

En Manel i la Lola són els pares, en Josep, la Montse i en Xavi, els fills, i tots junts sumen els cinc membres de la família Tallon que formen part de la plantilla del restaurant Cal Tallon, de la vila d'Olesa de Montserrat, a la comarca del Baix Llobregat. El matrimoni de restauradors que protagonitza part d'aquestes dues pàgines encara té un altre fill, però aquest no s'hi dedica, al negoci de l'hostaleria.

Pel que fa a les funcions que cadascú desenvolupa a l'establiment, s'ha de dir que el pare porta l'administració del local, i que entre altres coses també s'ocupa d'atendre un sector de la sala. La seva dona i en Josep comparteixen responsabilitats a la cuina, i a més, el fill fa les compres. La Montse, per la seva part, s'està bàsicament a la sala, tot i que fa escapades a la cuina per elaborar les postres artesanes de la casa, mentre que en Xavi es mou darrera la barra i porta una empresa paral·lela de menjars.

En Manel i la seva esposa van venir a Catalunya des de la ciutat andalusa de Granada. Ell va arribar a Barcelona a l'edat de tretze anys, i va treballar a la capital catalana fins que es va traslladar a Olesa de Montserrat, on va muntar un restaurant amb el seu germà. Més tard, per circumstàncies de la vida, els germans es van separar, i el restaurador que ens ocupa va arrencar una nova empresa amb la col·laboració de la Lola primer i, més endavant, amb la de tres dels seus quatre fills. D'això fa catorze anys.

Passat aquest temps, en Manel en treu la següent conclusió: **"He de dir que, tenint en compte la competència existent, només puc fer una valoració molt positiva, de la marxa del nostre restaurant. A més, nosaltres fem la nostra pròpia investigació, des de dins de casa, i per les nostres característiques hem pogut tirar endavant la cuina d'autor, que són els plats que la meua dona i el meu fill frueixen més preparant. I el públic també els frueix, és clar."**

Quant a la Montse, que comparteix la feina a la sala amb ell, cal apuntar que va estudiar a l'escola de Sant Ignasi i que de seguida es va decantar pels temes relacionats amb la part a la qual avui es dedica professionalment: **"Quan estudiava hostaleria ja vaig veure que la branca que estava dirigida al treball del tracte amb el públic era la que m'interessava més. De fet, quan era petita treballava al restaurant els caps de setmana i llavors ja m'agradava, això."**

I és que tots i cadascun d'ells, com ha quedat dit, tenen la seva feina, i també els seus propis clients. En Josep, per exemple, quan acaba la seva tasca a la cuina, surt a atendre alguns dels comensals de Cal Tallon: **"Entre setmana, els dies feiners, el client que més tractem és el d'empresa, i per a aquest col·lectiu de directius que ens visita diàriament, des de fa molts anys, fem un menjar que no és ni carta ni menú, perquè el que volen és variació."**

És per aquest motiu, entre d'altres, que han de treballar amb els cinc sentits, per mirar de no incórrer mai en la repetició. Els clients, en qualsevol cas, els ho saben agrair amb la seva presència constant, senyal inequívoc de confiança, i això en Josep ho defineix prou

encertadament, amb les seves paraules: **"Cada empresa és un món, però com que les coneixem de fa anys, sabem els gustos que tenen i sabem per on ens hem de moure, en certa manera ja anem guiats."** Són hàbits que els faciliten la tasca, a ell i a la seva família.

Pel que fa a la relació personal, aquí sí que tot és més senzill encara. No en va, molts dels clients, tant a la Montse com als seus dos germans, els coneixen des que no aixecaven ni dos pams de terra: **"Estar a la sala no és només prendre la comanda i servir els plats a les taules; és tenir una conversa, fer broma... Per a mi és molt gratificant poder tenir aquest tracte tan distés i de confiança amb els clients."**

Ella, és clar, també té les seves taules, les seves empreses, les que la reclamen quan no hi és, igual que el seu pare i en Josep. Són com territoris marcats, cadascun amb el seu segell personal, fruit de la interrelació afectiva entre els diversos grups empresarials i els membres d'aquesta nissaga de restauradors. Quant a la Lola, s'ha de dir que no havia cuinat mai fins que va entrar a Cal Tallon. Ara, en canvi, reconeix que els pocs dies que fa festa no sap què fer, que es troba que no és en el seu element.

"De mica en mica he anat fent-me meves les quatre parets de la cuina. És una feina molt absorbent i exclusiva, però ara no voldria dedicar-me a cap altra cosa. Això no obstant, quan plego m'agrada seure a taula i que em serveixin –diu tot rient-. El que també és molt bonic és que com que hi treballem gairebé tots els de casa, quan acabem la jornada, encara que sigui tard i estiguem cansats, ens podem entaular junts i passem una bona estona." I és que la Lola, abans que cuinera, és mare, com moltes mares. Se li nota quan explica les petites anècdotes familiars.

Al Josep, per la seva part, sempre li havia agradat la cuina, de manera que va fer el seu aprenentatge en diferents restaurants d'alt nivell de Barcelona: **"Sempre estic en contacte amb persones que es mouen, en aquest nivell, i el fet de tenir el nostre restaurant orientat a un públic determinat ha propiciat la cuina que faig, una cuina creativa, àgil, que busca innovacions."** D'altra banda, aquest xef reconeix que treballar amb carta seria més senzill, probablement, però també creu que seria més avorrit.

Cal afegir, finalment, que la família Tallon és propietària també d'un oliverar, d'on treuen l'oli que després utilitzaran per elaborar els plats que veuen la llum el dia de la patrona d'Olesa, Santa Oliva: **"El deu de juny és el dia de Santa Oliva, la nostra patrona, i per celebrar la diada fem tota una sèrie de plats molt mediterranis, amb l'oli d'oliva com a protagonista. També fem un pa d'oliva que té molt d'èxit."**

Així que en Manel, la Lola, en Josep, la Montse i en Xavi són persones, són família, són professionals, i amb estudis o sense, però amb la il·lusió assegurada, tots ells empenyen junts per no ser vençuts, i ho fan en la mateixa direcció, cap a Cal Tallon, que amb només catorze anys de vida ha demostrat tanmateix, i amb escreix, la seva maduresa.



Família Tallon – Olesa de Montserrat (el Baix Llobregat)