



L'entrevista



Amant del ciclisme i de la xocolata, Lluç Crusellas (1996, Santa Eulàlia de Riuprimer) es va fer amb el títol del Millor Mestre Xocolater del món el passat mes d'octubre. Ara, continua centrat en el projecte del Carme Patisserie i amb Eukarya. El World Chocolate Master li ha obert moltes portes, que està aprofitant.

Els alumnes de 5è de l'escola Jacint Verdaguer de Santa Eugènia de Berga entrevisten Lluç Crusellas



Tot i que ell havia estudiat a l'escola de Santa Eulàlia de Riuprimer, al CEIP Jacint Verdaguer hi té família i coneguts. Crusellas va escollir aquesta escola perquè volia conèixer els alumnes. La biblioteca del centre es va convertir en una signatura d'autògrafs. Tots els nens i nenes volien un record del millor xocolater del món.

Quan eres petit ja et volies dedicar al món de la xocolata?

No, quan era petit volia ser ciclista però de professionals n'hi ha molt pocs i s'ha de tocar de peus a terra. És un *hobby* que tenia i va passar a ser la meva feina la xocolata, però de petit no m'ho havia plantejat mai.

Quan i per què vas decidir treballar en aquest món?

Vaig decidir-ho amb 17 anys. Quan vaig acabar l'ESO no tenia clar què volia fer ni estudiar i va sortir la possibilitat d'anar un estiu a Can Jubany i allà vaig estar aprenent a fer les postres i em va agradar molt. A partir d'aquí va passar a ser el meu dia a dia i el que vaig acabar estudiant. És veritat que va ser un moment poc esperat.

Com et vas preparar per ser xocolater?

Primer de tot, estudiant molt. Sempre es pot seguir aprenent. Vaig fer molts cursos i vaig llegir molts llibres sobre altres xocolaters i aprenent dia a dia. Sobretot amb molt esforç, perquè és un ofici que ens hi posem molt d'hora i treballem sempre. Té coses bones i altres no tant, però requereix molt sacrifici. Jo vaig estudiar a l'escola Hoffman i a l'escola Espai Sucre de Barcelona. Després ja vaig passar per una pastisseria a Barcelona i seguidament vaig venir cap a Vic a començar el projecte.

Quines virtuts té la xocolata com a ingredient?

Crec que les té totes. La xocolata és un ingredient que agrada a moltíssima gent. També té una virtut artística perquè s'hi poden fer peces artístiques, quadres... tot tipus d'elaboracions que permeten treballar-la i donar-li forma. I sobretot també té una gran virtut que és la de transme-

tre felicitat, transmet plaer i il·lusió. Per tant, diria: el sabor, la part artística i la felicitat.

Quina va ser la teva primera escultura o figura de xocolata?

Va ser a l'Espai Sucre per la primera Pasqua com a estudiant, que vaig fer un cub amb xocolata i que tenia un eix al mig, uns peus i girava.

Quina és la teva creació de xocolata més famosa?

Jo crec que és l'elefant, a conseqüència de tot el que ha passat. Mai m'hauria identificat amb un elefant ni molt menys, segurament per la zona hauríem d'haver fet un porc o alguna cosa similar, però la veritat és que no era conscient de la potència que tenia fins que no vaig ser allà. Jo l'havia vist durant cinc mesos muntat i al final quan veus una cosa cada dia ja no li dones importància. Tothom qui pensa en la final a París pensa en aquesta escultura. Com a pastís, segurament, va ser el Xocosu, una versió entre tiramisú i xocolata. Va marcar una mica la meva carrera.

Quan has de crear figures o muntatges amb xocolata amb què t'inspires?

Doncs primer de tot amb el meu

entorn i la meua manera de ser. Intento que aquella peça transmeti el que jo soc o la manera que tinc de veure les coses. A mi m'agrada molt el ciclisme, per tant quan vaig per la muntanya m'hi fixo. Una vegada vaig veure una pinya i d'aquí vaig fer un pastís individual amb aquesta forma que és de xocolata. Buscar que no siguin coses gaire fictícies. L'elefant, per exemple, el definia una frase que és "La simpleza de les coses grans". Moltes vegades volem que tot sigui molt complex, però les coses més simples a vegades poden ser molt grans. L'elefant transmet això, perquè és un animal molt gran, però molt senzill.

En quantes competicions d'àmbit gastronòmic has participat?

Només en una, ha set l'única. Hi havia una fase prèvia a escala estatal i el 2021 vaig guanyar la fase d'Espanya que em va permetre anar a la fase del món. Al principi m'havia plantejat fer algun concurs més petit, però em va sortir l'oportunitat d'anar a escala mundial i la vaig aprofitar. Si dius que sí a una cosa has de posar-t'hi al cent per cent o més val que no ho facis.

Quants anys tenies a la primera competició?

Tenia 25 anys a la competició d'Es-

Compromesos amb l'educació



Vetllem per la millora de presa de decisions, autoconeixement i resolució de conflictes entre els estudiants de secundària

Consell Comarcal



d'Osona