

# La cuina amb estrella que abraça

"*Felicitat*", el llibre homenatge de Carme Ruscalleda en el 30 aniversari del restaurant Sant Pau



Pintar una riulla vermell al llorito que il·lustra la portada del seu darrer llibre o obrir el compte personal d'Instagram amb el missatge "els dilluns també són creatius", defineixen la seva actitud i el seu caràcter. Assertivitat i felicitat. **Carme Ruscalleda**, la xef amb més estrelles Michelin del món, 7 en total, tancarà aquest dissabte vinent el restaurant Sant Pau de Sant Pol de Mar, 30 anys després de l'inici de l'aventura i 30 anys després de servei impecable, d'un camí sembrat de dubtes als inicis i d'èxits i reconeixements després. Però el viatge comença amb **Toni Balam** 20 anys abans del Sant Pau. "Érem dos joves amb 36 any, inconformistes", explicarà en un dinar en petit comitè a Cambrils, organitzat per la Cambra de Comerç de Reus. "Veníem de família pagesa i marinera. Un dia passa un tren per davant i decideixes pujar-hi. Ens ofereixen comprar l'hostal de davant de casa, al mateix preu que les obres que havíem de fer a la xarcuteria familiar on treballàvem, cuinant i venent fins a 50 classes diferents de formatges, fricandós i altres receptes de cuina catalana", revela **Ruscalleda**.

La decisió personal de tancar el Sant Pau en un moment de consolidació i d'eufòria gastronòmica coincideix amb la publicació del llibre *Felicitat*, editat per Planeta Gastro, un homenatge a aquest recorregut vital i professional, elaborat amb textos de la periodista **Rosa Rivas**, Premi Nacional de Gastronomia, i fotografies de **Carles Allende**. La casualitat ha volgut que ambdues coses hagin coincidit en el temps, però no ha estat intencionat ni la coincidència ha fet variar res dels continguts previstos.



Portada del llibre 'Felicitat' de Carme Ruscalleda.

"Felicitat és per sobre de tot un homenatge als cuiners que van dedicar la vida a una professió i no se'ls va reconèixer", dirà d'entrada **Ruscalleda**. En 50 anys de treball compromès amb la gastronomia, ha vist com el cuiner ha passat de ser gens considerat a ser una referència i un exemple per a la societat i especialment per a les generacions més joves. Feta aquesta consideració, serà clara i demostrarà una vegada més la seva actitud: "Si som aquí, és perquè mai vam contemplar el fracàs. Hem sacrificat moltes coses personals, hem plorat internament, hem passat un desert molt sec, el de tenir zero clients, però hem tornat a obrir el dimarts següent amb la il·lusió renovada". El viatge amb **Toni Balam** ha estat ple de moments estel·lars però també de

sacrificis. Plegats han sabut sortejar el desànim i fer créixer un restaurant que als inicis s'abastia principalment del producte de la xarcuteria: "Ara som mar i horta", dirà **Carme Ruscalleda**.

"Felicitat és una oda a la natura i és un agraïment a tothom que ens ha fet confiança", diu al Mandarin Oriental, on presenta el llibre. El Mandarin és la casa de Barcelona que li ha fet confiança i on el seu fill, el xef **Raül Balam**, dirigeix el restaurant *Moments*. Un projecte que camina sol i sòlid i que mantindran com el Sant Pau de Tòquio. **Ruscalleda** avança però que hi haurà canvis en breu: "Després de 15 anys ens traslladem d'ubicació. Estrenarem restaurant a l'hotel d'una companyia dels Estats Units que s'implanta al Japó". El vincle entre el Japó i Catalunya els ha enfortit culturalment i personalment i es fa evident al llibre. L'escriptora **Rosa Rivas** dirà a propòsit d'aquesta relació: "Carme Ruscalleda té un gen perdut japonès. I això es manifesta clarament en l'estil de la seva cuina, en el seu respecte, en la seva inspiració que ve del mar i en aquest llorito a la japonesa que hi ha a la portada de Felicitat".



*Carme Ruscalleda. Foto: Planeta Gastro.*

**Rivas**, afegirà: "Carme Ruscalleda és cosmopolita però reivindica el territori com ningú. I té a més a més el mèrit haver situat arreu del món el municipi de Sant Pol de Mar. Cuina per ser feliç i la felicitat és el que millor la sintetitza". Diu que Felicitat "no és un llibre ni periodístic ni de receptes. És un repàs personal i professional. És poesia, és joc i és excel·lència. És un llibre contemporani, a cavall entre la narració, l'art i la poesia. És la cuina de les belles arts, la cuina que abraça". Precisament aquesta definició d'amor és la que empra el mestre **Yuyi Shimoyama** al pròleg que li dedica: "La cuina de Carme em feia sentir com si m'estiguessin abraçant de forma afectuosa". L'abraçada, aquell gest d'estima tan necessari i a vegades tan escàs en el dia a dia, és probablement la millor definició que podia rebre la cuina "fresca, sana, saborosa i plaent" de **Ruscalleda**, com descriu el llibre.

La xef esperava molt d'un treball que ha anat supervisant i que finalment tanca 30 anys de vida professional al Sant Pau, però en tenir a les mans el llibre de Planeta Gastro, va exclamar amb un

punt d'innocència: "Me l'imaginava més petit". L'edició del volum és impecable i és una obra d'art en fons i forma, amb un suculent índex de receptes i una radiografia precisa de la figura de **Carme Ruscaleda** a través dels seus plats: "la tècnica admirable i precisa i la personalitat sempre exploradora i oberta a la imaginació" que la caracteritza, matisen des de l'editorial. Felicitat recull 14 receptes suculentes i repassa la vida de la xef des de Sant Pol de Mar fins a Tòquio, passant per la xarcuteria primer i pel món de les estrelles Michelin després. Durant la presentació de Felicitat al Mandarin, la curiositat periodística fa explicar a una **Carme Ruscaleda** incansable i optimista que no hi ha dinat mai, al Sant Pau, amb el seu marit, el Toni. "Hi ha hagut una baixa per dimarts 23 d'octubre i farem un dinar romàntic plegats, un dinar de nuvis, abans de tancar. Segur que corregirem alguna cosa del menú, de tota manera he de dir que el producte que remenem és irrepetible i nosaltres, també ho som", reblarà. I afegeix que en Toni, que sí que hi ha dinat sol algun cop, "és el client més exigent. Mai ens ha donat un 10".



*Carme Ruscaleda. Foto: Planeta Gastro.*

**Carme Ruscaleda** té clar que tancada aquesta aventura professional "la cuina continuarà conduint la nostra vida, però si ara anem amb la cinquena posada, a partir del 28 anirem amb la tercera i podrem gaudir millor del paisatge". Abaixa la persiana del Sant Pau, satisfeta i feliç: "Em sento molt contenta d'iniciar una nova etapa i tanco amb un equip de luxe, molt tranquil·la i sabent que tothom ha trobat o trobarà el seu lloc professional en altres cuines catalanes i del món". I l'endemà?, li demanen els periodistes: "El 27 farem un servei normal i el 28 anirem amb La Quadra a celebrar-ho, amb boleros, cha-cha-cha i pa amb tomàquet". L'actitud és, certament, envejable.