

El Sant Pau reneix com a versió ?relaxada? del segell Ruscalleda

Raül Balam engega el nou projecte el pròxim 8 de juliol. Cuina Sant Pau serà un lloc informal, amb xivarri i plats per compartir



Raül Balam i Murilo Rodrigues a la cuina del Sant Pau. | Jordi Pujolar.

Cuina Sant Pau obrirà portes el pròxim 8 de juliol al mateix local que durant 30 anys va acollir el Restaurant Sant Pau de tres estrelles Michelin de **Carme Ruscalleda**. Ara el seu fill **Raül Balam** n'agafa les regnes després d'haver "paït" el tancament de l'establiment familiar. El ?nou' Sant Pau, però, no tindrà res a veure amb el de la mare. A pocs dies de l'obertura, Balam explica a l'ACN que el nou projecte "serà més casual, per passar-ho bé i disfrutar, on pugui haver-hi una mica de xivarri i on es puguin compartir plats". Serà, diu, un concepte "més relaxat". Tot i això, la intenció és no perdre la identitat del segell Ruscalleda. "La filosofia serà la mateixa: respectar el producte i l'estació de l'any", explica Balam.

Per al xef, reobrir l'espai familiar és una confrontació d'emocions condicionada pel pes de la història del Restaurant Sant Pau. "És un orgull, fa molta por, emoció i respecte", explica. Des del tancament de l'icònic establiment de Carme Ruscalleda han passat ja quatre anys, temps necessari per "deixar reposar" el projecte i, sobretot, "acceptar" que el Sant Pau ja era història. "Ho vaig passar molt malament", admet.



Ver esta publicación en Instagram

Una publicación compartida por Cuina Sant Pau (@cuinasantpau)



En aquesta aventura, el també xef del restaurant Moments de Barcelona estarà acompanyat per **Murilo Rodrigues**, amb qui Balam ja comparteix el projecte del restaurant El Drac de Calella. De fet, la decisió de reobrir el Sant Pau, ara com a Cuina Sant Pau, la van prendre tots dos l'hivern passat, durant un rodatge a l'establiment en què participava Carme Ruscalleda. En aquell moment, explica, ja es van mirar la cuina "d'una altra manera".

A l'hora de plantejar com seria el 'nou' Sant Pau, Balam va tenir clar que no seria un restaurant gastronòmic, com ja tenen a Calella i a Barcelona. La proposta del Cuina Sant Pau és més informal, no hi haurà ni etiqueta ni estovalles i la carta està feta de platets per compartir, amb un preu mig molt més baix. Amb tot, però, l'essència de la marca Ruscalleda hi seguirà sent present i Balam espera que els clients hi puguin veure certes connexions.

En aquest sentit, la carta inclourà clàssics com els canelons o les croquetes de pollastre que ja es venien a la carnisseria dels Ruscalleda, embrió del primer Sant Pau. I a l'hora dels postres es recupera un dels primers postres del Restaurant Sant Pau de l'any 1988, una crema de llimona que el Cuina Sant Pau servirà en les mateixes copes de l'època. En l'oferta de plats també s'inclouen propostes més 'casual' com els bao, de costella de porc o de tàrtar de tonyina; el vellut de tomàquet, o l'arròs caldós a l'estil dels pescadors de Sant Pol.

"He d'acceptar que hi hagi gent que vingui amb les expectatives d'un gastronòmic, però serà una cosa diferent. Amb el temps ho entendran i ens acceptaran", augura el xef. Cuina Sant Pau tindrà capacitat per a unes 50 persones per torn i, a diferència, del seu predecessor, hi haurà rotació de taules durant el servei. Els clients, fins i tot, poden triar fer l'àpat en una taula propia o ajuntar-se a la taula del billar, que s'organitza al voltant de l'antic billar familiar i on diferents grups o parelles poden dinar o sopar barrejats en un mateix espai.

Amb el que no comptarà el Cuina Sant Pau és amb el jardí exterior. Aquest espai, juntament amb l'antic aparcament, és ara un bar que amb el tancament del restaurant va obrir l'altra filla de Carme Ruscalleda, **Mercè Balam**. El Jardí del Sant Pau i Cuina Sant Pau, tot i compartir edifici i arrels familiars, es mantindran com a dos projectes independents, però cridats a complementar-se. Els clients, explica Balam, podran fer l'aperitiu al Jardí mentre esperen taula o marxar abans per anar a fer el cafè.

[Ver esta publicación en Instagram](#)



Una publicación compartida por Cuina Sant Pau (@cuinasantpau)

El viatge arrenca aquest pròxim divendres, 8 de juliol, si no hi ha cap més entrebanc de darrera hora amb les obres -inicialment la idea era obrir l'1 de juliol. Aquell dia, tot just els proveïdors van enviar les primeres comandes i la cuina ja es prepara per servir els primers dinars. El Cuina Sant Pau obrirà de dimecres a diumenge per sopar i també s'hi podrà dinar divendres, dissabte i diumenge.