

Amb vint-i-set anys ell i vint-i-vuit ella, l'Òscar Garvín i la Montserrat Pastor són uns dels propietaris més joves d'entre tots els que conformen aquest viatge literari pels restaurants de Catalunya. El pare de l'Òscar és un reconegut cuiner, que compta amb un ampli currículum, i que després de treballar tota la seva vida en diversos restaurants es va llençar a l'aventura.

Ara fa dinou anys va inaugurar el seu propi negoci, un petit establiment d'unes setanta-cinc places i, comprovats els bons resultats, nou anys més tard el matrimoni Garvín va obrir El Bodegón, un projecte molt més ambiciós i amb una capacitat per a dues-cents seixanta persones.

Actualment, com ha quedat dit, són l'Òscar i la Montserrat els que s'encarreguen plenament d'aquest negoci, situat a Empúria-brava, i malgrat la seva joventut no els manca experiència per desenvolupar amb la màxima eficàcia la seva tasca. De fet, ella també prové d'una família d'hostalers, i un cop acabats els seus estudis va estar treballant durant cinc anys en un hotel, on feia les funcions de supervisora.

Després, en conèixer l'Òscar, i tenint clar que l'hostaleria era el que els agradava als dos, van decidir que el millor era treballar junts: **"Aquest és un sector en el que estàs moltes hores, caps de setmana, dies de festa... És molt absorbent. Quan formes una parella és necessari que els dos estimin la feina, que els agradi i que la comparteixin, sinó és molt difícil entendre's."**

Així doncs, llevat de la feina pròpia de la cuina, per a la qual tenen un xef contractat, la Montserrat i l'Òscar organitzen plegats el funcionament del restaurant, des de les compres a les relacions públiques, passant per totes les tasques de coordinació de personal. La seva edat els va causar al principi algun problema amb subordinats més grans, però el bon caire que han imprès en les relacions amb els treballadors ha acabat amb aquest tipus de malentesos.

La clau de la fama de El Bodegón és, segons ens expliquen, una bona cuina elaborada a base de productes de qualitat i el caràcter dels que atenen directament als clients. **"Quasi diria -comenta la Montserrat- que en un seixanta per cent l'èxit d'un restaurant recau en el tracte que es dona als clients. S'ha de ser simpàtic, amable, atent, i tot això treballant en un estat de contínues tensions i estrès"**. En un altre ordre de coses, la netedat tant del local com de les persones, la bona organització i el marc, tant a nivell interior com exterior, també hi influeixen de forma decisiva.

La clientela del restaurant de l'Òscar i la Montserrat és molt fixa pel que fa a la reincidència, però molt variada també: **"Tenim tanta gent nacional com estrangers, amb la característica comuna que un setanta-cinc per cent són propietaris de vivendes. Em refereixo que no es tracta d'un turisme estacional i esporàdic que un any estiujeja a Salou i l'altre a Sitges. Són gent fixa que ve cada any tres o quatre vegades, i si no són ells els que ocupen la casa hi envien familiars o amics, i sempre amb la referència d'on poden anar a dinar, comprar o divertir-se."**

La seva reputació ha atret també fins a aquest racó d'Empúria-brava

a molts famosos com la Nina i el Miquel Cors, Luis del Olmo, Xavier Sardà, Sancho Gracia, jugadors de futbol, i alguns, com per exemple Lorenzo Quinn, han repetit tantes vegades que fins i tot s'han convertit ja en amics personals del matrimoni Garvín. Així com hi ha molts restaurants que tenen llibre d'honor per a aquestes ocasions, a El Bodegón el costum és la de fer una foto, demanar una dedicatòria, emmarcar-la i penjar-la com a prova fefaent de la visita de totes aquestes celebritats.

L'establiment resta obert tot l'any, malgrat que a l'hivern Empúria-brava queda força buida, **"però com que la majoria de locals tanquen, els que quedem treballem bastant bé"**. D'altra banda, entre els propietaris dels restaurants de la zona hi ha bona entesa i fins i tot ara s'està impulsant una associació de comerciants que durà a terme diverses activitats i promocions conjuntes.

Pel que fa a la cuina pròpiament dita, i com la majoria de restauradors, els propietaris de El Bodegón opinen que el nivell gastronòmic de Catalunya, i d'Espanya en general, és dels més alts d'Europa. La cuina basca concretament la percep l'Òscar com la millor del país, mentre que la Montserrat opina que tot és qüestió de gustos: **"El que passa és que la cuina catalana i la basca són molt diferents, però les dos estan a molt alt nivell"**.

El xef de cuina del seu restaurant prepara plats de tot tipus, amb una marcada tendència a elaborar tot amb productes de la terra: **"A França, per exemple, ens porten vint anys d'avantatge respecte el tema del màrqueting i és per això que el gran públic ha estat molts anys pensant que els vins, els xampanyes i els menjars francesos són els millors, però això s'ha acabat i ara tenim clar que els nostres productes no tenen res a envejar de ningú. A casa s'ofereix una cuina molt variada, ben elaborada i treballada amb productes autòctons, catalans i de la resta d'Espanya."**

Quasi tan important com els propis plats és a El Bodegón el pa de pagès torrat, servit amb all, tomàquet i all i oli: **"És una cosa molt nostra, de la zona, i que agrada molt a la gent. De fet, si alguna vegada no el servim, els clients ens ho reclamen ràpidament."** Tampoc no hi ha dinar o sopar que no acabi des de fa uns anys amb el típic *xupito*, la qual cosa ha desterrat de les prestatgeries els tradicionals estomacals i licors d'herbes.

Quant a les hores de servei, els Garvín ens expliquen que un dels grans avantatges dels clients estrangers és que sopen molt d'hora. Segons comenta l'Òscar, **"els turistes comencen a sopar a les set i s'estan fins les deu o quarts d'onze. A aquella hora ja s'ha acabat el futbol i llavors vénen els del país, a El Bodegón"**.

D'altra banda, i malgrat tenir-ho tot prou ben organitzat, s'han trobat més d'una vegada amb la inevitable taula de penques que ha marxat o ha intentat marxar sense pagar. La Montserrat recorda una anècdota de l'estiu passat, quan uns italians tenien molt ben estudiat com no pagar, però els van enxampar: **"El tracte continu amb la gent t'ensenya molt, i arriba un moment en què només veure entrar el client ja saps perfectament com reaccionarà, quin tipus de persona és."**



Òscar Garvín i Montserrat Pastor – Empúria-brava (Alt Empordà)