

Foie al natural amb pouquet d'enciams, espatlla ibèrica de Guijuelo amb pa amb tomàquet, coca de recapte, morro de bacallà extra amb escalivada, llom de xai rostit, maduixots del Maresme i el seu suc amb gelat de vainilla de Tahití... Cuina mediterrània d'autor. Víctor Quintillà i Mar Gómez saben definir molt bé els plats que ofereixen al restaurant Lluerna. Són primers, segons i postres pensats per al plaer; per a un sopar o dinar especials.

Mar acomoda els clients en una sala minimalista que cuida cada petit detall: la llum, la decoració de la taula, el so de fons. I acompanya un grup cap al reservat, on també hi ha la bodega del Lluerna. Treu un bloc, i hi apunta les comandes. Víctor transforma les lletres en plats exquisits dins la cuina. Té 29 anys i va estudiar a l'Escola Muntaner d'Hostalotge i Restauració de Barcelona. Abans d'obrir la Lluerna, fa quatre anys i mig, va treballar al Bulli, al Reno, al Gaudí, Il Bellini, a l'Odissea de l'Empordà i a Àreu, i va fer de cap de cuina a diferents hotels.

- **Moderna o clàssica?**

- **VÍCTOR:** Apostem per la cuina clàssica actualitzada. Ja no hi ha res que es faci com cinquanta anys enrere; els cotxes s'han modernitzat, per exemple. I la cuina també. Ha avançat moltíssim a nivell tecnològic. Ara es poden controlar molt més les temperatures i el punt de cocció. Però això no és el més important.

- **Què és?**

- **VÍCTOR:** El producte. Ha de ser molt bo. Nosaltres cuinem bou de Donosti, peixos salvatges...

- **Productes biològics?**

- **MAR:** Molts ho són, però la seva denominació és més estricta que el fet que siguin biològics. Ara volem posar-nos d'acord amb la cooperativa El Cabàs de Santa Coloma.

- **Quin és el vostre plat bandera?**

- **VÍCTOR:** Diuen que els arrossos, però cada temporada té els seus plats, amb productes que no es troben tot l'any.

- **Si ara vingués algú a celebrar un sopar especial, què li recoma-**

Víctor Quintillà i Mar Gómez, del restaurant Lluerna



“A tothom li estranya que hi hagi un restaurant com el nostre a Santa Coloma”

naríeu?

- MAR: Primer li preguntàrem si és de poc menjar o de molt. Després, si prefereix la carn o el peix. I triaríem els plats més adequats. El més important és saber-se posar dins la pell del client, que de vegades preferirà coses que a tu no t'agradarien tant.

- **I per acompanyar els plats, un bon vi?**

- MAR: És clar! Tenim quaranta referències de vins d'Espanya, i intentem tenir-ne de poc coneguts. Per la seva qualitat i preu, jo recomanaria Herencia Ramondo, un Rioja Crianza. És fàcil que agradi a molta gent.

- **Preferiu alguna denominació per sobre de les altres?**

- VÍCTOR: No. Totes tenen vins bons o dolents, però sí que és veritat que preferim altres que el Rioja, com el Penedès o el Priorat.

- **La gent sap valorar el vi quan menja?**

- MAR: Cada cop més gent vol acompanyar el sopar o el dinar amb un vi bo. Sembla que s'ha posat de moda. I les dones comencen a tastar-lo abans que els homes.

- **I els postres?**

- MAR: Normalment la gent en

demana, perquè tot està pensat perquè es prenguin tres plats: el primer, el segon i els postres. No tenim postres ferragosos de pastisseria sinó molt lleugers. Els fem tots nosaltres. I de vegades hi ha gent que repeteix!

- **Quins són els vostres clients més habituals?**

- VÍCTOR: Abunden els joves d'uns 27 anys. No és gaire habitual que vinguin famílies. I la majoria dels

nostres clients, entorn del vuitanta per cent, són de fora: de Barcelona, Sant Cugat, el Maresme... La setmana que ve, per exemple, ve gent de Mèxic. Comencem a ser coneguts, però encara no ho som gaire.

- **Heu sortit diverses vegades als diaris.**

- MAR: Sí, però Santa Coloma és un lloc difícil, perquè no estem a la mateixa Barcelona ni tampoc fora.

- VÍCTOR: Cada dia, a Santa Coloma hi deu haver uns quaranta aniversaris de casament; per posar

un número. D'aquests, 45 marxen a Barcelona a celebrar-los.

- **Us heu plantejat marxar d'aquí?**

- MAR: No! I ara que ho hem reformat tot no marxarem!

- VÍCTOR: A Santa Coloma falta oci. La gent, quan vol sortir, té per

“Apostem per la cuina clàssica actualitzada. Ja no hi ha res que es faci com cinquanta anys enrere”

norma anar fora. I a tothom li estranya que hi hagi un restaurant com el nostre, aquí. ¿I per què no hi pot haver alguna cosa així a Santa Coloma?

- MAR: És molt important que existeixin perquè, si no, la ciutat només surt a la premsa amb notícies negatives. A la Lluerna, la gràcia està en la qualitat del producte que oferim. A Barcelona es pagaria el doble del que nosaltres cobrem pels mateixos plats. Per aquesta raó, vam deixar també de fer menús als migdies. Va arribar un moment que ens vàiem



obligats a baixar la qualitat del menjar, i no ho volíem.

- La política municipal fomenta el funcionament de la restauració?

- MAR: No, perquè no es potencia l'oci. La gent que ve a sopar entre setmana no té llocs per després anar a fer una copa.

- Lluerna està al carrer de Rafael Casanova. Creieu que us afavorirà el projecte urbanístic que reformarà Ciutat Vella?

- MAR: Ho esperem, perquè augmentarà l'oci, però és difícil.

- VÍCTOR: Als de Barcelona els costa molt venir aquí. Tenen prejudicis cap a la ciutat. Pensen que és marginal i que està molt lluny... Després s'enduen sorpreses i tornen. I això que, en teoria, pels productes que oferim i els preus, els nostres clients potencials no haurien de ser assidus.

Text i fotos:

Odei Antxustegi-Etxearte i
Jaume P. Sayrach

El restaurant Lluerna està obert, al carrer de Rafael Casanova 31, totes les nits de dilluns a dissabte. Els migdies, de dilluns a divendres de 13 a 16h.

