El món de la restauració engloba un ampli ventall de personatges. N'hi ha que escullen mirar-se la vida sempre des de darrera de la mateixa barra i n'hi ha que, si tenen els mitjans, no poden parar mai quiets. Aquest segon és, sens dubte, el cas d'en Santi Soteras, propietari del conegut restaurant Can Soteras, de la ciutat de Barcelona.

Tot i que el seu pare no volia que s'acabés dedicant a la restauració, perquè això significava renunciar a moltes altres coses, en Santi va triar aquest camí com a professió. Gràcies al suport de la família i a la solera que atresora el seu cognom, ell ha disposat d'una trajectòria planera. Per això, havent heretat un negoci consolidat com és el restaurant, la seva fita ha estat sempre ampliar l'abast del Grup Soteras a altres vessants de la restauració.

El completíssim servei de *catering* de què disposen i els hotels Rancho Park i Playafels són el màxim exponent de l'èxit d'aquesta expansió d'un grup que, a part d'en Santi, està configurat actualment pel Joan Lluís Naranjo, l'Alfons Riba i en Joan Carles Sánchez. Sense la seva tasca, assegura l'hereu de Can Soteras, l'equip no hauria arribat on és ara.

Els primers passos de la família a la restauració es remunten a principis de segle. En Jaume Soteras, l'avi d'en Santi, en aquells temps ja portava menjars amb la seva carreta per a gent de fora del restaurant, en una primitiva i pionera experiència del que ara, mireu per on, rep el nom anglès de *catering*.

El seu nét ha pres el relleu d'aquesta activitat amb renovada empenta i, ara com ara, Can Soteras fa menjar per un nombre superior a les trenta mil persones. Al món del *catering* per a col·lectivitats, en Santi creu haver aportat una millor atenció i sensibilitat envers el client.

D'entre els que avui en són receptors hi ha els estudiants de la Universitat de Barcelona, els Mossos d'Esquadra, l'Escola del Poder Judicial o els clients del bar del Museu d'Història de Catalunya, per dir-ne alguns exemples. Els altres establiments que té en Santi en societat a Barcelona i Castelldefels allotgen nombroses convencions i banquets a les seves sales. Al Baix Llobregat el Grup Soteras és líder, en el seu sector.

Si li haguessin explicat a l'avi Jaume que d'aquell Can Soteras fundat l'any 1917 en sortiria un gegant de l'hostaleria no s'ho hauria acabat de creure. En els seus inicis, es tractava d'un restaurant humil a l'entrada de Barcelona. Allà hi paraven les carretes que venien transportant menjar i baixaven cap al mercat del Born, per la Diagonal de Barcelona. Un dels fets que va donar ales al negoci en aquella època era tenir sempre ben disposat l'abeurador pels cavalls, net i amb aigua fresca, que permetia els assedegats animals refer-se del camí. Pels transportistes també es va convertir en un punt important de parada, on ingerien l'únic aliment que els havia de sostenir fins que s'acabés la jornada de mercat i tornessin cap a casa. L'avi Jaume s'encarregava de proveir-los de calories.

L'èxit de Can Soteras ha radicat sempre en posar-se al dia, d'acord amb els avenços tant de la tecnologia com de la restauració. Quan els hotels encara no s'interessaven pel tema i pràcticament ningú més no s'hi dedicava, aquest restaurant barceloní ja feia uns cinc-cents casaments a l'any.

Fer d'amfitrió en un local de l'anomenada de Can Soteras, explica en Santi, **"és un paper més senzill que a altres restaurants, perquè tenim els mitjans per a donar un bon servei, i sempre treballem amb productes de primera qualitat. El problema el tenen aquells que dirigeixen negocis més discrets, que allà on no arriben per gastronomia s'hi han d'acostar d'altres maneres"**.

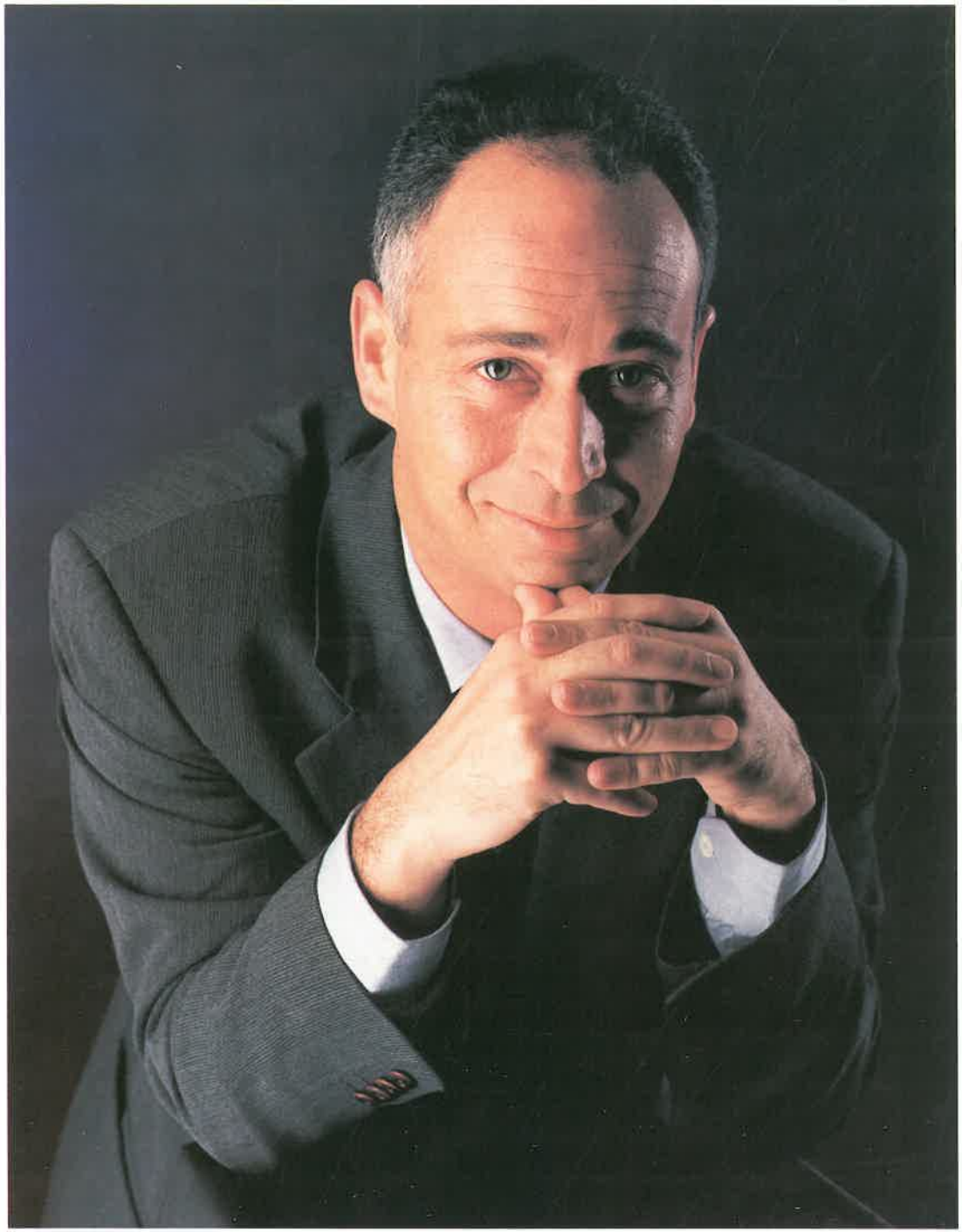
Això fa també que els clients de Can Soteras tinguin dret a ser més exigents. L'exigència, en opinió d'aquest restaurador, va en funció de quina és la imatge que un establiment dóna per ell mateix. Si es vol mantenir un restaurant amb l'estatus de luxós, inevitablement es provoca que s'hi acudeixi filant més prim. Can Soteras accepta el repte, i ofereix un entorn cuidat i selecte que els molts clients habituals de la casa, alguns de segona generació, saben apreciar.

Fustes nobles, vidres treballats, ferro forjat i fins i tot un elegant retaule decoren els set salons dels que disposa el local, una decoració que encisa els comensals mentre l'àpat els conquereix l'estómac. El disseny es va fer fa uns setanta anys, i imposa el respecte que provoquen els objectes antics, el saber que ja eren allà quan s'hi van asseure els primers clients del restaurant.

"Quan un client convida algú a dinar a Can Soteras, sap que quedarà bé", afirma en Santi. La carta de l'establiment és molt àmplia i té lloc per a més capricis del que és acostumat. La cuina és catalana, de temporada i de mercat. És equilibrada en les possibilitats que ofereix als diferents gustos dels clients. Amanida Calcuta, peus de porc arrebossats, espinacs a la crema amb cloïsses, bacallà amb espinacs i pinyons, arrossos i la festa del cargol, una gran varietat de plats i productes per arribar a tota mena de gent.

Oferir aquesta diversitat no sempre ha estat tan senzill com en l'actualitat. En Santi encara recorda quan, fa vint o trenta anys, per aconseguir ingredients poc comuns als nostres mercats els restauradors n'havien de fer de tots colors: **"Eren anys en què t'havies de moure bé, per tenir accés a alguns productes. A través de França feies que et portessin el bou o el *foie* d'oca. Ho baixava un camió i s'aprofitava per bescanviar oli per mantega, o fer altres operacions per tenir un bon subministrament"**. Qui s'espavilava en aquest sentit, diu, aconseguia ràpidament marcar una diferència amb la competència.

Avui, Can Soteras pot trobar a l'Estat espanyol tot el que necessita i només es manté a l'aguait d'ofertes molt excepcionals, com és el cas del mercat de fruita de París. **"Si un dia surt una fruita quadrada i de color blau, te la portem"**, fa broma en Santi, en referència a la seva tasca de vigilància de les novetats. Per a estar a primera fila de la restauració barcelonina, però, no cal tenir cap fruita quadrada ni de color blau. A Can Soteras han demostrat, senzillament, saber estar atents com ningú a les necessitats dels clients, durant tres generacions.



Santi Soteras – Barcelona (el Barcelonès)