

/ el museu imaginari /

CARLOS LATRE

L'HAMBURGUESA JAPONESA

L'humorista ens porta a un dels seus restaurants preferits: Dos Palillos. Podria sonar a recomanació de 'Masterchef'. Sap imitar tant Jordi Cruz com Pepe Rodríguez



CARLOS MONTAÑÉS

ENTRA AL RESTAURANT amb posat d'estar per casa. Juraries que li donaran les claus perquè tanqui ell la persiana. «És un dels meus restaurants preferits», assegura. Podria sonar a declaració de *Masterchef*. Carlos Latre sap imitar tant Jordi Cruz com Pepe Rodríguez. Però

PA XINÈS

Carlos Latre, al costat de la planxa del Dos Palillos mentre acaben de preparar la seva 'japo burger'.

«AQUEST ÉS UN MÓN SEMBLANT AL NOSTRE. ÉS MOLT DE PELL»

no. «Mmmmàgic», deixa anar a batzegades amb l'accent de Ferran Adrià. Carlos té tants aristoxefs a la gola com tirada pels restaurants amb estrella Michelin.

El veuràs assegut a la barra del Dos Palillos així que té un forat. Tot i que ara sembla que Carlos fa més hores extres que Ferreras. Es-

tà a *Tu cara me suena*. Onda Cero, presentarà la gala de Cap d'Any de TVE i acaba d'estrenar *McGuffin* a l'Aquitània, la seva primera direcció teatral.

Carlos encara no imita el xef del Dos Palillos (Albert Raurich). I això que fa deu anys que ve. Des que va obrir. «Va ser en aquell racó», assenyala. «I vam tastar la *japo burger*». Ja estava en el menú. És la peça comestible que l'humorista tria per al nostre museu.

«UNA COSA MÀGICA»

«Es diu *japo burger*, però és pa xinès al vapor», somriu Tamae, la sommelier, la dona de l'Albert. «Però el toc -afegeix- és japonès: cogombre macerat amb *shiso* vermell i *shiso* verd». Carlos només hi posa un però. «Que heu de fer quart de lliura», suplica. L'imitador se la ventila en tres mossegades. Ella riu. En deu minuts descobriràs que aquest és el seu estat en repòs.

«Aquest és un món molt semblant al nostre -diu l'artista-. Cada dia dones el millor de tu i el teu èxit no depèn del teu esforç. És una qüestió molt de pell, molt de gustos. Té tants factors que em sembla una cosa màgica». Mmmmmàgic. —

Ana Sánchez

[DISSENY AMB RESPATLLER]

Així menjaràs la mar de còmode

L'arquitecte Juli Capella enumera les quatre potes sobre les quals s'assenta el confort d'un comensal en un restaurant



S

embla una obvietat asseure's a una cadira per menjar, però no ho és: mig món no les fa servir, sobretot a Àsia i l'Àfrica. També sembla innecessari plantejar-se què ens fa sentir còmodes en un restaurant. Una cadira, és clar (Andreu World ha llançat una interessant guia de locals en els quals hi ha les seves). Però alguna cosa més. I sovint no tan evident. L'arquitecte Juli Capella, autor de restaurants com Mextizo (Barcelona) i Jaleo (Washington) enumera les quatre potes sobre les quals reposa la nostra comoditat. Com si fos una cadira.

POTA 1: L'ACÚSTICA

«Un gran mestre, Federico Correa, arquitecte que va fer Il Giardinetto i Flash Flash, deia que era el més important. Si no et sents amb els teus acompanyants, si no pots declarar-te a una noia o no pots parlar de negocis... no funciona. A més de menjar bé, el primer que has de poder fer en un restaurant és parlar amb algú: que et pugui escoltar quan li dius que t'asti el teu plat perquè és molt bo. S'aconsegueix amb panells perforats, panells amb revestiment, feltre, teixits, entapissats... Tot està pautat però segueix havent-hi moltíssims locals on no pots sentir què diu la persona que se'u davant teu».



A dalt a l'esquerra, *Dos Pallillos*. A la foto gran, *Caballa Canalla*. A sota, *Mextizo*. Tres restaurants on les cadires d'Andreu World contribueixen al confort dels comensals.



ANDREU WORLD

POTA 2: LA COMODITAT

«Un restaurant ha de ser còmode en qualsevol circumstància. ¿Estaràs dret? Doncs t'has de poder moure bé per la sala. ¿Assegut? Necessites una cadira confortable, una taula a l'altura adequada, un espai propi que eviti que envaeixis el d'altres comensals, una distribució que permeti un circuit lògic, ràpid i fàcil dels cambrers entre cuina i sala... Està estudiadíssim i tot i així el 80% dels restaurants la pifien. ¿En quants llocs has vist el cambrer donar voltes per arribar a la teva taula?».

POTA 3: LA DECORACIÓ

«Un element bàsic i molt difícil de definir. Rafael Moneo diu que l'esperit d'un edifici està a l'interior. Més que físic, és

atmosfèric. L'esperit del lloc, com diuen els alemanys, té una traducció horrible al castellà: la decoració. Tothom la menysté, diuen que és de beneïts i jo crec molt en això perquè només s'aconsegueix amb màgia. El talent i la inspiració del decorador és el que et diferencia de la resta. En canvi, l'acústica i la comoditat s'aconsegueixen a nivell tècnic».

POTA 4: LA COMUNICACIÓ

«És la quarta pota. Una cadira funciona perfectament amb tres però no li va malament una quarta encara que no sigui imprescindible. En aquest mateix sentit, compta molt avui dia: el branding, la imatge gràfica, el nom, el vestuari dels cambrers, les xarxes socials, el disseny de la carta...».

CUINA MÉS



Spoonik, premiat per la seva innovació

El restaurant de Jon Giraldo i Jaime Lieberman (carrer de Bertran, 28) ha sigut guardonat amb el Premio Nacional de Hostelería en la categoria d'innovació. El premi de la Federació Espanyola d'Hostelería distingeix la seva aposta per l'espectacle sensorial a través de música en directe i projeccions audiovisuals maridat amb cuina de fusió i creativa.

Usalad, 'poke bowls' a domicili

Els poke bowls i el menjar a domicili no paren de créixer. De la unió de les dues tendències neix Usalad es, firma que envia a casa o a l'oficina els diferents plats de la seva carta, assessorada per un nutricionista: poke bowls, wraps de pollastre o gall dindi, i burritos de salmó o tonyina, a més de postres i sucs cold pressed.