



1
2
3
4
5

Twittear

Me gusta A 19 personas les gusta esto. [Regístrate](#) para ver qué les gusta a tus amigos.

ENTREVISTA A MATEU CASAÑAS, ORIOL CASTRO Y EDUARD XATRUCH

“La alta gastronomía está en su mejor momento”, según los chefs de los restaurantes Disfrutar y Compartir

Cuando alguien triunfa en un establecimiento como ElBulli puede llegar a pesar que no hay vida más allá del que ha sido el mejor restaurante del mundo durante años. Sin embargo, la realidad, el paso del tiempo y los hechos han demostrado que no solo hay algo más allá, sino que esa experiencia previa les ha servido de impulso para una vida propia, no menos estelar que la anterior. Es el caso de los chefs Eduard Xatruch (7/5/1981), Oriol Castro (23/3/1974) y Mateu Casañas (6/8/1977). Los tres se conocieron a las órdenes de Ferran Adrià, pero el cierre de ElBulli les permitió una trayectoria conjunta, nueva y espectacular. Primero, en 2012, con Compartir, en Cadaquès (Girona) y posteriormente, en 2014, con Disfrutar (Barcelona), con el que obtuvieron su primera estrella Michelin solo un año después de inaugurar. Ellos son los tres chefs de éxito de los restaurantes Disfrutar y Compartir.

Por Isabel Acevedo

Este trío se entiende a la perfección. Son amigos con vidas casi paralelas, que logran buenos

momentos en su vida privada y una perfecta sintonía gastronómica que se nota en sus establecimientos. Sin renunciar a sus orígenes –“*Mantenemos el mismo espíritu de trabajo que había en ElBulli*”–, están contruyendo una trayectoria propia llena de talento, de creatividad, de alta gastronomía y de éxitos. Estar con ellos, y catar sus elaboraciones es una auténtico lujo.



Tres años después de abrir las puertas de Disfrutar, cinco del estreno de Compartir, la pregunta sería fácil, pedirnos un balance, pero vayamos más allá. ¿Qué nota os ponéis? ¿Está siendo un sueño cumplido? ¿Habéis superado vuestras expectativas?

Estamos muy contentos, pero todavía esperamos evolucionar. El balance de estos primeros cinco años supera todas las expectativas que pudiéramos tener, pero somos de espíritu inconformista, siempre queremos mejorar y seguimos trabajando con las mismas ganas que el primer día.

¿Recordáis el primer día? Con vuestra experiencia y bagaje ¿sentisteis los típicos nervios de un estreno?

¡Por supuesto! De ambos recordamos el primer día como si fuera ayer. Más que nervios, recordamos la ilusión para que el proyecto saliera bien, las ganas de conocer la opinión de los clientes... Son dos fechas que nunca olvidaremos: 8 abril 2012, cuando abrió Compartir, y 8 diciembre 2014, el día que abrimos Disfrutar.

Gustar, sorprender, emocionar, Compartir, Disfrutar... Vuestra trayectoria profesional está repleta de verbos que nos hacen vibrar ¿Es fácil no bajar ese listón de autoexigencia? ¿Cómo lo lográis?

Lo que intentamos es hacer una cocina diferente con todos los objetivos que comentas... Sinceramente, no es fácil mantener el listón, exige mucho esfuerzo diario, pero es lo que hemos hecho toda la vida, lo que aprendimos en elBulli. Superarte cada día, lo tenemos interiorizado... Y eso se logra trabajando con ilusión, honestidad y en equipo.

SI TUVIÉRAMOS QUE ESCOGER (UNA MUSA), SERÍA LA NATURALEZA

¿Cómo se consigue no “perder el Norte” cuando uno está desde hace tanto tiempo en la cima, en lo más alto?

Somos conscientes de que nuestro trabajo puede estar al máximo nivel (por lo que se comenta), pero nosotros seguimos intentando mejorar cada día. Y si hoy hacemos algo bien, mañana tenemos

que hacer otra, no vale conformarse, hay que seguir avanzando. Trabajamos y no nos recreamos. Somos autocríticos para ser cada día mejores.

A los artistas siempre se les pregunta por sus musas. ¿Cuáles son las vuestras?

En cocina la creatividad está en todas partes. Todo en la vida puede ser fuente de inspiración. Aunque, si tuviéramos que escoger una, sería la naturaleza.

Disfrutar y Compartir ya son dos restaurantes referentes en el mundo gastronómico. ¿Estáis de acuerdo en que marcáis el camino a otros colegas?

Es difícil valorar hasta qué punto el trabajo de uno puede ser seguido por otros compañeros, pero está claro que el hecho de que a día de hoy seamos capaces de crear cosas nuevas tanto conceptual como técnicamente hace que haya gente que pueda aprovechar nuestro trabajo para hacer evolucionar su cocina.

¿Qué opinión tenéis sobre la alta gastronomía? ¿Es un modelo que está llegando a su agotamiento?

Para nada está llegando al agotamiento. La alta gastronomía está en su mejor momento. Cada vez hay más gente interesada en tener experiencias gastronómicas, por lo que le auguramos un largo futuro a la alta gastronomía.

Explicarnos sobre las experiencias que se pueden vivir en vuestros restaurantes. ¿Consideráis que son lugares absolutamente exclusivos para momentos de lujo gastronómico?

Compartir y Disfrutar son dos conceptos distintos, pero no son exclusivos para momento de lujo gastronómico. En Compartir el ambiente es más desinhibido, los platos se presentan en el centro de la mesa para que los comensales puedan compartirlos. La oferta gastronómica se presenta en formato de carta, donde la mayoría de los platos son modernos, pero también ofrecemos platos más clásicos como pueden ser los arroces. En Disfrutar, la oferta gastronómica se basa en los menús degustación. Y aquí la cocina es puramente creativa.

En ambos restaurantes hay mucho cliente que repite, que viene de manera asidua y que lo hace por la experiencia que supone visitar uno u otro restaurante. Lo del lujo es muy relativo, pero no solamente vienen a comer, lo que también valoran es vivir la experiencia.

¿Qué es para vosotros el lujo gastronómico?

Más que lujo, para nosotros, el "sueño gastronómico" es el de ser capaces de vivir una experiencia donde se unan un trato personal cercano, un buen ambiente, un excelente producto, una buena realización técnica y coherencia de concepto. Si hay aportaciones técnicas y conceptuales, este sueño gastronómico alcanza su máximo nivel.

Como comensales ¿cuál ha sido el plato que más os ha sorprendido probar? Y como chefs, ¿cuál os ha conmocionado más a la hora de elaborarlo?

Hemos probado platos geniales de otros compañeros, es imposible escoger uno... Y como cocineros también hemos tenido la suerte de crear diferentes platos y siempre guardamos un recuerdo especial de cada uno de ellos... A nivel creativo podríamos destacar los que hemos elaborado con la técnica de la multiesferificación, el panchino relleno de caviar o la tarta al whisky por el trato que empezamos a dar a los olores... por destacar algunos.

Nos gusta siempre preguntaros por vuestra parte más viajera ¿Sois viajeros? ¿Cuál es el último destino que os ha sorprendido y cuál es que tenéis todavía pendiente?

Nos gusta mucho viajar y lo bueno de ser tres es que podemos organizarnos para asistir a congresos y eso nos permite desplazarnos. Normalmente se desplaza uno de nosotros y los otros dos se quedan aquí, uno en Compartir y otro en Disfrutar (para nosotros es muy importante estar en los restaurantes). Y es verdad que cada sitio al que vas, descubres cosas nuevas, todos son interesantes. Y hablando de destinos pendientes, para nosotros África es una gran desconocida

Finalmente, una recomendación culinaria para nuestros lectores.

Que cocinen y coman lo que les apetezca en cada momento, si tienen la suerte de poder hacerlo.

Photo Credits: JoanValera, Francesc Guillamet y Adrià Goula

Comparte  

Deja tu comentario

<input type="text" value="Nombre"/>	<input type="text" value="Correo electrónico"/>
<input type="text"/>	
<input type="button" value="Enviar comentario"/>	

DESTINOS	ENTREVISTAS	BODEGAS	INFORMACIÓN Y RESERVAS
HOTELES BOUTIQUE	TENDENCIAS	PRENSA	(+34) 605 968 690
ABOUT US	SOSTENIBILIDAD	CONTACTO	gloria@winestyletravel.com

Viajes Operados por Ferrer y Saret Viajes, S.L. [Condiciones generales](#)

Copyright © 2017 WineStyle Travel. Todos los derechos reservados.



[Protección de datos - Condiciones Generales de uso](#)

Designed and Developed by: Are You Talking To Me SL

X

AVISO LEGAL:

Esta Web pertenece a WINESTYLE SL Con NIF B-66296229, sede social en Pau Casals, 36 - 08172 SANT CUGAT DEL VALLÈS Telf: 605968690 Email: gloria@winestyletravel.com
Registro Mercantil de Barcelona, Tomo _____ Folio _____ Hoja _____ Inscripción _____
Desarrolla la actividad de Agencia de Servicios de Marketing y Publicidad

PROTECCIÓN DE DATOS

Mediante el presente Aviso Legal y de acuerdo con lo establecido en la Ley Orgánica 15/1999, de Protección de Datos de Carácter Personal, la empresa avisa a los usuarios de su política de protección de datos, para que estos determinen libre y voluntariamente si desean facilitar los datos personales que le puedan requerir con ocasión de la suscripción o alta en algunos de los servicios ofrecidos. Salvo en los campos en que se indique lo contrario, las respuestas a las preguntas sobre datos personales son voluntarias. Los datos personales recogidos serán tratados de forma secreta y confidencial y su recogida tiene como finalidad la gestión y prestación de los servicios ofrecidos por la Empresa en el Portal en cada momento. Los usuarios aceptan que los datos personales facilitados puedan ser objeto de tratamiento en ficheros automatizados titularidad y responsabilidad de la empresa. Los usuarios pueden ejercer su derecho de acceso, rectificación, cancelación y oposición a: WINESTYLE SL. Incluyendo copia de su DNI o documento identificativo equivalente.

LEY APLICABLE

Estas Condiciones Generales se rigen por la ley española. Para cualquier controversia que pueda derivarse de la aplicación de los servicios o interpretación o aplicación de las Condiciones Generales, la Empresa y los usuarios, con renuncia expresa a su fuero propio, se someten al de los Juzgados y Tribunales de Barcelona.

POLÍTICA DE PRIVACIDAD:

Para dar cumplimiento con lo establecido en la Ley 34/2002, de 11 de julio, de servicios de la sociedad de la información y de comercio electrónico, a continuación se indican los datos de la información general de este sitio Web:

OBJETO

Estas condiciones generales (en adelante, las "Condiciones Generales") regulan el uso de todos los servicios de este sitio Web (en adelante "el Portal") que WINESTYLE SL, pone a disposición de los usuarios de Internet. Por la mera utilización del Portal, los usuarios expresan la aceptación y sin reservas de las mismas, las cuales podrán ser modificadas por la Empresa en cualquier momento. Los usuarios se ven asimismo sometidos a todas aquellas condiciones particulares, avisos o reglamentos de instrucciones que se pongan en su conocimiento, en relación a los contenidos o servicios concretos, que contemplan con lo previsto en estas Condiciones Generales en cuanto no se opongan.

EXCLUSIÓN DE RESPONSABILIDAD SOBRE LA INFORMACIÓN GRÁFICA DISPONIBLE EN EL PORTAL

Toda la documentación gráfica incluida en esta página Web referente a las distintas promociones o bienes inmuebles, es meramente orientativa y está sometida a posibles cambios exigidos por la evolución técnica de los proyectos y su ejecución. EN NINGUN CASO ESTA INFORMACIÓN CONSTITUYE DOCUMENTO CONTRACTUAL.

WINESTYLE SL se reserva todos los derechos para modificar, limitar o cancelar el acceso y contenidos del Web en cualquier momento, no asumiendo responsabilidad alguna sobre su actualización. Asimismo, WINESTYLE SL se reserva la facultad de efectuar modificaciones en la configuración o presentación de su Web, pudiendo hacer uso de tal facultad sin previo aviso.

UTILIZACIÓN DEL PORTAL Y DE LOS SERVICIOS PARA LOS USUARIOS

Excepto en el caso que hayan obtenido previa y expresa autorización específicamente otorgada a tal efecto por parte de la empresa, los usuarios se abstendrán de obtener o intentar obtener cualquier tipo de contenido, ya sean textos, gráficos, dibujos, archivos de sonido, imágenes o fotografías, vídeos, software y en general cualquier clase de material accesible a través del Portal o de los servicios utilizados por ellos, por medios distintos de los que se hayan puesto a su disposición a este efecto o de los que se empleen habitualmente a este efecto en Internet.

La reproducción, modificación, copia, uso, distribución, comercialización, comunicación pública o cualquier otra utilización de la información contenida en el sitio Web de WINESTYLE SL (incluidos su propio diseño, configuración y forma de exposición del sitio Web que se realicen sin autorización de WINESTYLE SL constituye una infracción de la legislación vigente en materia de propiedad intelectual.

Para facilitar su acceso, puede que WINESTYLE SL incluya vínculos a páginas de Internet pertenecientes o gestionados por terceros. Al entrar en esos sitios, revisará y aceptará usted las normas de uso de esta página antes de usar. También aceptará que WINESTYLE SL no tiene control alguno sobre el contenido de estas páginas y que no puede asumir ninguna responsabilidad por ningún material creado o publicado por los mismos. Además, el vínculo a un sitio ajeno a WINESTYLE SL no implica que apruebe este sitio ni los productos o servicios a los que hace referencia.

EXCLUSIÓN DE RESPONSABILIDAD DE LOS CONTENIDOS

La empresa no es en ningún caso responsable, ni de forma directa ni subsidiaria, de ningún contenido, información, comunicación, opinión o manifestación de cualquier tipo que tenga su origen en el usuario o cualquier persona o entidad y que se comunique, difunda, transmita o exhiba a través de este portal.

PROPIEDAD INTELECTUAL E INDUSTRIAL

Todos los contenidos así como nombres, logos, marcas y bases de datos accesibles en las páginas Web del Portal están sujetos a derechos de propiedad industrial e intelectual de la empresa o de terceros