

L'Antoni Creus i en Jaume Jovell havien estat bons amics en la seva joventut, i un bon dia es van retrobar mentre el primer estava treballant de valent per obrir -juntament amb els seus socis, la Neus Teruel, en Josep Castro i la Nuri Sans- un nou establiment a Grions-Sant Feliu de Buixalleu, a la comarca de la Selva. La feina de neteja de l'espai, que anteriorment ja havia estat un restaurant, havia quedat definitivament enllestida. Calia posar-se a pensar, doncs, en crear un concepte atractiu per al nou local.

En aquesta tasca, l'aportació dels coneixements d'en Jaume seria inestimable, i ben aviat es va incorporar al projecte de l'Antoni i els seus socis com a assessor de comunicació. Tots se sentien fascinats per la ubicació de l'establiment, i trobar l'harmonia entre el restaurant i el seu entorn natural i cultural era la principal fita que els va ocupar al principi. Cal explicar, en aquest sentit, que el municipi de Sant Feliu de Buixalleu es troba dividit en tres termes més petits, que responen als noms de Grions, Gaserans i Sant Feliu de Buixalleu mateix. Junts, configuren un dels municipis de major extensió de Catalunya, encara que els seus set-cents vint habitants també en facin un dels de menor densitat de població.

És una terra de boscos mil·lenaris i encant místic, al cor de la comarca de la Selva, rica en tradicions i mites, procedents de la seva esplendor a l'Edat Mitjana. L'Antoni i en Jaume es van abocar a conèixer-los, es van acostar a parlar amb la gent gran que habitava aquelles contrades i de la seva saviesa van aprendre que l'antic patró de Grions era Sant Gabriel, tot i que la seva figura havia quedat tapada en l'actualitat per Santa Anna.

La reivindicació d'alguns dels avis de la vila va fer entendre a l'Antoni que calia treure l'arcàngel d'aquell segon terme en el qual havia quedat relegat, i amb la idea d'arrelar el seu establiment a aquella terra el va escollir com a anagrama del local. **"Era una manera de satisfer el desig dels habitants de Grions, a part que nosaltres pensem que un restaurant ha de ser, per sobre de tot, l'expressió del lloc on és"**, especifica en Jaume.

La imatge de Sant Gabriel és omnipresent, a Grions. Se'l troba a la carta que se serveix a taula, a la targeta personal dels seus responsables, o al mural que hi ha al saló dit de l'arcàngel. En aquesta obra, elaborada expressament per un ceramista a encàrrec del propietari, hi ha una representació de la figura de l'arcàngel Gabriel que emergeix de les aigües com si fos una Venus. Generós, ofereix a mà alçada la copa de la vida i de l'energia.

En Jaume ens aclareix l'elaborat discurs d'aquest restaurant conceptual: **"Hem volgut reprendre el caràcter sagrat del lloc, sense ferir cap sensibilitat religiosa. L'arcàngel, d'alguna manera, crea la unió entre la muntanya i el mar de la Selva. És com si baixés des de Les Agudes al Montseny per la riera d'Arbúcies i fes un salt per tots els turons del camí. Amb la força de les ales dóna l'energia i també tots els elements, la terra, l'aigua i l'aire, i nosaltres hi posem el foc, que és la cuina. Reunim aquests elements en l'ofici del restaurador, oferint una línia de menjar que**

**és representativa de l'entorn. Les seves tradicions, les seves terres, les seves aigües i el seu aire."**

L'Antoni, xef i propietari del Grions, amplia aquesta rica manera d'entendre la gastronomia catalana i mediterrània en el camp material, i fins i tot en l'elaboració mateixa dels plats. Si anar a menjar al seu establiment, segons el seu parer, ha de ser entrar en un lloc de llum, carregar-se d'energia positiva i retrobar-se amb l'entorn, la dinàmica del local ha de respondre a aquesta voluntat: **"Els clients que vénen al restaurant sempre arriben de fora, i la nostra intenció és que surtin transformats."**

L'establiment que ens ocupa és també un lloc totalment obert a la natura que l'envolta, on es pot passejar i voltar per dins i per fora del local amb tota llibertat: **"Aquí la gent ha de trobar energia enmig de la natura. Nosaltres hi posem l'ofici, com a restauradors, però volem allunyar-nos d'un estil massa sofisticat. La importància d'aquest lloc ha de venir donada, perquè hi passa alguna cosa, no perquè hi hagi un restaurant entre cometes luxós però que no se sap fondre amb la natura."**

L'Antoni també és del parer que cal lligar el fet mateix de cuinar amb l'energia vital i lumínica que transmet l'arcàngel Sant Gabriel. No en va, ell entén la seva feina davant dels fogons com l'art de tornar a fer viure els aliments mitjançant la seva acurada elaboració: **"Aquesta és la veritable creativitat de la gastronomia, cuinar els aliments, presentar-los bé i portar-los a taula havent-los tornat la vida que potser els has tret, fa pocs instants, a la mateixa cuina."**

El servei d'aquest restaurant és molt entregat amb el client, un aspecte de la restauració que l'Antoni va aprendre en la seva llarga estança a Alemanya. A la seva manera d'entendre, l'obligació moral dels restauradors d'estar al servei del client és una cosa que a l'Estat espanyol s'ha entès molt tard, probablement després dels Jocs Olímpics de Barcelona de l'any 1992. Aquell esdeveniment va despertar la consciència d'hospitalitat en uns moments en què mig món estava pendent de la nostra cultura i, és clar, també del nivell dels nostres restauradors.

**"Durant molts anys -explica l'Antoni-, hem estat poc estrictes amb la pulcritud a l'hora d'atendre el client, quan l'hostaleria, per sobre de tot, probablement sigui una atenció a la gent. Aquest aspecte, que sembla evident però que aquí encara no hem demostrat que sigui així, quan jo treballava a Alemanya durant els anys seixanta ja el tenien claríssim. A la meua feina passaven revista tot sovint, i qui portava una taca a la roba aquell dia no el cobrava. Cal suprimir aquell militarisme, però també la deixadesa."**

Per a l'Antoni, la primera qualitat del bon restaurador és la capacitat de desenvolupar la voluntat de servir bé. Aquest esforç serà recompensat materialment en el moment en què un client ben atès torni a l'establiment en una nova ocasió, i si d'alguna cosa no podem dubtar després de conèixer la filosofia de l'hostaleria que amaga el restaurant Grions és que sempre s'hi ha d'anar per rebre. Que cadascú rebi, doncs, segons la seva disposició.



**Antoni Creus** – Grions – Sant Feliu de Buixalleu (la Selva)