

Gourmet's

ELS QUATRE RESTAURANTS CATALANS PREMIATS PER LA GUIA MICHELIN

«¿ADN d'El Bulli? Sí, amb estil propi»

EN 3 MINUTS

Mateu Casañas

Cuiner de Disfrutar

Mateu Casañas és un dels membres del trident de Disfrutar juntament amb els bullinians Oriol Castro i Eduard Xatruch, que ha estat guardonat amb una estrella Michelin als 11 mesos d'obrir.

FERRAN I MEDIO
SANTIAGO DE COMPOSTELA

«Van obrir Disfrutar fa menys d'un any, el 6 de desembre, i ja han aconseguit la primera estrella Michelin. ¿S'imaginaven l'èxit tan ràpid?»

«No l'esperàvem tan aviat. Per esforç, dedicació, ganes, equip, trajectòria, restaurant, intenció... et pot acabar caient algun any. Però ara... Al principi tens dubtes. Però que els clients tornin una vegada i una altra et dona regularitat. I aquest és el millor premi; això sí, Michelin et posa al mapa.»

«Paria de dubtes. ¿Un equip encapçalat per vostès en tenien?»

«Era la sensació d'haver fet un salt endavant respecte al que fem des de fa tres anys i mig a Compartir, on hem establert les bases de la nostra cuina, i no saber si el client respondria. Hem apostat fort per un menú degustació com a única opció i la



▶▶ Mateu Casañas, entre Eduard Xatruch i Oriol Castro, xefs de Disfrutar.

gent ho ha entès. L'estrella ens dona forces per continuar per aquí.

«Són els hereus d'El Bulli...»

«Van créixer amb el Ferran [Adrià] i el Juli [Soler], formem part de la seva història des que vam arribar el 1997. Portem el seu ADN, però no forcem la màquina pel fet de ser els hereus d'El Bulli; actuem com som. Ens ha costat trobar un estil propi amb aquelles tècniques i conceptes, però ho estem aconseguint.»

«Definid la proposta de Disfrutar per a qui no el coneix.»

«És una cuina molt basada en el Mediterrani. Busquem la puresa dels gustos a través dels productes que fem servir amb tècniques portades a la màxima expressió perquè la gent descobreixi sensacions noves. Intentem anar al límit.»

«Disfrutar no s'entén sense Compartir, a Cadaqués, ¿oi?»

«És cert, tot i que són diferents. A Compartir ens hi hem trobat tots

«Vull restaurants que perdurin»

EN 3 MINUTS

Albert Adrià

Xef d'Hoja Santa

Hoja Santa, el mexicà que va obrir amb Paco Méndez fa només un any, ha estat distingit amb una estrella Michelin. Així valora la ràpida evolució del local, que no ha estat exempta de problemes.

R.I.
BARCELONA

«Al complir Hoja Santa un any, el 4 de novembre, va admetre en públic que havia sigut un any molt dur...»

«Van perdre bastants diners i no omplíem, així de clar. I això va mi-

nar la il·lusió de l'equip i va generar dubtes, ens vam preguntar on havíem d'anar i si ens havíem equivocat instal·lant-nos en aquest carrer... El que ha sigut divertit ha estat veure com els comensals ens han anat estimant i ens hem fet una clientela espanyola. Els turistes volen tapes i no mexicans perquè pensen que de mexicans ja en tenen a casa seva.»

«Hem plantat una llavor que ens donarà una gran planta», va dir durant la festa d'aniversari. ¿Ja han trobat el camí?»

«Ja l'hem reconduït. Tingui en compte que vam haver d'absorbir tots els treballadors del 41^è. Els altres restaurants sempre han anat molt bé, però aquest ens ha costat.»



▶▶ Albert Adrià i Paco Méndez (centre), amb l'equip d'Hoja Santa.

«Després de guanyar l'any passat l'estrella per a Pakta, va dir que anava per l'estrella d'Hoja Santa...»

«Vaig dir que els reconeixements són una conseqüència de treballar bé. Canvio els premis per tenir ple cada dia. Però omplir comporta guanyar premis. Recordo que a Paco

Méndez li vaig dir: «Hem de ser bons, treballar i treballar per ser bons. Així, les coses sortiran bé. Hoja Santa és, de tots els meus restaurants, el que ha pujat més ràpid. Però necessitem temps. Només tenim un any! Si vas a Tickets et creus a tothom: el porter, el cambrer, el sommelier, el

xef... Fan falta dos o tres anys per afinar l'orquestra.»

«Méndez és molt bon xef...»
«El Paco és un grandíssim cuiner, un tio molt madur.»

«¿Podria afectar l'ambientació d'obtenir

JOAN CORTADELLAS