

Casa Calvet és un edifici singular del carrer Casp de Barcelona, que data del 1899. L'artífex de l'obra, l'arquitecte català universal per excel·lència, l'Antoni Gaudí. Vet aquí perquè la Pilar Oyaga, en Robert Fuster i en Josep Estebanell van decidir en el seu moment vestir d'etiqueta el seu projecte: **"Ens va agradar la idea de fer públic un lloc que fins llavors havia estat privat"**. I, d'aquesta manera, van jugar totes les seves cartes en el seu propòsit.

Directora, *maitre*, cap de cuina i sommelier. La mateixa Pilar, la Paquita Castro, en Miguel Alija i la Mireia Rodamilans formen part de l'equip que fa possible una simbiosi singular: arquitectura i gastronomia. En aquest sentit, l'empresa sap que compta amb un risc: que el contingut pot esvaïr-se en el continent. Això no obstant, estan aprenent com esquivar aquest escull i fer que l'admiració per l'obra gaudiniana jugui a favor seu.

Segurament que només sigui una qüestió de temps: **"Per a tots nosaltres és un repte que mitjançant l'edifici de Gaudí la gent conegui la nostra cuina, i que després hi tornin. És a dir, que la nostra oferta gastronòmica passi a ser un objectiu compartit, juntament amb les visites a la casa."**

I és aquí on en Miguel entra en escena. Els seus plats han de fer recordar al públic que els visita que en aquell edifici les exquisitats arquitectòniques són l'embolcall de luxe per a les exquisitats gastronòmiques. Cal dir que ell es va iniciar en el món de la restauració quan només comptava amb catorze anys d'edat, que ha fet diversos stages al País Basc i que s'encarrega que les connotacions de Casa Calvet es perllonguin fins al paladar: **"Fa quatre anys que funcionem i hi ha molta diferència entre la primera carta i l'oferta actual. Crec que jo mateix he evolucionat molt. Ara la nostra és una cuina molt elaborada, que podríem definir com a mediterrània."**

En Miguel expressa la impressió que potser encara és massa aviat per parlar d'una cuina pròpiament barcelonina, ja que Barcelona rep productes de tot arreu, però que en tot cas és un concepte que cada cop es va dibuixant més. La Pilar considera que la capital catalana anirà adquirint personalitat pròpia, com Londres o París: **"Barcelona s'està convertint en una ciutat turística i en ben pocs anys el panorama ha fet un canvi extraordinari. S'han obert molts locals de categoria considerable."** Tots aquests establiments li han donat un estil diferent, a Barcelona. El reequilibri qualitat-preu dona al consumidor l'opció a demanar menú o carta indiferentment.

Tornant a Casa Calvet, és digne d'assenyalar, potser com a curiositat, que la sala duu el gènere femení i la cuina el gènere masculí. A fora, tot dones. A dins, tot homes. L'explicació és ben senzilla: **"Des del començament de l'empresa vam estar interessats en què hi hagués cambreres i una maitre. La raó per la qual vam prendre aquesta decisió va ser el fet que tenim molta relació amb el nord, tant amb Navarra com amb el País Basc, i allà hi ha molta tradició de les dones a la sala. A banda que actualment també hi ha molta promoció de dones, a les escoles d'hostaleria."** Els horaris de la cuina són diferents dels del servei. Els fogons reclamen moltes hores,

fet incompatible per a moltes dones, amb altres obligacions familiars. D'aquesta manera, la Paquita exerceix la seva tasca amb absoluta normalitat i desimboltura, malgrat que la seva professió havia estat reservada, fins ara, als barons. Això no obstant, el públic no s'estranya gaire de la seva presència. Ella tracta cada dia amb un ampli registre d'actituds: **"El que sí que puc dir que està molt de moda avui en dia és la pressa."** Ho diu rient, cosa que fa sovint durant la conversa.

El seu és un somriure franc, vocacional, tot i que de vegades n'ha de lluir un de professional. Són gatges de l'ofici: **"Sovint els clients em demanen que els sorprengui, i em deixen fer. Això és molt positiu per a nosaltres, perquè ens permet donar a conèixer productes que habitualment no es demanen, al restaurant. És quan la meva feina esdevé més creativa, quan tinc més llibertat per aplicar els meus coneixements."**

En Miguel, per la seva part, assenyala que el tren de la restauració s'està orientant en la bona direcció: **"Crec que s'ha fet un esforç important en aquests darrers anys per donar a conèixer els restaurants de Catalunya."** És un tot en el qual hi ha molts elements en joc, elements que tant la Pilar, com ell, com la Paquita descriuen des de la seva diferent ubicació en el plànol humà de Casa Calvet: **"S'ha notat molt la presència de les escoles a les sales, i això el públic també ho nota, i ho agraeix. Crec que la gent s'està professionalitzant en general, en totes les feines i ocupacions, i que això és bo."**

La Paquita ha estat una persona totalment autodidacta, i també la Pilar, en el camp de la direcció i la gestió d'un establiment. Psicòloga de formació, havia treballat en altres locals quan estudiava a Barcelona i a Londres. L'àmbit del restaurant –que ella considera molt ric en matisos– li ha permès aplicar els coneixements d'aquesta disciplina.

Les cuines modernes, per la seva part, han obert les seves portes de bat a bat, i en Miguel creu que és un bon senyal que els clients hi entrin: **"Quan algú hi entra és perquè vol saber d'on ha sortit aquell plat que li ha suposat una satisfacció, vol dir que la meva feina ha suscitat el seu interès."** És molt probable que no hi hagi una consciència clara del que es fa darrere una barra o darrere la porta de la cuina. Sovint, allò que no es veu no és perceptible.

La Pilar, que vetlla tots els aspectes de l'engranatge i que, reconeix, cada dia s'ha d'ocupar de coses diferents, n'és molt conscient d'aquest fet: **"El nostre ram no ha estat considerat mai com a indústria, quan som petites i mitjanes empreses en les quals hi treballen moltíssimes persones."** En aquest negoci, amb una capacitat per a seixanta-cinc coberts, n'hi tenen la seva feina catorze, de persones, en un teixit de presència discreta però que seria enyorada de seguida, si hi faltés.

En fi, que Gaudí i el restaurant Casa Calvet deixaran paral·lelismes per formar intersecció en un futur no gaire llunyà. És un somni que va prenent forma, és el compromís de la Pilar, de la Paquita, del Miguel, de la Mireia i de deu treballadors més.



Mireia Rodamilans, Miguel Alija, Pilar Oyaga i Paquita Castro – Barcelona