



ALBERT LLIMÓS

### Quines habilitats ha de tenir un bon mestre xocolater?

La principal és actitud. Tant actitud com constància com sacrifici. A part de les habilitats que penso que s'aprenen i es poden millorar, però al final la base de tot són les ganes. Per mi el que més em demostren dels que venen a treballar amb nosaltres són les ganes que tingui de treballar i llevar-se d'hora al matí.

### Un cop vas guanyar, et va venir alguna complicació?

Al moment de guanyar no, però a posteriori sí perquè et passen moltes coses de cop però el que perds és el temps per tu, pels amics, per la família... i és el que trobo a faltar més. Ara és el moment d'aprofitar-ho, però és important posar ren valor que no sempre tot és bo quan passa algo així. És important treballar una part psicològica.

### Quin era el premi?

Alguns diners, però que no cobrien gairebé res del que ens havíem gastat, màquines per l'obrador... però el premi més gran era el reconeixement i les portes que ens ha obert.

### Quina va ser la reacció dels teus pares?

Estaven allà i van estar molt emocionats. El millor que m'ha passat en el concurs és veure feliços als meus pares per alguna cosa que he fet jo.

panya, però quan vaig inscriure'm en tenia 24 i l'edat permesa eren 23. Per tant, he set el participant més jove d'aquesta edició i el guanyador més jove, però sí que soc conscient que va ser una mica d'hora tot plegat.

### Per què vas decidir participar al World Chocolate Masters?

Primer de tot, no vaig decidir presentar-m'hi per guanyar, sinó per aprendre i forçar-me a mi mateix. Quan ja tenia una escultura pensada la canviava, l'elefant el vam fer fins a nou vegades per anar-lo millorant. A més, era una eina molt gran per pujar dos esglaons de cop en l'àmbit professional. Evidentment, soc competitiu i si hi anava el meu objectiu era guanyar també.

### Com vas viure els instants previs a rebre el premi a millor xocolater del món?

Durant l'any abans van ser ganes, il·lusió i també incertesa de veure-ho lluny. La setmana abans, que jo ja era a París, ja era conscient que havia preparat un projecte de dos anys amb molts diners i eren moments de nervis, plorar, valorar si estava ben fet tot. Els deu dies abans tenia molts nervis i molta tensió, però amb les coses molt clares que havíem donat el 100%. Finalment, just abans que em donessin el premi van haver-hi tres

hores de marge fins que van dir el guanyador i la meva sensació era que tot havia anat perfecte i que l'objectiu d'aprendre amb un projecte increïble l'havíem complert.

### Què creus que et va diferenciar de la resta de xocolaters?

El meu equip, érem 22 persones que em van ajudar a preparar el concurs i sense l'equip no hauria estat possible. Molta gent es va sumar a fer que res fallés. L'entrenament i la preparació eren els altres aspectes que em van ajudar. No deixar res a la improvisació. Equip i control, jo diria.

### De la famosa figura de l'elefant, quina part és la que et va costar més de fer?

L'elefant tenia un gran problema i si tornés a començar no crec que el repetís perquè pesava tant que la trompa i les orelles costaven molt d'aguantar. Teníem molts problemes perquè s'enganxessin únicament amb xocolata. Cada orella pesava 20 quilos i el cap, gairebé 45. Vam tenir molts problemes fins a aconseguir que s'aguantés. Era la gran incertesa del concurs. Sabia que si aquesta prova em sortia bé, la resta també hi aniria.

### T'imaginaves que podries arribar a ser el millor del món?

No. Sé que no ho soc. Hi ha molta gent al món, jo vaig guanyar aquest concurs que et diu que ho ets, però tinc 27 anys i sempre es pot millorar. El títol m'acredita com a tal, però encara no m'ho crec i intentaré no creure-m'ho mai.

### Com t'ha canviat la vida després de guanyar el World Chocolate Masters?

No soc ric, per si és la següent pregunta, però ara és molt més intensa i tinc molts projectes. Hi ha una part més mediàtica amb la qual no comptava, però estic assumint i que ens aporta oportunitats de créixer encara més. Ens permet viure experiències noves a tot l'equip i obrir noves portes.

### Coneixes algun altre mestre xocolater que mereixi guanyar aquest premi?

Jo crec que molts, perquè considero que s'ho mereixeria tothom qui ha format part del meu camí. La pastisseria i la xocolateria a Catalunya té un nivell increïble i jo soc l'herència del que he après d'ells. Al final jo m'he anat amarant d'ells i veient què feien. He après d'ells. Tots els meus professors i referents relacionats amb la xocolata s'ho mereixerien perquè això és cosa de tots.

## El qüestionari

**Xocolata negra o amb llet?**  
Amb llet.

**Milka o Nestlé?**  
Nestlé.

**Estiu o hivern?**  
Estiu.

**Nocilla o Nutella?**  
Nutella.

**Figures grans o petites?**  
Grans.

**Mar o muntanya?**  
Muntanya.

**Rock o reggaeton?**  
Rock català.

**Futbol o bàsquet?**  
Ciclisme.

**Uniforme negre o blanc?**  
Blanc.

**Netflix o YouTube?**  
Amazon Prime, on hi haurà el documental del concurs.

 **patel** *al costat de les escoles*