

# La xef de Lloret Zizi Hattab rep una estrella Michelin al seu restaurant de Zuric

Té l'únic establiment vegà de Suïssa amb aquest reconeixement  
Ha estat inclosa en la llista dels 50 cuiners que han de canviar el futur de la gastronomia

La xef de Lloret de Mar Zineb Hattab va ser guardonada , dilluns passat, amb la seva primera estrella Michelin. El lliurament del premi va tenir lloc en la gala de la guia francesa per a l'edició de Suïssa, on Hattab és propietària del restaurant guardonat, el Kle [<http://www.restaurantkle.com/>]. La lloretenca va obrir l'establiment a Zuric el gener del 2020, tot just unes setmanes abans de l'inici del confinament. Es tracta del primer restaurant de cuina vegana [<http://www.restaurantkle.com/>] de Suïssa amb una estrella Michelin, però també un dels pocs del món amb aquest reconeixement, segons assegura la lloretenca.

Zineb Hattab, Zizi, va néixer fa 33 anys a Girona i es va criar entre Blanes i Lloret de Mar. La seva carrera professional va fer un canvi de rumb el 2013, quan va decidir llançar-se de ple al món de la gastronomia, que fins llavors havia estat només una passió. La lloretenca [[http://www.instagram.com/zizi\\_hattab/?hl=es](http://www.instagram.com/zizi_hattab/?hl=es)] va estudiar enginyera industrial a la UPC. El 2011, quan va acabar els estudis, va decidir marxar a Suïssa perquè a Catalunya no hi havia feina a causa de la crisi econòmica. Allà, va començar a treballar de programadora, però la cuina li corria per les venes i va passar d'afició a "obsessió." "Agafava molta part del meu temps lliure. Els caps de setmana, tenia cada cop més convidats a casa i vaig començar a fer menús més complicats. Llegia llibres de cuina i seguia els xefs en línia", explica Hattab des de Zuric.

El 2013, va fer un cop de cap i va decidir que valia la pena fer unes pràctiques per veure com se sentia en una cuina professional: "El gener del 2014, vaig començar un stage al restaurant Nerua del xef Josean Alja, a Bilbao." També va passar un mes amb els germans Roca a El Celler de Can Roca, a Girona, i va fer pràctiques a l'Osteria Francescana, del xef italià Massimo Bottura. La seva primera feina remunerada en una cuina va ser a l'Schloss Schauenstein, el restaurant amb tres estrelles Michelin del xef suís Andreas Camonada. S'hi va estar tres anys, abans de marxar a Nova York, on va treballar als restaurants Blue Hill i Cosme. El 2020, va tornar a Suïssa amb la intenció d'obrir el seu primer restaurant.

Un vegà amb estil propi

Només un mes abans d'obrir el seu propi local, Hattab va valorar la possibilitat de tenir una carta exclusivament vegana: "Quan aprens com funciona la indústria del menjar, t'adones que és una de les que té més impacte en el medi ambient, sobretot la part animal." Durant dues setmanes, va seguir una dieta només vegana: "Em vaig adonar com és de difícil menjar vegà a fora." Sense cap experiència prèvia en cuina d'aquest estil, va decidir arriscar-se i obrir el Kle només com a restaurant vegà. "Potser no era el més segur obrir un restaurant d'un estil que jo no dominava, però tinc molta tècnica i un paladar molt desenvolupat gràcies a les cuines on he treballat, i això m'ha permès fer un esprint ràpid per desenvolupar un estil vegà molt nostre, que ningú més no fa."

Assegura que, com tant altres restaurants vegans, va començar imitant plats de la cuina omnívora, però sense la part animal, fins que va crear la seva pròpia mentalitat: "Tenim una manera molt diferent d'entendre la creativitat, i això és un aspecte positiu que no esperava obrint un restaurant vegà."

En menys de tres anys, la seva carrera s'ha catapultat definitivament fins a convertir-se en un referent de la gastronomia suïssa. Uns mesos després d'obrir el Kle, la guia Gault et Millau la va escollir com el descobriment del 2020. Ara fa un any, va obrir un segon restaurant [<http://www.restaurantdar.com/>] a Zuric, el DAR, amb una cuina més casual i de clares influències del Marroc, d'on és originària la seva família. Aquest 2022, a més, Hattab ha entrat en la llista dels 50 xefs [<http://www.theworlds50best.com/50next/list/2022/hospitality-pioneers/zined-hattab>] cridats a canviar el futur de la gastronomia i, aquest setembre, ha publicat el seu primer llibre. La seva màxima satisfacció, però, és veure com cada dia s'omplen els seus dos restaurants. "Els reconeixements són una bona plataforma per compartir la nostra causa i el nostre missatge", conclou.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 24-10-2022, Pàgina 20

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/societat/article/5-societat/2209386-la-xef-de-lloret-zizi-hattab-rep-una-estrella-michelin-al-seu-restaurant-de-zuric.html>