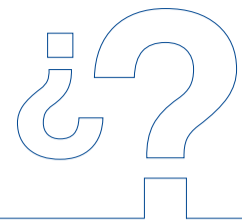


L'entrevista



HOTEL RESTAURANT EMPÒRIUM. És un dels establiments gastronòmics de la comarca que compta amb una Estrella Michelin. Aquesta setmana parlem amb una part dels protagonistes de la història, el pare, Salvador Jordà, i els fills bessons Joan i Màrius Jordà. Ens expliquen com serà la nova carta de tardor, quina és la tendència del sector, com ha anat l'estiu i quin serà el futur de l'hotel i el bistro

«Diferents factors internacionals han tingut a veure amb la baixada del sector»

Marta Arranz | CASTELLÓ D'EMPÚRIES

■ La temporada d'estiu ja està pràcticament acabada. Quina valoració fan d'aquests darrers mesos de calor, marcats per les xifres baixes del turisme?

Joan Jordà: Ha anat tal com teníem previst, és cert que no ha sigut com l'estiu passat però ja ho sabíem, perquè durant la primavera i l'hivern aquesta ha sigut la tendència del sector. Però dins el que ens esperàvem ha anat prou bé.

Per què creuen que hi ha hagut aquesta lleugera baixada enguany?

Salvador Jordà: Al sector hi va haver una bona davallada a partir del 2008 i sembla que ha anat creixent fins al 2017, sobretot durant els anys 2016 i 2017, que va ser quan es va estabilitzar. Però d'altra banda, també cal pensar que hi ha hagut diferents factors internacionals que han tingut a veure en la baixada del sector, com ara la crisi que hi ha dins d'Europa o el clima, que també hi ha jugat el seu paper. Per tant, és lògic que si als països nòrdics feia bon temps i les butxaques estan buides doncs el turisme es queda a casa. També ens ha afectat una mica les Olimpíades, el Mundial de futbol... i pel que fa al tema polític...

Un tema que preocupa a més d'un sector... què ens en poden dir?

S. J.: Doncs crec que evidentment ha afectat en l'àmbit nacional, almenys a casa nostra sí, perquè no hem tingut gaire turisme nacional... Val a dir que ara al setembre se n'ha vist una mica però al pic de la temporada no. Però vaja, penso que realment el factor més important és l'econòmic i, ara com ara, tothom sap com estan les butxaques.

J. J.: També cal veure que ara no tothom té les vacances al mes d'agost o juliol. S'estan fent més fraccionades i el cúmul de per-



FAMÍLIA JORDÀ. Màrius Jordà, Salvador Jordà i Joan Jordà, a la sala del restaurant Empòrium de Castelló

ANGEL REYNAL

noctacions no està estacionalitzat. Cal tenir-ho en compte.

D'aquí a unes setmanes, al novembre, farà quatre anys que us van donar l'estrella...

Màrius Jordà: Sí, en farà quatre, si ens la renoven, eh?

L'estrella ha marcat un abans i un després a la cuina de l'Empòrium?

M. J.: Els primers mesos va ser com quan agafes un cava, el xarbot i treu l'escuma. Aquesta escuma va agafar molta altura i ara podem dir que ja estem a nivells més normals. El primer any va ser de vertigen i a partir del següent novembre ens vam començar a estabilitzar. Amb l'estrella, sense voler-ho, et converteixes en un punt de referència a la zona però sobretot internacional. Tots els turistes que arriben aquí i no saben on anar, van amb la guia o l'app a la mà i el que dona Michelin és que marca la tendència i fa que estiguis a un bon posicionament arreu.

Què és el que més ha canviat?

Salvador Jordà: «La crisi d'Europa o el bon clima als països nòrdics han jugat el seu paper dins aquesta davallada de turisme d'enguany»

M. J.: L'exigència.

S. J.: Sí, ens hem hagut d'auto-disciplinar amb una sèrie de coses i organitzar-nos bé perquè funcionés com havia de funcionar. El que abans deies «ja ho faré demà», ara ho has de fer avui sí o sí. Ens agradi o no som un punt de mira sempre i cada dia que s'alça el teló és una funció nova. La gent ve perquè li donem el que busca i sempre hem d'estar al cent per cent.

J. J.: I també el que busquen els clients és que els sorprenguis, i ai-

xò a vegades és impossible. Aquí tenim un eix molt clar que volem seguir, és a dir, treballar amb producte de la zona i fer cuina tradicional amb gustos marcats. Hi ha qui ve a buscar fums i diferents històries als plats, però nosaltres no ho fem, nosaltres fem més aviat una cuina de producte, que cal fer-la ben feta i que tot tingui el gust que ha de tenir.

Fa la sensació que ara tothom sap, o vol fer veure que sap, de gastronomia. Tots som crítics, sembla, i és un món d'allò més complex.

M. J.: És molt fàcil perquè ara tens tot el món de les xarxes socials, tothom fa fotos i ho comparteix arreu... per això sembla que en sàpiguen més.

J. J.: Ara és molt fàcil criticar i molt difícil construir.

S. J.: I el problema és que molts no tenen ni idea de com s'arriba fins aquí.

Una cosa que no ha canviat amb l'estrella és la humilitat del negoci familiar. Hem quedat ben d'hora per fer aquesta entrevista però

aquí ja fa estona que tot rutlla, com els cafès i els esmorzars.

J. J.: Nosaltres tenim la gran sort que dins l'empresa familiar hi ha quatre empreses: l'hotel, el restaurant, la cafeteria i el bistro. Toquem quatre línies diferents i això penso que és una cura d'humilitat. Si només féssim alta gamma no seríem nosaltres.

I no s'han plantejat mai enfocar els esforços únicament a una d'aquestes quatre empreses?

S. J.: No, perquè els esforços estan centrats a tots els factors. Per exemple, ara estem començant un procés de desenvolupament, bastant vertiginós, amb l'hotel. També hem apostat molt pel bistro, perquè fer-lo funcionar no és gens fàcil, i també estem buscant l'èxit d'aquest espai, que creiem que està pràcticament consolidat. Ens queda la gran feina de consolidar l'hotel amb el restaurant.

Aquesta és, doncs, la novetat més important que té entre mans la família Jordà a l'hotel i restaurant Empòrium?

S. J.: Exacte, això serà el nou Empòrium. I que pretén equilibrar l'àmbit de restauració que tenim en aquests moments.

J. J.: I sense perdre mai el caliu que nosaltres oferim. Sempre dic que l'hotel és com el que estudia a la Universitat de Girona, més aviat casolà i de poble. Aquí casa, un dels factors més importants és que a tots els clients els tractem amb familiaritat, perquè a vegades vas a algun lloc i la gent és molt estirada i distant. Per nosaltres és un punt molt important.

Isobre l'hotel, ara ja hem fet una primera línia de reforma d'habitacions que són més aviat d'un hotel de quatre estrelles, el que passa és que nosaltres per espais no podem assumir aquesta categoria. Però tampoc ho voldríem perquè se'ns exigirien una sèrie

→ continua a la pàgina següent

→ ve de la pàgina anterior

de serveis que no volem donar, ja que perdríem la familiaritat i tot hauria de ser més acotat.

S. J.: El que volem és que qualsevol client se senti com a casa.

I pel que fa a la zona del bistrot, en què s'ha de convertir?

S. J.: La idea del bistrot és atendre a tots els clients que entrin per la porta. I si hi ha algun client a qui li agrada venir al restaurant gastronòmic però un dia vol fer un entrepà, un plat combinat o unes tapes, doncs també pot venir a l'Empòrium. No volem que la gent deixi de venir pel fet de tenir una estrella. Quan va caure l'estrella a casa, la gent es preguntava què faríem i nosaltres som els mateixos i seguim la mateixa línia.

J. J.: Tenim un problema, que és que vivim a un poble que la gent ho vol tot *bueno, bonito y barato*, i nosaltres som *buenos, bonitos pero no baratos*, ja que comprem bon producte. Tenim pa d'aquí, embotit de Vilanova de la Muga i oli excel·lent, entre altres.

M. J.: La qualitat té un preu.

Els sento parlar i noto que és clarament passió pura i dura per la cuina...

S. J.: És el nostre segell. Empòrium és família.

I ara passant als fogons, quines novetats podem trobar de cara als pròxims mesos?

J. J.: Ja tenim preparada la carta de tardor.

M. J.: I com sempre, seguirem la tendència del mar i muntanya com fins ara.

J. J.: Per exemple farem uns ous d'aquí Castelló, de Can Bech. Els cobrim amb unes verdures com si fos un carpaccio amb un caldo de bolets aromatitzat amb gingebre i llimona. També farem un verat amb escabetx de magrana...

M. J.: Amb cansalada, sempre jugant amb el mar i muntanya...

J. J.: Després farem carbassa amb gambes i taronja. També hi haurà un plat divertit de cabrit amb un pebrot farcit de lli al costat. Perquè el lli, quan el cou, sembla llavors de pebrot. Les llavors de pebrot no es poden menjar però aquestes de lli sí.

S. J.: També cal dir que hem ampliat l'oferta de formatges, nosaltres no disposem de carro perquè els tipifiquem tots a un plat. I hem ampliat aquest plat amb un brioi del qual estem acabant de fer les proves amb una mozzarella d'aquí l'Empordà.

J. J.: I sense oblidar-nos de l'anguila! Aquí sempre n'hi ha hagut i el pare anava a buscar-ne quan era petit amb el botiró (l'eina més antiga per pescar aquest tipus de peix). És un peix que sempre ha estat molt present a Castelló d'Empúries i a la nostra carta i en



PASSIÓ. És el que uneix la família per tirar endavant l'empresa de restauració

ANGEL REYNAL

Joan Jordà: «Hem fet una primera línia de reforma d'habitacions a l'hotel»

Màrius Jordà: «A la nova carta de tardor seguirem la tendència del mar i muntanya»

aquest cas farem un riu i muntanya.

S. J.: La tendència d'ara de la nostra cuina, a part dels mar i muntanya, és treballar amb els productors i agricultors d'aquí Castelló d'Empúries i de la comarca. Estem treballant Empordà però sempre intentem treballar amb productes locals.

J. J.: El que ens diferencia de la resta de restaurants és la proximitat del producte. I penso que és bo per al municipi, perquè els dones visibilitat. En certa manera ens vam fer ambaixadors del producte local.

S. J.: Quan et centres en un tipus de cuina creativa, a un territori petit, és quan costa sorprendre el client.

J. J.: Clar, perquè com li expliques a un francès que no ha vist mai unes bledes a la catalana, que és un plat que sempre s'ha fet, i nosaltres el fem com un maqui, com si fos sushi? Fem l'exercici de transformar la tradició a una oferta gastronòmica més moderna. Tenim clar que vesteix més una vieira o un llamàntol, però nosaltres no en gastem, preferim un element més típic i senzill.

S. J.: El que volem és que les olors de les cuines de les àvies les trobis al plat.

M. J.: També és important la selecció de vins que fem, a tots els menús donem la possibilitat de

fer un vi per plat. I com dèiem abans, potser vestiria millor un Pinot Noir de Califòrnia... que ja els tenim també, però què casa millor amb el menjar d'aquí que els vins d'aquí? És lligar l'entorn. I sobretot ho intentem fer amb el públic estranger, cal sorprendre'ls amb vins de la zona, ja que molts acaben visitant la bodega i comprant caixes d'aquell vi.

I pel que fa a la resta de restaurants de la comarca, que també n'hi ha que tenen estrella, creuen que hi ha competència al sector?

J. J.: Sempre he dit que no hi ha competència, sinó companys.

S. J.: Hi tenim relació, i amb els de l'Alt Empordà molt bona relació. Ells fan el seu camí i nosaltres el nostre i si podem sumar sinèrgies doncs millor. Si els clients ens pregunten evidentment la informació és sempre positiva.

M. J.: Nosaltres no hem estudiat cuina i algun dia tenim dubtes, doncs truques i els preguntes. Hi ha qui diu que no ho ha fet mai, però cal ser més humil i dir que sí. Però sí, hi ha molt bona relació amb tots.

És una família que no ha estudiat cuina però ha arribat al més amunt possible...

S. J.: No hem estudiat cuina però hem nascut a la cuina i des de petits sempre hem vist cassoles,

plats, cafès... aquesta era la nostra música.

I per acabar, pel que fa a l'àmbit municipal, creuen que hi ha alguna mancança a Castelló d'Empúries que perjudiqui el seu sector?

M. J.: Des del moment que Besalú, que sempre s'hi compara perquè són municipis molt semblants, atrau milers de persones, Castelló d'Empúries no atrau a ningú. Si poguéssim incrementar, per exemple, 20.000 persones més de públic de turisme, seria molt millor.

S. J.: Tant abans com després de l'estrella, nosaltres hem volgut ser ambaixadors del poble i sempre s'ha venut Empòrium i Castelló d'Empúries junt. Penso que hem fet una bona feina pel poble, que ja se'n ha reconegut, però no n'hi ha prou. Al poble li falta una bona promoció turística. Perquè hem de dir que Castelló no té platja? Si la tenim a cinc minuts... és un dels temes que no hem sabut vendre. S'ha lligat la idea d'Empuriabrava i platja i Castelló d'Empúries i centre històric. Que està bé, però es podria haver lligat tot. Ho tenim tot, però, perquè no funciona? Empuriabrava ens ofega? Potser sí. A Empuriabrava s'han fet moltes coses i molt ben fetes però pensem amb la mare, que és Castelló, i l'estem abandonant... ■

ENTRE BAMBOLINES

Família Jordà

❖ Un llibre

S. J.: *El Petit Príncep*
J. J.: *El juego del Ángel*, de Carlos Ruiz Zafón
M. J.: *¿Qué vino con este pato?*, de Ferran Centelles

❖ Un racó per perdre's

S. J.: Sant Pere de Rodes
J. J.: El Coll de la Serra
M. J.: l'espigó d'Empuriabrava

❖ Una cançó

S. J.: *The Wall*, de Pink Floyd
J. J.: *El corredor*, de Mishima
M. J.: *Misty*, de Mike Oldfield

❖ Netflix o serials de TV3?

S. J.: *Plats bruts*
J. J.: *Com si fos ahir*
M. J.: *Plats bruts*



❖ Un cafè amb?

S. J.: Amb la meva dona
J. J.: Amb el meu pare
M. J.: Amb el besavi

❖ Amb qui no aniries a sopar?

S. J.: Amb qui no s'estima
J. J.: Amb els que no han cregut en el nostre projecte
M. J.: La veïna de baix

❖ Un eslògan?

S. J.: El que puguis fer avui no ho deixis per demà
J. J.: Voler és poder
M. J.: Qui vol fer-ho ho fa

❖ A la bossa de la família Jordà no hi falta mai...

S. J.: La imatge de Santiago de Compostel·la i la Mare de Déu del Collell
J. J.: Un moneder que tinc des de l'institut
M. J.: Un paper i un boli