

# Eduard Xatruch, Oriol Castro y Mateu Casañas



Los tres chefs son los responsables de uno de los restaurantes revelación de Barcelona: Disfrutar. Con apenas un año de vida el establecimiento ya posee una estrella Michelin, dos soles Repsol y fue nombrado Restaurante del Año 2015 por la Academia Catalana de la Gastronomía. Una trayectoria fulgurante fruto del trabajo conjunto de tres *ex-bulli* orgullosos de serlo. Texto: Laura Morales.

Fotos cedidas por el restaurante.

*“Ser tres te da más seguridad, nos apoyamos mutuamente”*

©Francesc Guillamet

Yema de huevo crujiente con gelatina de setas



**S**e conocieron en elBulli. Los tres empezaron haciendo un *stage* y acabaron como jefes de cocina, formando parte del equipo creativo de Ferran Adrià. Una experiencia que ha marcado su trayectoria profesional y personal, ya que al cierre del famoso restaurante de Cala Montjoi decidieron emprender un proyecto conjunto: Compartir en Cadaqués (Girona) y dos años después Disfrutar en Barcelona.

Según ellos mismos se definen son “seis ojos, seis manos y tres cerebros trabajando para un proyecto común”. Aunque *a priori* pudiera parecer lo contrario, nos confiesan que trabajar juntos tiene muchas más ventajas que inconvenientes. Y es que estos tres chefs están acostumbrados a trabajar en equipo y nos sabrían

estar los unos sin los otros. Es Eduard Xatruch, en nombre de sus compañeros, quien responde a las preguntas de *Vinos y Restaurantes*.

**VyR.: Mateu, Oriol y usted se conocieron en elBulli ¿Cómo fue trabajar allí?**

E.X.: Oriol entró en el año 1996, Mateu en 1997 y yo en 1999 y estuvimos allí hasta que cerró en julio de 2011, aunque continuamos con Ferran en elbullifundation.

Nosotros formábamos parte del equipo creativo del restaurante y durante muchos años elBulli fue nuestra casa además de ser el lugar donde nos formamos como profesionales. Somos los que somos gracias al Bulli.

**VyR.: ¿Lo de la pasión por la cocina es vocacional? ¿algún antecedente familiar en hostelería?**





Disfruta de la aceituna

E.X.: Solo Mateu proviene de una familia de hosteleros –regentan un restaurante en Roses (Girona)–, ni Mateu ni yo tenemos antecedentes en ese sentido. Pero en los tres casos pronto escogimos ser cocineros. Oriol y yo estudiamos hostelería y fuimos a hacer un *stage* al Bulli y en el caso de Mateu, como sus padres conocían a Juli Soler, también acabó en el Bulli haciendo prácticas.

**VyR.: el Bulli cerró en julio de 2011 y Compartir en Cadaqués –el primer proyecto conjunto de los tres– abrió en abril 2012. Imaginamos que antes de que cerrara el famoso restaurante ya tenían claro que querían montar algo juntos...**

E.X.: En el Bulli estábamos muy bien y no teníamos necesidad de montar ningún nego-

cio propio. Allí éramos felices. Pero después del cierre, aunque seguimos trabajando con Ferran, al no tener que dar un servicio diario, nos dejó más tiempo libre y pensamos en montar algo juntos y decidimos abrir el restaurante de Cadaqués. Tomamos la decisión en septiembre de 2011. Lo teníamos claro: éramos los jefes de cocina de el Bulli pero no íbamos a empezar por algo grande, por eso decidimos abrir un negocio modesto en un pueblo pequeño como Cadaqués.

**VyR.: ¿Cómo es trabajar a seis manos? ¿no es un poco complicado? ¿cómo organizan el trabajo?**

E.X.: No es complicado para nada, es justo al contrario. Las cosas, al ser tres, son más fáciles y al final todo está más contrastado.

Somos seis ojos, seis manos y tres cerebros, pero trabajamos para un proyecto común. Nos encontramos muy bien juntos. Somos tres cocineros que llevamos toda nuestra vida profesional juntos y aunque cada uno podía haber elegido montar su propio negocio, preferimos trabajar en equipo. Esa es una de las muchas cosas que le debemos al Bulli: allí aprendimos a trabajar en equipo. Si no estuviéramos los tres no sería igual. Además, ser tres te da más seguridad, nos apoyamos mutuamente.

**VyR.: Dos años después, a finales de 2014, decidieron abrir en Barcelona el restaurante Disfrutar. Todo un acierto, ya que apenas con un año de vida se ha convertido en uno de los restaurantes de moda de la Ciudad Condal ¿Cuándo y por qué decidieron dar el salto a la capital catalana?**

E.X.: Cuando abrimos el Compartir teníamos el temor de que no funcionara, como cualquier negocio nuevo que abre, pero la respuesta de los clientes nos dio confianza y decidimos abrir el Disfrutar en Barcelona. Elegimos la Ciudad Condal por varias razones: la primera, fue por logística, yo vivo en Barcelona, Oriol en Sitges y aunque Mateu vive en Roses tampoco está tan lejos de Barcelona. Y en segundo lugar porque en Barcelona hay un gran interés por la gastronomía y también hay un turismo importante. Decidimos abrir un restaurante donde realmente pudiéramos volcar lo que llevábamos dentro.

**VyR.: En los dos restaurantes que regentan de alguna forma la sombra de el Bulli está presente en el estilo de cocina pero ¿en qué**



Restaurante Disfrutar

### se diferencian Compartir y Disfrutar?

E.X.: Por supuesto, los dos tienen puntos de conexión pero también diferencias. Compartir lo creamos pensando en qué tipo de restaurante nos gustaría encontrar si fuéramos de visita a ese antiguo pueblo de pescadores. En cada ciudad debes adaptarte a lo que quiere encontrar la gente. En este caso apostamos por algo moderno pero asequible (el precio medio es de 50 €). La oferta gastronómica de Compartir, como su nombre indica, está formada por una carta con primeros y segundos para compartir en el centro de la mesa. No hacemos menú degustación, si el cliente lo pide es también para compartir.

En cambio en Disfrutar ofrecemos una cocina creativa a través de tres menús degustación. La huella de elBulli está en todos nuestros trabajos porque es lo que hemos vivido y nuestra forma de entender la cocina no ha cambiado desde que dejamos elBulli. Así que cuando dicen que se nota la esencia *bulliniana* no lo negamos aunque hacemos platos totalmente originales, pero claro, con un estilo y una manera de hacer característicos porque es lo que nos gusta y lo que sabemos hacer.

En líneas generales describiría nuestra cocina como moderna y creativa pero en nuestros restaurantes no solo damos importancia a la comida, también al trato. Si vienes a nuestros restaurantes es como si vinieras a nuestra casa. La experiencia gastronómica empieza en el trato personal así que estamos muy pendientes de la sala. Los clientes lo agradecen. La calidad humana es lo más importante en cualquier sitio. El éxito reside en una buena cocina, un buen servicio y una buena bodega.

### VyR.: Háblenos de las bodegas de Compartir y Disfrutar.

E.X.: En Compartir la bodega tiene 150 referencias con un especial protagonismo de los vinos del Empordà, por ser los vinos de la zona, aunque también hay del resto de Cataluña, de España e internacionales acordes con los precios de la carta, o sea accesibles.



Tarta al whisky

©Adrià Goula



Pero ponemos especial atención a que sean diferentes, no muy comunes.

Por otro lado, en Disfrutar disponemos de 300 referencias entre las que se encuentran grandes vinos ya que la clientela aquí da mucha importancia a los vinos.

En ambos restaurantes nuestros sumilleros recomiendan las referencias más adecuadas según los gustos de cada cliente. Además, en Disfrutar, disponemos de la opción de maridaje para cada menú.

### VyR.: ¿Cómo compaginan los dos proyectos?

E.X.: Oriol y yo estamos en Disfrutar y Mateu en Compartir. Siempre estamos presencialmente uno o dos de nosotros en cada restaurante. Los tres nos reunimos una vez a la semana. Oriol y yo subimos un par de días a Cadaqués o Mateu baja a Barcelona. Estamos permanentemente en contacto.

### VyR.: Disfrutar consiguió su primera estrella Michelin y dos soles en la Guía Repsol e



Lazo crujiente de panceta ibérica curada

©Francesc Guillamet

## APUNTE PERSONAL

*Estando todo el día juntos, a la hora de desconectar, cada uno tendrá sus aficiones...*

“A Mateu le encanta andar por la montaña, a Oriol ir a pescar y a mí ir al campo. Somos personas muy normales, nos conformamos con poco. Estamos todo el día trabajando así que cuando tenemos un día de fiesta nos gusta estar con la familia ya que los tres tenemos hijos pequeños.”



Nuestros macarrones a la carbonara

@Francesc Guillamet

**incluso fue elegido Restaurante del Año 2015 por la Academia Catalana de la Gastronomía, todo en apenas un año desde su apertura. ¿No da un poco de vértigo? ¿qué suponen para ustedes estos reconocimientos? ¿esperaban algo así tan pronto?**

E.X.: No esperábamos ningún reconocimiento pero evidentemente nos hemos sentido superfelices con la estrella, los dos soles y el premio al Mejor Restaurante. Aunque al final no ha cambiado nada. Otra cosa que aprendimos en elBulli fue a no dar demasiada importancia a los reconocimientos. Los premios llegan si no los buscas. Somos muy inconformistas, trabajamos para mejorar. Es una constante. La gente nos pregunta si hemos cambiado después de recibir la estrella Michelin y nosotros siempre respondemos que nos ha hecho felices pero que no nos ha cambiado, hacemos lo mismo. Eso sí, intentamos evolucionar y mejorar para que la gente cuando vuelva a nuestros restaurantes no encuentren siempre la misma oferta. Una de

las cosas buenas que nos pasan es que en Compartir tenemos una clientela superfiel y aquí en Barcelona, en el Disfrutar, hay clientes que han venido hasta veinte veces.

**VyR.: Para ustedes el ambiente que transmite un restaurante a través de la decoración también es muy importante. En el caso de Disfrutar, recibió en 2015 el primer premio en la categoría de Interiores de los Restaurant & Bar Design Awards. ¿Cómo está decorado Disfrutar?**

E.X.: Siempre lo que nos gusta es que los restaurantes transmitan lo que somos nosotros y nosotros nacimos en el Mediterráneo. Yo nací en Tarragona, Oriol en Sitges (Barcelona) y Mateu en Roses (Girona).

En el caso de Disfrutar lo que quisimos fue que pasaran cosas mientras avanzas por el local –la entrada es estrecha y se agranda al final– pero con el Mediterráneo como hilo conductor. Así se se lo transmitimos al equipo creativo. Pero no queríamos caer en tópicos como la playa... y el elemento clave fue

la cerámica. Cuando entras la cerámica es muy colorida y además se mezcla con estructuras metálicas que hacen referencia a la arquitectura de los mercados de la ciudad de Barcelona de principios del siglo XX, como el del Ninot que tenemos aquí al lado. Pasas la bodega y la zona de pastelería y se llega a la cocina donde la cerámica no está tratada, es barro, emulando a los antiguos hornos de Grecia. Finalmente, la sala continúa hacia la terraza, que es un homenaje a Cadaqués con un techo que parece el cielo del Mediterráneo. La gente cuando viene se sorprende y nos dice que es mucho mejor que en las fotos. La verdad es que el ambiente está muy conseguido.

**VyR.: ¿Algún proyecto de futuro que pueda avanzarnos ¿alguna meta como conseguir la segunda estrella para Disfrutar?**

E.X.: Ahora mismo no tenemos previsto abrir ningún otro negocio y no trabajamos para conseguir la segunda estrella aunque tampoco te diré que no la queremos. Nuestro objetivo es que nuestros restaurantes sigan creciendo y mejorando.🍷

## ¿DÓNDE ENCONTRARLOS?

### COMPARTIR

Riera de Sant Vicenç, s/n  
17488 Cadaqués (Girona)  
Tel.: 972 258 482  
[www.compartircadaques.com](http://www.compartircadaques.com)

### DISFRUTAR

Villarroel, 163  
08036 Barcelona  
Tel.: 933 486 896  
[www.disfrutarbarcelona.com](http://www.disfrutarbarcelona.com)