

# Dues noves estrelles al firmament

F.BENEJAM | GIRONA

René Veitl responsable del restaurant els brancs de roses

«No lluitem per les estrelles, sinó perquè la gent surti satisfeta»

No s'entendria l'èxit del restaurant Els Brancs sense l'hotel Vistabella de Roses, i viceversa. René Veitl –a la dreta de la imatge– és, juntament amb el seu germà Marlon, propietari i responsable d'aquests dos establiments, ubicats en una situació immillorable del cap de Creus. La seva joventut no ha impedit que en pocs anys hagin demostrat una gran vàlua com a hotelers i empresaris de la restauració. L'any 2009 van decidir unir-se amb el també jove xef Javier Cabrera per tirar endavant un projecte gastronòmic que els ha obert les portes de l'olimp amb la primera estrella Michelin aconseguida el dijous. Ahir el restaurant estava tancat i el seu cuiner estava a Granada, però René Veitl no va parar de rebre trucades. Fins ara eren anònims pel gran públic. A partir d'ara, comencen una nova etapa amb una brillant estrella com a targeta de presentació. René Veitl explica les seves impressions respecte a això.

Us esperàveu l'estrella?

No, la veritat és que no ens ho esperàvem. Va ser tota una sorpresa. El xef Javier Cabrera era a Granada i avui (ahir pel lector) encara hi segueix. El meu germà Marlon tampoc estava al restaurant en aquell moment. Quan va començar la gala vaig rebre una trucada d'un company i de seguida van començar a felicitar-nos, però va ser una cosa totalment sobtada.

Què suposa per a vostès haver aconseguit aquest guardó?

Doncs és un reconeixement molt important. Som un equip molt jove que hem intentat fer les poques coses que sabem de la millor manera possible. Hem treballat molt dur i sempre fa molta il·lusió aconseguir una estrella Michelin. És un d'aquells premis que et dona molt de prestigi, i estem realment molt agraïts.

Canviaran les coses a partir d'ara pel fet de tenir una estrella Michelin?

No, la nostra manera de treballar no canviarà. Volem apostar per aquesta gastronomia. Des del 2009 que treballem amb Javier Cabrera i estem molt contents amb ell, ha entès bé la filosofia que volíem introduir. Per a nosaltres ara només ens queda millorar, i sobretot fer que el client segueixi sortint satisfet.

Com definirien la seva filosofia?

Fem una cuina d'autor i aprofitem la creativitat del nostre xef per combinar-la amb la gastronomia típica catalana utilitzant productes de proximitat.

Els Brancs ja va estar nominat a una estrella fa temps...

Sí, va ser l'any 2008 però no vam guanyar. La veritat és que des de la seva creació l'any 2000 hem anat evolucionant, però el gran canvi va arribar farà uns tres anys.

Un premi amb la seva joventut. Estem davant d'una generació que pot dominar el món de la restauració en els propers anys?

Nosaltres no som ningú. Som joves i intentem fer les coses el millor possible i amb això estem satisfets. En Javier Cabrera és un cuiner molt jove també, però amb un potencial enorme. Pot arribar molt lluny i, de fet, ja ha demostrat sobradament la seva vàlua.

Ara a buscar la segona?

He he, crec que tothom lluita per la segona estrella, però el més convenient ara és assimilar la primera i continuar fent el que hem fet fins ara. Una estrella dona molt de prestigi però no lluitem per les estrelles; lluitem perquè la gent surti satisfeta després de fer un àpat al nostre restaurant.

Víctor Trochi xef del restaurant les magnòlies d'arbúcies

«Els catalans tenen una bona arrel gastronòmica: t'exigeixen un cert nivell»

Víctor Trochi va començar a Les Magnòlies d'Arbúcies fa dos anys després que els propietaris, l'Isidre i la Roser, l'engresquessin a iniciar un nou projecte. En aquest temps, aquest xef de 37 anys nascut a La Plata, Buenos Aires, ha sabut donar el seu toc personal a un establiment que cada vegada ha demostrat tenir més qualitat. Amb un profund respecte pels restaurants i cuiners de Girona, Trochi forma part del club i assegura que encara li queda molt per descobrir.

Què ha suposat per a vostè aconseguir la primera estrella Michelin?

És un pas molt important. Més enllà de les hores i hores de treball, de l'esforç i la tenacitat és bo que et reconeguïn amb un guardó així. Et situa al mapa i això és molt rellevant sobretot per a un poble com Arbúcies. Se l'esperava?

La veritat és que no. Només fa dos anys que sóc en aquest restaurant i ha estat una sorpresa perquè l'estrella ha arribat molt aviat. Hi ha cuiners que esperen anys per un reconeixement com aquest! A més, no buscàvem l'estrella, sinó fer una feina dia a dia ja que això, en el fons, no deixa de ser el negoci que ens dóna de menjar. Quin és el camí a seguir a partir d'ara? Creu que l'estrella influirà en la seva manera de treballar?

No, seguirem igual. El client que vingui es trobarà amb el mateix servei i els mateixos plats que hi havia abans d'assolir l'estrella. No volem un canvi bruscat, busquem més mantenir la línia que hem seguit fins ara.

Renuncien a una segona estrella o esperen obtenir-la en un futur?

És molt difícil que ens donin una segona estrella. És una tasca molt complicada perquè et demana aprofundir en la qualitat dels productes. Tots sabem que els bons ingredients es paguen a bon preu, i hem de fer malabars perquè el nivell no baixi. El nostre objectiu ara és mantenir la que tenim.

Com definiria la seva cuina?

Intento seguir el meu propi estil, però sense arribar a ser vanguardista. Quan vaig arribar a Catalunya em vaig trobar amb una bona arrel gastronòmica i cultural: la gent d'aquí en sap i t'exigeix ja un cert nivell. Moltes de les meves cartes es basen en cuina catalana però amb un toc propi.

Per exemple?

Considero que s'ha de respectar el sabor del cap i pota tradicional. Però el presento amb gel, donant-li un aire un xic diferent.

Girona ja suma 20 estrelles Michelin repartides en 16 restaurants. S'ha convertit en la Meca de la gastronomia?

Totalment. Catalunya en general és un territori excel·lent que acull uns dels més grans cuiners del món. Sense anar més lluny, compta amb Ferran Adrià i la seva nova Fundació, que assolirà rellevància mundial i ens beneficiarà a tots els cuiners. Aquí a Girona tenim xefs molt bons: els Roca, en Paco Pérez i tots els grans restaurants que ja comptaven amb estrelles. L'Aliança d'Anglès, Els Brancs, Ca l'Enric, Massana... Hi ha molts restaurants esplèndids aquí a Girona que encara he de descobrir.

Vostè és argentí. Com va començar la seva aventura a Les Magnòlies?

Doncs va ser per un tema bastant fortuït. Vam coincidir a Marbella amb els propietaris de Les Magnòlies, l'Isidre i la Roser. Els vaig recordar que jo havia estat al seu restaurant temps enrere i vaig menjar uns bolets que em van encantar. A partir d'aquí, em van parlar d'un projecte per ser el xef de la seva cuina i vaig accedir i traslladar-me a Arbúcies.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/comarques/2012/11/24/dues-noves-estrelles-al-firmament/592307.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/comarques/2012/11/24/dues-noves-estrelles-al-firmament/592307.html?utm_source=rss)