

# PaladaresSiglo21.com

Crónica Gastronómica Digital

 

Posts Comentarios

Paladar-Es Tv

Solana.4: Tosta de ...



PASTELERIA IGUELDO

regala  
**Kutxus**

Pastelería Igueldo  
c/San Francisco, 45  
San Sebastián  
943 32 15 49



Categorías

Noticias (327) Cocineros

Mateu Casañas (rest. 'Compartir' y 'Disfrutar'): "No hay otra manera de crear que no sea trabajando cada día"

miércoles, 23 de marzo de 2016



El cocinero catalán Mateu Casañas. (Foto: www.paladaresiglo21.com).

El cocinero **Mateu Casañas** es el tercer pilar, los otros dos son Eduard Xatruch y Oriol Castro, sobre el que se asientan los restaurantes 'Compartir', en Cadaqués (Gerona), y 'Disfrutar' en Barcelona.

Nacido el 6 de agosto de 1977 en Roses (Gerona), en 1997 entró a trabajar en El Bulli, junto a Ferran Adrià y Juli Soler. En este mítico restaurante pasó 17 años de su vida profesional ocupando todos los puestos que un profesional de la cocina puede ocupar. No es de extrañar que para Casañas; "El Bulli forma parte de nuestro ADN, no es una cosa añadida".

Tras trabajar un par de años en la Bullipedia, emprendió, junto con sus dos colegas y amigos, la aventura profesional de abrir un restaurante, 'Compartir', y posteriormente 'Disfrutar', que ya ha logrado su primera estrella Michelin. "Para nosotros las estrellas Michelin son uno de los mejores reconocimientos que te pueden dar".

(250) Ingredientes y Utensilios (243) Vinos y Licores (223) Pintxos y Tapas (170) Pescados (166) Libros (144) Primer Plato (143) Vinos blancos (131) Vinos Tintos (121) Segundo Plato (110) Carnes (108) Bodegas (97) Entrevistas (96) Verduras (69) Postres (61) Restaurantes (54) Bebidas (53) Delicatessen (47) Salsas (46) Ferias y Congresos (28) Quesos (28) Huevos (24) Arroz (23) Frutas (22) Pasteles (20) Aceites (19) Ensaladas (18) Patatas (16) Pasta (15) Sopas (12) Tartas (9) Pollo (6)

#### Archivo del blog

Archivo del blog ↕



Las manos del cocinero Mateu Casañas. (Foto: www.paladaressiglo21.com)

Para este cocinero, que cree que “No hay otra manera de crear que es trabajando cada día”, el pragmatismo, la sensatez, la honradez y la sinceridad “son valores a los que nos sentimos completamente atados”.

**Mateu Casañas: “El Bulli forma parte de nuestro ADN, no es una cosa añadida”**

Mateu Casañas: “El Bulli forma parte de nuestro ADN, n... ⌚ ↗



“Cada uno de los tres sabe cual es su fuerte, los tres no damos una decisión finiquitada hasta que hay un consenso unitario, eso no lleva a que la decisiones necesiten más tiempo, pero cuando decimos un camino es sobre seguro, con firmeza y muy fijo. Y esto nos da muy buen resultado”

“Somos bastante autodidactas a nivel empresarial y lo que intentamos es llevar a cabo este trabajo conjuntamente”

“A veces pecamos de demasiado conservadores, o sensatos, y nos gustaría tirarnos más a la piscina”

“Pragmatismo, sensatez, honradez, sinceridad, son valores a los que nos sentimos completamente atados”

“El Bulli forma parte de nuestro ADN, no es una cosa añadida”

**Mateu Casañas: “La clave nuestra es que la presión con la que vivimos es la de los clientes”**



“Cuando cerró ElBullí había que entender hacia donde caminabas, y por eso el primer proyecto fue ‘Compartir’; buscábamos un sitio tranquilo, sosegado”

“‘Compartir’ nos ha servido para muchísimas cosas, y la principal es para formar criterio. Una cosa es el criterio desde el punto de vista creativo, que habíamos hablado durante mucho años en El Bulli, pero un criterio empresarial no teníamos, no sabíamos qué tipo de servicio de sala queríamos, no sabíamos cómo queríamos tratar a nuestros clientes, no sabíamos cómo queríamos compaginar nuestros equipos de sala y de cocina; y en ‘Compartir’ es donde hemos creado una filosofía, una manera de hacer, un criterio personal, que nos permite dar pasos más grandes, como es ‘Disfrutar’, desde un punto de vista gastronómico”.

“Mi mejor virtud es la paciencia y las ganas de enseñar a los demás lo que sabemos nosotros”

“Me compensa mi trabajo en el sentido de que primero estás a gusto con lo que desarrollas profesionalmente y eso significa que psicológicamente estés muy estable para poder dedicarte a las demás cosas de tu faceta familiar; pero es verdad que sin una familia detrás que entienda lo que haces y, sobre todo, que te apoye cada día, esto es inviable”



Mateu Casañas está al frente, junto con Eduard Xatruch y Oriol Castro, de los restaurantes ‘Disfrutar’ y ‘Compartir’.

(Foto: [www.paladaressiglo21.com](http://www.paladaressiglo21.com)).

“Para nosotros las estrellas Michelin son uno de los mejores reconocimientos que te pueden dar. Somos conscientes que lo que hacen es premiar una labor hecha y que te marcan una nota de corte a partir de la cual no puedes volver hacia atrás. Por suerte estamos acostumbrados a mirar hacia adelante y querer mejorar día tras día”

“La clave nuestra, o la suerte, es que la presión con la que vivimos es la de los clientes que son los que en primera instancia son los que te marcan donde estás y donde te mueves”

“Todo tiene un límite y no hay que darle más importancia a las cosas de lo que realmente tienen. La presión hay que desviarla y por eso hay que quitársela de encima en el justo momento para no llegar a caer en ninguna acción absurda”

**Mateu Casañas: “No hay otra manera de crear que es trabajando cada día”**



“Los equipos son vitales y para que un equipo funcione el respeto entre ellos tiene que ser máximo y a partir de aquí todas las cosas pueden funcionar”

“Lo importante, cuando abrimos ‘Compartir’ y ahora con ‘Disfrutar’ también, es encontrar que línea filosófica, que concepto de cocina, a qué nivel quieres poner tu restaurante. Es evidente que es muy importante que el cliente te tiene que identificar con algo muy concreto. Si la gente no te identifica con un estilo de cocina muy marcado, no saben muy bien qué referencia coger de tu negocio y la gente necesita una referencia muy clara. Y Aquí es donde cae la mayor clave de lo que es la explotación empresarial del propio negocio; el saber qué estas vendiendo y hacia quien lo quieres dirigir”

“Trabajamos mucho desde un punto de vista mental y desde un punto de vista físico porque creemos que es la única manera de que los negocios puedan salir adelante y nuestro objetivo es que nosotros y toda la gente que conforma ‘Compartir’ y ‘Disfrutar’ podamos salir adelante juntos”



El cocinero Mateu Casañas. (Foto: [www.paladaressiglo21.com](http://www.paladaressiglo21.com)).

“No hay otra manera de crear que es trabajando cada día. En la regularidad es donde nosotros encontramos la creatividad del día a día”

“Nosotros hemos estado educados en El Bulli, tanto por Ferrán como por Juli, de una manera muy sincera y muy llana, y es que en el El Bulli siempre se ha tocado con los pies en la tierra con todo lo que ha llegado a pasar en Cala Montjoi”

“Lo más importante es que la gente repita y vuelva a tu casa día a día. Eso quiere decir que tu cocina gusta”

**Mateu Casañas: “Cualquier elaboración que nosotros llevemos a cabo tiene que tener una cosa primordial que es el sabor de las cosas”**



"Intentamos ser muy buenos jefes"  
"Somos exigentes y la gente que nos acompaña sabe que somos exigentes"  
"La presión de llegar siempre a la hora que toca es lo que necesitamos"  
"Cualquier elaboración que nosotros llevemos a cabo, con la técnica que sea, tiene que tener una cosa primordial que es el sabor de las cosas"  
"Cuando se nos resiste un plato lo aparcamos. Lo ponemos en cuarentena. Y siempre, tarde o temprano, acabas encontrando la clave"  
"Dar el máximo día tras día es el objetivo de cada uno de los días que van pasando en nuestro negocio"

Publicado por editor en 9:36 | Etiquetas: Cocineros, Entrevistas

¡NOVEDAD!



Escucha este post

#### Artículos Relacionados

Javier Estévez: "Intentamos vestir a la casquería de gala"  
Paco Morales (chef rest. Noor): "En el pasado está nuestro camino"  
Eduard Xatruch & Oriol Castro (Chefs del rest. 'Disfrutar'): "Compartir" y 'Disfrutar' representan valores que siempre hemos vivido"  
Francis Paniego: "La cocina de la casquería no deja de ser una metáfora de mi propio yo"  
Enrique Fleischmann (rest. Bailara): "Nuestra cocina es una cocina de vivencias"  
IVÁN FERREIRA (ROBIN BANANA): "LOS COCINEROS SOMOS MUY COMPETITIVOS"  
IÑIGO OLMEDO (CHEF REST. EL PESCAITO): "LA GENTE QUIERE COSAS NUEVAS Y ESTAMOS DANDO COSAS NUEVAS"  
LOREN HERRERO: "NO COCINO PARA HACER FELIZ A LA GENTE, COCINO PARA SER FELIZ YO MISMO"  
FLAVIO MORGANTI (REST. GALILEO): "ME HE SENTIDO EXCLUIDO Y DISCRIMINADO"  
IVÁN DOMÍNGUEZ (CHEF REST. ALBORADA): "LA COCINA TIENE QUE SER SOSTENIBLE Y ESTACIONAL"  
PEDRO SUBIJANA (REST. AKELARRE): "HOY SE HACE UNA COCINA MUCHO MÁS INTELIGENTE"  
JUAN CARLOS CARO (REST. ZELAI TXIKI): "A CAUSA DE LAS REDES SOCIALES TRABAJAMOS 24 HORAS"  
MATÍAS GORROTXATEGI (CASA JULIÁN ): "CASA JULIÁN ES LA CHULETA"  
PEPE SOLLA (REST. CASA SOLLA): "A MÍ ME GUSTA SEDUCIR POR LA MAGIA DE LA SENCILLEZ"  
PACO PÉREZ (RESTAURANTE MIRAMAR): "LOS COCINEROS SOMOS GENTE MUY PASIONAL"  
JAVIER OLLEROS (CHEF DE CULLER DE PAU): "TRATAMOS DE INTERPRETAR LO QUE TENEMOS EN LA NATURALEZA Y PONERLO EN EL PLATO"  
RICARD CAMARENA: "EL COCINERO ES SU PALADAR"  
LUIS MOKOROA: "EN LAS SOCIEDADES GASTRONÓMICAS NO SE TRATA DEL TEMA DE LA POLÍTICA"  
IKER GONZÁLEZ (CHEF DEL HOTEL MARÍA CRISTINA): "HAY UNA FALTA DE RECONOCIMIENTO AL COCINERO DE HOTEL"  
MARTIN BERASATEGUI: "ME LO PASO COMO DIOS"

Comparte este Post y Ayúdanos a crecer

Log In

menéame. compártelo compártelo

?

?

?

?

?

?

?

?

SHARE

0 Comentarios:

Publicar Un Comentario En La Entrada