

Va ser quasi per casualitat que en Salvador i en Ramon Cots, germans i propietaris des de fa quinze anys del restaurant La Sala de Sallent, van arribar al món de l'hostaleria. Fills de pagès, quan eren petits els tocava treballar durant les vacances al camp, fins que als tretze anys en Salvador va demanar feina de rentagots en un establiment en el qual habitualment dinaven: **"El nostre pare ens donava un duro per cada sac de patates collides, i jo el primer dia que vaig treballar en aquell local vaig arribar a casa amb seixanta pessetes de les propines, el meu germà amb deu."**

Així doncs, el tema va estar clar des del principi, i finalment en Salvador va treballar en aquell restaurant tretze anys i en Ramon ho va fer durant nou, encarregant-se del menjador i de la cuina respectivament. Actualment, a casa seva, encara ho fan de la mateixa manera i no és difícil distingir, quasi immediatament, qui dels dos germans és el responsable de la sala i les relacions públiques i qui és el geni entre els fogons.

En Salvador és obert, té do de gents i és nota que està molt acostumat a parlar. En Ramon sembla més tímid, més callat i inclús pot ser que mentre escolta el seu germà estigui pensant quina nova combinació de sabors pot oferir els seus clients el dia següent. Segons els propietaris de La Sala, la bona entesa entre tots dos i el fet de ser família assegura una continuïtat en la manera de fer i de portar el restaurant que la clientela agraeix, **"a més de gaudir del gran avantatge de no haver de dependre de ningú més"**.

En un primer moment, el restaurant el va agafar en Salvador a mitges amb el mateix propietari de l'establiment on havien treballat: **"La direcció la portava ell però als vuit mesos, i donat que els comptes no sortien, se'n va cansar i ho va deixar. Per la meua banda jo no tenia res a perdre i vaig continuar, al poc temps van obrir el túnel del Cadí i al cap de pocs mesos va venir a treballar en Ramon amb mi."**

Aquella obra va canalitzar des d'aquell moment una increïble allau de gent de Barcelona, amb un nivell adquisitiu força alt, que es va acostumar a passar per allà per anar a la Cerdanya. La imponent masia de La Sala, el bon dinar i servei que en aquells moments ja s'hi podia trobar i la primera època socialista, amb la bonança econòmica que això va representar, van conjuminar-se perfectament perquè el negoci assolís un gran èxit que encara avui perdura, **"malgrat que aquells temps d'eufòria i de boom gastronòmic, en què a la gent no li importava gastar-se habitualment cinc o vuit mil pessetes en un dinar, no tornaran"**.

Actualment a La Sala es fa una cuina de mercat i temporada. La clientela està acostumada a les recomanacions i suggeriments, i en Ramon treballa sense treva per poder oferir diàriament elaboracions diferents. **"De fet -ens comenta-, inventat ja ho està tot. El que es pretén fonamentalment és buscar la creació a partir de noves combinacions de sabors, se cerquen noves sensacions a partir dels productes que ja tenim."**

Aquest cuiner opina, com la majoria dels seus col·legues, que el nivell cultural de la gent és ara molt més elevat i que gastronòmicament

parlant tothom s'interessa i sap reconèixer perfectament la qualitat d'un producte o una elaboració. Com a conseqüència d'això, la clientela és també molt exigent.

D'altra banda, en Salvador constata també el creixent interès de la gent pel món del vi: **"D'aquí poc temps qualsevol restaurant amb una mica de nivell haurà de comptar amb el servei d'un sommelier"**. A La Sala és ell mateix qui fa aquestes funcions, ja que és un enamorat del tema, gràcies a la qual cosa el restaurant compta amb un dels cellers més importants de tot el país.

Quant a la clientela cal distingir molt clarament entre la dels dies festius i la dels feiners. De divendres per la nit a diumenge hi van famílies, grups d'amics i en general gent que té ganes de relaxar-se i gaudir del menjar amb absoluta tranquil·litat. Aquest tipus de comensal tendeix a demanar elaboracions més tradicionals, cassolotes de peus de porc, galtes, ànec...

Entre setmana la filosofia de la cuina és molt diferent perquè així ho requereix la gent d'empresa: **"A la zona hi ha moltes indústries de capital estranger i quan vénen a dinar els executius amb els seus directius internacionals o amb potencials clients volen quedar molt bé. En aquest cas les elaboracions són més sofisticades i és quan surten els vins més cars... I, per descomptat, no els importa quant puja la factura."**

Respecte a altres factors que contribueixen a augmentar la qualitat i per tant el prestigi d'un establiment, en Salvador insisteix en el servei impecable **"cada cop és més difícil trobar bons cambrers"** - i en la decoració del local: **"Tot forma part del mateix conjunt. El maître i el servei en general són la cara del cuiner, i a la sala hi ha d'haver persones que tinguin do de gents i que al mateix temps siguin discretes. El millor servei és aquell que no es nota però que no el trobes tampoc a faltar"**.

Pel que fa a la presentació dels plats, en Salvador també ho té clar: **"És molt important, però ha de ser també discreta. Hem de fugir de la tendència a convertir els plats en obres pictòriques. Tot ha de tenir el seu equilibri."** Tant ell com en Ramon estan especialment orgullosos de l'evolució del restaurant en aquests anys.

La mateixa decoració ha canviat: **"La Sala és una antiga masia amb una capacitat per a unes seixanta persones. Com a casa vella és de pedra i està decorada en estil rústic, però hem sabut conjuminar les antiguitats amb tocs de qualitat i disseny en les cadires, els plats i els coberts... Tenim també moltes pintures, perquè els dos som amants d'aquest art."**

En Salvador ens assegura sincerament que quan mira una foto antiga de la sala i una d'ara veu que el canvi és radical: **"Abans la nostra primera preocupació era la cuina, que fos àmplia, moderna i neta. Actualment tenim molt en compte també els detalls, també dels menjadors."**

En definitiva, que han estat quinze anys de feina dura, començant de zero, però amb una visió i perspectiva de futur gens errada que ha portat a aquests dos germans a aixecar un negoci que estava mort, i que actualment compta amb un gran prestigi arreu del país.



Salvador i Ramon Cots – Sallent (el Bages)