

albert raurich: el patró del vaixell

1970 ...

neix el 14 de juliol a barcelona, encara que es considera mig de cadaqués, ja que la seva àvia i la seva mare, les dues auroras, van néixer allí. el seu pare ferran és natural de barcelona. és el tercer de quatre germans: ferran, fredí, ell i ulisses.

cursa els seus estudis primaris, encara que no se li donen gaire bé, entre l'escola del mar i els escolapis de balmes.

1986 . 1988

entra a l'escola d'hostaleria i restauració de barcelona, acabada d'inaugurar, i pertany a la primera promoció, coincidint amb cuiners i amics com quim marqués, carles abellán, sergi arola, josé ramón andrés... i uns quants més.

1988 . 1990

per la seva afició a menjar pasta italiana, decideix anar a treballar en un restaurant italià i entra a los inmortales del carrer sagués, sota la batuta de flavio ori i rubén bizzarri. aprèn a tocar la pasta i a adquirir responsabilitats, entra com a ajudant i, per qüestions de personal i una mica per mèrit propi, surt com a segon de cuina.

a causa d'un petit contratemps de tipus juvenil, es retarda la seva incorporació al servei militar i aprofita per treballar fins a la seva nova incorporació en el gran duca amb daviano neri (actualment propietari i cuiner del i buoni amici).

1990 . 1991

s'incorpora al servei militar a sant climent de sescebes, alt empordà, i el destinen com a cuiner de la residència d'oficials, on aprèn a cuinar, per



1991 . 1992

nassos, l'aviram salvatge que caçava un capità els caps de setmana. pel fet de desconèixer què eren els stages, quan volia aprendre alguna cosa en concret de cuina, buscava feina en un restaurant que li oferís aquesta possibilitat.

va arribar el moment de voler aprendre a manipular i cuinar el peix, així que se'n va anar a treballar als pescadors de la plaça prim del poble nou, dirigit per josep maulini i la seva dona toia. durant aquests dos anys, a més d'aprendre a manipular i a cuinar el peix fresc també va aprendre el món del bacallà i els arrossos.

1992 . 1993

quan van acabar les olimpíades i el "tute" que li havien donat als pescadors durant els jocs, va buscar el retrobament amb la cuina clàssica i va anar a parar en un satèl·lit en hores baixes.

1993 . 1996

amb 23 anys i a causa de l'empenta de la seva mare per tal que deixés de considerar-se un cap de partida, i gràcies a la seva amiga susanita (quina una), entra al restaurant el cafè de l'acadèmia de la plaça sant just de barcelona com a cap de cuina.

les seves primeres compres, els seus primers plats, la satisfacció de dur endavant la responsabilitat adquirida i per fi gaudir cuinant amb la llibertat i confiança que sempre li va donar jordi castellví.

1997 . 2007

fins aleshores, els seus millors desitjos professionals s'havien vist coberts, però com que en això de la cuina, que els que hi són és perquè estan una mica tocats, començava a sentir que volia més, i així, a finals de l'any 1996, sergi arola li comenta que se n'anava de cap de partida a elBulli i que quedava una plaça lliure.

cosa seriosa, va pensar, i amb una mica de desconfiança ho va comentar a un amic seu que coneixia ferran adrià, christian escribà. ferran li va proposar a raurich que abans de deixar el cafè de l'acadèmia fes un stage, per veure si aquell tipus de cuina li agradava!!!

el 1997, raurich se'n va de stage a elBulli i ja no sortiria d'allà fins onze anys després.

cronologia a elBulli

1997 stager
1998 cap de partida de peixos i entrants calents
1999 corre torns de totes les partides
2000 2n cap de cuina i cap de compres
2001.2007 cap de cuina
a partir de l'any 2000,
elBullirestaurant passa a obrir només per al servei nocturn, amb la qual cosa tots els matins queden lliures per poder... treballar.
a partir d'aquell any, els matins d'elBulli han estat destinats a fer que els quatre de la casa poguessin treballar en tranquil·litat, creativitat, fotos i receptes de plats, anàlisis evolutives, compres, organització... i una miqueta de platja.
quan elBullirestaurant tancava a final de temporada, apart de realitzar les merescudes vacances, raurich destinava el seu temps a les diferents activitats de l'empresa: viatges, creativitat, estudi, assessoraments, elBullibooks...



feines elaborades entre l'hivern i els tranquils matins d'estiu...

- elaboració dels llibres d'elBulli:
 - fotos dels catàlegs 2003, 2004, 2005, 2006, 2007; receptes de 94-97, 98-01, 03-04; treballs de supervisió de l'edició dels llibres
 - recolzament a eduard bosch i marc cuspinera en assessoraments
 - actes d'elBullicatering
 - cursos al professorat d'hostaleria de la generalitat 2003 i 2004
 - cursos i demostracions amb ferran adrià
 - cursos i demostracions amb oriol castro a espanya i itàlia
 - disseny de vaixella per a elBulli amb ferran adrià, albert adrià i luki huber
 - creativitat a elBullitaller
 - viatges a...
 - menjar a...
- 2008** a l'octubre de 2006, raurich se'n va a nova york amb ferran adrià. sempre que viatjaven aprofitaven per conèixer les particularitats del lloc, en aquest cas van decidir que una d'elles seria conèixer la cuina asiàtica que es fa a occident i concretament a nova york.

a l'avió de tornada van comentar que estaria bé fer un bar de bons dim sum.

ferran proposa que li presenti un projecte.

la primera quinzena de novembre, raurich té 15 dies de vacances, i aprofita per realitzar-lo.

la tercera setmana de novembre, raurich li dóna aquest projecte.

pel desembre, i com a conseqüència d'una trobada entre ferran adrià i

fernando amat de vinçon, raurich s'associa amb camper i...

*...l'abril de 2008 neix **dos palillos**.*

2010

*El mateix nom, les mateixes ganes, gairebé el mateix concepte, diferent ciutat, diferents cares, el seu propi estil, la seva pròpia personalitat, un altre ambient, una altra decoració, amb la mateixa seriositat, i la mateixa il·lusió neix el **dos palillos casa camper berlin**.*

2012

la guia michelin premia al dos palillos amb una estrella... visca!

2016

tanca les portes dos palillos berlin, han estat uns anys meravellosos!

*... a l'agost neix **dos pebrots**.*