

Situat al peu de l'aigua, en plena platja del Garbet, al costat de les poblacions de Colera i Figueres, el restaurant El Garbet és el fanal gastronòmic que il·lumina a tot el que s'apropa a aquest paratge. Solitari i acollidor, gaudeix d'una de les vistes més privilegiades del litoral gironí. L'Antònia Boada i el Baltasar Pascual són els actuals propietaris d'aquest local mariner. El pioner del negoci va ser el pare d'ella, l'Álvaro Boada, que va lluitar per treure'l endavant recolzat sempre per la seva família.

Com assegura la seva filla, **“els primers anys vaig ajudar els meus pares en la difícil tasca de donar les primeres passes del que aleshores només es podia considerar un xiringuito. Vaig aprendre l'art de la restauració amb ells i encara recordo els bons i mals moments. Tot i que havíem de demostrar en cada situació la nostra vàlua en cap moment vam dubtar i el temps ha demostrat que teníem raó. Quan veig ara El Garbet em sento orgullosa pel que s'ha fet”**.

Dona decidida i sincera, l'Antònia va compaginar durant molts anys la vida familiar amb la feina del restaurant. Mentre que el seu marit passava tot el temps a Mallorca, per motius professionals, ella es desplaçava a la platja del Garbet per poder ajudar a la seva família en el complicat negoci de la restauració. No va ser fins a l'adolescència dels seus fills que va prendre la determinació d'anar a viure a Colera amb el seu marit i els nois, el Javier i l'Àgueda.

“El meu marit i jo”, explica, **“vam creure que un canvi en les nostres vides seria el més adient. No podia estar més temps separada de la meva família i vam creure que venir aquí i encarregar-nos del restaurant era la millor solució. Tant el Pascual com jo estàvem relacionats amb el món de l'hostaleria i la restauració i ens vam fer càrrec de El Garbet convertint-lo en el que és en l'actualitat. De tot això fa vint anys”**.

El Baltasar encara recorda els inicis a l'Hotel Ritz de Barcelona, quan amb prou feines tenia quinze anys. També va treballar al Bahía Palace de Mallorca, on sempre en quedarà constància, a través dels seus germans. **“Nascut a Segòvia ha estat el padrí i organitzador de El Garbet, sense ell no s'hauria produït la transformació del petit local de platja en el restaurant sofisticat d'avui en dia”**, assegura l'Antònia. La nissaga familiar continua la tradició i els dos fills del matrimoni Pascual han heretat l'amor per la gastronomia. D'aquesta manera es pot dir que El Garbet és en mans d'una tercera generació de restauradors, i encara que el futur passa per continuar fent les coses ben fetes, creuen que les escoles d'hostaleria i restauració són importants perquè ajuden a les noves generacions a estar més preparades professionalment.

Tant ells com la seva mare han visitat diferents cuines europees per aprendre altres maneres de fer, i després aplicar-les a l'estil del país. Algunes de les postres que se serveixen a El Garbet són obra del Javier, que va passar quatre anys a França formant-se en les millors cuines gal·les. Exemples d'això són la crêpe de taronja, la sopa de préssec o les figues plenes de gelat.

L'Àgueda, per la seva part, ha estat clau en tota la trajectòria de El Garbet. Els anys de dedicació i constància, conjuntament amb una continuada formació, l'han feta ser un testimoni de professionalitat. **“Persones que han treballat amb ella opinen que a la sala sempre mostra el seu millor somriure al client, i a la vegada aportant una gran seriositat al servei”**, diu la mare.

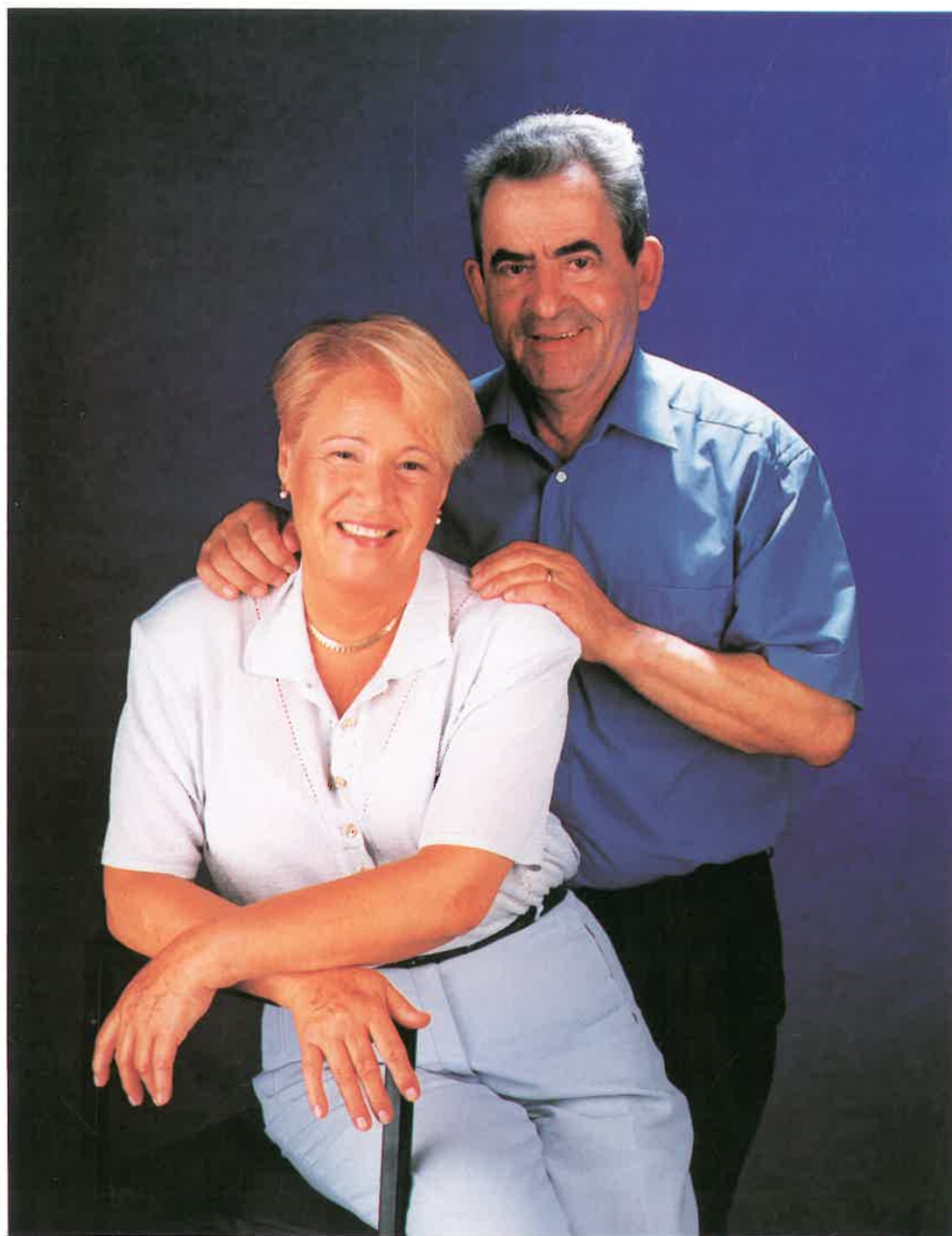
En definitiva, que el treball dels quatre membres d'aquesta família ha fet possible que tot aquell que s'asseu a la seva terrassa o al seu saló pugui veure un equip que sempre ha donat bons fruits, i comprovar que la millor recepta amb la qual atenen als comensals és la de l'amor per aquesta noble professió de la restauració. Tanmateix, no només els familiars propers tenen un lloc en la història d'aquest emblemàtic restaurant català; persones com en Peter Sellerman i l'Encarnación Gutiérrez han jugat un paper fonamental en el dia a dia de El Garbet.

La seva propietària ho explica amb més detall: **“En Peter és un dels millors amics de la família, va estar al meu costat en els primers moments del restaurant i va facilitar-me les coses quan jo era molt jove. Va donar-me tot el suport moral que necessitava. Tant ell com la seva dona són dues persones que m'estimaré sempre, i una altra que no ens ha deixat de banda i que podem dir que és la nostra mà dreta és l'Encarnación. Sempre ha ajudat al restaurant sense importar-li ni com ni quantes hores havia de dedicar-nos, per nosaltres és com de casa.”**

D'altra banda, val a dir que l'Antònia i el Baltasar poden estar orgullosos de no haver perdut l'encant que caracteritza a tot aquell que fa de la seva professió l'amor de la seva vida. Tant els homes de negocis com les famílies que s'apleguen al voltant de les taules del restaurant per degustar la variada carta que s'hi ofereix són conscients del tracte personalitzat del que són protagonistes.

Els plats més característics de El Garbet són el peix i el marisc fresc, com el llamàntol, la llagosta, l'orada i el llobarro, entre d'altres, tots servits d'una manera acurada i tradicional: **“Nosaltres oferim un menjar tradicional català i mariner alhora. El nostre suquet de peix s'elabora com ho feia el meu pare, que era pescador, i el bacallà el fem a l'estil de la mare del Baltasar. Intentem mantenir els orígens culinaris dels plats preservant d'aquesta manera els ingredients d'abans per mantenir aquell punt de tradició que converteix la nostra gastronomia en un mirall del passat.”**

Així doncs, el que va començar com un simple xiringuito s'ha convertit avui dia en un homenatge a tots els plats de la gastronomia catalana de mar, on la presentació és molt important: **“Tot es fa amb molta estima, sabent que cada dia s'ha de lluitar per oferir al client el millor. I sobre tot quan fas el que vols i ho fas per amor no recordes els mals moments. Aquesta feina s'ha de fer perquè es desitja i s'ha de tenir la humilitat per reconèixer que t'has de sacrificar per ella. Els meus pares, la meva cunyada i en general tothom que ens envolta estem molt orgullosos de ser els protagonistes de El Garbet.”**



Antònia Boada i Baltasar Pascual – Colera (l'Alt Empordà)