

# CALLE GASTRONOMÍA



**Guillaume y Antoni Vila,**  
un equipo triunfador



**COMER Y CONTAR:**  
CAN AURELIO



**EL CLUB GASTRONÓMICO**  
EN THE WINE SIDE



**ESPECIAL ALIMENTOS**  
CONTRA EL CÁNCER



## GRANDES PROFESIONALES EN MALLORCA

Guillaume y Antoni Vila, propietarios del Grupo Vilacuisines

“La pasión y hacer lo que nos gusta es lo más importante y está claro que se lo transmitimos al cliente”



Antoni y Guillaume son dos jóvenes empresarios que están consiguiendo posicionarse como un grupo restaurador de primer nivel en la zona de Pollença.



Por:  
RAFAEL CALLE  
rafacalle@gmail.com

• Ustedes vienen del mundo gastronómico o fueron quienes iniciaron en su familia el grupo restaurador? En todo caso, ¿cómo y cuándo inician su andadura en la restauración?

ANTONI. Nosotros fuimos los que en nuestra familia iniciamos el grupo restaurador Vilacuisines, ya que mi padre era banquero y mi madre guía turística. Todo nuestra aventura empieza en 2009 con la inauguración de Marina Brasserie un sueño hecho realidad. Antes de Marina Brasserie había estudiado restauración en la escuela superior de cocina de Barcelona durante 2 años y en la UIB un diploma de dirección y gestión de restaurantes y bares. Guillaume por su parte, es graduado en administración y dirección de empresa, aunque antes de

poner Vilacuisines en marcha, su actividad profesional estaba relacionada con la pesca profesional patronando un barco de arrastre.

• A día de hoy, tienen 5 restaurantes, hablemos de ellos.

ANTONI. *Marina Brasserie* es nuestro primer proyecto de Vilacuisines, un restaurante-cafetería muy novedoso tanto en el apartado gastronómico como en el de cafetería. Siempre intentamos que los clientes proben las nuevas tendencias gastronómicas del mundo. Podemos decir que es un lugar de cocina fusión del mundo (un viaje alrededor del mundo), con recetas de nuestros viajes a países como Tailandia, India, EE.UU, Italia, Grecia, Francia y muchos más. Nos proponemos coger lo mejor de cada país y fusionarlo con los gustos y tendencias que nos piden nuestros clientes y, sobre todo, sorprender al cliente con nuevos sabores, texturas, aromas...

También damos una gran importancia a nuestra parte

de coctelería que va conjunta a la de gastronomía, cócteles con toques asiáticos y mediterráneos que maridan perfectamente con nuestra carta moderna.

*Casa Vila*: nuestro segundo proyecto de Vilacuisines, totalmente diferente a Marina Brasserie. Restaurante italiano con recetas tradicionales y caseras pero siempre buscando las últimas tendencias gastronómicas de la cocina italiana, sobre todo en el emplatado, en la fusión de sabores mallorquines-italianos. Un Restaurante 100% casero donde elaboramos desde licores caseros a la pasta italiana como spaghetti, ravioli, pappardelle..., elaborada cada mañana por nuestro maestro napolitano en el restaurante. También nuestro horno de leña para pizzas con los mejores productos y de más alta calidad para transportar a nuestros clientes a la verdadera pizza napolitana que se come en Nápoles.

También le damos mucha importancia a la coctelería clásica italiana pero siempre con toques modernos para

sorprender a nuestro cliente, que pruebe cocktails únicos y exclusivos de Casa Vila y creación propia.

**GUILLAUME, Casa Vila Di Mare:** proyecto puesto en marcha en el año 2016 y fundamentado en el éxito que supuso Casa Vila para nuestro grupo. Podríamos decir que es una evolución muy lograda de Casa Vila en la que la combinación de una localización privilegiada, en primera línea de mar, una adaptación de la carta a dicho entorno y un fantástico equipo de trabajo nos aseguraba desde la misma inauguración, un éxito que se ha visto reafirmado hasta día de hoy.

**Tolos:** se dice que en la vida hay que saber aprovechar las oportunidades y cuando se nos planteó la posibilidad de incorporar a Vilacuisines el mítico restaurante TOLOS, removimos cielo y tierra hasta conseguirlo. Incorporado en el año 2017, es un punto de encuentro del mundo ciclista tanto para el aficionado local como para los miles de ciclistas que nos visitan cada año. El restaurante Tolos es fruto de la afición por este duro deporte y a la vez por el buen hacer durante más de 30 años de la persona que le da nombre Bartolomé Llompart y toda su familia. El reto para nosotros en este caso ha sido el gestionar una transición lo más suave posible de este emblemático local hacia nuestro grupo, modernizando la carta, introduciendo algunos platos actuales y tratando de mantener la esencia con productos de la máxima calidad.

**Euphoria:** nuestro último proyecto inaugurado este año 2018. Volvemos a un proyecto totalmente diferente a todos los anteriores. Es un restaurante-Cocktelaría totalmente moderno desde la gastronomía a la cocktailería. Buscamos que los clientes vean una decoración diferente a lo que hay en la zona norte de Mallorca, así como un concepto único donde fusionamos la comida, con la cocktailería y la música. Diferentes espacios con una terraza chill out muy amplia donde hay una estación de bar exterior en la cual los clientes pueden ver como se elaboran los diferentes cócteles únicos de Euphoria y se pueden relajar sin la necesidad o seriedad de comer o de la sala del restaurante. Después tenemos el restaurante con una sala muy moderna y tranquila donde se pueden degustar unos platos exquisitos y modernos creados por nuestros executive chef y Chef colaborador Claudio Vargas. Por último lo que queremos es que nuestros clientes vivan todo tipo de experiencias y vengan a cenar y probar nuestros platos 100% caseros y de autor y se puedan quedar en la terraza a disfrutar de un buen cocktail y música en vivo. Sitio ideal para familias, grupos y gente joven.

**• Antoni, ¿cuál es su restaurante favorito y por qué?**

La verdad que no tengo un restaurante favorito de Vilacuisines porque son como hijos para mí y han sido creados con mucho trabajo, amor y esfuerzo. Es lo mismo que si a un padre le dan a elegir un hijo, es algo imposible. Pero está claro que Casa Vila es muy especial ya que lleva nuestro apellido familiar y Marina Brasserie por ser nuestro hijo mayor.

**• Guillaume, ¿es más rentable un grupo de restaurantes que uno solo?**

Todo tiene sus pros y sus contras. El gestionar 5 restaurantes nos ha permitido crear una estructura de gestión que nos permite beneficiarnos de economías de escala y



» Guillaume y Antoni posando en el restaurante Tolos, santuario gastronómico de grandes ciclistas que ahora pertenece al Grupo Vilacuisines.

en consecuencia gestionar mejor las diferentes áreas de la empresa en su conjunto. Por otro lado, podemos ofrecer a nuestros clientes diferentes conceptos gastronómicos, lo cual a través de una correcta labor de relaciones públicas nos ha ayudado a conseguir una base de clientes sólida y fiel a nuestros locales.

**• Antoni, ¿qué tipo de cliente frecuenta más sus restaurantes?**

En nuestro restaurante tenemos todo tipo de clientela desde clientela extranjera sobre todo inglesa a clientela mallorquina local. Por eso con nuestros menús intentamos satisfacer las necesidades de la clientela más tradicional a la más moderna.

**• Guillaume, ¿qué importancia le dan a la clientela autóctona?**

La clientela autóctona es muy importante para nuestro grupo, ya que es un cliente de cada día y a la vez el más fiel a nuestros restaurantes. Gracias a ellos podemos abrir algunos restaurantes del grupo Vilacuisines en temporada de otoño e invierno que es temporada baja y hay muy pocos turistas. La verdad que hay que darles las gracias por su fidelidad y por las críticas siempre constructivas que nos ayudan a mejorar día a día.

**• Mucha gente piensa que un restaurante, bar, cafetería son negocios muy fáciles de llevar, en muchas ocasiones el que no sabe qué hacer monta un negocio de restauración. ¿Qué les dirían a quienes piensan así?**

**GUILLAUME.** A la gente que piensa así les diría que no monten ningún negocio de restauración, ya que todos los que trabajamos en este sector sabemos que es un mundo muy sacrificado tanto en horas como en temas familiares y que la suerte no existe, lo único que existe es ser constante, trabajador e innovador. En la vida nada es fácil y menos este gremio tan exigente pero a la vez tan bonito y satisfactorio cuando eres capaz de sorprender y satisfacer las exigencias de tus clientes.

“ La clientela autóctona es muy importante para nuestro grupo, ya que es un cliente de cada día y a la vez el más fiel a nuestros restaurantes. Gracias a ellos podemos abrir algunos restaurantes del grupo Vilacuisines en temporada de otoño e invierno. ”

**• Efectivamente, vale recordar a tantos buenos cocineros a quienes no les bastó con su habilidad en los fogones para sostener su restaurante, ¿no les parece? ANTONI.** Sí, hemos visto muchos casos donde muchos cocineros e incluso los mejores cocineros del momento no han sabido gestionar bien su restaurante y han acabado cerrando. Una pena de verdad. Por eso en nuestro Grupo Vilacuisines nos entendemos tan bien porque mi hermano Guillaume se dedica a toda la gestión y yo a todo el tema de restauración desde la comida hasta cocktailería. Un cocinero puede ser el mejor cocinero pero si es un mal gestor no tiene nada que hacer, según mi opinión.

**• ¿Digánnos las pautas que a su juicio son más importantes en el negocio de la restauración?**

**GUILLAUME.** Tener un buen equipo humano de trabajo es lo más importante para sacar un proyecto así adelante. En Vilacuisines es lo que nos identifica, pero la esencia son cada uno de los trabajadores que forman esta gran familia y con su profesionalidad y esfuerzo hacen que este proyecto siga creciendo cada día. Producto de calidad para satisfacer las exigencias de nuestros clientes. Buena localización. La dirección tiene que ser constante, emprendedora e innovadora. Estrategia comercial y de marketing. Tener en cuenta todos los aspectos económicos y de gestión.