

El restaurant Can Valls es troba molt a prop de Caldes de Montbui, a la urbanització que porta el mateix nom. Tot i no estar en un lloc de pas, aquest establiment s'ha anat guanyant una clientela fixa que ve de les poblacions veïnes: Santa Perpètua, Palau de Plegamans, La Llagosta, i també de Barcelona. El bon menjar que s'hi dona i la possibilitat de passar un dia enmig de la natura són dos dels grans arguments que fan desviar els cotxes de la carretera i enfilars cap a aquest local.

El negoci el regenta en Joan Lafuente amb l'ajut d'en Francesc Heredia des del 1979, any en què Can Valls va substituir l'anterior restaurant de la urbanització, i mentre el primer fa la selecció de la carta l'altre s'encarrega principalment de la coordinació dels banquets, una de les especialitats de la casa. Quan l'establiment és obert, tots dos estan normalment atenent els clients al menjador, però si fa falta també donen un cop de mà al xef a la cuina.

Actualment Can Valls és una masia moderna, que no vol imitar l'estil tradicional de les cases de camp catalanes ni el seu aire rústic. El local disposa a la part del davant de l'edifici d'un ampli jardí on s'hi fan principalment aperitius, i a dins té dos menjadors principals i un tercer de més petit, que es fa servir sobretot entre setmana, per als menús, o bé com a *office* quan hi ha banquets.

En Joan ho acaba d'explicar: **"De les dues sales principals, una se sol dedicar als clients que vénen a menjar a la carta, mentre que la més gran és la que utilitzem per fer les celebracions multitudinàries."** Fins i tot hi ha un petit escenari on a vegades, comenta, algun dels convidats dels casaments llegeixen el vers. Aquest saló, decorat en tons verds, té uns grans finestrals des d'on els comensals poden gaudir de l'excel·lent vista que ofereix Can Valls.

Calcula en Francesc que des que van obrir hi hauran celebrat uns mil banquets de noces, pel cap baix: **"Fem uns seixanta o setanta convits per any. És una de les coses que ens ha donat més fama, perquè encara que hi hagi molts restaurants que fan bé els àpats dels banquets nosaltres ho fem igual de bé i, a més, bonic i espectacular."** L'equip humà del restaurant procura sempre sorprendre els nuvis i els seus convidats amb una presentació i una escenografia treballades, després d'haver fet una anàlisi de com és el client i què li pot agradar, tant en l'aperitiu al jardí com en l'entrada de plats.

En qualsevol cas, **"sempre anem introduint novetats per si hi ha algú que ja ha vingut anteriorment, ja que cada setmana fem bastants casaments"**, i en aquest sentit en Francesc només revela que l'entrada del pastís -no el repartiment- pot durar fins a quinze minuts. Intenten, doncs, posar-hi emoció i **"la gent sempre ens acompanya i segueix molt bé la corrent"**. La música que trien mai és la tradicional: **"Pot ser des d'un merengue fins a temes house, però sempre serà adequada al grup de convidats d'aquell casament. Fins i tot decidim en quin punt exacte posarem el disc."** Diu l'organitzador dels banquets a Can Valls que de vegades arriben a assajar la posada en escena amb els cambrers, alguns dels quals

porten més de dotze anys a la casa. En els casaments la sorpresa és un factor fonamental, així que quan els nuvis vénen a preguntar com serà el dinar només els ensenyen el primer plat. Ells han de ser els primers sorpresos en el convit.

D'altra banda, i per als clients que van a menjar a la carta, Can Valls ofereix una cuina catalana i de mercat, plena de suggeriments de la casa basats en plats de temporada. Els arrossos a la cassola i la paella són dues de les seves especialitats que durant l'any es van variant, i tant s'hi pot menjar una paella de peix com un arròs negre o un a banda. El restaurant també té una àmplia oferta de marisc i de peix: llagostes, gambes, cloïsses i bacallà, que es pot degustar amb romesco, a la mel, a l'empordanesa...

Per saber què és el que agrada als clients i que se'n vagin de Can Valls ben satisfets el secret és aconseguir la màxima confiança per part d'aquests. **"Això facilita"**, comenta en Joan, **"que et vagis emmotllant a la seva personalitat i als seus gustos, i que al mateix temps ells també s'adaptin al teu tracte personal. Llavors tot funciona a la perfecció"**. Així, s'intenta que el cambrer no només sigui allà al costat mentre un client està dinant o sopant, sinó que acompanyi l'àpat, que pugui respondre a les preguntes, a les consultes gastronòmiques, sorprendre amb suggeriments...

En opinió d'en Francesc, **"avui en dia la restauració ha d'anar encaminada a oferir una gran professionalitat i imaginació en el servei al client. La cuina, si els ingredients són de qualitat, normalment també és bona. Per això el *maître* o el cambrer és qui pot marcar la diferència respecte a un altre restaurant."** La gran qualitat en el servei i un mesurat sentit de l'humor marquen la filosofia de Can Valls a l'hora d'atendre la clientela.

Sempre atents a l'actualitat gastronòmica, l'equip que formen en Joan i en Francesc vol saber quines novetats van apareixent en el terreny de la restauració. Diuen que els clients busquen sempre que els sorprenguis amb la degustació de noves receptes, i això els motiva a sortir fora del seu establiment i veure què s'està fent en altres locals, o a llegir revistes especialitzades, tot per intentar oferir sempre el més innovador a taula.

Una de les seves darreres creacions, que ha tingut molt d'èxit, és el cafè irlandès amb *xupito*: **"Aquesta barreja de beguda freda i al mateix temps calenta que es troben els clients a la boca els encanta"**, afegeix en Francesc, **"però requereix força temps de preparació. El que passa és que ens agrada sorprendre els clients, així que si ens podem permetre preparar uns quants cafès d'aquests ho fem amb molt de gust"**.

La gent, expliquen els responsables del restaurant, segueix tenint ganes de fer la sobretaula, tot i que s'hi queden menys estona que abans. Allò del cafè, la copa i el cigar actualment es veu menys, però en canvi s'han posat de moda els licors de fruites i altres begudes per l'estil. Xerrar una estona després de dinar o sopar continua essent una tradició que el tracte cordial i professional del personal de Can Valls no fa més que potenciar. Per això tothom hi torna.



Francesc Heredia i Joan Lafuente – Caldes de Montbui (Vallès Occ)