

El restaurant El Sant Jordi de Canet ha esdevingut un autèntic reducte per als amants de l'òpera, i sobretot, que cal dir-ho, de l'òpera interpretada per la soprano catalana Montserrat Caballé. Aquest establiment és, per rematar-ho d'alguna manera, una ambaixada de l'òpera de Mozart, Verdi, Puccini o Donizetti a aquesta població de la comarca del Maresme, sota els auspicis d'en Jordi Surinyà i d'en Lluís Aguiló. El local, d'altra banda, ha fet seu el cor d'un edifici emblemàtic de la vila marinera que ens ocupa, un edifici imaginat i dissenyat per un modernista rellevant: en Lluís Domènech i Muntaner.

Els responsables de El Sant Jordi de Canet tenien un propòsit molt concret, des del seu començament: que el fet de menjar esdevingués una activitat lúdica. I va ser aquí on el factor entorn havia de participar d'una manera activa: **"Els espais modernistes conviden al repòs, realment és com si tots els racons, els mobles i els objectes estiguessin dissenyats per fomentar la quietud, la intimitat. La burgesia catalana de l'època vivia molt bé."**

Els clients de l'establiment tenen doncs l'oportunitat de consumir un luxe veritable, aquell que transcendeix la vàlua dels béns materials, perquè respiren un instant on un cúmul de circumstàncies temporals convergeixen amb màgia: la música dins d'una caixa arquitectònica projectada per un objectiu clar, el de saber viure, perquè saber escoltar música és saber viure, perquè saber menjar és saber viure.

En Jordi i en Lluís ho saben: **"El nostre restaurant possibilita que la gent pugui fer sobretaula, que la gent es pugui asseure i estar-s'hi tot el temps que cregui convenient. Per a nosaltres, tan important és el propi àpat com el que ve després de l'àpat."** Es pot dir que a El Sant Jordi de Canet han desterrat la pressa, com si es tractés d'un convidat inoportú: **"Sovint, després dels àpats, es creen tertúlies sobre la música escoltada, de manera que les sobretaulas arriben a allargar-se força."**

El primer dels nostres protagonistes ha estat un professional creatiu en diversos àmbits, ha viatjat molt i té una passió que no amaga, escoltar òpera per boca d'una soprano amb nom i cognom internacionals: la Montserrat Caballé. En qualsevol cas, hi ha més que això, hi ha una gran amistat que va néixer a la dècada dels seixanta: **"Al restaurant sempre s'hi pot escoltar música clàssica, i per descomptat que la veu de la Montserrat ressona amb freqüència pels salons del Sant Jordi."**

Ell ha dedicat una sala a la seva amiga soprano. És el seu homenatge personal a una persona a qui professa un gran afecte i admiració: **"La seva veu em va captivar des del primer moment en què la vaig sentir. Per a mi sentir-la és un goig indescriptible, i d'alguna manera en volia fer partícips a altres persones. Em fa molta il·lusió tenir una sala del restaurant totalment dedicada a ella, amb un registre fotogràfic de trenta-cinc anys de la seva trajectòria artística."**

En Jordi diu de broma que de tant en tant també s'hi poden sentir altres veus, apart de la de la Montserrat Caballé, al seu establiment,

una de les quals de ben segur que és la d'en Luciano Pavarotti, amb qui aquest restaurador també té amistat i a qui va tenir de convidat a casa seva. Allà, el tenor italià va fer gala també del seu talent culinari: **"D'en Pavarotti, a banda que sigui un gran tenor, he de dir que és un excel·lent cuiner."** Cuina i òpera formen, doncs, el binomi que sintetitza la fórmula de El Sant Jordi de Canet. És la seva constant, i també és l'anhel dels dos artífexs del restaurant.

En Lluís i en Jordi es van conèixer en el món de la moda, i amb el temps tots dos van decidir que junts canviarien els productes tèxtils pels productes culinaris. El mes d'abril d'aquest 1998 farà quatre anys, d'aquella determinació. De fet, l'últim sempre havia estat un amant de la cuina, i ho continua sent: **"Nosaltres hem volgut fer una cuina de casa nostra, una cuina com la que assaboria la burgesia barcelonina. També hem introduït en la nostra carta plats tradicionals del Baix Empordà, perquè pensem que és una gastronomia molt rica i acurada."** Així és també la gamma de veus i partitures que embolcalen l'atmosfera dels salons de El Sant Jordi de Canet.

En aquest punt, s'ha de recordar que a l'establiment que ens ocupa en aquestes dues pàgines hi ha un retrobament amb el segle passat, quan encara no s'havia inventat la pressa. En aquest restaurant de vila marinera, el tram entre el sentit auditiu i el sentit del gust s'escurça per donar pas a un sol plaer, més intens pel fet de ser alimentat per dues fonts diferents.

A apunta en Jordi, en un altre ordre de coses, que **"la gastronomia de la comarca del Maresme està una mica adormida. Nosaltres creiem que seria una iniciativa positiva agrupar-nos uns quants restauradors de la zona i oferir una proposta culinària del millor dels pobles que s'hi troben. Potser falta, en el món de la restauració, aquesta cohesió per tirar endavant projectes comuns"**. De fet, segons ell, es tractaria de desenvolupar una estratègia de promoció de l'activitat restauradora de la comarca i, en conseqüència, de promoció del Maresme en tots els seus aspectes.

El propietari de El Sant Jordi de Canet comenta també que passades les festes de Nadal hi ha una baixada de aflluència de clients als restaurants, per la senzilla raó que el públic està saturat dels grans àpats propis d'aquestes dates. Els índexs de colesterol es disparen, i els pressupostos també. Tot plegat demana un reequilibri.

Al Sant Jordi, de tota manera, l'equilibri és inherent als seus objectes, i també als seus objectius: **"Perquè un negoci com aquest rutlli és molt aconsellable la pròpia implicació, ja sigui en l'organització, ja sigui a la cuina o a la sala. En altres paraules, que tu professionalment hi participis, perquè aquesta és l'única manera de fer un seguiment real de com van sortint les coses."**

Aclarit això, en Jordi afegeix dues paraules més: paciència i passió. La paciència, ja ho sabem tots, és la mare de la ciència. I pel que fa a la passió, la seva passió i la d'en Lluís, val a dir que pren forma en tots i cadascun dels racons i detalls d'aquesta illa modernista, amb nom de cavaller, que és El Sant Jordi de Canet.



Lluís Aguiló i Jordi Surinyà – Canet de Mar (el Maresme)