viure als pirineus

La Coma, cuina de sempre amb retocs de modernitat

Abril Montané | 30 de julio de 2020



Les dues generacions del restaurant La Coma.

La **Maria Dolors Haldón Capdevila** i el **Ramon Coma Clotet** s'han passat tota la vida al capdavant dels fogons del restaurant **La Coma**, un establiment de bona cuina i tracte amable i proper. Ara ho fan els seus fills, la **Mariona** i el **Marc**, que segueixen la tradició familiar amb l'esperit de sempre i nous retocs de modernitat.

Aquest mes hem fet una visita al restaurant La Coma, a tocar de Martinet, que just ara a l'agost fa 34 anys que va obrir, el 1986. Hem xerrat amb tota la família: els pares, el Ramon i la Maria Dolors, i els fills, la Mariona i el Marc, que ens han explicat la història del negoci familiar. Una història marcada pel treball incansable, la vocació de servei i l'estima per una cuina pirinenca de qualitat elaborada amb productes de temporada, els bolets, la caça i les fruites i verdures dels horts del voltant del restaurant que conrea el Ramon.

El Ramon és nascut a Ripoll i sempre ha fet de cuiner; ha treballat a Ripoll, a Barcelona, a Darnius, a Lles i la Molina, i fins i tot va tenir als dits la proposta d'anar a treballar a Suècia, però no va tenir fet a temps el permís de treball i no va poder ser. Però la vida no li va girar l'esquena, perquè temps després va conèixer la que seria la seva dona, la Maria Dolors, de Martinet i de família de perruquers. Tots dos van decidir aixecar el que avui és La Coma, i hi van treballar de valent per fer realitat el seu somni.

Abans, el terreny on hi ha el restaurant era un prat de pomeres. Van tenir l'oportunitat de comprar la parcel·la amb la sort que el buidatge del prat, el desmunt, els va sortir de franc i va ser un bon estalvi. Van veure que el lloc era estratègic, al peu de la carretera, i el moment era clau, perquè acabaven d'obrir el Túnel del Cadí, el 1984. Aquesta obertura significaria un gran canvi: la restauració aquí dalt no només viuria de la temporada d'estiu i de la Setmana Santa i alguns caps de setmana d'hivern i Nadal, i la gent d'Andorra ja no baixaria a Barcelona només per Ponts. Per això mateix, la seva clientela no només és de pas, sinó que tenen uns clients fidels que mantenen una relació especial amb La Coma, són clients de la comarca, de Barcelona, i també França i Andorra, que hi van expressament per menjar els seus plats. Alguns, més que clients ja són amics de la família.



La construcció del restaurant es va fer en tres fases, de manera que es va anar engrandint la cuina, el menjador i la terrassa, a mesura que el seu renom els feia venir més gent. “Començar de zero i sense diners no és fàcil però amb molt esforç i amb la confiança de molta gent, i d’una clientela fidel, ens en vam anar sortint i vam anar ampliant i millorant el restaurant”. Avui La Coma és un lloc de referència, compta amb dos sales força grans, amb una terrassa excepcional i amb un jardí que el Ramon manté impecable (només ell sap la feina que porta). Però les obres a les cases grans no s’acaben mai i aquesta primavera han aprofitat per fer millores en una de les dues sales de menjador.

Les ensenyances dels pares

El Marc i la Mariona, que van venir a viure a dalt del restaurant amb 9 i 3 anys respectivament, recorden com van ser els inicis, uns anys de molta feina i sense cap dia de vacances pels pares. La construcció de l’edifici la van fer entre un tiet seu i el seu pare, fent de manobres del Miquel Giménez, un home molt estimat per la família, però també tenen al cap la imatge del pare i de la mare escampant quitrà per fer el pàrquing (molt valorat per ser totalment accessible i tenir-hi vistes des de dins) i un munt de feines més. “Els pares ho van fer tot, des de posar la primera pedra fins a parar la primera taula, per arribar a avui mantenint un bon nom i sent un referent”, ens explica el Marc.

Com que el Ramon ja havia fet de cuiner a l’Hotel Martinet, al Cadí i al Mirador de Lles, el coneixien i va tenir de bon principi l’ajuda i la confiança dels proveïdors de l’Alt Urgell i de la Cerdanya, i això és un fet que encara ara, passats trenta anys, tota la família ho recorden amb agraïment. La Maria Dolors ho feia anar tot i de matins era al restaurant i a les tardes anava a la perruqueria de la mare. La Mariona ens diu que després que es morís la seva padrina, la mare encara va fer funcionar la perruqueria uns cinc anys, fins que els metges li van fer crits per treballar massa; es veu que li n’han hagut de fer més vegades, de crits, però que quan la Maria Dolors ho ha passat realment malament (com tanta gent de l’hostaleria) ha estat aquests mesos de confinament en què s’ha hagut d’estar quieta a casa.

Ara el Ramon i la Maria Dolors han deixat pas als seus fills però el restaurant és la seva vida i hi continuen anant igual. Els fills ho entenen, “són feliços aquí”, i admeten que els és una seguretat que ells, que hi han sigut tota la vida, hi continuïn sent.

> El Marc, a la cuina, dona un toc més modern als plats, però sempre seguint la línia iniciada pels pares, que és marca de la casa: cuina casolana —cargols, trinxat, carn a la brasa—, amb productes de temporada de proximitat i fins i tot propis, ja que totes les verdures i les hortalisses són del seu hort

La Mariona i el Marc han estudiat, s’han format, però sempre han estat, des de ben petits, al darrere del taulell donant un cop de mà. Tots dos formen la segona generació, però segueixen molt de prop la primera, que els assessoren amb la veu de l’experiència i, malgrat algunes divergències i xocs que hi puguin haver, sobretot generacionals, “quasi sempre veus que els has d’acabar donant la raó”, assegura el Marc. Valoren molt la decisió i l’empenta dels seus pares que, com explica la Mariona, “de zero i amb una mà al davant i l’altra al darrere, van hipotecar el pis i van engegar el projecte. Mantenir-ho és difícil, però aixecar-ho del no res encara més”.



El Marc, a la cuina, dona un toc més modern als plats, però sempre seguint la línia iniciada pels pares, que és marca de la casa: cuina casolana —cargols, trinxat, carn a la brasa—, amb productes de temporada de proximitat i fins i tot propis, ja que totes les verdures i les hortalisses són del seu hort (cada any amplien amb un de nou, i van sumant!). Al seu hort produeixen tant que gairebé tenen tomates, cebes i patates d'un any per l'altre. També fan cuina de caça —civet, cérvol, senglar, cabirol—, molt valorada per la gent de fora però també per la d'aquí, i tenen molt en compte els bolets que creixen per la zona, ja que el Ramon és un gran boletaire. Ara és diferent d'abans i, com diu la Mariona, "aquí vas empalmant temporades", perquè no te n'adones i de la primavera passes a l'estiu, a la tardor i després a l'hivern, "i ja torna a ser Nadal!", diu el Marc.

En definitiva, tots dos remarquen que la seva intenció és mantenir el negoci i, per poc que es pugui, anar-lo ampliant. Per ells, l'essència és tractar molt bé el producte, amb el valor afegit que molts dels aliments són seus o comprats a la zona.

> Ara és diferent d'abans i, com diu la Mariona, "aquí vas empalmant temporades", perquè no te n'adones i de la primavera passes a l'estiu, a la tardor i després a l'hivern, "i ja torna a ser Nadal!", diu el Marc

Respecte a la Covid-19 i les noves mesures de seguretat, ens expliquen que tenen sort de tenir tot el tros que tenen (una terrassa enorme i les dues sales) i que poden garantir a la seva clientela aquesta calma, però sí que es miren una mica espantats la crisi que sembla que vindrà, sobretot a nuclis més grans com Barcelona, i que repercutirà a tot arreu. De moment, però, després d'una aturada que ha estat molt dura per a tothom, tots quatre estan molt contents de fer funcionar els fogons altra vegada!