

El Mas de Torrent és una masia datada del 1751 i situada dalt d'un turonet, al poble del mateix nom, Torrent, a la zona coneguda com l'Empordanet. Des d'allà es veu la població de Pals i, fins i tot, les illes Medes. L'hotel, de cinc estrelles, pertany a la cadena Relais & Châteaux. La Montserrat Figueras hi practica l'art de les relacions públiques -tan importants com l'art culinari-, tot i que a ella no li agrada el terme i prefereix autodenominar-se com a mestressa de la casa.

**“El meu germà, el Jani Figueras, feia anys que tenia aquesta masia i, de fet el va moure la il·lusió de tirar endavant un projecte en un indret que realment s'ho valia –explica la Montserrat-. Va ser un procés laboriós perquè la masia havia estat deshabitada durant molts anys. El Jani va formar un equip de professionals col·laboradors seus, i juntament amb els seus fills ho van estar treballant durant dos anys. El resultat és el que hi ha ara.”**

Les buguenvílies, la lavanda, el romaní o la menta afegeixen el seu encant aromàtic a l'entorn, i l'equip que hi treballa hi fa la resta. L'Antoni Sáez, de Palafrugell, és el xef de la casa, i un gran consumidor de la menta autòctona, i en Gregori Berengüí, que és de la mateixa vila, és el director de l'hotel. El primer coneix els pescadors i pagesos de la zona: **“És un avantatge conèixer els productes que tens al teu abast i la cuina que es fa al país, per posar-ho en pràctica només cal afegir-hi il·lusió i ganes de treballar.”**

El seu record és que sempre va voler ser cuiner: **“Potser aquesta passió em ve per la meva mare, que és una bona cuinera.”** En Toni es va posar en marxa aviat, als tretze anys va sortir de casa per veure món i conèixer gastronomies: **“A totes les cuines s'aprenen coses, he estat al País Basc, a Lyon i a Nova York, i de tot arreu pots agafar idees. Ara, s'ha de dir que la cuina catalana avui dia és una de les importants a l'Estat espanyol. A la zona de l'Empordanet hi ha una arrelada tradició culinària, les mares sempre han guisat i els pescadors sempre han fet el seu suquet a la barca.”**

Allà hi tenen la mar, la muntanya i l'horta. Els restaurants i els personatges gastronòmics locals –l'escriptor Josep Pla n'és un- han fet pública aquesta tradició: **“A l'Empordà es pot fer una ruta gastronòmica, on cada restaurant té la seva pròpia tècnica culinària. A més, ara hi ha una nova generació de cuiners que cada cop estan fent millor les coses, en aquest sentit.”**

**“A l'Empordà sempre s'hi ha menjat bé, el que passa és que abans no s'havia aprofitat bé el que es tenia a l'abast”,** apunta en Gregori, que també admira la cuina i el paisatge de la comarca. Ell també parla d'aquesta nova generació que vol fer les coses d'una altra manera, com ell mateix, com en Toni: **“La nostra cuina és cuina de país i de temporada. Fem cuina de camp, però més innovadora.”** No en va l'hotel té cinc estrelles –ja ha quedat dit-, així que la seva oferta culinària va més enllà dels *patillos*, que són tan típics de l'Empordà. A taula no hi surt cap plat que en Toni no hagi revisat: **“Avui dia les salses i els guisats es fan feixucs per a molta gent. El que fem nosaltres és conservar els productes dels plats de sempre, però**

**elaborant-los d'una manera que el resultat sigui més lleuger, amb presentacions -ell sempre fa un croquis dels plats- i fórmules molt diverses. És en aquest sentit on jo transformo una mica la cuina empordanesa, en les aromes, en les textures. Les bases sempre es mantenen, perquè hi ha interès en preservar la tradició.”**

Al Toni li sabia molt greu, per exemple, que es perdés el suquet o els mateixos *patillos*. D'altra banda, hi ha l'opció d'un menú degustació, que permet que els clients tastin coses noves. El xef de El Mas de Torrent canvia la carta sovint i ho fa seguint una mateixa línia gastronòmica, amb gairebé tants canvis com els que tenen lloc a l'hotel, on els hostes van i vénen, encara que molts d'ells hi tornen a anar.

El Gregori hi és des del començament, i ha ocupat diversos càrrecs fins arribar a l'actual, el de director. Per a ell, un bon hotel ha de tenir un bon restaurant: **“Hi ha una mica la idea que els hotels no tenen bons restaurants, perquè això és el que passava abans. Ara la gent no té temps per moure's tant, és a dir, que si estàs en un hotel prefereixes poder menjar bé allà mateix. Això és el que nosaltres intentem. Amb un bon restaurant és més fàcil que te'n surtis que no pas si tens un bon hotel amb un restaurant mediocre.”**

Al restaurant de El Mas de Torrent atenen el públic que s'allotja a l'hotel, i els clients que entren directament del carrer, que van només al restaurant. Això els obliga a limitar les places els caps de setmana i durant els mesos de vacances, per poder atendre adequadament els seus hostes. Un quaranta per cent de la clientela de El Mas de Torrent són estrangers, de la resta la meitat són catalans i l'altra meitat, de l'Estat espanyol.

En aquest sentit, en Gregori, per la seva experiència, afirma que **“els clients que vénen de països estrangers solen quedar sorpresos favorablement del que s'hi troben, tot i que ja hi vénen informats. Estem molt a la vora de la part de la Costa Brava més massificada, i els turistes d'altres nacions es queden parats de trobar un establiment del nivell del nostre en aquesta zona, perquè no és habitual”.**

Es dona el cas que clients francesos del sud del país s'arriben a El Mas de Torrent a l'hora de dinar, i després de l'àpat se'n tornen cap a casa seva una altra vegada. Això representa una enorme satisfacció per al personal del restaurant: **“Gastronòmicament parlant, la veritat és que s'han obert molt les fronteres. La gent actualment fa quilòmetres per anar a menjar a un lloc determinat, sense cap mena de problemes.”**

Al Toni hi ha plats que li parlen, que tenen *feeling*. Això no obstant, ell diu que cada producte té la seva gràcia, i en aquest punt la Montserrat interromp per puntualitzar que allò que domina el xef de l'establiment que ens ocupa en aquestes dues pàgines és el punt de cocció: **“Es tracta de treballar el producte respectant-lo molt.”** I és que tot a El Mas de Torrent és respecte, respecte per la natura, respecte pels hostes i pels seus paladars, tot una invitació per viure i per veure.



**Montserrat Figueras, Toni Sáez i Gregori Berenguí – Torrent (B. Empordà)**