

La Cuina de Can Pipes és un restaurant situat en una masia envoltada de bosc. La finca no es troba en un camí de pas i el nucli urbà més proper que hi ha és Mont-ras, un poble del Baix Empordà que és a cinc minuts en cotxe. La història dels seus propietaris és d'aquelles que ens pensem que només passa a les pel·lícules.

En Ramon Casabayó i la Fernanda García eren una parella de ciutat, que sempre s'havia mogut en el món empresarial de Barcelona, en un àmbit radicalment diferent a l'actual. Ell s'havia dedicat al màrqueting i a la publicitat, i encara en té una agència a la capital catalana, mentre que ella havia treballat a diferents empreses tot i que de jove havia estudiat psicologia.

Un bon dia, però, van decidir que ja en tenien prou. Prou d'embussos, de fums i d'oficines. Tots dos volien anar a viure fora de la gran ciutat, coneixien molt bé la comarca del Baix Empordà i els unia, entre d'altres coses, una forta passió per la gastronomia. Ajuntar aquestes peces del trencaclosques, adobat amb una bona dosi d'empenta, va donar com a resultat el que ara coneixem per La Cuina de Can Pipes. En Ramon s'encarrega de la cuina i la Fernanda dirigeix el menjador, ajudada per un jove equip de cambriers provinents de l'escola d'hostaleria.

Can Pipes és el nom originari de la masia empordanesa que els va deixar fascinats des del primer moment, com un amor a primera vista. El nom també els va agradar. Com a bon publicista, en Ramon va endevinar de seguida que es tractava d'un nom amb molt de ganxo, i no van dubtar a conservar-lo. La casa, per la seva part, els va deixar tan encisats que, tal i com explica aquesta parella, **“en el moment de veure-la ja ens va donar la sensació que semblava feta precisament per establir-hi un restaurant”**. I, dit i fet, el primer de maig del 1997 la masia obria les portes com a establiment gastronòmic amb el nom de La Cuina de Can Pipes.

Des de llavors, els fets han anat tan ràpid que ni tan sols ells, que estaven avesats a la vida entre velocistes de passadís, encara no ho han acabat de pair. Sense haver-se marcat aquesta fita prèviament, el local ha estat un èxit rotund de bon començament, i s'han fet amb una clientela molt selecta i un bon cartell a l'Empordà. De fet, quan feia menys d'un any que havien obert, ja s'havien trobat amb el cas, per exemple, de veure com els encarregaven reserves de taula amb quinze dies d'anticipació.

Això no obstant, la Fernanda i en Ramon segueixen fidels al seu projecte original, i pensen anar poc a poc i no fer passos en fals: **“Hem hagut de desestimar les taules massa nombroses. Ara com ara, amb el tipus de cuina que fem, ens és impossible d'atendre-les si cadascú vol menjar diferent. A casa nostra cuinem personalitzadament i tots els plats es fan al moment.”**

L'oferta d'aquest restaurant es caracteritza per ser absolutament natural, de productes fresquíssims i amb un punt de cocció molt ben trobat. La verdura tracten de no bullir-la en excés, com és habitual a altres establiments, i tant el peix com la carn són servits amb aquell punt de cru que aconsegueix mantenir-ne l'essència. Tot plegat

perquè cada producte tingui justament el seu gust.

En la seva proposta gastronòmica tot desprèn novetat, creativitat i il·lusió. Quan arribes a La Cuina de Can Pipes només de seure a la taula t'obsequien amb una copa de cava i un aperitiu. Després et serveixen un segon aperitiu, que va canviant setmanalment. La cuina és la de sempre, amb els productes també tradicionals de la terra, però procuren donar-li la volta a cada plat que fan.

Un peix senzill com el barat és adobat amb un *rissotto* de julivert i bledes. Les galtes de vedella aquí han estat redescobertes com a plat de categoria, i són servides amb puré de mongetes del ganxet i dàtil, acompanyades de rossinyols saltejats. Fugint del fregit clàssic, els *xipirons*, per exemple, se serveixen junt amb un mousse de llenties a l'aroma de bacó.

Algunes de les seves creacions, per insistència i joia dels clients, han quedat segregades a la carta des de la seva aparició. La lluernia amb verdures confitades al coriandre o el ravioli gegant de verdures al *dente* amb gambes de Palamós i salseta a l'estràgò passen per alt el canvi de carta, que es fa cada tres mesos per ajustar-se a la rotació de productes de temporada.

A part del peix fresc de Palamós, les postres són el plat fort del local. Enemics de les receptes industrialitzades, en Ramon i la Fernanda han optat en aquest camp per la via de la imaginació. Ells mateixos les fan totes a casa, fins i tot els gelats i els pastissos, amb l'únic límit a la creativitat que siguin sempre porcions individuals i que no atipin en excés. Una veritable festa de gustos i presentació que fan desfer el paladar.

De l'anomenada que ha agafat la seva cuina amb tan poc temps aquests joves restauradors se'n treuen mèrits i argumenten, sense acabar d'enganyar a ningú, que l'èxit del seu restaurant rau sobretot en l'entorn paradisiàc de la masia i en la bellesa de la casa en ella mateixa. De ben segur que, si més no, aquest marc privilegiat ha estat l'escenari perfecte per a la feina que han portat a terme fins avui.

El mas, que és de principis del segle XVIII, es troba dalt d'un promontori, en una finca de trenta-quatre mil metres quadrats de bosc de pins. Des dels finestrals enormes de la sala hi ha una magnífica panoràmica de les Gavarres i l'entorn natural. Hi entra tanta llum com si fossis a fora. El menjador es correspon amb els antics estables i paller de la masia, i el sostre és a set metres i mig d'alçada. Això ha permès encabir-hi l'element decoratiu més espectacular. Es tracta d'un mirall de quatre metres i mig d'alçada per cinc d'amplada d'estil barroc andalús, que deixa tothom fascinat per la seva majestuositat.

La Cuina de Can Pipes és un d'aquells restaurants en què l'ambient absorbeix els comensals, que no deixen de mirar al seu voltant, descobrint nous detalls, mentre dura l'àpat. Mobles que l'anterior propietari es va fer construir a mida, antiguitats precioses de tota mena, una pastera antiga, una llibreria molt gran plena d'ampolles... Tot un espectacle que, si més no, és a l'alçada de la qualitat dels menjars que s'hi serveixen.



**Ramon Casabayó i Fernanda García** – Mont-ras (el Baix Empordà)