

Alella treu el nas a Les Grands Buffets de Narbona

Crònica d'un trajecte amb tren i entrevista comiat amb Andreu Francisco

TEXT: SÍLVIA CULELL / FOTOS: ÒSCAR PALLARÈS



Louis Privat, propietari de Les Grands Buffets, fa una visita guiada pel seu restaurant a Ramon Ruiz, director de *Papers de vi*, Miren de Lorgeril, presidenta del Consell Interprofessional de Vins del Llenguadoc, Sílvia Culell, periodista i sommelier i Andreu Francisco, president del Consorci DO Alella.

Cal un petit aclariment abans de començar aquest reportatge. La periodista que l'escriu és de comarques, concretament d'una comarca on el tren va tenir una importància vital i econòmica ara fa més de cent anys. Ja al segle XXI, el tren i les vies que el portaven fins a aquest territori han desa-

paregut i, actualment, la seva tornada no té data prevista. Potser aquesta visió romàntica i llunyana del tren és la que la porta a considerar-lo, des de petita (i curiosament així és en l'imaginari de la majoria de nens i nenes del seu entorn) com el seu mitjà de transport preferit. Una idea que amb els anys i el coneixement adquirit ha augmentat, coneixedora

que és també un dels mitjans més sostenibles i respectuosos amb el medi.

Dit això, pugem al tren! Barcelona. Vuit del matí. A aquesta hora quedem per fer un cafè a la sala d'acollida de Renfe a l'Estació de Sants. Des d'aquí surten els trens que connecten amb França, gràcies a l'acord cooperatiu que Renfe té amb SNCF, aquestes

dues empreses especialistes en alta velocitat. Això permet que en poc menys de dues hores (1 h i 55 min) arribem a Narbona. La puntualitat i comoditat del tren és extrema: vagons amplis, amb connexió a internet i taules de treball. Ho aprofita un dels passatgers que ens acompanya, l'alcalde d'Alella i president del Consorci de la DO, Andreu Francisco, a qui

deixem treballar... ens reservem el viatge de tornada per parlar-hi de la història i l'evolució del Consorci. Però abans, el que ens ocupa avui: per què anem cap a Narbona?

Pròxima destinació: Les Grands Buffets, Narbona

El nom de Les Grands Buffets és des de fa temps en boca de molta gent (en tots els sentits). Aquest restaurant situat a la ciutat occitana de Narbona és un dels bufets més reconeguts del món segons els experts i les més prestigioses guies, tot un espai gastronòmic de referència per al públic francès. Amb gairebé tres dècades d'història, aquest restaurant s'ha convertit en tot un atractiu turístic que pretén acostar la cuina tradicional d'Occitània a preu popular. Però el nostre viatge té un objectiu complementari al menjar: el vi. A Les Grands Buffets s'estimen el vi, i ho demostren amb una extensa carta, de setanta referències, totes exclusives del territori, és a dir, de la regió del sud de França, amb unes quaranta *appellations*. Una dada que no ha passat per alt a *Papers de vi*, que ha volgut no sols viure l'experiència, sinó també prendre'n apunts i compartir-la amb el president del Consorci de la DO Alella, Andreu Francisco.

Sense pràcticament adonar-nos-en el tren anuncia l'arribada a Narbona. De l'estació a Les Grands Buffets hi ha poc menys de deu minuts amb taxi. L'arribada al restaurant sorprèn: lluny del que hom es pot imaginar, és situat en un polígon als afores de la ciutat i just al costat d'un complex esportiu. Ens hi rep la responsable de comunicació i relacions públiques, que ens acompanya a un menjador reservat on ens atén el senyor Louis Privat, propietari, fundador i director general de Les Grands Buffets. I el primer que fa és oferir-nos un escumós de la zona, un cremant de Limós (Limoux, en francès), sense oblidar-se d'explicar-nos que és on es viu el carnaval més llarg d'Europa, fins al mes d'abril. Privat és tot amabilitat, i abans d'explicar-nos el funcionament del restaurant s'afanya a dir-nos que orgullós que està de tenir els vins que té al local.

“Som una zona productora de vi i al restaurant tenim, a preu de celler, només vins del nostre territori. En aquest sentit és una política militant. A més, si prens una ampolla de vi durant l'àpat i després te n'endús una

èlics. Per posar-ne un exemple, s'hi serveixen durant l'any l'escandalosa quantitat de 50 tones d'ostres i 500.000 macarons, una de les postres típiques franceses que comparteixen protagonisme amb la resta de cent postres artesanes que es presenten cada dia al bufet. Per fer-ho cal un equip de sis pastissers professionals. És només un petit exemple del que passa en aquest restaurant... Ho vam poder comprovar passejant per la cuina: el propietari i amfitrió, Louis Privat, ens va fer una visita guiada per una cuina *on es pot ballar*. L'espai és diàfan i espaiós. I no només això: hi ha obres d'art esculpides sobre l'acer inoxidable de l'estructura de la cuina. Ho té clar: “En un lloc on hi ha molta tècnica, vull que s'obri l'esperit dels treballadors. S'ha de cuidar la qualitat del treball, la llum, l'espai... és una consideració necessària per la gent que treballa amb nosaltres. S'ha d'afavorir l'ambient de treball.” I afegeix: “Fins i tot

a cada espai hi ha música i la poden triar ells.”

No és l'únic escenari noticable del restaurant. Fa poc han estrenat la taula de formatges més gran d'Europa, amb 111 varietats disponibles, escollides sota la batuta i l'assessorament del mestre formatger Xavier Thuret i amb l'atenció que els dediquen les sis persones que s'encarreguen de vetllar perquè la taula estigui sempre en perfectes condicions. No podem deixar de parlar tampoc de la *rôtisserie*, un altre dels clàssics del bufet que ofereix una escena digna de pel·lícula: una brasa panoràmica on es cuinen els plats al moment i a gust del client. *Cassoulet, coquille Saint Jacques gratiné, vol au vent de ris de veau et morilles* (pasta de full amb vedella i múrgoles)...; l'espectacular cascada de llamàntol, que dona pas a l'anomenat Le Plateau Royal, una selecció de mariscos, entre els quals es destaquen el llamàntol i les ostres de Thau, al costat de gambes, cloïsses i delicadeses de productes de la mar, incloent-hi sis varietats de l'autèntic salmó de Noruega. I tantes altres coses que no expliquem per poder acabar parlant dels vins, els altres grans protagonistes.

Un altar dels vins regionals

Setanta referències de vins del sud de França, tots oferts a copes. Sens dubte és el somni de qualsevol, i aquest somni fet realitat ha tingut ja els primers reconeixements: “Acabem de guanyar una distinció com a millor carta de vins a copes de França. Només tenim vins de la nostra zona i a uns preus assequibles per a tothom. Això és molt important, és el nostre punt fort. Venem a preu de celler i això és únic a França. Entenem que els vins d'alta qualitat han de poder arribar a tothom”, explica l'orgullós propietari. Aquesta és la filosofia que guia Louis Privat des de fa anys. Una filosofia que el seu amic i col·laborador David Moreno (propietari fa alguns anys de restaurants amb estrella Michelin de la zona) explica amb més detall: “El Louis té una mecànica intel·lectual que trenca amb tots els clàssics de l'hostaleria, és molt innovador i no deixa de pensar en millo-

Louis Privat: “Som una zona productora de vi i al restaurant tenim, a preu de celler, només vins del nostre territori”

caixa de 6 a casa, la que t'has begut al restaurant no te la cobrem” Exactament per això hem vingut, senyor Privat. De moment només podem començar exclamant: “*Chapeau!*”

Un recorregut per un dels bufets més importants del món

A Les Grands Buffets les xifres es mouen en termes pantagru-



Una de les enormes i immaculades cuines de Les Grands Buffets.



A la *rôtisserie* del restaurant hi preparen, al moment, infinitat de deliciosos plats típics de la cuina francesa.



Oscar Pallarès i Sílvia Culell, de l'equip de Papers de vi, van explicar a la comitiva les característiques dels vins DO Alella que es van tastar durant l'àpat.

res i coses per introduir al seu restaurant.”

Arriba l'hora de dinar, l'hora de viure l'experiència de Les Grands Buffets, però també l'hora d'afegir uns altres protagonistes a taula, els vins d'Alella. Els escollits per viatjar amb tren han estat la

Les Grands Buffets ofereix 70 referències de vi, totes del territori, i totes elles a copes

Pansa Blanca de Raventós d'Alella, la Garnatxa Blanca de Quim Batlle, el Vallmora d'Alella Vinícola i el Dolç Mataró d'Alta Alella.

Compartim taula amb tota una comitiva de personalitats i autoritats de la zona: Miren de Lorgetil, presidenta del Consell Interprofessional de Vins del Llenguadoc; Gilles Ournac, president de la Guia d'Escapa-

des del País Narbonès; David Moreno, exxef i conseller de Louis Privat; Denys Michel, cap de redacció del diari regional *La Lettre T*; Mariline Etero, directora de l'Oficina de Turisme de Narbona, i Evelyne Rapinat, tinent d'alcalde i responsable de Turisme i Relacions Internacionals de la ciutat.

Els comentaris sobre els vins d'Alella són nombrosos i variats. Els sorprèn la diversitat d'estils, però també el fet que una regió tan petita tingui una identitat tan definida al voltant d'una varietat (resultat de l'explicació de la gent de *Papers de vi* i el mateix president del Consorci DO Alella). Andreu Francisco aprofita la jornada per “agafar idees”: “La proposta que fan és més que interessant i ja m'agradaria que els restaurants d'Alella s'atreuissin a fer una aposta d'aquestes característiques quant a vins.” Però també és realista: “Hem fet feina de sensibilització en aquest sentit, però encara ens falta molt per aconseguir una cosa així.” I

afegeix: “Cal felicitar Louis Privat per aquesta proposta, que opta pel territori, té una capacitat immensa d'emprenedoria i innovació i, sobretot, molt d'amor pel vi i el territori.”

El fet de tenir a la taula representació institucional d'Alella i de Narbona permet un moment per al protocol. Francisco lliura un vi a la representant de l'ajuntament de la

ciutat francesa, concretament un vi dolç, el Penjat d'un Fil. Ell també en rep un a canvi. El vi agermana, i compartir dos territoris amants del vi en una mateixa taula fa que, abans d'acabar el dinar, ja tinguem ganes de trepitjar les vinyes de les zones. Avui no podrà ser, però tot fa pensar que el dinar a Les Grands Buffets no s'acabarà amb les postres. ●



A més dels DO Alella, també vam poder gaudir d'un vi del territori.