

Fent honor a la seva terra, la família González porta la ciutat de Lleida a la sang. Al 1966 van arribar a Barcelona el Josep Maria i la seva esposa, la Mercè Garcia, i amb una tradició hotelera arrelada, el matrimoni va decidir inaugurar l'Hotel Nacional. Poc a poc van obrir-se camí en el difícil món de l'hostaleria i la restauració, fins que van comprar un local que anomenarien Gargantua i Pantagruel.

Aquest nom compost és degut a què en la part de dalt regentaven una residència d'estudiants i a baix van instaurar un restaurant que és l'actual Gargantua i Pantagruel. Pares de tres fills, l'Ernest González n'és el cap de cuina: **“Som un local familiar. Quan el vam fundar hi vam dipositar totes les nostres il·lusions, i la veritat és que el resultat ha estat immillorable.”**

Convençuts que volien un restaurant on s'hi poguessin degustar receptes típiques de Lleida, la família González va impregnar tot el lloc d'aquella màgia austera però contundent de la gastronomia de terra endins. Amb una decoració provençal, el Gargantua i Pantagruel ofereix al client els emblemàtics cargols i les carns a la brasa cuinats a l'estil lleidatà. Encara que la carta és molt àmplia i els plats típics de la terra són la millor etiqueta de presentació de la cuina, ofereixen altres suggeriments que són igualment exquisits, com el bacallà que s'hi dona.

La Mercè afirma que **“vam ser pioners en oferir els cargols a l'estil de Lleida a Barcelona. Nosaltres volíem ser un restaurant gastronòmicament típic de la nostra terra on l'estendard de la cuina fos Lleida. Vaig aprendre a cuinar amb l'àvia del meu marit i són molts els plats que cuinem a l'estil tradicional”**, i encara que afegeix amb rotunditat que la cuina de l'àvia triomfa per la seva elaboració, reconeix que els plats han evolucionat molt, des de llavors, per adaptar-se a l'entrada imminent al segle XXI.

Coneixedora dels hàbits culinaris dels seus clients, vol el millor i el més sa per als seus estómacs: **“La gastronomia ha evolucionat. Les persones controlem molt més l'estètica i això provoca que la cuina s'hagi d'adaptar a les noves tendències. La salut és molt important i per aquest motiu les receptes han de canviar, si més no algunes de les tècniques i productes d'anys enrera. Això sí, sempre preservant l'essència de la recepta originària.”**

Amb un aforament per a unes cent cinquanta persones, els clients que trien el Gargantua i Pantagruel saben a la perfecció que el conjunt del restaurant és la millor opció d'aquest equip de professionals que cada dia aporten tota la seva tècnica i amor en cada plat. El cap de cuina creu que al client se l'ha de sorprendre a vegades i no defraudar-lo mai. Analista i serè, l'Ernest distingeix entre dos tipus de client: el que va assíduament a menjar a casa seva i se li ha de donar alguna cosa que no s'espera, i el comensal que s'asseu a les cadires del Gargantua i Pantagruel cercant algun plat concret.

La Mercè, encarregada de sala, assenyala amb contundència que **“el client és una persona que diposita tota la confiança en nosaltres per tal que li proporcionem un àpat agradable i aquesta ha de ser**

**la funció de l'equip. Les vint-i-cinc persones que treballen a casa aporten cada dia la professionalitat i experiència necessàries perquè el client gaudeixi del millor en tot moment.”** Molts són els famosos que han escollit aquest local, com la Gloria Estefan, el grup Mecano o la parella formada pel Víctor Manuel i l'Ana Belén, per gaudir d'un bon àpat.

Com en tot negoci, sempre hi ha un cap visible i responsable en qui recau la màxima de les decisions, i aquest és el Josep Maria. La seva dona afirma d'ell que, simplement, és **“el jefe”** i el seu fill, amb un somriure a la boca, recorda la il·lusió que el seu pare va demostrar en el moment de crear el Gargantua i Pantagruel. A l'igual que una pinya, però, la família González es reuneix en ple per decidir la carta de cada estació de l'any i remarcar quins en seran els plats estrella.

Amants dels productes de temporada, fan que molts dels ingredients dels seus plats, com és el cas de l'embotit, els portin de Lleida, a l'igual que l'oli d'oliva que sempre utilitzen és de la Garriga. Restauradors fins a l'última gota de sang, van assumir fa molt de temps el repte de centralitzar la cuina dels seus negocis en un sol centre neuràlgic, del que n'és responsable l'Ernest.

Propietaris d'un hotel i d'altres locals, el fill del matrimoni González se sent orgullós de ser l'artífex d'organitzar cada dia les comandes de cuina que originen tots els negocis de la família: **“Encara que en molts moments el volum de feina fa que es visquin moments de tensió a la cuina, controlar en tot moment la feina de l'equip dona la seguretat necessària per continuar. Ser el màxim responsable de la cuina central ocasiona que s'hagi de planificar a la perfecció cada una de les comandes però un cop està organitzat és més fàcil que no haver de dirigir diverses cuines en llocs diferents.”** El seu germà Hèctor dirigeix un altre local de Barcelona que s'anomena L'Arquer i que ofereix una singular oferta gastronòmica i esportiva, on es combina la tècnica del tir amb arc amb les tapes i les copes.

Quan la Mercè comenta amb la retrospectiva que dona l'experiència com ha estat la seva vida en aquest món de la restauració recorda que **“en alguns moments aquesta professió pot ser cruel i sacrificada, perquè t'exigeix que dediquis pràcticament les vint-i-quatre hores del dia però, per contra, et dona moltes satisfaccions. És una feina que s'ha de fer per vocació, si ets capaç de trobar l'equilibri és una professió tan vàlida i satisfactòria com la resta o més”**.

La Mercè és una dona segura d'ella mateixa i amb les idees molt clares, per això sap que avui en dia la professió i l'experiència ha d'estar unida a l'estudi. A casa seva ella i el seu marit, el Josep Maria, tenen més de tres mil llibres de cuina. Detallistes i sincers, han aportat tots els seus sentiments en aquest restaurant on els dos personatges de la gastronomia, Gargantua i Pantagruel, són els noms d'un somni: el de continuar durant molt de temps sent el millor restaurant lleidatà a Barcelona.



**Família González García** – Barcelona (el Barcelonès)