

En Francesc Pérez i l'Angi Ciurezu formen el matrimoni que ara farà cinc anys que dia rere dia aixeca la persiana de La Taula de Muntaner, un restaurant situat a la part alta de la ciutat de Barcelona, i que ens ocupa ara en aquestes dues pàgines. Ell va enfilar el camí de la restauració de molt jove, captivat per l'àmbit dels serveis en general. D'aquesta manera, va treballar a diferents establiments, tots ells d'alt nivell, i després va marxar cap a Suïssa. A partir d'aquell moment, de la seva estada al país helvètic, se li van obrir les portes per tornar a la capital catalana. Ella, romanesa de naixement, ve per la seva part de la carrera de Belles Arts, i aplica així la seva sensibilitat cultivada a la cuina.

“La idea de muntar el nostre propi local a Barcelona va venir perquè jo tenia ganes de fer la meva pròpia cuina –explica en Francesc-. El que jo volia era deixar de practicar la restauració de grans paraments, baixar a una altra tessitura i anar a buscar un restaurant una mica més casolà, amb un aire més familiar.”

El nostre personatge volia un establiment a la seva mesura, que fos un fidel reflex de les seves pròpies idees. Ell mateix explica que, de fet, aquesta és la mena de restauració que s'aplica normalment a la resta de nacions del continent europeu: una restauració ben muntada, professional i, al mateix temps, íntima, familiar i amb un cert toc d'elegància.

A La Taula de Muntaner la recepta és gastronomia catalana amb una nota diferencial, que és l'elaboració de plats romanesos de la mà de l'Angi: **“La cuina romanesa és molt diferent de la cuina catalana, és més semblant a la dels països del centre d'Europa, és un estil centreuropeu. El menjar típic de Romania són els farcellets de col, que aquí desperten opinions contraposades. És un tipus de farcellet a l'estil del de Poblet, però amb ingredients diferents i més semblant a la *choucroute*. I després hi ha els pastissos, que també són molt diferents.”**

Això últim un públic tan llaminer com ho és el català ho agraeix. En Francesc mateix, com a amant del dolç que és, dedica per exemple bona part de la seva atenció al capítol de les postres: **“Ens agrada posar en pràctica, aquí i en la resta de propostes, tot allò que ens agradaria trobar a nosaltres quan anem a un altre restaurant com a clients. Això no obstant, has de tenir una personalitat pròpia, no deixar-te anar al ritme dels corrents del moment.”**

El propietari de La Taula de Muntaner també té molt clar que s'ha de provocar, des dels establiments gastronòmics, que la gent surti a menjar fora de casa. Ell, en aquest sentit, creu fermament –no pas ara per qüestions de crisi econòmica, ni per directrius governamentals, sinó ja de molt abans- en la línia dels menús tancats: **“Des del primer dia que vam entrar en aquesta dinàmica, perquè ens interessa que el client torni i que, a més, ho faci sovint.”**

Això ens porta a l'altre element diferencial de la casa, el que ells han batejat com a menús sorpresa. Es tracta d'una oferta gastronòmica a preu tancat. Aquí l'ingredient base és el factor sorpresa. La fórmula, a més, els ha donat molt bons resultats, al Francesc i l'Angi, de manera

que n'estan molt contents, d'haver-ho posat en pràctica.

Les taules d'aquest local de la part alta de Barcelona també gaudeixen d'aquest principi d'honestedat que apliquen els seus propietaris, un principi que en aquest apartat es transforma en el parament d'una vaixela excepcional. A La Taula de Muntaner saben molt bé què és el muntatge d'una taula de luxe. Han sabut eliminar tanmateix elements superflus i pompes injustificables.

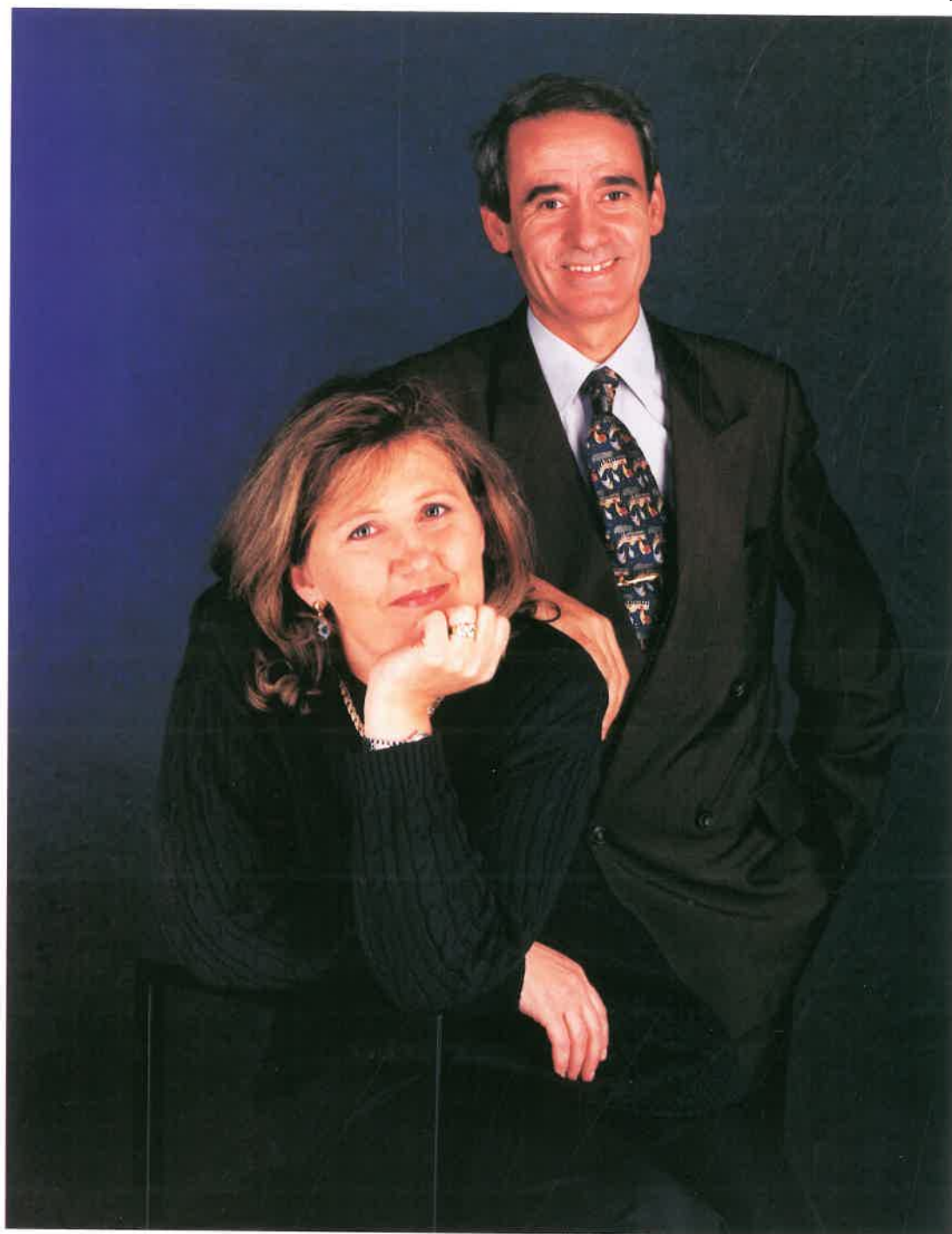
Estem parlant, en una línia màxima de tres mil pessetes per persona, de tres plats, postres i cava brut sense límit: **“Ens movem en una mesura de costos controlats, i els diners que ens puguem gastar en publicitat els invertim en el client. Això és tot.”** La prova irrefutable del seu èxit és que fan ple diàriament, al menjador, i ni tan sols les jornades en què hi ha partit de futbol del Barça al Camp Nou no fan trontollar la bona marxa dels quaranta coberts del restaurant de l'Angi i en Francesc.

En èpoques anteriors, més tristes per a molts paladars catalans, no es tenia cap consideració per la nostra gastronomia. Els propis establiments del país no la practicaven. La mitja dotzena de locals de luxe que hi havia a Barcelona estaven elaborant cuina francesa, perquè el fricandó o els peus de porc, per posar un parell de clars exemples, no eren receptes gaire ben vistes.

El propietari de La Taula de Muntaner explica els motius d'aquella política culinària: **“Jo crec que aquest funcionament era un mecanisme que servia per justificar uns determinats preus. Estem amb el de sempre, es volen disculpar unes tarifes exageradament inflades. A partir de la implantació de la democràcia, a l'Estat espanyol, hi ha hagut una normalitat i s'ha començat a creure en el que es feia aquí. De totes maneres, no tot el que es fa actualment és cuina cent per cent catalana, perquè hi ha una mescla de procedències.”**

Sigui com sigui, sembla que les coses es comencen a encaminar, encara que tots estiguem dins del sac de la cuina mediterrània. De totes maneres, malgrat les escoles d'hostaleria que hi arriba a haver, en Francesc és de l'opinió que les grans cases no obren les seves portes a la gent que hi surt, que són d'accés difícil per a les últimes generacions de professionals: **“Els joves restauradors no han de tenir por de muntar el seu propi negoci, és la manera de seguir un determinat criteri que permeti ajustar costos i, de retruc, activar el correcte funcionament del restaurant.”**

Conseqüentment, la competència no suposa cap entrebanc, per al propietari de La Taula de Muntaner: **“Pots tenir tants locals com vulguis, al teu voltant. Si tu saps què estàs fent no hi ha d'haver cap problema.”** El local de l'Angi i d'en Francesc n'és la millor prova. En aquest establiment, la convicció en la pròpia feina i l'honestedat fan bullir l'olla. Cada matí, quan aquesta parella aixeca la persiana, quan encara no ha començat el brogit dels comensals al menjador, encara es pot palpar un bocí d'aquesta fe en la tebior de les cadires. És la tebior de la quotidianetat ininterrompuda, és la tebior de l'èxit.



Angi Ciurezu i Francesc Pérez – Barcelona (el Barcelonès)