

## EDUARD XATRUCH, EL CUINER DE VILA-SECA QUE ES VA QUEDAR A EL BULLI

En l'actualitat treballa a El Bulli Foundation amb Ferran Adrià

Cristina Serret

A l'edat de 14 anys, Eduard Xatruch, que estudiava a l'escola Sant Bernat Calvó de Vila-seca, va dir als seus pares que volia ser cuiner. Allò va ser un dal·tabaix a casa, perquè llavors aquest ofici no tenia el prestigi que té avui. Però l'Eduard estava ben decidit, així que va començar a estudiar a l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils. Gairebé vint anys després, l'Eduard Xatruch és un dels grans noms de l'alta cuina catalana. Ha estat cap de cuina d'El Bulli i en l'actualitat regenta el seu propi restaurant, el Compartir, i treballa frec a frec amb Ferran Adrià a El Bulli Foundation.

L'Eduard té molt clar que aquest èxit professional no ha estat fruit de la casualitat. Ja de ben jove Xatruch va fer la reflexió que era important ser el millor per tal de no quedar-se estancat, i per això va invertir molt de temps i esforç en preparar-se i treballar fort. «Els meus pares em van dir que, si volia ser cuiner, havia de saber què volia dir fer aquesta professió. Per això vaig treballar en diversos restaurants i vaig veure la realitat d'aquesta feina, on es fan moltes hores, amb un sou justet i uns horaris difícils». Del seu pas pel restaurant Llord de la Pineda, el Font de Salou, el Cellar del Padri de Reus i el restaurant xinès de PortAventura l'Eduard en guarda molt bon record: «Per aprendre no cal anar a un restaurant amb estrella Michelin, lo bo és quedar-se amb les coses bones i anar-hi ben despert, mirar i aprendre. Jo he après a tots els llocs on he estat, des del primer, que va ser el Llord de la Pineda, fins al Quim Font, que va ser el primer establiment de nivell on vaig treballar. Allà s'hi tocava bon producte i es feia una cuina més tradicional. Però vaig aprofitar fins i tot l'estada al 'xino' de PortAventura. És un altre concepte de restauració, però se'n pot treure molt profit, perquè a escala d'organització i de gestió dels recursos ho porten molt apamat».

### El pas per El Bulli

Un dels primers stages que va fer l'Eduard va ser a El Bulli. Llavors encara no

era el restaurant que arribaria a ser, però el cuiner de Vila-seca recorda els primers dies al restaurant de Ferran Adrià com molt durs: «me'n recordo de la primera setmana, pensava que si m'hi havia d'estar 3 mesos potser no ho aguantaria, perquè era molt dur. La gent veu sols lo maco, l'espectacular, però l'alta restauració és dura, cal dedicar-hi moltes hores i es treballa sota

CEDIDA

una gran pressió. Però van anar passant els dies, i com que cada cop t'agrada més el que fas, i et fas amb els companys i amb la casa, de sobte, no saps com, resulta que hi passes 15 o 16 anys. Ara, ja em sento el projecte completament meu, i El Bulli ja no és la feina, sinó que és la vida».

### El Compartir

L'Eduard va acabar treballant com a cap de cuina d'El Bulli gairebé 15 anys, juntament amb Mateu Casañas i Oriol Castro. Quan el restaurant va tancar tots tres es van plantejar que ja era hora d'obrir un restaurant propi, i així va néixer el Compartir, un establiment a Cadaqués amb una carta pensada per degustar plats tot compartint-los. En paral·lel, segueix vinculat a Ferran Adrià i El Bulli, treballant en el gran projecte gastronòmic de El Bulli Foundation, a Barcelona. El vila-secà admet que la seva etapa a El Bulli li ha permès tocar diverses tecles que no són habituals per a un cuiner.

«he conegut gent molt interessant, he viatjat, he treballat amb els llibres, amb la fotografia... he pogut fer moltes coses que els cuiners no solen fer, però que també t'omplen i acabes esdevenint polivalent. Això et fa ser més complet i que gaudeixis més de la feina».

L'Eduard es troba tot sovint amb joves que li expliquen que volen ser cuiners. Ell sempre els diu el mateix: «si vols ser cuiner, que sigui perquè t'agrada, no perquè ho hagin vist a la tele o vulguis ser una gran estrella. Tampoc ho facis si el que busques és guanyar diners o un bon horari. El principal motiu per fer-se cuiner és que t'agradi la cuina i el menjar. Després, la millor recompensa arriba quan el client, satisfet, et felicita per la feina que has fet.»



Als 14 anys Eduard Xatruch se'n va anar a estudiar a l'Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils.

### «Al restaurant de Cadaqués fem servir l'oli de Vila-seca»

L'Eduard és un gran ambaixador de l'oli de Vila-seca. «Per a mi és el millor. Un s'acostuma al que ha mamat a casa, i a casa meva sempre hem cuinat i menjat amb l'oli verge extra de Vila-seca. Per això al Compartir de Cadaqués no en fem servir d'altre. I jo sóc molt pragmàtic. No estic per localismes. No ho faig per romanticisme. Per a mi el producte de proximitat és interessant si és bo. Sóc capaç d'anar a buscar una cosa al Japó si penso que és la millor. Sé que a Espanya hi ha grandíssims olis, igual que a Itàlia, però per

a mi el d'arbequina és el millor, tant per cuinar com per menjar en cru. Els olis andalusos, per exemple, els trobo una mica 'violents'. A més, el preu de l'oli de Vila-seca és molt competitiu. L'oli sempre el gastaré d'aquí, jo penso que és collonut».

Xatruch també parla sovint dels fruits secs del mu-



nicipi. «Quan El Bulli era obert anava a casa i li prenia a mon pare totes les avellanes i les ametlles tendres, i les fèiem servir per al restaurant». El vila-secà afirma que, en cas de no haver estat cuiner, hauria estat pagès: «mon avi ja ho era, i mon pare encara va al tros. Sempre que vinc a Vila-seca procuro anar-hi una estona, hi passejo i penso en les meves coses». C.S.

PRÒXIMA EDICIÓ  
**25**  
JULIOL

UNA VEGADA AL MES,  
MÉS INFORMACIÓ  
DE LES ACTIVITATS I  
LA VIDA SOCIAL  
AL TEU MUNICIPI.

més  
**vila-seca**