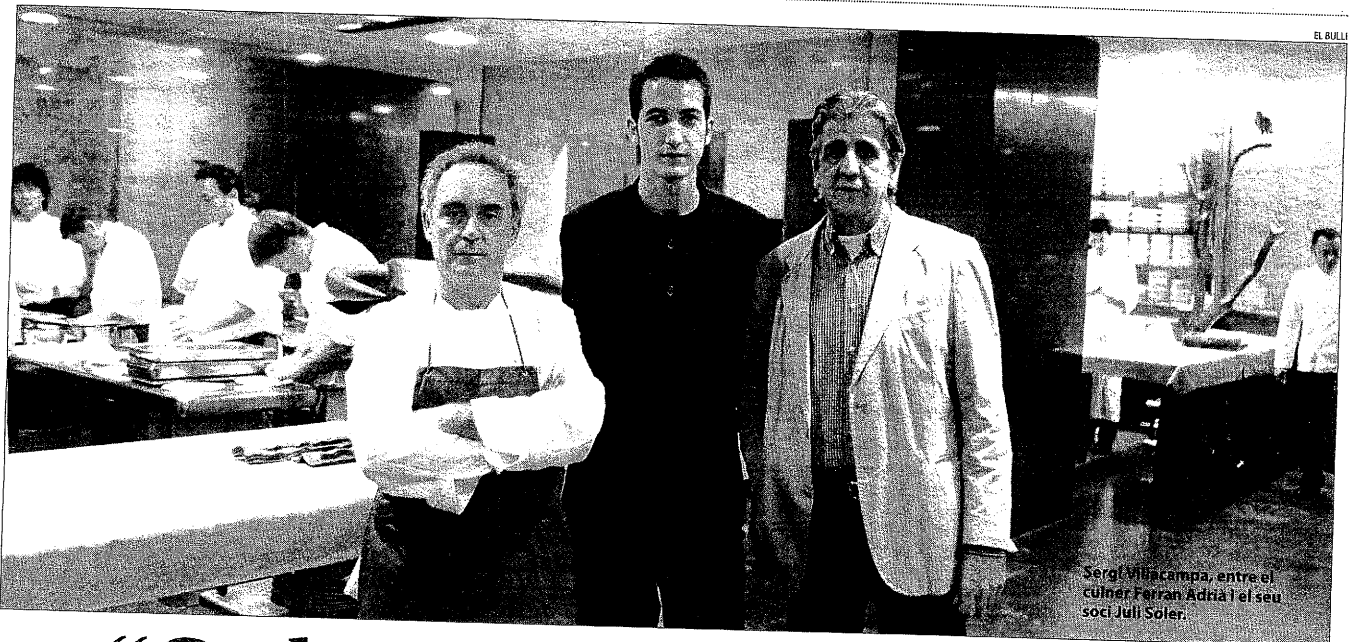


ENTREVISTA

EL BULLI abaixarà el teló al juliol de l'any que ve i a l'equip que posí el punt final al millor restaurant del món hi haurà un lleidatà. Es diu Sergi Villacampa, és de Lleida ciutat, té 22 anys i en va estudiar quatre a l'Escola d'Hostaleria lleidatana. Va arribar a la

cala Montjoi per a tres mesos de pràctiques, però el seu talent li ha valgut per treballar en l'última temporada d'El Bulli. Forma part del personal de sala del restaurant i de la seua mà coneixem els racons d'aquest aclamat tres estrelles Michelin.



Sergi Villacampa, entre el cuiner Ferran Adrià i el seu soci Juli Soler.

“Cada setmana serveixo la taula a famosos de tot el món”

Sergi Villacampa

PERSONAL DE SALA D'EL BULLI

R. RÍOS

Des de ben petit, Sergi Villacampa, un jove de Lleida de 22 anys, va tindre clar que el seu món era el de la gastronomia. La seua mateòrica carrera, que l'ha portat fins a El Bulli, ho confirma. Té 22 anys i ja forma part de la plantilla del millor restaurant del món. Deu ser el més jove de tots, oi?

Sí, sóc un dels més joves de la plantilla, que té, entre cuina i sala, més de 80 persones arribades des de tots els racons del món. Ara mateix no hi ha cap altre lleidatà.

I com es porta ser a El Bulli a la seua edat?

Mai havia estat aquí abans ni en cap restaurant d'aquesta categoria. Ho has vist en pel·lícules, llibres, Internet... però tot et sorprèn, quan hi arribes. El Bulli és una suma de passió i pressió. Saps que no pots fallar en res perquè, per a molts clients, es tracta de l'experiència de la seua vida.

Per exemple...

El menú costa 250 euros, però hi ha gent que ha vingut des de Pequín pagant 3.000 euros pel viatge. Recordo un mail que ens van enviar en què definien el seu pas per El Bulli com una “expe-

riència primera, única i irrepètible”.

Suposo que deu haver servit a molta gent coneguda... Algun nom en especial?

No puc dir res, però cada setmana serveixo la taula a famosos coneguts a tot el món. Hi ha de tot: cantants, actors, cuiners, polítics...

Quina pressió! I com porta les crítiques amb aquests clients?

Mai he rebut una queixa.

Potser per això és on és, oi? Com va aterrar a El Bulli?

Jo vaig estudiar a l'Escola d'Hostaleria de Lleida quatre anys. Cada curs hi ha una plaça per fer pràctiques a El Bulli. La meua professora sempre m'ho proposava i jo ho deixava passar. Però quan em vaig assabentar que tancava, vaig pensar que no podia perdre una oportunitat així. Hi va arribar al juny per tres mesos i al final s'hi quedarà fins que tanqui el 2011. A més, és l'únic que hi continua dels que van començar amb vostè, oi?

L'stage dura tres mesos. Quan es va acabar, em van proposar quedar-me tres mesos més i, després, també em van oferir treballar l'última temporada.

Una temporada que m'imagino que ja deu estar ple...

Vindre a El Bulli el 2011 ja és

impossible. De fet, des de la setmana passada, ja no tenim telèfon, perquè no parava de sonar i està tot complet.

Vostè volia ser cuiner, però ara està a la sala. Li agrada més que estar entre fogons?

Vaig arribar aquí per fer cuina i sala, però, de moment, prefereixo aquesta última. M'agrada més, perquè a la cuina hi ha una rutina i no veus el resultat final. En canvi, a la sala, veus totes les elaboracions i, el més important, la impressió del client. N'hi ha que a cada plat deixen anar un

guau!, d'altres que volen saber-ho tot i alguns que hi són com si no passés res.

Quin és exactament el seu paper a la sala d'El Bulli?

Vaig començar portant plats d'un costat a l'altre, però ara també sóc el responsable de diverses taules cada torn amb una quinzena de comensals. Sóc el responsable de tot el que passi a les taules i explico com estan fets els plats, quins ingredients porten i com cal menjar-los. A El Bulli aprens alguna cosa cada dia. Els clients vénen amb les mans

obertes i pots fer el que vulguis amb ells. S'asseuen a la taula i comença el festival de plats, més de 35.

Si té una quinzena de comensals i tants plats per a cadascun, quants viatges fa?

Multiplica! És un servei que va molt de pressa, no pares. De fet, una vegada hi havia la meua família menjant a la sala i no me'n vaig adonar en cap moment.

M'imagino doncs que no deu tindre temps per creuar-se als passadissos amb Ferran Adrià...

Ell mai es fica en la teua feina. És un home molt amable. M'encantaria participar en el seu nou projecte, però sé que serà un lloc reduït, que no hi haurà restaurant i que quedaran poques persones.

Al món de la gastronomia, treballar a El Bulli deu ser el més semblant a tocar sostre i, a més, tindrà l'honor d'estar a l'equip que posarà el punt final al restaurant. Com es planteja el seu futur?

La meua idea és intentar entrar al món de la cuina abans de marxar d'aquí, tot i que tothom em diu que sóc un home de sala. Sé que he estat al millor lloc del món i que no hi ha res com això. M'ajudarà molt a l'hora de moure'm. Ara vull viatjar i conèixer altres coses.

EL FUTUR DEL BULLI

El restaurant tancarà el 2011 i el 2014 es convertirà en fundació

■ El cuiner Ferran Adrià va sorprendre el món sencer al gener a l'anunciar el tancament d'El Bulli durant dos anys. El seu reconegut restaurant deixarà de ser-ho el 30 de juliol i el 2014 reobrirà les portes convertit en una fundació privada que posarà el punt final al format actual.

No se'n sap gran cosa, de la nova entitat que naixerà d'aquí a

poc més de tres anys, però està previst que concedeixi entre 20 i 25 beques anuals de formació per a creadors de cuina, però també per a personal de sala.

El mateix Adrià va definir a l'abril el projecte com “una revolució” que suposarà un nou model creatiu de la cuina d'avantguarda que tants guardons li ha valgut.