

La Torre de Sarrià és un conegut restaurant barceloní que fa anys havia arribat a tenir molta fama i solera, però que al final de l'etapa amb els anteriors propietaris va patir una forta davallada i va perdre el nivell de qualitat que havia assolit. Així les coses, la Cristina Peus i el Lluís Bertran se'n van fer càrrec l'any passat, per retornar-lo a la categoria d'abans, i de moment se n'estan sortint molt bé. En els seus inicis com a restauradors, l'empenta, la il·lusió i la joventut són la seva millor carta de presentació.

La Cristina és qui va reobrir realment el local: **“Després d'estudiar hostaleria i de treballar-hi una pila d'anys, vaig concloure que el meu futur havia de passar per la direcció del meu propi negoci, i des que m'ho vaig proposar les coses van anar més ràpid del que jo mateixa em pensava. Vaig començar a mirar el diari, vaig veure un anunci d'un local que em va cridar l'atenció i quan em van dir que es tractava de La Torre de Sarrià vaig engrescar-m'hi immediatament.”**

Ara ella n'és la cap de menjador i el seu company, en Lluís, és el xef, però tot plegat entès d'una manera molt flexible, perquè creuen que **“el millor és que tothom faci de tot segons les necessitats del dia i del moment. La gran sort que tenim és que ens encanta la nostra feina, de manera que no tenim cap problema per ajudar on faci més falta.”**

Com el seu nom indica, el restaurant, que funciona des de fa uns quinze anys, es troba en una torre de tres plantes a l'entranyable barri de Sarrià, i la nova etapa iniciada amb la Cristina i el Lluís ha portat una nova distribució dels pisos de l'edifici. Ara als baixos hi ha la granja, que obre només fins el migdia, i una terrassa amb capacitat per a unes noranta persones, el primer pis és pròpiament el menjador del restaurant i el de dalt és exclusivament per a ús del personal.

Al vespre és quan La Torre de Sarrià brilla amb llum pròpia, ja que la il·luminació de l'edifici realça encara més la seva elegància. La glorieta que està situada en una de les cantonades de la sala i el balcó del menjador són els dos punts privilegiats per gaudir de l'entorn. **“Sopar a l'única tauleta que hi ha en aquest balcó és un luxe per a qui aprecia la pau que omple el barri quan acaba el dia”**, diu la Cristina. La cuina que suggereix aquest restaurant té com a principal tret distintiu, respecte a l'etapa anterior, la de ser una proposta més oberta: **“L'última temporada ja no feien carta. Malgrat haver estat un establiment de primera fila, darrerament era una oferta concreta i tancada que no s'emmotllava prou a la demanda. Ara la gent està contenta una altra vegada, perquè ha vist que torna a haver-hi on escollir”**, argumenta la Cristina.

La carta ofereix una cuina catalana de temporada, que va variant amb periodicitat coincidint amb cada estació de l'any. D'aquesta manera, hi ha quatre cartes diferents, que poden satisfer els gustos dels clients segons el temps que fa i els ingredients típics de l'època. Mentre a l'hivern predominen les sopes i els guisats, a l'estiu ho fan els plats freds.

I és aquí on trobem una de les especialitats de la casa, l'amanida de

formatge de cabra: **“Aquest plat té tant èxit durant tot l'any que encara no l'hem pogut treure mai de la carta. Recordo que una vegada, quan feia poc que havia entrat a treballar aquí, jo em vaig plantejar deixar-la de fer durant un temps, però de seguida vaig veure que cada dia ens la demanaven igual i m'ho vaig haver de treure del cap”**, recorda el Lluís.

Altres preferències dels clients de La Torre de Sarrià són els pèsols de Lllaneres guisats amb cloïsses, el rap al *jabugo* i el bacallà glacejat, cuinat amb panses i pinyons. La guarnició dels plats és especialment a base de verdures. Bullides, arrebossades o saltejades, són presentades de moltes diverses maneres: **“Ens agradi o no, la guarnició és el que dóna brillantor al plat, per això ens agrada cuidar-les molt. De tota manera, és un aspecte que no volem sofisticar gens. Si alguna cosa no voldríem fer mai és precisament plats de disseny”**, diu el cuiner.

En Lluís també admet que no sap exactament de quina font es nodreix per anar renovant les seves creacions: **“Més que res, vas traient idees d'arreu on vas i tu mateix en vas fent variacions. També considero molt els suggeriments que em fan companys que treballen a l'hostaleria. L'experiència professional és imprescindible i, fins i tot, almenys nosaltres, creiem en els dies d'especial inspiració personal.”**

De moment, s'han inclinat per començar amb una carta reduïda, d'uns vint-i-cinc plats aproximadament, però que toca amb cura tot el mercat. Tenir una oferta com aquesta els permet treballar amb més comoditat, fins que puguin disposar d'una major infraestructura. Segons el Lluís, **“una bona carta ha de ser equilibrada. A la vegada forta, suau, senzilla, atraient...”** Ell i la Cristina, que és qui té més contacte amb els clients, la discuteixen plegats i l'elaboren meticulosament perquè pugui satisfer millor els clients i alhora estigui adaptada a les necessitats del restaurant.

Potser el tret més personal de l'estil que el Lluís i la Cristina saben imprimir a La Torre de Sarrià és la ductilitat envers el client, una característica que ja encaixa amb el perfil d'uns professionals joves, engrescats com ells en el seu flamant projecte. Els grups que hi van a menjar reben un tracte molt proper, i agraeixen que els propietaris s'adaptin tan bé al seu tarannà.

Sense anar més lluny, ja ha passat més d'una vegada que el menú pactat per encàrrec en un sopar de grup ha acabat capgirat i els capricis personals del moment han convertit el sopar en un àpat a mida. La Cristina explica que **“tenim uns estendards, però els podem canviar. Altres restaurants més grans tenen uns menús fixos per a grups i no els negocien, però aquí tenen l'avantatge que els donem flexibilitat. S'hi estan molt a gust i nosaltres també amb ells”**.

A l'hora de tancar tampoc no van amb presses. Els caps de setmana les tertúlies de sobretaula poden allargar-se fins a ben entrada la matinada. Passar-ho bé i estimar la feina. Aquest sembla el seu secret, que també amaga moltes hores de treball al darrere.



Cristina Peus i Lluís Bertran – Barcelona (el Barcelonès)