



## Això no és una pipa

Menjar i beure



L'equip, sala i cuina, del restaurant Compartir. El plat són les sardines amb orxata.

El Compartir, local del trio d'excaps de cuina d'El Bulli, agafa embranzida i s'eleva a Cadaqués. Per **Pau Arenós**



JOAN CASTRO/ICONNA

Oriol Castro, Eduard Xatruch i Mateu Casañas van ser educats en aquest West Point *gastro* que va ser El Bulli. Disciplina, estratègia, sentit comú, coneixement, estudi. Tots tres van exercir com a caps de cuina, i més, i després del tancament del santuari de cala Montjoi van aplicar les ensenyances al seu negoci, que han anomenat Compartir per ressaltar l'afecte i la generositat al voltant de la taula. A l'Univers Culinari Conegut és fatigós ser Oriol Bulli, Eduard Bulli i Mateu Bulli, no tant pel que els exigeixen els altres sinó per com es flagel·len. Senten que caminen sobre fulla d'afaitar.

Amb precisió de monjos *shaolin*, van obrir a Cadaqués l'abril del 2012. La primera temporada va ser un Ferrari a 60 per hora. Tres dels xefs més

brillants del món sense atrevir-se, encara, a accelerar. La premsa es va extralimitar amb les lloances, encara que eren conscients que els regalaven adjectius que encara no els pertanyien.

Aquest estiu-tardor del 2013, la prudència ha mutat en pilotatge vigorós, ferm i alegre, i han trobat l'equilibri entre l'avantguarda i la rereguarda. El xassis és atrevit; el motor, robust. Sorbet d'*ajoblanco* amb remolatxa, sardines marinades amb *jang* i orxata (combinació que se sospita que serà un fracàs i que s'alça com un coet) i amanida de tomaquet, cubs de

síndria i escuma de taronja sanguina. Tres plats (per *compartir*, aquest és el verb, aquest és l'esperit) gustosos, bonics i de tècnica 10.

A la boca de tots tres, les frases del consens: "Cada vegada hi estem més còmodes. I això es nota en les elaboracions. Ara, tota la responsabilitat és nostra. Per decidir, vam arribar a un acord. Tres persones sempre són més crítiques i aporten més reflexió. Sabors complexos per a una cuina popular. Un restaurant de la costa". Ha, ha, ha, un restaurant de la costa.

El Compartir és com el quadre de Magritte *Això no és una pipa*.

Això no és El Bulli, com tampoc ho és el Tickets d'Albert Adrià. I, no obstant, tots dos ho són.

El vi és suc del territori, el Projecte Sis d'un altre bullinià, el sommelier Ferran Centelles, només 800 ampolles d'un negre que es beu com si fos rosat. Frescor empordanesa per a les làmines de tonyina ibèrica i per al tub de tonyina sobre un mosaic comestible, les tres ostres (la calenta, en suquet, suprema), els bunyols de bacallà, les navalles amb escabetx de poma, els musclos amb salsa bearnesa, el turbot thai. I, abans dels bombons

### PICA-PICA

**Atenció**  
A la terrassa si fa bo.

**Recomanable per a**  
Els que vulguin conèixer una cuina sensible i de precisió.

**Que en fugin**  
Els que tremolen davant enunciatos com 'anxoves amb mel d'ave't'

de xocolata i el pastís de formatge que-no-sembla-pastís, l'arròs d'ibèrics amb trompetes de la mort, ta-ta-ra-tà, l'última cullerada abans de rendir-me.

El trio cultiva un equip de 21 persones!, joves talents capitanejats per Marc Llach i Nil Dulcet a la cuina i Ramon Canaleta, Montse València i Roger Margalef a la sala. Hi siguin o no els socis, n'hi hagi un, tres o cap, el Compartir ha de funcionar com el motor d'un Ferrari a tot gas. "Després de l'aprenentatge de Cadaqués, vam valorar seriosament obrir a Barcelona".

No sigueu tímids, no sigueu apocats, esteu condemnats a tenir un dels restaurants sense parió de Barcelona.

### COMPARTIR

Riera St. Vicenç, s/n (Cadaqués)  
T. 972 258 482  
Preu mitjà: 40 € (sense vi)