

“Quan per primera vegada en Josep Pont va entrar dins d'aquella masia del segle XVI, a peu de carretera i molt prop de Santa Cristina d'Aro, el sostre estava ple de panolles secant. Era l'any 1969. La restauració es va perllongar durant dos anys i al 1971 es va inaugurar el restaurant Les Panolles.” Aquestes paraules, escrites amb motiu del Premi Nacional del Mèrit Hotelier, concedit al Josep el 1997, expliquen el motiu d'un nom tan suggerent i càlid com el de l'establiment del restaurador que ens ocupa.

Per a descobrir les primeres passes d'aquesta història, però, cal remuntar-nos al 1964, quan la família Pont regentava el S'Adolix, de Sant Feliu de Guíxols. Això no obstant, és en l'actual local on han madurat moltes de les idees que en Josep tenia en ment. Recolzat per un excel·lent equip de professionals, i estimat pel seu entorn més íntim, ha aconseguit que Les Panolles sigui un dels negocis gastronòmics més emblemàtics de Catalunya.

Ell, però, es treu importància: **“La millor targeta de presentació del restaurant són els nostres clients, si se n'ha de destacar alguna qualitat és la de la clientela que tenim. Fidels a la nostra cuina, saben que s'hi trobaran com a casa, sempre preservant el caire personal de cadascun d'ells.”**

Home seriós i meticulós en la feina, la imatge d'en Josep denota bondat i fidelitat vers la feina i el seu equip. Entre aquests destaquen en Francesc Bañeras, cap de cuina, i en Francesc Jordà, cap de sala, que figuren al costat de la família Pont des de fa més de vint anys. I si en el terreny professional el propietari de Les Panolles està ben envoltat, en l'apartat personal està igualment ben acompanyat, amb els tres fills del matrimoni.

En Joan Lluís i en Josep són uns professionals enamorats de l'art de la restauració, mentre que la Mercè, malgrat que ha escollit el camí del disseny gràfic, també s'involucra sempre que pot en el món de la gastronomia. És precisament en Joan Lluís qui remarca que darrere el projecte hi ha una persona encara més rellevant, la Mercè Parleris, la mare: **“Encara que tots els que treballem en el restaurant demostrem cada dia la professionalitat i l'amor vers la professió, és ella qui amb petits detalls li ha sabut donar el seu caire elegant, intemporal i femení”.**

Tant en Josep com en Joan Lluís, i també els dos homes forts del local, en Francesc Bañeras i en Francesc Jordà, afirmen amb rotunditat que per damunt dels personalismes són amics, de la mateixa manera que els clients que s'adrecen a les taules de l'establiment per gaudir de la bona gastronomia de Les Panolles.

Si en els seus inicis el local només servia pa amb tomàquet, carn a la brasa i embotits, amb el pas dels anys s'ha convertit en un restaurant on s'ofereix el millor de la cuina catalana. Plats com el suquet de peix, els *platillos* de vedella i pollastre, els peus de porc sense os o l'ànec amb peres són una mostra de la suggerent carta que presenta.

Segons ens diu en Francesc Bañeras, **“el client hi troba una cuina empordanesa de qualitat, i adaptada als nous temps. Cerquem no disfressar els gustos i oferir el màxim de puresa en les textures i**

les olors. Som sincers en el contingut del plat i mostrem una carta explicativa sense caure en el tipisme. Volem que el client sàpiga què menja i que estigui convençut de la qualitat del producte”. L'equip de cuina que ell encapçala aconsegueix donar aquell punt de cocció idoni per potenciar el contingut del plat.

Amant d'incorporar els productes clau de cada època de l'any, ell mateix ens descriu amb passió com el seu plat preferit són els pèsols ofegats. En canvi, en Francesc Jordà es decanta per una bona espatlla de cabrit, en Joan Lluís afirma sense dubtar-ho que, per a ell, un bon peix al forn és el millor i, per últim, en Josep ens confessa que els productes de la caça són els més exquisits.

Afables i senzills, a cap d'ells no els molesta admetre que aquesta professió els ha robat part de la seva vida privada, ja que en contraposició això els ha permès viure moments màgics i únics. Convençuts que la restauració s'ha de fer per amor, tots reconeixen que el seu cas és una mica singular, i asseguren que una de les claus de la bona resposta vers Les Panolles és l'harmonia entre el personal i el propietari.

Acollidora i contundent com només ho són les masies catalanes, a la construcció destaca la pedra i la fusta, mentre que a l'interior una decoració personal, amb dos rellotges antics i un enorme quadre modernista que presideix el saló central, acompanya les estovalles color terra i la llum baixa de les taules.

Cal dir que el restaurant està dividit en diferents parts: la nau principal, l'annex, que permet dur a terme celebracions per a un màxim de cinquanta persones, uns salons privats i una terrassa. Amb un aforament per a més de dues-centes persones, Les Panolles disposa també d'un equip, format per vint-i-dues persones, que porta treballant al local des dels seus inicis i que s'ha consolidat gràcies a una dosi de veterania aportada pels més grans i un tant per cent de dinamisme conseqüència dels joves.

És tan bona la compenetració entre tots els membres que en Francesc Jordà fa, amb un somriure de complicitat dedicat al Josep, el següent comentari: **“A Les Panolles m'he trobat com a casa, i ell és un dels millors caps que he tingut. És una persona ferma, però considerada, que tracta a tot l'equip amb el respecte i l'amistat necessaris en cada moment. Sincerament, no he marxat perquè estic convençut que com aquí no em trobaré enlloc. Tots plegats formem un gran equip. A més, el fet que tots ens coneixem fa que portem millor els petits defectes de cada un i així la integració és perfecta.”**

El príncep Felip de Borbó, la seva germana, la infanta Cristina, i el seu marit, l'Iñaki Urdangarin, el president de la Generalitat, Jordi Pujol, o noms de rellevància social com la Tita Cervera són alguns dels il·lustres convidats que s'han aplegat a aquest establiment. Això no obstant, cal afegir que l'extensa carta del local està destinada a satisfer a tot tipus de comensals, sense discriminacions. La tradició i la fidelitat són dos dels adjectius que resumeixen les claus de la continuïtat, dins del panorama gastronòmic, d'aquest excepcional restaurant que és Les Panolles.



Francesc Bañeras, Josep Pont i Francesc Jordà – Sta. Cristina d'Aro (el B. Empordà)