

Els germans Aguilar, en José Luis i en Francisco, nascuts a les ciutats de Badalona i de Còrdova respectivament, van tornar a ajuntar els seus camins vitals a Alella, ara fa vint anys, per brindar als amants de la gastronomia, a força d'una vocació, una professionalitat i una renovació constants, una grata sorpresa: el restaurant 1789.

El que en els seus inicis va ser una ocupació circumstancial, només per als caps de setmana, ràpidament es va convertir, per a tots dos, en aquesta vocació professional. Després del seu pas per altres establiments, van adquirir el local on treballaven des de feia dos anys per convertir-lo en l'actual 1789.

El restaurant ocupa el celler de Can Lleopard, una antiga masia, edifici emblemàtic d'Alella, l'antiguitat de la qual, segons resa una inscripció a la vista dels clients, data de l'any 1779. El canvi de nom, els deus anys d'afegit, no només es va fer perquè era una xifra més fàcil de recordar sinó que presagiava la revolució tant estètica com culinària que els dos germans Aguilar van escometre, quan es van quedar l'establiment en propietat.

En José Luis n'és l'encarregat de sala, i en Francisco desenvolupa la seva activitat a la cuina del restaurant. El primer s'ha format en la difícil especialitat de sommelier -escoles oficials de tast, cursos de *barman* i cocteleria-, arribant a formar part, actualment, d'un comitè de tast de vins de la Generalitat de Catalunya. Això no obstant, en José Luis no és un teòric, per bona que hagi estat la seva formació, la solidesa de la qual sempre demostra, allà al 1789.

**“Avui en dia el sector s'està professionalitzant molt. La figura del sommelier cada vegada és més habitual als restaurants. El que aquest fa és adequar la bodega, condicionar la carta de vins, conservar-los i fer recomanacions al client en aquest aspecte. Considero la preparació rebuda com a molt positiva, i així ho he pogut comprovar al restaurant. A més, un seixanta per cent del curs són classes pràctiques”,** apunta en José Luis.

Els seus clients saben que els seus consells passen de la més pura ortodòxia a les més originals adequacions de la seva nodrida bodega als gustos dels comensals, per personals que aquests siguin. Se li agraeix, a més, que mai no pontifiqui, risc sempre latent, sinó que la seva recomanació sigui fluida i espontània. I ja no parlem dels còctels que prepara al 1789...

En Francisco, que va començar treballant a diferents establiments de Barcelona i que als principis del restaurant atenia la sala juntament amb en José Luis, va encaminar per la seva part la seva activitat cap a la cosa culinària, tot i que no ho havia fet mai, i de la mateixa manera que el seu germà no només es va confiar de la seva pròpia intuïció. Ell també es va formar adequadament mitjançant diferents cursos -amb en Josep Lladonosa, per exemple- i lectures, i va assimilar l'ensenyament rebut de prestigiosos xefs francesos.

Amb això en Francisco va assentar una sòlida base professional a la qual ha afegit la seva pròpia iniciativa i esperit d'innovació, aprofitant sempre que pot les oportunitats que se li presenten per millorar la seva

feina al 1789. El resultat és a la vista a les taules del seu local: plats imaginatius, sustentats en una qualitat de productes que satisfà al client més exigent. La seva *foie*, per exemple, seria firmada com a pròpia pel xef francès de qui ell en va aprendre la recepta, ara fa quatre anys.

Des dels seus començaments, en aquest restaurant d'Alella s'han elaborat els plats a partir d'una base de gran solidesa, l'excel·lència de la matèria primera que s'hi fa servir. No hi ha en aquest sentit preocupació pels costos: el producte ha de ser el millor i així és. Des de l'inicial cuina de mercat, amb plats de temporada com la caça i alguna novetat de tant en tant, l'oferta de l'establiment ha anat ampliant-se i actualment toca molt el peix.

Amb la certesa que era necessari oferir una línia alternativa al que es podia trobar als negocis de restauració de la zona, excel·lents peixos, mariscos, bacallans i carns es presenten al 1789 ja en *carpaccios*, *steaks* tàrtars o a la sal, o en elaboracions més sofisticades. Tot plegat ha propiciat, juntament amb l'atenció d'en José Luis -Déu n'hi do mantenir l'adequada i ben nodrida bodega-, una sorprenent fidelització de la seva clientela: dinars de negocis, grups d'amics o famílies els caps de setmana i parelles al vespre, ja que el local té racons molt, molt íntims.

El marc del restaurant mereix per si sol una menció a part. La sorprenent combinació dels antics murs i arcades de la bodega de la masia amb una decoració moderna, sòbria i funcional, suposa un contrast que crida l'atenció de tothom que hi entra. L'encertada distribució, així com l'original il·luminació, que han vigilat molt, configura espais acollidors i individualitzats, sense la molesta proximitat entre taules que tant es dona en altres establiments, entestats en la màxima rendabilització de l'espai disponible.

Les diferents zones, que faciliten la comunicació existent entre els germans Aguilar i els seus clients per l'espai suficient que hi ha entre taules, voregen el viver, on les llagostes i els llamàntols esperen el seu destí final, el plat, desplaçant-se amb parsimònia. La capacitat del 1789 és per a unes setanta persones, al servei de les quals hi ha l'equip de cinc professionals de l'establiment.

Les afirmacions d'en José Luis i en Francisco estan en línia amb el que ha estat i és el seu quefer professional en aquest restaurant d'Alella: **“La nostra professió està experimentant un boom considerable. Gairebé es pot dir que avui en dia a totes les famílies hi ha algú que se sent atret per la restauració. Les escoles estan plenes d'alumnes que es preparen per a una professió que requereix entrega i sacrifici. Seran aquestes noves generacions les que mantindran alt el pavelló de la restauració per a benefici de tots, sobretot dels clients.”**

En efecte, tenen raó. Aquesta és la via que els dos germans Aguilar, en José Luis i en Francisco, van triar ara fa vint anys i que ha cristal·litzat, en un racó d'Alella, on van convergir per unir els seus esforços, en un projecte comú, en una gratíssima sorpresa. És el restaurant 1789.



**José Luis i Francisco Aguilar** – Alella (el Maresme)