

Gallec de naixement i català de sentiment, en José Cacheiro és un home que ha sabut entrar amb força en el sector de la restauració a la ciutat de Barcelona. 28 anys d'experiència com a empresari avalen una trajectòria que va començar en terres americanes i que, ben aviat, va desembarcar a les nostres costes: **"Quan tenia setze anys em van portar a Suïssa, i allà vaig entrar en contacte amb el món de l'hostaleria. Als 21 me'n vaig anar a Venècia, on tenia família, i vaig muntar el meu primer establiment a la capital. Cinc anys més tard, però, vaig fer el pas definitiu i em vaig establir a Catalunya."** Establiments com el Ba-Ba-Reeba, la Tramoia, Txestatu, el Trobador o el Gran Café han aconseguit una clientela fidel i el nostre protagonista se'n mostra orgullós: **"La nostra és una cuina de qualitat i la gent l'agraeix, però també penso que en un restaurant hi ha molts altres elements que hi juguen un paper important com són la situació del local, la decoració, el servei i l'atenció al client. Per això, quan obres un local penses en el tipus de públic que vols atreure."** Així, ens parla una mica dels establiments que dirigeix: **"Intento mantenir un estil de qualitat en tots ells, però també de crear ambients diferents com el que es poden trobar al Gran Café, un clàssic preciós amb pianista inclòs, o el del Peepers, que tinc amb societat amb el meu germà i que és una cerveseria. I com aquests, cada un té una petita particularitat que el fa especial."**

La cuina mediterrània és un dels grans encerts del grup, i en José n'és molt conscient: **"Fem una cuina senzilla, molt natural i amb un producte de gran qualitat, carn i peix a la brasa, amanides o *carpaccios*, un tipus de plat que agrada molt."** I afegeix: **"Els nostres plats aconsegueixen un sabor casolà, la brasa dóna a les verdures, a la carn o al peix un gust que no aconseguiríem mai amb la cuina amb gas. D'altra banda, no disfressem mai els plats, si diem que servim un llobarro a la brasa ho fem, el servim sencer, partit per la meitat i sense espines, el que no farem és servir-ne només una suprema amb una branqueta de julivert."** Tot i que parlem de cuina natural i senzilla, els cuiners de Cacheiro no deixen mai de treballar en nous plats: **"Tenim una persona que es dedica exclusivament a la creació de plats nous, a la seva decoració i presentació, que penso que també és molt important, és a dir, a la investigació en tots els sentits."** La gent, a més, està cada vegada més interessada en aquesta cuina sana i natural: **"Fa uns quants anys, la tapa era el que funcionava, i per això ens vam inclinar en aquesta direcció quan vam obrir el Ba-Ba-Reeba al Passeig de Gràcia de Barcelona. Ara la gent prefereix seure en una taula ben parada i fer un bon sopar. Potser s'han adonat que gairebé pel mateix preu pots menjar molt millor."** Portes obertes i cuines a la vista són la gran aposta d'en José Cacheiro, que vol transmetre transparència i professionalitat al seu públic: **"Considero que la porta pot ser un obstacle per als clients; en canvi, el fet que puguin entrar a mirar i si els interessa es queden i si no, no, dóna molta més confiança. Crec que passar per davant d'un local i veure'n l'interior és fantàstic. De totes maneres sé que això no es pot fer a tot arreu, que hi ha carrers de la ciutat que no ho permeten."** I aquest ha estat entre d'altres el gran èxit d'El Trobador, el restaurant insígnia del grup capitanejat pel nostre personatge: **"Vam tenir molta cura en la decoració per aconseguir que la gent s'hi sentís molt a gust. A mi el que més m'agra-**

**da és que la cuina sigui visible des de moltes de les taules de l'establiment, crec que és bo que els clients vegin que està tan neta com el menjador i per això està previst que el restaurant nou que obrirem properament i que portarà per nom El Tenorio també sigui així."** I és que el Trobador ha aconseguit un gran reconeixement internacional: **"És cert que apareix a la guia Louis Buiton com un lloc de moda i on la gent busca que el vegin i veure els altres, i suposo que és veritat perquè ens hem adonat que el públic cada vegada busca menys la intimitat quan va a un restaurant."**

Però no solament la cuina i la decoració són les claus de l'èxit dels establiments del grup Cacheiro, també cal tenir molt present el servei: **"Intento que els meus col·laboradors posin molt d'esment en el tracte amb el públic, perquè és fonamental. No obstant això, és difícil aconseguir tot el que voldríem perquè hi ha una manca important de personal i aquesta rotació tan gran afecta les relacions que es creen entre el servei i els clients."** Perquè no hi ha dubte que és també així com s'aconsegueix la fidelitat: **"Vull que el director de cada local vagi a parlar amb el client i li preguntí si ha estat tot del seu gust, i que no ho faci només amb aquells que vénen cada dia, sinó també amb els que han entrat per primera vegada."** Per això, cal pensar en la formació de cambrers i cambreres pels diversos locals que en José té a la ciutat: **"Tenim a cada restaurant una persona amb molta experiència que s'encarrega de la preparació del darrer que s'ha incorporat a la plantilla, treballa al seu costat el temps que sigui necessari fins que agafa el ritme adequat."** També ha estat necessari recórrer a treballadors estrangers: **"Els catalans no volen treballar en el món de l'hostaleria, ser cambrer és una feina poc valorada malgrat que penso que és tan digna com qualsevol altra. A tot el nord d'Europa hi ha cambrers de diverses nacionalitats i aquí comencen a arribar. Crec que estem entrant en una època de mestissatge cultural i que no hem de tenir-li cap por."**

La crisi del 1993 que va provocar una fugida de restauradors cap al Port Olímpic va afectar el nostre empresari com a molts altres, però, sortosament, el temps ha tornat a posar les coses al seu lloc: **"La gent es va adonar ben aviat de què era el que allà oferien, del moviment de gent que hi havia i del turisme, i han tornat a l'Eixample, a buscar la tranquil·litat, el bon servei i la qualitat."** En els seus viatges a l'estranger, en José Cacheiro ha après molt sobre restauració, però també sap que tot el que triomfa allà no sempre es pot implantar al nostre país: **"A mi m'agradaria poder tenir a l'entrada una parada de marisc com fan els restaurants francesos, però sé que aquí la gent es pensaria que es tracta d'una marisqueria, i hi hauria un sector de públic que no entraria. De totes maneres, estic pensant en la possibilitat d'incorporar un *sommelier*, perquè es nota un increment de gent que estima el vi i que demana un entès."**

En José vol fer esment del suport que sempre ha trobat en la seva esposa i en el seu fill gran, interessat en la continuïtat del negoci. També té una filla encara massa petita per fer-ho. El grup Cacheiro és en aquests moments la tercera empresa en importància en el seu sector i sembla tenir el futur assegurat tenint en compte tant la seva trajectòria consolidada com l'obertura de gairebé un local per any.



**“Ser cambrer és  
una feina poc valorada  
malgrat que penso  
que és tan digna  
com qualsevol altra”**

**José Cacheiro** - Barcelona (Barcelonès)