Enderrock | Joaquim Vilarnau | Actualitzat el 20/06/2018 a les 11:15

# Els somnis realitzats de Gerard Quintana i Joan Roca

*Conversen un músic amb estrella i un cuiner amb swing*



Joan Roca i Gerard Quintana | Juan Miguel Morales

**Gerard Quintana** de **Sopa de Cabra** i Joan Roca van anar a la mateixa escola i es coneixen des de petits. Ells dos inauguren una sèrie d'entrevistes en profunditat entre músics de primera línia i cuiners amb estrella Michelin que es podran llegir cada mes al setmanari EDR i a Enderrock.cat.

Recuperem el contingut de la trobada entre cuiner i músic avui que El Celler de Can Roca ha estat designat segon millor restaurant del món a la llista que elabora la revista *Restaurant*. Bon profit!

**Gerard Quintana:** Potser fem feines similars, però tu ets més de Sónar, en el sentit de concepte musical, de músiques avançades. Hi ha una base tradicional però hi ha un intent de provocar, d'avançar, d'anar a llocs on no s'ha estat mai. Nosaltres amb els **Sopa** gairebé fem cuina tradicional, de confort. I quan vaig en solitari és una mica diferent.

**Joan Roca:** És probable que sigui una mica així. Nosaltres partim del confort però busquem, innovem i mirem d'anar més enllà. Però la part que ens connecta més en els dos casos és la creativitat. Tots dos tenim molta creativitat i molta llibertat. Al final, arribes a un punt de la carrera en què sents que ja pots fer el que vulguis. Aquest marge de llibertat que t'atorgues és la clau per seguir mantenint la il·lusió. Si no, arriba un moment en què tot es fa monòton. És una llibertat que ens hem hagut de guanyar...

**G.Q:** Durant anys tens la sensació d'anar al darrere de les coses, i quan succeeixen passen tan de cop que et superen. Amb els anys, tens la sensació que marques una mica més els temps: ja no farem un disc per any; ens estarem tres anys per fer-lo, farem un desplegament i després triarem una petita part de la feina que hem fet...

**J.R:** Sí que és cert que són mons molt connectats. Finalment ens adrecem a un públic que busca emocions. Tu fas servir el llenguatge de la música i nosaltres tenim el de la cuina. Tu arribes a més gent i nosaltres a menys, però al final el que queda resta a la memòria. La gran sort que tens és que la música es pot reproduir, i nosaltres ho hem de fer cada vegada. Però pensem en un concert: la sensació del que s'acaba de viure és el que queda a la memòria per sempre.

**G.Q:** A mi sempre m'han agradat els grans concerts, però trobo molt important no perdre el contacte proper amb la gent. Per això m'agrada molt fer concerts per a trenta persones, on gairebé pots personalitzar-ho. Reps molt més el que et torna la gent. Aquest és el luxe de la música. En un gran concert satisfàs molta gent alhora però estàs dins un engranatge; un de petit et permet treure moltes més conclusions.

**J.R:** Esclar. Això és exactament el que fem nosaltres. És genial. Nosaltres de vegades també fem càterings per a 500 o 600 persones. No hi ha marge per a la improvisació; tot ha d'estar molt pensat, estructurat i mecanitzat. I en canvi a la cuina del restaurant som 40 cuiners per a 50 clients. Fins i tot podem personalitzar cada plat. És fantàstic perquè tot pren molt més sentit. Al final, tant tu com jo hem prestat tota l'atenció a una cosa, i on poses l'atenció poses la vida.

**G.Q:** Les dues feines tenen un component artístic.



*Gerard Quintana i Joan Roca. Foto: Juan Miguel Morales*

**J.R:** Jo no sé si la meva el té. És un gran debat que segueix obert. Jo crec que no fem art.

Nosaltres som artesans...

**G.Q:** Bé, però artesà conté la paraula art...

**J.R:** Els plats són efímers i hi estem molt a sobre. Jo respecto molt el món de l'art i em serveix d'inspiració, però no puc anar pel món dient que sóc artista; no m'hi sento còmode. El que sí que és veritat i que agraïm molt és quan hi ha un client que et diu, amb llàgrimes als ulls, que s'ha emocionat, que és el millor àpat que ha fet a la seva vida i que és una obra d'art. És fantàstic.

**G.Q:** Sovint és el temps el que decideix el que és art i el que no. Com que el que vosaltres feu és efímer i la gent d'aquí a cinquanta anys no podrà provar els vostres plats, entrareu en el món del mite, que és un estadi superior al de l'artista.

**J.R:** La cuina pertany al món de les sensacions, que formen part de la memòria, per això cal que tingui el seu punt de màgia i de cosa intangible. El que és indiscutible és que la cuina és cultura i és ciència. Dins una cuina hi ha una gran quantitat de transformacions físiques i químiques, des de la cocció amb el foc fins a màquines que liofilitzen i que deshidraten. Hi ha màquines que couen els productes a temperatures molt concretes per raons científiques, perquè hi ha una sèrie de proteïnes i col·làgens que tenen reaccions diferents en funció de la temperatura i del temps. La cuina comença a evolucionar en el moment en què comencem a veure que si substituïm la proteïna de la clara d'ou per una altra d'animal o vegetal, també podem muntar un líquid i tenir textures aèries. És el moment en què comença el diàleg entre la cuina i la ciència.
Video: http://www.youtube.com/watch?v=RroNSKVYHFA
**G.Q:** El mètode científic és assaig-error, assaig-error, assaig-encert... En música no hi ha una fórmula científica que t'asseguri que el que la ciència acorda serà el que agradarà a la gent. Recordo que fa un temps van sortir uns programes d'ordinador que analitzaven una cançó i et deien si seria un èxit o no tenint en compte una sèrie de paràmetres establerts a partir de les cançons que han funcionat. Et deia quin percentatge de possibilitats d'èxit tenia cada cançó. Hi va haver discogràfiques que ho van començar a utilitzar. Era una cosa una mica monstruosa... Per sort no va funcionar. Imagina't que ho haguessin fet amb la cuina: estaríem sempre analitzant a partir de paràmetres de coses ja fetes i no hi entraria res que pogués trencar, sorprendre... L'èxit és una cosa inexplicable, amb una mica de misteri. Si l'èxit tingués una fórmula, la música la farien les màquines i la cuina la farien els robots...

**J.R:** Exacte, la indústria alimentària. Ja ho intenten, però no ho han aconseguit ni ho aconseguiran mai perquè hi ha una qüestió antropològica. Complaure la memòria i complaure els sentits no és només una qüestió d'alimentació, de necessitat fisiològica, sinó que va molt més enllà. L'ànima també s'ha d'alimentar.

**G.Q:** És curiós. Fa uns anys la música era el lloc de projecció de moltes coses per part de molta gent. De sobte, la música ha quedat relegada a les nits o a servir d'acompanyament a concursos, i els programes de cuina han ocupat aquest espai. Després del *Telenotícies* tens cuina, concursos de cuina, programes de cuina-escàndol tipus *Pesadilla en la cocina* ... És una cosa que tinc molt present. Quan parlem de l'espai que ocupa avui la música sempre dic que no ens hem de rendir, que quan érem petits la cuina era un ofici de patir, de passar calor, brut... i en canvi la música era l' *star system*. Vosaltres heu sabut capgirar-ho en molt poc temps. És un fet inspirador. Ara, a la música hi ha molt de talent. Només cal saber mostrar-lo i fer que la gent s'hi interessi.

**J.R:** Hi ha hagut una transformació molt important en el nostre món. En l'època en què nosaltres decidíem què volíem ser s'estaven posant les bases del món de la cuina actual. Ara hi ha una xarxa de centres de formació que avui ja estan consolidats, però en aquella època només hi havia dues escoles d'hosteleria: una a Girona i una a Madrid. Si no hi hagués hagut la de Girona, vés a saber què hauria fet. Alhora, la societat -una societat benestant que vol saber, vol gaudir, vol omplir el seu temps lliure amb coses que li proporcionin vivències- s'ha interessat pel món de la cuina. Això està bé perquè ha dignificat l'ofici, ha permès una gran professionalització... Jo penso

que és bo que la gent s'interessi per la gastronomia, no només per la part hedonista i d'oci, sinó també perquè la cuina és cultura i és salut. Si la gent aprèn a cuinar i presta atenció al que menja i com ho cuina, pot millorar la seva salut. I si som conscients de què mengem i d'on ve el que mengem, també podem millorar la salut del planeta. La cuina avui és promotora d'un territori, contribueix a generar economia en xarxa amb els productors, a promoure la cultura i a mostrar la identitat d'un territori.

**G.Q:** En aquest sentit, nosaltres ens trobem en un moment en què ser músic encara no és un ofici com a tal. Fixa't que els músics estan associats els de jazz per una banda, els de clàssica per una altra... En la música popular no hi acaba d'haver una consciència de professió. Hi ha un cicle positiu que dura uns anys i després la gent comença a buscar-se la vida en altres coses. Per això ara hi ha molts músics que munten restaurants. La música és al teatre, a la dansa, al cinema... És feina nostra saber fer aflorar tot aquest talent. També és cert que som en dos mons, el de la música i el de la cuina, que s'examinen constantment, uns amb els premis i altres amb les guies i les estrelles. Són feines que t'han d'agradar molt perquè la inversió que hi fas és la vida sencera. La feina important no és el moment de servir els menjars ni el de pujar a l'escenari, sinó la resta del temps.

**J.R:** Nosaltres hem hagut d'aprendre a mirar amb distància els premis, perquè et poden arribar a condicionar. Per sort, tot plegat ens ha arribat en un moment de maduresa en què ja tenim aquesta capacitat de prendre distància. Ens ha anat molt bé seguir estant al mateix barri on vam néixer i on vam créixer.

**G.Q:** A mi m'agrada molt que el millor restaurant del món i el millor cuiner del món siguin en un barri obrer.

**J.R:** Un barri popular, acollidor, d'immigració dels anys seixanta. Els pares es van establir aquí, un barri en creixement. Ells venien del medi rural, de Sant Martí de Llémena. El meu pare feia la línia d'autobús entre el centre de Girona i el barri. I va veure que es venia un bar just davant de la parada d'autobús i va dir ?aquest és el lloc'. Nosaltres hem nascut i hem crescut aquí. I ens hi hem quedat. I des d'aquí hem pogut construir el nostre món de somnis. I això en els moments d'èxit ens va molt bé, perquè és un bany de normalitat molt sa. Està bé que uns anglesos diguin que el nostre és el millor restaurant del món, però hi ha molts més dies que no has d'anar a recollir premis i has de ser aquí. La cuina ha de ser confortable per estar-hi a gust, has de ser feliç per poder fer feliç la gent que hi ve a dinar, i procurar que els que t'envolten també siguin feliços. Quan em diuen ?i ara, què?' els responc que jo vull allargar aquest moment tant de temps com sigui possible. I no pels reconeixements, sinó per mantenir el somni que teníem. El nostre somni era tenir un restaurant com els que vèiem quan viatjàvem per França. El meu punt d'inflexió definitiu va ser quan vaig anar al restaurant Tic de Valence, a 500 quilòmetres d'aquí. Vam anar-hi a dinar i vam tornar. El senyor Tic ens va ensenyar la cuina... És aquell punt d'inflexió que et reafirma. Els primers dies després d'obrir no venia ningú. Teníem un futbolín que els reis havien portat al Jordi i hi jugàvem...



*Gerard Quintana i Joan Roca Foto: Juan Miguel Morales*

**G.Q:** Tenim moltes coses en comú. Jo vaig anar a veure **Neil Young** i vaig dir ?és això'. I quan vam començar tampoc no venia ningú... i de sobte esclata tot.

**J.R:** A tu l'èxit et va arribar abans.

**G.Q:** Amb vint-i-pocs.

**J.R:** Però ho has portat molt bé.

**G.Q:** Sí, perquè jo sóc del barri vell de Girona, que també era un barri humil. Aquesta sensació de pertinença no l'he perduda mai. La meva mare sempre m'ha dit ?et buscaràs una feina de veritat?'. Hi havia un company nostre de generació que servia d'exemple a casa: ?Veus, en fulanito, ha fet oposicions a La Caixa'..., i ara em diu ?Mira, amb cinquanta anys ja l'han jubilat i té un bon sou. I tu aquí saltant pels escenaris...'. O sigui que em fa tocar molt de peus a terra.

**J.R:** Està molt bé. És el mateix que fa la nostra mare. El 2013, quan ens van donar el número u, arribem aquí i la mare ens diu ?escolteu, tot el que puja, baixa' i ?a més, qui són aquests que ho han dit?'.

**G.Q:** La meva parella no em coneixia de res. ?Sopa de què?' ?"L'Empordà"?' Això em va donar una certa confiança, volia dir que no li agradava el personatge sinó jo.

**El menjar i la música**
**G.Q:** Jo recordo l'època de joventut, quan anàvem a sopar abans de tocar. Sopàvem de plat. Hi havia qui agafava la carta i buscava el plat més car. Potser era l'únic dia de la setmana que menjava potent. Però no hi ha res pitjor que sortir a l'escenari amb la panxa plena o fent la digestió. I més per a un cantant. Per tant, són dies de molta concentració. Jo solc menjar arròs integral amb

mongetes, una mica d'oli i ja està. I fruita. Aquest any, gairebé a cada lloc on anem a tocar sorgeix algun restaurant que ens vol convidar a dinar. I són llocs bons però hem de dir que no. Els dies de bolos acabes menjant malament, entrepans, càtering... Vivim bàsicament de truita de patates, fruits secs i fruita. En canvi, a casa cada cop conec més músics que ho cuiden molt. Vas a casa l' **Albert Pla** i a les 10 del matí ja comença a preparar el dinar. I a quarts de dues o les dues, tothom ha de parar el que està fent perquè el menjar ja està a punt... Jo cada cop ocupo més temps amb la cuina. Quan faig l'arròs els diumenges abans m'agrada preparar el brou amb pop perquè un pescador de Castelló em va ensenyar que el secret de la paella de marisc és en el brou. Les fotos i la cuina són els meus llocs de desconnexió.

**J.R:** Els cuiners vivim una gran paradoxa. El lloc on es menja pitjor del món és en un congrés de cuina on hi hagi els millors cuiners del món. És un congrés on es fan ponències, no cuina ningú... Hi ha moments en què et trobes cuiners molts famosos amb bosses de patates o qualsevol menjar industrial. Als cuiners ens agrada molt menjar i ens agrada visitar col·legues. Suposo que com a tu escoltar música. Ara bé, hi ha el dia a dia en què has de pensar en clau de salut. No podem fer això cada dia, ho hem d'espaiar. Nosaltres tenim la sort que cada dia dinem a casa la mare [Restaurant Can Roca] i ens prepara un menú equilibrat, no tant pel plantejament nutricional sinó per la tradició, i els vespres sopo cada dia amb la meva família a casa. A la tarda vaig a casa i cuino el sopar de la família. És un moment de molta llibertat... El producte essencial és el que mengen totes les famílies. El que sí que tenim és un gran registre de sabors i d'espècies d'aquí, d'allà i de més enllà!



*Gerard Quintana i Joan Roca Foto: Juan Miguel Morales*

**J.R:** A mi m'agrada provar-ho tot. I et pots trobar al Brasil menjant un cuc que surt d'una fusta de manglar... Si hi ha una cultura del món que menja alguna cosa, jo també ho vull provar.

**G.Q:** El gos, també?

**J.R:** És l'única cosa que no he provat.

**G.Q:** Jo he menjat gat.

**J.R:** Hi ha dues coses que jo no he provat, i una és el gos. Vaig ser a Manila i allà hi ha uns ous que tenen a punt de néixer el pollet i se'ls mengen. He menjat tota mena de cucs, d'escarbats, de formigues... De tot, menys aquestes dues coses. És cultural, ja ho sé. L'endemà sí que vaig provar una elaboració a partir d'aquests ous.

**G.Q:** A mi em va costar molt arribar a menjar cervell. La meva mare feia croquetes de pollastre i entremig n'hi posava de cervell. I quan la tenia a la boca ja no la podia treure, m'ho havia d'empassar... Però jo menjo de tot, sóc omnívor. També he provat insectes, i quan vagi a Manila provaré aquest pollet que dius. És el fetus d'un pollet.

**J.R:** Parlem de música. Jo l'escolto al cotxe. No en poso a la cuina perque? m'agrada escoltar que? passa. Els sorolls i les olors de la cuina aporten molta informacio?. Les olors e?s evident perque? delaten si alguna cosa s'esta? cremant. I els sons, tambe?. La cuina esta? plena de temporitzadors. Si sents que en salta un i no sents una accio? immediata e?s que alguna cosa ha fallat.

**G.Q:** I al cotxe què escoltes?

**J.R:** T'escolto a tu i escolto el **Bruce Springsteen** . Darrerament m'agrada molt la **Sílvia Pérez Cruz**. I el **Manolo García**... El meu registre és molt ampli; no tinc unes preferències gaire marcades. I ara estic escoltant molt **Macedònia** perquè la meva filla està assajant les cançons perquè vol fer les proves... Fa poc vam fer la presentació de la nostra Fundació a Nova York. Som ambaixadors de l'ONU. La música de fons que vam posar va ser "Camins". Música en català a Nova York.

**G.Q:** Veus quin honor, tenir un company d'escola que és el millor del món en moltes coses!

**J.R:** Quan et pregunten el perquè d'aquesta música va molt bé poder explicar: ?És que vam estudiar junts'...