

**“Avui en dia ja no pots ser només un restaurador. Has de ser un empresari i tenir una imprescindible mentalitat de gestor.”** Amb aquesta frase, en Lluís Cardús resumeix perfectament el canvi que ha fet aquest ofici en el pas de la generació dels seus pares, també restauradors, a la seva.

Explica l'actual propietari del Mas Corts que abans, per tenir un restaurant, **“n'hi havia prou a plantar dues taules al menjador. Ara això no és suficient. Hi intervenen factors com la decoració del local, el paisatge que l'envolta, la renovació constant, el tipus de tracte, segons el client...”**

Tot plegat molt més complicat -que no vol dir pitjor- als seus ulls, que va créixer entre olles i estovalles i immers en la vida diària d'un establiment familiar típic de poble. A casa seva sempre havien tingut bar, i després restaurant. L'any 1972 els seus pares van obrir a Tiana, d'on ell és fill, L'Hostalet, i ben aviat en Lluís va començar a donar un cop de mà al negoci, rentant plats i eixugant coberts.

Poc temps després ja feia de tot, més endavant va esdevenir un expert en vins, i quan va arribar el moment de decidir-se va preferir l'hostaleria als estudis. Es va ficar de ple en la feina de L'Hostalet, després d'haver anat a fer cursos de restauració a Lausanne i a l'Escola de Sant Pol, complementats amb algunes pràctiques.

Després de casar-se, però, en Lluís va veure clar que d'aquell local no en podia sortir menjar per a tantes boques, i va optar per aventurar-se a muntar el seu propi restaurant. Començava així una nova etapa com a propietari, al capdavant del Mas Corts, a Sant Fost de Campsentelles.

Aquest establiment, que dirigeix des del 1983 amb la inestimable ajuda de la seva esposa, la Cinta González, és en una antiga masia enmig de la natura. La casa està voltada de muntanyes i té un paisatge esplèndid, d'aquells que asserenen les ànimes. Així i tot, en Lluís constata que alguns no saben treure's de sobre el neguit i les presses ni tan sols durant els caps de setmana. En els pitjors casos, fins i tot la tranquil·litat que s'hi respira pot fracassar.

Al Mas Corts, ell es responsabilitza del menjador, mentre que la seva senyora dirigeix la cuina. El restaurant es va especialitzar en un principi en les carns a la brasa i els plats més tradicionals de la cuina catalana, com l'escalivada, l'esqueixada o els bacallans cuinats. Amb el temps, però, s'ha anat donant a la carta un enfocament més modern i elaborat, sense trencar amb les arrels.

**“Per a nosaltres –assenyala en Lluís-, la cuina catalana no són només les costelles de xai amb allioli o els peus de porc, que també en fem. Combinem aquests plats amb altres que també tenen molt d'èxit i que són més innovadors, com el rap amb pinya, una creació de la meva dona.”**

Els suggeriments de la casa van canviant setmanalment i es preparen d'un dia per a l'altre, ja que, segons el propietari del Mas Corts, un dels secrets principals de la cuina és que necessita repòs: **“La majoria de plats, fets i menjats, no són bons; si avui fem unes faves no les**

**hem de servir fins a l'endemà. A molts llocs, tanmateix, no respecten aquest temps en què el plat va agafant molt més gust.”** Tant les faves com la resta de verdures i hortalisses que es poden degustar en aquest restaurant de Sant Fost de Campsentelles provenen de l'hort dels pares de la Cinta. **“És producte fresc i acabat de collir de veritat”,** recalca en Lluís, **“perquè actualment tothom s'inventa de tot per fer màrqueting i això perjudica el restaurador que no diu mentides”.**

Al menjador, ell és també dels que intenta guanyar la batalla perquè el client se senti com a casa, que té molt clar que és el que ara tothom persegueix. També defensa una restauració cuidada i professional, **“que no és sinònim d'establiment car, malgrat la gent encara s'ho pensi. Aquí, a diferència d'Europa, quan la gent veu un tros d'uralita ben tronat per tot sostre d'un restaurant, pensa ‘Oh, que típic! I que barat i que bo que és!’, però és en aquests establiments on, si fas la comparació, reps la clatellada a l'hora de pagar”.**

Divertit i amb força vèrbola, una de les aficions predilectes d'en Lluís és xerrar de motor. Malgrat que mai no trobareu a les parets del seu restaurant una sola fotografia d'aquesta gran passió del propietari del Mas Corts, ell en podria estar parlant durant hores, i és que de sempre que ha tingut bogeria per les motos i els cotxes. De fet, ben aviat se'n va comprar una, de moto, i això va permetre el seu germà petit, el conegut pilot Carles Cardús, subcampionat mundial, fer els primers passos en el món del motociclisme.

**“Era molt valent”,** recorda amb orgull en Lluís,

Ara a ell encara li queden ganes i temps per sortir a córrer amb cotxes clàssics, i com que no és fàcil trobar un restaurador que disposi de temps lliure, li preguntem el seu secret: **“La gent es queixa molt de la duresa de l'ofici, però jo crec que és igual de sacrificat que molts altres.”**

El propietari del Mas Corts confessa que és en la restauració perquè és l'únic que sap fer, i que ho va deixar un any i se'n va anar a fer de pagès, però no ho va trobar millor: **“Tot és muntar-s'ho a la mida del que vols, marcar-se uns límits. Si en comptes de guanyar-ne cinquanta et conformes amb només quaranta, pots anar tirant i gaudir d'una mica de temps per a tu mateix.”**

Com dèiem al principi, avui un restaurador ha de ser un empresari, i per al Lluís l'abocament total al negoci ja és una etapa passada, **“el que ens inculcaven els nostres pares. Abans es feia la comptabilitat del ganxo: compro, ganxo; venc, ganxo. Ara, en canvi, la idea és: compro, venc i tinc un sou”.**

Ell ho té molt clar. No vol que els seus fills, que actualment tenen catorze, deu i tres anys, passin la seva infància dins un restaurant, com va ser el seu cas: **“M'agradaria que s'aprofités tot el que jo he pogut anar construint amb esforç, naturalment, però per ara ni entren, pràcticament, al Mas Corts. Que ho decideixin quan sigui l'hora.”**



**Lluís Cardús i Cinta González** – St. Fost de Campsentelles (el Vallès Or.)