

El restaurant triestrellat de Carme Rusalleda a Sant Pol de Mar reobrirà al juny convertit en el Cuina Sant Pau amb Raül Balam Rusalleda i el seu soci, Murilo Rodrigues Alves

El Sant Pau torna a l'escena

CRISTINA JOLONCH
Barcelona

Va haver de passar més d'un any des que els seus pares van tancar el restaurant triestrellat a Sant Pol de Mar abans que Raül Balam Rusalleda s'atrevisi a tornar-hi a posar els peus. Ho explica mentre observa el cartell intacte del Sant Pau, que no té intenció de retirar de la façana. "A sota n'hi posarem un altre de més petit amb el nom nou, Cuina Sant Pau, i una inscripció per detallar que aquí hi havia hagut un restaurant molt important amb Carme Rusalleda al capdavant a què retrem homenatge".

Amb la jaqueta blanca que porta inscrit a l'esquena "Sant Pau 1988-2018" penjada del braç, obre el pòrtic i ens convida a avançar, sobre cartrons, cap als menjadors gairebé nus. El primer encara amb el color bordeus a les parets i el llum de pantalla prisada al sostre; en una banda, l'enorme quadre del port de Barcelona que ja era a la casa molt abans que fos restaurant, i a l'altra, el mirall daurat. Al final de la segona sala, encara pintada d'ocre, treu el cap el dia gris i el mar embravít. "L'últim dia que vam obrir feia aquest mateix temps".

Ara que Raül Balam ens anuncia feliç que el Sant Pau tornarà a escena la primera setmana de juny convertit en el Cuina Sant Pau, reconeix que aquell dia d'octubre de fa quatre anys en què tota la família i els amics vivien com una festa el tancament ("Tinc clar que els nostres pares es mereixien un canvi de ritme"), ell estava en un núvol. "Però, després, veure la cuina en silenci es va fer insuportable, i el tancament va ser com si m'arrabassessin un germà".

Hi haurà plats per compartir, i la temporalitat radical i el producte del Maresme en seran l'eix

Carme Rusalleda i Toni Balam van oferir als seus fills agafar les regnes del negoci. La Mercè va obrir amb la seva parella, Albert Rovira, El Jardí del Sant Pau, un bar que funciona amb èxit a la zona que havia ocupat l'aparcament i el jardí, un espai amb què hi haurà sinèrgies. "Jo pensava que el restaurant havia estat el projecte dels nostres pares, i que s'havia d'acabar quan ells el deixessin". Però ara està il·lusionat i disposat a començar la nova aventura compartida amb el brasiler Murilo Rodri-



Raül Balam Rusalleda i el seu soci, Murilo Rodrigues, a la cornisa que separa el menjador i la cuina de l'antic Sant Pau, a Sant Pol

gues Alves, que durant anys ha estat la seva mà dreta al Moments i és el seu soci a El Drac de Calella. "Començarem com un dia van començar els meus pares, amb un projecte humil, amb una cuina que no exclogui ningú i sense grans pretensions però sense límits. Sabem com engegarem, però no on arribarem; ho veurem en funció de la nostra pròpia evolució".

L'estricta estacionalitat i els productes de proximitat en se-

A la taula vermella de la cuina de manera ocasional s'hi serviran els plats icònics de Carme Rusalleda

ran la clau: hi haurà canelons, vellut de tomàquet, pèsols quan toqui, però també baos i molts plats que la gent podrà compartir. I una pissarra a l'entrada on s'anotaran els suggeriments del dia, com el peix que els acabi d'arribar. Començaran de dijous a diumenge migdia i vespre; passat el primer mes, esperen obrir cada dia fins a la Mercè, i després, recuperaran el ritme de dijous a diumenge fins a la Puríssima.

Fugen del terme bistrot, malgrat que l'interiorisme que descriuen va per aquí: aspiren a cre-



Raül Balam fa broma amb el seu soci, el xef Murilo Rodrigues

ar un espai mediterrani que recordi la seva pròpia història i faran servir les vaixelles de la seva mare: "Hi penjarem quadres, fotos i cartes que retransmetran la trajectòria del Sant Pau i als seus artífexs, records que reflectiran el pes d'uns anys importants a la cuina". El bordeus i l'ocre de les parets donaran pas a tons del blanc al torrat jugant amb un degradat, "com quan queden les marques després d'una inundació".

Han modificat l'entrada formant un passadís pavimentat

amb les rajoles del carrer, "perquè qui vulgui pugui venir i tafanejar". Mantindran els dos menjadors, i al primer hi instal·laran el billar centenari que Toni Balam es va emportar del cafè El Centre que regentava la seva família i que convertiran en una taula per compartir. "Volem que quan entris no et sembli que ets al Sant Pau però que, tot i això, respiris que un dia sí que ho va ser. I que no sigui un lloc estàtic, de manera que, si a uns comensals se'ls suma un amic, puguem afegir una altra taula

amb naturalitat". De l'interiorisme se n'encarrega Bruno García Blas. De la carta de vins, la sommelier Meritxell Falgueras, amiga de l'ànima de Balam.

Arriba Murilo Rodrigues Alves, amb la jaqueta blanca posada, i baixem a la cuina. "Això és un Rolls-Royce". Recolzat al tauler damunt del qual un dia va treballar en la partida de peixos, encarat al mar, confessa que no pot ser més feliç. Ell serà en el dia a dia a Sant Pol, mentre que el seu soci es quedarà a la cuina del Moments, al Mandarin Oriental de Barcelona. En un català impecable amb lleuger accent brasiler, recorda que quan va arribar per treballar en aquesta casa estava mort de por. "Però Rusalleda em va ajudar moltíssim. Ho controlava tot, ho tastava i ho supervisava tot, però ens ajudava a pelar els pèsols o a tractar el peix perquè aprenguéssim a fer cada cosa de manera impecable".

Expliquen que santificaran les festes. "Hi haurà bunyols de quaresma, crema catalana per Sant Josep...". I ens revelen un petit secret: la taula vermella de la cuina on des d'un extrem la mestressa controlava el passí, dreta i concentrada, acollirà de tant en tant sopars per a molt pocs comensals que tindran el privilegi de recordar els menús d'aquells 30 anys del Sant Pau explicats per la seva gran creadora.●