

En Marcel de La Crosa



En Marcel de La Crosa.

FRANCESC BOSCH (*)

Si la vida d'una persona són alhora moltes vides, la professional d'en Marcel s'eleva a la màxima consideració dels que vam ser atesos per ell. Ho feia des d'un restaurant de Sant Dalmai batejat amb nom del volcà que va donar vida a aquesta terra: La Crosa.

Professional al servei dels comensals, autodidacte, ben alligonat des del cor de la cuina per la *jefa* Conxi i educat per Joan Bosch com a crític culinari i assessor filosòfic, la seva exquisida manera d'atendre el client exemplificava la categoria professional reivindicada per personatges fonamentals en aquest camp com el Sr. Andreu del Fornells Park o en Pitu Roca d'El Cellar, que des de sempre han apostat per un gran servei de sala, i en Marcel era la baula perfecta que tancava el cercle íntim entre la cuina i la sala. El seu posat, una barreja de la formalitat alemanya i un català tocat per la

tramuntana, dissimulava el seu origen de Rosario, a l'Argentina. La seva complicitat amb el client era de manual; recordava cada nom i també els seus gustos i sempre, amb una voluntat de servei que amagava un punt de murri.

Molts, moltíssims serveis realitzats en les trobades de diferents grups socials com La Sèquiem o La Plèiade, que aposten per reunir al voltant d'un àpat i una sobretaula persones per compartir coneixement i opinió. Durant vint anys La Plèiade ha reunit a l'entorn de la taula de La Crosa més de tres-cents convidats que recorden i recordaran les atencions d'en Marcel. I per tots sempre serà un estel viu de la constel·lació en aquest viatge cap a l'infinit.

En aquesta setmana de dol argentí, en Marcel ha marxat a fer el darrer servei. No tingueu cap dubte que qui estarà present a la taula del Senyor serà ell.

El trobarem a faltar. I que ningú cregui que és una frase feta.

(*) en nom de La Plèiade