

Mas Comangau és com el seu nom deixa entreveure un mas de pagès. Situat a la població de Begur, Girona, aquest petit paradís ha estat reconvertit per la família Villarejo en un restaurant-hotel. Amb una capacitat, al menjador, per acollir a més de cent persones i quatre habitacions, en l'apartat de l'hotel, Mas Comangau ofereix una àmplia i variada oferta per a tots els clients que es dirigeixen a les seves portes.

Quan Blas Villarejo, el cuiner i propietari del restaurant, ens descriu la sensació que transpiren les parets del mas sembla com si aquest indret meravellós fos el somni de tota una vida: **“La decoració l’hem feta la meva dona i jo. Tots dos pensàvem que el millor era conservar l’essència d’una masia catalana, on la pedra i la fusta en són part important. D’aquesta manera volem impregnar el local d’una sobrietat acollidora on els comensals puguin gaudir d’un àpat tranquil sense sentir-se vigilats”**.

Mas Comangau significa per als Villarejo el punt de referència en què han dipositat totes les esperances i la professionalitat de què són capaços. Família ben avinguda, el matrimoni té quatre fills, José, Juan, Ana Maria i Mari Carmen. Tots ells ajuden cada dia a tirar endavant el projecte del Mas Comangau. Aquest esforç, dur en alguns moments, els ha servit per convertir-se en una pinya forta i consistent capaç de salvar qualsevol obstacle.

Lluitadors de mena, aquesta empena té un fidel reflex en els plats del restaurant: **“Oferim al client els nostres serveis d’una manera acurada i innovadora. Volem agradar i desitgem ser els millors, per això tot el que es fa a Mas Comangau passa per un control de supervisió. Com a responsable de cuina, penso cada ingredient a l’hora de presentar el plat i ofereixo sempre productes de primera qualitat. Arribar fins aquí no ha estat fàcil i ara que hi som volem gaudir d’aquest privilegi que hem aconseguit amb qualitat i rigor gastronòmic.”**

Una carta variada té com a plats emblemàtics els calçots i una gran diversitat de peixos, com el llobarro, la rosada, el turbot o l’orada, a l’igual que un bon assortit d’arrossos. I encara que tots aquests són el buc insígnia del restaurant, en Blas fa un incís per esmentar l’assortit de gambes i calamars de Palamós que serveixen entre les seves receptes. Amant de la dieta mediterrània, creu que els àpats més rics els podem trobar a la terra.

Totes les creacions culinàries que s’ofereixen a Mas Comangau provenen de les receptes tradicionals: **“Tot l’equip de cuina pensem que la tradició culinària és la que més agrada al públic majoritari. Per aquesta raó, nosaltres plantejem els plats sempre amb un toc conegut per al client, encara que és freqüent que el cuiner sempre tingui a mà el seu secret personal e intransferible.”** Per exemple, si es prepara un bon suquet de peix i s’hi afegeix una branca de menta obtindrem un regust intens que ressaltarà el plat.

Molt sàviament, en Blas afirma amb rotunditat que la cuina no requereix un excés de temps. Segons un dels seus lemes, s’ha de fer amb amor i suavitat. Home meticulós i acurat, dedica bona part del

temps a preparar els plats que després s’oferiran a la carta, perquè el client pugui gaudir de cadascun dels ingredients que s’han utilitzat en les creacions.

Convençut des que tenia tretze anys que havia de superar-se cada dia, no ignora que la professió que ha escollit és sacrificada, però tot i així afirma amb un somriure que tant ell com la seva senyora no podrien dedicar-se a res més: **“La meva dona s’encarrega de la tasca administrativa. Per a mi la feina que ella du a terme és la més dura del restaurant i per la seva part ella pensa que la feina de la cuina és la pitjor. Així és que ens complementem. No sabriem fer res més. Estem convençuts que hem escollit el camí encertat.”**

Aquesta fermesa de caràcter es respira de la mateixa manera quan parla del client. Des del punt de vista d’aquest noble cuiner, el comensal ha après molt del món de la restauració en els darrers anys i això obliga a què els professionals s’hagin de formar constantment: **“Els cuiners sempre hem d’estar evolucionant. El plat ha de ser una faceta mòbil en la que el cuiner pugui expressar l’essència de la recepta.”** En Blas assegura que el millor per adquirir nous coneixements és la lectura, una lectura que complementa amb les innombrables hores de laboratori a l’interior de la cuina.

D’altra banda el futur de Mas Comangau està resolt pels quatre costats. Els dos fills han estudiat en escoles d’hostaleria i les dues filles s’han format en l’art de la restauració al costat dels seus pares. Enamorats de la professió, la més petita, la Mari Carmen, no oblida que els seus records més recents es remunten a les petites entremaliadures que feia als clients.

Malgrat el convenciment que la formació acadèmica és molt valuosa, el Blas comenta la necessitat d’incorporar una formació pràctica més especialitzada: **“Molts estudiants creuen que per tenir únicament un títol ja són cuiners i això és una errada. El bon cuiner s’ha de formar en la pràctica afrontant els petits obstacles del dia a dia.”**

Somrients i compenetrats, el matrimoni Villarejo recorda quan es van casar, en la dècada dels seixanta, i com poc a poc han arribat a ser els propietaris d’un dels llocs més personals de la costa gironina, tan singular i acollidor que són molts els que trien Mas Comangau per celebrar alguna data important. Bona mostra d’això són els nombrosos banquets de noces que es realitzen als salons del restaurant, un restaurant que ha optat sempre per l’honestedat gastronòmica i les bones maneres culinàries.

En Blas i el seu equip sempre estan a la disposició del client, un client que en els mesos d’estiu pot arribar de qualsevol indret del món. Un paratge inigualable i un àpat exquisit són els dos atractius del restaurant: **“Tenim molta sort de poder gaudir d’un paratge com aquest. El clima mediterrani és una benedicció per al turista i per a nosaltres.”** Amb un somriure sempre, els familiars, amics, comensals i hostes del Mas Comangau són participants de l’èxit d’aquesta família de restauradors que per sobre de personalismes forma un equip professional.



Fermina Montenegro i Blas Villarejo – Begur (Baix Empordà)