



*Xavier Ferraté i Alba Roig*

# BRESCA

## INTUÏCIÓ I GUST MULTIPLICATS PER DOS

La joventut no va renyida amb l'experiència. Així ho demostra aquesta parella de cuiners que, després d'haver passat per les cuines més prestigioses del país, es van atrevir ara fa sis anys a tirar endavant el seu propi restaurant de Cambrils, al Baix Camp. Aposten pels sabors diàfans, pels plats que s'entenen. Tot un reflex d'una compenetració professional perfecta.

**E**xisteix un estri de cuina que té la funció d'escampar l'abast del foc a fi i efecte de repartir-lo millor quan la base de l'atuell de cocció és d'amples dimensions. Per alguna raó se'l coneix amb el nom de *difusor paeller*. Un nom que, quan anava a aquella Barceloneta que va desaparèixer arran dels Jocs Olímpics, sempre pensava que també esqueia als senyors que t'impel·lien a entrar al seu restaurant per degustar-hi unes paelles que mai no admetien comparació amb les dels establiments veïns.

**ALBA ROIG** – *Difusor paeller*, té raó, no hi havia caigut. Però això per què ho diu?

► **Venint cap aquí, m'he trobat a cada pas amb restaurants on es fa aquesta mena de pressió al vianant. Suposo que és perquè és un diumenge al migdia i fa bo.**

**A.R.** – Es dona més a primera línia de mar, als passeigs. Nosaltres som al centre i aquest carrer és molt tranquil, ja ho veu.

► **Pot ser que la zona hagi canviat des de fa vuit o deu mesos?**

**A.R.** – Sí, ara és zona de vianants. A la nostra web hi ha una animació que indica com arribar al restaurant sense perdre's.

► **Venint m'he adreçat a una senyora perquè m'orientés. Li he preguntat si era de Cambrils. I m'ha respost: "jo sí!"**

**XAVIER FERRATÉ** – És clar, volia dir que era una de les poques persones que no era de fora, fet gairebé estrany entre el turisme i la gent de les comarques del voltant que ve a menjar a Cambrils...

► **Aquesta deu ser una plaça difícil, amb tanta oferta gastronòmica i de tant nivell.**

**X.F.** – Nosaltres ens adrecem a un tipus concret de públic. Tenim clients molt fidels i funcionem tota la setmana. En això ens

ajuda el menú de migdia, molt ben parit.

**A.R.** – A veure si sap per què a la porta principal no tenim cortines.

► **Perquè es vegi que la sala és maca?**

**A.R.** – És perquè vegin que tenim gent. És pel que deia el Xavi: el menú del dinar, de 20 euros, té molt d'èxit, i convé que es vegi. La gent no entra als llocs que els veu buits.

► **I tot ho porten entre vostès dos.**

**X.F.** – Alguna vegada, molt ocasionalment, hem tingut un amic donant-nos un cop de mà, però generalment tot ens ho repartim entre l'Alba i jo.

► **Vostè cuina i ella du la sala.**

**X.F.** – Sí, també podíem haver-ho fet a l'inrevés: tots dos som cuiners. De vegades dic que l'Alba fa la sala perquè és més guapa, però aquest repartiment del treball és bàsicament una qüestió pràctica. La resta de les feines les fem junts, des de la compra a primera hora fins a la neteja al final, pas-

## RUTA PRÒPIA

Dins d'una població amb tanta tradició gastronòmica de qualitat com Cambrils, la proposta compartida de Xavier Ferraté i Alba Roig és personalíssima. A la foto, posen davant del far que guia la ruta nocturna dels vaixells que naveguen davant de la vila.





**DECORACIÓ PERSONALITZADA.** La il·lusió va poder més que les dificultats. Per tirar endavant el seu propi restaurant els dos propietaris van pintar i decorar ells mateixos l'espai. I van buscar complicitats: algun amic els va ajudar arrodonir una sala sòbria, però acollidora i confortable.

sant per la preparació dels plats que ja poden anar-se avançant.

► **Treballar amb la parella sempre és delicat: no són massa hores junts?**

A.R.- Segur. Però no ens podem permetre enfadar-nos o deixar-nos de parlar unes hores. Com podríem fer el servei?, seria impossible que no repercutís en la feina.

► **El seu treball és d'aquells que obliguen a deixar els constipats per al dia de descans setmanal: no poden estar de baixa.**

X.F.- De moment no ens hi hem trobat, però, sí, que hi ha una pressió. L'altre dia em vaig fer un tall al matí, netejant el peix. Vaig anar al dispensari, m'ho van cosir, i al cap d'un dia ja era aquí, cuinant.

► **El tema fills, hi hauran pensat.**

A.R.- No hi ha dia que no hi pensem.

► **Des d'un altre punt de vista, aquesta estructura de funcionament dóna autonomia. Una col·lega seva em deia que Bresca és el restaurant que a tots els agradaria tenir.**

A.R.- Qui és aquesta col·lega?

► **La Bibi, de la Fonda Emilló.**

A.R.- M'ho havia imaginat! La Bibi és molt

amiga nostra. Ahir vaig llegir l'entrevista que li va fer al *Descobrir Cuina*. Hi estem subscriptes, però com que sabia que hi sortia ella, no vaig poder esperar a rebre el número per correu i vaig anar corrent al quiosc. Li haurà agradat que la coberta sigui rosa, el seu color preferit.

► **Així considera que la Bibi té raó d'envejar la logística de Bresca?**

A.R.- En teoria no depèn ningú de nosaltres, però tampoc no podem tancar quan ens ve de gust. No ho fem mai. I, afortunadament, també ens obliga que sempre tenim taules reservades amb anticipació.

► **Expliqui la seva cuina a qui la desconegui.**

X.F.- Vostè mateix podria fer-ho, perquè es desplaça sempre als restaurants dels quals després escriu.

► **Rarament aquesta no és la norma.**

X.F.- Li ben asseguro que no l'és. El més normal és que et telefonin per demanar-te una recepta i et diguin que tu mateix els facis quatre ratlles i amb això ja tenen fet el reportatge. I és d'agrair, perquè la premsa t'ajuda molt, però no deixa de sorprendre't que les coses vagin així. Però vostè personalment què en pensa de Bresca?

► **M'encanta, i no només pel menjar. Abans m'he apuntat una idea genèrica: no se m'acut ningú a qui no recomanaria venir-hi. Perquè hi ha llocs d'ambient massa tibats per a segons qui, o a l'inrevés, massa informal.**

X.F.- Nosaltres no fem "marcianades". L'anar mancats de mà d'obra tampoc no ens ho permetria, però és que no ens agrada una cuina barroca, ens agraden els plats nets. Que s'entenguin en veure'ls, perquè mengem també per la vista. Uns plats que siguin senzills i que ho semblin. Que s'hi vegi el que tenen. I després, que els gustos corresponguin al que has vist al plat.

► **Parlem d'alguns gustos concrets?**

X.F.- Som en un lloc de molt bon peix. Hi ha una basta tradició culinària i gran demanda de plats de peix. Si un dia arriba a Cambrils un llobarro salvatge de puta mare, llavors parteixo d'ell i miro què tinc a l'hort que pugui anar-hi bé.

► **Teniu hort?**

X.F.- Un hort familiar, a Botarell, el poble



**DE L'HORT AL PLAT.** Xavier Ferraté ultimant un plat creat a base de fruita i verdura fresca, un costum quotidià a Bresca ja que cultiven un hort propi, d'on extreuen excel·lents matèries primeres.

on vaig néixer, a vuit quilòmetres d'aquí. El llobarro que deia va amb peres escalivades, però també es pot fer amb unes pomes Granny Smith. La dimensió de l'hort és un altre factor que determina la carta, és petit i no podem tenir-hi de tot. Però ens permet una immediatesa que es nota en el gust, per exemple, les olives de l'aperitiu són agafades aquest matí.

► **I vostè, Alba, també és de per aquí?**

**A.R.-** No. Jo sóc de Montgat. Tant el Xavi com jo hem voltat bastant, hem passat per moltes cuines abans de muntar el nostre propi restaurant.

► **Per exemple?**

**X.F.-** Jo vaig treballar aquí al davant mateix, on hi havia l'Eugènia, un dels tres restaurants que tenien els Pedrell.

► **Ara ja només queda Casa Gatell.**

**X.F.-** Exacte.

► **Gran restaurant.**

**X.F.-** Així com dir Sant Sebastià és dir Arzak, dir Cambrils és dir Joan Pedrell. Jo menjo molt bé a casa seva, i ell a casa meva, i encara que sempre acabem discutint, per-

què tenim idees diferents sobre l'evolució de la cuina, el Joan és un gran amic, i tot una referència des de fa molt de temps.

► **Ha treballat amb ell?**

**X.F.-** No. Però sí que ho he fet a Can Bosch, també de Cambrils. I he passat pel Sa Punta, de Pals, he estat entre d'altres amb Jean Luc Figueras i amb Jordi Parramon.

► **I vostè?**

**A.R.-** Jo vaig fer una estada al Via Veneto, vaig treballar al Calamanyana, a Sant Julià de Vilatorrada, que és on em vaig fer gran en l'ofici. També vaig ser amb Paula Casanovas al restaurant Les Petxines...

► **Ara la Paula ha obert un nou restaurant, el Freu, també a Lloret.**

**A.R.-** Sí, amb el seu home, el Flip, que havia tingut l'Ot, a Barcelona.

► **En aquest món us coneixeu tots.**

**A.R.-** És lògic.

► **Per què, vosaltres dos us va conèixer en un restaurant, oi?**

**X.F.-** Sí, treballant amb en Jean Luc Figueras, que és l'únic restaurant on vam coincidir abans d'obrir Bresca.

*Els tandems són comuns en cuines de tot arreu. El que formen en Xavier i l'Alba és un projecte vital que es tradueix en plats elaborats amb un afecte autèntic.*

**Plats recomanats**

Arròs de Gorgonzola i salsitxa • Peix de llotja al forn • Llenguado meravellat • Peus de porc amb botifarra negra • Sara d'ametlles • Ravioli cruixent de poma

**Com Proust, però a l'inrevés**

Una de les postres està basada en un record d'infantesa de l'Alba: "la mare anava a Badalona, a casa d'una amiga seva, la Núria, i m'hi duia. Les tres sortíem a passejar, elles parlaven i jo m'avorria una mica, la veritat, però sempre em compraven una sara a la pastisseria, que la recordo boníssima i que va inspirar la nostra sara, un gelat cremós".

**Duet fantàstic**

La revista musical Enderrock, en un article recent, afirmava que "Xavi Ferraté i Alba Roig, treballant al seu restaurant, són com aquells duets techno dels 80 -Suicide, Soft Cell, OMD, Pet Shop Boys-: entre dos s'ho maneguen tot; l'un, tocant mig amagat entre aparells i tocant mil tecles, i l'altre defensant el repertori cara al públic".

**Carta curta**

La carta de vins de Bresca és d'una seixantena de referències. Alba Roig està fent el curs de sommelier a la Rovira i Virgili. "Ara estan de moda les cartes amb 600 referències. Nosaltres preferim oferir-ne menys, però pensades, tant d'aquí com de l'estranger, i triades després d'un treball d'investigació que permet trobar bons vins a preu acotat".

***Penaus kerathurus* (per als amics, llagostí)**

La pasta de sopa meravellosa em remet a sopar a ca la iaia, a fonda d'Esterrí d'Àneu, a anunci de ràdio de quan no hi havia televisió. I no havia trobat que justificués el seu nom fins que vaig conèixer el llagostí meravellat de Bresca, guardonat en un concurs celebrat a Vinaròs, terra santa del llagostí.

► **Què me'n dieu, de Jean Luc?**

**X.F.**– Treballar amb ell és la millor escola, només cal mirar la llista de cuiners que han passat pel seu restaurant: la Paula mateix, Jordi Parramon, Oriol Castro, Jordi Vilà, Quico Folch, Jordi Parra, Joan Begur.

**A.R.**– Jo sempre dic que estar amb el Jean Luc Figueras és com fer un màster. Et costa diners, però val la pena.

► **Us va costar diners?**

**X.F.**– És només una comparació. Podríem dir que l'aspecte econòmic no era en aquella època el millor aspecte de treballar amb el Jean Luc. Ell és una gran persona, ajuda a tothom, té moltes obligacions familiars, molts compromisos, una vida complexa, despeses de tota mena. Però és igual, és el que deia l'Alba: veure'l treballar, veure que un dia se't posa al costat i s'arromanga i et diu: "deixa, deixa, ja el faig jo, el risotto, i tu fixa-t'hi per a una altra vegada", això no té preu. Així, n'aprens moltíssim.

**A.R.**– El Jean Luc és un cuiner impressionant, impressionant.

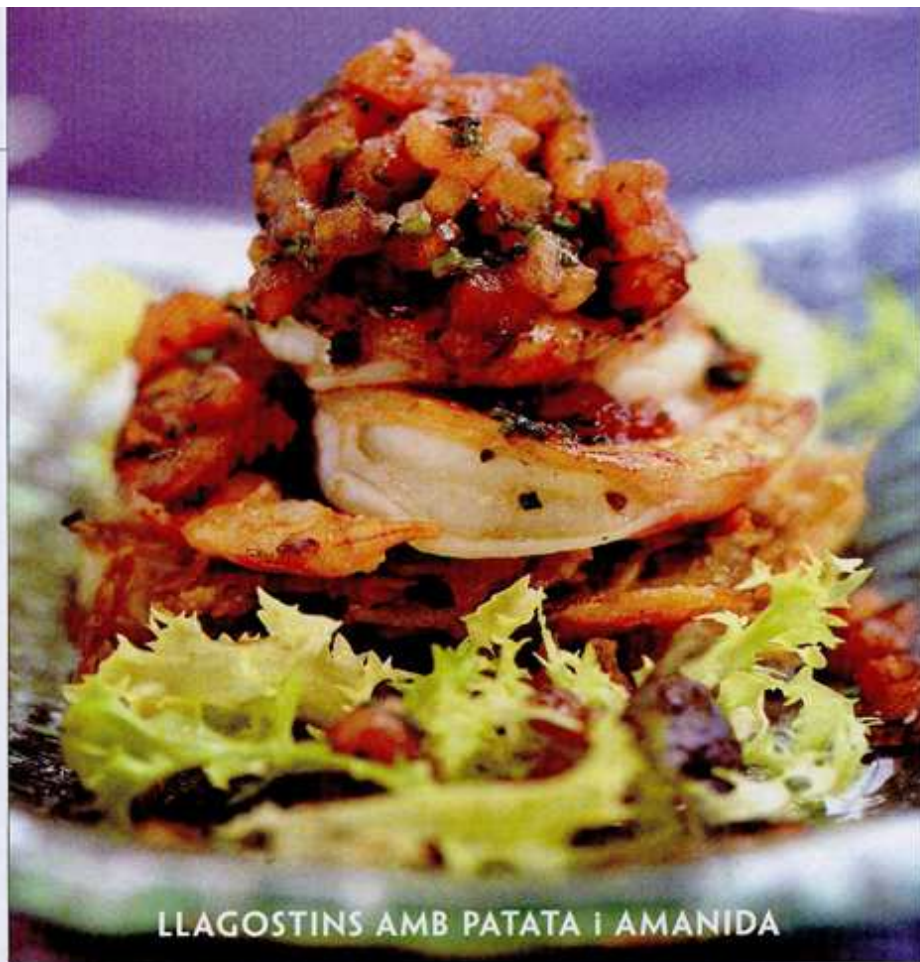
**X.F.**– Doncs bé, després d'aquella experiència vam fer camins professionals separats, fins que vam decidir-nos a muntar un restaurant propi. Jo sóc de molt a prop de Cambrils, però estem aquí com podíem haver acabat a molts altres llocs que vam considerar. Vam estar a punt d'anar a Ciutadella, amb un cuiner amic, el Joan Begur, que ara és a Mèxic, triomfant com la Coca-Cola. Allà hauríem estat tres, però al final no va poder ser. Vam continuar buscant, fins que un dia va sorgir l'oportunitat de llogar aquest local i...

► **Quant fa que hi sou?**

**A.R.**– Ara a l'abril farà sis anys. Vam obrir després de fer-nos-ho tot nosaltres mateixos, com la pintura o la decoració perquè no teníem ni un duro! Els llums que veu ens els va fer un amic.

► **El nom de Bresca déu tenir un perquè.**

**A.R.**– Hi ha guies que posen "La Bresca", i no, és sense article. Era la primera opció. Havia de ser un nom breu, però no un monosíl·lab, que queda brusc. Bresca ens



## LLAGOSTINS AMB PATATA I AMANIDA

*Bestioles de mar en un plat d'horta*

**NIVELL** baix • **TEMPS** 30 min • **PREU** 4 €

Calories	Proteïnes	Hid.carb.	Greixos
1.033	12	16	101

**INGREDIENTS PER A 4 PERSONES:**

*12 llagostins pelats • 4 tomàquets pelats, sense llavors i tallats a daus • 1 escarola  
4 patates bullides amb pell • 4 dl d'oli d'oliva verge extra • vinagre balsàmic • sal grisa*

**PREPARACIÓ:**

- 1 Renteu l'escarola i escorreu-la molt bé. Quan ja estigui seca, trenqueu-la amb els dits. Després, reserveu-la.
- 2 Peleu la patata i ratlleu-la.
- 3 Poseu una paella al foc amb un raig d'oli i afegiu-hi la patata que haureu ratllat perquè quedi ben rossa.

- 4 Tot seguit, a la mateixa paella, salteu-hi els llagostins.
- 5 Munteu, en un motlle circular, primer un fons de patata, després els llagostins, i el tomàquet al damunt dels llagostins.
- 6 Acompanyeu-ho amb l'escarola i una vinagreta feta amb oli d'oliva, vinagre balsàmic i sal grisa.

agrada. Pot ser masculí i femení i sona bé. La bresca és el pa de mel, l'abella treballa en família, com nosaltres. A més, el logo ens el va fer el Pep Tió, un amic de Vic que és dissenyador i moltes coses més, és l'hexàgon de la cel·la del rusc. Per a nosaltres representa els sis sentits.

► **Quan jo estudiava el batxillerat me'n van ensenyar cinc de sentits...**

**A.R.**– Per nosaltres, els sentits són sis: els cinc clàssics, més la intuïció. 🧠

**RESTAURANT BRESCA**

Travessia Àncora, 21. Cambrils.  
Tel. 977 369 512.  
www.brescarestaurant.com  
**Cuina:** Xavier Ferraté.  
**Sala:** Alba Roig.  
**Tanca:** diumenge nit i tot dilluns.  
**Vacances:** tres setmanes de gener i una de maig.  
**Preu mitjà:** 50 €. Menú 20 € + IVA.