



BARDENI

DANI LECHUGA

Amb el bistròmic Caldeni va guanyar, l'any 2011, el premi Cuiner de l'Any. Poc després, al local del costat, va obrir el Bardeni, un espai que s'ha especialitzat en el producte que li ha donat més prestigi: la carn. Des d'aquest 'meatbar' –com ell en diu– sempre ple, parla de nous projectes i, sense pèls a la llengua, del seu ofici.

text xavier sust /// foto enrique marco



DE FAMÍLIA

Dani Lechuga té accés directe a la millor carn de Barcelona perquè familiars seus n'importen. Un luxe al seu abast!

IMPRESINDIBLES

El bistec tàrtar, el caneló de cua de vaca bretona i el filet d'Angus són tres dels plats més aconseguits d'aquest *meatbar* —és a dir, 'bar de carn'.



"Ja no agafo reserves. Fora! Potser t'hauràs d'esperar deu minuts, però tranquil, que menjaràs!"

La revista **CUINA** va gestar-se al ventre de *Descobrir Catalunya*. Literalment: els números zero s'hi van encantar i tot. Aquells exemplars van servir de primera coneixença del públic, mitjançant enquestes que van fer decidir que la primera entrevista a un xef potser seria més prudent dedicar-la a Santi Santamaria. La cosa òbviament estava entre ell i Ferran Adrià, però llavors la cuina d'El Bulli encara generava incomprendiments i distanciaments que el temps va anar vencent. Per a aquesta nova època de la nostra revista, en canvi, no hi havia dubtes: el xef que la inauguraria havia de ser Dani Lechuga.

D.L. Mira que us ha costat, de venir!

Et dono paraula que no ho he dit per quedar bé. Des que parlem del redisseny de CUINA que ho teníem previst.

D.L. No em facis cas, m'agafes una mica cremat. Després d'onze anys al Caldenni i

des de fa tres també amb el Bardeni, que era un tailandès que teníem al costat i va tancar, ha arribat l'hora de fer un pensament. Ja estic fart d'haver d'empassar-me moltes coses.

Per exemple?

D.L. Les reserves. Jo ja no agafo reserves. S'ha acabat!

Encara hi ha el grup que reserva a més d'un lloc i a l'últim moment tria a quin restaurant va?

D.L. A mi m'ho preguntes?

Com a mínim, deuen anul·lar les altres reserves, no?

D.L. Ni això: passen. Però el que et truca per anul·lar sol fer-ho a darrera hora i ja t'ha fotut, perquè aquella taula no l'ompliràs després d'haver dit que no a d'altres clients. Els nostres marges són tan petits, que el sol fet que et reservin per a quatre i només te'n vinguin tres, ja et trinxa. Res, fora reserves. I escolta, d'aquesta manera ho tens millor que si truques i et dic que no vinguis perquè ja ho tinc tot ple. Potser al-



DEL DIA

A banda de la carta més permanent, fixeu-vos en els plats del dia anunciats a la paret.

guna vegada t'hauràs d'esperar deu minuts prenent una cerveseta, que per això tinc aquest taulell quan aquí podria haver-hi posat una altra taula. Però, estigues tranquil, que menjaràs. És com s'havia fet tota la vida, o no?

Li he comentat a la Maria Lluïsa, la teva dona, que hi ha un abans i un després de la carn que he tastat aquí.

D.L. Ja saps que el punt fort de la meva oferta és la carn. La puc tenir perquè la meva família té una empresa importadora de carn. També hi aportem el coneixement que et permet seleccionar l'Angus que t'hem posat, per exemple.

Absolutament impressionant.

D.L. Doncs un dia em ve un d'aquells xefs estel·lars i em demana tenir la meva mateixa carn. Li poso l'única condició que



BEN BÉ DE BARRI

Tot i que és a tocar de la Sagrada Família, el públic del Bardeni és essencialment local: la carta que fa agrada, tant per estil —té dos apartats: Picar i compartir i Tapes de carn—, com per preus —els plats valen entre 7 i 12 euros.



"Em nego a canviar aquesta carn portada de Nebraska per una que em surti a meitat de preu"

n'esmenti la procedència i així em porti periodistes i clients. Que a ell n'hi sobren. Em va dir que no! N'estic fins al capdamunt que hi hagi quatre figures que s'apunten tots els mèrits de tot.

Els xefs de restaurants d'altíssima volada solen rendibilitzar el seu prestigi per diverses vies. Tu no t'has mogut d'aquí.

D.L. Jo només tinc això. No visc de res més. Hi ha restaurants que conviden tothom i amb això estan comprant creació d'opinió. Jo tampoc no vull jugar a aquest joc. Ja has vist que no tinc tovalles. Res, fora també les tovalles. Que hi ha algun client que et deixa de venir perquè no en poso? Doncs mala sort! Les tovalles em re-

presentaven 400 euros mensuals de bugaderia. T'ho creguis o no, si fa no fa era el marge que em quedava un cop pagats els sous de l'equip, que són ben modestos, començant pel meu propi i el de la meua dona. Com pots fer així cap gran inversió en res? Tot el que veus aquí, tot, pintar les parets, les làmpades, cost zero. Ens ho hem fet nosaltres mateixos. Menys els quadres, que són d'un amic que me'ls deixa exposar. Hi ha molt xef que l'entrevisten i parla que si ell ha fet això, que si ha obert allò. I una merda! A tu t'ho han fet tot! Al teu darrere hi ha algú que hi ha posat la pasta!

I en el vostre cas...

D.L. Tenim uns preus més ajustats que l'hòstia. Hi ha qui, en lloc d'aquesta carn de Nebraska a 50 euros el quilo, en posaria una altra que surti a meitat de preu. Això, jo em nego a fer-ho. Però hem de trobar una solució per guanyar més marge!

Sobretot perquè no és que no tingueu èxit.

D.L. No, no, si normalment omplim! Jo sóc molt inquiet, ara m'ho vull repensar tot. La meua idea és traslladar els plats del Caldén, el típic local gastronòmic, aquí al Bardeni. He tret el menú del migdia, vull treure els menús de degustació. El Caldén farà una oferta diferent, més personalitzada. Ja veus que els dos locals estan paret per paret. De cuina només n'hi ha una i l'espai és el que és: tenim quatre focs.

A LA BARRA

Aquest espai serveix tant per fer-hi tot l'àpat com per esperar-s'hi, amb una tapa i una cervesa, mentre encara no tenim la taula a punt.



BARDENI

**València, 454. Barcelona
Tel. 93 231 45 11 (*).**

Cuina: Dani Lechuga///

De dimarts a dissabte de 13.30 h a 15.15 h i de 20.30 h a 22.30 h.

Tancat diumenge i dilluns.

(Atenció! No fan reserves.*

Preu mitjà: 30 €.