

Montserrat Fontané i Josep Roca:

**«La pandèmia no és la guerra,
ja que llavors no sabies què
menjaries per dinar»**

Descendents d'una nissaga d'hostalers de Sant Martí de Llémena, Montserrat Fontané i Josep Roca són els pares de Joan, Josep i Jordi Roca, d'El Celler de Can Roca. En aquesta entrevista expliquen els orígens humils i difícils d'una família que ha aconseguit els principals reconeixements gastronòmics mundials.

Text > **SALVADOR GARCIA-ARBÓS**

Fotos > **TONI VILCHES**



Aquesta entrevista a Montserrat Fontané i Josep Roca es va fer un dissabte al migdia, just abans que es donés l'ordre que obligava bars i restaurants a tancar. La vam fer a Can Roca, amb el restaurant buit de clients, però amb la cuina en marxa per al personal resident d'El Cellar. El seu fill mitjà, en Josep, ens va acompanyar una estona de l'entrevista, abans de baixar a incorporar-se al servei d'El Cellar de Can Roca. Al final de l'entrevista va arribar en Jordi, el petit, a picar a la cuina, a menjar a peu dret, com sembla que és tradició en aquesta casa d'una llarga nissaga d'hostalers dedicats a la cuina des del segle XVIII.

Montserrat Fontané i Serra va néixer de bessonada el 6 de juny del 1936 a Can Batista de Sant Martí de Llémena, tot i que no van registrar-ne el naixement fins al dia 8. Dedicada tota la vida a l'hostaleria, el 1967 va obrir el restaurant Can Roca. Va ser el primer de Taialà, al barri dels Germans Sàbat de Girona. El 16 de maig del 1962 es va casar amb Josep Roca i Pont, nascut a Can Reixach del mateix municipi, el 24 de novembre del 1932. Durant molts anys va ser conductor d'autobusos de la que avui és la línia 5, que uneix el centre de Girona amb Germans Sàbat.

Avui ja són jubilats. Però de cara a la tele alçada i sempre encesa, el Jefe no es mou del bar, assegut a la mateixa taula on vam fer l'entrevista, on dina i sopa, i la fa petar amb tothom qui li dona conversa. Abans estava al darre de la barra i al davant de les brases, controlant la carn i el caliu del forn Jospèr.

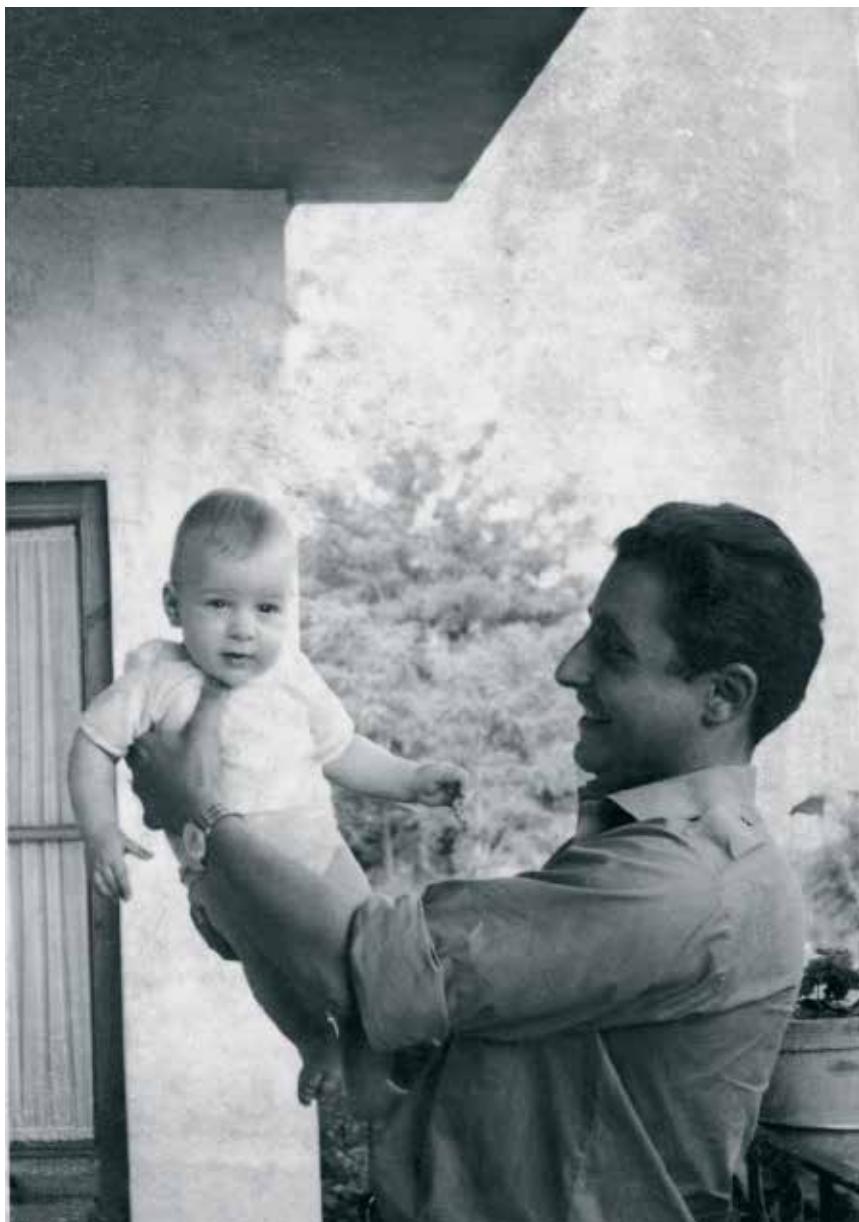
El televisor sempre està engegat...

Josep Roca (J. R.): TV3, eh! I de ràdio, RAC1 i Catalunya Ràdio.

Treballem?

Montserrat Fontané (M. F.): Baixo un moment a controlar.

J. R.: Ja no faig res. Vaig plegar el 2015. I això que des del 2017 tenen un Jospèr nou que ens va regalar en Pere pels anys de fidelitat amb la casa, ja que vam ser el primer client que van tenir. Com t'ha explicat en Josep (Roca Fontané), per casa hi ha passat molta mainada d'arreu del món, que van conèixer aquest aparell tan bo i, grà-



>> Josep Roca amb el seu primer fill, Joan, que vuit anys després ja sabia què volia ser de gran.
(Foto: ARXIU FAMILIAR ROCA FONTANÉ)



>> Josep Roca pare, amb americana, i un amic al costat del seu autobús.
(Foto: ARXIU FAMILIAR ROCA FONTANÉ)



>> Montserrat Fontané, Jordi Roca, el rialler fill petit, i Josep Roca, durant una celebració familiar. (Foto: ARXIU FAMILIAR ROCA FONTANÉ)

cies a això, els n'hem fet vendre molts. **Us neguiteja no poder ser a la cuina i que uns nois joves ho facin tot?**

M. F.: No pateixo. Ja sé que ho fan bé, però m'agrada tastar-ho tot. M'hi estic una estona i me'n vaig tranquil·la.

Ho tasteu?

M. F.: Només si està bé de sal i de gust. I prou. Només tasto el suc amb una cullera.

L'equip de Can Roca és de luxe, amb gent que ha estat molts anys a la cuina d'El Celler.

M. F.: En Dani (*Redondo*) treballa diferent, però queda bo igual. Ha modernitzat el sistema de producció. Pensa que havia estat el cap de cuina d'El Celler.

Us recordo menjant dreta a la cuina.

M. F.: A la cuina sempre es menja de dret. M'hi quedava perquè algú ho havia de fer per controlar i vigilar. Els dissabtes i els diumenges i per sopar m'asseia a taula a menjar amb el Jefe.

Un menú diari basat en la cuina catalana tradicional.

M. F.: Més o menys hem fet sempre el mateix estil de cassoles, sempre cuina catalana, i el menú de cada dia amb prou feines l'hem canviat.

M'intriga saber les vostres preferències amb el menjar.

J. R.: M'agrada tot.

M. F.: Tot, menys la pota i tripa.

Recordeu els plats que va servir el primer dia?

M. F.: Calamar a la romana fregit amb la paella que em va regalar la meva germana Maria, al cel sigui. La recepta és

la que ja fèiem a Can Lloret. Tot eren tapes: calamars, ronyons i xampinyons.

I les cassoles?

M. F.: De seguida, perquè de seguida el veïnat es va fer client nostre. Molt bona gent, sempre ens hem fet costat. Saps que hi havia gent de Girona que em deia: «Què hi vols anar a fer, allà dalt»? Quan li ho recordo a un client *vip* d'El Celler em diu: «Calla, calla!».

Can Roca ha estat bar de barri i restaurant?

M. F.: Sempre. Per això, en aquell temps que tothom sortia a fer la tapa dissabte i diumenge, en vam servir moltes a tota hora. A l'estiu, els clients es treien les taules i les cadires a fora i les tornaven a entrar quan se n'anaven. Hi va fer molta calor, fins que l'any que va arribar el primer home a la Lluna (*1969*), uns paletes de Sarrià ens van fer el pis de sobre, que ja ens donava més fresca. Llavors també van començar a venir clients de la Nest-

lé, paletes i lampistes que la construïen, de la Frigo i dels que feien l'autopista.

Us va instal·lar aquí perquè sou de la vall de Llémena i aquesta és l'entrada natural a Girona.

J. R.: Si vols, ho pots dir així. Primer va marxar Montse.

M. F.: Vaig anar a Can Lloret amb tota la família. M'hi vaig estar cap a deu anys. Amb en Joan i en Josep nascuts, de Can Lloret vam venir aquí. Això era una barraca, una nau amb dues portes. Una barberia en un costat i un bar a l'altre, sense cap tempanell que ho separés. No els funcionava el negoci. El Jefe ho va veure perquè era conductor d'autobús i tenia la parada aquí.

Vau obrir de seguida?

M. F.: Ho vam comprar per Nadal del 1966 i el 13 d'abril del 1967 vam obrir. Quan ho vam comprar, això era Sant Gregori. Teníem el pis a la cruïlla de la carretera de Sant Gregori, al costat de la masia, que tenia correu i fleca. (*Avui la Masia és el laboratori i el taller d'El Celler de Can Roca.*)

El Jefe ha fet sempre la carn a la brasa. Per què?

M. F.: Primer el vaig haver de fer plegar del cotxe. Ell hi estava molt bé, i a casa hi veia massa gent i massa feina. Li vaig demanar molts cops que plegués, però l'Angeleta, la seva mare, em deia: «Deixa'l, que ja està bé».

Com us ho va fer?

M. F.: Li vaig dir: «O plegues o tanco». Quanta paciència que vaig tenir... Mare de Déu... (*Riu.*)





>> Encarna Tirado, Jordi Roca, Josep Roca pare, Montserrat Fontané i la iaia Angeleta un dia qualsevol a la taula del Jefe de Can Roca.

(Foto: ARXIU FAMILIAR ROCA FONTANÉ)

J. R.: No hi va haver més remei... (*S'afegeix a les rialles.*)

M. F.: Però els va dir que si un dia el necessitaven, que el cridessin. (*Acabem rient tots.*)

I aquí us feu l'amo del caliu?

J. R.: No encara. Quan vaig plegar vaig començar a fer pollastres a l'ast.

M. F.: Ell també venia a tastar a la cuina, perquè també té bon paladar.

J. R.: Els dissabtes i els diumenges fèiem pollastres a l'ast i la gent els venia a buscar. S'enduien calamars a la romana, pollastre, arròs a la cassola o canelons, i ja tenien el dinar fet.

Quan vau deixar els pollastres a l'ast?

J. R.: Un dia que es va encendre, ja que ho teníem tot molt apilonat al costat del celler, el celler dels vins. Era pels anys vuitanta. Després vam comprar el Jospè; fins i tot hi fèiem peix. És una perla i va molt i molt bé.

Què diríeu d'El Celler?

M. F.: El primer disgust. Havíem comprat la casa del costat per al primer que es casés. En Joan feia la mili. Va venir de permís i va dir: «Què hi fareu, aquí? Una casa? Hi farem un restaurant». Com que havia anat a l'Escola d'Hostaleria de Girona, ja tenia una altra idea. Ells mateixos van cridar els paletes; primer van fer poca cosa. Hi tenien un futbolí i, com que no tenien feina, hi jugaven. El Jefe deia que no se'n sortien. Ho diu de tot.

J. R.: Quan vam obrir aquí al costat, el primer client va ser l'alcalde, Quim Nadal.

Doncs el Jefe es va ben equivocar, perquè des de llavors no han parat de guanyar reconeixements. De tots els èxits celebrats amb els vostres fills, quin és el vostre moment preferit?

J. R.: Recordo la il·lusió de la segona estrella, perquè tots tres eren a casa i ho vam poder celebrar tots plegats. Per la tercera, ja eren a Madrid.

Què és el que us agrada més dels vostres fills?

J. R.: Que s'avinguin tan bé tots tres, almenys mentre hi siguem nosaltres. A Sant Martí de Llémena ja érem de famílies ben avingudes. De Can Reixach a Can Batista hi ha dos quilòmetres.

Per cert, de la mateixa manera que tothom sap que vau regalar una bata de cuiner a Joan quan tenia nou anys, perquè en aquella edat ja sabia que volia ser cuiner i que aniria a estudiar a l'Escola d'Hostaleria i Turisme de Girona, recordeu algun regal especial encaminat a l'ofici per a en Pitu i en Jordi?

M. F.: Pensa que mentre que en Joan des de petit es va aficionar a la cuina, en Pitu no sabia què volia ser de gran. Quan va acabar el BUP, en Joan li va dir que anés a l'Escola d'Hostaleria; li van convalidar quasi tot i, amb un parell d'anys, li van donar el títol. Va ser oli en un llum. Li van obrir els ulls en el tema del vi i de les begudes. De fet, de petit ja emplenava ampolles amb molta traça.

I en Jordi?

M. F.: Tampoc, tot i que ell ja va anar directament a l'Escola d'Hostaleria,

però quan va acabar no sabia a què es volia dedicar. Feia el que li demanaven a la cuina, a la sala, on fos. En Joan el va fer anar amb en Damian (*Allsop*) i va trobar que el seu tema eren les coses dolces.

Què en penseu, de l'èxit dels vostres fills?

M. F.: Que se l'han buscat, perquè els nois n'han sabut molt. Ara, de maldecaps ja en tenen...

I d'El Celler?

M. F.: Tot i que hi anem poc, pensem en la imaginació de la mainada.

Diria que la Jefa sou vós...

M. F.: Contesto jo perquè ell és sord.

Què ha canviat de la cuina de Can Lloret de fa setanta anys respecte a l'actual de Can Roca?

M. F.: És la mateixa, amb algunes coses de més i de menys. La Maria era feliç cuinant.

I respecte a la de la vall de Llémena de la vostra infància?

M. F.: Allò era molt dur. I Can Batista, molt més dur que Can Reixach, a casa meva.

Com era un tiberi abans?

M. F.: El menú de casament des dels anys seixanta, que vam obrir, fins a final dels anys vuitanta portava entremesos, canelons, vedella amb bolets i pastís. A dalt i a baix de Can Roca fèiem casaments, comunions i batejos. Quasi tota la mainada del barri va ser

batejada aquí. Després, els nois van obrir la Torre (on avui hi ha El Cellar de Can Roca) i van capgirar tot això dels banquets.

Per què us vau fer cuinera?

M. F.: Vaig arribar a la cuina perquè volia tenir un negoci perquè els meus fills no haguessin de buscar feina com vaig haver de fer jo.

On en vau aprendre, de cuinar?

M. F.: Abans de venir a Girona, a totes les germanes ens van venir a buscar a Sant Martí per anar a Caldes de Montbui. M'hi vaig estar quatre anys.

Amb el Jefe no us vau tornar a trobar fins a Girona?

M. F.: Havíem anat a col·legi junts. Ell es va recordar que jo havia marxat i, des de casa, em va trucar a Caldes. No m'hauria imaginat mai que em demanés per sortir. Em va fer molta il·lusió i vaig dir a totes les de la feina que me'n tornava a Sant Martí. Quan vaig tornar de Caldes, es va traspasar Ca l'Esparch, de la plaça de la Independència, i s'ho va quedar Fèlix Lloret, el marit de la Maria, la meva germana, que era pubilla de Can Batista. Van canviar el nom de Ca l'Esparch pel de Can Lloret. I totes quatre germanes: la Maria, la Rosa, la Núria, la meva bessona, i jo, vam venir cap a Girona.

I vau tancar Can Batista?

M. F.: Vam llogar l'hostal a uns masovers de Santa Pau que el van portar fins que es van jubilar. Després, amb els anys va quedar abandonat, i això que era del 1700. Ara és meu.

I vós vau conduir l'autobús de Sant Esteve a Girona?

J. R.: A veure, el meu oncle tenia el cotxe de línia i era hereu de Can Reixach. Jo cada dia anava a Girona a col·legi, a l'Acadèmia Cots, i, per no pagar el viatge, hi anava de cobrador. Quan baixava, ajudava l'oncle a descarregar els cistells de les dones, molta gent de Llorà que anava a Girona a vendre a mercat. Abans els autobusos portaven els paquets en una baca que hi havia al sostre, i jo era l'encarregat de pujar-los-hi per les escales que hi havia. Era el mosso, feia ben bé de camàlic. També portàvem cada dia el correu de Sant Aniol de Finestres.



>> La visita del mestre Hiroshi Ishida, del restaurant Mibu de Tòquio, i la seva esposa al restaurant dels pares, on van començar els fills. (Foto: JOSEP OLIVA)

Quan vau començar a conduir?

J. R.: Quan anàvem de buit, l'oncle Esteve em deixava conduir l'autobús i en vaig aprendre molt. Tan bon punt vaig tenir el carnet, ja vaig ser conductor de la línia. Quan l'oncle va morir, la tia Antònia es va vendre la línia a la Hispano Hilariense, que tenia la línia urbana de Germans Sàbat.

A l'actual línia 5, quan hi vau arribar?

J. R.: Quan em vaig casar, vaig demanar la línia de Germans Sàbat. Quan feia de conductor d'autobús, també feia d'ordinari de coses que comprava al Mercat del Lleó de Girona, on tenia la parada. Tenia temps de sobres per recollir els encàrrecs, fossin bistecs, botifarres, verdura o peix, de tot. Normalment, havíem d'esperar deu minuts, però hi havia vegades que m'hi estava fins a una hora. Passava per

aquí, donava un cop de botzina... i que treballessin.

Com veieu la pandèmia de la COVID-19, la malaltia provocada pel coronavirus SARS-CoV-2?

M. F.: Això és el més gros que hem passat després de la Guerra Civil. Jo penso, com se n'ha de sortir la mainada, d'això? El Jefe ho viu tranquil, perquè és tranquil, i diu que se'n sortiran i que tots plegats ens en sortirem. Això no és la guerra, que no sabies què menjaries per dinar. No m'imaginava que durés fins ara.

Tancar és tremend, però.

M. F.: Mai de la vida havíem tancat, ni durant la guerra. Quan ens van fer tancar per primer cop, vaig estar molt malament. Com ens n'hem de sortir, si ens van fent tancar? No s'entén. És massa gros!

