

El Motel: 65 anys per damunt de les estrelles

I ho van celebrar rodejats d'amics i clients en una jornada memorable. Seixanta-cinc anys honorant els productes empordanesos i guiant a la cuina catalana. Coincidint amb aquesta efemèride, se'n compleix una altra, el centenari del naixement de la persona que va fundar-lo i va atrevir-se a renovar la cuina catalana: Josep Mercader. Un avançat al seu temps que lamentablement va marxar massa d'hora, però amb el temps suficient per haver accelerat la modernització de la cuina catalana i per haver garantit la continuïtat del seu immens llegat a través d'en Jaume Subirós i la seva filla, Anna Maria. Del Motel se'n podrien destacar moltes coses, però a mi me n'agradaria destacar cinc. En primer lloc, l'amor per l'Empordà. L'Empordà autèntic, no el de postal que ha quedat edulcorat. L'aspre, divers, agrícola, arrelat al paisatge, autèntic i especial. La carta del Motel és, com diria Josep Pla, el paisatge portat al plat. Hi ha altres llocs on pots entendre què és l'Empordà a través de la seva oferta gastronòmica, però molt pocs durant seixanta-cinc anys i tots els dies de l'any. A més, la cuina de temporada del Motel és sublim i un dels seus trets distintius. Especialment la cuina de tardor i hivern. Podem veure com el paisatge empordanès va evolucionant al llarg de les estacions de l'any a través del paladar. En segon lloc, una altre tret distintiu és l'art de renovar-se mantenint l'essència. És dels pocs llocs del món on sembla que el pas del temps no existeixi, però subtilment va acompanyant-lo. Saben mantenir l'essència d'aquell espai culte i exquisit que tant agrada a molta gent sense caure en l'antigor. Són seixanta-cinc anys essent els més moderns i alhora els més clàssics. Molt pocs llocs han sabut aconseguir aquest equilibri. Alguns han perdut la seva essència i d'altres s'han quedat antiquats. El Motel no. Ha sabut mantenir aquella sensació de casa de menjars elegant immutable en el temps, però alhora al capdavant dels canvis gastronòmics. Si alguna cosa defineix al Motel, i en aquest cas el seu fundador, Josep Mercader, és el reconeixement de la professió com un dels pares de la renovació de la gastronomia catalana. Quelcom reconegut per tots els que han vingut després i que ho vam poder comprovar en la celebració del cinquantè aniversari sota la cúpula del Museu Dalí ara fa quinze anys, on hi van participar tots els triestrellats que hi havia a l'estat en aquell moment. De Ferran Adrià a Arzak, passant pels Roca i Berasategui, de Ruscalleda a José Andrés. Els aires de la nouvelle cuisine, una comarca petita però extremadament diversa amb productes de mar i muntanya, la irrupció del turisme de masses i un cap inquiet com el de Mercader van fer la resta. En quart lloc, cal destacar el servei, aquell element central de la restauració que ha quedat amagat darrere el prestigi dels xefs mediàtics. El servei impecable del Motel mai falla. I això s'agraeix en un moment on s'ha perdut en molts restaurants. Però tornarà i el Motel encara hi serà. El reconegut Joan Manté és una de les cares que al llarg d'aquests seixanta-cinc anys han dignificat l'ofici de manera impecable, però n'hi ha hagut molts altres, com el lamentablement jubilat Toni López, professional de primera tant a l'Almadraba de Roses com al Motel. I finalment, el Motel és llegat. De Josep Mercader a Jaume Subirós i Anna Maria Mercader, i ara, a Jordi, Albert i Lluís Subirós. I la Sílvie mantenint-ne el relat. Els nets de mestre que han sabut continuar el llegat a través del Motel i l'Hotel Almadraba de Roses. Un futur garantit que encara té més continuïtat a través de les besnetes. Però tot no ha estat un camí de roses al llarg d'aquests seixanta-cinc anys. Hi ha hagut moments difícils com alguna incomprensió per voler ser fidel al llegat del mestre, cosa que va ser poc comprés ara fa tres dècades, fins i tot per guies i especialistes o l'impacte brutal de la covid que va fer trontollar els ciments de la casa. Però la persistència del Motel l'ha fet perenne al pas del temps. La fe en el llegat de Mercader, en l'Empordà i en l'ofici, han fet que hagin pogut superar allò que ha fet caure a la majoria. Quants restaurants poden celebrar seixanta-cinc anys amb aquesta dignitat? I ho han fet, en part, per l'amor dels seus clients i als seus clients. Els seguidors del restaurant de l'Hotel Empordà som legió i no contemlem un futur sense el Motel. Parafrasejant al poeta Maragall, mentre ens quedi el Motel, hi ha esperança. Per què tal com va dir l'amic Ramon Iglesias, el Motel és un restaurant que està per damunt de les estrelles. Per molts més anys!