Trayectoria de Nandu Jubany

Nandu Jubany nació el 19 de enero de 1971 en Monistrol de Calders. Con dieciocho años ingresa como jefe de cocina en el Urbisol, el restaurante familiar, y posteriormente trabajó en otros establecimientos de prestigio como el Cap Major de Madrid o la Fonda Sala de Olost del Lluçanès, donde se inicia el tratamiento de las carnes de caza. También pasa un tiempo en Euskadi, en la cocina de Juan Mari Arzak, y en el Bodegón Alejandro, de Martín Berasategui, donde toma conciencia de lo que representa trabajar en un restaurante gastronómico.

En esta primera etapa, dos cocineros catalanes dejan una huella notable en su vida y profesión: Carles Gaig, en cuyo establecimiento cocinaba durante los días de descanso semanal y con quien tiene una estrecha afinidad humana y culinaria; y Faust Terra, conocido como Marcel, que le dio la confianza necesaria para empezar la carrera de cocinero de restaurante gastronómico.

Posteriormente trabajó en el establecimiento de prestigio Cap Major de Madrid. De 1981 a 1989 se estuvo formando en otras localidades como el restaurante Fonda Sala (Olost), restaurante Marcel (Sabadell), restaurante Gaig (Barcelona) y restaurante Arzak y Bodegón Alejandro (País Vasco).

Es así que la propuesta gastronómica de Nandu Jubany busca encontrar un equilibrio entre una cocina tradicional de calidad y una moderna y brillante, entre la complejidad y la sutileza. Siempre con productos de proximidad y de temporada y recetas reinventadas que cuidan hasta el menor detalle.

“El secreto es conocer bien el recetario popular y amar los orígenes gastronómicos que expliquen tantas cosas sobre por qué somos cómo somos. Pero al mismo tiempo no renunciar a nada, y elaborar un recetario propio lleno de enunciados clásicos y planteamientos modernos. Can Jubany, es un placer para los sentidos. Es esfuerzo, ilusión y pasión por hacer las cosas bien hechas. Es una invitación a explorar y descubrir un nuevo concepto del sentido del gusto.”

Trayectoria de Anna Orte

Anna Orte nació en 1972 en Rubí. Con diecisiete años se conocieron con Nandu, ya que veraneaba en Monistrol de Calders.

Estudió Administración en la Universidad de Terrassa. Mientras durante los veranos trabajaba ayudando a Nandu los sábados y domingos en La Masia del Solà. Cuando terminó la carrera se fue a trabajar a Sabadell para formarse en una empresa de administración.

A partir de los veinte años iniciaron una etapa de trabajo más conjunta con Nandu. Trabajaba en el restaurante Urbisol, cerca de Monistrol de Calders. Y los fines de semana los dedicaba a trabajar en La Masia del Solà. Ésta fue una etapa que duró hasta que tuvo veintitrés años.

Anna Orte recuerda que Nandu a una edad muy joven ya tenía sus metas bien definidas, así que escogió acompañarle en el trayecto. Ella explica que era una chica muy introvertida, pero al encontrarse en la situación de tener que emprender y formarse a la edad de veintitrés años le ayudó mucho a crecer como persona.

En 1995, con veintitrés años, empezaron una nueva etapa en la vida, en la que se inició el proyecto Can Jubany. Supuso un gran reto a la edad de 23-24 años abrir un negocio y empezar a vivir juntos con Nandu. Los inicios no siempre son fáciles, vivían juntos con el equipo que tenían entonces. Siempre recuerdan que la adaptación durante el primer año estuvo más difícil de lo imaginado.

En Can Jubany cerraban los sábados al mediodía y los domingos para ayudar a la empresa familiar a realizar las bodas. Todo esto también se superpuso con la llegada de su primer hijo, Eudald Jubany, nacido en 1999. Actualmente tienen tres hijos, Eudald, Gil y Lluc.
Desde los inicios de Can Jubany Anna siempre ha tenido un papel y presencia muy importante dentro de la empresa. Hoy en día se ha convertido en la cara e imagen de Can Jubany.

Origenes - Trayectoria

1995 – Can Jubany (Calldetenes)

En otoño de 1995 Nandu Jubany y su mujer, Anna Orte, abren las puertas de Can Jubany, en una acogedora masía de arquitectura tradicional reconvertida en un espacio para descubrir un nuevo concepto gustativo y, en breve, en un referente gastronómico.

1998 – Can Jubany galardonado con una Estrella Michelin

Sólo tres años después de abrir, en 1998, el restaurante y su chef reciben a la estrella Michelin.

2001 – Mas d'Osor (Viladrau)

Apertura de un segundo establecimiento: Mas d'Osor, de Viladrau. Este restaurante situado en el corazón del Montseny se ha convertido en poco tiempo en un espacio de referencia para celebraciones y eventos. A partir de ese momento, la participación del chef en actos de referencia dentro del mundo de la gastronomía incrementa de forma progresiva.
En 2002 participa en el "Salone del Gusto de Slow Food" de Turín y en 2003 en "La Ciudad del Gusto", en Roma. El mismo año, Jubany tiene su propia vitrina en la exposición "Los genios del fuego" en el Palau Robert de Barcelona.

2005 – El Serrat del Figaró (Taradell)

En julio de 2005 abre El Serrat del Figaró, en Taradell, una segunda sala de banquetes y convenciones que pasa a engrosar la oferta de Jubany.

2006 – Mas Albereda (Sant Julià de Vilatorta)

La expansión del grupo Jubany continúa en 2006, cuando Nandu inaugura el Hotel Mas Albereda de San Julián de Vilatorta, un pequeño gran hotel gastronómico de 21 habitaciones fruto de la reconstrucción de una masía catalana del siglo XVI.

2009 – Can Jubany recibe dos Soles Repsol

La Guía Repsol premia por primera vez al chef y restaurante gastronómico Can Jubany con dos Soles Repsol.

2010 – Inauguración rehabilitación del restaurante Can Jubany

Can Jubany cierra por obras los meses de agosto y septiembre y reabre sus puertas en octubre, con un establecimiento totalmente reformado y una cocina totalmente nueva. Es la forma elegida por el cocinero de celebrar los 15 años de este establecimiento que se ha convertido en una referencia de la gastronomía catalana. Ese mismo año, junto al restaurante, Nandu Jubany crea su huerto, cuyos frutos llenan los platos que él y su equipo sirven a los comensales.

2011 – 2019 – Asesor gastronómico Hermitage Andorra

De 2011 a 2019, Nandu impulsa un nuevo proyecto: la gestión de los restaurantes del Sport Hotel Hermitage & Spa de Andorra. El equipo Jubany está al frente de todos los fogones de este exclusivo resort, excepto los del restaurante Koy Hermitage, a cargo de Hideki Matsuhisa.

2012 – Can Jubany recibe tres Soles Repsols

La Guía Repsol concede su máximo reconocimiento gastronómico de España, al chef y restaurante Can Jubany, con tres Sols Repsol.

2013 – Conferencia en la Universidad de Harvard / Asesor gastronómico en el Majestic Hotel Group

Nandu Jubany imparte una conferencia en la universidad estadounidense de Harvard, titulada "Concept of Stabilizing Oil & Water" donde dio una charla sobre las emulsiones con demostraciones en directo.
Se incorpora como asesor gastronómico de Majestic Hotel Group, propiedad de la familia Soldevila-Casals.

2014 – Petit Comitè (Barcelona) / FOC (Singapur)

Justamente con la familia Soldevila-Casals reabre, en febrero de 2014, el restaurante Petit Comitè de Nandu Jubany, en Barcelona. En 2021 Petit Comitè es traspasado a Carles Gaig.
En septiembre de ese mismo año también se inaugura el primer restaurante en Singapur, el FOC situado junto al barrio chino de Singapur.

2015 - Asesor gastronómico en Finca Montesqueiro

El sitio ideal para celebrar cualquier evento de empresa, reunión o presentación de tu producto. 6.000m² con distintos espacios exteriores e interiores, las mejores instalaciones y un gran equipo de profesionales para garantizar el éxito de tu proyecto. Nandu colabora con ellos gastronómicamente desde hace unos años, ya que es cocinero con Estrella Michelin y líder de varios proyectos punteros nacionalmente. Creatividad, capacidad de trabajo y mucha magia en los fogones.

2015 — Aniversario veinte años de Can Jubany

Se celebra los 20 años del restaurante Can Jubany. El encuentro reunió a más de 300 personas, entre ellos reconocidos cocineros, periodistas gastronómicos, clientes, proveedores, amigos y familiares de Nandu Jubany y Anna Orte . Apenas un año después, en 2016, celebra el 10 aniversario de Mas Albereda.

2016 – Can Carlitos (Formentera) y Foc Sentosa y PIM PAM FOC (Singapur)

El 2016 es un año de gran crecimiento para la empresa; se inaugura el primer restaurante Nandu Jubany en las Islas Baleares, Formentera. Un Chiringuito informal es un lugar perfecto para desconectar y disfrutar de las mejores sensaciones gracias al entorno y la gastronomía.
La vertiente asiática toma forma con la apertura de dos nuevos restaurantes, uno ubicado en la playa de Sentosa y el otro en la principal vía de Orchard Street

2018 – Pur e Impur (Barcelona)

En 2018, Jubany inaugura Pur restaurante e Impur cockatil bar. Nandu Jubany define a Pur como "el resultado de años de oficio y de una vida disfrutando de la cocina, dándome cuenta de que el producto, los productores y el respeto al entorno son la esencia de todo". Impur es la conversión de la gastronomía Jubany en el mundo de la celebración y la coctelería.

2019 – Pur recibe el premio Rookie de la Guía Macarfi

Guía Macarfi reconoce en noviembre de 2019 como mejor restaurante Rookie (restaurante abierto en los últimos 12 meses) de la guía 2020.

2020 – Alimentación - Las Croquetas del Nandu Jubany

Innovación en tiempos de Covid-19 pandemia Nandu Jubany, en lo que en un principio surge como Mercado de Autores; un proyecto que queda parado antes de la pandemia. Se inicia durante mayo como un mercado donde comprar y degustar in situ pollo al ast y de forma complementaria croquetas caseras.
La sorpresa es que ya desde un inicio las croquetas del Nandu tienen una muy buena aceptación por parte de la gente que no pueden ir a los restaurantes (que están encerrados en varios períodos) y antes de acabar el año ya se comercializan en una gran parte de establecimientos de Ametller Origen y en Bonpreu - Esclat Se ha convertido en un referente en la alimentación.

2020 — Pecador (Ibiza)

En verano de 2020 se inauguran dos restaurantes en las Islas Baleares: Pecador en Ibiza, es un Chiringuito formal, está a delante de playa en el paseo de Santa Eulàlia des Riu. El Pecador está pensado para un ambiente más sofisticado, para representar el ambiente de la isla es por eso que se crea una combinación entre gastronomía con un toque de espectáculo, música dj, actividades de yoga etc.

2020 — Es Còdol Foradat (Formentera)

Chiringuito formal, es un referente en la isla. Ofrece cocina catalana y de la isla. El restaurante disfruta de una playa, por tanto el público, después de una comida querrá volver a la arena. Pero por la noche se ofrece un ambiente diferente, puesto que el público quiere venir a cenar y disfrutar de la tranquilidad y las vistas de la isla.

2020 — Jubany en Casa (Barcelona)

Es un nuevo concepto que tiene como finalidad estar presentes en los hogares, pudiendo disfrutar de la cocina Jubany donde se quiera con el sello Jubany. Se puede encargar por la web (www.jubanyacasa.com) y recogerlo en el restaurante Pur de Barcelona (Pasaje de la Concepción, 11), o hacer los pedidos por la App de Glovo y se lo hacen llegar a casa.

2021 — Diamant Espai Gastronòmic (Andorra)

Situado en el edificio Embassy de la Avenida Meritxell en Andorra la Vella, un espacio gastronómico en el que todo lo que se degusta en la mesa se puede llevar a casa o donde quiera. Es un restaurante-tienda donde proponemos un recorrido en el que la esencia del producto es el principal ingrediente.

2021 — Renovación Soles Repsol en Can Jubany y en el Petit Comitè

Un nuevo Sol en el Pecador. Nuevamente galardonados con estos 3 Soles Repsol en Can Jubany y renovar un año más en el Petit Comitè.

2021 — Aigua – Aire (Formentera)

Es el tercer restaurante que sitúa a la familia Jubany en Formentera. Un proyecto nuevo donde se incorpora la participación de Eudald Jubany, el hijo mayor de Nandu, cuya colaboración es clave en la emprendeduría, imagen gráfica y concepto.

món Jubany

CAN JUBANY
1995

JUBANY EVENTS
- CASA NOSTRA
- CÀTERINGS
- Casaments i Empreses

CASA NOSTRA
- Mas d'Osor — Viladrau | 2001
- El Serrat del Figaró — Taradell | 2005 - 2021
- El Convent de Blanes — Blanes | 2018
- Santa Rita — Viladrau | 2020

APARTAMENTS CAL TURU
Folgueroles
2003

ZONA DIESEL
Vic
2003 - 2017

MARCA DE SUPLEMENTS NUTRITIUS
- Much More — 2017

RESTAURANTS
- BARCELONA
  - Petit Comitè — 2014 - 2021
  - Pur/Impur | 2018
- EIVISSA I FORMENTERA
  - Can Carlitos — Formentera | 2016
  - Es Còdol Foradat — Formentera | 2020
  - Pecador | Eivissa 2020
- SINGAPUR
  - Foc | 2014
  - Foc Sentosa | 2016
  - Pim Pam Foc | 2016

HOTEL MAS ALBEREDA
2006

MENJADOR DE COL·LECTIVITATS
- Massimo Dutti — 2014
- Aigües de Barcelona — 2020

ASSESSORAMENT
- Hotel Majestic — Barcelona | 2012
- Finca Montesqueiro — A Coruña | 2015
- RESTAURANT SOHO — Saratov | 2013
- RESTAURANT GRAN GATSBY — Puerto Banús | 2013
- Hotel Hermitage — Andorra — 2011 - 2019

ALIMENTACIÓ
- Ametller Origen Bonpreu — 2020