



BIBLIOTECA PÚBLICA
SANT GREGORI
MIQUEL
MARTÍ
I POL

Recull de premsa de la Vall del Llémena

Font El Punt

Plana 6 Data 7 de març de 2010

Societat

Montserrat Fontané i Josep Roca PROPIETARIS DE CAN ROCA, DE TAIALÀ

«Nosaltres vam fer els casaments dels pares i al Cellar fan els dels seus fills»

Montserrat Fontané i Josep Roca són els pares de Joan, Josep i Jordi, del Cellar de Can Roca, un dels millors restaurants del món, pregoners de les Fires de Sant Narcís del 2009, un mes abans de la tercera estrella. Recentment la família ha estat homenatjada per la professió al Tecnotast

TITOLET

El dia que els nens van obrir el nou Cellar vam obrir una ampolla de xampany

EL BARRI

Quan van inaugurar Germans Sàbat no hi havia la carretera asfaltada ni servei d'autobús

UN PLAT DEL CELLER

El nostre plat preferit del Cellar és el parmentier de llobregant amb trompetes de la mort

A Josep Roca tothom li diu *jefe*, però la mestressa és Montserrat Fontané, a qui tothom, clients, personal i família, anomena Montse.

Pel Nadal del 1966, van comprar una barraca a Taialà. Josep Roca i Pont i Montserrat Fontané i Serra viuen ara en un pis de sobre del restaurant Can Roca. I cada dia hi baixen a treballar. L'establiment el van obrir el 1967, a Taialà, un barri d'origen humil del nord de Girona. Molts de veïns de Germans Sàbat encara parlen del Bar de José, per referir-se al restaurant Can Roca. Es van casar el 16 de maig del 1962. Van tenir tres fills. Al gran li van posar Joan: va néixer l'11 de febrer del 1964 i és cuiner, reflexiu i savi. Al mitjà, el van batejar amb el nom de Josep, però tothom li diu Pitu: va arribar el 19 de març, pel seu sant patró, el 1966, i és culte i un dels que més entén de vins del món, i té el do de la paraula. I al petit, li van posar Jordi, va néixer el 2 de maig del 1978 i és pastisser i postmodern.

El 1986 els dos fills grans van fundar-hi el Cellar de Can Roca al costat. I el 25 de novembre del 2009, la tercera estrella Michelin va recaure al restaurant que els fills (ara ja tots tres) menen cent metres més avall de la casa pairal.

L'abril del 2009 la revista anglesa *Restaurant Magazine* els va situar en el 5è dels 50 millors restaurants del món. «Quan van rebre la primera estrella vam tenir una gran alegria. Quan van rebre la segona, una doble gran alegria. I quan van rebre la tercera, l'alegria va ser triple. Ens fan molt feliços.»

Havent dinat, Josep Roca fa la migdiada al sofà de la recepció del primer Cellar de Can Roca. A prop, hi ha penjat un retrat de la seva mare, Àngela Pont, una de les dues muses de Joan, Josep i Jordi Roca. L'altra musa, Montserrat Fontané, a quarts de quatre puja al seu pis per seguir *La Riera*, el nou serial de TV3.

–Us interessa per què és de cuina?

–«Em fa gràcia perquè tracta d'un restaurant, però també vaig seguir *El cor de la ciutat*.»

–Ho fan bé o se'ls nota que són actors?

–«Qui els n'ha ensenyat els ho ha ensenyat molt bé. Hi tenen traça.»

–A quina hora engegueu?

–«Cada dia baixa a quarts de 9. A dos quarts de 9 sóc a la cuina perquè tot engegui. El meu home baixa molt més aviat que jo. A un quart de 7 ja hi és i a dos quarts de 7 obre el bar.»

–No us fa mandra?

–«Això encara ho puc anar fent. M'hi estic sol fins a dos quarts de 8 que arriben en Narcís i la Carme.»

–I comencen a fer entrepans.

–«Quan arriba la Carme, entrepans. Quan arriba en Narcís, ja intenta fer-me fora.»

–No deu pas ser perquè les panxes són grosses i xoquen.

–«Deu ser això. El *jefe* surt de la barra per fer-la petar amb els clients. És un bon relacions públiques, com la iaia Angeleta, que parlava amb tothom: 'jo a vostè el conec!' deia.»

–Els testos s'assemblen a les olles.

–«Iguals, ben iguals...»

–L'àvia Angeleta va passar entre els fogons de Can Roca i el Cellar. Fins i tot li va construir un ascensor expressament perquè pogués baixar al restaurant des de casa seva. Va traspasar el 16 de novembre del 2006, als 94 anys, entre cassoles. Imitareu l'àvia Angeleta i teniu pensat que mai no us jubileu del restaurant?

–«Per poc que puguem farem com la iaia Angeleta. Ens estarem aquí baix fins que no aguantem més. Poc que sabriem fer res més.»

–Tots dos sou de Sant Martí de Llémena. Éreu, tots dos, de famílies d'hostalers. Ben avingudes?

–«Som fills de cosins.»

–Així us coneixeu de tota la vida?

–J.R.: «La vaig conèixer quan va néixer. Vaig anar a veure dues bessones que havien nascut.»

–Ja us vau decidir llavors?

–J.R.: «No, vaig fer l'encàrrec...»

–M.F.: «El que va costar!»

–Vau anar a col·legi junts?

–«Per força. Només hi havia un col·legi i una classe. Tots érem barrejats i amb un llibre cada un passàvem. Tots els mestres eren castellans i ens feien aixecar la mà enlaire. I allò era només parenostres, avemaries, *viva Franco* i *viva Espanya*.»

–Ja vau començar a festejar a l'escola primària?

–M.F.: «No. Que t'ho expliqui!»

–J.R.: «Era molt tossut...»

–M.F.: «Tenia requesta, una moto i era l'hereu de Can Reixach. Era guapo i presumit; es feia emmidonar el coll de les camises!»

–Va ser al ball?

–M.F.: «Un diumenge hi havia ball a Sant Esteve i l'altre a Sant Martí. Quan un noi et demanava la meitat dels balls o tu els acceptaves és que us agradàveu.»

–J.R.: «Tocaven dues sardanes i vuit balls cada diumenge. La meitat no els vam ballar, perquè hi havia oferta i les havia d'acceptar a totes.»

–M.F.: «I jo me'n vaig anar a Caldes de Montbui, on vaig ser-hi quatre anys.»

–J.R.: «Vaig trobar a faltar la Montse quan va ser fora.»

–M.F.: «Una nit em van trucar per telèfon. Aleshores trucar era extraordinari. Era el *jefe*, que es va recordar que me n'havia anat. Em va sorprendre... Com que tot això ho explicava a la meua germana Maria, ella em va dir que tornés. Vam festejar quatre anys. Mentre jo era a Can Batista, es va traspasar Ca l'Esparch i vam venir tota la família a Girona.»

–J.R.: «Van canviar el nom de Ca l'Esparch i van posar-hi Can Lloret.»

–M.F.: «Hi vam canviar el nom, perquè el marit de la Maria era Félix Lloret.»

–I vau tancar Can Batista, que avui és un casalot abandonat?

–«Van venir uns masovers de Santa Pau i ells van dur l'hostal fins que es van jubilar.»

–De cuina, en vau aprendre a casa vostra?

–M.F.: «Jo a Can Batista.»

–J.R.: «A Can Reixach jo feia d'ajudant.»

–M.F.: «El *jefe* fa molt bé la carn a la brasa.»