



BRICO 88

SORREJATS DE FUSTA, PEDRA I FERRO



FERRETERIA

- FERRETERIA INDUSTRIAL
 - PARAMENT DE LA LLAR
 - BRICOLATGE
 - ELECTRICITAT
 - CALEFACCIÓ
 - PINTURA
 - CÒPIES DE CLAUS
 - ESMOLEM GANIVETS I TISORES
 - OBERTURA DE PORTES
 - ESPAI DE BELLES ARTS
- Taller d'emmarcaments (Marcs a mida).

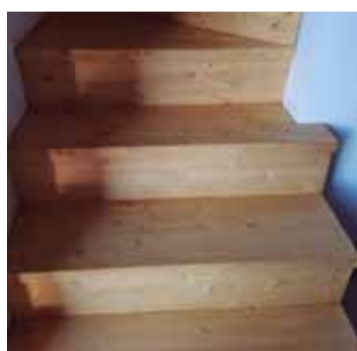
JARDINERIA

OFERTA EINES PROFESSIONALS

POLIMENTS
DE PARQUET



TREBALLS
DE FUSTERIA



TALL DE FUSTA A MIDA
Gran varietat en llistons de fusta

SERVEI DE CONTROL DE PLAGUES

IMPERMEABILITZACIÓ
de terrasses i cobertes

Sant Llätzer, 26 FIGUERES 972 539 238 / 679 147 096

www.brico88.com

venda online

ACTUALITAT



Mateu Casañas, Oriol Castro i Eduard Xatruch, al Disfrutar de Barcelona. MAIRENA RIVAS

3 xefs, 49 plats i 5 anys de Compartir a Cadaqués

► Casañas, Castro i Xatruch publiquen el seu llibre «Compartir» coincidint amb la nominació de Disfrutar com a millor restaurant revelació del món

CADAQUÉS | MAIRENA RIVAS

■ Mateu Casañas, Eduard Xatruch i Oriol Castro es van conèixer treballant de xefs al costat de Ferran Adrià, a elBulli de Roses. El vincle professional dels tres cuiners el va reforçar una estreta amistat, que els va portar, un cop finalitzada l'etapa a la cala Montjoi, a liderar un projecte comú, amb un nom que els defineix molt bé: Compartir.

Cadaqués va ser l'entorn idoni per tirar endavant la seva proposta particular i identitària de restaurant, i aquest mateix abril es compleixen cinc anys. Després d'aquest temps, Casañas, Xatruch i Castro volen "compartir" amb tothom com han viscut la seva aventura empresarial en solitari, una experiència que es recull en un llibre que acaba de veure la llum.

El pròleg l'ha escrit Ferran Adrià i entre les pàgines es poden admirar més de 200 fotografies

Ferran Adrià: «A l'Eduard, en Mateu i l'Oriol, la maduresa els arriba en plena joventut, i vistos els seus projectes, no només viuen un moment radiant, sinó que d'ells és possible esperar tots els èxits»

del figuerenc Francesc Guillaumet, considerat com un dels millors especialistes en imatge de gastronomia del món. El llibre *Compartir* inclou els 49 plats més emblemàtics del restaurant, profusament il·lustrats i amb les respectives receptes.

Quan Compartir va agafar embranzida i va guanyar-se un lloc entre els restaurants de més prestigi, Casañas, Xatruch i Cas-

tro van obrir Disfrutar a Barcelona. Era el desembre del 2014. En només dos anys i mig de vida, la seva proposta barcelonina ha fet un recorregut meteòric: el desembre del 2015, Disfrutar va rebre la seva primera Estrella Michelin de la *Guia Michelin* i va ser reconegut amb Dos Sols a la *Guia Repsol*.

A més, l'Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició el va nomenar "Restaurant de l'Any". El 2016, Disfrutar va ser nomenat el Millor Nou Restaurant d'Europa per Opinonated About Dining i Millor Restaurant de Barcelona segons la *Guia Macarfi*. Aquest 2017, Disfrutar s'ha estrenat a la llista 51-100 de The World's 50 Best Restaurants assolint el número 55 i ha estat reconegut amb el premi The Miele One To Watch al restaurant amb més potencial de l'any també de la mà de The World's 50 Best Restaurants.

EL LLIBRE

COMPARTIR

ORIO CASTRO, MATEU CASAÑAS, EDUARD XATRUCH

Pròleg de Ferran Adrià

216 pag. € 39,50 euros

Editorial: Planeta Gastro

La memòria d'una nova singladura

► Compartir va néixer l'abril de 2012 i es va convertir en un projecte molt personal d'Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu

Casañas, amb un format on els plats estan pensats per a tota la taula. Avui Compartir és un projecte consolidat amb desenes de plats catalogats que s'han convertit en nous clàssics. El llibre és la memòria de la nova singladura de Castro, Xatruch i Casañas i les seves creacions a Compartir, que ha tingut ja continuïtat el 2014 amb l'obertura de Disfrutar a Barcelona.



COMUNICACIÓ

Seguiu l'actualitat a través de la nostra web
Informació actualitzada diàriament 24/7
www.empordà.info

ENTREVISTA

Mairena Rivas
CADAQUÉS



■ El rosinc Mateu Casañas parla en representació dels tres socis que lideren *Compartir i Disfrutar*. Li pregunto allò que li pregunto, i la seva resposta és sempre col·lectiva. Mai fa menció a ell mateix, sempre es refereix a "nosaltres", i quan li demano com el fa sentir, a títol particular, l'èxit professional, em contesta: "Superfeliços" (novament en plural).

■ El Premi Miele al restaurant revelació de l'any ha estat per al *Disfrutar*, un guardó que el seu soci Eduard Xatruch ha anat a recollir fa uns dies a Melbourne, a Austràlia. Com han rebut la notícia d'aquest nou reconeixement?

■ Primer, amb molta sorpresa, perquè *Disfrutar* només té dos anys i mig de vida gairebé. Amb la poca trajectòria que portem com a cuiners amb el nostre propi negoci, tot i que fa molts anys que ens dediquem a aquest ofici, no deixa de ser una sorpresa que, d'aquesta manera tan ràpida, et reconeguin la feina feta. Al final, el reconeixement és gasolina que entra fresca al dipòsit perquè ens doni energia per continuar endavant a tope.

■ Fa cinc anys que porten un ritme ascendent.

■ Concretament, aquest abril del 2017 fa cinc anys que vam iniciar el nostre camí sols, amb *Compartir* a Cadaqués, i el desembre del 2014 va ser quan vam obrir *Disfrutar* a Barcelona. A Cadaqués, vam crear un projecte molt personal, amb una oferta gastronòmica a la carta, on la gent pot escollir els plats quan arriba, i acaba conformant el seu propi menú amb allò que li ve més de gust. Vam crear una filosofia de treball amb el producte i de servei amb els clients molt nostra.

■ Una filosofia que també s'aplica a *Disfrutar*?

■ A *Disfrutar*, vam intentar plasmar aquesta filosofia al mateix nivell, però tenint en compte que, des del punt de vista gastronòmic, ha agafat una entitat pròpia i diferenciada a la de *Compartir*. *Compartir* té un recorregut i *Disfrutar* en té un altre.

■ elBulli va marcar la direcció d'aquests recorreguts?

■ És com tot. No existiria *Disfrutar* si no haguéssim fet el pas de *Compartir*, de la mateixa manera que si no haguéssim passat per elBulli, potser no hauríem arribat on som. Això és una carrera de fons, sense fi, on la constància i la regularitat, el rigor, la sinceritat, la humilitat i el treball, per sort, també mereixen premi.

■ Per què han triat aquest moment per recollir en un llibre el bagatge del treball que van iniciar fa 5 anys?

«Pots somniat allò que vulguis, però, si no tens gent que t'acompanyi, tot deixa de tenir sentit»



Mateu Casañas és la veu, en aquesta entrevista, dels tres socis de *Compartir i Disfrutar*.

GERARD BLANCHÉ

Si traslладem al món de la gastronomia un mot de l'argot futbolístic, podem dir que Mateu Casañas (Roses, 1977) forma part d'un trident, juntament amb Oriol Castro i Eduard Xatruch. Els tres s'han convertit en una llegenda de la cuina d'avantguarda malgrat la seva joventut. Després del seu pas per elBulli, van saltar a crear negoci propi, primer *Compartir* a Cadaqués i després *Disfrutar* a Barcelona.

■ Podríem dir que el llibre era, per a nosaltres, un projecte gairebé necessari. Ha coincidit amb el temps que es compleixen cinc anys de *Compartir*, però ha estat casual, perquè hauria d'haver estat publicat abans.

■ I com s'ha enfocat?

■ El llibre ens ha permès fer un exercici de plasmar en paper què ha estat el projecte de *Compartir* aquests cinc anys. És un punt i a part a la nostra història a elBulli, on intentem expressar d'on venim, on som i cap a on anem. I té un percentatge important de pàgines dedicades a receptes de *Compartir*, per explicar la cuina que hi portem a terme. A la part inicial expliquem qui som els tres, l'Eduard, l'Oriol i jo mateix; expliquem la història del restaurant; com interpretem el treball en equip; com interpretem l'atenció al client, i, a partir d'aquí, entrem, purament i clarament, en les receptes del restaurant.

■ N'han fet una selecció?

■ Hem escollit les quaranta-nou receptes més representatives que podem trobar dels últims cinc anys, i les hem plasmat al llibre. Aquest treball ens ha servit molt per estructurar-nos des del punt de vista mental i per definir bé quin és el projecte de *Compartir*

i quin el de *Disfrutar*.

■ S'entén que quaranta-nou no és una xifra atzarosa.

■ Mira si som planers que vam anar fent recepta a recepta aquelles que volíem introduir al llibre, i va arribar un dia en què ens vam sentir a gust amb tres amanides, el gaspatxo, dos peixos blaus i altres. Quan ho vam tenir conformat, vam preguntar-nos: "Quantes receptes portem?" I ens va sortir el número 49. Aleshores, vam dir que no calia forçar fins a arribar a les 50, perquè ens sentíem a gust amb les 49 triades.

■ La il·lustració d'aquests plats llueix amb la fotografia de Francesc Guillamet, que també va ser el fotògraf oficial d'elBulli.

■ Amb en Francesc Guillamet, fa molts anys que ens coneixem i que treballem plegats. Per tant, gràcies a l'experiència, el bagatge i el coneixement que tenim mutu fa que sigui superfàcil poder dur a terme un projecte com aquest. Amb ell, hem compartit molts anys de treball a elBulli i molts anys d'amistat fora d'elBulli. La relació va molt més enllà d'allò professional, és personal.

■ Ferran Adrià també posa la seva firma en el llibre, al pròleg, on ha escrit: "Els tres, juntament amb Juli, Albert, jo mateix i un reduït grup de

professionals, van ser els autèntics protagonistes d'alguns dels episodis més excitants de la història recent de la nostra cuina".

■ Sincerament, *Compartir* era el primer projecte que fèiem nosaltres tres fora d'elBulli. L'Eduard, l'Oriol i jo vam començar pràcticament d'adolescents a elBulli i vam treballar amb en Ferran colze a colze durant tota la nostra vida professional, per dir-ho així. Ja que era la primera vegada que fèiem un pas endavant des del punt de vista individual, sense el paraigua d'elBulli, vam considerar que era obvi donar un espai a

en Ferran perquè pogués explicar allò que volgués sobre nosaltres, i evidentment recordant-nos d'en Juli, que és omnipresent per a tots nosaltres.

■ Sempre parla en plural.

■ És normal, som els tres socis, però cal sumar-hi l'equip de treball que tira endavant tot això cada dia. No és un tòpic, és una realitat, tu pots somniat tot allò que vulguis, però si no tens gent que t'acompanyi en aquesta croada, tot deixa de tenir sentit. Un restaurant vol mans i les mans volen persones, i al final parlem d'un treball en equip absolut.

Reconeixement a l'excel·lència, tendència i innovació professional.

SALÓN IMAGEN
EXCELLENCE · TREND · INNOVATION
2017
L'OREAL

C/ Vilafant 41 Figueres 972.674112
www.vilagranperruqueria.com