Societat | Gemma Navarro Castellà | Actualitzat el 18/08/2022 a les 20:00

Jeroni Castell: «Ser xef no era una cosa que hagués passat mai pel meu cervell»

Entrevistem al famós xef d'Ulldecona, Jeroni Castell, que defensa una Estrella Michelin i dos Sols Repsol al restaurant Les Moles



Jeroni Castell amb la seua dona, Carmen Sauch, i els seus dos fills, Pau i Roger Castell, que també formen part del negoci familiar. | Restaurant Les Moles

Pollastres a l'ast i un *self-service* a la Peníscola de principis dels noranta. Estos van ser els inicis de Jeroni Castell a la gastronomia, una professió a la qual mai s'hagués imaginat dedicar-se, i molt menys acabar guanyant una Estrella Michelin i dos Sols Repsols. A finals del 1992, Jeroni i els seus germans inicien Les Moles com a projecte familiar, però pocs mesos després es queden ell i Carmen Sauch, acabats de casar, sols, prenent les regnes del negoci. No sabien res d'hostaleria, partien des de la innocència de la joventut.

Un dia el cuiner que hi havia al moment es va posar malalt, i Jeroni va haver de prendre la paella pel mànec, mai millor dit. La resta és història. Premis, entrevistes, reconeixement internacional... Actualment, els fills de la parella, Pau i Roger Castell, també formen part del projecte familiar. Pau, a la cuina, és la mà dreta del seu pare. I Roger, a sala, acompanya a Carmen.

Segons tu, vas descobrir que volies ser xef "tard i de casualitat". Com va ser?
No va ser fruit d'un dia, ni de dos, sinó d'un conjunt de circumstàncies. Jo tenia un supermercat i el vaig tancar. Com mon pare havia muntat negocis a Peníscola, entre ells un *self-service*, i li vaig dir que passaria l'estiu allà, tallant carn, i ajudant a la fregidora. Una vegada allà tampoc sabia molt bé que fer, i vaig obrir un lloc de pollastres a l'as. El temps va passar i va sorgir la possibilitat de quedar-nos Les Moles, més com un projecte de fer càterings, però no es va poder legalitzar, i vam obrir com a restaurant. Jo estava a la sala, i un dia el cuiner es va fer malalt.; tots els que estàvem allí ens vam mirar, i el que sabia algo de tot això era jo. Vaig anar a la cuina, i el que havia de ser provisional, el temps ho va convertir en definitiu.

Crida l'atenció que un xef de les teues dimensions no hagi passat per Le Cordon Bleu, ni la Basque Culinary Center? Ets autodidacta. Com te les has apanyat?
Hi ha una cosa en la que crec molt, i que intento inculcar a la meua plantilla, sobretot a mons fills: el treball i la perseverança. Voler és poder, i si realment et planteges un objectiu que pot estar lluny, per al que no estàs preparat, però dediques més hores que ningú a intentar-ho? Tens moltes possibilitats d'aconseguir-ho. I això és el que vaig fer. Ser xef no era una cosa que hagués passat mai pel meu cervell.

I com vas aprendre?
Vaig treballar molt, buscar-me la vida, intentar aprendre de tot arreu. Vaig començar fent uns cursos per a mestresses de casa a Amposta, amb Maria Cinta Bayarri, que en pau descanse. Ella em va ensenyar els fonaments de la cuina. Després em vaig seguir buscant la vida, monogràfiques a Barcelona... Les dos setmanes que feia de vacances a l'any, intentava anar a congressos, sortir a restaurants a menjar. Anar arreplegant de tots els llocs per anar-te formant i creixent.

Acabes de mencionar als teus fills. És important per tu mantenir este esperit familiar al negoci?
Vaig començar amb mons germans, que van estar poc temps: un no va arribar a l'any i l'altre poc més d'un any. Després es va incorporar la meua dona, Carmen, amb qui tenim una societat de vida. Ens hem complementat bé, amb les dificultats que té treballar una parella junts. I més tard, s'hi van incorporar els fills, que també té la seua dificultat. Però al final no hi ha satisfacció més gran que poden treballar, créixer i evolucionar junts. També és veritat, que quan hi ha moments de molta faena o complicació, amb quatre remant alhora fort arribes molt lluny. Jo estic content amb tot això. Em vaig fent gran, però continuo mantenint tota la il·lusió del món i les mateixes ganes, no és un sacrifici per a mi treballar un munt d'hores cada dia, és una il·lusió. Penso dia i nit en el negoci, no penso en res més i estic content que mons fills estiguen en natros.

"Em vaig fent gran, però continuo mantenint tota la il·lusió del món i les mateixes ganes"



Jeroni i Carmen Sauch treballen junts al restaurant des de fa 30 anys. Foto: Restaurant Les Moles

És una sort que els hagi acabat agradant el mateix.
No els he demanat mai que estiguen en natros, sinó més aviat el contrari. He intentat ensenyar-los que això no és fàcil. Les professions, si són vocacionals millor, però n'hi ha algunes que és imprescindible que ho siguen. Si no t'ho passes bé, és un sacrifici diari. I quan és un sacrifici és difícil buscar l'excel·lència. Si estàs tot el dia pensant "quina putada", "que llarg es fa", és complicat buscar fer coses xules, que t'agradin a tu i a la gent.

Jo vaig intentar ensenyar a mons fills que això és una professió dura, i al final han vingut, però no sé si serà o no la seua vida definitiva. Són joves i encara tenen el dret a equivocar-se i buscar altres camins, si així ho consideren. Però ara mateix la veritat és que estem molt contents i evidentment m'agradaria que Les Moles tingués futur. Perquè jo crec molt en el futur de Les Moles.

Tenint en compte els teus inicis, devia ser impensable per tu tenir una estrella Michelin. Què va significar guanyar-la i, sobretot, mantenir-la durant tot este temps?
Quan vam obrir el restaurant fa 30 anys era absolutament impensable. Ni somiar-ho. Començàvem com podíem, sense coneixements del que era l'hostaleria. Temps després, a base de treball i perseverança, sí que tenia la il·lusió de fer un restaurant de referència, però em referia a una referència comarcal. A poc a poc et vas situant, hi havia gent que em deia, "ara una estrella Michelin", però pensava que era més un complit que altra cosa.

No t'ho acabaves de creure.
No, però quan t'ho diuen unes quantes vegades, al final et planteges seriosament la possibilitat. I si intentem fer les coses millor? I si intentem afinar? I t'adones que vas arribant, que estàs prop, que allò que et deien un dia de l'estrella Michelin t'ho diuen quasi tots els dies. I de cop arriba l'estrella. Aquell va ser un dia dels més bonics de la meua vida. De complir un somni,

d'aconseguir un impossible, de moltes emocions barrejades. De poder compartir aquell moment amb mons pares, afortunadament, amb mons fills, i sobretot amb la meua dona, que ho vam aconseguir junts, amb tota la plantilla, en tota la gent que ens havia acompanyat fent costat a Les Moles durant aquells 21 anys. Va ser un dia que es va brindar amb cava, però jo recordo que no vaig beure ni una copa, perquè no necessitava cap estimulant; volia viure aquell moment amb tota la consciència del món.



L'equip del restaurant. Foto: Restaurant Les Moles

Va canviar d'alguna manera la teua vida o negoci arran del premi?
Et canvia el negoci, i com la nostra vida gira al voltant del negoci, et canvia la vida. Comencen a passar coses que abans no havien passat, i comences a tindre una responsabilitat que no tenies. Hi ha una diferència entre que a un li diguen "ves a tal restaurant que menjaràs molt bé", i "ves a aquell restaurant que té una estrella Michelin". Si fins llavors havíem tingut exigència, a partir d'aquell moment més.

I recordo aquella nit que vam fondre el telèfon. L'endemà vaig començar a les 8 del matí en directe a Catalunya Ràdio amb Mònica Terribas i després vaig passar per totes les ràdios i televisions; vaig acabar a les set de la tarda en una entrevista per a Televisió Espanyola, no vaig poder quasi ni dinar. Vam anar a Tortosa també a fer entrevistes, jo no podia ni conduir, conduïa la meua dona, jo només parlava per telèfon. I després el restaurant comença a funcionar d'una altra manera, s'omple més, hi ha més expectativa. Et criden per anar a cuinar a São Paulo, a Xangai o a Bahrain, coses que no t'haguessen passat sense estrella. Situacions que ni en el somni més optimista hagués pogut somiar.

"Et criden per anar a cuinar a São Paulo, a Xangai o a Bahrain, coses que no t'haguessen passat sense estrella"

A quins llocs has anat a cuinar?
Així com a cosa més llunyana, estos tres, São Paulo, Xangai i Bahrain; i havia de fer una cosa a Chicago, que la pandèmia es va endur per davant. São Paulo va ser la primera sortida. Jo faig molt poca vida social, però soc molt del meu poble, i quan vaig arribar a São Paulo, vaig començar la presentació del sopar dient "hola, soc Jeroni Castell i soc d'Ulldecona", i després vaig explicar on estava el municipi. Al mateix moment se'm va posar la pell de gallina.

Tenir una estrella Michelin i dos Sols Repsol us obri cap al públic internacional. Heu tingut clients de molt lluny?
Poc després de l'estrella, quan també regentaven unes habitacions d'hotel, ens va arribar un mail encarregant una taula i una habitació des de Finlàndia. Jo vaig pensar que el traductor s'havia tornat boig o que era una broma. Coses que dius, que fot la gent reservant-nos des de Finlàndia? I al final sí, van venir. O l'estiu passat, que van venir una parella, ell anglès i ella catalana, però portaven tota la vida vivint als Estats Units. Els vaig preguntar a on els havien recomanat el restaurant, i em van dir que a Chicago. A Chicago! Alguns clients després de dinar em demanen fer-se una foto, però esta vegada els vaig demanar jo a ells.



El restaurant compta amb un hort biodinàmic per plantar i fer créixer fruites, hortalisses, flors i aromàtiques que després inclouen en les seues elaboracions. Foto: Restaurant Les Moles

Portes des del 1992 en actiu. Com heu evolucionat en tots estos anys, en els que ha canviat tant el món de la gastronomia?
La gastronomia, més que un canvi, ha viscut una revolució, que li devem a Ferran Adrià. No va revolucionar la cuina catalana o l'espanyola, va revolucionar la cuina mundial. Primer va dignificar la professió, perquè els cuiners van passar de ser algú que no coneixia ningú a ser quasi personatges mediàtics. I va accelerar els canvis gastronòmics. S'ha d'evolucionar permanentment, reinventar-se cada dia, no ser conformistes. Saber que quan puges un escaló no és un replà, sinó el lloc on poses el peu per pujar-ne un altre. Si durant dos anys et relaxes, quan vols torna arrancar t'has quedat desfasat.

"La gastronomia, més que un canvi, ha viscut una revolució, que li devem a Ferran Adrià"

Avui en dia cada cop es té més en compte la sostenibilitat, hi ha més clients vegetarians, vegans... És difícil adaptar-se a tot este nou món?
Bé, diguem que no és fàcil... Però t'has d'anar adaptant, i hem de reflexionar sobre el que passa al món. Les temperatures altes, el Glòria, els aiguats que es van endur Les Cases per davant... Volem imposar-nos sobre la naturalesa i ella es rebel·la. Nosaltres, abans de l'estrella, vam posar un hort ecològic, que després vam canviar a biodinàmic, buscant el producte de proximitat. Ara hem posat plaques solars, hem ozonitzat l'aigua per poder netejar sense químics, hem posat carregadors elèctrics de cotxes... I fa tres o quatre anys ja vam posar un menú degustació vegetarià. Són passos que hem donant amb naturalitat, perquè entenem que és cap on el món va caminant.

Ver esta publicación en Instagram

Una publicación compartida de Restaurant Les Moles (@lesmoles)

A la web de Les Moles indiqueu que és un restaurant que es troba entre passat i futur, tradició i avantguarda. Com conjuguen estos dos mons?
Les Moles és territorialitat portada a l'extrem. A vegades necessitem una cosa urgent i sortim fora a l'hort a collir-ho mentre estem fent el servei del dinar. Però per l'altre costat, l'avantguarda, buscar més que l'actualitat, quasi el futur, en totes les tècniques. Posar-hi imaginació per donar-li tres voltes a un producte del territori. Per exemple, fa dos anys vam destil·lar la pedra d'Ulldecona per traure-li el gust. També, fa 15 anys em vaig imposar la norma que al menú degustació anual hi hagués un gelat salat, i enguany, si algú no ha estat a Les Moles i sent això igual s'escandalitza, fem un gelat de pataca i bajoques. La sensació i el gust és el de pataca i bajoques, però amb una textura i presentació radicalment diferents. Estes dos coses són les que volem conjugar.

Ver esta publicación en Instagram

Una publicación compartida de Restaurant Les Moles (@lesmoles)

En què t'inspires a l'hora de crear un plat?
En qualsevol cosa. Has d'estar obert a tot. He fet plats anant a comprar peix, i pensant hòstia, en este peix no he treballat mai. O a vegades m'inspiro en un plat físic. Per exemple, fa cinc anys vam anar a comprar plats i un em va parèixer brutal, era menut, com una mà, amb forma de rovelló. Allà vam acabar fent un gelat de bolets, amb un aroma de terra humida amb la qual tenies la sensació d'anar a collir bolets, unes herbetes per damunt que representaven l'herba dels ports... La inspiració l'has de buscar de tot arreu.

Quina diries que és la proposta més arriscada o de les més arriscades que has fet?
Probablement, la més arriscada va ser un gelat de sardines de casco. Ho fèiem en un rovell d'ou, perquè volia referenciar les sardines que es menjava mon iaio, en torrades i un ou ferrat. I recordo que va venir un senyor, que em va donar la sensació que podia ser algun tipus d'inspector, i li vaig posar el plat d'aperitiu, quan normalment només el treia amb el menú. No

vaig saber mai era un inspector o no, però aquell any mos van donar una estrella Michelin. Després sempre he pensat que potser tant de risc no calia (rialles), però és probablement una de les coses més arriscades que he fet.

"La proposta més arriscada que he fet és un gelat de sardines de casco"

I algun plat que hagi agradat tant a la gent que s'hagi convertit en el plat estrella?
Afortunadament molts. De fet, tenim un menú degustació que es diu, El camí que hem fet, 30 tastos per a 30 anys del restaurant. I allí n'hi ha diversos. Un del 2011, el Cafè, Copa i Puro, que s'ha convertit en un dels imprescindibles de Les Moles. Una escrita que vam fer a baixa temperatura en un suquet mariner, el 2013, i que després, deshidratem el cartílag i el suflém. Els canelons de sèpia farcits de bolets i llagostins, el plat més antic que tenim a la carta, del 2001.

Ver esta publicación en Instagram

Una publicación compartida de Restaurant Les Moles (@lesmoles)

De fet, m'ha cridat l'atenció el menú del Camí que hem fet, perquè el concepte és què comences pel final. Explicam una mica.
Primer va sorgir el plat Cafè, Copa i Puro. Jo ja havia fet una piruleta d'oli amb nitrogen líquid, i un dia em van oferir un vinagre, del que ara soc fan incondicional, que es diu Mercè de Manescal, que el fa Pep a Bot. En aquell moment estava en plena creativitat, vaig provar aquell vinagre i em va parèixer excepcional, i li vaig dir a Pep, d'este vinagre en farem una gominola; ell em va mirar volent dir, este tio no està molt fi. I bé, vam fer la gominola, i a partir d'aquí va sortir el joc: teníem dos llaminadures, el Cafè, Copa i Puro i vam fer dos postres, un iogurt de pastanaga en caviar, i un gelat de tomàquet i olives negres. Un dia a la cuina Juanjo diu "escolteu, sí, hem de començar pel final que és l'últim que es fa a un restaurant?", nosaltres dèiem, "el cafè i la copa", i ell diu, "no, l'últim és pagar". Va proposar de fer una nota comestible. Primer donem la nota, després les llaminadures, el gelat, el Cafè Copa i Puro.



Pau Castell és la mà dreta del seu pare a la cuina. Foto: Restaurant Les Moles

Tota una experiència.
Jo tinc opinió que quan vaig a un restaurant gastronòmic, el que s'entén per gastronòmic, no vaig a menjar, vaig a passar-m'ho bé. Primer ha d'estar molt bo, però després, li podem posar altres coses, per això busquem estos punts. I dius hòstia, veus que la gent se'n riu, que es fa les fotos de rigor, la qual cosa vol dir que s'ho està passant bé. Crec que no es pot demananar molt més.

Quin moment o moments recordes com els més durs de la teua carrera?
De durs n'hi ha hagut molts. Perquè vindre sense ni diners per a invertir, ni capacitat de pago per endeutar-nos, no saber res de cuina ni de gastronomia, i voler fer un restaurant a un lloc Ulldecona, que afortunadament ara sí, però mai havia sigut un lloc de referència gastronòmica... Això mos ha produït mil problemes o vint-i-un-mil. Moments de molta dificultat i de pensar que no ho passaríem.

"Hi ha hagut moments de molta dificultat i de pensar que no ho passaríem"

I els moments més feliços?
Evidentment, quan mos donen l'estrella, però llavors encara no invitaven als cuiners guanyadors a la gala, ens en vam assabentar pels mitjans de comunicació, i ho vam viure a casa. Però fa dos

anys, uns dies abans de la gala dels Sol Repsol, em van trucar per dir-me que si podia estar Sant Sebastià; jo vaig dir que no perquè aquells dies havia d'estar a Bahrain. Em van insistir, que per favor mirés d'estar, que em posarien avions... Vaig intuir que alguna cosa passava.
Vaig anar cap a Barcelona, passant tot el matí a l'aeroport i vaig acudir a la gala. Recordo que em va trucar ma mare preguntant quan tornava i li vaig dir que venia de Bahrain i estava a Sant Sebastià, que pareixia que ens podien donar el segon Sol. Parlant en ma mare, que em va ajudar tant a fer els sofregits quan jo no en sabia, dèiem, qui ens ho havia de dir tot això? Era impensable. Estos dos són els moments més bonics de la meua vida professional.



Jeroni emplatant instants abans que l'elaboració surti cap a la sala. Foto: Restaurant Les Moles

Hi ha algun xef que admires especialment o segueixis molt de prop el seu treball?
No n'hi ha cap en qui m'hagi referenciat massa, perquè crec que un restaurant ha de tenir personalitat pròpia, ser reconeixible per ell mateix. La qual cosa no vol dir que no admires a molts, això és imprescindible. Jo sobretot soc un profund admirador de Ferran Adrià. No tant per la cuina, que evidentment, però el menys important que ha fet Ferran a la cuina és cuinar, i el més important és que és un avançat als seus temps. Té un cervell d'una altra dimensió i si s'hagués dedicat a una altra cosa també l'hauria revolucionat mundialment.

I alguns restaurants que t'agrade freqüentar?
Podria dir-te molts de noms. DiverXO, Lasarte, Etxebarri del Pais Vasc, A Casa do Porco, que és un que vaig visitar quan estava a São Paulo i em va fascinar? Hermanos Torres, Via Veneto, tots dos catalans, molt bons i molt diferents. I n'hi ha d'altres del territori que també ho fan molt bé, com Asmundo de La Ràpita, que fan molt bon producte, molt ben fet. A mi el que no m'agrada són estos tipus de restaurants que tots són molt iguals, que pot estar molt ben acabat, però molt uniforme... M'agrada el restaurant que et diu coses, en què hi ha moments que et pot posar la

pell de gallina.



Els jardins de Les Moles compten amb un ampli desplegament de plaques solars que abasteixen el consum elèctric de tot l'ecosistema del restaurant. Foto: Restaurant Les Moles