

Ens trobem al Club Nàutic de El Masnou, un lloc privilegiat per la meravellosa panoràmica que ofereix el seu balcó sobre la Mediterrània. Des del seu restaurant es pot gaudir d'un paisatge refrescant de palmeres i d'aigua, de molta llum i de molt color, i de totes les barques i els iots que resten ancorats per garbí, però el que afavoreix una química perfecta perquè tot hi resulti encantador és l'exquisida cuina i totes les atencions que es dispensen en aquest local de la costa de la popular vila que ens ocupa, a la comarca de El Maresme.

El bar-restaurant del Club Nàutic de El Masnou està regentat per la família Bosch Garcia, que formen en Ramon i la Mercè i la seva filla Iolanda. El matrimoni ja fa anys que treballa dins el món de la restauració. **“Van començar al Cafè de Llevant, típic establiment del barri del Poble Nou de Barcelona”**, recorden. Al principi, allà només tenien a dinar de quinze a vint comensals cada dia, però en un any, i gràcies a l'elaborada i mimada cuina que realitzava ella i al tracte directe del seu marit amb els clients, de qui coneixia tots els gustos, van aconseguir omplir el local.

Com que obrien molt aviat al matí, van decidir que era molta feina, motiu pel qual ho van deixar estar. Llavors, buscant, però sense saber gairebé com, es van trobar a la localitat gironina de El Port de la Selva, lloc on s'adreça la gent que vol desconnectar-se de la resta del món, sobretot dels sorolls i de l'estrès de les grans ciutats: **“El restaurant era una petita torre amb jardí, molt bonica i acollidora, i es deia El Chalet. A l'estiu sempre era ple, sobretot de turistes estrangers, però a l'hivern el poble quedava completament desert.”**

Aquí va entrar en joc la seva filla Iolanda i la seva feina, que sempre ha estat de comercial i de relacions públiques. Ella es va començar a adreçar a totes les agències de viatges que organitzen sortides diàries per a gent gran, i així aquell poble va començar a rebre autocars i la cuina de la Mercè es va donar a conèixer per si sola a molts casals de jubilats. Tothom parlava del bé que es menjava allà i del ben presentat que tot estava. Se'ls hi donava a triar de molts menús, però sempre acabaven amb la *fideuada* i la vedella a la Guinness –una popular marca de cervesa negra–, de manera que aviat es van fer famosos, sobretot aquest últim plat, que requereix una elaboració molt especial.

Posteriorment, i degut també a unes inundacions que van deixar l'establiment pràcticament destrossat, van acceptar la proposta de dirigir la cuina del Club Nàutic de El Port de la Selva, i després de tres anys i de nombrosos reconeixements a diferents revistes i guies estrangeres, els van proposar la direcció del restaurant del Club Nàutic de El Masnou. Van acceptar perquè la seva filla també pogués incorporar-se al projecte. Així doncs, ara els trobem allà, demostrant un cop més que el nom i els afalagaments són ben merescuts.

La Mercè continua com sempre, al capdavant de la cuina, controlant cada plat que surt al menjador i des del primer dia, quan va començar,

fa molts anys, el seu secret no ha canviat. Perquè tot sigui bo hi ha tres punts necessaris a seguir, i un per a ella imprescindible. Els que s'ha de mantenir són primer comprar gènere de primera qualitat, després utilitzar ingredients del mateix nivell, i finalment saber llençar menjar quan cal, mentre que el que és imprescindible és que quan cuina obre el seu cor i hi aboca polsims d'amor, tant si es tracta d'un estofat, un rostit o alguna cosa a la planxa. Tots i cadascun dels seus plats surten amb el seu toc d'amor, ja que ella només cuina de cor. Aquest és el seu gran secret.

D'altra banda, la tasca de la Iolanda és la d'acollir a la gent quan entra al menjador, fer que es trobin a gust, i que no els falti de res, i la seva principal preocupació és **“comprovar que se'n vagin contents amb el que han triat i despertant-los les ganes de tornar un altre dia a seguir provant nous plats”**. La seva actitud és sempre amable i molt respectuosa, fet que la gent valora, ja que sap com tractar tant els grans com els clients joves i també els nens, aconseguint així que tothom se senti còmode.

Finalment, tornem al cap de família, en Ramon. A la gent li agrada ser atesa per ell o mantenir-hi converses, i **“tant el podem trobar al restaurant prenent comandes, a la barra del bar preparant tapes o a la terrassa”**, explica la seva filla. Ell és qui paga i porta els números, perquè tot funcioni, encara que de vegades resulta estrany que ho pugui fer, perquè s'ofereixen uns menús molt elaborats, a uns preus molt assequibles, i una carta meravellosament presentada amb una línia també molt ajustada de preu-qualitat.

Per tractar-se d'un lloc vora el mar, podria dir-se que els plats que més surten són els de peix, però la Mercè també sap realitzar delicioses salses de carn, preparades al moment, amb ingredients naturals que conviden a sucari-hi el deliciós pa que fan ells mateixos. Els que més surten, però, són la *fideuada*, la paella, el llenguado a la taronja –que si se serveix amb la fruita ben daurada dona una presència al plat que ja et fa venir la gana–, el llobarro, l'orada, el crep de crema i nous o la graellada, amb una ració tan esplèndida que permet que en mengin dos i quedin tips. En qualsevol cas, no podem oblidar esmentar l'original presentació de les seves amanides, que semblen autèntics quadres coloristes.

L'objectiu principal que té ara la família Bosch, de tota manera, és que **“tothom conegui aquest establiment tan ben ubicat i amb tanta tradició com és el Club Nàutic de El Masnou”**, amb unes instal·lacions magníficament acurades, sempre a punt per gaudir-ne i a l'abast de tothom. Cal afegir, en aquest sentit, que l'accés al restaurant és permès també als no socis, i que realment és un lloc únic en tot el Maresme. Si els dinars són alegres i relaxants alhora, per tota la vista que ens ofereix l'horitzó, als sopars els han sabut donar un caliu romàntic i acollidor, amb les llums indirectes i les espelmes sobre les taules. No n'hi ha prou, però, amb el fet d'explicar-ho, de forma que la família Bosch ens convida a descobrir tot el que ells tenen per oferir-nos.



Família Bosch – El Masnou (el Maresme)