

Fent més cas al cor que al cap, ara fa quinze anys que en Josep Maria Martín va decidir dedicar-se plenament al món de l'hostaleria. Feia ja un temps que mantenia com a segon negoci una pizzeria al centre de Mataró, però degut al gran èxit assolit la feina va desbordar el normal funcionament del local, i va haver de prendre una determinació. En aquell mateix instant, el propietari de El Nou-cents va deixar la seva anterior ocupació per dedicar-se de ple a la cuina, fins aquell moment la seva afició, i a partir de llavors, el seu ofici i professió.

**“Només començar vaig tenir clar –recorda- que la pizzeria no em permetia el tipus de cuina que volia fer. Així doncs, em vaig començar a preparar fent diversos cursos i stages fins que ja em vaig veure prou segur com per donar un gir de tres-cents seixanta graus a l'estil del restaurant”.** Va ser llavors també que la seva esposa, la Glòria Esteban, va optar per treballar en aquest establiment i des d'aleshores s'encarrega de la sala.

En un primer moment, aquell canvi tan radical els va produir una certa crisi, però poc a poc el *savoir faire* i la il·lusió que hi van posar en Josep Maria i la seva senyora van aixecar el negoci fins a convertir-lo en un prestigiós local, que compta amb una variada i exigent clientela fixa: **“Al migdia i entre setmana treballem sobretot per a una clientela d'empresa. A les nits és més familiar i festiu, i els caps de setmana són més per als grups d'amics”.**

El propietari de El Nou-cents rememora encara amb certa incredulitat el *boom* d'abans dels Jocs Olímpics, quan el més habitual era l'ampolla de cava per cap i començar a llegir les cartes per la dreta, per demanar el més car: **“Va ser una cosa increïble, fictícia encara que real, però lògicament treballàvem amb la perspectiva que allò no podia durar gaire. Quan van començar els Jocs la davallada va ser radical, i ens vam trobar una crisi que poc a poc hem anat remuntant. Vam passar de treballar vuit persones, en un restaurant amb una capacitat per a trenta, a ser-ne només dos, per establir-nos després en quatre, els que hi treballem actualment.”**

Amb la qualitat com a única obsessió, en Josep Maria ofereix una cuina de mercat basada en el producte de la zona i evolucionada a partir de l'oferta culinària tradicional, amb algunes influències japoneses i franceses. Les jornades gastronòmiques sobre micologia o receptes pròpies del Maresme són prou conegudes pels bons *gourmets* d'arreu, i la seva carta varia cada dos mesos, encara que hi ha plats que per molt que no els hi inclogui els ha de tenir a punt, perquè sempre els hi demanen: **“Igual que per a mi seria frustrant preparar sempre el mateix, també és una desil·lusió per a un client que et demani un plat en què ve pensant i que es trobi que no el tens”.**

Per al xef d'aquest restaurant mataroní és indiscutible que l'ofici de cuiner és vocació i creació i, en aquest sentit, és també molt important l'evolució, a millor, que ha sofert la cultura gastronòmica de la gent en general: **“Quants més coneixements tinguin els clients, més entendran el que faig i, per tant, més valoraran i gaudiran allò que tenen al plat.”**

D'altra banda, els paràmetres a seguir per part del cuiner li vénen marcats pel que demana la clientela, **“i des de fa ja un temps el que demana el bon gastrònom és que es noti la qualitat del producte, que les salses estiguin suaus i s'utilitzin per realçar, no per tapar, i que els menjars siguin lleugers. Tot això, a més a més, d'una harmonia de conjunt i d'un equilibri perfecte entre colors i quantitats”.**

Per aconseguir-ho, en Josep Maria es passa mesos configurant les cartes de El Nou-cents, **“perquè no és només qüestió de pensar un plat, sinó de calcular les possibilitats de realització segons el personal de què disposes, de preveure un preu final adient a la línia del restaurant, etcètera. També és molt important la manera de definir-lo. Amb el mínim número de paraules s'ha d'aconseguir la màxima expressió del plat”.**

Malgrat que el menjar és l'element clau a l'hora de valorar un establiment, el propietari del que ens ocupa ara assegura que s'ha de parlar de restauració, no de cuina, ja que en un local d'hostaleria el que ha de funcionar és tot un conjunt de coses, com el servei, la decoració, els detalls, l'arquitectura...: **“Quant al funcionament intern, la clau està en fer equips i saber conjuntar-los. És necessari que l'engranatge estigui ben greixat, ja que quan la persona que ha de posar oli es despista la maquinària no triga a treure espurnes.”**

Precisament és tot aquest conjunt de coses, a més de la cuina i d'un preu equilibrat, el que fa que les persones que passen per un restaurant del nivell que té El Nou-cents mantinguin un record durador: **“En un establiment com el nostre, i tenint en compte que el client es gastarà una quantitat determinada de diners, s'ha d'intentar marcar un record que pugui durar sis mesos o inclús un any. Al cap d'aquest temps, la persona ha de mantenir la sensació que hi va estar bé per tornar-hi”.**

Respecte al futur, en Josep Maria està segur que la cuina catalana de nivell es mantindrà en cotes molt altes i inclús pujarà, fonamentalment perquè els cuiners ja fa un temps que ho són per vocació, **“no com abans, que ho eren moltes vegades per necessitat”**, i també perquè vivim en un país dialogant i de comerciants on la gent no perdrà el costum de reunir-se al voltant d'una taula, mantenint íntimament lligat el fet gastronòmic amb el social.

Amb aquestes perspectives, el propietari de El Nou-cents presagia un bon esdevenidor per l'alta cuina i també per la de menú -**“degut al ritme de vida i de feina els restaurants que l'ofereixen seran per sempre necessaris”**-. En canvi, veu molts núvols negres per a tots aquells locals que ara es troben en una franja intermèdia: **“La gent tendirà a substituir l'establiment de costelles del cap de setmana pel picnic i les poques vegades que surti es gastarà més diners en restaurants de categoria”.**

Quant al tema dels *fast-foods* i de les franquícies, diu en Josep Maria que són productes del nostre temps i del canvi d'hàbits, i que l'única solució seria educar els nens i les nenes des de petits, **“perquè prosperin segons una evolució gastronòmica normal”.**



**Josep Maria Martín i Glòria Esteban** – Mataró (el Maresme)