

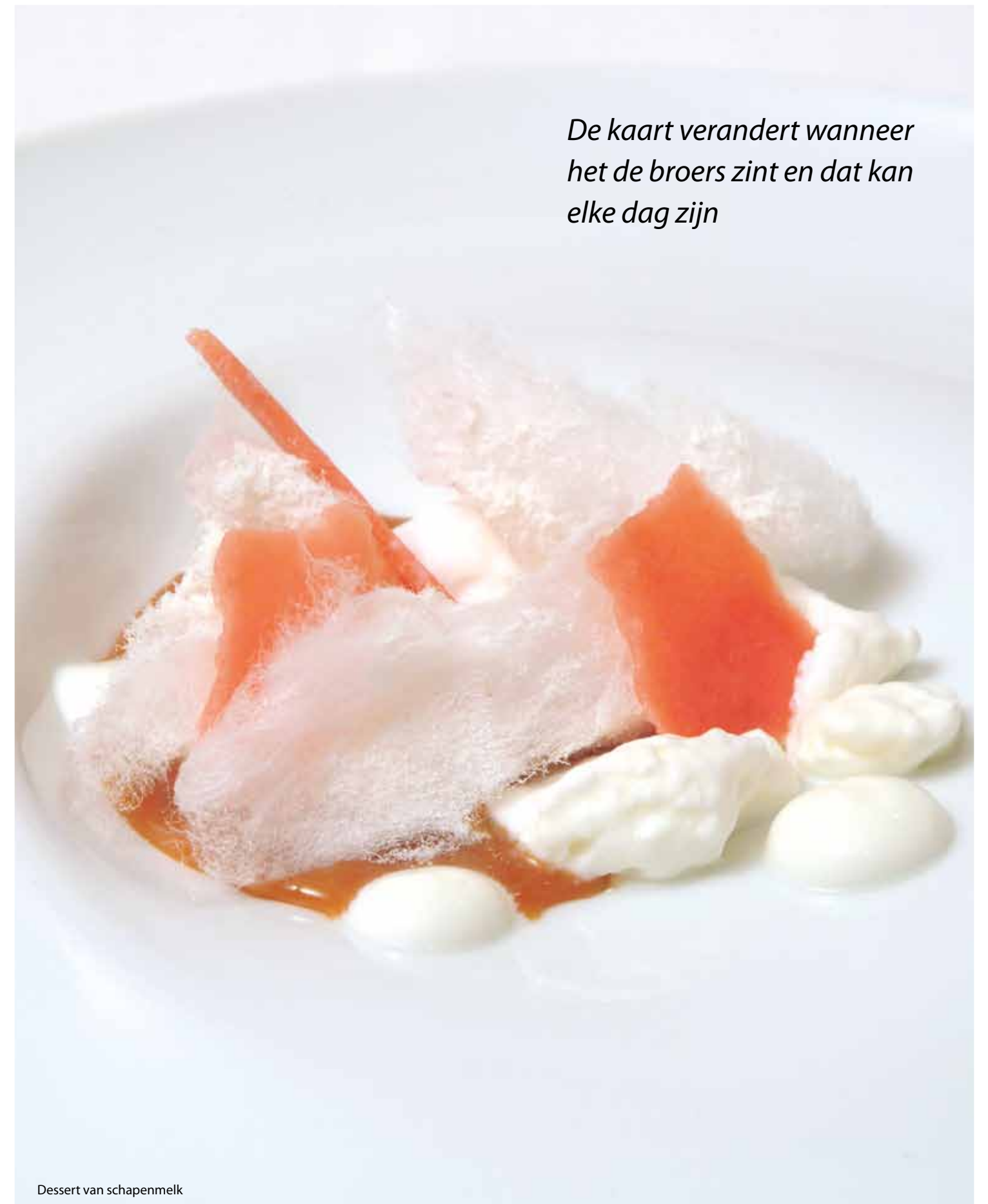


Tekst: Harmke Kraak
Fotografie: Denise Keus
Met dank aan:
www.cancristofor.com en
www.ambiancetravel.nl

Joan, Josep en Jordi Roca kregen het vak met de paplepel ingegoten. Hun restaurant El Celler de Can Roca steeg vorig jaar met eenentwintig plaatsen naar nummer vijf op de wereldranglijst. Harmke Kraak vroeg de broers naar hun geheim. "Alles draait om samenspel."

Restaurant El Celler de Can Roca in Girona

Broederschap



*De kaart verandert wanneer
het de broers zint en dat kan
elke dag zijn*

Dessert van schapenmelk



De drie broers Roca van El Celler de Can Roca in Girona zijn de derde generatie Roca in de keuken. In 2009 kregen ze hun derde Michelinster en stegen ze 21 plaatsen naar nummer 5 in *The S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants*. Het toeval wil – of misschien is het wel geen toeval – dat El Celler de Can Roca in dezelfde regio ligt als de onbetwiste nummer 1 van de lijst, elBulli van Ferran Adrià. Over het nieuws dat elBulli voor twee jaar zijn deuren zal sluiten, haalt het drietal de schouders op. Koken is voor hen geen wedstrijd en met nadenken over de concurrentie houden ze zich al helemaal niet bezig. Ze volgen puur hun passie. Basis is de Catalaanse traditie, maar ze staan open voor alle moderne technieken. Dat maakt hun keuken speciaal.

Hun ouders hebben nog steeds hun eigen restaurant. Can Roca is eenvoudig Catalaans. Geregeld lunchen de broers er met hun hele staf. De kelder van dit restaurant is waar het ooit allemaal begon – vandaar de naam El Celler de Can Roca. Het zat er al vroeg in bij de broers. “Joan droeg op zijn negende al een kokuitrusting”, vertelt Josep, de middelste. Zelf voetbalde hij liever, als kind. “Ik droomde van een carrière als prof bij FC Barcelona.” Intussen hielp ook hij mee in het restaurant van zijn ouders. Op zijn vijfde moest Josep in de kelder al flessen bulkwijn bijvullen. Dan proefde hij weleens een slokje. Het is dan ook geen wonder dat hij zou uitgroeien tot de wijnspecialist van de drie. Maar de liefde voor voetbal bleef: elk jaar houdt Josep een dag vrij om de finale van de Champions League te bezoeken, waar ook in Europa.

Traditie en technologie

Ik spreek de broers op een doordeweekse ochtend, terwijl de voorbereidingen voor lunch en diner in volle gang zijn. Sinds 2007 beschikt El Celler de Can Roca over een modern pand met een prettige open sfeer. Het eetgedeelte met dertig tafels staat rond een glazen piramide. “Het restaurant is als een tempel en een avond bij ons eten is als een ritueel”, stelt Joan Roca, de oudste broer.

We nemen plaats in de sigarenbar, een aparte ruimte naast het restaurant met paarse banken en vloerkleden en een houten kast vol sigarenkisten. De mannen denken dat hun doorbraak vooral te danken is aan het hypermoderne pand dat ze een paar jaar geleden lieten bouwen. Joan: “We hebben hier alle moderne faciliteiten en maken gebruik van de nieuwste kooktechnieken. We gaan voortdurend de dialoog aan met de wetenschap, maar ook de Catalaanse traditie speelt een belangrijke rol in onze keuken. De basis van onze gerechten is traditie, de uitvoering en presentatie daarentegen zijn ultramodern.”

De kaart wordt veranderd wanneer het de broers zint en dat kan elke dag zijn. Ik werp alvast een blik op het menu van vandaag: *Timbale of apple and duck liver with vanilla oil; Lightly-smoked pigeon with anchovies, truffle, blackberries and black olives; Oysters*



Je kunt hier als kok alleen op aanbeveling aan de slag



Gegrilde tong met een mediterrane smaak

with Agustí Torelló cava, apple compote, ginger, pineapple, lemon confit and spices. Het klinkt allemaal veelbelovend. Joan vertelt over zijn drie inspiratiebronnen: “Allereerst is dat de familietraditie die ik van mijn ouders heb meegekregen, vervolgens is het de kookschool in Girona waar ik mijn opleiding heb genoten en ten derde zijn het mijn reizen over de hele wereld, want ook daar steek ik enorm veel van op.” Joan Roca geeft nu zelf les aan de Gironese kookschool, waar hij ooit de beginselen van de keuken leerde.

Schapenmelk als smaakmaker

Jordi Roca, de jongste broer, neemt me met alle plezier mee naar de keuken. Het is er een en al bedrijvigheid. Er werken vijftientig koks, onder wie enkele stagiaires. Alleen op aanbeveling kunnen koks hier aan de slag. Jordi loodst me langs de verschillende secties. Vlees en vis worden geprepareerd, en opvallend is met hoe veel precisie de desserts worden bereid. Alles in de keuken oogt efficiënt. Iedereen lijkt zich bewust van zijn eigen taak.

De warme afdeling heeft een traditionele houtoven, maar ook de techniek van het vacuüm koken wordt bij El Celler de Can Roca veelvuldig toegepast. “Een van de voordelen is dat de temperatuur heel precies kan worden afgesteld, zodat alle ingrediënten maximaal tot hun recht komen”, legt Jordi uit. We komen bij een wonderlijk apparaat. Het is een destilleermachine. Er borrelt een onbestemd bruin goedje in. “Ik maak een destillaat van aarde,” lacht Jordi als hij mijn verwonderde blik ziet. Hij laat me het resultaat proeven, een mooie doorzichtige gele. Inderdaad zit er een aardse smaak aan. Het apparaat werd exclusief voor het restaurant ontwikkeld. Een van de producten waar Jordi graag mee werkt, is schapenmelk. Hij gebruikt de melk vooral in desserts. “Dat zou je een van onze keukengeheimen kunnen noemen”, zegt hij.

Het restaurant

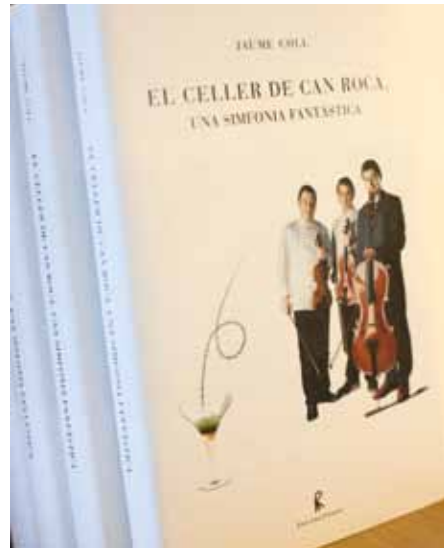
Restaurant El Celler de Can Roca van de broers Joan, Josep en Jordi Roca ontving in 2009 zijn derde Michelinster en staat op nummer vijf in *The S. Pellegrino World's 50 Best Restaurants*.
Can Sunyer 48, Girona, Spanje, +34 972 222157,
info@cellercanroca.com,
www.elcellerdecanceroca.com.

Slapen

Hotel, restaurant en spa Can Cristòfor ligt in de directe omgeving van Girona en wordt gerund door het Nederlandse echtpaar Claudia en Cliff van Hek. Hun chef-kok Meme Yabaile was in de leer bij El Celler de Can Roca. Wijnadviseur Carles Aymerich is na Josep Roca eerste sommelier bij El Celler de Can Roca.
Carrer Besalu S/N, Vilacolum, Girona, Spanje,
+34 972 521135, +34 671 413700,
info@canristofor.com, www.canristofor.com.

Wijn

De vijf wijngaarden van Castillo Perelada, elk met andere bodemsoort, zijn een bezoek meer dan waard: Garbet, Malaveïna, La Garriga, Pont de Molins en Espolla. Wijngaard Garbet ligt hoog boven de Costa Brava op een bergheilig ten noorden van Nationaal Park Cap de Creus.
Plaça del Carme 1, Perelada, +34 972 538011,
www.perelada.com en www.castilloperelada.com



Jordi is specialist op het gebied van desserts en zoetigheden. Joan gaat over de hoofdspijzen en Josep is zoals gezegd de man van de wijn. En die wijnen haalt hij uit de hele wereld. Hij heeft een voorkeur voor kleine, exclusieve wijngaarden. Nun bijvoorbeeld is slechts één hectare groot! Daar komt de Xarel-lo vandaan, een biologische wijn van een lokale druif. Maar ook wijnen van de vijf uitgestrekte wijngaarden van Perelada, eveneens in de regio, heeft Josep in het assortiment, waaronder flessen Gran Claustro.

Zilveren kogeltjes

“Zestigduizend flessen met 2700 verschillende labels hebben we hier,” meldt Josep niet zonder trots als hij me de wijnkelder laat zien. Ook deze ruimte is weer onderverdeeld in verschillende secties. Gasten kunnen er kennismaken met de verschillende wijngebieden, die op een originele manier worden gepresenteerd. Bij de Rieslings bijvoorbeeld, staat een bak met groene zijde om de kleur en de zijdezachte smaak te illustreren. Zilveren kogeltjes symboliseren de bubbels. En elke sectie heeft passende muziek. Zo klinkt bij Bourgondië vioolmuziek, die staat voor de elegantie en finesse van deze wijnen. Het rode fluweel in een bak representeert hier de *velvet touch*. De Tarragona-wijnen komen van druiven die groeien op leisteen. Aroma's zijn die van rozemarijn en tijm en deze kruiden liggen er op een olijfhouten schaal. Erbij laat Josep cello-muziek horen, tragere, diepere en gloedvollere klanken dan die van de viool.

De broers houden van de connectie met muziek en zijn ook te spreken over hun onderlinge samenspel. “Dat is nóg een van onze geheimen, als je het zo wilt noemen”, vertelt Joan. “We zijn voortreffelijk op elkaar ingespeeld. We bedenken alles samen en combineren onze specialismen tot een harmonieus geheel. Het vinden van de juiste wijn-spijscombinaties bijvoorbeeld, vinden we van groot belang.”

Niet alleen stemmen de broers de wijn op het eten af, maar het omgekeerde gebeurt ook. Joan: “Het komt voor dat ik een gerecht verander om het beter bij een bepaalde wijn te laten uitkomen en soms kan enkel de geur van een wijn me al inspireren tot iets heel nieuws.” Symbolisch voor hun harmonieuze samenwerking vindt Joan hun oesters. “Mijn oestergerecht vormt de perfecte symbiose met de parels van Jordi, gemaakt van gelei uit zijn aardedestillaat, en de Chablis van Josep, een wijn vol aardse tonen. *Voilà!*”
De recepten vindt u op p. 86



Can Cristòfor

hotel restaurant & spa

De Empordà is een ongerepte streek ten noorden van Girona met veel idyllische baaien met kleine vissersdorpjes. Het achterland kent veel wijnbouw, schitterende natuurparken en de prachtige uitlopers van de Pyreneeën. Het is de streek waar Salvador Dalí het grootste deel van zijn leven sleet en waar het grootste aantal restaurants met een Michelinster bij elkaar te vinden is.

Design, wellness en lekker eten

Nederlanders Cliff en Claudia van Hek toverden een eeuwenoude Catalaanse boerderij om tot een prachtig designhotel met een modern mediterraan restaurant en een spa en wellness centre. Omdat het hotel slechts veertien kamers heeft, voel je je er al snel thuis. Een ideaal hotel voor een lang weekend weg.

Wining&Dining-arrangement:

- retourvlucht Amsterdam/Rotterdam/ Eindhoven/Weeze - Girona
- 4 dagen autohuur type A (Kia picanto of vergelijkbaar)
- 4 nachten verblijf in hotel Can Cristofor o.b.v. logies met ontbijt

- welkomstaperitief
- cava op de kamer geserveerd
- 2 diners in het romantische restaurant van Can Cristòfor
- toegang tot spa en wellness centre
- 1 gezichtsbehandeling of massage
- toegang tot de wijnbodega met wijnproeverij van de D.O. Empordà
- korting op de *green fees* van nabijgelegen golfbanen

Optioneel:

Reservering in restaurant El Celler de Can Roca met rondleiding door wijnkelder en keuken, uitsluitend op aanvraag en op basis van beschikbaarheid (minimaal 2 maanden van tevoren).

*De streek van Dalí en El Celler de Can Roca****

Vanaf € 699 p.p.*

Voor informatie en boekingen:
Bel AmbianceTravel op 070-322.30.66 of kijk op www.ambiancetravel.nl/can-cristofor (SGR/Calamiteitenfonds).

*Verlenging € 66 p.p.p.n. Exclusief € 15 reserveringskosten en € 2,50 bijdrage Calamiteitenfonds. Ook afwijkende reisduur, eigen vervoersreizen en andere autotypes mogelijk

