

Mor el cuiner Xavier Sagristà, amic d'Albert Pla

El cuiner va obtenir una estrella Michelin primer a Mas Pau i després al Castell de Peralada | Enderrock va reunir cuiner i músic a Peralada el 2016



Ahir va morir Xavier Sagristà, un dels grans xefs de la cuina catalana i un dels protagonistes d'un reportatge a ENDERROCK. El vam visitar el 2016 acompanyant **Albert Pla**.

Aquell 2016 Catalunya va ser la Regió Europea de la Gastronomia. Des d'ENDERROCK ens vam sumar a les activitats de l'any vinculant música i gastronomia i vam proposar a alguns dels principals xefs del país si volien rebre un músic al seu restaurant per parlat i cuinar junts. Cinc dels cuiners van escollir el músic amb qui volien compartir el reportatge (Joan Roca a **Gerard Quintana**, Albert Adrià a **Quimi Portet**, Marc Gascons a **Xarim Aresté**, Nandu Jubany a **Pep Sala** i Carme Ruscalleda a **Roger Mas**). Vam completar el reportatge amb una altra trobada: **Albert Pla** i Xavier Sagristà. El músic sabadellenc, reconegut pels seus amics com un gran cuiner, es va afegir a la proposta si podia coincidir amb el seu amic Xavier Sagristà.

Pla i Sagristà s'havien conegut a Avinyonet de Puigventós, el poble empordanès on hi ha els estudis Music Lan i on Sagristà havia obert el restaurant Mas Pau. "Vaig conèixer l'**Albert** a través dels seus discos. Recordo que volia ser torero... Ens vam retrobar perquè ell gravava els discos a Music Lan, a Avinyonet de Puigventós, i jo estava en un restaurant al costat. Hi venia sovint, a dinar, a dormir, de visita? I ha coincidit que tenim amics comuns", recordava Xavier Sagristà.

El Mas Pau va ser distingit amb una estrella Michelin, que va mantenir 18 anys, fins que va tancar l'establiment per desavinences amb la propietat de l'edifici. De seguida va tenir l'oferta de

liderar la cuina del restaurant del Castell de Peralada. La seva bona feina va fer que ben aviat obtingués, de nou, una estrella. Va ser al Castell de Peralada que vam acompanyar **Pla** a veure, xerrar i cuinar amb el seu amic. La conversa resultant va ser publicada el número 253 d'Enderrock, el setembre del 2016.

EL RITUAL DE L'HABITUAL



Xavier Sagristà i Albert Pla Foto: Juan Miguel Morales

Albert Pla: Jo 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 incorporo la meitat de la feina ja està feta. A més, 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, soc dels que cuinen i renten, ho deixo tot ben net.

Xavier Sagristà: A mi a casa no em deixen cuinar. Suposo que les maneres de treballar són diferents de les d'un cuiner. Jo embruto molt, faig servir molts 'catxarros', 'catxarrets', 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. 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. Ara, tinc un estoc mental de projectes 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 ens dediquem a la música 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. Quan se t'acudeixen coses t'hi poses com un loco perquè t'ho passes bé i no ho pots evitar, entres en un *loop* de què no en pots sortir? Així és el meu ofici.

X.S: I no tens mai 'por escènica'? Jo sí. Quan sé que han de venir 40 o 50 persones és com si em sotmetessin a un examen.

A.P: Crec que això és vanitat, com a mínim si ho apliquem als cantants. Que vagis a un teatre i estigui ple i et posis nerviós abans de sortir ho trobo insultant. Ha vingut molta gent a veure't i han vingut expressament! 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 potser algú a qui no. Això ho notaràs el proper dia que vagis a tocar al mateix lloc. Si el trobes ple un altre cop o buit?



Xavier Sagristà i Albert Pla Foto: Juan Miguel Morales

CRÍTQUES I ESTRELLES

X.S: 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. Considero que la meva feina és atendre la gent que ve a casa, i evidentment vols que se'n vagin satisfets!

A.P: Ara els cuiners tenen més crítiques que els cantants. Tot ha canviat molt. Amb les estrelletes? tot s'ha complicat molt per als cuiners. És el preu que té la fama. A mi, una vegada un 'tio' em va fer una crítica de puta mare i l'endemà vaig llegir que també havia deixat bé la **Pantoja**. Quina merda! Ja no l'he tornat a llegir mai més. La importància del crític és pel crític en si o per la rellevància social que se li pugui donar en un moment determinat.

X.S: Jo ho tinc clar. Actuo igual i faig el mateix si vens tu que si 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 hagi vingut un crític?

A.P: Però et poden arruïnar la vida. Jo en conec uns a qui els van treure l'estrella i els han fotut el restaurant enlaire?

X.S: No deixa de ser una putada. 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 els únics reconeixements que m'interessen són els de la gent que ve a l'espectacle. M'he mirat la llista de guanyadors dels Grammy dels últims deu anys i són una puta merda, no m'agraden gens. Si un dia em donessin un Grammy, cosa que dubto, plegaria. Voldria dir que m'he explicat molt malament. I de les estrelles Michelin no sé què dir-te'n, no hi entenc. No acostumo a anar a aquests restaurants, només hi vaig si en conec els cuiners.

X.S: Per mi tampoc és un factor decisiu a l'hora d'escollir un restaurant. Quan vaig a dinar fora, algun dia puc anar a algun restaurant d'aquests, però també vaig a la fonda d'aquí al costat perquè m'agrada molt la verdura i la fan molt bé. No puc pretendre menjar cada dia fum i esferificacions?

A.P: Quan anem de gira jo soc 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. Jo no vull passar-me més hores al restaurant que al teatre. No puc tornar a Segòvia i fotre'm un altre *cochinillo*? No vull, perquè sembla una obligació! O els *espetos* de Màlaga, el *lechal* de Valladolid? S'ha convertit en una espècie de ritual que ja no m'interessa.