

L'hotel Santa Marta és l'establiment de la prestigiosa cadena Relais & Châteaux més veterà de l'Estat espanyol, i en Lluís Tremoleda n'és el cap del restaurant, el responsable de la cuina i també del tracte amb el client. I encara desenvolupa altres funcions en l'organització de l'hotel, que es va fundar el 1958 de la mà de la família Noguera, a la localitat de Lloret de Mar, a la comarca de la Selva.

A la dècada dels setanta, el fill dels creadors del Santa Marta, en Jordi Noguera, va agafar el relleu en la direcció i la gerència d'aquest negoci d'hostaleria, i a partir de llavors hi ha hagut reformes importants tant a nivell d'instal·lacions com de cuina. En aquest sentit, val a dir que en Lluís en té molts bons records, dels seus inicis.

“La cuina i la manera de fer de l'hotel em van captivar –diu-. He estat treballant a la casa en diferents càrrecs fins a arribar a director del restaurant. Estem conservant la cuina mediterrània, però amb tocs actuals. Mantenim el servei de campana i tenim molta cura en l'atenció al client, tal com es feia abans. Quant a la gastronomia, estem introduint plats molt elaborats, nous, amb presentacions molt treballades.”

Això no obstant, la cuina tradicional mai no s'ha deixat de banda, a l'hotel Santa Marta. De fet, tot es fa a l'antiga, però amb aires moderns. Els productes protagonistes són el peix i el marisc, tot i que també toquen la carn, les aus i la cuina de temporada -es canvia la carta tres o quatre vegades a l'any-, amb especial interès pels bolets. La filosofia de cara a servir el peix és que aquest ha de ser **“tret del mar i posat al plat”**.

En aquest hotel de Lloret de Mar hi ha molta cura del detall, que és el que va configurant la categoria d'un establiment: **“Per a nosaltres, el servei al client és una qüestió primordial. És per això que el client sap que trobarà un bon plat a taula, però també que allò que farà que la seva estada sigui especial serà, sens dubte, el tracte que rebrà per part nostra.”**

Les supremes de llobarro Santa Cristina, la múrgola farcida de foie - quan hi ha bolets- i els raviolis de gambes són alguns dels plats que en l'actualitat reben la qualificació de molt bons per part dels clients de la casa: **“El client es deixa aconsellar força. A més de mirar la carta pregunta. Quan et donen l'opció de seguida ofereixes alguna cosa, per a nosaltres és una manera d'afinar l'encert.”**

En Lluís, d'altra banda, està confeccionant una oferta vinícola de prop de dues-centes marques diferents: **“La nostra extensa carta de vins és un reflex dels coneixements que la gent està adquirint sobre el tema. En aquest sentit, hi ha hagut una evolució important, per part de la gent. El client s'estima més veure el vi catalogat per regions, requereix més informació.”**

Amb el menjar passa el mateix. Al restaurant de l'hotel Santa Marta han hagut d'introduir molts més entrants i segons plats que en èpoques passades, i també oferir els productes d'una manera molt més treballada. Les demandes actuals són més exigents: **“Com més treballat els donis un plat, per a ells serà molt millor.”**

El responsable de la cuina d'aquest establiment de la comarca de la

Selva guarda amb afecte un munt de cartes plenes de felicitacions, amb remitents molt diversos, fins i tot de personatges polítics importants. Un gran periodista, per exemple, els va dir que havia estat als llocs més espectaculars del món, i constatava que no hi havia res millor que l'hotel Santa Marta. Són paraules que en Lluís agraeix profundament. **“És un elogi que ens va quedar gravat a la memòria, apart que el tenim escrit al Llibre d'Honor. És la mena de felicitació que t'ajuda a superar-te.”**

I és que la seva feina, ja ho diu ell, és un no parar: **“En aquesta professió s'ha d'insistir, s'ha d'estar a sobre de tothom, s'ha de vigilar, s'han de tenir idees i desenvolupar-les, perquè diuen que el que no es fa un mateix no queda ben fet. Si tens un projecte que penses que val la pena l'has de tirar endavant des del començament fins al final, l'has d'anar premsant constantment.”**

La bona marxa del restaurant està supeditada en qualsevol cas a l'ajuda de les diferents brigades de què disposen, no hi ha lloc per a les dispersions, tots van a una: **“Diuen que un bon hotelier o un bon restaurador és aquell que té visió de futur.”** Això vol dir posar en pràctica les idees en el moment oportú, havent passat una revisió prèvia.

Cal ser àgil, i per això en Lluís no para de pensar com millorar l'oferta de l'establiment, el seu cap és un bull. Quan surt de la feina segueix amb la feina, i és que tot s'ha de planificar, no hi ha lloc per a l'improvisació: **“Quan penso com puc fer les coses se m'acudeixen diferents maneres, hi dono voltes i més voltes, en aquest sentit és una professió esclava, el que passa és que m'agrada tant que no me'n ressent, d'aquesta esclavitud, i a més hi ha el reconeixement cap a la teva tasca, que ja és un bon pagament pel teu esforç.”**

Quan ell és client d'un restaurant para especial atenció als plats que se serveixen, sense cap ànim de crítica, per descomptat: **“Provar plats que fan altres cuines és el que realment ens ensenya. Provar moltes varietats t'ajuda a inventar-te coses noves.”** En realitat es fixa en tots els detalls. És la seva professió i la seva vida. Quan va a un altre establiment no pot -i tampoc no vol- evitar anar-hi per treball: **“Jo recomano que tothom que li agradi l'ofici surti a fora a veure com ho fan els altres, és una activitat molt educativa. I com més lluny es vagi més coses noves es poden aprendre.”**

De vegades, en Lluís s'ha adonat que tenia a casa mateix que pel fet de tenir-les a prop no les havia copsades mai. Veient-les a fora ha pogut reconèixer-les a dins, i d'aquesta manera ha tingut després la possibilitat de millorar-les. Per això té tant valor per a ell l'observació del que fan els altres.

“La cuina catalana és tanmateix una de les més sàvies del món –afegeix-. La mescla de fruites amb el menjar, tan digestiva, això és saviesa. Els nostres sofregits, que són les mares de tants plats, això és saviesa.” En el quefer quotidià d'en Lluís i de l'hotel Santa Marta també hi ha una bona dosi de saviesa, si no l'establiment no seria pas el que és ara.



Lluís Tremoleda – Lloret de Mar (la Selva)