

Marc Ribas para 'Joc de Cartes' y abronca como nunca a un concursante: "Perdona"

El concurso de TV3 visita la Cerdanya y vuelve con un sabor desagradable: el mismo que tenían los alimentos, incomedibles

Último 'Joc de Cartes' del año, última cita con el *reality* y concurso culinario de TV3. **Marc Ribas visitaba La Cerdanya**, de dónde ha vuelto con sensaciones contrapuestas. Eufórico por los resultados de audiencia, un nuevo éxito abrumador: **25'8% y 533.000 espectadores. Récord de temporada** y el segundo más visto de la historia. Satisfecho por haber probado los platos de la ganadora, una vasca que se llama Miren, autora de un rodaballo que hizo salivar al chef gerundense. Y por último, decepcionado, triste e incluso **asqueado** por lo que descubrió en un local de **Puigcerdà**. Un auténtico **desastre**, un sin sentido, una aberración. Sí, adjetivos muy duros, pero la cosa clamaba al cielo. O al infierno.

Sabe mal decir estas cosas de un chico joven y que parece tener ilusión por levantar un negocio como Enric. Pero o la ilusión es intermitente y de baja intensidad, o peor: pensó que eso de poner un restaurante estaba chupado. Que con dos palos, un chicle y un chisquero bastaría para prosperar; que poniendo en la carta excentricidades como "carpaccio de reno" iría directo al estrellato, o que no hay que controlar cada detalle del día a día. Bueno, detalles: cosas tan importantes como **el equipamiento de la cocina, el orden, la limpieza y la conservación de los productos**. ¿Resultado? Un desbarajuste. Este era el panorama de 'El Gat Negre' y las votaciones de sus rivales. Paupérrimo.



La cocina del 'Gat Negre' en Puigcerdà, 'Joc de Cartes' / TV3

<i>Espai</i>	5,3
<i>Cuina</i>	3,3
<i>Menjar</i>	3,7
<i>Servei</i>	5,7
<i>Preu</i>	4,7

Las votaciones al 'Gat Negre' en Puigcerdà, 'Joc de Cartes' / TV3

La cocina, la comida y la conservación de los alimentos asustan en un restaurante de Puigcerdà

Este local, ubicado en un lugar privilegiado de la capital de la Baixa Cerdanya como la calle Major, a la altura del Campanario de la antigua iglesia de Santa Maria, tiene mal de ojo. Por eso, que le llamen 'Gat Negre' tiene su gracia: ninguno de los negocios que allí se han instalado sobreviven. Y da la impresión que este seguirá el mismo camino, si es que no hay un golpe de timón radical. Incluso un milagro. Nada más poner un pie en la cocina, los rivales vieron que no tenía pies ni cabeza: *"Me he quedado perplejo. **Cocina destartada, rudimentaria, con unas instalaciones que no son ni instalaciones. No está acondicionado para trabajar ni para tener los productos en condiciones**",* decía uno. Miren, que tiene amistad con Eduard, el dueño, tampoco podía salvarle la cara: *"**Yo no podría trabajar aquí**".* Ni comer. **La comida era incomedible,** todo tenía el mismo **sabor a nevera.** Mención especial a un pastel de queso. Y un detalle: por no tener, no tenía ni tenedores de verdad. Eran minitenedores. Pésimo.



La comida más decepcionante en 'Joc de Cartes' / TV3



Los minitenedores del 'Gat Negre' en Puigcerdà, 'Joc de Cartes' / TV3

Bronca sin miramientos de Marc Ribas a uno de los concursantes de 'Joc de Cartes'

Todas estas verdades se las dijeron a la cara a su responsable, que salía con **excusas de mal pagador**. Como aquello de "el perro se ha comido mis deberes" de cuando ibas a la escuela. Que si la cocinera habitual se había puesto enferma y había venido una amiga a ayudarlo. Qué bonito tener amigos así, a quién colocas al muerto cuando quedas retratado. La pobre mujer era la causante del Vietnam culinario que reinaba aquel restaurante, claro que sí. En este punto, sin embargo, **Marc Ribas cortó el programa**. Paren máquinas. **Bronca, repaso, paliza**. Hay muchos sinónimos para definir lo que hizo el chef y presentador, abriéndole los ojos a Enric. **"Perdóname, ¿eh?, pero te tengo que decir una cosa. Este pastel de queso no estaba mal porque no hubiera venido tu cocinera. Estaba todo mal conservado, estaba todo mezclado dentro de las neveras, toda la conservación de los alimentos era un cristo. Porque tú no miras las neveras. O tú no sabes cómo se tiene que conservar. No tienes obligación, de momento. Pero lo tienes que empezar a tener. Porque tu obligación es que el negocio funcione y que no pierdas dinero"**. El mensaje, clarísimo. Falta saber si habrá causado el efecto deseado en su destinatario. Cuando menos, pareció que sí.



Enric Armengol en 'Joc de Cartes' / TV3



Marc Ribas tuvo que cortar el programa / TV3

Una buena bronca para acabar el año. Está bien tirado: pasará en muchas cenas de Fin de Año. 'Joc de Cartes' siempre acierta.