

Nou xefs

Per Ricard Martín Fotografia Iván Moreno

Fa uns anys, la crisi econòmica va fer petar la bombolla del totxo i també de la gastronomia. Cap al 2011, una ombra planava per tot el sector. Tenia futur, donar menjar més enllà de la cuina de subsistència? Anys després, veiem que la resposta és que sí, però amb matisos. Sembla que en el sector de la restauració ja ha passat el pitjor. El 2014 i el 2015 han sigut un deversall de noves obertures interessants; els cuiners tenen idees i nassos, perquè se la juguen.

I alguna cosa de bo ha tingut la crisi: les grans empreses han deixat d'invertir a la babalà en restauració. Quan hi havia el vent creditici de cara, fins i tot posava un restaurant la portera del Núñez (o el senyor que

tenia una ferreteria). Fet i fotut, tothom sortia a sopar i devia ser molt fàcil fer rutil·lar un restaurant, oi?

Ara només posa restaurant qui en vol tenir un, i amb molt d'esforç; solen ser cuiners joves (o no tant) però amb anys de rodatge, gent que no vol que una empresa d'hoteleria –o del que sigui l'inversor– els digui quin producte han de fer servir, a quin preu han d'anar els menús, com han de portar la cuina. El màxim exponent seria el Disfrutar, que amb només un any ha presentat serioses credencials de ser un dels tres restaurants que tallaran el bacallà en els pròxims anys.

Ara bé, rere el trio bullinà arriba una generació de cuiners joves però molt experimentats. Hem seleccionat cinc perfils de restaurants joves però amb una marcadíssima personalitat i que tenen un tret en comú: tots tenen un projecte propi, xefs propietaris del seu restaurant, que triomfaran –ja ho

“

SÓN CUINERS QUE PRIORITZEN EL SABOR I LA IMAGINACIÓ, PERÒ ALHORA DESTINEN BONA PART DEL SEU TALENT A L'ÚS QUOTIDIÀ”

estan fent – per mèrits propis i sense grans hipoteques conceptuals o econòmiques. Exceptuant el Disfrutar, són restaurants que han deixat de banda els llargs menús de degustació, i tenen el repte de fer una creativitat quotidiana, sense que cada plat qüestionï la manera d'entendre l'acte de menjar del comensal. Són cuiners que prioritzen el sabor i la imaginació, però alhora destinen bona part del seu talent a l'ús quotidià, al migdia. No posen producte car perquè sigui el que toca sinó que l'utilitzen quan fa falta. Juguen amb una carta curta que els permet fer canvis constants, i així atendre i satisfer un públic entusiasta que els visita sovint, perquè s'ho pot permetre.

Qui tallarà el bacallà als restaurants de Barcelona? Ells. Precisament perquè han entès que un bon bacallà pot ser tant o més bo que una llauna de caviar.

Disfrutar DE CUINERS A EMPRESARIS

L'Oriol Castro (44), l'Eduard Xatruch (35) i el Mateu Casañas (38), els tres caps de cuina de Ferran Adrià, l'espina dorsal d'elBulli, van obrir el Disfrutar fa un any i tres mesos. Situació curiosa: són tres cuiners encara joves però amb un recorregut enorme (tots tres treballen junts d'ençà del 1999) i fonamentals en la darrera gran revolució de la cuina; són nous a Barcelona i alhora padrins (directes o en esperit) de tota una generació. Castro, amb humilitat, afirma que “per tants anys de recorregut coneixes molts cuiners”, i que l'avantatge que aporta deixar la insularitat de cala Montjoi és que “a Barcelona segueixes mirant-te i exercint l'autocrítica, la nostra gran virtut, però alhora està plena de grans restaurants a on anar”. Haver esdevingut propietaris del seu negoci, diu Casañas, els carrega d'una responsabilitat òbvia: “Exercir el teu ofici sense tenir el paraigua del Ferran i el Juli, i a còpia de rebre garrotades de la vida i l'Administració, compaginar fer de cuiner i ser un empresari s'acaba convertint en el teu dia a dia”. Com a ElBulli, han seguit evolucionant: “La gran raó d'existir i l'esforç més gran ha sigut entendre com volíem arribar a la gent a través del servei de sala. No ens hi havíem dedicat mai, a la sala”. Cap problema pel treball en equip: junts malament no ho han fet. En un any han rebut la primera Michelin.

DISFRUTAR



Esperit bullinà, tècnica i emoció. La part tècnica (30 persones en una cuina oberta, amb un servei de quasi 30 plats i ritme vertiginós) possibilita l'emoció: xuclar la primavera amb una llet d'ametlla acompanyada de la primer branca florida d'ametller, amb mel i ametlla amarga, per exemple. **Villarroel, 163**
☎ 93 348 68 96

UN PLAT

MACARRONS
Un plat que il·lustra la seva filosofia són els macarrons a la carbonara, fets amb gelatina de pernil i escuma de carbonara, acabats en sala. Ho tenen tot: “Hi intervé el concepte, el gust, la tècnica i la interacció amb el client”, diu Casañas.

