

En Josep Maria Sánchez Rabassa pertany a la família Rabassa de forners, amb un recorregut de moltes generacions de Vallromanès. D'aquella antiga ocupació la nissaga que ens ocupa va passar a la dels restauradors, però avui segueixen sent el forn d'aquesta vila de la comarca del Vallès Oriental, tant és així que actualment tenen la fleca al costat del restaurant, el Sant Miquel.

Aquest establiment fa trenta anys que es va ubicar a la plaça de l'església de Vallromanès. Allà, en Josep Maria s'ocupa de rebre els clients, d'atendre'ls i, sempre que ho creu oportú, d' aconsellar-los, mentre que la Margarita, la seva esposa, treballa a la cuina. En el món de l'hostaleria això no sol anar així, habitualment és l'home que s'ocupa dels fogons i la dona que s'encarrega de la sala, però al Sant Miquel han trencat una mica els motlles.

Això no obstant, podria haver estat perfectament a l'inrevés, ja que ell, tot i venir de forners, també té antecedents culinaris: **“La meva besàvia, l'avia Marieta, ja feia *catering* a l'antiga, és a dir, que preparava els àpats de les cases particulars quan hi feien alguna celebració –explica en Josep Maria-. Tinc per exemple un rebut de l'any 1929 de quatre-centes setanta-cinc pessetes, amb beguda no inclosa, d'un àpat per a setanta-cinc persones.”**

A Vallromanès, en qualsevol cas, hi ha més de mitja dotzena de restaurants, alguns d'ells, com el Sant Miquel, amb trenta i quaranta anys d'història, i val a dir que estan molt diversificats, oferint opcions ben diferents: **“Nosaltres tenim especial interès que el nostre establiment sigui ben acollidor, on la gent se senti com a casa seva. Dediquem un tracte personal als clients, que en gran part són empreses i visites de les empreses. Els caps de setmana hi ve molta gent gran, que és fidel consumidora de la cuina tradicional.”**

En aquest sentit, val a dir que l'Àvia Marieta va passar tot el seu saber a l'Àvia d'en Josep Maria, que es diu Longina, que ara té vuitanta-quatre anys i que encara és davant dels fogons, i que la Margarita va aprendre la cuina tradicional de la seva mà. A més dels plats de tota la vida, al Sant Miquel es pot assaborir també una cuina més moderna, que és la que dia rere dia treballa i elabora la cuinera més jove de la casa: **“Fins fa dos anys encara fèiem la setmana de l'Àvia pel febrer, i la volem recuperar. Les seves són receptes de tota la vida que cada vegada costen més de trobar, com la vedella amb bolets, els canelons de l'Àvia, els peuetes de porc o el cap i pota. I també hi tenim les brases.”**

La Margarita ha fet cursets i *stages* per anar-se reciclant: **“He après a fer els plats tradicionals perquè considero que no s'han de perdre, i perquè crec que és bo saber-ho fer tot, ara bé, jo faig una altra cuina. Actualment al restaurant les oferim les dues, tant la tradicional com la moderna. La cuina més moderna són plats més treballats a nivell de muntar-los, però de cuinats més senzills a l'hora d'elaborar-los. També s'ha de tenir en compte que la gent vigila més la dieta, i s'han de fer receptes més lleugeres. En els menús degustació poso plats més vistosos. Cada dia faig coses**

diferents. I hi ha la cuina de mercat. Has d'estar al dia del que es porta, com amb la roba.”

El Sant Miquel, d'altra banda, ha sofert una altra evolució al llarg dels anys. D'entrada, s'ha d'assenyalar que havia estat el bar i el casino del poble, i va ser al 1988 quan en Josep Maria i la seva esposa van creure que era el moment de donar-li una nova orientació, al local: **“Vam fer tota una sèrie de remodelacions i va ser llavors quan la Margarita va entrar a la cuina. Fa cinc anys vam obrir una glorieta tota coberta de vidre.”**

Al soterrani hi tenen el celler, i ell ha dedicat especial atenció a la carta de vins, que també ha experimentat un bon moviment: **“Jo també procuro sempre estar al dia, és un tema que m'interessa força. Hi tinc tres tipus de vins, al celler: el que em demanen els clients, el que penso que he de tenir per propi criteri i convenciment, i el que penso que sempre s'ha de tenir, perquè són clàssics o són vins molt especials que en determinades ocasions et poden demanar.”**

Els vins de nova generació de la Ribera del Duero actualment estan de moda, sobretot els de l'anyada del 1994. Només cal dir que en un any al restaurant Sant Miquel han doblat el nombre de vins. Pel que fa als vins catalans, els del Priorat han estat els que han notat un *boom* més gran. Ha estat, però, un esclat molt mesurat, retret, perquè els seus preus són importants. **“D'aquí a uns anys, qui tingui uns quants vins del Priorat a la seva bodega tindrà també una petita fortuna”**, afirma en Josep Maria.

La llenya que fan servir per a les brases, per la seva part, ve del Montseny, i els la subministra la mateixa persona des de fa trenta anys. Ells ja la demanen de solell, perquè crema millor: **“La brasa dóna un gust especial, tant al peix com a la carn, és per això que els plats fets a la brasa tenen molt bona acollida. En canvi, tot el que són receptes molt elaborades, de moltes hores, ja ha passat una mica a la història. Hi ha pocs cuiners que actualment facin aquesta mena de plats.”**

La Margarita, com ha quedat dit, vol desenvolupar la seva pròpia cuina, i apunta ara que fa set anys que al Sant Miquel porten a terme jornades gastronòmiques, amb temes monogràfics com la setmana del bolet, la setmana del bacallà o la setmana de la fruita: **“La feina a la cuina és una feina que quan hi ha aglomeracions no la gaudeixes tant. Ara, quan vas més al teu aire sents la satisfacció d'estar creant alguna cosa especial. En l'elaboració del menjar hi ha una alquímia, una química i creativitat, a part que saps que algú fruità d'allò que estàs fent i que aquest algú pensarà en qui ho ha fet. Tot plegat és molt gratificant.”**

Cal dir, finalment, que al restaurant hi treballa un equip de catorze persones i que té una cabuda per a una vuitantena llarga de comensals. Allà, en Josep Maria mai no té un no per a ningú i la Margarita, per la seva banda, surt de tant en tant de la cuina per veure com va tot, i aquest podríem dir que és el petit miracle de l'alquímia, al Sant Miquel de Vallromanès.



Margarita Puig i Josep M^a Sánchez Rabassa – Vallromanes (Vallès Oriental)