

"A mi em marca l'honestedat, el respecte al producte i la contundència"

Fa tres anys escassos que Guillem Oliva (Mataró, 1975) és al capdavant del restaurant Can Carreres, de Bigues, i ja ha rebut el reconeixement Millor Cuiner Jove 2003 i la seva cuina figura com a Bib Gourmand a la prestigiosa guia Michelin.

Com és que Guillem Oliva és a Bigues?

Va ser buscant una casa, perquè amb la meua dona, la Marta, sempre hem tingut la idea del negoci molt clara, que és de restaurant amb habitacions.

Per què amb habitacions?

Perquè un restaurant per si sol no se'n surt. Vull dir un restaurant com ens agrada a nosaltres. A més, molta gent que ens reserva taula per a divendres al vespre, per exemple, també vol habitació. I si les tens plenes ja no vénen, perquè ara amb els Mossos...

Tornem a la casa: com és que us vau decidir per aquesta?

També n'havíem vist a la Roca i a Mataró, al costat de casa els meus avis, però eren caríssimes. I vam trobar aquesta casa aquí, que té més de 3.000 metres construïts, i ens va agradar molt. Potser l'entorn no és l'ideal per nosaltres, però hi vèiem moltes possibilitats i vam fer l'esforç.

Can Carreres és un negoci familiar.

És clar! Si no fos per la meua dona això no existiria, i si no fos per mi, tampoc. Pels costos i per tot plegat, perquè ja se sap que dos treballadors sumen dos, però dos amos no sumen dos.

A més també viviu aquí.

Sí. Vol dir que sempre ets aquí, que sempre estàs procurant per la casa. Però el negoci és difícil. No aquest, sinó tots els restaurants gastronòmics.

Dir "restaurant gastronòmic" no és una redundància?

És que aquí tenim mal concebuda la paraula restaurant. Can Carreres amb prou feines es pot considerar un restaurant, pel meu criteri. I això la gent no ho entén.



Oliva, fill de farmacèutics, des de petit tenia clar que seria cuiner.

Jo tampoc.

De tavernes n'hi ha bastantes, de braseries n'hi ha moltes... però de restaurants n'hi ha molt pocs. A França distingeixen entre una cosa i l'altra. Però aquí no: aquí el McDonald's i tot és un "restaurant"! Per això jo parlo de "restaurants gastronòmics": per diferenciar una mica.

Què és, doncs, Can Carreres?

Una casa de menjars. Ho dic així perquè tant els clients com els companys d'ofici se situïn i sàpiguen que és una casa senzilla.

Home, una casa senzilla...

Depèn de amb què et comparis: sempre t'has de comparar amb el més bo que hi ha!

No tothom té el llistó tan amunt.

Però si viatges una mica i et gastes diners les veus, aquestes coses. I a partir d'aquí et poses al teu lloc i saps on ets.

I la cuina catalana on és?

Hi ha molta premsa interessada a fer creure que es viu un gran moment i que aquí es menja i es cuina molt bé. I no és veritat. Estem a anys llum dels mi-