

Albert Pla i Xavier Sagristà: el ritual de l'habitual

Nova conversa de 'Músics amb estrella i cuiners amb swing'

Cada mes a EDR i Enderrock.cat podeu llegir una de les entrevistes en profunditat entre músics de primera línia i cuiners amb estrella Michelin. **Albert Pla** i Xavier Sagristà es coneixen de fa anys i són amics. El cuiner diu, fent broma, que ell el va conèixer abans i que recorda que volia ser torero.

Albert Pla i Xavier Sagristà. Foto: Juan Miguel Morales

El cert és que Sagristà cuinava al restaurant Mas Pau d'Avinyonet de Puigventós mentre el cantant garbava als estudis Music Lan de la mateixa localitat. Ara, Sagristà és el xef del restaurant del Castell de Peralada, on ha rebut el seu antic amic.

XAVIER SAGRISTÀ: Em consta que cuines molt bé. I no m'estranya perquè fas moltes coses bé. Ets d'aquelles persones que quan fan alguna cosa hi posen molta passió, molt sentiment.

ALBERT PLA: Jo sobretot cuino per no haver de treballar. Quan fem una reunió de feina a casa, els dic que vagin començant mentre preparo el sopar, i així quan m'hi incorpore la meitat de la feina ja està feta. I a casa també hi ha unes obligacions que s'han de repartir entre tota la família. I si cuines molt, deixes de fer-ne unes altres. Això sí, sóc dels que cuinen i renten: ho deixo tot ben net.

X.S: A mi no em deixen cuinar a casa. Suposo que les maneres de treballar són diferents que les d'un cuiner. Jo embruto molt, faig servir molts atuells, cassoles, culleres... Després també ho netejo tot, això sí. Em sembla que les mestresses de casa ho dosifiquen més per no haver de rentar tant.

A.P: A mi a casa no em deixen cantar. És curiós: tu no pots cuinar i a mi no em deixen cantar. Només ho puc fer a l'estudi, que el tinc a la cuina. És el que he dit abans: jo no treballo, cuino. La resta ho fan els altres. La idea d'una cançó la té el nen, la desenvolupa la Judit [Farrés], després ho porto al Raül **Refree** perquè ho produeixi, vaig a Music Lan perquè l'acabin de mesclar bé... I a més, aquells dies acostumo a anar al restaurant del costat de l'estudi. No, les cançons les començo pensant-hi. I després les taral·lejo. I segueixo.

X.S: Un plat pot començar de moltes maneres. Hi ha tots els recursos. Pot començar a partir d'una tècnica o a partir d'un producte. En el meu cas hi entra molt el fet de llegir llibres de cuina tradicional; anar a menjar allà que fan un cap-i-pota de nassos o uns cigrons especials i també anar a casa de gent. La gent sol dir 'és que convidar un cuiner a sopar...'. Per mi és molt enriquidor, és d'on trec moltes receptes: de la meva mare, d'una tieta, d'un amic... Suposo que a tu et deu passar, comences a fer una cançó i arriba un punt en què t'estanques i et queda allà, i un

dia de cop trobes l'element que et faltava per desencallar aquella cançó.

A.P: Jo tinc un estoc mental que només amb el que tinc pensat i calculant dos anys per espectacle ja no hi arribo. Hi ha escriptors que parlen del pànic del full en blanc. Jo els recomanaria que deixin d'escriure. I als cantants que no els surten cançons, que deixin de cantar. No ho puc entendre. Un tio que diu 'és que no tinc cap idea'... doncs canvia de feina! Precisament si fem aquesta feina és perquè tenim moltes idees. De vegades no tens temps de fer-les totes, o de fer-les com voldries. Si et ve un cuiner i et diu que no té cap idea per fer un plat nou... No ho sé, tio, jubila't. Se t'acudeixen coses i t'hi poses com un loco perquè t'ho passes bé i no pots evitar-ho, entres en un *loop* que no en pots sortir... Això és el meu ofici.

Video: <http://www.youtube.com/watch?v=RroNSKVYHFA>

X.S: I no tens mai 'por escènica'?

A.P: No, mai.

X.S: Jo sí. Quan sé que han de venir quaranta o cinquanta persones pateixo perquè és com si em sotmetessin a un examen.

A.P: Jo crec que això és vanitat.

X.S: Vanitat?

A.P: Com a mínim si ho apliquem als cantants, sí. Que vagis a un teatre i estigui ple i posar-te nerviós abans de sortir ho trobo insultant. Si ha vingut molta gent a veure't i han vingut expressament!

X.S: És la por de decebre.

A.P: Calma, no has de fer res extraordinari: has de sortir i fer el que saps fer. Segur que hi ha molta gent a qui li agrada i algú a qui no. Això ho notaràs el pròxim dia que vagis a tocar al mateix lloc. Si el trobes ple un altre cop o buit...

X.S: I també hi ha el tema de les crítiques. A mi m'afecten. Ja no pel fet que et deixin més o menys bé, sinó perquè és una part de la meva manera de viure. Hi ha gent que critica molt fàcilment i em fa por. Tu hi poses tot l'esforç, tota la voluntat, tota la capacitat i en dos segons pots anar-te'n una mica en orris. A mi sí que em preocupa. Tothom té el seu públic, els seus incondicionals i els que t'has de guanyar. Sí, pot ser *ego* o vanitat voler satisfer la gent. Jo considero que la meva feina és atendre una gent que ve a casa. Esclar, vols que se'n vagin satisfets!

A.P: Ara els cuiners tenen més crítiques que els cantants. Tot ha canviat molt. Les crítiques, l'estrelleta... tot s'ha complicat molt per als cuiners. És el preu de la fama. Parlant dels crítics: a mi una vegada un tio em va fer una crítica de puta mare i l'endemà vaig llegir que també havia fet una

bona crítica a la **Pantoja**. Quina merda! Ja no l'he tornat a llegir mai més. Què vols que et digui? La importància del crític és pel crític en si o per la rellevància social que se li pugui donar en un moment determinat. Tu com a molt n'ets una víctima. Ho assumim i ja està.

X.S: Jo ho tinc clar. Actuo igual i faig el mateix si véns tu o ve el crític de la Guia Michelin o qualsevol altre. Això no m'afecta i no m'ha d'afectar. No ho paro tot perquè ha vingut un crític...

A.P: Però et poden arruïnar la vida. Jo conec uns catalans que els van prendre l'estrella i els han fotut el sopar enlaire...

X.S: No deixa de ser una putada. A nivell personal cadascú té els seus gustos, però de vegades notes que hi ha intenció de fer mal en determinades crítiques.

A.P: I no només a les crítiques, també als twitters i a les altres xarxes socials. Tots n'hem patit les conseqüències. Tota l'estona que no ets a l'escenari o a la cuina no pots estar pendent del que la gent opina de tu. I molts són gent que no t'ha vist a l'escenari o que no ha vingut a la teva cuina. Al final, el que fas deixa de tenir valor.

Video: http://www.youtube.com/watch?v=HZT98H2rP_E

X.S: El que passa és que tothom es pensa que en sap, de cuinar, i s'atreveix a opinar, i no tothom opina sobre la música. Les estrelles Michelin han posat la gastronomia com a tema de telenotícies.

A.P: Si un dia em donessin un Grammy, cosa que dubto, ho deixo. Voldria dir que m'he explicat molt malament. Com si em donessin un Goya o una cosa d'aquestes.

X.S: Hauria de ser una opinió més. Nosaltres no decidim si ens donen un premi o ens donen una estrella.

A.P: Que et donin una estrella et comporta alguna obligació?

X.S: No. La primera estrella només t'obliga a la regularitat, que la guia pugui garantir que si vas a aquell restaurant, menjaràs bé. Amb la segona i la tercera estrella això ja es complica amb serveis. En teoria és així. Però pensa que quan et donen una estrella, el primer any factures un vint o un trenta per cent més. Al cap dels anys això es relativitza, però segueixes notant la pressió.

A.P: A mi és els únics reconeixements que m'interessen són els de la gent que ve a veure l'espectacle. M'he mirat la llista de guanyadors dels Grammy dels últims deu anys i són una puta merda, no m'agraden gens. Seria molt estrany que jo estigués allà al mig. Com els Goya. No m'agraden les pel·lícules que guanyen. I de les estrelles Michelin no sé què dir-te, no hi entenc. No acostumo a anar a aquests restaurants, només si en conec els cuiners.

X.S: Per mi tampoc no és un factor decisiu a l'hora d'escollir un restaurant. Quan vaig a dinar a un restaurant, algun dia puc anar a algun d'aquests com tu pots anar a escoltar altres músics,

però també vaig a la fonda d'aquí al costat perquè m'agrada molt la verdura i la fan molt bé. Jo no pretenc menjar cada dia fum i esferificacions...

A.P: Quan anem de gira jo sóc el que menja més bé. La resta de l'equip se'n va a restaurants de puta mare i després tenen mal de panxa. Jo em compro un bon formatge, una ampolla d'oli *pija*, un tros de pa bo... Menjar no és tan important. Vas de gira i tothom vol esmorzar, dinar i sopar, i al final et passes sis hores al restaurant cada dia. Ja fa anys que vaig dir prou. No vull passar-me més hores al restaurant que al teatre. No puc tornar a Segòvia fotre'm un altre *cochinillo*... No puc! És que sembla una obligació. O els *espetos* de Màlaga, el *lechal* de Valladolid... S'han convertit en una espècie de rituals que no m'interessen.

X.S: Em passa el mateix. Moltes vegades ni tan sols dino. Si m'assec a dinar menjo poc perquè si no després no m'aixeco. I també sopo poquet. Això sí; els dies de festa, recupero.

A.P: És que no entenc la capacitat que té la gent de fotre's tant de menjar els migdies de juliol, per exemple. No em cap al cap. I després van al sopar. La gent generalment em diu 'Que no menges? Menges molt poc'. Jo sóc molt educat i no els dic que em sembla que són ells que mengen massa. La gent menja excessivament. I els músics, especialment. Són gent a qui agraden els pecats capitals, en especial la gola i la lascívia.

La cuina, la música i l'art

A.P: Jo crec que els cantants no som artistes. Jo sóc un comediant que va de poble en poble, munto una carpa i dic ximpleries. I ja està. Tot això està sobrevalorat. Tot per no sentir-te un pobre treballador... Qualsevol que fa una cançó o que sap fer una mica de cuineta... ?És que sóc català i canto en català'. Molt bé, tio, cantes en català però als Estats Units hi ha vuitanta mil cantants que no guanyen ni un duro perquè ho fan tan malament com tu.

X.S: Això és el mateix que les estrelles i que les puntuacions a les guies. Això t'ho donen els altres. Tu estàs fent la teva feina i et consideres afortunat perquè estàs fent allò i en pots viure, però no ets pas més especial que els altres. El títol d'"artista" te'l posen els altres.

A.P: Jo puc arribar a fer distincions entre gent que fa la mateixa feina. Conec cuiners com tu a qui us mou una cosa similar a la que em mou a mi, que és allò que dèiem: la passió i no poder sortir d'allà.

X.S: Si la cuina és art, és l'art més efímer que hi ha. I està fet per menjar. El que passa és que intentem satisfer al màxim tots els sentits.

A.P: També hi ha l'efecte sorpresa. Alguns miren de quedar-se amb la gent. Està bé, és molt graciós... A mi hi ha un punt dels cuiners que no m'agrada, que és això de l'esforç, la disciplina, el sacrifici, l'aprenentatge. Els trobo pedants i passats de volta. També passa amb alguns músics. Si mires la *tele*, veus tios que estan currant a *tope*. És una disciplina gairebé militar... Per mi, això és una merda.

X.S: Els xous televisius tenen això, però és que en el nostre ofici aquesta tensió existeix. De cop t'entren quaranta persones i tots volen menjar alhora. Has d'anar molt a sac. Hi ha dies que surto

d'aquí i penso ¿vols dir que m'agrada la cuina?'. Altres dies passa al contrari, tens la sensació que fas samba a la cuina. I en surto molt content.