

L'any 1907, el cònsol de Noruega a Barcelona es va fer construir a la finca de Can Jonc una esplèndida casa d'estil modernista, expressament per celebrar el casament de la seva filla. Aquella família, però, es va veure sorpresa per la desgràcia i l'esperada festa va acabar finalment en tragèdia. Poc abans de l'enllaç matrimonial, la núvia va morir. El pare i els seus van seguir tanmateix utilitzant la casa com a menjador dels diumenges durant uns anys, però finalment aquesta va caure en l'oblit i en el desús.

L'edifici va quedar per a la història com a fabulós monument arquitectònic, encara que va romandre tancat durant molts anys i el seu interior es va anar degradant, fins a quedar en estat pràcticament ruïnós. Va ser l'actual propietari de la finca, l'Alfons Garcia, qui el va reobrir després de comprar-lo ara fa deu anys. Tot i no haver-se dedicat mai a la restauració, ell ja va arreglar la casa pensant des d'un primer moment en reconvertir-la en restaurant.

L'establiment va prendre el nom de la finca, tot aprofitant que ja era coneguda a la vila d'Alella, i el set d'octubre del 1997 Can Jonc es convertia en un local culinari en funcionament. El propietari es va saber envoltar de seguida per un equip professional amb experiència en el ram: la Sònia Baró com a directora, en Benito León com a *maître*, i en Fernando Vázquez com a xef. Els tres ja havien treballat junts amb èxit en altres restaurants i oferien totes les garanties per tirar endavant el projecte.

Tot i la joventut de l'empresa, de moment els ha sortit tot rodat i des del primer dia tenen gairebé més feina de la que s'esperaven. Fins avui, els fets els estan demostrant que van endevinar la línia a seguir, i n'estan molt satisfets. La Sònia ho explica així: **“La nostra idea era fer una cuina de mercat molt ben elaborada, en un restaurant de carta i familiar basat en l'atractiu d'un marc incomparable, en el qual se sumen la bellesa de la casa d'estil modernista, la finca i la vista sobre Alella i el port de El Masnou. Hem aconseguit que la gent repeteixi després de la seva primera visita. A més a més, el boca a boca està funcionant i aquesta és sempre la millor publicitat per a un restaurant.”**

La finca de Can Jonc està situada al cim de l'esmentada vila del Maresme, i és per aquest motiu que la vista que ofereix des de les vidrieres dels seus dos menjadors és tot un luxe. Aquests són a la primera planta, mentre que als baixos hi ha les cuines i l'entrada. La casa es troba en una esplanada, a peu de carretera, i al seu voltant hi ha un immens bosc de pins, com és propi de la zona. A fora també hi ha una terrassa que està sent habilitada per servir-hi menjars.

En conjunt, aquest restaurant no és prou gran com per acollir banquets ni celebracions de molts comensals, però sí que té salons privats per fer-hi reunions privades d'empresa, i menús especials per a l'ocasió. En la decoració de l'interior, segons la Sònia, **“s'ha intentat donar una continuïtat a la línia modernista de l'exterior, però sempre fugint de la sofisticació excessiva per no caure en un estil carregós. És més aviat funcional, i amb molta fusta per tal que**

**doni calor. No hem volgut ornamentar massa la casa, perquè de natural ja té tot l'atractiu que ha de tenir”.**

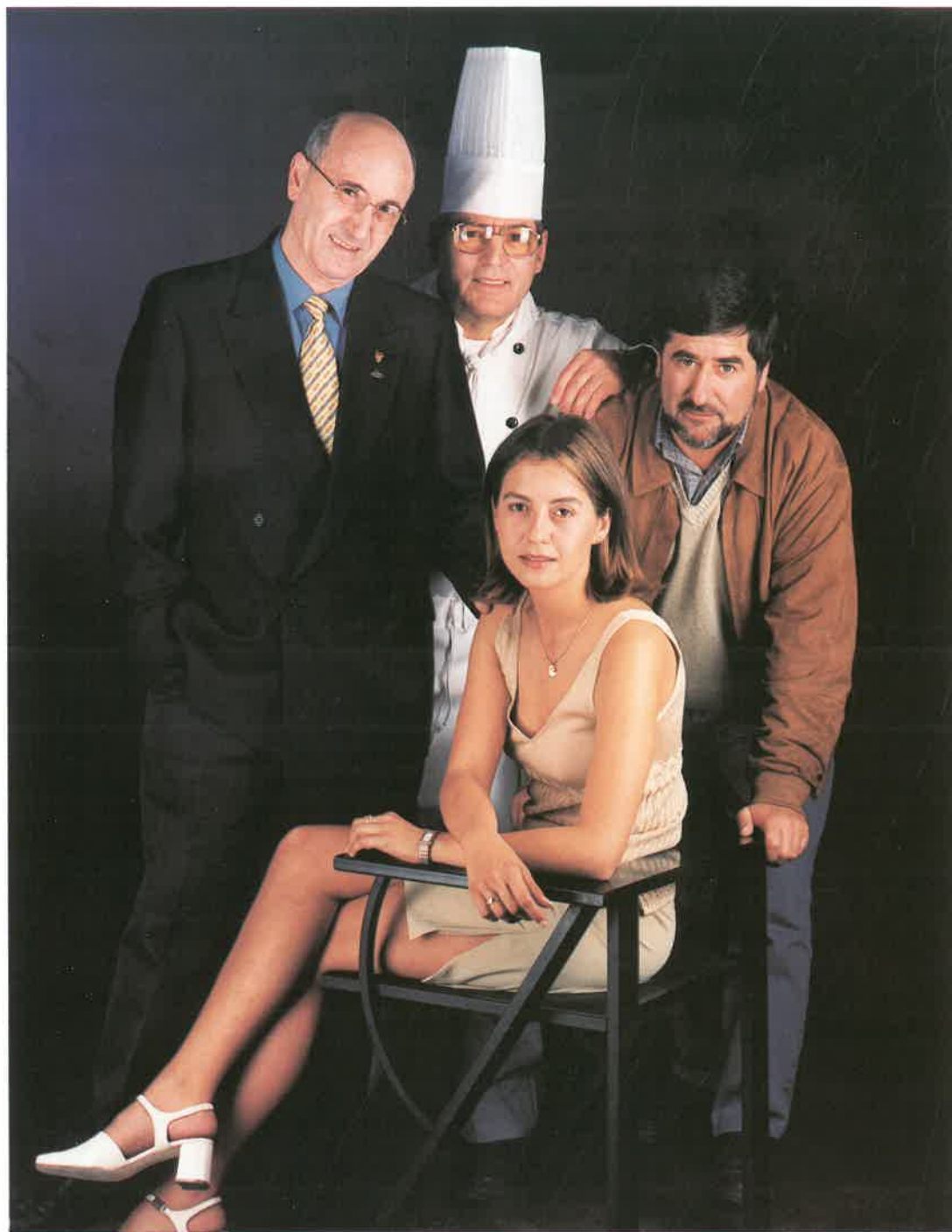
De l'arquitecte de principis de segle que va fer Can Jonc no se'n coneix el nom, una dada que no només no resta mèrit a l'espectacularitat de la construcció sinó que, en certa mesura, contribueix a engrandir l'aureola de misteri que envolta la seva història. Els veïns sempre l'han coneguda com la *casa de crocant*, perquè la seva façana està tota recoberta de pedra punxeguda i dona la sensació que està folrada d'ametlla picada. És difícil, doncs, trobar un lloc millor per allotjar un restaurant... A Barcelona, de l'edifici en diuen el *castellet d'Alella*, perquè en el cim on es troba sempre hi ha hagut fortificacions al llarg del temps.

Tot i que és aviat per triar un plat com a el més característic de la casa, la Sònia ens diu que l'*steak* tàrtar, els llagostins amb patates farcides i els peus de porc farcits són els que s'enduen les millors crítiques: **“L'steak tàrtar és una recepta que va estar de moda i després va anar desapareixent de les cartes. Nosaltres intentem prescindir, en la mesura en què ho creiem convenient, dels components negatius que té el fenomen de la moda en gastronomia. Quan es portaven els plats de disseny, que deixaven tothom amb gana, per a molts no tenia sentit seguir-la. Els nostres peus de porc farcits, per exemple, són molt esplèndids en quantitat i la gent deixa el plat net com una patena.”**

Un aspecte que cuiden molt és el de la presentació, perquè, tenen observat, afirma la directora de Can Jonc, que **“la gent ho segueix exigint, i les dones en una mesura molt superior als homes”**. Com a productes més típics del Maresme, d'altra banda, no hi falten els pèsols, cuinats amb sèpia entre d'altres maneres, els vins d'Alella o les maduixes. Les maduixes del bosc flambejades al pebre són les postres que han estat més ben acollides entre la clientela, tot i que en aquest restaurant totes són elaborades de manera casolana. Així, els agrada assegurar amb orgull que a la seva carta no hi ha res, ni tan sols els gelats, comprat a fora. És un aspecte que els omple de satisfacció i amb el que intenten marcar diferències.

Finalment, la Sònia comenta que el que més els esperona, a ella i al seu equip, és veure com la gent repeteix, és a dir, que torna al restaurant al cap d'un temps d'haver-hi anat per primera vegada: **“Quan veus que algunes persones, o grups, es van convertint progressivament en clients fixes t'adones que aquell costum de venir que estan agafant l'estàs guanyant tu dia a dia. És un dels millors estímuls per seguir treballant en una feina tan sacrificada com és aquesta.”**

S'hauria d'afegir que Can Jonc té un equip professional mixt format per catorze persones, que tot el personal ha passat per l'escola d'hostaleria, és jove i treballa amb la mateixa il·lusió que la gent responsable de l'establiment, i entre tots han sabut forjar la bona arrencada que ha tingut aquest restaurant novell d'Alella, que el mateix dia de la seva inauguració ja va superar les previsions més optimistes.



**Benito León, Fernando Vázquez, Sònia Baró i Alfons Garcia – Alella (Maresme)**