

L'equilibri entre la matèria primera, la percepció dels sabors i el disseny són els tres punts essencials per a aquest enginyer reconvertit en restaurador. En Joan Corominas i la seva senyora, la Mercè Vidal, són els propietaris del restaurant-hotel Masia del Cadet, enclavat a l'Espluga de Francolí, a la comarca de la Conca de Barberà, enmig d'un paratge tan significatiu com són les muntanyes de Prades i el triangle arquitectònic dels monestirs de Vallbona, Santes Creus i Poblet.

Aquesta edificació del segle XVIII porta vuit anys delectant totes aquelles persones que decideixen allotjar-s'hi o fer un bon àpat en els seus salons. En Joan ens explica que tot i mantenir la decoració pròpia de les masies d'aquell temps s'ha equipat amb els millors i més moderns serveis: **"Degut a la proximitat amb el monestir de Poblet, que està a un quilòmetre, hem mantingut l'esperit i el disseny de tota la zona. La taulada està pintada a mà, les persianes són de corda i hem conservat les voltes del sostre. Tot i que l'hem feta nova, aquests petits detalls s'han de preservar, però, per exemple, a l'interior tenim ascensors, calefacció i oferim unes instal·lacions modernes i de categoria."**

Convertida doncs en una construcció del segle XXI, la Masia del Cadet ofereix un restaurant amb un aforament per cent persones i dotze habitacions, juntament amb els més de cinc mil metres quadrats de terreny que l'envolten. És per aquesta diversitat en l'oferta que molts homes de negocis trien el local per fer dinars de negocis i que molts repeteixen després, ja amb les seves famílies, per passar-hi un cap de setmana a les habitacions de l'hotel, de descans. Són la mena de clients que per sobre de personalismes cerquen un ambient tranquil per passar una estona desconectats de les grans ciutats.

La proximitat amb el monestir també nodreix de persones el restaurant i l'hotel, que té obert tots els dies de l'any exceptuant algunes dates del mes de novembre. **"Des de l'ajuntament i individualment molts restaurants de la zona intentem potenciar tota la Conca de Barberà. És una terra desconeguda per a molta gent però que té paratges tan fantàstics com la Cova de Ballmany i, com no, el Monestir de Poblet. A tot això s'ha d'afegir els molts esports d'aventura que s'hi poden practicar. És un indret ideal per al turisme rural"**, assegura en Joan.

Entregats per complet a la Masia del Cadet, tant la Mercè com ell pensen que han pres la decisió adequada, i tot i alguns paranys caciquistes que han hagut de patir estan convençuts que el seu plantejament assegura la qualitat i això és sinònim d'èxit. Ella és l'encarregada de la cuina i el seu marit s'ocupa de la direcció i gerència, encara que tots dos intenten combinar la tasca professional amb la faceta personal. Són pares de tres fills: el Joan, que s'ha dedicat professionalment a la política i les lleis, la Mercè, amant de la psicologia i l'ensenyament i la Montserrat, l'única que demostra un cert interès per la restauració.

L'alt nivell gastronòmic de tots els plats, afirmen, és degut a la qualitat

dels olis que utilitzen i les matèries primeres que serveixen, per a una carta variada que contempla exquisitats senzilles com els cargols dolços i coents, els peus de porc amb bolets o el confit i magret d'ànec, clars exponents de la cuina catalana de la Masia del Cadet. L'equilibri de sabors i un bon paladar acaben de potenciar els menjars de la carta.

Tot i que el Joan creu en el disseny, està en contra d'aquells que sota l'excusa de la modernitat serveixen racions que semblen més de mostra que àpats de veritat: **"El menjar ha de tenir la seva justa mesura. No podem embafar els clients, però tampoc podem deixar-los amb gana. L'equilibri ha de ser complet. Nosaltres volem que els plats siguin atractius per les formes i els volums, a l'igual que pel color i el sabor, però per sobre de tot la qualitat és la que impera. Els nostres clients saben que a La Masia del Cadet servim el bo i el millor."**

En aquest sentit, cal apuntar que sempre que poden ofereixen receptes fetes a casa, com l'emblemàtic codonyat que a casa dels Corominas està elaborat per ells mateixos, i que encara que no utilitzen la crema de llet com a ingredient per a la seva cuina hi ha unes postres, com són les figues al Grand Marnier, en què sí que la fan servir, per lligar la salsa.

Correcte i tranquil, en Joan diu tanmateix que els nervis van per dintre, però gràcies al seu bagatge professional aquest vallessà de naixement ha après a tractar el client amb la més gran de les atencions, i amb discreció. D'aquesta manera, els hostes que s'allotgen a l'hotel poden estar segurs que la seva preuada intimitat està assegurada en mans dels membres de la família de la Masia del Cadet.

D'altra banda, i encara que afirma que la peça clau de la cuina és la seva dona Mercè, els seus ulls deixen entreveure una complicitat compartida i assegura que molts dels plats freds passen per les seves mans. Sobri de raonaments, en Joan creu que un restaurant és un espai on la gent va a gaudir d'un bon menjar, però també que alhora és un indret on s'hi couen moltes altres coses: **"Els restaurants s'han convertit avui en dia en un dels llocs on es tanquen negocis i s'estableixen relacions. Per aquest motiu el client ha de sentir que no està vigilat, però sí atès. Sempre que puc acomiadao les persones: considero que un bon tracte, sempre discret, és un dels millors ingredients d'un establiment com el nostre"**.

Finalment, i a favor de les escoles de hostaleria, creu que arribar a ser un bon professional no depèn del lloc on s'hagi estudiat sinó de la predisposició que es demostra a l'hora de fer la feina. Quan parla del temps que li dedica a la professió i dels obstacles que han hagut de superar, el propietari de la Masia del Cadet mostra un cert to de ressentiment cap a tots aquells que monopolitzen els serveis.

Home de recursos, en Joan afirma que la restauració és com qualsevol altra professió on els millors són els que sobreviuen; els vuit anys que porten ell i la Mercè a l'Espluga de Francolí, amb una oferta de qualitat i bon preu al restaurant i a l'hotel, emparen els seus raonaments.



Joan Corominas i Mercè Vidal – L'Espluga de Francolí (la Conca de Barberà)