

ENTREVISTA A

David Pallàs

Mestre xocolater

Amb més de 30 anys d'experiència en el món de la pastisseria i la xocolata, David Pallàs ha esdevingut mestre xocolater i pastisser d'autor amb reconeixement internacional. La seva filosofia és democratitzar la pastisseria d'autor i per això ofereix cursos i tallers presencials i en línia on comparteix més de 200 receptes de pastisseria i xocolateria. Al carrer Barcelona, 80, al centre de Granollers, ha obert l'escola I Love Chocolate David Pallàs & Carol Vega, un espai que ofereix formació en pastisseria, xocolata, pa i brioixeria.



© XAVIER SOLANAS

Quan et vas iniciar en el món de la xocolata?

Vaig començar als 16 anys en una fàbrica de bombons a Barcelona, que es deia Santa Oliva, com a aprenent mentre estudiava. Jo em volia comprar una moto i els meus pares em deien que no hi havia calés. Així va ser com vaig començar a treballar.

Després vaig anar a fer el servei militar. I quan vaig tornar, vaig tenir la gran sort de poder entrar a la pastisseria Escribà. Vaig ser l'aprenent d'Antonio Escribà, que em va portar de la mà a tot arreu. I als 24 anys ja muntava la meua pròpia empresa.

Com va ser això de convertir-te en mestre xocolater internacional?

L'any 1999 vaig guanyar el que és avui en dia el World Chocolate Masters, l'edició espanyola. Ja tenia la meua pròpia empresa i m'anava presentant a més concursos. També vaig guanyar la Copa d'Espanya de Pastisseria i la millor mona de Catalunya del programa de TV3 Quin Cacau!

També has col·laborat a MasterChef.**Com ha estat l'experiència mediàtica?**

El primer programa que vaig fer a televisió, el 2014, va ser "Deja sitio para el postre", on feia de jutge, a la Cuatro. Després vaig estar a Canal Cocina, on vaig tenir un programa propi que ha estat en emissió durant cinc o sis anys, també a Llatinoamèrica. I ara col·laborem assíduament amb MasterChef. Acabem de fer una gravació i en tornarem a fer una altra el mes de març. La veritat és que té molt bon retorn. La televisió és màgia. Arribes a molta més gent de la que et podries imaginar. És molt agraït, és una experiència molt xula.

Quina és la teua filosofia com a mestre xocolater?

La nostra filosofia és democratitzar la pastisseria d'autor. M'agrada molt la docència, poder transmetre tot el que coneixes i que la gent pugui aprendre i valorar la qualitat del que mengen i ser més exigents amb el que compren.

El lema de la nostra escola és fer-ho fàcil, aterrar-ho. Que la gent s'ho passi bé i que el que aprenguin aquí ho puguin fer a casa. Per això, aquí no tenim res professional i tots els electrodomèstics amb els que treballem són domèstics. A la nostra escola venen professionals, empreses o amateurs. Tothom hi té cabuda.

“La nostra filosofia és democratitzar la pastisseria d'autor. El lema de la nostra escola és fer-ho fàcil, aterrar-ho”

Quan vas iniciar-te com a mestre pastisser?

Faig classes des de 2002. A l'inici, ho feia en aules de lloguer i quan vaig venir a Granollers el 2006 ja vaig muntar el meu propi local. Perquè també em dedico a assessorar empreses i professionals. I necessitava el meu propi laboratori per experimentar. A l'inici, vaig començar amb una petita escola al carrer Bruniquer, després vaig passar al passeig de la Muntanya, fins arribar al local on som ara, on vam muntar amb la meua dona l'Espai I Love Chocolate David Pallàs & Carol Vega, un espai on jo m'encarrego de tot el tema pastisseria i xocolata i ella del pa i la brioixeria. I Love Chocolate va començar sent el meu hashtag a les xarxes socials. I ara tenim dos models de negoci amb l'escola.

L'escola en línia...

A We Love Chocolate & Pastry, que és com es diu la nostra escola en línia, hi tenim uns 900 alumnes repartits per tot al món.

“La xocolata dibuixa un somriure a tothom. Contribuïm a fer que la gent sigui més feliç...”

Cada 15 dies pugem continguts nous. Ara mateix hi ha unes 210 classes actives. És una escola molt econòmica, estem parlant d'uns 74 euros l'any, i és una plataforma com Netflix on tens tots els continguts disponibles per poder-te descarregar el que vulguis. La filosofia és que les classes no durin més de deu minuts, perquè si no la gent desconnecta. Avui en dia el que més val és el temps. No puc fer classes de dues hores. Així, per exemple, si vols aprendre a fer un pa de pessic de xocolata Sacher; ho busques i en cinc minuts ja has vist la recepta i pots fer-ho tu mateix. I si vols fer un pastís més complexe, pots recuperar les receptes de classes anteriors. I així, amb quinze minuts, pots fer un dels pastissos que ha sortit a MasterChef.

I l'escola presencial I Love Chocolate David Pallàs & Carol Vegas.

L'escola la tenim al carrer Barcelona, 80, a l'antiga casa de Josep Maria Ruera. Els tallers i cursos que oferim són per cent per cent pràctics, i es poden consultar a la web davidpallas.com. Aquí hi pot venir tothom. Tots els alumnes que tenim són amateurs. Però molta gent ja en sap i ve a l'escola per passar-ho bé, com un club social amb gent amb interessos i aficions compartides. I després, tot el que fan s'ho enduen a casa, és com un trofeu. La gent s'ho passa molt bé, tant que repeteixen any rere any.

Oferiu cursos per a nens?

No fem cursos específicament per a nens però sí que oferim algun taller al Nadal, i per Pasqua en fem un on poden venir a fer la mona el padrí i el fillol junts. Jo crec molt en els moments especials, la vida n'està plena. Els temes materials se t'obliden al cap de cinc minuts, però certes experiències i moments especials mouen sentiments i emocions que queden gravats per sempre.

Com et vas decidir a venir a Granollers?

A Granollers, vam venir-hi el 2006. Les filles tenien tres i set anys, i va arribar un moment que ens va quedar petit el pis que teníem a Barcelona. Vam venir un dia a dinar a casa d'uns amics, i vam veure que aquí s'hi vivia molt bé. I justament es venia un pis a prop seu. Així que vam fer un pensament, vam vendre el pis de Barcelona i vam venir de seguida a viure a Granollers. I aquí em quedo. Estem encantats. Des de l'escola abanderem molt el comerç de proximitat. Ens agrada molt que tot quedi a prop. Som petits empresaris i si entre nosaltres anem fent comerç local i de proximitat, viurem tots molt millor. I així no ho deixem a les grans superfícies on tot és tan impersonal. El comerç de Granollers ho té tot. Als alumnes de l'escola sempre els recomanem comprar-ho tot als comerços de la ciutat.

“Els temes materials se t'obliden al cap de cinc minuts, però certes experiències i moments especials mouen sentiments i emocions que queden gravats per sempre”

David Pallàs, a l'escola I Love Chocolate David Pallàs & Carol Vegas, al carrer Barcelona, 80, al centre de Granollers

També assessores empreses...

Em dedico a assessorar grans empreses que subministren a molts supermercats. Contribueixo en el procés d'industrialitzar un bon producte artesà, perquè pugui sortir al mercat. Per altra banda també ens dediquem a fer assessoria i formació a restaurants que volen fer els seus propis postres. I estem dins de Fundae, que ens permet oferir cursos subvencionats a través de la Fundació Tripartita.

Algun projecte nou, alguna sorpresa...

A inicis d'any tenim previst fer una reunió estratègica. Farem una pluja d'idees, un *brainstorming* per veure cap a on volem que avanci el nostre projecte, què volem ser de grans. El fet de sortir a la televisió fa que molta gent ens demani producte, però de moment només és una idea, hem de pensar molt bé quin tipus de producte podem oferir. Actualment tenim la tauleta de xocolata de kilo, que venem a través de la pàgina web, però cada cop més la gent ens demana producte. El tema d'obrir botiga, una pastisseria, ho descarto perquè viatjo moltíssim. Els pastissos són molt més complexes, requereixen més infraestructura, però uns bombons...

Algun secret o propietat que voldries destacar de la xocolata?

La xocolata dibuixa un somriure a tothom. Contribuïm a fer que la gent sigui més feliç... des de l'escola, d'alguna manera. Després també hi ha el retorn. Veure que els i les alumnes que han passat per l'escola es presenten i van guanyant concursos... és molt gratificant.

