

Fa una pila d'anys, els dissabtes i diumenges, la gent de pagès sovint aprofitava per anar a passar el dia al nucli urbà important que els fos més proper. Quan baixaven del camp, aquella gent s'arribava fins a alguna casa de menjars a fer un mos. Allà mateix jugaven també jugaven la partida de cartes i, quan se'ls feia l'hora de tornar per anar a munyir vaques o acabar alguna altra tasca, prenien el que en deien el berenar-sopar i enfilaven el camí de retorn cap a les seves cases.

Sant Pere de Vilamajor era un d'aquests punts neuràlgics que concentraven els pagesos de les rodalies, i Can Pauet, que així li deien en aquella època, era una d'aquelles antigues cases de menjars. Hi servien peus de porc, ronyons amb cap i pota, mongetes amb botifarra, etcètera. No es pot dir que fos un restaurant, ja que ni aquest nom ni el concepte d'establiment que l'acompanya no existien a l'època, però si podem dir que l'actual Can Pau funciona com a casa de menjars des de l'any 1918.

El local sempre ha estat propietat de la família d'en Joan Bosch, el seu responsable avui en dia, i cal assenyalar que quan tenia divuit anys va deixar Sant Pere de Vilamajor per anar a fer el servei militar de voluntari. I és que el cas del nostre protagonista va resultar ben estrany. Ell va ser un dels pocs nois que va tenir la sort de poder aprofitar l'experiència per aprendre alguna cosa: a cuinar.

Tot va començar quan va ser destinat a la residència d'oficials i el cuiner en cap, que no tenia massa ganes de treballar, de seguida es va preocupar molt perquè en Joan es bellugués amb agilitat per la cuina. En un parell de setmanes, aquell home li va transmetre els coneixements essencials per començar a fer la feina.

El noi de seguida va demostrar ser un bon alumne, i havent de cuinar només per a catorze oficials, va poder treballar amb prou calma com per anar perfeccionant les seves habilitats. Com que gaudia de llibertat per fer el que volgués, va aprendre molt, malgrat soni un pèl xocant que un cuiner de la seva talla hagi començat a fer els primers passos a l'exèrcit.

Aquesta va ser la seva única escola, i amb vint anys ja es plantava al capdavant de la cuina de Can Pau. Al seu pare no li agradava massa portar la direcció de l'establiment, de manera que li va cedir a ell la responsabilitat. Així doncs, tot i la llarga trajectòria familiar vinculada al servei de menjars, en Joan pot ser considerat, com a restaurador, un autodidacte. Posteriorment, la pràctica ha estat el que li ha ensenyat tot el que sap de gastronomia i ara que ja porta trenta-dos anys treballant entre olles i fogons a Can Pau, ha esdevingut un cuiner de primer fila sense haver après l'ofici de ningú.

Can Pau intenta fer una cuina molt oberta i a l'abast de tothom. Aquesta filosofia oberturista cal entendre-la tant en el sentit d'arribar a com més gent millor com en el de ser sensible a diferents cultures gastronòmiques. **"Això sempre és molt difícil de combinar, però la nostra intenció és satisfer en la millor manera possible les diferents butxaques de la nostra àmplia clientela. Tenim uns menús molt econòmics i una carta extensa on hi ha tots els**

**productes del mercat"**, especifica el propietari. Si bé la base de la cuina de Can Pau és la gastronomia catalana, en Joan Bosch sempre és amic d'atrevir-se amb plats de totes les regions d'Espanya i provar plats diferents. **"Com que ho sé fer, si em demanen algun plat de fora de Catalunya també m'hi poso sense problemes. Tracto de tenir sempre plats de totes les regions. Els que funcionen millor me'ls quedo i els que no, passen a millor vida"**, explica.

Si per alguna cosa es caracteritza la carta de Can Pau és per la seva constant renovació. No passa cap dia sense que presenti alguns canvis i novetats. Si la carta té uns trenta plats quan és més esplèndida, d'una setmana per l'altra pot ser que entre vuit i deu hi continuïn en llista, però tots els altres ja han estat substituïts. En Joan aclareix que **"funciona molt en relació als productes que ens arriben cada dia i també en harmonia amb allò que ofereix la natura a cada estació de l'any. Fins i tot diria que no hauríem de parlar d'un o dos plats de la casa, sinó que a cada temporada tenim un plat de la casa diferent"**.

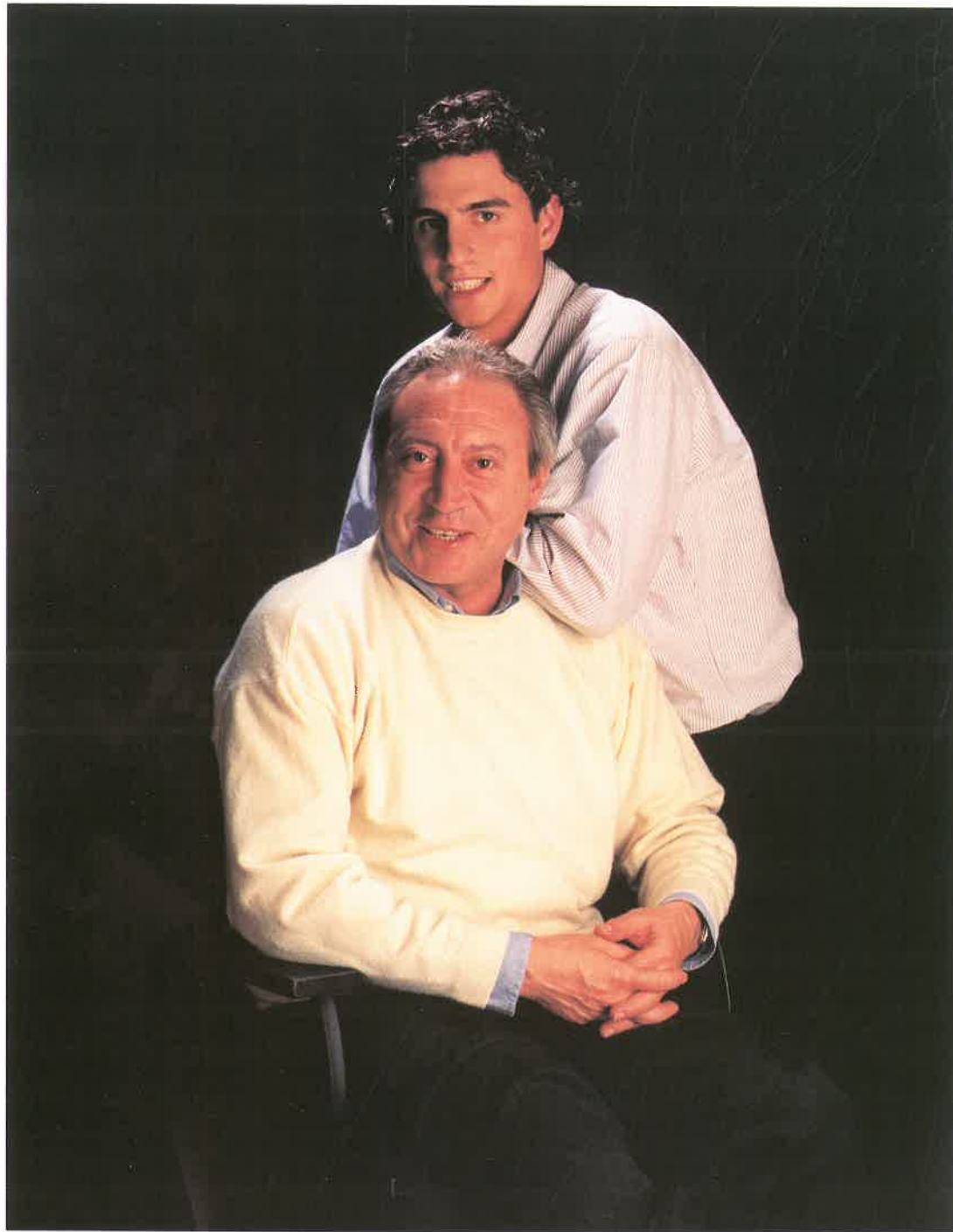
El mes de març, per exemple, el plat que més demanen els clients de Can Pau són les favetes saltejades, perquè n'és l'època adient. **"Al març la gent ve expressament a menjar-les, potser un setanta per cent dels primers plats que servim són favetes. Les preparem de moltes maneres diferents, amb amanida i taquets de jabugo, saltejades amb botifarra i alls tendres, etc... Si la gent sabés la feina que ens porta pelar-les...! Però, en fi, estar atent a la temporada de cada producte, a la meua manera d'entendre, és la forma més natural de cuinar"**, explica en Joan.

Un costum d'altres establiments del gremi que aquest restaurador no tolera és precisament que serveixin productes fora d'època. A Can Pau els productes de temporada no hi fallen mai, en tenen molts i els clients ja els esperen, perquè saben que els trobaran naturals i frescos. **"Si els espàrrecs de bosc duren tres o quatre setmanes, doncs mira, no duren més i ja està"**, deixa clar en Joan amb rotunditat.

En Joan Bosch és d'aquells restauradors que se'ls nota la passió que senten per la seva feina quan els encertes un tema que els esperona. Llavors, la conversa esdevé acalorada. Si alguna vegada aneu a Sant Pere de Vilamajor i visiteu Can Pau, us recomanem que proveu de parlar sobre bolets. De ben segur, que no us n'anireu sense recollir uns quants apunts pel vostre cistell de coneixements gastronòmics.

Qui ja ha pres bona nota de l'experiència d'en Joan és el seu noi, en Joan Bosch fill. Actualment, a part de treballar al menjador de Can Pau, també va a l'escola d'hostaleria, d'on la conclusió principal que n'ha tret és que deixa poc espai per a la cuina d'autor. Allí és l'alumne més destacat com a sommelier. Can Pau té una molt bona bodega i, ara com ara, ja disposa també d'un excel·lent conseller per a la seva carta de vins.

La continuïtat d'un Bosch al capdavant del restaurant, doncs, està garantida i el caràcter autodidacte i l'empremta del pare també semblen haver passat a la següent generació.



**Joan Bosch i Joan Bosch fill** – St. Pere de Vilamajor (el Vallès Or.)