



«La nostra cuina és hedonista perquè el que volem és que el comensal gaudeixi i sigui feliç»

Joan Roca

Joan Roca insisteix a parlar en plural quan rep l'honoris causa que li ha atorgat la Universitat de Girona, perquè la seva és una tasca compartida amb els germans i, encara més, herència dels pares. Els Roca representen l'evolució de la cuina dins d'una mateixa família.

Com us preneu ser nomenat doctor honoris causa?

Ens ho prenem com un guardó atorgat a la complicitat que representem els tres germans, que ens entenem bé i que treballem junts en un front comú. Intentem fer allò que ens agrada i fer-ho perquè compartim una mateixa manera d'entendre l'ofici. El de doctor honoris causa és un reconeixement que vam arribar a pensar que, potser, no havíem d'acceptar. Quan ens ho van comunicar pensàvem que no érem prou per acceptar una distinció de tant de prestigi, però, d'altra banda, si la Universitat de Girona havia accedit a concedir-nos-el era perquè entenia tot allò que som, tot el que hi ha al voltant nostre. Fa goig que la universitat més propera en sigui conscient.

No només és el reconeixement a fer-ho bé, sinó també a fer una cosa nova...

Nosaltres hem estat sempre uns inconformistes, la qual cosa ha fet que no ens complagués prou el que feien els pares, tot i que, d'altra banda, seguir-los hauria estat molt més fàcil, plaent i tranquil. Hem tingut ganes d'anar més enllà, d'obrir camins en la recerca gastronòmica que encara no s'havien obert. Vull dir que hem estat molt agosarats, que hem establert un diàleg amb científics i amb pagesos, perquè buscàvem encadellar la cuina amb altres sectors, perquè entenem que és molt transversal, que no és només el que podem cuinar nosaltres, sinó les tècniques que utilitzem amb el suport d'experts d'altres àmbits. Es tracta d'incorporar una certa enginyeria a la cuina; de vegades hem pensat que això ens ve del pare, que era capaç de reparar una gramola amb un lligacames per fer que sonés la música la nit de Festa Major. Bé, són fets que t'esperonen a preguntar-te: «per què no?».

[...]

Potser és perquè ens hem plantejat problemes, perquè els hem volgut resoldre, que, en l'àmbit de la cuina, hem tingut un cert reconeixement. I no és fàcil obtenir-lo, perquè si abans ja era un sector molt competitiu, ara encara ho és més. Si d'alguna manera hem transcendit és important

entendre que ha estat per la complicitat a tres bandes. Un sol de tots tres no hauria gosat transgredir. Més enllà del fet que cadascú de nosaltres té assumida una funció en el quefer diari, hi ha aquest anar plegats i assumir el risc que significa, per exemple, que aquest restaurant podia haver anat malament. Però vam imaginar un restaurant ideal, amb un celler com no hi ha cap altre al món; en fi, una sèrie de coses que, si bé és cert que teníem una trajectòria al darrere que minimitzava les dificultats, podien no haver anat prou bé. Ser valents és molt més fàcil quan pots compartir les decisions i les pots consensuar.

La societat demana a la universitat que sigui innovadora. A la cuina, la innovació, qui l'estira?

Ens la demanem nosaltres i és un risc que correm, perquè, a la cuina, la innovació no està ben vista. En certs àmbits de la gastronomia a l'ombra de la gran cuina francesa, que és molt conservadora, sempre ha estat molt qüestionat el paper innovador de la cuina catalana, sobretot si exposem el paper de Ferran Adrià com a representant d'aquesta evolució. Ha estat qüestionat i sempre ho estarà perquè ha transgredit moltes normes, i n'hi ha que, encara avui, es posen les mans al cap. Semblava que hi havia una norma establerta per no remoure els fonaments de la gran cuina. I nosaltres ho hem fet. I ens han donat la raó: els conservadors ens han dit que la teníem i que hi havia coses que es feien a la cuina que es podien millorar. Penseu que el que hem fet en aquest país, de la manera més normal, és a dir, inventar nous conceptes culinaris, no ha passat enlloc més en els darrers anys. Ara bé, com que ha passat aquí i és tan a prop, sembla que no pugui ser important, però ho és. La recerca i la innovació gastronòmica s'han produït a Catalunya, i han produït una explosió que ha obert noves finestres, unes finestres que ara utilitzen cuiners de diferents punts del planeta.

El que diu és interessant, perquè va del plat, estricte, a la tècnica, al concepte...

Sí, és veritat i ha passat aquí. Té una gran importància en l'àmbit gastronòmic, però no és fàcil d'explicar i, de vegades, tampoc d'entendre, perquè la cuina encara és vista com una cosa frívola –de fet, només som cuiners i només fem menjar– però és cert que hem obert una reflexió i un compromís molt important amb el que fem i, en aquest procés, assumim riscos. Potser la distinció que hem rebut ve per aquí...

Tot i que vosaltres proveniu d'una família amb tradició restauradora...

La tradició et fa veure des de petit que els teus pares treballen en una feina que els ve de gust, que tens una manera de viure que és diferent a la dels altres, però en què et sents còmode. És allò de fer els deures de l'escola al bar, al costat dels clients. És una manera de viure que és comuna a tots els que ens dediquem a l'ofici i que, des de fora, es pot veure estranya i sacrificada –que ho és–, tot i que és una

“Hem tingut ganes d'anar més enllà, d'obrir camins en la recerca gastronòmica que encara no s'havien oberts.”

manera de viure com qualsevol altra. El fet que ens hi sentíssim còmodes ha fet que el vincle entre nosaltres s'anés reforçant i que no representi cap sacrifici formar-ne part.

Però vau obrir el vostre propi restaurant...

Potser un dels encerts que vam tenir va ser veure que havíem de muntar el nostre restaurant. No podíem continuar més amb els pares, perquè, potser, hi hauria hagut un xoc. El vam fer just al costat, perquè reconeixíem el que n'havíem après: la cultura del sacrifici i el que representa viure en aquest món, però a la vegada havíem estudiat a l'Escola d'Hostaleria i havíem vist que hi havia altres vessants que ens obrien un nou món. Aleshores, vam tenir ganes de desenvolupar-lo a la nostra manera, no tant a la manera dels pares, que ja coneixíem. Va ser el moment en què ens vam dir: “per què no fem el nostre propi projecte?”

Definiríeu el procés com una evolució o una revolució?

És una evolució, entesa des del moment en què hi ha hagut un enfrontament amb les bases més retrògrades de la gastronomia, un enfrontament amable, si es vol, però real, perquè no és fàcil acceptar que el bacallà, en comptes d'enfarinar-lo, fregir-lo, coure'l dos o tres cops amb la samfaina i deixar-lo ben eixarreit, es pot fer al buit, a baixa temperatura... Els termes cuina molecular o tecnoemocional han transcendit, però a mi m'agrada més dir-ne cuina evolutiva, perquè ho fa més fàcil d'entendre.

Diríeu que feu docència quan el plat arriba a taula?

Sí, nosaltres entenem que fem una labor pedagògica, tant de cara endins, perquè és necessari que hi hagi la professionalització que faci que les persones amb què treballem adquireixin unes tècniques i unes maneres de cuinar, com de cara enfora, que és més subtil, perquè el que mirem d'explicar pot tenir un ventall de lectures molt ampli, que poden anar des de penetrar en àmbits de la memòria fins a percebre sensacions, quan menges, que no t'havies plantejat –perquè la nostra cuina és hedonista, perquè el que volem és que el comensal gaudeixi i sigui feliç–, i al darrere hi ha imaginació i, en el fons, cultura, entesa de la manera més àmplia possible.