



El rincón de Asha en

CASTELL PERALADA RESTAURANT

con Toni Gerez y Xavier Sagristà

Castell Peralada, 17491 Peralada, Alt Empordà - Tel. +34 972 522 040 - www.restaurantcastellperalada.com

Las puertas de forja se abren acogiéndome en un mundo lleno de árboles centenarios encamíñandome a los jardines que rodean el maravilloso Castillo de Peralada. Por una escalera de piedra llego al Restaurante donde me recibe con calidez Toni Gerez, jefe de sala. El Chef Xavier Sagristà y él mismo son el alma y el motor del recién renovado espacio que ha sido decorado con elegancia, sobriedad y gran armonía.

El espacio invita a dejarme llevar por los sabores del paladar, de un menú degustación minuciosamente diseñado para saborear de lleno el otoño, bañado por los vinos que Toni cuidadosamente ha escogido para maridar, como por ejemplo la dulce y especiada Garnatxa Blanca 2015 con denominación de origen a l'Empordà, con el que empezamos a charlar mientras él va colocando con esmero entrantes como la Gominola de Bloody Mary, el cornete de aguacatuna y tofana o el espectacular Sashimi de pulpo a la gallega. Un prodigo de sabor y presentación!

¿Cómo empezasteis en el mundo de la cocina?

Yo- dice Toni- vengo de una familia de tradición. Casi nací entre fogones viviendo y trabajando en un restaurante. Después de varias experiencias fui a parar al Bulli donde me encontré con Xavi.

Justo en ese momento Xavi aparece saliendo de la cocina para contarme:

Yo empecé un poco por accidente. En los grupos de los escoltas, cocinaba para los más pequeños en verano para ganarme la vida. Al volver del servicio militar, servía copas en un bar de jazz y al mismo tiempo durante el día trabajaba en la cocina de un hospital psiquiátrico. Trabajaba conjuntamente con los pacientes y eso me motivó a aprender más. Un verano fui al Bulli para una colaboración, allí conocí a Toni y con el tiempo me quedé.

Tras el Bulli montasteis juntos vuestro primer negocio. ¿Cómo fue?

Cuando empezamos en el Bulli se hacía una cocina francesa muy bien hecha para después fusionarse con la catalana. Teníamos unos clientes muy abiertos a probar cosas nuevas y se creó un centro de investigación para sorprender. Cuando salimos del Bulli decidimos no hacer nada de lo que se estaba haciendo allí. También porque de alguna manera teníamos que cerrar una etapa y por respeto a lo que habíamos hecho.

cocina arrraigada en la tierra donde estamos, con unas pinceladas de autor. Nuestra marca propia era hacer todo llevando siempre una sonrisa, además de la profesionalidad. Así empezamos en Mas Pau, un restaurante muy bonito con el que obtuvimos al poco tiempo una Estrella Michelin, valorando nuestro trabajo, la constancia, la regularidad y el hacer las cosas bien como norma. Y ahora de nuevo emprendemos un nuevo camino, para seguir haciendo todo con la misma ilusión y excelencia.

Toni con gran maestría y sin perder detalle da paso al desfile de platos de la degustación, pidiendo a su equipo que me los describan minuciosamente. Cada uno más sorprendente que el otro, llenándome de sabores otoñales, con la sopa de setas con algas y erizo de mar, el fricandó de pescado de lonja, para llegar al secreto ibérico a los ajos quemados y crema de berenjena ahumada. Producto de máxima calidad tratado con maestría y el toque único de Xavi. Difícil quedarse con uno!

¿Para llegar al éxito habéis renunciado a muchas cosas?

Nuestro trabajo es muy duro, pero da muchas recompensas buenas. Estamos dando alegría a la

MADE IN LUXURY
EL RINCÓN DE...



gente, los acompañas en los mejores momentos de su vida, cuando celebran algo alrededor de la mesa. Lo importante en la vida no es el tiempo que le dediques a algo si no la intensidad y la calidad. Pero sí que hemos renunciado a muchas cosas por el camino: a no poder estar más en casa, con los hijos, a no poder compartir más horas con los que quieras.

Se acerca Toni con el mejor carro de quesos que haya visto y degustado antes. Sabores excepcionales provenientes en gran parte de Francia, para todos los paladares y gustos. Desde los tiernos a los de sabores intensos y explosivos. Escuchando la descripción experta que Toni hace de cada uno, los probarías todos. La charla es muy amena y divertida. Xavi va explicándome con detalles como ha sido los muchos años que llevan trabajando juntos. Se miran con esa complicidad de amigos de mil batallas, contándose:

Cuando éramos jovencitos sí que habíamos hecho alguna tontería, dejándonos llevar por la fama, pero después te das cuenta de que no sirve de nada. Nosotros siempre hemos estado en nuestro sitio, siempre nos hemos mantenido en una misma línea media. Hemos ido manteniendo el servicio, la calidad, hemos conseguido el respeto y la buena relación con la gente del oficio.



MADE IN LUXURY

EL RINCÓN DE...



¿Qué aportó el Bulli creando tan buenos cocineros como vosotros?

El ambiente, la gente. Estar a gusto, abrirse, desahogarse. En definitiva, el ambiente y el pasarlo bien haciendo lo que más te gusta, hace mucho. El Bulli nos daba las ganas de hacer el trabajo bien hecho y esa energía se comunicaba en todo.

¿La cocina catalana ha cogido impulso?

A veces pienso que ese empuje es más gracias a los comunicadores que a la cocina en sí. Estamos en uno de los mejores momentos de nuestra historia. La comida y el comer ha evolucionado para bien. Ahora se está volviendo a cuidar la calidad, a buscar más el producto de cercanía.

Toni y su equipo me sorprenden con los postres robándome el corazón por su delicadas formas y mezclas de sabores, las piedras de chocolate

y esponjas de vino Perelada Finca Malaveña, equilibrado y con fuerte personalidad.

¿Cómo es el perfil de cliente?

Aquí es muy variado. Normalmente en restaurantes como el nuestro viene gente que quiere un trato muy concreto, unos vinos determinados, unos gustos concretos. Y este trato que damos les fideliza.

Hablando de vinos recuerdo el maridaje que han hecho estos magníficos chefs a lo largo de la degustación, que incluía, entre otros, el Xarel-lo Rosado Finca Viladellops cosecha de 2012, el Albariño Rías Baixas, expresivo y con una acidez propia de los vinos de la zona atlántica y el Brut Nature Stars de 2011, tributo al festival musical que cada año celebran en este magnífico emplazamiento.

Tomando el café acompañado con una copilla de vino dulce de misa, llegamos al final de la velada.

Y en ese momento, les pregunto por:

¿Qué consejos daríais a los nuevos cocineros?

Quizá el consejo que daría es que disfruten porque donde estamos, en la cocina, es donde pasamos más tiempo. Tienen que tratar de disfrutar y estar bien con la gente de su alrededor ya que así aprenderán mucho más. Lo que van a descubrir en la cocina de un restaurante son formas de ser y de hacer, para convertirse en el mejor cocinero, pero nunca aprenderás recetas.

Con esas palabras, fruto de la sabiduría, la experiencia y las vivencias me despidió llevando las instantáneas de Toni y Xavi, dos maravillosos Chefs, que viven por y para la excelencia del bello arte del cocinar y de deleitar a sus clientes.

MADE IN LUXURY

EL RINCÓN DE...

The forged doors are opened, welcoming me in a world full of centenary trees, leading me through the gardens that surround the wonderful Castle of Peralada. Through a stone staircase I arrive at the restaurant where I warmly receive Toni Gerez, room chief. The chef Xavier Sagristà is the soul and motor of the newly renovated space that has been decorated with elegance, sobriety and great harmony.

The space invites me to let me go by the flavors of taste, a tasting menu meticulously designed to savor the full autumn, bathed by the wines that Toni has carefully chosen to marry, such as the sweet and spicy Garnatxa Blanca 2015 with Denomination of Origin to l'Empordà, which we begin to chat while he is carefully placing entrees such as Bloody Mary's Gominola, the aguturma and tofana turkey or the spectacular Sashimi of Galician octopus. A luxury of flavor and presentation!

How did you start in the cooking world?

I come from a family of traditions, Toni said. I was almost born between cookers, living and working in a restaurant. After several experiences, I ended up in the Bulli, where I met Xavi.

Suddenly, Xavi appears from the kitchen to tell me:

I almost start by a coincidence, too. In the escort groups, I cooked for the little ones in the summer to earn money. After returning from the military service, I served drinks in a jazz bar and at the same time I worked during the day in the kitchen of a psychiatric hospital. I worked together with patients and that motivated me to learn more and more. One summer I went to Bulli for collaboration and I met Toni, and eventually stayed there.

After Bulli, you created your first business together. How was that?

When we started in the Bulli we made a very well cooked French cuisine, later merged with Catalan. We had very open clients to try new things and they created a research center to surprise. When we left the Bulli we decided not to do anything that was being done at the before. Also because somehow, we had to close a stage of our lives, and have respect for what we had done.

We started all over. We had always conceived a line of a rooted kitchen in the land where we are, with a few brushstrokes. Our own stamp was doing everything, always carrying a smile, in addition to professionalism. So we started at Mas Pau, a very nice restaurant, and we obtained a Michelin star soon, valuing our work, consistency, regularity and doing things right as a rule. And now on we embark on a new path, doing everything with the same illusion and excellence.

With great mastery and without losing detail, Toni gives step to the parade of dishes of the tasting, asking his team to describe them minutely. Each one is more surprising than the other, filling me with autumnal flavors, with the mushroom soup with seaweed and sea urchin, the "fricandó" of fish of market, to arrive at the Iberian secret to the burnt garlic and cream of smoked eggplant. Top quality product treated with expertise and the unique touch of Xavi. It's hard to pick up one!

In order to succeed did you give up on many things?

Our job is hard, but it's worth it. We give joy to people; we accompany them in the best moments of their lives, when they celebrate around the table. The most important thing in life is not the time you spend doing something, is the intensity and the quality on it. But yes, we gave up on many things along the way. Not being at home, with our kids, not sharing many time with our beloved ones.

Toni comes with the best cheese car I had ever seen and tasted before. Excellent flavors coming from France, for all palates and tastes. From the tender to the intense and explosive flavors. Listening to the expert description that Toni makes of each one, you would try them all. The talk is very entertaining. Xavi is explaining in details how they have been working together for many years. They look at each other with the complicity of two friends from a thousand battles, telling me:

When we were young, we did some stupid things, letting ourselves get carried away by fame, but then you realize that it's no good. We have always been on our site; we have always been in the same middle line. We have been maintaining the service, the quality; we have obtained the respect and the great relation with the people of the industry.





What did Bulli got coming from two good chefs as you two?

The environment, the people. We are good, opened up, relieved. Definitely, the environment and the good relationship with the clients doing what we like the most. This is essential. Bulli gave us the motivation for working hard, and we communicated everything with that energy.

Has the Catalan cuisine gained ground?

Sometimes I think that push is more thanks to the communicators than to the kitchen itself. We are in one of the best moments of our history. Food and eating has evolved for better. Now we take care of the quality, looking for more proximity with products.

Toni and his team surprise me with desserts, stealing my heart. Delicated shapes and flavors mixed. Chocolate pearls and Peralada wine Finca Malaveina, with a strong personality.

What is the costumer profile like?

It is very mixed. Normally in restaurants like ours come people who want a very specific treatment, certain wines, particular tastes. We make them feel loyalty with our treat.

Speaking of wines, I remember the pairing that these magnificent chefs have done throughout the tasting, which included, among others, the Xarel-lo Rosado Finca Viladellops, vintage of 2012, the Albariño Rías Baixas, expressive and with an own acidity of the wines of the Atlantic area, and Brut Nature Stars 2011, a tribute to the music festival they celebrate every year in this magnificent palace.

Taking the coffee accompanied by a cup of sweet wine Mass, we arrived at the end of the evening. And at that moment, I ask them for:

What advice would you give to beginners?

I would tell them to enjoy the ride, because we end up spending most of our time in the kitchen. They have to enjoy it and get along with people around, it's a good way of learning. What they are going to discover in a restaurant's kitchen is how to be and how to react to become the best chef, but they will never learn recipes.

With these words of wisdom and the experience, I say goodbye taking the snapshots of Toni and Xavi, two wonderful Chefs, who live for and for the excellence of the beautiful art of cooking and delighting customers.

