

AL RESTAURANT EL CELLER DE BELLVER DE CERDANYA

Un establiment rústic on estarem com a casa mentre ens delectem amb una cuina professional i ben elaborada, en un ambient de muntanya

En Francesc Soldevila i San Martí i la seva esposa, la Conchita Gimeno Moya, són els propietaris d'aquest establiment situat al poble de Bellver de Cerdanya, a dos-cents metres de la Plaça de Sant Roc. Vàrem tenir l'oportunitat de tastar la cuina d'en Francesc Soldevila a la III Mostra Gastronòmica d'Alp, on va presentar com a plat una de les seves especialitats: Bacallà a la catalana, amb panses i pinyons, impecablement cuinat. La promesa de visitar el seu establiment s'ha pogut fer realitat aquesta setmana i transmetem, mitjançant aquest reportatge, la impressió rebuda durant la nostra entrevista. El restaurant, quant a la decoració, és molt bufó, amb la vistositat i el clima que sempre dona la combinació de la pedra amb la fusta, i en aquest cas, perquè està enclavat en una casa molt antiga del poble, en ser la pedra fosca i l'entresolat de fusta molt clara, proporciona a qui els visita per primera vegada una sensació confortable, íntima i de familiaritat, potser influenciada per la cuina a la vista, davant mateix de la porta d'entrada, podent observar els treballs

del xef i propietari, Francesc Soldevila, que coneix com ningú tots els esglaons per arribar a ser un **Mestre de la bona taula**. Domina els oficis primordials per aconseguir-ho. En Francesc, fill de pagesos de la Cerdanya, combina els pocs estudis primaris amb la feina de guardar vaques fins als catorze anys, quan els seus pares l'envien a Barcelona per aprendre l'ofici de carnisser. Ajuda a fer embotits i patés durant un any, i quan no volen deixar-lo aprendre a salar pernills, deixa la carnisseria per fer de flequer. Aprèn l'ofici per continuar practicant-lo posteriorment a Andorra, fins que va al servei militar. Acabat el compromís amb la pàtria, se'n va a Puigcerdà, a fer de marmitó en un hotel; allà coneix la Conchita, que des del divuit anys que treballava en el ram de l'hostaleria a Barcelona, a l'Hotel Colon quan es va inaugurar, perquè ella procedeix de Saragossa... Mentrestant, en Francesc ja és cuiner, i molt apreciat i sol·licitat per establiments de tota la província. Combina la temporada d'estiu amb la platja: Llafranc, Sant Feliu de Guíxols, etc., per tornar a l'hivern a la Cerda-

nya, la Molina, etc., fins que en Francesc i la Conchita, ja casats, munten una pensió a Bellver de Cerdanya... i després, ara fa quasi tres anys, el restaurant El Cellar, on ofereixen a la seva nombrosa i variada clientela plats originals i molt apreciats, com Ànec amb figues, Mandonguilles casolanes, Tripa i pota, etc. Com que coneix l'ofici, ell mateix es fa el pa, talla la carn, fa patés. Donen tot el seu art, en Francesc a la cuina i la Conchita atenent directament la clientela com a màitre... Un local per visitar, on ens trobarem com a casa. Ens recomana d'entrar una Amanida catalana, Macarrons o Canalons, per continuar amb el seu Bacallà a la catalana, i si tenim més gana, el seu impecable Estofat de vedella. De postres, Crema catalana. Com a vi de la casa, disposa d'un vi de Tarragona molt bo...

Horari:

De les 13 a les 15,30

De les 20 a les 22

Tanca: El dimarts

Vacances: Segona quinzena de juny i segona quinzena d'octubre.

