

L'any 1958, Francesc Baixas i Conxita Mèlich, pares dels nostres convidats, en Joan i la Núria, van obrir una petita pastisseria de barri a Barcelona. **"Des del primer dia aposten per la qualitat i les coses ben fetes i es van fent un nom dins el sector. Poc després, canvien de local i passen a unes instal·lacions molt més amples, més semblants al que és el Baixas actual."** Però en Francesc era un home inquiet i en els seus nombrosos viatges constata que cal anar evolucionant amb el temps: **"S'adona que la pastisseria pot oferir alguna cosa més, i és aleshores quan neix el concepte de cafeteria i restaurant a la primera planta del local i el servei de càtering."** Però tot això no significa perdre l'esperit i el bon caliu que oferia aquest comerç familiar: **"Lluny d'entrar en les grans lluites comercials, per a nosaltres l'important és aquell client que ve a peu, que sap on va perquè li han recomanat i sap que a casa se sentirà bé."** Malauradament, el pare va morir fa ja catorze anys i els fills van haver d'afrontar un repte de futur al costat de la seva mare, tal com explica en Joan: **"Jo estava en plena formació a les millors pastisseries estrangeres i vaig haver de tornar per fer-me càrrec del negoci. Al començament va ser una mica complicat que els treballadors que m'havien vist córrer per l'obrador en pantalons curts entenguessin que ara érem la meva germana i jo els qui preniem les decisions."** De tota manera, només va ser qüestió de demostrar una gran capacitat per fer-ho i el suport de la Conxita: **"El paper de la mare va ser molt important, per a nosaltres és un punt de referència, és una persona amb un gran capacitat per estar al capdavant d'un grup de gent i a nosaltres ens ha deixat fer encara que ella pensés que aquell no era el camí."** I la seva germana afegeix: **"Ens ha donat la possibilitat de decidir, d'agafar experiència i fins i tot d'equivocar-nos en determinades qüestions."** Del pare van aprendre moltes coses i encara les tenen molt presents, explica la Núria: **"El meu pare estimava tant la seva professió que la va voler dignificar, va treballar sempre amb alegria i amb un entusiasme que sabia transmetre als altres. Segurament aquest va ser el factor que va fer que tots dos volguéssim seguir amb aquesta feina. La millor lliçó que ens va donar va ser que el treball no havia de ser un sacrifici. 'Si vols continuar fent aquesta feina fes-ho perquè t'agrada i perquè creus que cada dia hi pots aportar alguna cosa nova', ens deia."**

President del Gremi de Pastissers durant gairebé quinze anys, en Francesc Baixas va aconseguir transmetre aquest entusiasme als companys de professió: **"Va començar a oferir als pastissers un assessorament que aleshores no tenien i junt amb el senyor Fuster va crear una escola que encara està en ple funcionament."** Pel que fa aquest tema, volem parlar de la manca de personal en el sector: **"És cert que estem en un moment de molta demanda, les escoles estan formant una gran quantitat de gent però també hi ha força joves que no volen sacrificar els caps de setmana i això és un problema."** Continuant amb el tema de la formació, la Núria ens explica el seu punt de vista sobre el tema: **"No s'acaben de dignificar les professions i això és un problema, els pares no poden enviar un nen a l'escola d'hostaleria, per exemple, perquè pensen que no serveix per a res, i això és un error. L'hi han de portar si realment aquell nen vol ser cuiner."** I continua: **"Jo sóc llicenciada en història de l'art i, en canvi, he escollit un camí professional que sembla**

**ben diferent, però penso que el bagatge cultural que tinc també és important. Es mentalitza els joves que és fonamental que facin una carrera i hi ha moltes altres coses que es deixen de banda."** En Joan pren la paraula després de la seva germana i comenta: **"És qüestió que un mateix es realitzi i se senti bé fent aquella feina, perquè així farà les coses ben fetes i amb sensibilitat, i, a vegades, aquesta sensibilitat es troba massa a faltar en la nostra professió. El que he après en aquests quinze anys ha estat sobretot a ser una persona desperta, a mirar què fan els altres, tant els de fora com els companys catalans, estar atent al que passa al voltant al món de la pastisseria, en el de la moda i en l'evolució de la societat en general, perquè tot ajuda a fer una mica millor la teva feina de cada dia."**

Tot i l'esperit i l'empenta que van heretar del pare i el fet de trobar-se amb un negoci consolidat, els germans Baixas han hagut d'afrontar força canvis: **"Pensem que aquesta etapa és diferent de la que van viure els pares en els seus inicis. Actualment hi ha molta competència, més mobilitat, el client és menys fidel i la forma de viure ha sofert una modificació substancial. La gent, per exemple, els caps de setmana els passa fora de la ciutat i això vol dir que hem hagut d'adaptar la pastisseria als dies de cada dia."** I continuen: **"Ja no podem ser només artesans, hem hagut de fer el pas de comerç a empresa i això ha comportat buscar un professional que s'encarregués de la gerència per tal que nosaltres poguéssim continuar estant de cara al client."** Tot plegat també ha significat un augment de la plantilla: **"La primera pastisseria va tirar endavant amb solament quatre persones, obrir el restaurant i la cafeteria va significar un augment de fins a trenta, i ara ja som gairebé cinquanta."** El restaurant i el càtering són dos serveis importants i per això volem que ens en parlin: **"La nostra cafeteria-restaurant està oberta de les vuit del matí a les nou del vespre i a la nit només fem sopars reservats per a grups."** Qui ens explica això és la Núria, que continua: **"Em sento molt a gust amb el tracte de tu a tu amb el client i per això li dedico l'atenció que em demana, m'agrada recomanar els plats que penso que els poden satisfer més i fer que notin que jo em poso a la seva pell."** D'altra banda i tenint en compte el càtering afirma: **"Oferim un servei complet tant per a institucions com per a particulars i intentem que tot surti rodó posant-hi molta professionalitat."** I en Joan afegeix: **"És important que coneguem els nostres cambrers i que ells ens coneguin a nosaltres, que sàpiguen quin és l'estil que volem, perquè d'aquesta manera és més senzill arribar a casa del client amb una bona coordinació."** De totes maneres, ell on se sent més còmode és a l'obrador: **"Sóc feliç creant nous pastissos i bombons especials. Per a mi és un repte que un client em demani una cosa nova, que encara no he fet mai, i que sé que és un desafiament que podré superar si m'ho proposo."**

A París, en Joan es va adonar de **"les possibilitats que ofereix el sector"** i per això afronta el futur amb molt d'optimisme, sap que la pastisseria està en contínua evolució i, com la seva germana, està content d'haver començat una expansió que els porta més enllà de les portes del seu establiment: **"Els càterings són importants i molt personalitzats, i hem començat a oferir la nostra bomboneria a indústries i hotels."** Membres de l'Associació Relais&Desserts, reben a qui s'hi acostava amb un somriure sincer.



**“La millor lliçó que ens  
va donar el pare va ser  
que el treball no havia  
de ser un sacrifici”**

**Núria i Joan Baixas** - Barcelona (Barcelonès)