

Ara farà nou anys, exactament el setze de juny del 1989, els propietaris de Can Quim es van llençar a l'aventura d'inaugurar un restaurant sense tenir cap experiència dins el món de l'hostaleria però, això sí, comptant amb el caràcter obert i les moltes relacions d'amistat d'en Quim Pi, i amb les mans prodigioses de la Montserrat Pagès a la cuina. Fins llavors ell s'havia dedicat a la pesca -“**feia vint anys que treballava de pescador però, degut a una malaltia reumàtica, el metge em va recomanar que deixés d'anar a la mar**”- i la Montserrat regentava una botiga de llanes.

Aquell local on la mestressa de Can Quim s'havia passat tantes hores fent ganxet és ara, i després de fer-li unes petites ampliacions, un exitós restaurant de peix amb una capacitat per a unes cinquanta persones i en el que hi treballen, a banda de la Montserrat i el seu marit, els seus fills, la Mireia, que els caps de setmana i de vacances ajuda al pare a la sala -“**ella ha estudiat dret i lògicament busca una feina que tingui a veure amb el seu camp**”-, i el Joaquim, que ajuda a la mare a la cuina, i l'avi Ramon, que ja havia treballat d'ajudant de cuina a l'estació de Port Bou.

Des del principi, la cuina de Can Quim ha estat senzilla, basada en les tradicionals receptes dels pescadors de la zona. “**Quan vam començar** -explica la Montserrat-, **vam compondre una carta a base dels plats que jo ja feia habitualment per a la família i els amics. Ens vam decantar pel menjar més autèntic de la cuina dels pescadors perquè es tractava d'oferir alguna cosa diferent als clients, i perquè la meua família ha viscut del mar durant generacions i a casa sempre s'havia fet aquest tipus de cuina**”.

La fórmula va ser realment un èxit i el dia següent de la inauguració no hi havia ni una taula buida al menjador: “**La tremolor de cames que vaig tenir el primer dia no ho sap ningú. De sobte tot eren comandes i més comandes, i jo que patia per tot perquè mai havia cuinat per a tanta gent, però va anar molt bé i fins avui no hem tingut cap queixa**”. Moltes d'aquelles persones que van atribolar la Montserrat el primer dia s'han convertit en clients habituals del restaurant, i la carta, encara que compta amb molts més plats, segueix mantenint la mateixa línia.

L'arròs a la cassola, “**una mica sucós i només de peix**”, els pops amb ceba i les tallarines amb salsa de llimona han estat des del primer moment les receptes estrella, i des de fa un parell d'anys està guanyant molts adeptes la clavellada (rajada) a l'ametlla. Gràcies a aquesta última elaboració, feta amb patata tallada fina i una picada d'ametlla, al 1995 Can Quim va guanyar el premi al millor restaurant de la província de Girona, atorgat per la penya gastronòmica Bocafins. Igualment, la revista “Actualidad” de Madrid els va donar la Medalla al Mèrit Professional l'any passat i ara en fa quatre, el dia de la trobada a Sant Carles de la Ràpita del Congrés de Cuina Catalana, van presentar un arròs de congre, plat de pescadors per excel·lència, i el van escollir pel seu tast.

“**De fet** -ens explica la Montserrat-, **quan la gent em demana alguna recepta i els la dic sempre creuen que amago alguna cosa, i és que**

els plats que oferim tenen el valor de la qualitat del producte i la simplicitat en l'elaboració”. Tot això, remarca en Quim, a banda de les mans de la cuinera, que són especials per fer bo tot el que toquen.

A més de la bona mercaderia -“**a casa mai ha entrat un peix congelat**”-, la seriositat en la feina i sobretot el fet d'oferir confiança a la gent i no enganyar-la mai són, segons els nostres protagonistes, les claus perquè un restaurant funcioni. “**La gent** -comenta en Quim- **cada vegada té més cultura, s'interessa més per la gastronomia i distingeix molt millor la qualitat dels productes. Ara no pots enredar ningú i si els clients tornen a un establiment és perquè els han servit com cal**”.

Tota aquesta dedicació i feina ben feta els ha portat aquest any a ser inclosos a la guia Michelin i a la Gourmet. Això no obstant, els propietaris de Can Quim no tenen gaire fe en aquests indicadors “**i molt menys en la publicitat. Nosaltres només sortim en les publicacions de l'associació d'hostaleria perquè som associats, i ens anunciem als butlletins de les festes locals més que res per col·laborar-hi**”.

Quan la família va obrir el restaurant, i veient que el seu futur podia passar per aquest camp de la restauració, en Joaquim fill va estudiar dos anys de cuina. Actualment, a banda d'ajudar a la seva mare, s'ha especialitzat en pastisseria i confiteria. “**La veritat** -explica la mare- **és que el tema dels dolços ha tingut molt d'èxit, fem inclús assortits perquè els clients puguin provar una mica de tot. La gent quan entra i veu l'aparador ja calcula què ha de menjar, perquè li quedi un xic de gana per a les postres**”.

Encara que en Quim, si no fos per qüestions de salut, tornaria a pescar, la feina de *maître* al seu restaurant li escau d'allò més bé. El seu caràcter l'ha ajudat molt en aquesta tasca i els clients, acostumats a la seva manera de ser, li fan consultes sobre els diferents tipus de peixos i les maneres de pescar-los.

Ell, és clar, no té cap problema per explicar el que calgui, ja que com ell mateix observa “**si t'ho demanen és perquè ho volen. A més, el meu avi, en Xicu, té noranta-set anys i, pensant en la seva experiència, d'aventures i historietes per contar no me'n manquen mai**”.

El restaurant Can Quim està decorat, tal i com l'ocasió, el lloc i el menjar requereix, amb estris mariners, i l'ambient que s'hi respira és absolutament amigable i casolà. Hi ha clients de molts anys, més que clients amics, que en entrar a l'establiment van directes cap a la cuina per preguntar-li personalment a la Montserrat que els farà per dinar, “**i això sí que és realment el que compensa tota la feina i el sacrifici que comporta aquest ofici**”.

En Quim havia estat patró major, president de la confraria i impulsor del Nàutic de Llançà, la qual cosa li va servir des d'un principi per poder comptar amb una àmplia clientela potencial que en el decurs dels anys s'ha convertit en real. Tal i com diu la Montserrat, “**totes aquestes persones ens han demostrat que confien plenament en nosaltres i això representa la màxima satisfacció**”.



Família Pi Pagès – Llança (l'Alt Empordà)