

“Si treballes, no hi res que sigui impossible”

Un ha passat d'estudiant d'econòmiques a cuiner, l'altre, d'alcalde d'Anglès a màitre; tots dos, treballant braç a braç, han transformat L'Aliança, un antic casino, en un referent gastronòmic català



Lluís Maria Feliu Mart a l'interior del restaurant L'Aliança d'Anglès. Foto: PAU LANA O.

Lluís Feliu i el seu germà Josep Maria són fills de L'Aliança d'Anglès. L'un cuiner, l'altre màitre, tots dos autodidactes, han sabut transformar l'antic local del sindicat de pagesos i centre de trobada política i sentimental per als joves en els dies de la transició política en un restaurant amb cuina pròpia que des de fa anys manté una estrella Michelin.

Tot va començar a la discoteca Màquina? Jo sóc fill del bar L'Aliança. Estudiava econòmiques, no recordo si anava o tornava de la mili i estava amb una colla d'Anglès a la discoteca Màquina [Montjuïc, Girona], quan un amic em va preguntar: “I tu, Lluís Maria què penses fer?” Els meus pares tenien la concessió del local del casino dels pagesos i el meu germà Josep Maria els ajudava, però com que passava moltes hores a l'ajuntament [va ser alcalde de la vila del 1979 al 1995] i me n'havia d'encarregar jo, vaig contestar que potser em decantaria per fer quelcom de cuina, “però com que no en sé –vaig afegir– hauré d'experimentar”. “Així –va dir el company–, la meta és assolir una estrella Michelin.” “Això és impossible –li vaig contestar–. Mai no en sabré prou.” I ara que ja la té? He pensat moltes vegades en aquella conversa i m'he dit a mi

mateix que no hi ha impossibles, que les coses no són tan grandiloqüents com semblen, i he après que amb treball i constància les metes es poden aconseguir. Tinc l'estrella i la valoro per la importància que té, ens esforcem per mantenir-la, som rigorosos i ens agrada el que fem; però també dic que no farem res que no s'hagi de fer. No estic segur de quina seria la meua reacció en cas de perdre-la. Altres companys a qui ha passat m'han dit que ho han portat molt malament. Assolir una estrella Michelin, li va canviar la vida? Diria que no, però sí que reconec que després d'aconseguir-la vaig viure un pèl més tranquil. La nostra aposta era fer una cuina diferent i potser per això quan van saber la notícia la vam valorar com un autoreconeixement, com la culminació d'una carrera. Després de molts entrebancs i complicacions vam poder dir: “Home! Ens ha costat molt, però aquí la tenim!” Era el final d'un llarg camí? Crec que no, crec que era la continuació. Des de petit, el meu hàbitat natural havia estat una sala de casino de poble, un espai obert amb certa fama de servir bons vermutos, tapes i cafès i des de molt jove em vaig mostrar interessat pel tema del vi. Hauríem de recular als anys vuitanta, quan després de la conversa de Màquina vaig pensar que al local es podien oferir productes com ara fumats, patés o formatges, que aleshores es coneixien com a delicadeses, uns productes que tot i que eren reclamats per un sector de la clientela, per a mi eren desconeguts i complicats d'obtenir. Vaig fer el pas i em va sorprendre comprovar que, si obviaves el preu, treballar aquells materials no era gens complicat, que tot era una qüestió de pràctica, que en la mesura que aprenia a tallar-los, presentar-los o marinar-los, en podia treure un o un altre rendiment. Allà va començar el vertader procés d'aprenentatge. Havia trobat el camí i calia anar fins al final. Fent un pas darrere l'altre? Vaig fer una estada d'una setmana a Can Borrell de Meranges, un restaurant on parava molts cops quan anava a Andorra a comprar patés i formatges i que m'agradava, perquè la mestressa, la Lola,

que feia un fogó arrelat al territori, en sabia molt i deixava entrar a la cuina. Aquella experiència em va marcar. Vaig descobrir les complicacions que comportava estar davant dels fogons i vaig aprendre a fer plats, com ara la brandada de bacallà, que vaig incloure en l'oferta per als clients del cafè d'Anglès. Amb esforç i constància, vaig aconseguir que aquells plats que em semblaven obres mestres em sortissin raonablement bé i allò em va donar l'empremta necessària per obrir en una sala annexa al cafè el menjador petit. Va ser una decisió que si avui l'analitzem des de la distància no es pot qualificar d'agosarament, sinó de bestiesa, perquè de cuinar no en sabia i continuava treballant al bar. Alguna cosa devia fer bé perquè, a la llarga, li va funcionar. Vaig ser molt escrupolós i des del principi vaig decidir que per a mi hi hauria dues coses sagrades: la matèria primera sempre seria la millor que es pogués trobar al mercat i m'esforçaria per intentar assegurar els punts de cocció. Era un manifest fundacional. Volia fer cuina pròpia i com que aleshores no em veia capaç de fer-la, entre el 1995 i el 2000, des d'un plantejament crític i autodidacta, a part de voltar els millors restaurants de Catalunya per veure com cuinaven altres col·legues –per exemple, si demanava una escòrpora valorava si era més fresca o si me la servien en el punt de cocció just–, em vaig tancar del matí al vespre a la cuina. Van ser cinc anys d'enclaustrament. Una aposta arriscada? Eren temps en què la rendibilitat del restaurant era pràcticament zero i sort en tenia que el bar encara funcionava. Aquells dies vivia entre el desconeixement i l'angoixa. D'una banda, no sabia res d'escandalls o de l'estacionalitat dels productes, unes feines que he anat aprenent amb el temps, i a sobre, quan arribava de mercat de Girona, havia de preparar els dinars. Estava començant i sabia que me l'estava jugant, era conscient que no ho podia fer malament, però no tenia prou coneixements per fer la cuina que volia fer. Era un cúmul de circumstàncies que em provocaven un gran neguit, però lluny de desanimar-me vaig decidir que calia avançar i per fer-ho no tenia altra alternativa que treballar amb els fogons, on, a part de cuinar, experimentar i aprendre, preparava alguns plats per a l'endemà. Més endavant, vaig entendre que si volia créixer no tenia altra sortida que tancar el cafè. La qual cosa va provocar més d'un trauma. Abans no ho podia dir, però ara ho reconec: va ser un fet traumàtic per a algunes de les persones que venien cada dia des de feia anys. Per a mi també ho va ser, ja que no tenia ganes de tancar. Des que L'Aliança es va convertir en restaurant, clients fidels que pujaven a llegir el diari, a jugar a les cartes o a fer-la petar, no han tornat a anar a cap bar. Potser no han trobat l'ambient adequat, potser han considerat que el seu temps havia passat, però vista amb perspectiva, aquella va ser una conclusió encertada. Vaig prendre la decisió de tancar el 20 de novembre del 2000; un mes més tard, L'Aliança moria com a cafè-casino i renaixia com a restaurant. L'any 2001, com si fos la pel·lícula de Kubrick, vam iniciar la nostra particular odissea a l'espai. I després què? Em vaig quedar sense marge d'error. M'enfrontava a dos problemes: d'una banda, encara em continuava format com a cuiner i de l'altra, havia decidit obrir un restaurant amb vocació gastronòmica en una zona on no hi havia una tradició gormanda i tampoc era un lloc de pas. Vaig pensar que l'única manera de subsistir era buscar una línia pròpia que no fos ni tradicional ni moderna, sinó que em permetés trencar amb la inèrcia que hi havia al sector, fer canvis i presentar noves propostes. Avui, amb una estrella de la guia Michelin, es pot viure d'un restaurant gastronòmic? Penso que no. Molts dels restaurants amb estrella de les comarques gironines tenen en comú que el propietari cuiner ha deixat de banda el tema econòmic i ha apostat més per la creació. Això li ha portat problemes de tot tipus i si es vol guanyar la vida no té altra sortida que buscar alternatives. Una pot ser la organització de casaments i banquets. Nosaltres no ho fem. Ho explicaré d'una manera senzilla: si avui no fos propietari, si al restaurant no treballassin membres de la família –el meu germà Josep Maria i la meua filla Cristina–, a L'Aliança hi hauria pèrdues. Malgrat tot, manté l'estrella Michelin. Els de la Michelin ho tenen ben muntat. Tot i que no és l'única guia gastronòmica, per mi és la més rigorosa. Els inspectors no es donen a conèixer fins que han menjat i no es deixen convidar ni a un cafè. Normalment no saps quan arriben (per exemple, fa tres setmanes se'n va presentar un sense reserva). Són professionals que valoren la bona cuina, l'atenció i les instal·lacions, però sobretot es fixen que els projectes tinguin continuïtat i en la capacitat de sacrifici de les persones que fan funcionar els establiments. Pot semblar que aquesta afirmació és agosarada, però sé que quan venen a Anglès, a un restaurant allunyat de les rutes principals, saben que això és difícil de mantenir, que cal esforçar-se per portar-hi la gent o que tenim dificultats per aguantar la despesa general. També veuen que si fos aquí per guanyar diners, faria un altre tipus de cuina, i entenen que si ho faig és perquè m'agrada. El local acompanya? Tres dies després de la nevada del 2010, dos inspectors de la Michelin es van presentar a casa sense avisar. Van demanar l'obarro;

no en teníem, perquè les barques no havien pogut sortir a pescar. Els vam oferir lluernà, però al final es van quedar amb bacallà. Quan van acabar de dinar i es van donar a conèixer, un dels inspectors ens va dir que li agradava molt el local, no per la decoració o per la llum, sinó perquè aquí es respirava una sensació intangible i em va deixar clar que el local de L'Aliança no és ni molt modern, ni meravellós, però sí que és autèntic i conserva l'aroma de cafè. Una sensació que vostè i el seu germà Josep Maria coneixen bé. Si ens fixem en el local, podem pensar que té un aire una mica decadent, però penso que són les empremtes del temps que li han donat un caràcter particular. Algun dia al vespre, abans de tancar, em quedo a fer una copa, poso la música que m'agrada, caic en la nostàlgia i tinc la sensació de recuperar records i vivències. La decoració és singular, però també saps que entre les parets de L'Aliança encara es conserva la flaire dels calamars a la romana que feia la mare, els crits, les partides de billar, de botifarra o canari, les conspiracions polítiques o no, els amors i els desamors... Tot el que s'hi ha viscut hi és i si hi entra una persona mínimament sensible, segur que tot això ho flaira. I la crisi què? Ha afectat i ens hem hagut d'ajustar. Hi ha una dada dramàtica: el sector de gent entre els 28 i 40 anys, que eren els que començaven a integrar-se en el circuit gastronòmic, ha desaparegut i això ens ha obligat a plantejar-nos alguna oferta per tornar-los a atraure. D'altra banda, la nostra clientela ha canviat. Hi ha un col·lectiu de gent d'una certa edat als quals la crisi no toca tant que han fet que els serveis de migdia de dissabte i diumenge tinguin el pes que abans tenien els serveis del vespre de caps de setmana i vigílies. Hi ha una cançó de REM que escolto sovint que diu: "El món s'està acabant tal com el coneixem, però nosaltres ho sabem i això ens agrada."

Publicat a:

-El Punt Avui. Comarques Gironines 24-02-2013 Pàgina 8

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/622163-si-treballes-no-hi-res-que-sigui-impossible.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=mexSocietat&utm_source=rss&utm_medium=mexSocietat&utm_campaign=rss