

Enmig del dinar de casament, amb tots els comensals entaulats, de sobte s'obre el sostre del menjador i... sorpresa. Tothom queda bocabadat: és un enorme pastís pels nuvis que baixa mecànicament cap al terra després d'una entrada espectacular. Escenificacions d'aquest tipus no es fan a tot arreu, però al restaurant Mont-Bell, a Vallromanes, els agrada sorprendre els seus clients amb cops d'efecte com aquest.

Hi ha molts restauradors que mai no gaudeixen tant de la feina quan fan banquets com amb els passants. La Carmina Montasell, en canvi, es diverteix convertint les grans celebracions en una cosa especial. No hi ha dia que els recent casats no s'enduguin alguna sorpresa. Posar-hi tot el cor, diu l'actual propietària del Mont-Bell, és l'única forma de treballar que no li ha fallat mai.

Probablement, ella ha après dels seus pares aquesta capacitat d'abocar-se a la feina. Van ser ells, la Carme Ballester i en Josep Montasell, els que van obrir el local l'any 1966. El pare treballava de pagès fins que els problemes d'esquena el van obligar a buscar una sortida que li perjudicés menys la salut. Sense experiència ni solvència econòmica, la família es va llançar a obrir-se camí en el món de la restauració amb l'empenta com a única carta de presentació.

Amb el que tenien van comprar la casa on ara hi ha l'establiment. Es van endeutar per comprar les màquines que els feien falta, i en Josep es va fer ell mateix les taules i les cadires. Fins i tot es va haver d'espavilar per fer-se la instal·lació elèctrica sense l'ajuda de ningú. Els primers temps després d'obrir, ell encara dormia darrere la barra, perquè no tenien ni vivenda al pis de dalt. Va ser el que es diu començar de zero.

Després de treballar-hi sense parar durant una pila d'anys, però, el Mont-Bell és ara un restaurant de prestigi, que ha vist com la seva direcció passava de pares a fills de la mà de la tradició familiar. Ara són, doncs, la Carmina i el seu germà, en Francesc, els que estan al capdavant del local. Ella és al menjador de cara al públic juntament amb el seu marit, en Jordi Rabassa, i ell és a la direcció de la cuina. Un equip professional molt seriós i identificat amb el negoci col·labora de fa molts anys en el funcionament diari, tant a les tasques més vistoses com en aquelles que queden més amagades al públic.

Des que van començar a avui la carta del Mont-Bell ha canviat totalment, però l'establiment de cap manera ha volgut perdre les seves arrels. A l'actualitat, sota la denominació de plats de sempre, s'hi segueixen mantenint especialitats que el restaurant fa des dels seus inicis, quan la cuina era enterament casolana. Brou, peus de porc, botifarra, sopes, truita de la casa... són algunes de les receptes tradicionals que conviuen amb les noves, ajudant a conservar aquell aire familiar dels inicis.

Ara, en aquest local de Vallromanes, fan cuina de mercat i de temporada, amb una carta de plats més elaborats, on la qualitat dels productes està per damunt de tot. Les carxofes farcides amb xampinyons i gambes o els remenats d'espàrrecs verds i pernil d'ànec

són una mostra d'aquesta oferta innovadora i creativa.

Altres receptes afamades del Mont-Bell són les galtes de porc a la brasa, les mongetes del ganxet, l'orada a la sal o al forn, el lluç amb xipirons a la tinta, l'esparracada de botifarra amb rossinyols i la cua de rap al forn. Si bé en un principi la carn a la brasa era l'eix de la seva cuina, ara com ara el peix li ha robat una bona part del seu protagonisme a la carta.

Els clients que tenen per costum anar-hi cada dia entre setmana, per la seva part, els plantegen un repte diferent, que la Carmina i en Francesc han sabut solucionar presentant uns plats poc sofisticats que canvien diàriament. Donen l'opció a fer un àpat lleuger, amb menjars que hom pot cuinar a casa, de dieta ben mediterrània: pèsols estofats, pollastre de pagès rostit, macarrons, espinacs a la catalana, barrejat de verdures...

Totes les postres del Mont-Bell també són casolanes, i als que els agrada la crema catalana no poden marxar del restaurant sense tastar la que prepara l'àvia, la Carme Ballester, amb l'amor i paciència que exigeix la recepta tradicional. Finalment, és en cap de setmana quan es concentren els banquets, una veritable especialitat de la casa.

La Carmina, per exemple, ha arribat a veure casar-se tres germans d'una mateixa família en el seu restaurant i, fins i tot, ha fet el banquet de gent els pares dels quals ja van celebrar el seu casament amb un dinar al Mont-Bell. Són dades prou significatives de la tradició familiar d'aquest local en l'organització d'àpats i celebracions per a grups nombrosos.

“La gent nota que nosaltres volem que s'ho passin bé. Hi posem tot el cor i això ens fa cuidar molts detalls com els d'un servei molt atent, tenir molta cura en la presentació dels plats, pensar bones idees per sorprendre els nuvis i preparar uns aperitius de molta qualitat”, explica la Carmina. Aquestes són algunes de les claus de l'anomenada que tenen els banquets del restaurant. Es fan en una bodega molt bonica que encara va inaugurar en Josep, amb molta il·lusió perquè es tractava d'un dels seus vells projectes que va acabar aconseguint fer realitat.

Les sorpreses per als nuvis també són un dels grans atractius del Mont-Bell. Els invents per fer aparèixer el pastís del lloc més insospitat són d'en Francesc. **“Quan té una idea vénen el fuster i el manyà i comencen a fer proves. Tenim un enginy que van trigar un any a posar a punt, entre els assajos i la seva construcció definitiva, però que després ha estat un èxit. Hem tingut gent que fins i tot s'ha posat a plorar d'emoció. És clar que també són moltes hores de feina”**, ens diu la Carmina sense revelar-nos de què es tracta.

Ella, per fi, pensa que tot això exigeix per damunt de tot vocació i divertir-se amb la feina, perquè d'una altra manera no es pot concedir tanta dedicació en detriment del temps lliure propi. Hem de suposar que treballar al Mont-Bell, si més no, ha d'oferir un ambient molt agradable, perquè hi ha personal que fa més de vint-i-cinc anys que hi és. **“Ens han ajudat molt a pujar el negoci, fent bé la seva tasca de cada dia durant molt de temps”**, confessa agraïda la Carmina.



Carme Ballester i Carmina Montasell – Vallromanes (el Vallès Or.)