

La Montse Estruch tenia quinze anys, començava a festejar amb el que després seria el seu marit, el Josep, i treballava de dilluns a divendres en un despatx quan els seus pares, el Jaume i la Maria, li van comunicar la notícia: els havia sortit la possibilitat de quedar-se un restaurant que havia estat hostal al bell mig de Vacarisses i havien acceptat, se n'anaven de Manresa.

Ell portava tota la vida, des dels nou anys, com a cambrer, sobretot en hotels de la costa, i la senyora havia estat sempre a la cuina, així que no tenia perquè haver cap problema, però a la Montse al principi se li va caure el món al damunt. En canvi avui, gairebé vint-i-cinc anys després, no se'n penedeix en absolut, al contrari, afirma que ha valgut la pena i que estan molt contents.

**“Ens vam fer càrrec de El Cingle que hi havia molta gent i fèiem cuina casolana”, explica la Montse, “fins que vaig decidir que no volia continuar d’aquella manera i em vaig lligar la manta al cap. Tenia vint-i-cinc anys, ni idea de cuinar, però vaig començar a estudiar, a fer cursets a França, i ja no vaig parar. Llavors vam passar a fer una cuina més elaborada, de mercat, sempre catalana, però més creativa, i amb una continua investigació vam anar tirant endavant.”**

Queda clar que la van encertar: **“El gust torna enrere, a la cuina de les arrels, però sempre amb un toc nou. Jo tinc molt de respecte per la manera de fer d’abans i n’hi ha prou amb la presentació, que sigui agradable a la vista, però conservant l’essència, i això el client t’ho agraeix moltíssim. La prova és que tenim gent molt maca, que han fet una troballa. Et diuen que ho recomanaran i realment veus que el boca a boca ens porta molta gent a aquest racó de món.”**

I si ara s’hi acostés algun dels primers visitants, segurament no reconeixeria El Cingle: **“Ja fa vuit anys que no parem de fer canvis, i és que una cosa no lligava amb l’altra. Primer vam canviar la decoració del menjador, més informal, gens carregat, i després vam agafar el magatzem i ens vam llençar a fer el menjador nou, que trenca motlles. El terra està inspirat en la cultura grecorromana, amb rajoles blanques, la il·luminació és blava i tota a la paret, que és groga, el sostre és de fusta i sembla que entris en una altra dimensió. Tots dos donen al jardí i tenen una vista a Montserrat impressionant.”**

Un, però, no s’ha de despistar, i s’aconsella donar un cop d’ull també a la carta: **“Hi ha un plat que no el pots treure, que són els canelons de ceps amb entrebancs de bolets, i hi ha altres coses que surten molt, com l’amanida de la Montse, la coca fina d’escamarlans, i el menú degustació. Pel que fa a la cuina tradicional, tenen èxit els peus de porc, les galtes, el fricandó, els canelons clàssics, i la tripa de bacallà és un plat recuperat, que surt moltíssim. I és que encara que estem a l’interior, el peix és el que toquem més.”**

També té molt d’èxit una altra fórmula de El Cingle, especial per a empreses: **“Al voltant d’una taula es tanquen molts negocis, aquesta gent quan ve vol parlar amb tranquil·litat, i llavors els fem un menú sorpresa. Així, els anem portant primer els plats freds,**

**després els elaborats, i ja amb coses de la carta però en la seva mínima expressió arribem fins a divuit plats, amb pre-postres i postres, i queden bocabadats. A part que com que improvises, doncs també et diverteixes.”**

És clar que no tothom ho sap apreciar, això: **“Hi ha gent que té molt bon paladar i n’hi ha que no en tenen o no en volen tenir, que són insensibles al que els dones. En general, però, la gent quan va a un restaurant sap què vol trobar i què li donaran, no es deixa enredar, per sort per als que ho fem bé. Jo sempre dic a l’equip que el que els paga no sóc jo, que és el client, i que encara que tothom pot fallar el resultat ha de ser impecable, si no repercutirà en tots.”**

En aquest sentit, la Montse pensa, com molts d’altres, que hi ha massa locals: **“Tothom s’hi posa, però no saben realment què és tenir un restaurant, s’ha d’estar al dia, s’ha de voltar molt... Copiar penso que tots ho fem i no ho fem, a tots ens agrada veure què fan els altres, però llavors ho apliques a casa teva i el resultat mai no pot ser el mateix. Uns arquitectes em preguntaven un dia si la gent em valorava la feina, que estaven menjant plats d’enciclopèdia que havien trobat als millors restaurants del món... Jo suposo que sí, si no vindrien.”**

A part que a El Cingle respecten molt els seus col·legues: **“Si hi ha alguna cosa que té una tècnica i és un plat d’un gran professional, un clàssic, ho posem a la carta, per exemple Coulant de Michel Bras. Això, perquè ens entenguem, és com un pa de pessic de xocolata i a dins porta la ganache, que és una emulsió de xocolata, mantega i fècula per lligar. Es cou al forn, ho poses en unes motlles especials i ho congeles. Quan t’ho demanen ho tornes al forn, uns vint minuts, ho emplates amb gelat i quan arriba a taula el client el trenca i surt de dins la xocolata calenta. És genial.”**

Pel que fa a les escoles, la Montse també ho té clar: **“Funcionen si la persona funciona. Molts van a passar l’estona, o perquè el papà els posa allà perquè no valen per a res, i no és això, ho has d’estimar molt i és molt sacrificat, per això penso que s’han de cremar molt, els professors, i és molt frustrant, perquè a tu t’agrada. Nosaltres ara fem classes i n’hi ha que t’escolten amb devoció, però molts no, i penses que el millor és que no perdin el temps. No es pot treballar en això pendent del rellotge i és molt dur, però funciona així i o ho acceptes o plegues. Per això s’entén que hi hagi tants estudiants i cada cop costi més trobar bon personal.”**

Aquest, en qualsevol cas, no és el cas d’aquest local: **“El nostre restaurant no és una persona sola, som tots: els meus pares, el meu marit, que fa la feina que ningú vol fer, la Maria Àngels i el Josep, que fa vint-i-quatre anys que són amb nosaltres, i el Jordi, el seu fill, que va néixer a casa i és com si fos fill nostre. Si falla una peça falta alguna cosa, això la gent ho aprecia i ja no són clients, els tractem com un part més d’una gran família i a l’agost, quan tanquem, ens troben a faltar. Per això n’estem tan orgullosos, i també perquè vam arribar aquí que no érem res i ara es coneix Vacarisses pel Cingle.”**



**Montse Estruch** – Vacarisses (el Vallès Occidental)