

Mateu Casañas: “El Si Us Plau ha estat un lloc de trobada, d'amors, desamors i molta alegria”

El copropietari del mític cafè bistró de Roses repassa els 42 anys d'un establiment que va transformar l'oci i la restauració al passeig marítim

En aquell moment jo treballava a la companyia d'aigües i, com que aleshores gairebé tots els rebuts es cobraven personalment, coneixia molta gent de Roses. Em vaig assabentar que aquesta propietat es venia i ho vaig comentar amb la Rosa. La primera idea era venir a viure aquí dalt i obrir un bar a baix, però ella no ho acabava de veure clar. Un dia, parlant-ne a casa amb en Pere, el meu cunyat, ell va proposar fer-hi un bar musical. Ens vam animar tots tres i vam tirar endavant. La finca era d'uns propietaris francesos i vam començar pràcticament de zero. Cap de nosaltres tenia una família al darrere que ens pogués finançar el projecte. Vam haver de buscar una hipoteca, que ens va costar molt d'aconseguir, penso que devien ser uns dotze milions de pessetes de l'època. Vam arriscar-nos-hi i vam tenir la sort que el negoci va funcionar des del primer moment. El nom va sortir d'una de les moltes reunions que fèiem la Rosa, en Pere i jo. Recordo que va ser en Pere qui, en un moment determinat, va dir: “Què us sembla Si Us Plau?”. Ens va agradar a tots tres immediatament i no vam discutir gaire més. Era un nom diferent dels que es posaven habitualment als establiments en aquella època. Amb els anys he vist molts negocis que també han buscat noms d'aquest estil, amb expressions populars o divertides. No dic que nosaltres inventéssim res, però l'any 1984 era una manera força original de batejar un local. Sí. A Roses ja hi havia locals importants i bars de jovent, però nosaltres vam apostar clarament per un ambient musical, els còctels i una manera diferent d'entendre la nit. En Pere hi va tenir molt a veure. Havia viatjat molt, havia estat a la Pampa, a Mèxic, a Cuba i a molts altres llocs, i sempre tornava amb idees. Ja havia creat l'Hort d'en Minguets i coneixia molt bé aquest món. Aquí vam començar a fer mojitos, caipirinhas, combinats, whiskys i còctels ben preparats quan encara no era tan habitual trobar-ne. El Si Us Plau es va convertir ràpidament en un punt de trobada del jovent i vam viure anys de moltíssima activitat, amb festes, carnavals i caps d'any memorables. Sí, perquè pràcticament només teníem un veí directe i això ens va permetre treballar amb una certa tranquil·litat. Al principi hi havia una finestra que donava cap al costat i sovint algú l'obria, sortia el soroll i el veí es queixava. Quan vam fer la gran reforma del 1997, una de les primeres coses que vam fer va ser eliminar aquella finestra. Sempre vaig intentar tenir mà esquerra amb els veïns i buscar l'equilibri. Un establiment com aquest havia de tenir ambient, però també havia de conviure amb l'entorn. Des del començament havíem fet coses senzilles per menjar: tapes, entrepans, biquinis... A l'hivern jo mateix em posava força a la cuina, perquè sempre m'ha agradat remenar cassoles. Però cap a finals dels noranta i principi dels 2000 vam veure que el món de la nit estava canviant. Van començar a desaparèixer molts dels locals i discoteques que havien marcat aquella època i ens vam dir que havíem de fer alguna cosa. Va ser aleshores quan vam potenciar molt més les tapes. El negoci havia de continuar evolucionant perquè el client també estava canviant. Sí. Les braves, per exemple, són una recepta nostra. Vaig fer moltes proves fins a trobar el tipus de patata que aguantés bé la fregida sense desfer-se i també vaig crear la salsa. No volia que tingués aquell gust que tenien moltes salses comercials i vaig anar provant fins que vaig trobar la fórmula que encara fem avui. També tenim el tigre, amb musclo i verdures, que és una recepta pròpia, i unes quantes coses més que hem mantingut al llarg dels anys. Sempre he tingut aquesta inquietud de buscar productes i intentar oferir alguna cosa diferent. Sempre he buscat coses. Vaig descobrir un productor de pernil de Jabugo en una fira Alimentaria de Barcelona i encara hi treballem. Amb la xistorra em va passar una cosa semblant: vaig trobar un carnisser de Navarra que em va agradar i vaig començar a fer-li comandes. I amb la gilda he anat a buscar el producte al País Basc. Però això no vol dir que no hàgim defensat el producte d'aquí. Al contrari. Nosaltres, per exemple, cuinem gamba de Roses i sempre hem tingut molt present el territori. Sí. Fa molts anys vaig impulsar uns menús de Carnaval i, amb el suport de l'Ajuntament, vaig anar parlant amb els

restaurants perquè s'hi afegissin. Una de les condicions era que s'hi servís vi de la denominació d'origen de la zona. Em vaig trobar que pràcticament ningú, tret de nosaltres, tenia vins de l'Empordà. Ara sembla impossible, perquè els vins de la DO Empordà són a tot arreu, però aleshores no era així. Aquella iniciativa va ajudar, encara que fos modestament, a fer que més establiments comencessin a incorporar-los. Després han vingut moltes altres propostes, com les rutes de tapes, però ja aleshores intentàvem moure coses. Molt. Amb el cafè, per exemple, portem pràcticament des del primer any amb el mateix proveïdor. Avui encara hi treballa el fill de la persona amb qui vaig començar. M'han vingut moltes vegades amb ofertes i propostes per canviar, però sempre he pensat que, si una cosa funciona, per què l'has de tocar? Amb altres productes ens ha passat igual. Evidentment, sempre hem buscat novetats, però també hem valorat molt la fidelitat i la qualitat. Hem vist canviar completament aquesta part del poble. Quan vam començar, aquí davant hi passaven els cotxes. Era un carrer. Recordo hiverns en què el mar arribava pràcticament fins a la porta i la gent entrava amb el paraigua perquè les onades mullaven tota aquesta zona. Després es van fer les obres de protecció i, més endavant, el passeig marítim. Aquesta plaça també havia estat de terra i aquí hi havia gent que jugava a petanca; fins i tot els donàvem copes per la festa major. Tot això s'ha transformat moltíssim. Tenim un passeig que molts llocs de la Costa Brava voldrien tenir i, de vegades, potser no valorem prou el que tenim. Va ser un regal. La campanya estava dirigida per Isabel Coixet i una part es va rodar entre el Bulli i el Si Us Plau. Ho vam notar moltíssim. Venia gent expressament a fer-se fotografies aquí perquè havia reconegut el local a l'anunci. Nosaltres ja havíem aparegut en alguna altra publicitat, però aquella campanya va tenir una repercussió enorme. També hi havia una vinculació personal amb el Bulli perquè en Ferran Adrià, en Juli Soler i gent de l'equip venien sovint aquí. Sí. A casa sempre hi ha hagut molta cuina. La Gemma cuina molt bé, la Rosa també, les àvies cuinaven... En Mateu va créixer veient cassoles i menjant bé, i ell mateix ho ha explicat moltes vegades. De jove va treballar un estiu aquí a la barra i l'any següent li vaig dir que passaria a la cuina. Després vam començar a mirar escoles de cuina a Barcelona. Casualment vam trobar en Juli Soler, a qui ja coneixíem perquè ell i en Ferran venien sovint al Si Us Plau, i aquella relació també va tenir el seu pes. Després en Mateu va entrar al Bulli i ja coneixem la trajectòria que ha fet. Per a nosaltres, evidentment, ha estat una emoció i un orgull enormes. Sí. Tant la Gemma com en Mateu, els nostres fills, van començar a treballar de joves, i ara també ho han fet els nets quan han tingut edat per fer-ho. Sempre hem pensat que és important que els joves coneguin què significa treballar, tenir responsabilitats i guanyar-se les coses. No es tracta només de diners, sinó d'aprendre una manera d'afrontar la vida. Nosaltres vam començar de zero i aquesta cultura de l'esforç sempre ha estat molt present a casa. Perquè ha arribat el moment. Després de la pandèmia jo tenia clar que el Si Us Plau necessitava encetar una tercera etapa, igual que el 1997 vam fer una reforma estructural important. El negoci actualment funciona i jo encara tinc ganes de continuar, però aquesta nova etapa exigiria inversió, energia i una renovació del concepte, sobretot a la nit. Crec que a Roses encara hi ha espai per a un local amb música. Però avui les circumstàncies familiars són unes altres. Jo ja no puc estar aquí totes les hores que requereix un negoci d'aquestes característiques. I un negoci, si no hi ets, és molt difícil portar-lo com nosaltres l'hem entès sempre. No. Si tingués uns quants anys menys i les circumstàncies fossin unes altres, jo continuaria. Però per fer-ho bé hauríem d'afrontar aquesta tercera etapa, amb inversions i amb un equip adaptat als nous hàbits dels clients. El negoci ha anat canviant sempre: vam començar amb la nit i els còctels, després vam potenciar la gastronomia, les tapes i el servei de dia, i ara tocaria tornar a reinventar una part del projecte. Però nosaltres ja no som al moment vital per fer-ho. El local continuarà tenint activitat perquè hi entrarà una altra empresa del món de l'hostaleria, però no serà la continuació del Si Us Plau. El nom el tenim registrat i, de moment, ens el quedem nosaltres. Crec que és important saber acabar les etapes. Si has construït un nom durant 42 anys i el deixes en un bon moment, també has de protegir tot el que representa. Els nous responsables hauran de crear el seu propi projecte i el seu propi nom. Segurament. És una cosa que passa amb els llocs que han format part de la vida quotidiana d'un poble durant molts anys. Encara que hi hagi un altre negoci, molta gent continuarà dient durant molt de temps "ens trobem al Si Us Plau". Fins i tot algú m'ha proposat que aquesta part del passeig acabés portant popularment el nom del Si Us Plau. No sé si això passarà, però és bonic pensar que el nom pot quedar vinculat a aquest indret. Sense voler-nos posar medalles, penso que ha estat un revulsiu i un lloc de trobada. Aquí s'hi ha vingut a prendre un cafè, a menjar, a sortir de nit, a celebrar festes i a trobar-se amb altra gent. Hi ha hagut amors,

desamors, casaments que potser van començar aquí, discussions, reconciliacions, tertúlies i fins i tot reunions de tota mena. Sempre hem intentat que fos un espai neutral, on pogués entrar tothom. I també crec que vam contribuir a canviar una mica la manera d'entendre els bars a Roses: els còctels, les cerveses especials, els gintònics quan van posar-se de moda, les tapes... Sempre intentàvem estar atents al que passava i adaptar-nos. Però, sobretot, aquí hi ha hagut molta vida i molta alegria. Això és el que m'agradaria que quedés del Si Us Plau.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/comarques/2026/08/30/mateu-casanas-us-plau-estat-133779608.html>