

Potser perquè com ell mateix diu va néixer sota la pica, potser perquè la cuina és un camp que no s'acaba mai, el cas és que en Quim Font és un professional dels fogons d'aquells que gaudeixen dia rere dia de la seva feina, i que transmeten al parlar tot el seu entusiasme per la gastronomia. Els seus pares van inaugurar el restaurant Casa Font de Salou l'any 1971 i des de fa deu anys és ell que, juntament amb la seva esposa, la Pilar Cuesta, regeix els destins de l'establiment.

Amb una capacitat per a setanta comensals, i a banda, lògicament, de la cuina, un dels atractius principals del local que ens ocupa és l'acurada decoració i la immillorable vista a la badia de Salou. Degut a aquesta estratègica situació, tenen especial acollida a Casa Font els arrossos i els plats de peix, encara que el seu xef tracta amb el mateix interès qualsevol tipus d'aliment.

La micologia és una de les aficions particulars d'en Quim, que opina que **"és un privilegi viure en un país on existeix la cultura del peix, de la carn, dels bolets, de les herbes, de les aromes, dels vins... Enlloc trobem aquesta riquesa. Només a Tarragona existeixen sis denominacions d'origen de vins... i amb això està tot dit"**.

Arreu del món s'està notant des de fa uns anys una especial inquietud i fal·lera per la cuina mediterrània: **"Ara s'ha dignificat la nostra cuina, la podem lluir i podem estar-ne orgullosos i dir-ho en veu ben alta. Fa vint anys era impensable posar un setrill amb oli d'oliva al damunt d'una taula d'un restaurant de qualitat. Ara, fins i tot els estrangers t'ho demanen."**

Com la majoria de xefs del país, el nostre protagonista té clar que el problema de la cuina catalana i mediterrània en general és que no s'ha sabut vendre, que han hagut de ser els de fora els que ens hagin vingut cantant els avantatges dels nostres plats. **"La llàstima és que això no hagi passat abans"**, afegeix en Quim.

Fa un temps, ell va viatjar a Estònia amb un col·lega de professió per introduir en un centre turístic del país la cuina espanyola. La seva sorpresa va ser majúscula en veure l'entusiasme que tots els seus plats causaven, i l'èxit que va tenir la carta que van preparar: **"Hem tingut notícies que molts dies després de la nostra tornada se seguien elaborant els nostres menjars."**

La clau de l'èxit de la cuina mediterrània -**"que no dieta"**- rau en fer menjars senzills, no gaire elaborats, naturals i que recordin una mica la cuina de la iaia: **"Tanmateix, en la cuina de creació també trobem aquesta tendència. Per rars i nous que semblin els plats, la seva base, el solament, es recrea en la història."**

Per a en Quim, el fet d'haver viscut l'ofici des de petit ha estat vital en la seva trajectòria. Des que era un nen ha sabut entendre aquesta professió com un estil de vida diferent: **"Ser cuiner significa organitzar-te la vida d'una altra manera. No podem pensar segons els paràmetres habituals de tothom. Els dies que més treballem, per exemple, són els que la majoria de gent té festa i, a més a més, el nostre ritme de feina no és gens regular."**

D'altra banda, el propietari de Casa Font reconeix que l'ofici de cuiner crea una addicció inevitable: **"Quan ets a dins ja no pots sortir."**

Enganxa i engresca fins el punt de sacrificar coses tant importants com la família." El món de la restauració és un camp sense límits. És imprescindible estar al dia, conèixer, veure, compartir experiències..., és l'única manera que la clientela no se'n cansi: **"És clar que cuinem segons les exigències dels nostres comensals, però també som nosaltres qui hem d'anar marcant les pautes, cercant cada cop més uns menjars equilibrats, sans i apetitosos."**

A Casa Font s'ofereix una carta estacional molt pensada i escollida, amb un llenguatge propi: **"És molt important que cada professional imprimeixi el seu caràcter i personalitat en els plats. Una mateixa recepta mai no sortirà igual feta per un cuiner o un altre. El tema de les proporcions és molt relatiu, i en això les mans de cadascú tenen molt a dir. La cuina no és una ciència exacta, la cuina és creació, dedicació, il·lusió i art"**.

Un altre privilegi del nostre país és, segons en Quim, poder sucra pa sense vergonya. A Casa Font es va elaborar el pa artesanalment durant deu anys i actualment es treballa amb pans especials precuits, pans petits que permeten lluir-se amb els acabaments i que són molt temptadors per a la clientela: **"Hauriem d'entendre aquest producte com a base del menjar, no com acompanyament, però això depèn de l'autoritat que a cada restaurant se li vulgui donar. De fet, el gran avantatge que tenim avui en dia és que el nivell de qualitat del pa és molt alt. Quasi es pot dir que no existeix pa dolent."**

Malgrat les hores que dedica a la seva feina, l'esperit emprenedor i actiu d'en Quim li fa treure temps fins i tot per participar en un programa diari a la ràdio local: **"M'agrada parlar amb les mestresses de casa. Em sento molt recompensat quan veig que les ajudo a descobrir i a aprofitar tot allò que tenim a mà. No fa falta anar a buscar fruits exòtics per innovar. Tenim al nostre abast la més increïble varietat de productes de tota mena, molts d'ells infrutilitzats. La gent se'n fa creus, per exemple, quan veu tot el que es pot fer amb unes simples taronges."**

D'altra banda, el propietari de Casa Font està treballant també en un interessant projecte compartit amb un fotògraf i un escriptor. Es tracta de l'edició d'un llibre que es titularà "Cuina a tres bandes", i en el que es parlarà de tota mena d'elaboracions des d'un punt de vista molt diferent i personal.

El restaurant d'en Quim compta amb una important clientela fixa, a més a més dels estrangers a l'estiu. Noms de famosos tampoc manquen en el seu Llibre d'Honor, en el que han signat des de la Norma Duval fins a l'Albert Boadella, passant per tots els consellers de la Generalitat, **"els d'abans i els d'ara"**.

Amb els clients més habituals funcionen molt les recomanacions, i amb els estrangers el que s'ha de fer és explicar molt bé i concretament en què consisteix cada plat. A Casa Font, d'aquesta feina se n'encarrega la Pilar, ja que el seu marit té prou clar que un cuiner ho és de portes endins: **"Això no obstant, si és necessari sortir al menjador ho faig, i no tinc cap problema."**



Quim Font – Salou (el Tarragonès)