

Des del nom fins al tipus de cuina, des de l'entorn fins a les sessions de jazz en directe, al Faristol tot forma part d'un projecte integral molt pensat i muntat amb l'objectiu principal que el client en gaudeixi i s'ho passi bé. L'Agustí Martí i la Lynne Proctor són els artífexs d'aquesta idea que es va fer realitat ara fa divuit anys i on el restaurant és només un dels elements que conformen el conjunt d'aquest espai tan personal.

Després de viure quatre anys a Bristol, on va conèixer la Lynne, l'Agustí va tornar cap a la seva terra i amb la seva parella es va establir a Altafulla amb la intenció, en principi, de muntar un club de jazz. Una vegada adquirit el local, **"una preciosa casa de pedra del segle XVIII situada a la part vella del poble"**, la idea originària es va anar transformant a mida que van anar veient les possibilitats d'aquell entorn singular i atractiu.

Actualment, el Faristol és un restaurant que fuig de seguir cap tipus d'estil establert i en el qual es nota, en cada detall, la personalitat dels seus propietaris. Amb un jardí amb capacitat per a cent persones, una sala interior per a unes seixanta, un petit menjador privat i cinc habitacions per llogar, hi ha suficients espais i prou diferenciats com perquè els clients, a més a més de degustar la cuina de l'Agustí, puguin gaudir amb la música en viu, o amb les antiguitats i obres d'art que decoren tota la casa.

Respecte a la cuina concretament, direm que el seu responsable és, sobretot, un autodidacte. Fins que va obrir aquest establiment d'Altafulla no s'hi havia dedicat mai professionalment, però la seva vocació, les ensenyances de la seva mare i una gran capacitat d'observació li han servit per arribar on està, i per crear un estil molt propi amb una marcada base catalana barrejada amb certs tocs orientals: **"Els anys viscuts a Anglaterra i els viatges arreu del món han influït moltíssim en les meves tendències gastronòmiques, i m'han servit per descobrir la multitud d'aromes i sabors que conté la cuina oriental."**

Quant a la Lynne, és interessant remarcar que els seus pares tenen un hotel a Escòcia, però del menjar anglès l'únic que se serveix al Faristol són algunes postres: **"La meva mare fa molt bé tots els dolços i la veritat és que el mousse de xocolata, per exemple, té molt d'èxit al restaurant, i inclús hi ha gent que ve a casa especialment per menjar-lo."**

Cal afegir que Altafulla és un lloc acollidor, que la clientela del local sap on trobar-lo i també on va: **"Tenim molts clients fixos que són els que ens fan la publicitat, i ens porten d'altres clients. La veritat - ens comenten els dos- és que la gent que ve a casa nostra és un tipus de persona molt concreta que busca un lloc diferent. La casa antiga restaurada, la música, el menjar..., tot té un estil molt determinat, gens asèptic, i dirigit a un públic amb uns gustos específics."**

Al principi, quan es va muntar l'establiment, estava molt de moda la qüestió artística i des del primer dia el local ha estat un èxit. El component artístic del jazz ha atret també molts músics, com ara

Joaquín Sabina o Pau Riba, i a persones en general aficionades a aquest art. El propi Agustí toca el saxo i la guitarra: **"Si estic animat i no molt cansat, quan acabo amb la cuina m'engresco una estona amb la música. D'altra banda, si hi ha músics presents, els animem perquè toquin també amb nosaltres."**

La Lynne s'encarrega principalment de les relacions públiques, rep els clients, pren les comandes, aconsella i supervisa a fi que tot funcioni correctament. Com la majoria de persones que tracten habitualment amb el públic, té un sisè sentit que l'ajuda a preveure en tot moment les reaccions i gustos dels comensals: **"A l'hora dels suggeriments, sé perfectament què és el que pot agradar a la persona que tinc al davant, de la mateixa manera que puc detectar si algun client serà difícil de complaure, perquè ve amb ganes de protestar."**

Tant ella com l'Agustí asseguren que podrien escriure un llibre sencer sobre les anècdotes amb què s'han trobat al llarg d'aquests divuit anys d'ofici. En la publicació segurament no hi faltaria la cita d'un alemany que els intentava ensenyar a fer pa amb tomàquet, o la d'un senyor que es va ofendre molt perquè no li havien preguntat perquè havia deixat al plat part del menjar que li havien servit. En qualsevol cas, asseguren els dos, la gent cada vegada és més exigent i té molta més cultura gastronòmica, a la vegada que es comporta també perfectament i correctament.

El celler és igualment un component important del Faristol: **"Tenim una bona bodega i els clients, inclús els més joves, ho saben apreciar. Els francesos, per exemple, moltes vegades es decideixen primer per un vi i després munten el dinar o el sopar segons la tria que han fet."** Com no podria ser d'una altra manera en un restaurant de cuina catalana, al Faristol s'hi serveix sempre pa torrat amb tomàquet: **"És una manera de predisposar el client de forma positiva per a la resta de l'àpat"**.

Quant a les tendències de la cuina, l'Agustí està segur que cada cop més la gent busca la qualitat i l'autenticitat del producte: **"Hem notat també la influència en els estrangers de la propaganda que s'ha fet arreu del món de la cuina mediterrània, ja que tot i sent d'una gran tradició no ha estat de més l'impuls que ha rebut, en donar-se tant a conèixer"**.

**"De fet - ens explica ara la Lynne- pels que som de fora aquest tipus de cuina és un esclat de sabors, colors i aromes. Quan vam arribar vaig gaudir moltíssim de tots els productes que teniu, i de la manera de preparar-los. Jo estava acostumada a la cuina anglesa, que és molt disgustada, i aquí em faltava per provar-ho tot..."**

En definitiva, que l'Agustí i la Lynne han sabut crear un ambient molt especial al seu restaurant, on la qualitat i les presentacions dels menjars, juntament amb el servei del local, es complementen en un entorn acollidor i romàntic, on el més important és que el client se senti a gust i relaxat: **"El fet de sortir a dinar o sopar és un acte social amb què la gent busca principalment passar una bona estona amb amics o familiars, de la forma més tranquil·la possible, fugint de qualsevol tipus de protocol."**



**Lynne Proctor i Agustí Martí** – Altafulla (el Tarragonès)