BIBLIOTECA MARCEL·LÍ DOMINGO
Recull de premsa local i comarcal

Marc Balaguer Pastisser

El pastisser Marc Balaguer en una imatge recent.
FOTO: CEDIDA

'La pràctica fa el mestre, i la sort no es té: es busca'

Marc Balaguer té només 25 anys i ja està entre els deu millors pastissers del món. Actualment se'l pot veure al 'reality' de TV3 'Bogeria a la pastisseria'

Fitxa personal
Any i lloc de naixement: Uldecona, 1992
Càrrec: és professor de l'Escribà Academy i assessor de restaurants

MARINA PALLÁS CATURLA

- Com va començar en el món de la cuina?
- Va ser inspiració. De ben petit sempre m'havia agradat donar tombs per la cuina, de fet, tinc moltes fotos on estic ajudant als meus pares a la cuina. Però crec que a casa meva no s'haguessin pensat mai que em dedicaria a això. Els meus pares es dediquen a un món ben diferent, la mecànica de competició. Fa just uns dies el meu pare va tornar del Ral·li Dakar. Us podeu imaginar el dia que vaig arribar a casa i vaig dir als meus pares que volia estudiar pastisseria... Però sempre he tingut sort que m'han donat suport.

- I en la pastisseria?
- Vaig començar a l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Cambrils, quan tenia 17 anys. De seguida em vaig adonar que això era el que m'agradava. La precisió, l'equilibri, la tècnica... A més, una de les parts més boniques de la meva feina és que tens un feedback molt ràpid i pots veure la cara de satisfacció de la persona que menja el dolç. Per a mi és un dels motius pels quals m'agrada tant l'ofici.

- És molt jove i ja és un dels deu millors pastissers del món. Com ho ha fet?
- El camí ha estat i segueix sent molt dur. La resposta és clara: actitud, passió i dedicació són les claus. Hi ha molt d'esforç al darrere, molt de sacrifici... I els resultats van arribant. M'agradaria esmentar que el Mondial Des Arts Sucrés (concurs al qual vam quedar entre les 10 primeres posicions) no és un repte en solitari, hi ha moltes persones que van participar amb mi i que tenen tant o més talent del que puc tenir jo.

> 'Amb *Bogeria a la pastisseria* es pot ensenyar com vivim el nostre ofici, el nostre dia a dia'

- Creu que hi ha una mescla de les tres coses: factor personal, aprenentatge i sort?
- Sí, i tant. És molt important la teva actitud, i com afrontes les situacions. No crec molt en el do ni en la sort, sóc dels que pensa que la pràctica fa el mestre i que la sort no es té, sinó que es busca. Una part molt important és intentar estar envoltat dels millors, sempre. He treballat amb professionals com Oriol Balaguer, Carles Mampel i Christian Escribà, i cada dia estem més preparats per pujar el nivell de la pastisseria nacional, que res té d'envejar de les millors franceses.

- Com es defineix fora de la cuina?
- Sóc força extravertit i m'agrada molt viatjar, però no tinc gaire temps. Estic centrat en la meva feina. A més de la direcció de l'Escribà Academy també gestiono juntament amb l'empresa Energy Fruits una línia de productes Eco Bio preparats per fer pa, pa de pessic i crepes; SuperBakery by Marc Balaguer. A més d'això sóc el xef tècnic de l'empresa Soc Chef.

- Com va el 'reality' 'Bogeria a la pastisseria'?
- És un projecte que vaig rebre amb especial il·lusió, per poder ensenyar el que és realment el nostre ofici, com el vivim, el dia a dia. Sempre m'he sentit molt còmode davant la càmera, així que cap problema.

- Què l'aporta ensenyar?
- És la part que més m'omple. L'Escribà Academy sempre dic que és una gran oportunitat per treballar i aprendre de grans professionals. Els cursos que tenim es poden veure a *www.escribaacademy.com*.

Font: biblioteca.tortosa.cat