



CUINA DE RELACIONS

**Anàlisi de la concentració
geogràfica de restaurants amb
estrelles Michelin a Catalunya**

Mercè Bernardo
Anna Arbussà
Raúl Escalante

ÍNDEX

AGRAÏMENTS	11
PRÒLEG , per Francesc Solé Parellada	13
INTRODUCCIÓ	19
El criteri de les estrelles Michelin.....	21
Història recent dels millors restaurants de Catalunya	24
Alta gastronomia: innovació i creativitat	29
Objectius del projecte i estructura del llibre	36
METODOLOGIA	39
Selecció dels participants	39
Entrevistes	40
LLISTA DE PARTICIPANTS	49
RESULTATS	69
Cuiners amb dues i tres estrelles Michelin	70
Formació	70
Formació reglada	70
Cursos d'especialització	70
Estades de formació	70
Experiència professional	71
Congressos i trobades professionals	72
Valoració	73

Relació entre els cuiners.....	73
Relació entre cuiners amb dues i tres estrelles Michelin	74
Relació amb cuiners amb una estrella Michelin o cap	77
Concentració geogràfica	78
Utilització dels elements distintius	81
El futur de la cuina catalana	84
Cuiners amb una estrella Michelin o cap	84
Formació.....	85
Formació reglada	85
Cursos d'especialització	86
Estades de formació	87
Experiència professional	88
Congressos i trobades professionals	89
Valoració	92
Relació entre cuiners.....	96
Relació amb cuiners amb dues i tres estrelles Michelin	96
Relació entre cuiners amb una estrella Michelin o cap	99
Concentració geogràfica	101
Utilització dels elements distintius	108
El futur de la cuina catalana	109
CONCLUSIONS	115
Formació	116
Relació entre cuiners	120
Concentració geogràfica	124
El futur del sector: el punt de vista dels professionals	129
El futur del sector: propostes derivades del projecte	130
Limitacions del projecte	133
BIBLIOGRAFIA.....	135
EPÍLEG	141





Restaurant Miramar. Antonio Arcieri.

AGRAÏMENTS

Aquest projecte no s'hauria pogut fer sense l'ajuda, la col·laboració i la participació de tots els cuiners de la mostra.

Els autors els estem molt agraïts no només per la seva participació sinó, per la paciència que han tingut durant tota la realització del projecte: ens han dedicat temps per poder fer les entrevistes, hem passat bones estones entrevistant-los, han hagut de fer un esforç de memòria en molts casos i han fet un seguiment dels resultats revisant el cas dels seus restaurants.

Volem agrair tot el coneixement que ens han transmès, el culinari i el d'honestedat, de passió per la feina i de positivisme i optimisme pel desenvolupament del sector, a més de la confiança que ens han ofert obrint-nos les portes de casa seva i parlant de la relació que tenen amb altres cuiners i cuineres. Sabem que no sempre ha estat fàcil i els agraïm que ho hagin compartit amb nosaltres.

Aquest agraïment el fem extensiu als equips de cuina d'aquests restaurants, els quals sovint han hagut de modificar les seves programacions per nosaltres, i a més hi afegim els restaurants amb dues i tres estrelles, perquè han participat omplint l'enquesta de formació.

De manera especial, voldríem agrair a Joan Roca el suport que ens ha donat des de l'inici i durant tot el procés. Ens ha acollit al seu restaurant sempre que ho hem necessitat, ens ha ajudat en tot moment,

ens ha aconsellat i ha fet tot el que estava a les seves mans perquè aquest projecte veiés la llum. Les seves bones paraules i la seva implicació han estat crucials en tot moment.

Altres actors importants han estat els directors de les escoles d'hoteleria i els periodistes gastronòmics, com també Paco Solé Parel·lada, que ens ha ajudat a dissenyar les enquestes i ha fet el seguiment del projecte. Els consells dels professors Joan Guàrdia i Germà Coenders han estat igualment molt importants. Per tant: moltes gràcies a tothom per l'ajuda, el suport i la col·laboració.

Finalment, volem dedicar aquest llibre a tots els cuiners i cuineres, però sobretot als que malauradament no el podran llegir. Tots ells fan que dia a dia el sector creixi i tots nosaltres en puguem gaudir.

Ha estat un procés llarg i només podem tenir paraules d'agraïment per a tothom.

Moltes gràcies!



PRÒLEG

Abans d'entrar en matèria, voldria deixar constància de la meva gratitud envers Mercè Bernardo per haver-me permès ficar cullerada en aquest llibre. Val a dir que he tingut l'ocasió de seguir la seva trajectòria acadèmica, i ja se sap que de parlar de ciència a construir una bona amistat hi va ben poc. La Mercè és amiga meva i deu haver pensat que jo podia contribuir a la reflexió en un tema com el de la cuina que, per formació i per raons de tradició familiar, no m'és gens llunyà.

Tanmateix, quan la Mercè, en una d'aquestes converses sobre l'hort i la vinya, em va comentar que volia fer un llibre sobre cuiners, vaig arufar el nas. Ja hi som!, vaig pensar. Parlar i escriure sobre grans cuiners, i sobre altres cuiners no tan grans però populars, és avui un costum molt estès. Escriptors de totes les especialitats han publicat llibres sobre la vida i miracles de la gent de la professió, i molt sovint ho han fet sense conèixer el rerefons del negoci i sense aprofundir en les barres de tota mena que s'han de superar per poder surar en aquest ofici tan complex, ni les alegries i, sovint, els desenganys que l'envolten. En resum, sense coneixement de les aventures i les desventures que comporta fer-se càrrec de dirigir una cuina i, no diguem, un restaurant. Fins i tot conèixer la tècnica de l'ofici no és prou condició per arribar al moll de l'os de les motivacions dels cuiners, del rerefons de la seva creativitat i de les sorprenents aptituds emprenedores dels nostres xefs.

Darrere d'un Jubany, d'un Joan Roca, d'una Carme Ruscalleda o d'un Fermí Puig, per posar un exemple de quatre xefs prou coneguts i que goso qualificar de personalment propers, hi ha unes vides amb uns perfils força iguals entre si però amb unes trajectòries ben diferents de les que han viscut la majoria de les persones que treballen en altres professions.

Saber en què consisteix l'ofici de cuiner, xef i restaurador, i el denominador comú de les diverses trajectòries i de les circumstàncies personals i familiars, és el que de debò et permet trobar el sentit de les biografies gastronòmiques i fer-ne un judici. És la circumstància vital dels personatges el que serveix per entendre i avaluar la categoria i el mèrit d'allò que han fet. Sovint, comprendre la seva circumstància vital equival a entendre també la de les parelles i la família respectives. La vocació és important, la formació també, i també ho és voltar i aprendre de l'un i de l'altre. Ho és l'acceptació de les servituds, dels horaris i de les peculiaritats del compte d'explotació.

És per això que vaig arrufar el nas i vaig pensar «ja hi tornem a ser!». Em feia mandra participar en un estudi en què l'aparador o el glamur poguessin amagar la realitat i el mèrit de les trajectòries dels professionals de les cuines, de l'elaboració del tiberi i del servei a les taules. Arribaria un punt de la conversa que no sabia com fer arribar les meves recances a la Mercè. Però he de reconèixer que em vaig precipitar. La cosa anava per un altre camí.

De fet, escriure un llibre de receptes sobre un cuiner reputat o sobre la seva trajectòria pel procediment de fer unes quantes entrevistes i prendre uns quants apunts no fa cap mal a ningú, i fins i tot pot ser entretingut i útil. Tampoc no és pas mala idea aprofitar l'èxit merescut dels nostres xefs més capdavaners per reflexionar sobre restaurants i gastronomia. Tanmateix, penso que ara ja toca anar més enllà del missatge de la importància de la nostra cuina, més enllà de la constatació de la importància objectiva d'aquest miracle de què tots gaudim. Sóc del parer que el missatge llis i ras de l'èxit gastronòmic

de Catalunya no recull la fotografia completa de l'esforç i de la plataforma personal i cultural sobre la qual s'ha fet tota aquesta feina tan formidable. No recull els fonaments, i si no es recullen els fonaments es pot donar la impressió que tot plegat ha estat casual, fruit del geni innovador, de l'atzar, d'un procés de difusió esperonat i sostingut per l'esnobisme o per una moda més o menys consistent. I no seria just.

Calia anar més lluny, i això va pensar la Mercè Bernardo. La Mercè em va proposar participar, encara que fos com a consultor i pedra de toc, en un projecte molt més engrescador i que tocava el moll de l'os: es tractava d'estudiar el que jo en deia «la plataforma cultural, personal, familiar i tradicional de l'èxit». De l'èxit sobre el qual s'ha creat el prestigi de la cuina catalana dels darrers quaranta anys.

Es tractava de fer un llibre que ens permetés reflexionar, gràcies a l'evidència dels nombres i les xifres, sobre la importància de la cuina catalana, que en resumís el camí cap a l'excel·lència i que, un cop constatada aquesta importància, encara que només fos per la concentració de restaurants de qualitat reconeguda, aprofundís en el rerefons dels fonaments del seu èxit indiscutible.

Tot moviment innovador, com també tot fenomen de difusió, comença per un llevat, un llevat creatiu, uns catalitzadors específics, i després, per la creació d'una xarxa que vagi augmentant progressivament en un moviment helicoidal. Aquest és un procés de relació personal i col·lectiva que es retroalimenta.

De la mateixa manera que en la Catalunya medieval hi va haver un autor del *Llibre de Sent Soví* que va influir la cuina de la Mediterrània occidental, un mestre Rupert de Nola autor del *Llibre de coc* —que va passar a ser el referent de la cuina espanyola— i, ja en la Renaixença, un autor o autora encara desconegut d'un llibre cabdal com el de *La cuinera catalana* —que va ser el decàleg de la cuina de la Catalunya industrial—, hi hagué posteriorment un Ferran Agulló i un Ignasi Domènech, i, encara, en el moment de la revolució de la *nouvelle cuisine*, un Mercader, salvant totes les diferències entre els uns i els

altres. Doncs en aquest moment hem tingut la sort que aparegués un Ferran Adrià i, tot seguit, un Roca i una Ruscalleda, i un llarg etcètera, que han fet aquest mateix paper, un paper que hem de qualificar d'insubstituïble. La metxa es va encendre, efectivament, però la metxa ja existia i el llumí l'ha encès algú amb nom i cognoms. El conjunt del castell de focs gastronòmic posterior s'ha anat construint i s'hi han anat afegint progressivament altres protagonistes per arribar a establir la base gastronòmica de la qual disposem avui.

Aconseguir el propòsit de descobrir i fer avinents els fonaments que han fet possible l'actual teixit gastronòmic a Catalunya no és una tasca fàcil, sinó que és, de ben segur, una tasca de recerca transversal i que requereix un cert temps de sediment. Penso que la Mercè i els seus col·laboradors, en aquest llibre, han aconseguit encetar la reflexió i posar sobre la taula els diferents elements personals, de capacitats i de manera d'entendre les relacions entre professionals en un ofici. Solament el fet d'haver dut a terme aquesta feina ja em sembla molt rellevant i tota una novetat.

Els llibres sobre gastronomia es poden classificar entre els receptaris i els llibres de caràcter metafísic. Ja sé que el que he dit és una exageració i potser una *boutade*, però el cert és que si bé ja tenim acadèmics que treballen en àmbits consolidats sobre la història del fet alimentari, sobre la bioquímica del tiberi i fins i tot sobre l'organització i la gestió d'aquest sector —d'una importància econòmica indiscutible—, hi ha ben poca cosa sobre la naturalesa del sector i la seva evolució, sobre la sociologia dels seus protagonistes, sobre la dels clients i fins i tot sobre la sociologia dels menús. És un sector que es dona per conegut i fins i tot, llevat d'aquestes excepcions, es considera acadèmicament irrellevant, i, per tant, és ignorat per bona part de la ciència.

L'estudi sobre la trajectòria formativa dels nostres xefs representatius, la seva relació personal i també la importància de la Xarxa en el fenomen de difusió i creixement de la cuina que ens ofereix, ens obre la porta a una multitud de preguntes, algunes de les quals ja són con-

testades al text mateix i d'altres són obertes a estudis posteriors. En fi, com deia al començament del prefaci, estic content i agraït d'haver participat en aquest projecte i penso que, tot i la seva modèstia, és un pas molt significatiu en la millora del coneixement dels protagonistes de la cuina, que, es miri com es miri, són els responsables de «tot plegat».

Francesc Solé Parellada

Catedràtic d'Organització d'Empreses
de la Universitat Politècnica de Catalunya
Propietari del restaurant 7 Portes de Barcelona





Albert Sastreger i Surroca, xef i propietari del restaurant Bo-Tic.

INTRODUCCIÓ

Aquest llibre neix amb el propòsit d'analitzar alguns dels motius pels quals hi ha un gran nombre de restaurants reconeguts a Catalunya. En aquest estudi ens hem centrat en dos factors, la formació dels cuiners i la relació que hi ha entre ells, però els resultats obtinguts obren la porta a l'anàlisi d'altres aspectes que han col·laborat i continuaran contribuint a l'èxit del sector. Aquest estudi pretén, doncs, presentar els resultats i les conclusions obtinguts, així com discutir altres factors que també han estat importants en el creixement i l'èxit del sector gastronòmic català.

La reconeguda excel·lència gastronòmica de la cuina catalana actual és, segurament, el resultat de diferents factors. Des del punt de vista de l'oferta, la provisió local de matèria primera variada i de qualitat, fruit de la diversitat del territori, és i ha estat històricament un factor important en l'excel·lència gastronòmica. També ho és la tradició culinària del país. Sovint aquesta tradició és la base de la cuina actual dels restaurants que formen part del nostre estudi. A més, en el cas de Catalunya, la proximitat de França, territori amb una tradició culinària avançada des de molt abans que els restaurants catalans obtinguessin el reconeixement que tenen avui, sembla haver estat un factor clau.

D'altra banda, des del punt de vista de la demanda, cal una població sensibilitzada envers la gastronomia per tal que els restaurants amb reconeixement d'alta qualitat puguin tenir continuïtat. A Catalunya, la gran

acceptació de l'oferta per part dels catalans també es pot estendre a la demanda exterior. La visita de turistes des d'abans que existís el turisme gastronòmic ha treballat a favor del sorgiment de la cuina catalana d'excel·lència. Més recentment, un cop ja establerta la reputació de Catalunya com a destinació gastronòmica, els restaurants de la zona es beneficien del pol d'atracció que representen els millors restaurants del món. Parlem dels viatgers que ens visiten buscant experiències culinàries que els sorprenguin i emocionin, i que acostumen a aprofitar el viatge per fer una ruta gastronòmica pel país.

En l'àmbit mediàtic, de manera més evident els darrers anys i en particular des de 2013, any en què El Cellar de Can Roca va ser escollit per primera vegada millor restaurant del món segons la llista *The World's 50 Best Restaurants*, la proliferació de notícies sobre temes culinàries en premsa, ràdio i televisió ha estat aclaparadora.

La cerca a Google d'El Cellar de Can Roca dona més de 500.000 resultats (setembre de 2016). A Girona, per exemple, han sorgit revistes com *Girona Gastronòmica* i altres publicacions locals, per exemple *GiDona* i *Tot Girona*, que sovint elaboren reportatges sobre els millors restaurants del territori.

L'èxit dels germans Roca, però també l'èxit de molts altres cuiners, en particular els que treballen en restaurants de Catalunya que han rebut estrelles Michelin, han contribuït a donar més rellevància social aquest sector i alhora a difondre la riquesa i el valor de l'oferta culinària actual de Catalunya. Els restaurants d'alta cuina s'han convertit en eines de promoció del territori, amb l'atracció de viatgers per als quals la gastronomia té un paper important a l'hora de triar destinació i que aprofiten l'oportunitat per descobrir la cultura local. Avui en dia, els restaurants d'alta cuina funcionen com a aparadors de creativitat, disseny i mostra de la cultura d'un territori.

Finalment, la gastronomia, tant els restaurants com els clients, s'ha beneficiat d'aquest fenomen, un procés de difusió natural però accelerat d'introducció de nous productes, noves tècniques, noves receptes i maneres de fer d'una notable qualitat global i que podríem qualificar de revolució.