

CRAC de la setmana: Jeroni Castell, Restaurant Les Moles

UNA ESTRELLA: "ÉS UN ÈXIT QUE S'HA DE COMPARTIR AMB TOTHOM QUE HO HA FET POSSIBLE"

El restaurant Les Moles de Jeroni Castell, ubicat a Ulldecona, va rebre la setmana passada la seua primera estrella Michelin. Fou a la gala presentada pel director de la guia roja, Michael Ellis, que va tenir lloc al Museu Guggenheim Bilbao i que va comptar amb la presència de més de 300 convidats. El restaurant, que va obrir al desembre de 1992 està situat on va sorgir la primera pedrera d'Ulldecona.

Més Ebre: Quines sensacions va tenir quan es va asabentar?

Jeroni Castell: Un munt. Totes juntes, difícils d'explicar.

Alegries, emocions...pensar i recorda a molta gent. Compartir-ho...són moments de bogeria esquissofrènica..., per dir-ho d'alguna manera. Situacions estranyes. Igual reiem que ploràvem. Abraçades, estimades...s'ha de viure per a poder narrar-ho. Era una il·lusió que es va convertir en una realitat quan un amic meu em va trucar per comunicar-m'ho i, a la vegada, felicitar-nos.

ME: Un somni?

JC: Fa 21 anys que vam obrir. Però jo ho centraria des de fa uns 10 o 12. Era una il·lusió que quedava molt lluny. Vam ser i som autodidactes, no vam començar preparats amb una formació. Però així vam començar i, a còpia de molt de treball, se'ns va crear aquesta il·lusió, el somni. Els dos últims anys havien crescut les il·lu-

sions i finalment quan ha pogut ser, t'adones que tot es desborda. Les expectatives que en alguna ocasió havies pensat si acabava succeint, queden superades per tots els missatges de felicitació d'Ulldecona i del territori. És un èxit que s'ha de compartir amb tothom, amb tothom que ha fet possible arribar fins aquí.

ME: Què és el que s'ha tenir per aconseguir una Estrella?

JC: Penso que hi ha tres qüestions bàsiques. Treballar molt; Fer-ho amb molta il·lusió i també no defallir mai. Si això ho fas, i li poses sentit comú, tens molt aconseguit. Si un dia estàs fluïx i no veus la llum, t'has d'aixecar al dia següent amb més ganes i il·lusió de seguir treballant. La vida, i ara parlo en general, et posa al lloc que et crees pel que fas. I si et plantejes algun objectiu, si lluites, l'aconseguiràs.

ME: Amb qui va pensar des del primer moment, recordant tot el que ha succeït des que va iniciar el camí el restaurant?

JC: Ja t'he dit que són situacions emocionalment diverses. He comentat també que s'ha de compartir amb tothom que ha tingut a veure. Jo sóc qui dono la cara i potser, mediàticament, el més conegut. Però d'entrada he de destacar a la meua dona. Ella és el 50 % d'aquesta història. Des de l'inici fa 21 anys. Després, l'equip de Les Moles pel seu com-



promís i per la seua implicació en tot moment per a seguir creixent. I, com no, els meus pares, els meus fills, la família...ho són tot... (s'emociona) Poder compartir una distinció com aquesta amb ells, amb tot el que hem treballat, és el més gran. Els meus pares m'han donat suport en tot moment, animicament i materialment i puc assegurar que sense ells, el projecte de Les Moles no seria res. I crec que ni Les Moles existirien. És un orgull que ho hagin vist i que hagin tingut una recompensa com aquesta pet tot el que han fet també.

ME: Què creu que és el que més se valora per rebre una Estrella Michelin?

JC: No sé exactament.

Vull pensar que es basen en la filosofia que té un restaurant. En el nostre cas, el valor que li hem donat a la cuina de proximitat, amb productes de l'entorn, posar al plat la riquesa ebreca, del Maestrat, de les Terres del Sènia. Donar-li el valor i el sentiment necessari és el que et pot arribar a fer progressar i a agradar a la gent que ens visita.

ME: D'on li ve la passió per la cuina?

JC: El meu pare era un gran amant dels restaurants, a més de ser un gran gourmet. Ens portava de petits a restaurants de la comarca i també d'altres indrets. I com a molta gent, a mi em va agradar conèixer restaurants i fixar-me amb detalls

de cadascun d'ells. Mai m'ho havia plantejat i per això no em vaig formar amb aquesta professió. Però va arribar un dia que a casa va sortir la idea de fer un projecte, del que jo era només un afegit. Era una iniciativa del meu germà amb un servei de catering. Va ser llavors quan vam agafar Les Moles. Més endavant, un dia, el cuiner es va posar malalt. I jo, que mai ho havia provat, em vaig ficar a la cuina. Em va agradar. Posteriorment, al cap d'unes setmanes, el cuiner va tornar. Però a mi em va quedar una atracció. I, al cap d'un temps, vaig entrar a la cuina i em vaig posar de tal manera que es va convertir en una obsessió per a mi. Des de llavors fins ara, inten-

tant ser un referent, aprenent dia a dia. Però com es pot observar tot va ser fruit de la casualitat.

ME: Hi ha un abans i un després?

JC: Sí. A curt termini, encara ho estem vivint. Han passat uns dies i rebem felicitacions dins de la bogeria que he dit al principi. Però tot tornarà a la normalitat. El que ens ha de donar aquesta Estrella és més il·lusió, més passió. Però, sobre tot, el que hem de fer és no perdre la filosofia, l'essència, no perdre el nord. Si ho fem, seguirem sent els mateixos i podrem seguir progressant i lluitar per mantenir la flama que hem encès amb tots aquests anys.