

Identifica't Subscriu-te

Preu: dia 1 € / any 48 €


EL PUNT AVUI+
 DIARI INDEPENDENT, CATALÀ, COMARCAL I DEMOCRÀTIC

 AVUI 19° 27°
 DIMARTS 19° 26°
 DIMECRES 18° 25°
 DIJOUS 17° 22°

 Cercar

Barcelona Tria el teu municipi

Dilluns, 9 setembre 2024

SOCIETAT BARCELONA - 12 agost 2024 2.00 h

JERONI CASTELL CUINER

"Seria de ximpler no aprofitar la riquesa del territori"

- "Muntar un restaurant d'aquest tipus a les Terres de l'Ebre és infinitament més complicat"
- "Soc inconformista i no sé fer dos dies el mateix, m'avorreix profundament"
- "A la cuina d'autor no ens passem el dia fent alquímia; la base és la cuina i els bons caldos i sofregits"



El cuiner Jeroeni Castell, fotografiat al centre de Barcelona. ORIOL JUANMA RAMOS.

El cuiner J



LAIA BRUGUERA - BARCELONA

Jeroeni Castell és xef de Les Moles, restaurant familiar amb una estrella Michelin i dos sols Repsol. Si no els sona és pel mateix motiu pel qual li han fet tan poques entrevistes: perquè mai abandonarà Uldecona.

Qui és Maria Cinta Bayarri? No surt en cap tractat de cuina, però en la vostra història va ser una figura clau.

Jo vaig començar a la cuina sense ser cuiner, però almenys vaig tenir la sensatesa de saber que no en sabia i que n'havia d'aprendre. Tenia ja el restaurant en marxa, així que ho havia de fer compatible amb la feina i vaig anar, durant tres anys, a uns cursos de cuina per a mestresses de casa. Allà, amb Maria Cinta, vaig aprendre les bases de la

cuina catalana però com que ella feia coses una mica diferents, vaig començar a fer canvis en els plats del restaurant gràcies a algunes coses que m'havia ensenyat, i Les Moles va començar a treure el cap per la comarca, se'n va començar a parlar com un restaurant de referència. Desgraciadament, va morir i no va veure que ens donaven l'estrella, però sempre que passa alguna cosa bonica em recordo d'ella.

Estic satisfet amb la identitat pròpia de les nostres postres; en tenim a base de ceba i de sal, oli i vinagre

La nostra història és bonica per explicar-la, però no tant per viure-la, perquè hi ha molt sacrifici darrere

Quan ja vam veure que era possible, l'estrella va trigar més del que ens pensàvem

Quan va començar a formar-se, ja tenia 30 anys. Havia arribat a la cuina gairebé per casualitat. Per què?

El meu germà volia muntar una empresa de càtering i va agafar un restaurant que estava tancat per reformar-lo. Era una idea absolutament indefinida, com tot el que vam fer en els inicis, quan tot era una improvisació constant. Vam veure que la cuina era massa gran per fer un càtering i per això finalment vam canviar els plans i vam decidir obrir un restaurant de cert nivell. Com que el cuiner es va posar malalt, em vaig encarregar jo dels fogons i, després de dos cuiners que no van funcionar, m'hi vaig quedar definitivament. Tot era un desastre, el restaurant anava a menys i jo havia arribat a la conclusió que no podíem pagar un cuiner i que amb un d'extern no tindríem mai una línia pròpia. A més, resulta que m'havia agradat la feina. Era una inconsciència i un atreviment, però al cap d'uns mesos el meu germà va deixar el negoci i, després, la meva germana. Quan vaig quedar sol hi va entrar la meva dona, la Carmen, l'abril del 1994, i ens vam posar tots dos a remar. Va ser llavors quan em vaig apuntar als cursos de cuina de Maria Cinta Bayarri.

I es va anar empoderant?

No, va ser tot molt gradual. Però sí que, sense imaginar-nos que podíem arribar fins aquí, teníem l'ambició de fer alguna cosa guapa i millorar dia rere dia. Vam anar fent canvis i hi va ajudar que jo, a més de ser inconformista, no sé fer dos dies el mateix, m'avorreix profundament. Aquesta part creativa l'he tingut sempre.

La seva estada al restaurant de Cambrils Can Bosch, l'únic llavors amb estrella Michelin entre Barcelona i València, va ser el punt d'inflexió?

Anàvem progressant i el meu pare, que era un bon client de Can Bosch, ens insistia que havíem d'anar-hi. Jo li deia que tenia una estrella i que per tant era una altra lliga, però vam acabar tancant el restaurant tres dies per fer-hi una estada. Va ser un punt d'inflexió important perquè vaig veure que podíem, tot i que no sabia ni com ni quan. Era conscient que ens faltava molt i que no podíem estar al nivell de Can Bosch perquè no teníem ni els mitjans ni el coneixement, però vaig sortir d'allà molt revolucionat. I quan vaig començar a somiar que algun dia podíem aconseguir una estrella, vaig decidir que si passava ho celebrariem a Cambrils, com vam fer.

Us van donar l'estrella Michelin el 20 de novembre del 2013. Feia gaire que la somiàveu?

Un dia canvia una cosa i algú et diu de broma si és que vols una estrella. I primer penses "pobre il·lús", però t'ho va dient gent diferent i al final t'ho vas creient i vas afinant. Ara que han passat els anys, podem ser sincers i al final sí que vam tenir la sensació que va costar més del que pensàvem, que la podríem haver aconseguit un parell d'anys abans.

Creu que potser va ser pel fet d'haver de demostrar més que un restaurant ubicat a Barcelona?

Els altaveus són importants... Inclús ara en continuem tenint pocs, no només nosaltres sinó tots els restaurants de la zona. Tots tenim clients del territori i estem molt agraïts de tenir-los, però el territori dona el que dona. Necessitem arrossegar gent de fora, però costa.

No ajuda que de Barcelona al vostre restaurant es trigui més de quatre hores i mitja en transport públic.

És brutal, ho patim com a ciutadans i com a empresaris.

Cada cop es parla més de la necessitat de polítiques públiques que ajudin a diversificar i apostar pel territori. Noteu algun canvi?

Se'n parla molt, tu ho has dit, però a l'hora de la veritat són *milongues* que ens expliquen perquè s'ha de fer veure que es recorden de nosaltres. Si necessitem gairebé cinc hores per arribar des de Barcelona a les Terres de l'Ebre amb transport públic... *señoría, no hay más preguntas*. Això fa que

molta gent hagi de marxar perquè no pot guanyar-se la vida aquí i és un peix que es mossega la cua.

Exemples com el vostre fan que més gent s'animi a quedar-se a casa i obrir aquí el seu negoci?

La nostra història és molt bonica per explicar-la, però no tant per viure-la, perquè hi ha molt sacrifici al darrere, i la gent no hi està disposada quan hi ha llocs on és més fàcil. Quan ens van donar l'estrella Michelin, em van trucar d'una universitat que feia un estudi sobre la concentració d'estrelles a Catalunya. Jo els vaig fer notar que la concentració no era a Catalunya sinó a Barcelona i Girona, perquè, de 50, només sis se situaven entre Tarragona i Lleida. Onze anys després, de sis hem passat a deu; això és bo perquè fa que més gent vingui, però aquesta és la realitat, i està molt relacionat amb quanta gent som, com estem comunicats i la nostra renda per càpita. Els cuiners de Lleida i Tarragona són pitjors o el problema és que la potencial clientela, el potencial econòmic i l'altaveu mediàtic són molt inferiors? Muntar un restaurant d'aquest tipus aquí és infinitament més complicat.

Què comporta?

Hi ha molt talent que se'n va i molta gent no vol invertir aquí per deixar-s'hi la vida. A vegades, ens n'anem a dormir i hem tingut sis persones a dinar, i tots els restaurants de les Terres de l'Ebre amb estrella estem igual. Tots hem de fer esdeveniments i altres coses perquè necessitem una entrada extra de diners, perquè, si no, no podríem aguantar. No em queixo de res, només constato una realitat, i és que Catalunya és molt centralista.

El paisatge com a inspiració i rebost, reivindiqueu a Les Moles. Com condiciona el territori la vostra cuina?

El nostre últim menú degustació es diu "11.465 dies més 99 graus". La primera xifra és el temps que ha passat entre el dia que vam obrir el restaurant i el dia que vam estrenar el menú, i la segona, la temperatura que necessita l'aigua per bullir a Les Moles, perquè els graus exactes depenen de l'altura on ens trobem. És una manera original i simpàtica de dir que el territori ens marca, totalment. A les Terres de l'Ebre ens queixem de moltes coses, perquè en tenim motius, però també tenim molta sort per la diversitat i riquesa que ofereix el territori. Si agafem el cotxe, en funció de la direcció i l'època de l'any, ens podem trobar de tot i molt a prop: tots els productes del mar i del riu i de la desembocadura –ostres, musclos, arròs...–, oli, tota l'horta, els vins de la Terra Alta, bolets, tòfones, tots els productes de la caça... La riquesa és brutal. Ens diuen que és admirable com tractem el producte de la terra, però és que seria de ximpler no aprofitar-lo, no concebem el restaurant enfocat de cap altra manera.

Amb els anys, també heu anat apostant per fer-vos més coses vosaltres, oi?

Fa uns 14 anys vam començar amb un hort menudet ecològic a l'entrada del restaurant, era testimonial, i també hi cultivàvem herbes aromàtiques. L'últim hort, ara en tenim quatre, té prop de 1.000 metres quadrats. També vam començar l'any passat a fer-nos l'oli i ara hem comprat la finca del costat per tenir més oliveres. Ens fem el pa i vins propis a partir de la direcció de la Carmen. Jo cada dia surto a veure les tomaqueres, m'encanta. Per a nosaltres, això també és fer territori.

De quin plat està més orgullós?

Costa molt triar, n'hi ha molts que estimo especialment, però estic molt orgullós del canvi de registre que hem fet amb les postres. Crec que la xocolata deixa poc marge a la creativitat, perquè ja s'hi ha fet de tot, així que des de fa uns vuit anys no fem les referències habituals. Per exemple, hem fet unes postres a partir d'espècies, sal, vinagre i oli, condiments principals de la cuina salada; unes altres, amb tot de flors, fetes a partir de verdures i hortalisses del nostre hort biodinàmic, i, ara més recentment, unes postres a base de ceba. Estic content d'aquesta identitat pròpia que hem marcat a partir de les postres.

La cuina catalana és aclamada internacionalment. Per què?

La gent es pensa que en la cuina d'autor ens passem el dia fent alquímia, però no, fem cuina. Podem fer destil·lacions o liofilitzacions i moltes coses, però són tocs i pinzellades que ens ajuden sobre la base d'uns bons sofregits, uns caldos ben fets..., tota aquesta filosofia de cuina. Hi ha aquesta base de cuina mediterrània que cuida el producte; després, cadascú fa les seves reinterpretacions, innovacions, matisos, tècniques...

EL PERFIL**Una vida amb passió i sacrifici**

Quan van apostar per Les Moles com a negoci i com a forma de vida, el matrimoni format pel xef Jeroni Castell i Carmen Sauch, actual sommelier i maître, van anar a viure en una petita caseta al costat del restaurant, el que avui són les oficines. Ho van fer per poder fer compatibles al màxim la vida professional i la familiar, ja que el seu primer fill tenia només tres mesos. "Hem gaudit de poques estones lliures, però almenys les hem tingut junts, i també hem tingut un esperit de sacrifici superior a la mitjana", reflexiona amb perspectiva Castell. Els acompanyen ara en l'aventura els seus fills Pau, mà dreta del pare als fogons, i Roger, que acompanya la Carmen a sala. "El Pau és el nostre cap de cuina, és un apassionat i té un gran present i futur, però la frase que més em repeteix és que no vol portar la vida que he portat jo, i ho entenc. L'hostaleria està fent canvis i n'ha de fer més per racionalitzar horaris i fer la vida més atractiva per a la gent."

MÉS LLEGIDES

- 1. Un ofici solemne amb castells i una sardana inauguren el Mil·lenari de Montserrat**
- 2. La faràndula omple la plaça Major el dia de la festivitat del Tura**
- 3. Elena Congost: "Estic destrossada. No hi trobo cap explicació"**
- 4. Terra de Trobadors arriba de nou als 50.000 visitants**
- 5. "La lliga és la prioritat absoluta"**
- 6. La mula hi veu i no beu**
- 7. Marc Márquez és el rei en males condicions i torna a guanyar set dies després**
- 8. Les pluges deixen petites inundacions i cotxes arrossegats**
- 9. L'explosió d'un camió cisterna provoca al**