

# ‘Quatre agents d’Israel arrossegant-se per terra van escorcollar tot el restaurant’

ENTREVISTA DE ALBERT SOLER GIRONA

Després de passar pel restaurants gironins Maxim's, Joker i Saratoga, i per Peralada, Fulgenci Garcia (Sant Feliu de Guíxols, 1960) va agafar el 1991 l'Albereda fins que fa pocs dies l'ha tancat. Acaba d'obrir Bubbles (passeig Canalejas, 6) per continuar alimentant els gironins.

L'únic Fulgenci del que tenia notícia fins avui era Batista. Vostè és també un dictador, a la cuina?

No, no, gens (riu). Més que dictador, a la cuina s'ha de ser general dels que està al front. Has de mirar que la gent respongui, però és important que et vegin allà. Un dictador no té sentit, a la cuina.

A vostè no li fan por els barbuts, que van derrocar l'altre Fulgenci?

Gens. Fins al punt que a vegades jo mateix m'he deixat barba. No em fan por els barbuts ni els nous reptes, com veu.

Deixem Cuba. Vint anys d'Albereda són molts anys?

No, perquè a la cuina i al restaurant no hi ha anys. El que passa és que un s'ha d'anar reinventant. I ara era el moment.

Però són 7.300 dies. En recorda algun en espacial?

Durant un campionat de bàsquet va venir a dinar la selecció d'Israel. Abans van entrar quatre agents secrets -que per cert no feien més de metre i mig- escorcollant-ho tot, arrossegant-se per terra i mirant fins i tot a sota les taules.

Li van entrar també a la cuina?

També, també. Vaig quedar impresionat. A l'Albereda hi han vingut presidents i ni de lluny duien aquestes mesures de seguretat.

En una ciutat petita com Girona ha vist molts àpats clandestins?

Millor diem-ne discrets. Ens hem trobat de tot. He tingut els tres partits polítics més importants de Girona menjant alhora cada un en diferents menjadors del restaurant. O algú que ve acompanyat i recordes que ha vingut fa poc amb una altra companyia.... Però la discreció sempre ha sigut total.

Els polítics paguen en metàl·lic o amb la targeta del partit?

Els només firmen i se'ls envia la factura.

I després?

Algú paga (riu).

Perjudica o beneficia tenir un restaurant en un edifici històric?

Ser un monument beneficia. Però estar tan amagat és un inconvenient. Tanmateix, la clientela era fidel i això al que cuina el satisfà, perquè veu que alguna cosa està fent bé.

Ha trobat a faltar suport?

Sí. No de la ciutat, sinó de les institucions. He vist que hi ha llocs als quals s'ajuda més que a altres. Però això són detalls, quan un és un professional ha de ser ell qui tira endavant.

En cuina es compleix el refrany: cria fama i posat a dormir?

He, he, a vegades. Ara és més complicat, perquè després de fer la fama, s'ha de mantenir. Caure és molt fàcil.

A Bubbles canviarà la cuina?

La cuina serà la mateixa, si alguna cosa canvia és l'ambient del voltant. Jo continuaré fent la cuina tradicional i el meu fill Àngel la innovadora.

Bubbles són bombolles en anglès. No li pujaran al cap?

No, perquè creiem que l'alta cuina no té per què ser cara. Ni té per què ser de racions escasses.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/ultima-dia/2011/09/14/quatre-agents-disrael-arrossegantse-terra-escorcollar-restaurant/514977.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/ultima-dia/2011/09/14/quatre-agents-disrael-arrossegantse-terra-escorcollar-restaurant/514977.html?utm_source=rss)