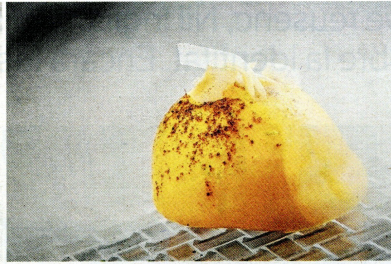


Restaurantes

En la provincia hay siete establecimientos con una estrella Michelin, de acuerdo a su calidad culinaria, selección de los productos, creatividad, dominio de los puntos de cocción y de los sabores, relación calidad/precio, etc.

- **Deliranto** de Salou
- **Can Bosch** de Cambrils
- **L'Antic Molí** de Vildecabana
- **Les Moles** de Vildecabana
- **Quatre Molins** de Cornudella de Montsant
- **Rincón de Diego** de Cambrils
- **Villa Retiro** de Xerta



Imágenes de algunas de las recetas del joven cocinero Rafel Muria, cuyo restaurante Quatre Molins ha sido reconocido por la Guía Michelin por su «cocina creativa, fresca, actual y repleta de matices». FOTO: CEDIDA

Reflexiones

«Estoy muy contento del equipo del Quatre Molins y del trabajo que hacemos, porque es impresionante»

«Debemos aprender de los maestros de la cocina, desde cortar una cebolla o un pescado, porque todo te ayuda a mejorar en este oficio»

Rafel Muria
Cocinero

en esta edición, teniendo en cuenta la situación que atraviesa el sector de la restauración?

Para nada me lo imaginaba ni lo pensaba. Primero, por el año que hemos vivido y los tiempos que seguiremos afrontando, y segundo por lo complicado que ha sido trabajar en estas condiciones y hacerlo bien, para seguir adelante. Las continuas restricciones, cambios de horarios, aforos, distancias de seguridad... han complicado el trabajo.

¿La humildad debe acompañar este tipo de reconocimientos?

Sí, porque lo importante ahora es tener los pies en el suelo. Cuando hace dos años gané el Concurso de Cocina Profesional Chef Balfegó entre las miembros del jurado estaba el chef Martín Berasategui. Él mismo me dijo una frase que siempre recordaré y es: «Mira a tus clientes por debajo de tu hombro, no por arriba». Después me dio dos palmaditas en la espalda y me dijo que no lo olvidara. Sus palabras las recordaré siempre. Cuando recibimos un premio no debemos cambiar y pensar que ya lo hemos conseguido todo. Al contrario, ahora debemos seguir demostrando que nos merecemos la estrella Michelin, es decir, continuar con el trabajo que hacemos cada día.

¿Cuándo y cómo nació el restaurante Quatre Molins en Cornudella de Montsant?

Fue en el año 2018. Mi padre, Rafel Muria, y el propietario del Celler Ronadelles, Jaume Giral, me medio engañaron para visitar un local en Cornudella, donde Jaume quería impulsar un espacio enogastronómico con cocina de autor. En aquella época yo estaba en Francia y cuando visité el lugar me entusiasmó la idea. Y dos me-

ses después el restaurante ya estaba abierto.

¿Desde el primer momento tuvo clara la oferta gastronómica?

Sí. Tenía claro que quería ofrecer dos menús degustación y que no quería tener carta, esperando que la gente respondiera bien a esta oferta.

¿Por qué decidió apostar por los menús degustación?

Para que el trabajo fuese más fácil. Es mucho más simple, para una cocina, funcionar con menús degustación, y además puedes controlar mejor el desperdicio de comida. En cambio, si tienes una carta tal vez hay algún plato que no tiene salida y cuyo producto acaba por desecharse si pasa demasiado tiempo.

¿Cuál es la esencia de los menús 'Degustación' y 'Espectáculo'?

Lo especial es que son de temporada y los elaboramos según los productos de los que dispongamos. En este sentido, buscamos productos de calidad y de proximidad, y con mucho sabor. Así es como nace la cocina del restaurante. Además, tener estos menús nos ayuda a organizar mejor el negocio, a tener sistematizado el trabajo y que todo sea mucho más fácil.

¿Qué valor tiene la creatividad en el restaurante Quatre Molins?

Tiene mucha importancia porque un restaurante nace de la creatividad. También ayuda a los clientes a desarrollar las papilas gustativas y a recordar el sabor de nuestra gastronomía. Por esta razón, es muy importante desarrollar la creatividad, en mayor o menor medida, aunque casi todo

El apunte Menús y maridajes hechos a medida

El restaurante Quatre Molins de Cornudella de Montsant ofrece dos opciones gastronómicas: Menú Degustación y Menú Espectáculo. En el primero los comensales pueden disfrutar, entre otros platos, del carpaccio de dorada con vinagreta de lima y cebollino o de un arroz de anguila. En cambio, en el Menú Espectáculo uno de los ingredientes principales es la creatividad y que se sirve en forma de ravioli de ortiga de mar con salsa kodi y calabaza y boletus con guanciale y salsa de yema de huevo madurada, además de miel de naranjo con azahar 'Art Muria' y cítricos. Todo ello, sin olvidar los maridajes hechos a medida.

Además, el establecimiento enogastronómico ofrece la posibilidad de obsequiar cada una de estas experiencias culinarias a través de diferentes packs regalo, que también se pueden personalizar.

está inventado. Todo ello sin olvidar el buen trato hacia los clientes.

En Francia estuvo en el Atelier Saint Germain de Joël Robuchon.

Estuve tres años trabajando y formándome en el restaurante. Es una experiencia única y fundamental para observar cómo trabajan otras personas, porque la cocina que hacemos en el restaurante Quatre Molins es la que hemos aprendido desde nuestros inicios.

¿Qué le aporta conocer otras cocinas?

No nacemos sabiendo. Desde que somos pequeños vamos a la escuela para aprender de los maestros y en el mundo de la gastronomía ocurre lo mismo. Debemos aprender de los grandes maestros de la cocina, desde cortar una cebolla hasta un pescado, porque todo te ayuda a mejorar en este oficio.

Como cocinero, ¿con qué producto se siente más cómodo en los fogones?

Soy de pescado, pero sobre todo de miel. Como descendiente de una familia de apicultores, la miel forma parte de mi vida y de mi cocina.

¿Qué protagonismo tiene en sus platos?

Aunque seguro que hay más, siempre explico que tengo dos formas de utilizar la miel en la cocina. La primera es verterla por encima para dar el toque final a un plato, aprovechando todo su aroma, y la segunda es utilizándola como base para una salsa o una crema, o incluso en la elaboración de una receta de carne o de pescado. La miel tiene infinitas

posibilidades. De esta forma, es un gusto añadido, como si fuese una especia. Como quien tira sal, yo utilizo la miel para potenciar mucho más el sabor de cada producto.

En un restaurante, ¿tener un equipo profesional cohesionado es indispensable?

Sí. Es importante que sea una familia y a la que le guste lo que hace. Personalmente, estoy muy contento del equipo del restaurante Quatre Molins y del trabajo que hacemos, porque es impresionante.

¿Cómo ha logrado esta unión?

Tratándolos como amigos y no como trabajadores.

Estando en la comarca del Priorat, ¿cómo cuida la carta de vinos?

Estamos en una comarca que es tierra de vinos. Poco a poco, cada mes y cada año, vamos añadiendo referencias después de visitar a los productores y conocer la historia de cada bodega. Por esta razón, para mí sería una deshonra no tener una buena carta de vinos, teniendo en cuenta el territorio donde estamos. Con la cantidad de vinos buenos que hay en el Priorat es imposible no tener una buena carta.

¿En qué cambiará su vida después de recibir la estrella Michelin?

Todos los que trabajamos en el restaurante somos jóvenes y, ahora, deberemos seguir madurando. También deberemos ser coherentes con lo que hacemos y cautelosos para conservar este reconocimiento. Para nosotros, es muy importante que todos los clientes del restaurante, sin distinciones, estén contentos.