

Encara no està comprovat si són els aires del Segrià o si és simple casualitat, però el cas és que la vila lleidatana d'Alguaire ha donat ja a Catalunya i al món tres destacadíssims cuiners, en Nastasi, de la Fonda Nastasi de Lleida; en Josep Lladonosa, xef de Les 7 portes de Barcelona; i en Faust Tarradó, del Marcel de Sabadell i El Cavall Bernat de Matadepera.

Aquest últim és qui ens ocupa en aquesta entrevista, i abans de res cal aclarir que ell és conegut, des de petit i per tothom, pel nom de Marcel: **“Em van inscriure al registre com a Faust, perquè així es deia el meu avi, però de sempre que m'han dit Marcel, que era el nom que li agradava a la meva germana.”** La seva trajectòria com a cuiner comença ben aviat, ja que la seva família regentava una fonda a Alguaire.

La seva mare era la responsable de la cuina i ell va familiaritzar-se de seguida amb l'ofici. Als setze anys va anar cap a França, en principi per aprendre l'idioma i fer de cambrer, però una vegada allà es va trobar amb un concepte de cuina absolutament diferent al que ell coneixia: **“Vaig veure unes cuines higièniques, clares i organitzades. Qualsevol cuina de França era més neta que els menjadors d'alguns restaurants d'Espanya. Era un concepte molt diferent... Llavors va ser quan realment vaig veure que la cuina m'agradava”.**

A partir d'aquell moment, en Marcel va estudiar a l'escola d'hostaleria durant tres anys, i després es va quedar treballant a restaurants de París. Als trenta anys va tornar cap a Catalunya i, a partir d'aquell moment, va treballar dos anys i mig en un centre recreatiu per a nens fins que va inaugurar, ara en fa quinze, l'actual Marcel de Sabadell.

En l'evolució d'aquest cuiner lleidatà podem distingir dos fases clarament diferenciades. Fins al 1985 la seva cuina va ser molt afrancesada, però a partir d'aquell moment el canvi va ser radical i va deixar les cremes de llet i la mantega per fer una cuina més nostra: **“Vaig retrobar l'oli d'oliva i molts productes típicament mediterranis que havien estat durant molt temps menyspreats. El tomàquet, per exemple, no tenia molt bona premsa, quan ben tractat pot ser molt fi. Pel que fa a l'oli, en la meua època francesa es venia a les farmàcies i quasi no es considerava apte per al consum.”**

Malgrat tot, en Marcel considera que el pas per la cuina francesa és obligatori per a qualsevol xef, ja que els anys de cultura gastronòmica que ens porten d'avantatge no són en va. Quant al nivell de Catalunya, assegura que és el millor d'Espanya, **“i ho és perquè els cuiners hem fet un esforç important per assolir el lideratge quant a la creació i presentació dels plats. Aquesta tasca ha estat doblement difícil perquè aquí no tenim la història culinària ni els productes que tenen, per exemple, al País Basc, i per tant també hem hagut d'acostumar el client a una cuina que no era l'habitual. D'altra banda, les persones que freqüenten els nostres establiments són ara també més exigents i ens han obligat a pujar el llistó.”**

Els anys de crisi han fet també la seva neteja i han posat a cadascú al

seu lloc, acabant amb tot aquell sector de la restauració que va néixer amb el boom del turisme i que sense tenir base ni ofici es van dedicar a promoure cert tipus de cuina **“que ens va fer més mal que bé. En l'altre extrem, també podem dir que s'ha acabat aquell esnobisme exagerat que s'atrevia a presentar un plat de disseny de trenta centímetres de diàmetre amb un sol cargol sense closca al mig”.**

En aquest sentit, en Marcel és especialment exigent respecte a la correcció en les quantitats: **“S'ha de procurar l'harmonia i l'equilibri entre el primer i el segon plats, tenint en compte que sempre ha de quedar una mica de gana per a les postres.”** Mentrestant, una altra conseqüència dels temps de crisi ha estat una certa ralentització quant a la creativitat, la qual cosa ha obligat a redescobrir moltes elaboracions del receptari tradicional, **“i això ha estat bo en el sentit de retrobar els orígens de la nostra cuina, adaptant-los a les tendències actuals”.**

El restaurant El Cavall Bernat, per la seva part, té salons per a convencions i casaments amb una capacitat per a unes tres-cents persones, mentre que al Marcel hi caben entre trenta i quaranta comensals. Aquest és un negoci familiar i s'ha creat una molt bona clientela, força assídua i fidel: **“El client ens coneix i confia en nosaltres. A més, cada vegada és més clara la tendència a sortir a dinar o sopar amb menys assiduitat, però buscant, el dia que se surt, gaudir realment de la gastronomia i de l'ofici d'un cuiner.”**

En aquest sentit, el xef d'aquest restaurant de Sabadell té clar que la contínua evolució i la varietat és vital per mantenir el nivell: **“Nosaltres oferim una carta reduïda i maca que varia cada dos o tres mesos, i un menú de tastet i un altre de gastronòmic per a la rotació diària de les elaboracions.”** D'altra banda, la personalitat inquieta d'en Marcel fa que es cansi ràpidament si repeteix molt un plat, la qual cosa no deixa de ser un avantatge per als seus clients, que es troben sovint amb noves sorpreses.

Segons ell, altres característiques indispensables per a un cuiner són la planificació **“per molt que la creació, la inspiració i l'art siguin bàsics al nostre ofici, la constància i l'organització són imprescindibles”-**, el convenciment en la pròpia feina, i també l'estat d'ànim: **“Tots passem èpoques dolentes, personalment parlant, i això es reflecteix en la feina. Hi ha temporades que notes que tens menys força creativa, però igualment saps que es tracta d'un clot que es pot superar. Quan realment un cuiner se n'adona que no està en condicions òptimes per treballar i que no és un problema temporal, el millor que pot fer és tancar.”**

Finalment, val a dir que el restaurant Marcel té una estrella a la guia Michelin, la qual cosa no deixa d'omplir d'orgull al nostre protagonista, però que això tampoc no li treu el son: **“No pots dependre d'aquests barems. Està bé, i més a més sense que tu ho demanis, que et considerin prou bo per distingir-te, però jo haig de seguir el meu camí i l'evolució que el meu ofici i el meu cor em demani, i això sense pensar en el que puc o no puc fer per assolir més categoria en una guia.”**



Marcel Tarradó – Sabadell (el Vallès Occidental)