

## "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-