

## Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch CUINERS. PROPIETARIS DELS RESTAURANTS COMPARTIR I DISFRUTAR

# «Diem que som sis ulls, tres cervells i sis mans, i això és una sort vulguis o no»



Els tres xefs són socis fundadors de CookingValue, una empresa especialitzada en assessorament gastronòmic, i dels restaurants Compartir i Disfrutar. MAIRENA RIVAS

Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch es van conèixer fa més de 16 anys a elBulli, on van ser caps de cuina. Quan elBulli va tancar, els tres hi van continuar vinculats treballant en la conceptualització de la Bullipèdia. El 2012 van decidir associar-se i fer realitat un pensament que feia temps els rondava pel cap, obrir el seu propi restaurant. Així va ser com va néixer Compartir a Cadaqués. A finals del 2014 es van aventurar amb el segon restaurant, a Barcelona, que van anomenar Disfrutar i que ja compta amb una estrella Michelin.

### ENTREVISTA

Mairena Rivas  
CADAQUÉS / BARCELONA



■ **Des d'una de les taules de la sala, acompanyada pels tres xefs, observo l'equip del Disfrutar treballar a la cuina -oberta i accessible- en un ambient relaxat, silencios i ben organitzat. Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch no perden de vista la feina del dia, però es concentren en l'entrevista, per parlar del seu projecte i de com s'ha gestat una relació professional a partir d'una bona amistat.**

■ **Les olors del mar i l'ambient mediterrani són signes d'identitat de Compartir i de Disfrutar?**

■ **MATEU CASAÑAS:** Hem pensat en el Mediterrani perquè som gent que hem nascut a la costa mediterrània; l'Eduard, a Tarragona; l'Oriol, a la costa barcelonina, i jo, a la gironina. Tant a Cadaqués, amb el Compartir, com a Barcelona, amb el Disfrutar, hem intentat buscar una ma-

nera molt personal, particular i diferent d'interpretar el Mediterrani.

■ **El mateix mar d'elBulli.**

■ **MATEU:** Hem format part de la història d'elBulli, ho portem a l'ADN personal de cada un, i, a partir d'aquí, fem el nostre camí a Cadaqués en primer lloc i, més endavant, a Barcelona, on busquem quelcom més. Tenim molt clar que un cop construïm un local des de zero, a banda del projecte gastronòmic i empresarial, busquem la inspiració purament mediterrània.

■ **EDUARD XATRUCH:** El que volem és que, quan algú entra en algun restaurant nostre, senti la nostra personalitat, que és mediterrània. Per a nosaltres és important que els locals transmetin l'essència de com som nosaltres, que, quan entris, diguis: "És normal que aquest restaurant sigui d'en Mateu, l'Oriol i l'Eduard."

■ **Tantes coses en comú tenen? Aquesta personalitat és una?**

■ **ORIO CASTRO:** És fruit de molts anys de companyonia i de treball. Com ha dit en Mateu, portem elBulli a l'ADN perquè hi

hem estat treballant molt de temps. Fixa't, jo hi vaig entrar el 96; en Mateu, el 97, i l'Eduard, el 99. Són molts anys que hem estat vivint, convivint i treballant junts. Ens coneixem des de petits, com aquell qui diu, perquè vam començar quan érem molt joves i hem pujat junts. Vam obrir el Compartir i després el Disfrutar amb un mateix concepte, que els tres anem a una amb un projecte. Quan estàvem a elBulli treballàvem per a elBulli i ara treballem per al Compartir i per al Disfrutar.

■ **Com definirien la seva marca?**

■ **MATEU:** La nostra marca és Compartir per compartir i Disfrutar per disfrutar. Som tres persones que ens dediquem en cos i ànima perquè el projecte global i comú tiri endavant. Quan ens has dit que es respira pau a la cuina, que està tot molt ben organitzat, al final és així perquè nosaltres passem el dia a dia polint detalls. La qüestió és que tenim com a objectiu comú *mimar* els nostres restaurants. Això és possible perquè els tres confiem en els tres.

■ **Quina és la clau de l'èxit?**

■ **EDUARD:** El fet, com deia l'Oriol, que hem treballat plegats per a un objectiu, que no ha estat mai ni per al Mateu ni per a l'Oriol ni per a mi, sinó per a elBulli, fa que d'una forma normal avui estiguem aquí, els tres asseguts. La nostra forma de pensar professionalment, i personalment, és la mateixa. Ningú no ens ha obligat a estar junts, volem estar junts i ho hem meditat molt.

■ **Sembla tot un procés natural.**

■ **EDUARD:** I ho és. Quan vam iniciar el projecte va haver-hi molta gent que ens va dir: "Ui!, acabareu com el rosari de l'aurora, amb els egos". Però el fet d'haver treballat molt anys junts, amb unes condicions de pressió que eren dures, ha fet que naixés una companyonia i un respecte professional que amb els anys ha derivat en una amistat. Jo poso la mà al foc pel Mateu, poso la mà al foc per l'Oriol i sé que ells ho fan per mi. Per això anem bé.

■ **Es podrien haver concebut el Compartir i el Disfrutar si les idees no haguessin estat a tres bandes?**

■ **EDUARD:** Som conscients que allò que estem fent ho fem els

tres. A partir d'aquí, cadascú de nosaltres, individualment, difícilment hauria concebut un projecte com el que tenim, amb l'equip que tenim. Tenim un equip fantàstic que està amb nosaltres perquè veu que hi ha una unió. En el nostre cas sempre diem que som sis ulls, tres cervells i sis mans, i això és una sort, vulguis o no. Estem com casats, som com un matrimoni, ens entenem molt bé i ens va molt bé.

■ **Se'n pot dir escola, d'elBulli?**

■ **MATEU:** Sens dubte. ElBulli és el lloc principal on ens hem format professionalment, a banda d'haver passat per altres llocs. També és evident que, així com ens hi hem format, també hem contribuït que elBulli fos allò que va arribar a ser. I ens fa sentir orgullosos. Cadascú de nosaltres hi hem plasmat la nostra personalitat, i això vol dir que cadascú se l'ha fet seu.

■ **Com es treballa amb Ferran Adrià?**

■ **EDUARD:** Treballar amb Ferran Adrià és una sort. Si ara mateix estem aquí, amb tu, en gran part és perquè els tres ens vam conèixer a elBulli, vam treballar



**Eduard Xatruch:**

«L'hostaleria és un treball en què els sentiments tenen un paper vital»

**Mateu Casañas:** «Ens hi dediquem en cos i ànima perquè el projecte global i comú tiri endavant»

**Oriol Castro:** «Potser sols no ens hauríem atrevit a posar en marxa el projecte, però els tres junts, sí»

amb en Ferran i vam aprendre uns valors que ens van anar molt bé. I mira si ens van anar bé, que molts d'ells sustenten la nostra manera de fer a la cuina.

■ **ORIOLO:** En Ferran és molt exigent, molt constant, no para, no es conforma i sempre vol tirar endavant, evolucionar, canviar. Aquest és el llegat que nosaltres hem heretat.

■ **MATEU:** El valor d'intentar millorar sempre no ho hem après navegant pel planeta, sinó treballant amb en Ferran. Ell és futurista, sempre ha mirat endavant i és incansable. Per això fa tot el que fa.

■ **ORIOLO:** En Ferran és senzill. Quan fèiem un plat, la filosofia era alegrar-te en aquell moment i després seguir. No podies viure sempre d'un record que va ser màgic, sinó que al cap de cinc minuts havies de fer una altra cosa.

■ **Aquest món seu només s'entén en equip?**

■ **ORIOLO:** És l'única forma que entenem de tirar les coses endavant. Ara estem parlant de nosaltres tres, però els tres parlem amb tota la naturalitat i tranquil·litat del món en nom de tota la gent que ens acompanya en això. Crec que projectes com el Compartir i com el Disfrutar, si no hi ha més gent que se'ls cregués dins del mateix nucli, serien inviabilitats, no tindrien sentit si no hi hagués en Ramon, en Marc, l'Albert, en Nil, en Mariano... i fins a completar una plantilla d'unes quaranta persones. Tots ells s'ho creuen, i, si no ho fan, no té cap sentit que formin part del projecte.

■ **El projecte ho és tot?**

■ **EDUARD:** Al final el projecte és la nostra vida.

■ **MATEU:** Així és. No és només una feina, és la nostra vida.

■ **ORIOLO:** Som els tres amb una mateixa il·lusió professional i personal. Quan estàvem a elBulli, érem cuiners, però no teníem la responsabilitat que tenim ara. Ara tenim quaranta famílies darrere nostre, i, quan ho penses, dius: "Renoi, això és important!" Abans podíem cuinar i fer el dia a dia i vèiem el Ferran [Adrià] que a vegades canviava d'humor. Ara que tenim nosaltres el negoci, ens adonem dels problemes que poden sorgir i que des de fora no es veuen. Potser sols no ens hauríem atrevit a posar en mar-

xa el projecte, però els tres junts, sí.

■ **La unió fa la força, que diuen.**

■ **MATEU:** És un tòpic, però la veritat és que és així.

■ **ORIOLO:** Sí, quan un està decaigut l'altre està més actiu i més despert.

■ **EDUARD:** A una persona sola, pujar una muntanya se li pot fer feixuc, però quan hi ha dues persones que t'acompanyen, no et sents sol.

■ **Quina és la part del treball que més els agrada, la creativa, l'empresarial...?**

■ **ORIOLO:** On ho passem més bé és a la cuina, perquè som cuiners.

■ **MATEU:** Ens agrada quan el client rep allò que has treballat.

■ **EDUARD:** Hi ha la part de realització, quan estàs fent el plat, el tastar i dius: "Mira que ben parit!" Això fa molta il·lusió. I en acabat hi ha la gratificació del client quan marxa content i emocionat. L'hostaleria és un treball en què els sentiments tenen un paper vital, i més quan fas el tipus de gastronomia que fem nosaltres. T'agrada que la gent vingui a casa teva perquè ho nota especial.

■ **Al Compartir, disfrutes; al Disfrutar, comparteixes. El joc de paraules és intencionat?**

■ **MATEU:** Quan vam anomenar Compartir el restaurant de Cadaqués vam tenir uns quants dubtes, sobretot per les crítiques que ens arribaven. Dins dels nostres cercles familiars, no el nom no acabava de reeixir.

■ **EDUARD:** És que no teníem ni fava de màrqueting i ens deien: "Com se us acut posar un verb en un negoci?"

■ **Però van insistir amb Compartir.**

■ **EDUARD:** Sí, va ser una idea dels tres. Estàvem fent l'oferta gastronòmica i parlàvem de plats per compartir. Sortia molt sovint la paraula compartir. Altres potser en el primer que pensen a l'hora de posar en marxa un negoci és en el màrqueting, i nosaltres això ho vam deixar per al final.

■ **ORIOLO:** A nosaltres ens preocupaven la cuina i la sala, perquè som cuiners, i això del nom va ser l'últim. Vam dir Compartir perquè ens agradava.

■ **EDUARD:** Ara que han passat quatre anys, ens adonem que va ser un encert i fins i tot en aquest món es repeteix posar de nom un infinitiu.

■ **MATEU:** Vam triar la paraula 'compartir' perquè té un significat meravellós i perquè s'identificava amb l'oferta gastronòmica d'allò que estàvem fent. Amb el temps, dins la nostra empresa, Compartir ha anat agafant més significat. I el mateix procés vam fer servir per al Disfrutar.

■ **Com va sortir el nom Disfrutar?**

■ **MATEU:** Sabíem que a Barcelona no volíem fer una segona part de Compartir i que calia diferenciar els dos negocis. Amb Disfrutar vam trobar que s'obria un altre camí amb una oferta de menú degustació pensat perquè el client pogués identificar amb aquest verb tot allò que havia experimentat.

**ELS RESTAURANTS****COMPARTIR****Plats per compartir al centre de la taula**

■ Situat al centre de Cadaqués, l'espai representa l'arquitectura típica de la zona. Disposa d'un gran pati exterior que dona al local un ambient molt cadaquesenc. L'oferta gastronòmica es caracteritza per oferir plats per compartir al centre de la taula i és d'estil marcadament modern.

**DISFRUTAR****Oferta gastronòmica en format de menú degustació**

■ Situat al carrer Villarroel de Barcelona, el concepte és diferent del de Compartir, però té aspectes inherents a la manera de fer dels tres xefs. Amb una visió mediterrània de l'espai i la cuina, l'oferta gastronòmica és arriscada i creativa i es presenta en format de menú degustació.

**QUI ÉS QUI****ORIOLO CASTRO**

BARCELONA, 23 DE MARÇ DEL 1974

■ Es va formar inicialment a l'Escola Joviat de Manresa i l'Escola del Gremi de Pastisseria de Barcelona, i d'aquí ja va prendre contacte amb el món professional a La Torre del Remei, de Puigcerdà; Via Veneto i Jean Luc Figueras, de Barcelona; Pastisseria Totel de Paco Torrellan, i Martín Berasategui, a La-sarte. A elBulli, va iniciar les pràctiques a la pastisseria del restaurant, alhora que va ampliar la seva formació a Charlie Trotter, a Chicago (Estats Units), i a Michel Bras, a Laguiole (França). Va treballar en totes les seccions d'elBulli i com a responsable de l'equip creatiu es va dedicar a la investigació i al desenvolupament de nous plats.

**EDUARD XATRUCH**

VILA-SECA, 7 DE MAIG DEL 1981

■ Després d'un període de formació a l'Escola d'Hostaleria de Cambrils va fer les primeres passes professionals a les cuines del Restaurant Quim Font, de Salou; Ousteau de Baumanière, a Aix-en-Provence (França) i a Arzak, a Sant Sebastià. El 1999, va començar com a responsable de partida a la cuina d'elBulli, i va compaginar aquesta feina formant-se a la Pastisseria Escrivà, de Barcelona; a The Fat Duck, a Bray (Regne Unit) i a Le Calandre, a Padova (Itàlia). A elBulli va treballar en les diferents seccions i el 2005 va entrar a formar part de l'equip creatiu, amb gran dedicació a les cerques relacionades amb productes.

**MATEU CASAÑAS**

ROSES, 6 D'AGOST DEL 1977

■ El primer contacte amb el món de la restauració el va fer a l'empresa familiar, el restaurant Si Us Plau de Roses. El 1997 va entrar a treballar a la cuina d'elBulli i, amb els anys, va assumir diferents responsabilitats. A finals del 2011 ja havia treballat en totes les seccions del restaurant, fins a arribar a l'equip creatiu amb Albert i Ferran Adrià. Mentre va estar a elBulli, va ampliar la seva formació al Restaurant Mas Pau, sota la direcció de Toni Gerez i Xavier Sagristà, el Restaurant Túrria, amb Rafael Clarassó, i l'Hotel Four Seasons de High Park Corner, a Londres.



Els tres cuiners coincideixen en què la millor recompensa a la seva feina és veure el client que marxa content de Compartir o de Disfrutar. MAIRENA RIVAS