

En Manel Pla i en Pere Jansà són els responsables de El Jardí de la Granja Pla, d'Igualada, el primer com a cap de sala i el segon amb la funció de cap de cuina. El restaurant va ser fundat per l'avi d'en Manel, que era pastisser, el 1940. En aquella època, el local era el saló de te de la pastisseria, i es va ubicar a un carrer de distància de l'establiment mare.

“El meu avi va tenir dos fills, el meu oncle, que va seguir amb la pastisseria, i el meu pare, que va continuar amb la granja –recorda el tercer representant d'aquesta família de restauradors-. Així, la Granja Pla va anar evolucionant fins anar agafant més l'estructura d'un restaurant, fins que el 1982 vaig conèixer el Pere Jansà, el meu amic i soci, i juntament amb el meu pare, el Josep Pla, vam decidir de fer un restaurant amb cara i ulls.”

Aquest era justament el que havia de ser El Jardí de la Granja Pla. L'antic local ha anat canviant al ritme dels temps que anaven corrent i avui és un establiment modern, a l'estil d'un *fast-food*. El Jardí de la Granja Pla, però, n'és una versió més gastronòmica, on en Pere i en Manel, com ha quedat dit els seus actuals responsables, es dediquen a experimentar, dins el món de la gastronomia.

Avui, en qualsevol cas, portar un restaurant amb cara i ulls, com deia l'últim, té un cost important. En aquest sentit, en Pere creu que és important poder disposar d'una empresa o establiment paral·lels, que et pugui donar la seguretat econòmica necessària per tirar endavant un altre local de restauració, amb un bon nivell.

“Funcionar com a restaurant sol, sense un suport que vingui per un altre costat, que et permeti finançar les innovacions, la millora del servei i la compra dels millors productes, complica força les coses –diu en Pere-. Si, a més, hi has d'afegir la competència, doncs és molt més difícil. El 1992, d'altra banda, va marcar un canvi important.”

En resum, que aquesta feina comporta molt de sacrifici, remata en Manel. Això no obstant, ells –coincideixen gairebé a puntualitzar-, tenen l'avantatge que porten tot allò que té relació amb l'establiment pràcticament tots dos sols. Això, sens dubte, abarateix costos, i cal assenyalar que també compten amb l'ajuda de l'antiga Granja Pla.

El Pere té tanmateix el convenciment que la competència esperona, o si més no que ho hauria de fer. **“Crec que a la comarca en general i a Igualada en particular hi ha un bon nivell de restauració”,** afegeix. I en Manel concreta: **“Els restaurants de província poden oferir una sèrie de coses diferents de les que poden oferir els de capital.”**

I aquestes diferències es comencen a apreciar. Hi ha gent, per exemple, que fa quilòmetres per anar a menjar: **“Un restaurant de comarca o de poble ofereix productes autòctons de la zona. Després, quan surts del local, tens l'entorn natural a quatre passes, treballem amb un altre concepte. I hi ha una altra cosa en la que ens podem fixar, que és que els establiments avantguardistes estan fora de les capitals. Amb l'excepció de París, que és un cas apart.”** És ben cert que a Catalunya els restaurants que sonen més per innovadors són fora dels grans nuclis urbans.

En un altre ordre de coses, s'ha d'apuntar que al Pere una de les coses que més el van inquietar, al principi de muntar El Jardí de la Granja Pla, va ser treballar amb els productes de la terra. Quan ell va arribar a Igualada va voler conèixer la cuina autòctona local, i el va sorprendre saber que no n'hi havia, de receptes pròpies de la comarca.

“Hi havia un parell de plats que es menjaven a la zona, però no eren factibles per a la cuina moderna que nosaltres volíem oferir –recorda-. Van passar els anys i un bon dia, juntament amb el gremi d'hostalers de l'Anoia, es va decidir de crear un plat propi de la comarca. Avui dia podem dir que la ceba farcida de l'Anoia és un plat força implantat.” Fa pocs anys que funciona, però ha tingut molt bona acceptació, i cada restaurant en fa un farciment diferent.

A part d'això, cal afegir que quan en Pere aprenia l'ofici representava que només hi havia una cuina, la francesa. Tota la resta eren romanços: **“Aquest concepte ha estat un rosec que hem hagut de carregar els cuiners de la meva generació.”** Ell pensa que els professionals joves han tingut la sort de poder-se estalviar aquest procés de reciclatge: **“La cuina és una cosa viva, que es mou per impulsos o idees. Tota la informació que reps del món exterior et suggereix coses.”**

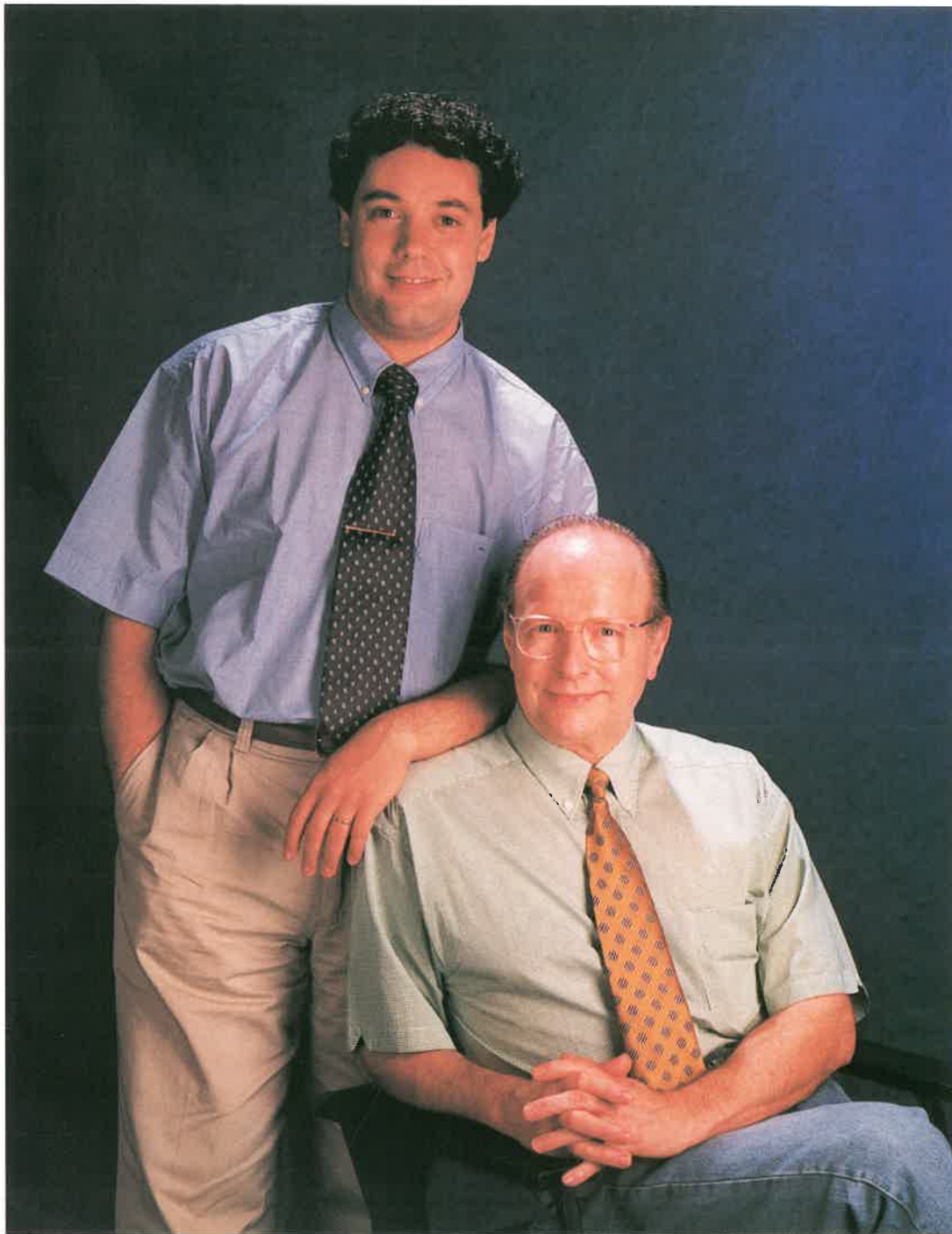
En Manel, per la seva part, és del parer que les bones idees necessiten temps: **“Quan hi ha molta feina no tens temps per pensar.”** Durant els tres mesos d'estiu ell i en Pere s'ocupen d'un local pensat per banquetes de noces. És un negoci paral·lel que no té res a veure amb el concepte de restaurant de El Jardí de la Granja Pla: **“Quan ens hi dediquem no treiem idees noves, perquè no podem. Allà és, en canvi, on potser pots jugar més amb les postres. La pastisseria de restaurant té molt joc, perquè servim els plats al moment.”**

I és que en Manel és un creador de postres. El seu interès l'ha dut a emprendre un aprenentatge amb bons mestres, d'arreu de l'Estat espanyol. A part de la tradició familiar, aquesta és una cosa que sempre li ha agradat: **“És un capítol on et pots permetre fer filigranes i experiments, és molt agraït.”**

La cuina de El Jardí de la Granja Pla era un espai molt ben controlat pel Pere -reconeix en Manel-, però la pastisseria del restaurant era un espai que quedava lliure, i ell simplement el va ocupar, de la mateixa manera que va fer amb l'espai dels vins. Actualment també n'és un especialista.

En definitiva, que tot aquell que vulgui estar a primera fila ha de tenir les espatlles cobertes amb algun altre negoci que rutlli, però també que aquell altre que no es vulgui complicar la vida i accepti estar en segona línia, probablement es guanyarà millor la vida. De fet, en Pere creu que aquesta és la gran pregunta.

“El nostre restaurant és per a gourmets, amb una capacitat per a una quarantena de persones, i això vol dir conrear una imatge i, sobretot, mantenir-la. Hem agafat aquesta opció i no volem abandonar-la, perquè creiem fermament en el que fem.” És el ser o no ser dels restaurants, i en Manel i en Pere ja han triat. La prova, a El Jardí de la Granja Pla.



Manel Pla i Pere Jansà – Igualada (l'Anoia)