

El Mirador de Sant Just està ubicat a l'interior de la xemeneia de l'antiga fàbrica de ciment Sanson. Forma part d'un espai lúdic de recent habilitació que duu el nom de Walden Eight, just al costat del popular i emblemàtic edifici Walden 7. El restaurant, de forma circular, s'assenta a la base de la xemeneia, a trenta metres de terra. Damunt seu, a cent cinc metres d'alçada, s'erigeix el mirador, que tal com el seu nom indica, ofereix una generosa panoràmica de la zona. A la planta baixa i al subsòl hi ha ubicades les sales de ball o de tertúlia. En Joan Mascaró, director de El Mirador de Sant Just i familiar de la gent responsable de l'empresa que ho ha tirat endavant, explica els objectius d'aquest projecte: **"Volem fer una cosa diferent i es va presentar l'opció del Walden Eight. En aquell moment, un restaurant amb vistes panoràmiques era una novetat per a aquesta zona i precisament el factor novetat era el que ens interessava. Tot el conjunt ofereix diverses alternatives lúdiques, ja que a més del restaurant el client pot gaudir d'una discoteca en dos ambients diferents i un tercer ambient, més distès, pensat per a la tertúlia."**

I aquest home, que va estudiar a l'escola d'hostaleria de Sant Ignasi, en la branca de cuina, es va engrescar de seguida amb el projecte que se li presentava al davant. El Mirador de Sant Just li va proporcionar l'oportunitat de posar en pràctica tots els coneixements teòrics que fins llavors havia adquirit: **"De l'escola en surts teòricament ben preparat, però fins que no trepitges un restaurant no et poses al corrent del que és la professió en realitat, a banda que aquesta és una feina en la que no pots dir mai que ja ho saps tot."**

Despatxar amb els diferents proveïdors, preparar promocions atractives, atendre els clients, són algunes de les diverses facetes que en Joan desenvolupa des del seu càrrec de director de El Mirador de Sant Just: **"En aquesta feina sempre has d'estar en moviment, sempre has de barrinar coses noves."** Ell ha d'afegir una bona dosi d'imaginació a la seva gestió, per les particularitats del negoci en qüestió.

A El Mirador de Sant Just hi treballen fixes una desena de persones, entre les quals la Maria Rosa López, la *maître*, que ens dedica un somriure espontani, quan comencem a parlar d'ella, que ja ho diu tot. Aquesta dona s'ocupa de prendre les comandes, de vetllar perquè tot rutili a la sala, de la coordinació entre els cambrers, d'assessorar el client que així ho requereixi i, de vegades, d'assumir aquells imprevistos que es generen inevitablement en una feina que gira entorn del tracte amb el públic.

**"La dona *maître* és molt ben acceptada pel públic. Fins i tot, jo diria que el fet de ser dona pot facilitar la comunicació amb el client."** Amb paraules molt semblants, un gran número de persones dedicades al món de l'hostaleria han expressat aquest mateix concepte. La Maria Rosa prefereix que el client li deixi a ella la decisió de la tria. És una responsabilitat que pren amb molt de gust: **"És molt gratificant que el client em digui tu mateixa, i que, en acabar**

**l'àpat, em felicit per l'encert. A més, en general, el públic es deixa aconsellar."** Es veu d'una hora lluny que la feina li agrada de veritat. La tecnologia dels diferents nivells del Walden Eight és rigorosament moderna. El so, la lluminotècnia, tot en aquest projecte és espectacularment nou i novedós. Tot és tan jove com la mitjana d'edat del personal que hi treballa. En Víctor Villanúa és el xef del local, l'artífex de la cuina de mercat i mediterrània que se serveix a les taules de El Mirador de Sant Just: **"Ser cuiner és una manera de viure, és una professió que t'ocupa el pensament durant moltes hores del dia, perquè sempre estàs pensant què pots fer. Mentalment, són pràcticament vint-i-quatre hores al dia."**

Es pot dir per tant que ell mai no tanca la parada, i fruit de la seva reflexió constant són els plats de creació que configura, al restaurant del Walden Eight: **"Llegir llibres i revistes de cuina és una pràctica a la qual m'agrada dedicar part del meu temps, perquè sempre en pots treure idees. La decoració d'un plat, per exemple, pot ser determinant, ja que l'impacte visual és el primer que rep el client."**

En Joan afegeix que l'aspecte d'una recepta arriba a ser tan important que seria ideal poder oferir la carta en seqüències fotogràfiques, en comptes de fer-ho amb el sistema habitual de lletres: **"Descriure o definir un plat en forma de text és una cosa que s'ha de fer amb molta cura, amb gràcia."** És una bona tasca literària si es té en compte que a El Mirador de Sant Just se serveixen al voltant d'una desena d'entrants, entre set i vuit tasts de peix, el mateix nombre de receptes de carn, un menú degustació i les recomanacions del dia.

Tots tres, tant en Joan, com la Maria Rosa, com en Víctor, coincideixen en afirmar que menjar bé vol dir, sobretot, disposar d'uns productes i d'una elaboració d'excel·lent qualitat. Pel que fa a les quantitats -racions-, s'estimen en funció del plat, tot i que el client sempre marca una pauta: **"Els ingredients d'una recepta ja et marquen la quantitat adequada. El factor estètic és qui mana en la ubicació de cada ingredient en un espai determinat del plat."** Com el pintor davant d'una tela verge. Un plat blanc també és un repte.

Quant a la clientela d'aquest restaurant, val a dir que és molt diferent el públic dels migdies feiners del comensal dels vespres del cap de setmana. Els dies laborables s'ha d'incloure un ingredient discordant amb la bona taula: la pressa. Els sopars són més distesos i el client allarga la sobretaula: **"Ara hi ha molts més restaurants que fa deu anys, la gent surt molt més a menjar a fora i això vol dir que cada cop té més coneixements en aquest terreny. Fins i tot, nosaltres mateixos, que som professionals d'aquest àmbit, arribem a aprendre moltes coses dels clients."**

En Joan, la Maria Rosa i en Víctor fa més de dotze mesos que col·laboren plegats, i les seves il·lusions i els seus objectius, cadascú a la seva manera, com a director, *maître* i xef, respectivament, són ben amunt, com l'horitzó que es dibuixa paisatge enllà, i que es pot veure de manera privilegiada des del Mirador de Sant Just, al Walden Eight.



**J. Mascaró, M<sup>a</sup> Rosa López i V. Villanúa** – St. Just Desvern (Barcelonès)