

Dinar de Nadal

Fotos de Florenci Rial

A ny rera any, Nadal va sent una celebració molt tradicional, amb una forta transcendència gastronòmica, malgrat que es comenti que això ja perteneix al passat. Que hi ha hagut una certa disminució quan a aquelles multitudinàries reunions familiars que es venien celebrant anys enrera, cal acceptar-ho. Els motius podrien ser fonamentalment dos:

— Els mitjans de comunicació estan més a l'abast de tothom; la gent es mou amb més facilitat i, per un instint d'evasió, marxa a festejar-ho a llocs diferents al de la seva habitual residència.

Segonament, la preparació del dinar de Nadal comporta una bona tasca i ben sovint difícil de repartir.

Aquest any, si ens imaginéssim sortir de casa per anar a un restaurant, ho podríem fer, per exemple, al de **Marcel**. Però això solament és una suposició, ja que en Marcel, com la majoria de catalans, prefeix celebrar el dinar nadalenc amb la seva família. De totes formes ha tingut la gentilesa de donar-nos dos menús que cadascú podria ésser idoni per la celebració d'aquestes festes.

Abans, però cal fer una petita història, dient que Faust Terradó i Domingo -professionalment conegut per **Marcel**-va marxar a França a on, a més del francès, hi estudià fonamentalment hosteleria fins obtenir el títol. Posseeix la distinció de la Chambre de Metiers expedit a Lot et Garone. Va treballar al Hotel Crillon de París i també a Luvecienne, a St. Germain-en-laye... I quinze anys després retorna al nostre país.

Ell havia nascut a Alguaire, poble situat a 15 quilòmetres de Lleida, si bé va escollit el Vallès per instal·lar-se professionalment. Una de les raons és que a Sabadell té família di-



per Maria Eulàlia Taulé



recta. Sempre s'ha sentit molt bé a la nostra ciutat. És a casa seva...

Marcel té una forta vocació professional. És un enamorat de la cuina, dels fogons. És la seva una cuina tradicional, però adaptada a l'avui; lleugera, variada, puix la renova cada dia. Personalment fa la compra diària al mercat i té uns proveïdors constants i elegits. Ell dirigeix l'equip de cuina, mentre que el menjador el porta la seva gentil esposa, Edur.

Dels tres elements que intervenen en un plat, estableix un ordre prioritari a la qualitat de les primeres matèries; en segon lloc, el gust, el sabor i, en tercer lloc una esmerada presentació. I sempre harmonitzant els tres elements.

Creu ell que el que ha canviat fonamentalment en la cuina són les salses; s'espesen menys amb fècula i molt més per reducció afegint-hi crema de llet. Fa una cuina al moment. Pràcticament s'ho fa tot, inclòs el pa -molt bo, per cert- i també la reposteria.

Segueix una mateixa línia de cuina, però renovant-la diàriament per adaptar-la al gust del client de Catalunya. Cada 3 o 4 mesos varia totalment la carta. Ho fa així per adaptar-se al canvi d'estacions i a fi d'utilitzar fonamentalment els productes de la temporada. Fins i tot el client pot demanar altres plats que no estiguin a la carta, sempre i quan hi hagi a disposició les matèries primeres.

Al demanar-li un plat estrella, ens recomana "*Llobarro al vi negre amb angules*" o bé "*Turbó amb salsa de aguacate*". Molt apetitosos, certament.

Marcel figura en la prestigiosa guia "*Gourmet-tour*". Una garantia.

Té una clientela selecta que li agrada menjar bé. A **Marcel** hi acuden clients il·lustres. Entre ells cal destacar la mare del Rei Joan Carles.



Fug i Munt
CAVA ARTESANA

Martorell