

Miguel Yepes Castillo, nascut a Hellín, a la província d'Albacete, va arribar a Catalunya quan tenia quatre anys, i avui no només és el propietari i administrador del restaurant La Canasta de Castelldefels sinó també regidor de l'ajuntament del poble. Com a polític, afirma que tots els seus col·legues saben apreciar un bon menjar i que la gastronomia, sens dubte, no és propietat de cap partit.

Gourmet senzill, i home dinàmic i emprenedor, ha fet de la restauració la seva gran passió, tot i que sap que aquesta professió requereix molta dedicació. És per això que compta amb un bon equip, entre els que destaca a Santiago Barona i, com no, a la seva dona, la Maria Rosa Martí, que tot i tenir un altre negoci sempre que pot dedica una estona al restaurant.

Pare de tres fills, en Miguel se sent orgullós que tots tres demostrin un amor incondicional per l'art de la gastronomia. L'Ester, la Mireia i el Christian són la millor inversió de futur d'aquest amant de la seva independència: **"Estic convençut del que faig ara. Tothom que he tingut al costat m'ha donat suport, però he de reconèixer que moltes vegades duc a terme les coses sense consultar i amb això vull dir que no necessito el recolzament moral dels altres. Escolto les persones però si estic decidit, la faig i punt."**

Acostumat a guanyar-se la vida des dels dotze anys, en el seu currículum figuren noms com la Companyia Internacional de Wagon-lits, que portava els menjadors dels Talgo i on el nostre protagonista ocupava el càrrec de cap de sala del tren que feia el recorregut Barcelona-Genève. En Miguel va estar també al restaurant Le Montmartre i a l'Hotel Infante, ambdós de Tarragona, o al restaurant del Real Club Nàutic de Barcelona, on s'encarregava de la direcció, entre d'altres.

Com a propietari, la primera aposta forta que va fer va ser el restaurant El Julepe, després va venir El Comodín, i per últim La Canasta, que segons ens explica és un nom que prové de les bases que es posaven al plat a l'hora de servir-lo. Aquest últim ha estat el negoci més estimat pel Miguel, que se n'hi va fer càrrec en solitari l'any 1983.

"Quan assumeixo la direcció del local tinc clar que vull donar-li un aire diferent del que tenia fins aquell moment", recorda. **"Començo per adequar-lo amb una decoració d'estil nàutic anglès, amb cadires isabelines, on la il·luminació i la fusta són molt importants per donar un caliu íntim i suggerent que atregui al client. Tot plegat va acompanyat d'una carta més variada i sofisticada. A més obro tot l'any, intentant així obtenir una clientela més àmplia, però sempre de qualitat."**

Autodidacta i perseverant, considera que les noves generacions són diferents perquè les seves motivacions diàries estan marcades pel temps que viuen. Per aquesta raó, creu que les escoles d'hostaleria aporten a l'estudiant una base sòlida de coneixements que després poden aplicar en la pràctica. En aquest sentit, afegeix que l'equip de La Canasta dona el millor d'ell mateix cada dia perquè tenen com a lema cuidar el client i tractar-lo com si fos un amic.

L'oferta d'aquest restaurant està centrada en receptes de cuina

mediterrània i marinera, on el marisc és la gran estrella. Això no obstant, en Miguel cerca coses noves, com ara la caldereta d'arròs i marisc: **"Busco tasts diferents, sempre mantenint l'essència tradicional marinera. Primer penso el sabor i no m'aturo fins que el materialitzo a la cuina. Quan l'he creat demano que s'utilitzin sempre els mateixos ingredients. Els cuiners han d'acceptar el que jo dic i sempre provo tots els plats. D'aquesta manera controlo tot el procés del restaurant. Encara que pugui semblar una mica dràstic, el personal és de la meva confiança i l'entesa entre tots és fenomenal."**

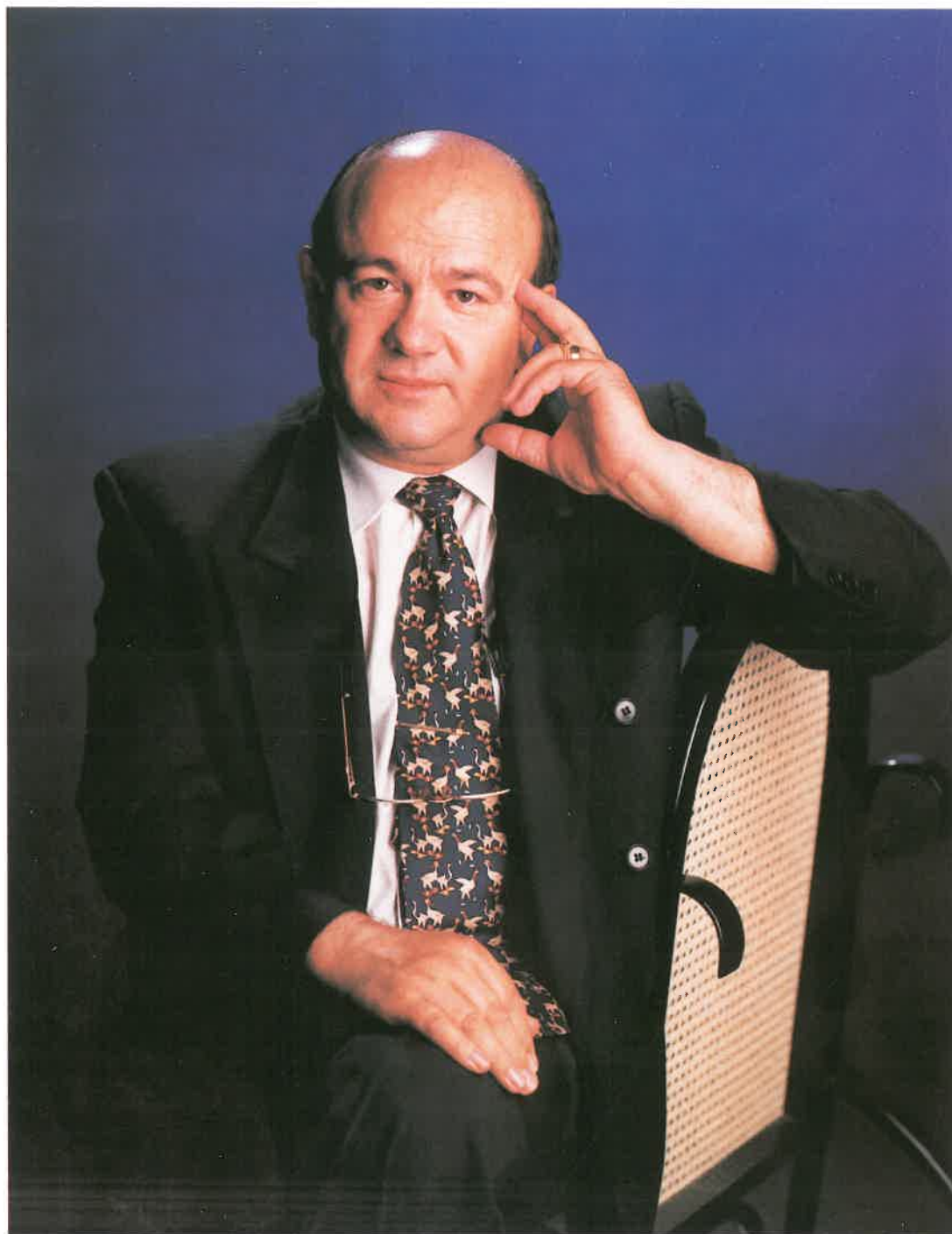
La Canasta canvia cada dia de carta, però conserva unes receptes que són l'estendard del restaurant. Són plats emblemàtics que el client coneix i que moltes vegades demana expressament, com les esparidenyes o les gambes. Precursor de la cuina autòctona de cada país, creu que s'ha de potenciar el sabor de casa: **"Fa uns anys es va posar de moda la cuina francesa però ara ja s'ha tornat a la normalitat. Cada país ha d'oferir la seva gastronomia i nosaltres tenim la sort de disposar d'una de les dietes més riques i variades de la cuina mundial. La cuina mediterrània és molt rica i natural, per això la defensaré sempre."**

Amb un aforament per a cent cinquanta persones, els clients que més s'apropen a La Canasta són executius que aprofiten els àpats per discutir l'actualitat més diversa. És clar que no ens podem oblidar de les famílies que trien aquest restaurant de Castelldefels per celebrar alguna data important. En Miguel està tan segur del seu local que comenta a tots els comensals que s'hi apropen la següent frase: **"El que li agradi del nostre restaurant digui-ho al seu amic i el que no li agradi digui'ns-ho a nosaltres."**

El propietari de La Canasta opina que la feina ben feta és el millor que un restaurador pot oferir a la gent: **"L'exclusiva del client no la té cap restaurant. Hi ha modes i mentre hi hagi competència tots hem de lluitar per oferir un bon servei, variat i concret alhora, perquè el client pugui escollir sense perdre de vista el segell de la casa. Jo intento mantenir el nivell i la qualitat necessàries perquè tothom surti content de casa meva, però des que dedico la meua vida a aquesta professió sempre he estat honest amb els meus clients i amics."**

Entre aquests, La Canasta compta amb molts personatges famosos, que han preferit el restaurant de la família Yepes per degustar els plats típics de la gastronomia marinera catalana. En Miguel destaca l'Anthony Quinn i la seva família, que van quedar enamorats d'una crema de meló que demanen sempre que van a Castelldefels, en Miguel Indurain, la Luz Casal o el difunt Xavier Cugat, que va mantenir amb el propietari d'aquest restaurant una entranyable amistat.

En definitiva, que La Canasta ha viscut moments pel record i records d'un moment, però sense oblidar mai que la restauració és una professió que demana tot el temps del món si es vol fer bé. I com que en Miguel Yepes és el primer a saber-ho, acaba onejant que ha fet d'aquesta professió la seva bandera.



Miguel Yepes – Castelldefels (el Baix Llobregat)