

Poc s'imaginava en Pere Colomé Grabolosa, quan va venir amb catorze anys a treballar a Barcelona des del seu poble natal de Sant Miquel de Campmajor, a Girona, que acabaria sent el propietari d'un dels restaurants més prestigiosos de la Costa Brava. Ja de petit li havia entrat la fal·lera de ser cuiner, **“potser perquè tenia un cosí més gran que ho era”**, diu. Així que quan va acabar els estudis va traslladar-se a la capital catalana i va començar a fer camí en el món de la restauració.

Després d'uns anys al Navarra, en Pere va treballar també al restaurant del Camp de Golf de El Prat i al de l'hotel Playafels de Castelldefels, fins que ara fa trenta anys va arribar a Lloret de Mar per fer de cuiner a El Trull: **“Llavors era un local petit i senzill, amb poca feina. Durant el primer any de ser-hi estava a la cuina, sortia a servir el plat i me'n tornava a dins.”** Això no obstant, les coses van començar a canviar dotze mesos després, quan l'antic inquilí de l'establiment el va deixar i ell se'n va fer càrrec, per convertir-lo en el restaurant de primera categoria que és avui.

El nom del negoci li ve del molí d'oli -aquest és el significat de trull- que l'anterior gerent va comprar per exhibir dins del local, i que encara es pot veure. El restaurant es troba a la carretera que va de Lloret a Tossa, a la urbanització de Cala Canyelles, un dels enclavaments més bells i coneguts de la Costa Brava. Tot i que la platja no es veu des de El Trull, aquest té igualment una vista excepcional del paisatge, una vasta extensió de muntanya i zona verda que omplen de tranquil·litat els esperits més neguitosos.

L'elegant edifici que acull el restaurant està flanquejat per dues torres imponents que li atorguen una fisonomia singular. Diversos menjadors i reservats, cadascun amb estil propi, els jardins, una piscina i vàries terrasses composen l'àmplia oferta de l'establiment. El tresor, però, i els habituals ja ho saben, és l'anomenada terrassa de la figuera, on aquest arbre centenari observa majestuós a través dels anys la història que s'escriu al seu voltant: **“Aquesta figuera ha sobreviscut a totes les obres que hem anat fent a El Trull, perquè li tenim una estima molt especial.”**

Home professional dels que costen de trobar, en Pere té cura dels més insignificants detalls, amb la secreta ajuda d'algú que no vol aparèixer en aquestes línies, però que deixa constància del seu bon gust i imaginació decorativa a cada raconet de l'establiment. Per tot això, El Trull, malgrat les seves dimensions actuals, ha conservat l'atmosfera acollidora i íntima dels seus orígens. El fet que els cambrers siguin els mateixos des de fa anys, unit a la cordialitat i senzillesa d'en Pere com a amfitrió, sumen a la professionalitat el sempre agraiït tracte familiar. Però tot el que hem dit fins ara no valdria per res si la cuina del restaurant no gaudís de la fama que merescudament s'ha anat guanyant a base d'anys i anys de feina i dedicació. L'art de menjar bé es pot exercir sense problemes en aquest establiment gironí per una raó molt simple: ells coneixen l'art de cuinar bé. La seva especialitat és el peix i el marisc, que arriba a El Trull abans que al mercat,

provinent de les llotges del Port de la Selva, Llançà, Palamós i Blanes. La graellada de peix fa fer quilòmetres als seus més aferrissats seguidors, i també tenen gran acceptació el llamàntol amb cloïsses o el filet de llobarro El Trull, **“fet al forn amb cebetes, pinetells, rossinyols i escarlets”**, explica en Pere. **“Aquest plat té molt d'èxit des de fa anys, i porta un dels nostres acompanyaments més habituals: els bolets silvestres de la part del Montseny”**.

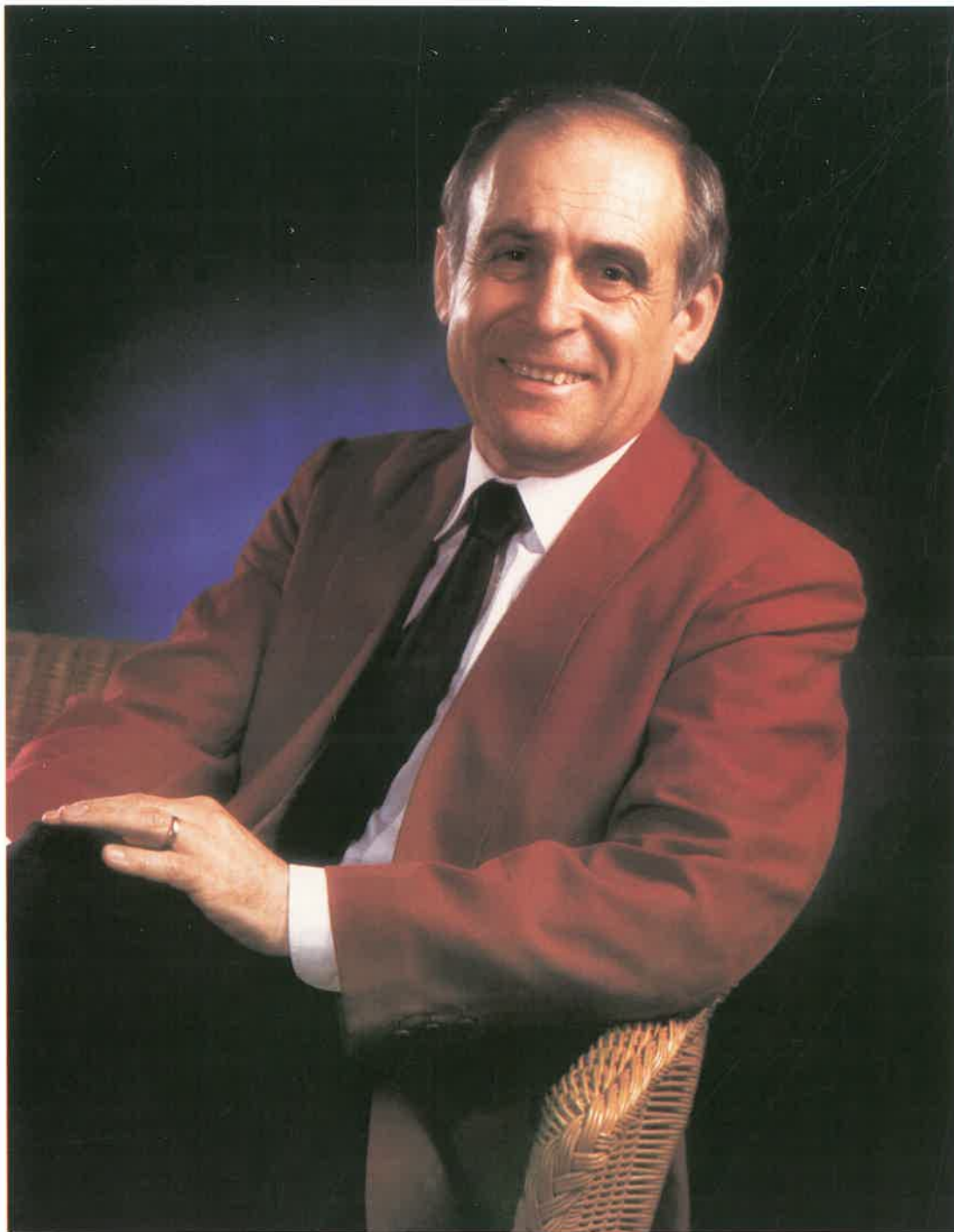
Són molts també els que diuen que enlloc fan la paella com a El Trull. Aquest plat es pot tastar a l'establiment des que va obrir, i en Pere encara conserva com a record i curiositat la primera carta del restaurant, on apareix la paella El Trull a setanta-cinc pessetes: **“La nostra paella de la casa és de peix i marisc, i té com a característica principal que està feta amb una capa d'arròs molt prima, per això queda torradeta i més aviat seca”**, ens revela. Els arrossejats també tenen molt d'èxit.

Sota la direcció del xef principal, en Joan Pujol, als fogons de El Trull des de fa més de vint-i-cinc anys, i la supervisió d'en Pere, el restaurant ofereix una cuina variada, tradicional, moderna i de mercat, que incorpora també receptes franceses o basques. El local presenta una extensíssima carta, mai igual, on a més de l'assortit de plats cal destacar la varietat de vins, caves i licors. Més de tres-cents en total, explicats pel sommelier quan el client ho sol·licita, igual que pot demanar un llibret de receptes que els regalaran amb molt de gust.

A banda de la carta i del menú diari, en Pere va idear un menú especial per al vint-i-cinquè aniversari de El Trull: **“És un menú de degustació, a preu mòdic, amb cinc plats a base de peix i marisc, que per l'èxit que va tenir l'hem mantingut des de llavors a la carta.”** Aquest, però, seria no l'únic regal del propietari del restaurant als seus visitants: **“Vam fer unes làmines d'un quadre del Lluís Roura, un pintor que és del meu poble i amic meu, i les vaig dedicar: A tots els clients i amics que fan honor a la nostra taula, amb la il·lusió de servir-los molts anys més.”**

Amb la modèstia que el caracteritza, en Pere no ens ha explicat que al restaurant El Trull li fou concedit el Diploma Turístic de Catalunya que atorga la Generalitat. Estem davant, doncs, d'un restaurador reconegut, que s'ha guanyat la confiança dels clients. En el llibre de signatures de l'establiment, que ja va pel segon volum, hi van firmar el mateix Jordi Pujol, Josep Pallach, Ladislau Kubala, Antoni Ramallets, Pep Guardiola, Albert Celades, Miquel Indurain, Jordi Villacampa, Julio Iglesias, Sara Montiel, Lloï Bertran o Xavier Cugat, que va escriure: **“Menjar bé és viure, i es viu a El Trull”**.

És clar que si algú viu pràcticament a El Trull és el seu propietari, en Pere, entre d'altres coses perquè no tanca mai les portes del seu restaurant, i mentrestant espera que els seus fills -el gran ja ha demostrat la seva devoció per la restauració- continuïn amb el negoci que amb tant d'esforç i amb la recompensa de l'èxit ha sabut pujar fins a situar-lo entre els millors.



**Pere Colomé** – Lloret de Mar (la Selva)