

# “Tenim una hostaleria excessivament econòmica”



Sastreger davant el rètol de Bo.TiC –que vol dir “menjar bo” (‘Bo’) i “Tito i Cristina” (‘TiC’)– que tenen a l’entrada del restaurant QUIM PUIG.

Albert Sastreger, xef del restaurant Bo.TiC de Corçà, amb dues estrelles Michelin, va ser reconegut el juny passat amb el Premi Nacional de Gastronomia 2022, un guardó que, segons el mateix Sastreger, els agrada haver-lo rebut perquè “algú es fixa en el camí que estem fent i posa veu en aquest camí”. Sastreger explica que estima la cuina, li agrada el que està fent i “si treballes en una feina que t’agrada i hi poses molt amor i carinyo les coses surten molt millor”. Explica que el seu objectiu i el de tot l’equip que treballa al restaurant –“perquè sense ells segur que no seriem aquí”– és que el restaurant “transmeti felicitat, que et llepis els dits,

que riguis, que sigui formal però a la vegada informal i que alhora t’hi sentis com a casa”. És del parer que l’hostaleria és molt econòmica i “sort que els grans han començat a apujar els preus, els mitjans ens hi anem sumant i els petits han d’anar pujant al carro” perquè “venim d’una hostaleria que s’ha explotat, que s’ha exigit i no s’ha pagat el que tocava” i és “normal que els joves ara no hi vulguin treballar”.

Al juny van rebre el Premi Nacional de Gastronomia 2022. Què representa per a vostès aquest premi? Estem molt contents i orgullosos de ser on som. Ens agrada, doncs, que algú es fixi en el camí que estem fent i posi veu en aquest camí. I aquesta veu es resumeix amb el Premi Nacional de Gastronomia i al seu moment amb la primera estrella Michelin, i amb la segona més tard. Això vol dir que hi ha gent que es fixa en el treball que fem i li dona un altaveu, i ens fan bons per rebre aquests premis. Estem contents per nosaltres, pel personal que tira endavant el projecte Bo.TiC; perquè vull deixar clar que el restaurant el porto conjuntament amb la meva dona, la sommelier Cristina Torrent, que som companys de vida i socis en el restaurant. La gent es pensa que soc jo només, i no. Si no hagués tingut la meva dona al meu costat, el Premi Nacional de Gastronomia potser no hauria pujat a recollir-lo. Si no hagués tingut la Cristina Torrent no ens haurien donat la primera estrella o la segona, o no ens hauríem embrancat en aquest nou projecte. També estem contents d’haver rebut el premi per fer sentir orgullosa la família, que veu que aquest nostre món és molt sacrificat i que s’ha de renunciar a moltes coses, sobretot de la vida familiar. I també estem contents pels clients que ens donen suport, que repeteixen venint a menjar al restaurant, perquè gràcies als clients som on som. Són un restaurant que innova? Som persones inconformistes i ens agrada seguir endavant. Innovem i volem seguir aportant al món gastronòmic la nostra visió, la nostra manera de fer, sigui amb formacions en cuina o intentant fer aquesta transició de cuina en què estem ara o transició de restaurant o de personal i intentar ser econòmicament sostenibles amb l’equip humà i tota aquesta onada que vivim ara. El Bo.TiC ja té dues estrelles Michelin. La primera va arribar al cap de dos anys d’obrir portes? Vam obrir el desembre del 2007, que ja es començava a parlar de crisi. I en aquella època Michelin va començar a fer nominacions per sortir a la guia i nosaltres ja hi vam sortir el 2008 com a possibles candidats a l’estrella Michelin. El novembre del 2009 ens van donar la primera estrella i aquesta nominació ho va canviar tot. Què vol dir que ho va canviar tot? Nosaltres vam començar molt jovenets. La Cristina tenia 25 anys i jo 28. Quan ens van donar l’estrella vam tenir un any de feina espectacular però ho vam gestionar molt malament. Veníem d’un any i escaig de penúries perquè ningú entrava per la porta, fins al punt que els caps de setmana demanàvem a la família que vinguessin a menjar. Vam passar el primer any bastant dolorós, d’estar asseguts al pàrquing del restaurant i veure els cotxes passar perquè ningú es parava a menjar. I, de cop, ens van donar l’estrella i la gent va començar a descobrir el Bo.TiC i vam tenir una aflluència espectacular. Per què diu que ho van gestionar malament? Perquè vam voler absorbir tota la feina que arribava i que no érem capaços de fer. El 2010 va ser un any molt fort i el 2011 la feina es va regular una miqueta i ens vam anar refinant. Perquè l’estrella te

la donen pel que havies fet però també et serveix per donar credibilitat a la cuina que fas i anar-te refinant de mica en mica. El 2012 vam veure que l'espai on estàvem inicialment quedava obsolet perquè les prestacions que tenia el local no ens podien donar el que volíem transmetre al client. I van canviar de local. El gener del 2017 vam obrir aquí amb la mateixa mentalitat que teníem a l'altre espai però intentant fer les coses millor. En aquest nou local tenim una miqueta més de metres a la cuina i amb una instal·lació que ens permet fer les elaboracions que volíem fer. Vam començar treballant amb 12 taules, al 50% de la capacitat de l'establiment, i aprenent una miqueta dels errors. I al cap d'un any, quan vam veure que teníem ben agafades les mides del restaurant, les dimensions, l'equip i que teníem un rotatge i dinamisme ja vam obrir el 100%. I arriba la segona estrella. Van notar canvis? La segona estrella va arribar en plena pandèmia. Quan la gent tenia unes ganes boges de sortir i d'ajudar l'hostaleria perquè ni el govern ni l'Estat ens va ajudar en res. I vam tenir una arrencada brutal. Tant els establiments d'una, dues o tres estrelles com els que no en tenien cap. Tots els restaurants de la zona del Baix Empordà vam treballar moltíssim. Nosaltres formem part de La Cuina de l'Empordanet i tots els restaurants que hi estem associats vam arribar a la conclusió que era un dels millors anys. Espectacular. I la segona estrella, igual que el premi nacional, no va ser una cosa buscada. La segona estrella va ser buscada? Ni les dues estrelles ni el premi nacional van ser buscats. Tenim clar que volem disfrutar, ser feliços amb el que fem i fer alguna cosa diferent, com ara una cuina més innovadora, de producte, de qualitat, de temporada, expressant una miqueta aquesta cultura que tenim. La meua frase a la cuina és: posar-hi molt amor i carinyo i ser feliços amb el que fem. Sembla una ximpleria, però amb això és impossible ser infeliç. Si treballes en una feina que t'agrada, les coses surten molt millor. I com que ens agrada el que fem, ens anem enredant cada cop més. Vam venir a un espai més gran, els comentaris són positius, a la gent li agrada i, per tant, apliques una tècnica més i per aplicar-la necessites més personal. Nosaltres, per exemple, fem aquest micromenú de snacks que ens ha caracteritzat molt des que vam obrir. Abans el fèiem més petit i ara el tenim més ampliat. Per fer-ho també hem necessitat un cap de partida de snacks, i aquest cap de partida hem passat a ser set persones. Amb això vull dir que vas sumant i refinant perquè t'agrada el que fas i veus que el client també t'ho demana, i com que ens escoltem els clients, ho fem. Quants treballadors són ara al Bo.TiC? Tenim una estructura de 24 persones a la cuina i 12 a la sala. Som 34 persones per donar menjar a 28, 30 o 34 clients i ens agrada ser-hi. A la Cristina li agrada rebre el client i prendre la comanda, i a mi m'agrada rebre el client que passa per la cuina –tots els clients que entren al restaurant han de passar per la secció de cuina per anar al menjador–. Ens agrada mostrar aquesta cara visible que fa uns anys que s'havia perdut en la restauració perquè els cuiners anaven a les televisions, o a assessorar hotels o restaurants, i a les cases mare no hi havia ningú. La professió de xef és o ha sigut molt ben considerada i això els ha donat un protagonisme en els mitjans? Sí, però a nosaltres ens agrada saludar el client, presentar-li el cap de cuina i l'equip que fa que funcioni aquest restaurant. Tots ells fan una feina espectacular que a vegades queda a l'ombra i no els donem el protagonisme que es mereixen. Si a mi em diguessin que per tenir un restaurant d'aquesta categoria el client ha de venir amb americana i corbata i que no pot posar els colzes sobre la taula, no pot menjar amb els dits i no pot riure ni passar-ho bé, hi renunciaria. Vull un restaurant que transmeti felicitat, on et llepis els dits, on riguis, que sigui formal però a la vegada informal i on alhora et sentis com a casa. Que sigui una festa en família o més íntimament amb la teua parella i que ho recordis. A mi m'agrada que als restaurants hi passin coses, que es despertin somriures i que el que passi et quedi a la memòria. Ja ha dit que no han buscat cap de les dues estrelles que tenen, però i la tercera? Tampoc la busquem i si arribés continuaríem amb el mateix dinamisme. Som inconformistes i ens agrada el que fem i no ho fem per un objectiu final. I si hi arribes no passa res perquè a mi no m'obliguen a canviar els menús, a fer vaixel·la nova, a dissenyar nous plats, a invertir en maquinària o en estructura de cuina. Tampoc em van obligar a fer el canvi. Jo fent aquest canvi he pogut unir la família i ser més feliç en el lloc de treball. I la gent em deia canvis per anar a buscar la segona estrella? Doncs no. Canvio per poder treballar millor i per conciliar l'àmbit familiar. Tenen projectes nous? Sí. Volem fer una petita cuina de producció per nodrir-nos el Bo.TiC. També busquem una zona per fer-hi un pàrquing que quedi tot integrat en l'establiment. Què representa una cuina de producció? Una cuina per fer els brous, les salses, on netegin el peix i el filetegin, on facin els cruixents, les reduccions, les bases d'escuma o les dels gelats. Nosaltres a la cuina del Bo.TiC produïm unes 3,5 hores, que és molt poc, i necessitem un equip que s'encarregui de fer això. A l'entresol d'aquest establiment ja hi tenim una cuina del Bo.TiC vell i allà hi fem l'R+D i

pensem que allà seria un bon lloc. Això en principi en cinc anys ha d'estar fet. Tenen clients estrangers que amb la segona estrella han viatjat fins a Corçà per conèixer-los? Tenim sort que tenim El Celler de Can Roca, reconegut mundialment, i que la gent organitza viatges per anar-hi. A partir d'ells mira el mapa i en tenir dues estrelles entres en aquest tour. També tenim clients que venen cada any i que els fan tots. I després també tenim clients de Girona i Barcelona. Tenim de tot. I com et deia, volem aportar el nostre petit gra de sorra i intentem canviar alguns costums com ara això de tenir la cuina oberta fins a les quatre de la tarda. No té cap sentit. Nosaltres ara al migdia obrim de tres quarts d'una del migdia a dos quarts de dues. No pots venir més tard. Ara ja hi ha molts restaurants que comencen a limitar horaris. I jo crec que la majoria de restaurants ho haurien de fer. No cal que els treballadors s'hi estiguin deu hores si d'aquestes n'hi ha dues que no són productives. A més, penso que els restaurants són econòmics. El Bo.TiC val més de 200 euros per persona i és econòmic. Et poso un exemple. Si tu deixes el cotxe en un mecànic, a 40 euros l'hora només de feina, et surt a 160 euros, i això sense el material que t'hi posen. Doncs si tu t'estàs unes quatre hores en un restaurant és el mateix. Tenim una hostaleria excessivament econòmica. Sort que els grans han començat a pujar els preus, els mitjans ens hi anem sumant i els petits han d'anar pujant al carro perquè venim d'una hostaleria que s'ha explotat, que s'ha exigut i no s'ha pagat el que tocava, i és normal que els joves ara no hi vulguin treballar.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 29-07-2022, Pàgina 16

-El Punt Avui. Nacional 29-07-2022, Pàgina 16

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/2173086-tenim-una-hostaleria-excessivament-economica.html>