

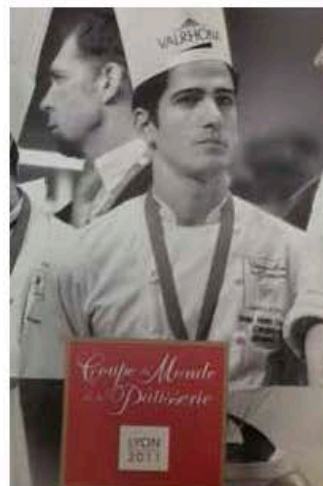
SOM GREMI

ENTREVISTA

AMB ELS 5 SENTITS

Despertem els cinc sentits de Josep Maria Rodríguez, Campió del Món de Pastisseria 2011

- Per mirar: el mar, alguna cala de l'Empordà
- Per tocar: un pa de pessic tendre
- Per tastar: les postres de les àvies
- Per escoltar: el silenci d'un obrador buit al final d'una jornada
- Per olorar: qualsevol producte recent sortit del forn...



• **Ets llaminer?**

Sí, moltíssim.

• **Quines són les teves postres preferides?**

Un milfulls amb crema, la crema catalana...

• **A casa sou de menjar pastissos els diumenges i a les festivitats?**

Sí, sempre hem sigut llaminers i de tradicions.

• **Des de quan decideixes que et vols dedicar a la pastisseria? Algú de la teva família s'ha dedicat a la pastisseria o a la cuina?**

Vaig descobrir que m'agradava la pastisseria als 8 anys amb la meua àvia. Preparàvem junts pastissos tradicionals.

• **Què significa per a tu aquesta professió?**

És un ofici amb molta tradició, en el que es treballa amb matèries primes tan especials com la xocolata, el sucre...

• **Què és el que més t'agrada de la teua feina?**

Poder treballar amb la xocolata.

• **A casa ets tu qui t'encarregues de les postres, o desconnectes de la feina i deixes que et serveixin?**

De vegades les postres les portem de la pastisseria, altres vegades les preparen les àvies o ma mare, que les fan boníssimes.

• **Quan vas a un restaurant i menges unes postres, o quan estàs amb amics i porten postres, pots disfrutar-les sense pensar en la feina o ets crític (encara que sigui per dins)?**

Sempre les gaudeixo i n'aprenc.

• **Quin és el pastís creat per tu del que et sents més orgullós?**

La Cirera, que és el pastís que representa el nostre logo.

• **Què és el que valores més d'una creació? El gust, l'estètica, l'originalitat...**

Penso que és un conjunt, el més important es el gust però ha de ser llaminer i que doni ganes de provar-lo perquè el client el compri.

• **Com definiries el teu estil?**

A La pastisseria Barcelona intentem fer una pastisseria lleugera, fresca, amb un bon producte, tenint molt en compte la tradició afegint-li de vegades un toc d'innovació.

• **Quines qualitats creus que són necessàries per ser**

SOM GREMI

ENTREVISTA AMB JOSEP MARIA RODRÍGUEZ

bò i per destacar en aquesta professió?

El més important és que t'agradi la teva feina, després amb treball i constància tot arriba.

• Apostes per la tradició o per la modernitat?

Per les dues. Penso que no hem de perdre mai la tradició ja que és el nostre valor i es poden combinar perfectament les dues.

• On i com t'inspires per crear pastissos?

La inspiració pot venir de molts llocs: records d'infantesa, viatges, llibres, sensacions...

• Què ha significat per tu guanyar el Premi de Campió del Món de Patisserie 2011?

Un reconeixement a nivell professional del treball realitzat per l'equip durant dos anys.

• Què és el primer que vas pensar quan et van proclamar guanyador?

Molta alegria per mi i per tota la gent que ens va estar ajudant durant la preparació.

• Un record d'aquella experiència?

Les abraçades amb l'equip, les vivències durant el concurs...

• Què et fa decidir obrir el teu propi negoci? (tenint en compte la situació actual econòmica del país)

El recolzament del meu pare ha estat clau. Ell va ser qui em va animar a començar aquesta aventura, i amb ell fem equip, joestic a l'obrador i ell s'ocupa de la gestió i la botiga. Sense ell no hauria estat possible res del que hem fet.

signatures du goût

FIRMAR
Formas clásicas u originales
Chocolate negro o blanco

COLOREAR
Nueva familia | Acabados

VESTIR
Colección Otoño-Invierno
Novedad: nuevas formas y chocolate blanco

DISEÑAR
Moldes originales
Formas inéditas,
curvas estudiadas

COLECCIÓN INVIERNO 2012/2013
UNA NUEVA GAMA DE DECORACIONES, ADORNOS, MOLDES Y SERIGRAFÍAS

SERVICIO CLIENTE : Calle Pau Claris, 95 | 1º/1a | 08009 BARCELONA
Tel. 934 12 1999 | info@signatures.es | www.signaturesdugout.es

DE NUESTRO SABER HACER ÚNICO HA NACIDO UN NUEVO MUNDO DE CREACIÓN

DESCUBRA **DULCEY** EL PRIMER CHOCOLATE RUSO
CON LA CREACIÓN DE LOS CHOCOLATES RUSOS, Y DESPUÉS DE 40 AÑOS DE EXPERIENCIA AL SERVICIO DEL GUSTO, VALRHONA OFRECE UN NUEVO MUNDO DE CREACIÓN Y DE SABORES.

www.valrhona.com

VALRHONA

SOM GREMI

ENTREVISTA AMB JOSEP MARIA RODRÍGUEZ

• **Teries clar com volies que fos el teu negoci?**

Sí. Un lloc agradable amb un bon servei i un bon producte a un preu raonable.

• **Com veus el futur de la pastisseria? Tens por que es perdin les tradicions pastisseres a causa del ritme de vida, del hàbit dels més joves que valoren poc la gastronomia, la tendència de menjar preparat, envasat i econòmic ...?**

El futur de la pastisseria sota el meu punt de vista és que ens hem d'adaptar als temps actuals: sabors, mides... Penso que hi ha joves que sí que valoren les coses ben fetes i que aprecien la gastronomia.



Algunes de les creacions que es poden trobar a La Pastisseria

• **Creus que és possible reinventar la pastisseria tradicional? És a dir, es pot reinventar la Coca de San Joan, el Tortell de Reis...?**

Penso que més que reinventar es tracta de donar la visió personal a un producte respectant l'original.

• **Com et veus tu d'aquí a 10 o 15 anys?**

Treballant del que m'agrada, igual que ara.

• **Què li recomanaries a algú que ve per primera vegada a la teva pastisseria? Què hauria de provar?**

La Cirera, el pastís emblema de la casa.

• **Un record dolç de la teva infantesa?**

Les Mones que celebràvem en família. Érem 18 de família i cadascú portava la seva Mona diferent.

• **I un moment dolç i un moment amarg de la teva carrera?**

El dolç la Copa del Món, sens dubte. I sent pastisser no poden haver moments amargs... tots es poden endolcir.

• **Una pastisseria europea que t'hagi sorprès?**

Moltes! Overweiss a Luxemburg, Frank Fresson a Metz o Pâtisserie de Rêves a París.



Regalo y Decoración

Hace más de una década que PASDECOR es sinónimo de calidad y garantía.

Empresa fabricante y distribidora

de cajas para bombones y repostería, así como de artículos para la decoración de pastelerías, representamos a firmas de primer orden en el ramo: DAVOISE y B&P ITALIA.

Para nosotros, nuestros clientes son únicos, por eso nos esforzamos en ofrecer en cada campaña una infinidad de productos especiales e innovadores.

SOM GREMI

ENTREVISTA AMB JOSEP MARIA RODRÍGUEZ

• Unes postres que no oblidaràs mai d'algun viatge que hagi fet?

Unes torrijas a Galícia, em van agradar molt.

• Una persona que t'hagi marcat a la teva carrera professional?

No n'hi ha una sinó moltes persones que m'han marcat professionalment: Paco Torreblanca, Oriol Balaguer, Oriol Madern, Yann Duyschte, Eric Ortuño...

• Ets jove i has aconseguit ja molt, quin desig professional demanaries?

El meu desig professional es tirar endavant La Patisserie.



La Patisserie Barcelona
C/ Aragó 228
Barcelona
Telef. 93 451 84 01

