

“El restaurant Canet és alguna cosa més que un restaurant, és un local on la persona s’ha de trobar còmoda, a gust amb ella mateixa. Volem sortir del convencionalisme i l’etiquetatge de la restauració. El que la gent desitja és una mica d’amor i el Canet tracta el client com si d’un amic es tractés.”

Aquestes paraules tan significatives són la senyera d’aquest restaurant, del barri de Sarrià, que respira intemporalitat en cada racó. Inaugurat el 1990 pel Vicenç Soley, la idea era trencar la norma i innovar. En definitiva, convertir el seu somni en realitat, una realitat que al Canet és difícil d’explicar.

Podríem parlar de la simetria casual de les seves formes o dels detalls de porcellana de la vitrina del racó, i fins i tot afirmar que el seu aspecte impassible invita a consumir les hores com el fum d’una cigarreta, però tot i així no podríem captar la màgia dels seus múltiples espais, on el temps simplement s’atura. S’ha de veure i tastar per poder afirmar amb justícia quina cosa transpira el Canet.

Provinent d’una família de restauradors, el Vicenç ens explica que els seus avis, a l’igual que els seus pares, van iniciar-se al món de la restauració des dels primers anys de vida. Tres generacions que han sabut mantenir l’essència de la bona gastronomia amb la inquietud d’aquells que són conscients que el primer a inventar una tendència passa a la història.

A la dècada dels noranta, el propietari del Canet dóna llum verda al local i obre l’actual restaurant, on l’ambientació recorda al París de Toulouse-Lautrec, on els mobles no combinen entre ells i els nombrosos llums que decoren el saló són diferents, de la mateixa manera que les dotze taules que dibuixen amb les seves formes tradicionals un panorama imparcial i genuí, tant que des del primer moment et roba l’ànima degut a la seva personalitat. Cada moment té vida pròpia i converteix el conjunt en un caos harmònic on els presents formen part d’un fotograma animat de la pròpia història del Canet.

Amb un equip de quatre persones, entre les que destaca la seva companya, la Corinne Picard, el Vicenç vol que els clients que s’adrecin a casa seva sentin simplement això, que és casa d’ells també: **“Un amic meu sempre diu que a l’hora de sopar té dues opcions, quedar-se a casa i fer-se’l ell mateix o anar a sopar a casa seva, que és el Canet. Aquest és el nostre lema. Intentem sortir dels convencionalismes del típic restaurant. Hi ha quelcom que ningú no ens podrà copiar mai, la nostra personalitat, que s’aconsegueix igual que el bon vi, amb experiència i temps. Portem set anys i pensem continuar així durant molts més.”**

Narcisista fins a l’extrem de reconèixer que li agrada que els plats del seu restaurant siguin valorats, i inquiet com per afirmar que el metodisme pot anul·lar l’esperit, el propietari d’aquest curiós local és contundent a l’hora de xerrar del Canet. La simbiosi entre el negoci i la persona és tan gran que moltes vegades parla del restaurant com si fos un personatge creat per ell, que l’acompanya igual que la seva ombra. Pare de la Raquel i el Roger, el Vicenç és conscient que aquesta professió li ha exigut molt, però també se n’adona que li ha regalat

moments fantàstics, i encara que moltes vegades ha de recórrer a camins alternatius per poder gaudir de l’entorn familiar, sap que sense la seva professió estaria anul·lat.

Amant dels àpats senzills, afirma que li agrada la cuina basca, madrilenya, francesa o japonesa, però que la seva és la cuina mediterrània. Plats com la fideuà, els cigrons saltejats amb all i julivert o les cebes confitades saltejades amb botifarra són algunes de les receptes que es poden degustar al Canet.

“Faig una carta entenedora, on els plats s’anomenen d’una forma senzilla i explicativa. Per exemple, calamarsets farcits d’espínacs. Tot i que de vegades els etiqueto amb un cert to divertit, com les brochetes amb salsa diable, m’agrada que la gastronomia del Canet sigui concisa i clara”, diu el Vicenç, **“perquè el client sàpiga en tot moment el que és cada cosa.”**

Per aquesta raó, el propietari del Canet creu també que l’equilibri entre la qualitat i el preu és clau en el negoci de la restauració. Saber que el client finalitza la seva estada al restaurant content i satisfet és la millor lloança per aquest restaurador amb ànima d’artista. Una fusió que es fa encara més ferma quan reconeix que el Canet és un tot on el servei, el plat i la decoració han de ser diferents depenent del client que s’adreci al restaurant.

Segons el paràmetre del Vicenç, el client és la millor targeta de presentació que té el Canet. D’aquest continuat boca a boca depèn l’alè d’aquest local que vol sentir cada ingredient que cuina i cada gust que assaboreix. Genuí per norma, vol que tots els comensals degustin les seves receptes sense preocupar-se del comportament, simplement que gaudeixin del producte.

Provinent de les escoles d’hostaleria de Girona i Madrid, el propietari del Canet assegura que l’experiència s’adquireix amb la feina, encara que entén que l’aprenentatge és positiu perquè ensenyen el comportament teòric de la professió: **“Al lloc on més he après ha estat amb la gent amb la que he treballat. Les escoles formen al futur professional però s’han de complementar amb la pràctica, si no simplement tenim promocions de teòrics que no poden enfrontar-se als molts problemes que sorgeixen en el decurs del dia, i que no tenen una solució de manual sinó bona part d’inventiva personal.”**

Restaurador de naixement, el Vicenç pensa que caure en el divisme i l’autolloança és el principi de la fi, perquè la falsa modèstia comporta sempre un tant per cent d’abandonament i de saturació. Això, segons ell, pot provocar en el client una sensació d’inseguretat i menyspreu que moltes vegades acaba amb la desaparició del restaurant, o amb la sobrevaloració dels plats.

Finalment, i malgrat reconèixer que la restauració és una manera de guanyar-se la vida, al Vicenç li agrada pensar que el seu negoci serveix també per fer amics. El seu patrimoni, seu i del seu equip, és saber que cada dia la família del restaurant és més gran, i que el cercle vicisós del seu local és tan sols una línia de punts que es converteix en un lema: Canet.



Vicenç Soley i Corinne Picard – Barcelona (el Barcelonès)