

Trenta anys de bona cuina

• El restaurant La Llar de Castelló d'Empúries ha renovat per 25è any consecutiu l'estrella de qualitat atorgada per la guia Michelin

• Per al cap de cuina, Joan Viñas, el secret és la constància: "Mai hem volgut arribar més amunt d'allà on creïem que era possible"



El 19 de setembre de 1975 Joan Viñas va obrir les portes del restaurant La Llar

**RÀDIO
VILAFANT**

107.3 FM

De dilluns a divendres de 9 a 10
hores del matí

"La fem petar"

La tertúlia a Ràdio Vilafant

MARC CAMPDELACREU

El 19 de desembre de 1975, Joan Viñas va obrir les portes d'un dels restaurants amb més prestigi de la comarca. Natural d'Espolla, viu a Roses des de fa més de quaranta anys. Les tres últimes dècades de la seva vida han estat lligades a La Llar, un restaurant situat entre Castelló d'Empúries i Roses que ha sabut mantenir el seu prestigi al llarg del temps.

La guia *Michelin*, tot un referent pel que fa a la qualitat dels restaurants del país, ha tornat a premiar La Llar amb una estrella. El primer reconeixement de la guia va arribar al 1981 i aquest 2006 hi seguirà present. Ja són vint-i-cinc anys de qualitat reconeguda.

Potser molts es pregunten quina és la clau per mantenir aquesta estabilitat al llarg dels anys. Joan Viñas ho té força clar: "Mai hem volgut arribar més amunt d'allà on creïem que era possible. Hem mantingut un nivell raonable, una bona relació qualitat-preu. Sense enganyar la gent i sense intentar fer res de l'altre món, tan sols servint tan bé com sabem", ens explica.

Els primers anys del restaurant es van caracteritzar per una cuina de la terra: carns a la brasa, vedella amb bolets, cargols i algun peix per encàrrec. El 1979, però, el xef va decidir fer un canvi a la cuina amb plats nous i més moderns, i el reconeixement va arribar de seguida. "Ara fem una cuina actual, ferma, d'autor. Procurem que tots els plats mantinguin el gust original, sense fer una cuina gaire treballada ni evolutiva". Molts clients fan quilòmetres i

quilòmetres per tastar el fetge d'ànec del restaurant. Mai els ha calgut fer gaire publicitat, quan marxen els clients ja la fan per a ells.

Joan Viñas considera que tenir una estrella a la guia continua sent important però no tan com abans. La Llar va rebre aquesta distinció quan només hi havia 36 restaurants a l'Estat espanyol reconeguts per la guia. Ara ja n'hi ha més de cent. Però les estrelles mouen a part de la clientela i obtenir-ne una altra seria gratificant.

"Sempre hi ha aquesta possibilitat. Però aquesta distinció ens crearia problemes: tindriem més necessitats, caldria més personal, i hauriem de treballar bé, és clar. Nosaltres no anem a buscar una segona estrella, volem mantenir allò que ara tenim. Estem contents i tenim una clientela bona", comenta el cap de cuina de La Llar.

Un bon moment per al sector?

Joan Viñas opina que el sector gastronòmic i turístic no passa per un mal moment, però que cal ser conscient de tot el que passa a l'entorn. "Hem de partir de la base que ens trobem en un racó de món, on a l'estiu hi ha molta gent però no hi ha gaires clients durant la resta de l'any. Cada dia tot és més car i la clientela potencial és més reduïda. Les famílies no es poden gastar diners per anar a menjar a restaurants cada cap de setmana", comenta Viñas.

El xef confia en l'augment de turisme anglès d'aquesta última temporada, que pot compensar la pèrdua de turisme alemany, que durant molt temps ha estat el motor turístic. Els francesos, és clar, continuen sent uns clients indispensables, també als caps de setmana. Joan Viñas diu que s'hauria de potenciar la cultura, el paisatge i els personatges de la nostra comarca i no només el turisme de "sol i platja".

L'objectiu de La Llar per als propers anys és seguir amb l'estabilitat que caracteritza el restaurant. "Fins que plegui, no penso canviar la meua línia. Tinc la possibilitat de jubilar-me, però si tinc salut seguiré uns anys més. La cuina t'ha d'agradar, sinó difícilment tiraràs endavant. En el meu cas, gairebé és un *hobbie*", conclou Viñas.

