana uns mínims no de qualitat sinó d'oferta gastronòmica. Això et crea una pressió que has de saber canalitzar. Nosaltres entenem que anem fent les coses bé. Si en comptes d'anar a Cadaqués fóssim a Barcelona, això també hauria estat no pitjor però diferent pel que fa a expectatives. El que nosaltres volíem era començar de zero. Sense amagar l'origen... És clar. Passa que al Bulli hem estat molt temps treballant com a cuiners però teníem ganes de provar el vessant més empresarial o més de gestió. Començant a Cadaqués amb el coneixement que és una plaça molt estacional, amb 6 mesos de feina i 6 mesos a nivell més reduït, ens permetia entendre què significa portar un negoci. Ara que són a la guia Repsol es plantegen obrir més dies durant la temporada baixa? Aquesta és una porta que no hem tancat mai des que vam obrir. Temps al temps. El pròxim objectiu que es marquen és l'estrella Michelin? No, no. Sincerament no anem per objectius. El que volem és que la gent que vingui a casa nostra se senti com a casa, en surtin ben atesos i hagin pogut gaudir d'un bon àpat. La resta no és tant una qüestió de tenir una, dues, tres estrelles sinó el convenciment de fer les coses ben fetes. Però t'ajuda a posar-te al mapa i quan algú escull on anirà a sopar, tenir un reconeixement com aquest fa que a la gent se li encengui la bombeta i pensi en casa teva. Però la feina del dia a dia és que la gent que ve a menjar se'n vagi satisfeta. El boca-orella és el que fa la feina. L'important és tenir un clientela que et permeti pagar el personal, el lloguer, les factures, i el sol de Repsol o l'estrella Michelin ajuda a fer que això sigui més viable. De vegades identifiquem un restaurant amb reconeixements amb un lloc car. Quins preus hi ha al seu restaurant? Hi ha una realitat que és que mantenir una infraestructura oberta al sector serveis genera despeses. També és veritat que com més serveis demanes més costos hi ha per tant més puja el preu. Quan arribes a restaurants amb tres estrelles Michelin això genera despeses de personal d'infraestructura i més, que a Europa són molt elevades. Nosaltres volíem transmetre una cuina propera i assequible. En pots sortir pagant 35, 40 o 50 euros, del Compartir. Pots parar un dia al migdia i menjar una amanida i un arròs, i sortirà per un preu, però si un altre dia ho fas una mica més gastronòmic també ho trobaràs. Explorar els dos camps ens dona la versatilitat de poder afrontar els temps que corren. La intenció no és apujar preus? No. El nostre objectiu és tenir una oferta gastronòmica relativament assequible, dins de la subjectivitat que té aquest terme, però assequible per poder-hi anar unes quantes vegades a l'any. No és una cosa de fer-ho un cop cada cinc anys, com a fet excepcional. Treballarem perquè continuï sent així. Suposo que van demanar consell a Ferran Adrià... Sí, home... evidentment! Després d'estar catorze anys amb ell hauria estat una mica absurd no demanar consell a una persona reconeguda com un dels millors cuiners del món. Això sí, el projecte l'hem començat amb independència d'El Bulli i del Ferran. Però és clar que hem escoltat els comentaris i consells de tothom, només faltaria. Cada persona que ve a menjar a casa i t'ha de dir alguna cosa prefereixo que t'ho diguin in situ perquè això et fa millorar. Què aportarà, el Bulli Foundation? És un projecte captivador per la gent de fora que ens visita. Ja és una atracció magnètica que tothom que vingui a passar un temps a Roses, Cadaqués o Girona tingui un lloc més de pelegrinatge per anar a veure quelcom interessant. El que fa és complementar l'oferta turística que ja tenim. I és el territori qui hi guanya. Són ingressos al sector de serveis. I el que s'acaba donant amb la fundació és una continuïtat a la tasca creativa, d'avantguarda i d'investigació que aquests anys ha començat El Bulli. No quedarà com una cosa testimonial dels anys que el Bulli ha estat obert. Es crea un nou concepte d'innovar en

gastronomia. En altres àmbits està completament establert, i en la cuina, no. Ser el primer en quelcom és important. El temps dirà si és una empenta definitiva per a la regió. Hi estan vinculats? Tots tres hi estem vinculats i ho compaginem amb el projecte Compartir. L'equip embrionari de la fundació està format pel mateix personal que vam acabar la temporada 2011 a El Bulli. Per què, a Cadaqués? Dels tres que som, l'Eduard i jo vivim a Roses. Estàvem convençudíssims que mantindríem la relació amb El Bulli, que de fet encara avui mantenim, i havíem de muntar en un lloc que fos factible poder controlar el negoci. Un client d'El Bulli, ens havia ensenyat l'edifici que ocupem ara a Cadaqués i el vam llogar. Hi vam posar uns apartaments turístics a la part de dalt, i el restaurant, a la part de baix. Els apartaments són un complement a l'explotació empresarial del restaurant. Cadaqués és un lloc especial. Què aporta, al restaurant? És un dels pocs llocs del Mediterrani que ha pogut o sabut mantenir l'essència pura. Nosaltres no descobrim res. Pugem al carro de molta gent que creu que Cadaqués és un espai diferent de la Costa Brava. Nosaltres aportem una visió particular de la gastronomia a l'oferta que ja existia a Cadaqués. Els propietaris i caps de cuina sou tres. Tenir tres xefs en una mateixa cuina és bo o dolent? Ens complementem molt els uns amb els altres. Com que estem vinculats a la Bulli Foundation no hi podem ser tots cada dia. Hi ha un equip capitanejat a la sala per Ramon Canaleta, acompanyat de la Montse, la Teresa i el Fran, i a la cuina hi ha el Marc Llac amb el Nil, l'Alvaro, el Pedro i la Lu. Ells porten el dia a dia del restaurant. I nosaltres ens ho intentem compaginar perquè cada dia n'hi hagi un. El que hem après a El Bulli és que o es treballa en equip o no funciona. Quan els egos comencen a passar uns per sobre els altres, malament rai. Es plantegen obrir cap més restaurant? Ara l'important és consolidar Compartir Cadaqués però oberts a tot. Seria molt obtús per part nostre pensar que no podem fer res més. Però la vida dona moltes voltes.

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 13-01-2013 Pàgina 10

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/609877-fem-una-cuina-propera-i-assequible.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui