

«Tenim molta il·lusió per mantenir l'estrella, però sobretot tenim il·lusió per cuinar»



ALBERT SOLER/

«És al·lucinant el ressó que té una estrella Michelin, no m'ho imaginava» Quim Caselles, cuiner del Casamar

De petit a casa se'l miraven malament perquè jugava a cuinetes?

Nooo, jo era més de Madelmans.

Quan li va venir l'afició, doncs?

Ajudant al meu pare m'hi vaig anar aficionant. Després ell em va posar en contacte amb Joan Piqué, de Castell d'Aro, i allà vaig conèixer un altre tipus de restaurant més...gastronòmic, de cuina més elaborada, de saludar els clients, etc.

Ha sigut una estrella Michelin o -per l'època- l'estrella dels reis d'Orient?

Això ha sigut cosa dels reis d'Orient segur, això és un regal. És una benedicció. Ja avui [ahir pel lector], el primer dia des que es va saber l'estrella, hem tingut a dinar uns 40 persones, i el cap de setmana ja el tenim ple. Això ens salvarà l'hivern, que sempre és una mica fluix.

L'han posat de cop al mapa?

Potser m'han trucat des d'ahir a la nit fins avui -comptant també sms- 800 persones, em sap greu no poder respondre tothom. És al·lucinant el ressó que té una estrella Michelin, no m'ho imaginava. Fa molta il·lusió que es valori així el restaurant d'un hotel de dues estrelles.

Com se'n va assabentar que li havien concedir l'estrella?

Va venir fa un parell de setmanes en Joan Roca a sopar i em va dir que tenia el pressentiment que ens la donarien. Em va demanar el telèfon, i d'jous em va trucar cap a les 8 per dir-me que la tenia en un 98% de possibilitats. Poc després em va enviar un sms confirmant-ho i felicitant-me.

Com va reaccionar?

Estàvem tots a la sala i no sabiem si plorar, riure, o què fer.

Què va menjar per sopar?

Macarrons, amb la família i els treballadors. I molt de cava i uns quants gintònics (riu). Aquest matí me'n penedia una mica...

Hi ha cuiners a qui l'estrella Michelin els provoca estrès.

No crec que em passi. Seguirem treballant com fins ara, i seguirem equivocant-nos també. Tenim molta il·lusió per mantenir l'estrella, però sobre tot tenim il·lusió per cuinar.

Es troba amb la crisi clients que marxen sense pagar?

No, però sí que es nota que, amb la crisi, la gent regateja, és normal. Però amb la qualitat amb què treballem no podem abaixar el preu. O no sortiria a compte o hauria de fer servir producte pitjor, i no vull.

Com reacciona si algú ve a sopar i en acabar li confessa que no porta ni un euro?

Ha, ha, tenim moltes copes i plats per netejar. Seriosament, segur que m'ho agafaria amb sentit de l'humor. Aquest estiu passat ens hi vam trobar. I a més era un matrimoni gran, no pas els típics joves que podien haver vingut amb pilleria.

Hi ha algun plat que no cuinaria?

Sóc curiós i m'agraden quasi tots els productes. Però per exemple, no m'agrada gaire l'estrús, no crec que el posi mai a la carta.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/ultima-dia/2011/11/26/molta-illusio-mantenir-lestrella-sobretot-illusio-cuinar/532052.html?utm_source=rss