

**XAVIER PELLICER***Xef de Can Fabes*

Xavier Pellicer va arribar a Can Fabes l'any 1992 com a cap de cuina de l'estrellat restaurant de Sant Celoni. En va marxar l'any 1999 per fer-se càrrec dels fogons de l'Àbac, on va aconseguir dues estrelles Michelin. Poc abans de morir, Santi Santamaria el va tornar a portar a Sant Celoni. Ara, Pellicer és xef i codirector d'un restaurant que comença una nova etapa.

RAMON FERRANDIS

“L'important és aguantar i mirar al futur, que serà millor”

Sant Celoni

Després de la mort de Santi Santamaria, el mes de febrer, s'esperaven la caiguda de la tercera estrella?

Són les regles del joc. Si ets a la Guia Michelin pot passar. I fent una lectura positiva, no hem perdut cap estrella: ens n'han donat dues.

Esperançats?

I tant! Seguim a l'elit! A Catalunya hi ha dos restaurants de tres estrelles i cinc de dues estrelles.

La tercera estrella Michelin està sempre vinculada al cuiner?

És el que defensen ells, però hi ha excepcions, com el francès Bernard Loiseau, que es va suïcidar i el seu restaurant mai no ha perdut la tercera estrella.

Jugar al joc de la Guia Michelin és arriscat?

Hi ha més avantatges que desavantatges. I t'obliga a estar sempre amb un nivell d'exigència molt elevat i t'ajuda a no adormir-te.

Quin és el nou projecte que lideren vostè mateix i Regina Santamaria, la filla d'en Santi?

Agafem la responsabilitat de tirar endavant el restaurant –amb una cuina que ocupa un espai del 50% de la casa, un luxe!– que treballa per servir el millor. I continuarem fent podis.

Es notará la diferència a partir d'ara?

Estic vinculat a aquesta casa des de 1992, quan vaig ser-ne cap de cuina. I quan en Santi em va cridar per tornar, sabia que podríem multiplicar esforços. Ell ja no hi és i quedem jo i la Regina per continuar sumant.

Hi ha semblances amb el que s'ha fet fins ara?

I tant! És una casa molt lligada al territori, a les arrels, al producte pròxim i de qualitat. Però sense ser talibans, perquè també estem oberts a productes que arriben de lluny. Però prioritzem els productes de prop, per exemple, les verdures biodinàmiques.

Verdures biodinàmiques?

Es cultiven interrelacionant els astres, la lluna, la terra i l'home. Aquesta combinació crea unes energies que les fan excel·lents. Són verdures desestressades i es nota molt la diferència! Ara, per exemple, un dels plats més apreciats són les bledes.

Temem que ara puguin perdre clients?

Crec que treballarem més. La casa està viva i té una proposta interessant. No ens deslliguem del passat, però aportem saba nova. L'equip està viu, és molt actiu i té moltes ganes de tirar endavant.

Però la qualitat d'un restaurant de dues estrelles potser no és la mateixa que un de tres... I el preu potser és més baix.

El preu no variarà gaire perquè si el tres estrelles no et permet ni un error, el dues estrelles, et permet un quart d'error. Cap diferència. L'excel·lència sempre per davant de tot.

Com ha afectat la crisi a aquests grans restaurants?

La notem des de fa tres anys. Però o creus en tu mateix o tanques. Nosaltres tenim una proposta de renovació i creix l'interès de venir a conèixer el que fem.

Omplen cada dia?

Qui omple cada dia? Uns quants privilegiats. En aquests moments, l'important és aguantar, perquè el futur serà millor, segur. Però, certament, no són bons moments per a l'alta gastronomia.

Què seria dels grans cuiners sense el màrqueting i el marxandatge?

Ser mediàtic et permet fer uns ingressos en paral·lel que ajuden a mantenir les cases.

Té bona salut l'alta cuina catalana?

Molt bona. Estem en un país molt motivat i amb gent amb moltes ganes de seguir i de fer innovacions amb una cuina arrelada al país. En moments de crisi, tornem a l'essencial. I d'aquesta essencialitat n'hem de fer excel·lència.

Què li van semblar les trifulgues entre en Santi i en Ferran Adrià?

En Santi tenia un gran nivell intel·lectual i va deixar un llegat espectacular que probablement el país no ha valorat prou. I em va saber greu que, tenint dos caps tan privilegiats, no haguessin sumat esforços.

Josep Mas

La foto**Ja ha començat**

Encara falten tres setmanes per a Nadal i Sant Esteve, però els llums dels carrers –escassos i ridículs en algunes poblacions– anuncien que les festes estan a les portes. Ja tenim alguns pessebres a la vista, les fires de figuretes i regals estan en dansa, la pista de gel de Granollers en marxa i ja han estat devorats els primers torrons i panetones. Vulguem o no, el Nadal ja ha començat!



Dilluns, 5 de desembre de 2011

EL 9 NOU

President Miquel Codina
Director general Jordi Molet

Director
Josep Mas

Àrees

Teresa Terradas (cultura i calaix)
Josep Villarroya (política i societat i economia)

Seccions

Ramon Ferrandis (fotografia)

Redacció

Griselda Escrigas (fotografia), Ramon Solé (esports),
Ferran Polo (política i societat)

Corrector Xavier Canals

Informàtica i producció Jordi Soler

Publicitat edicions Rosa Serra

Publicitat Montse Aranda

Finances Antoni Seguí

Administració Esperança Polvillo

Redacció, Administració i Publicitat

Granollers: Carrer Girona, 34, 1r pis / 08402

Tel. 93 860 30 20 / Fax 93 870 70 55

Edició, Distribució i Fotocomposició

Premsa d'Osona, S.A. Plaça de la Catedral, 2

Impressió: Rotimpres

Dipòsit Legal: B-34.571-1989

Difusió controlada per OJD

Periòdic adherit al Consell de la Informació de Catalunya

www.el9nou.cat
recepccio@gra.el9nou.com

