

JOAN ROS I MARGARET NOFRE ■ PROPIETARIS DEL RESTAURANT SANT CARLOS DE TORTOSA

‘Hem portat la cuina del mar a Tortosa’

V. MAIGÍ

-Han portat el Restaurant Sant Carlos de Tortosa durant 45 anys...

Joan Ros: Sí, ma mare, ma germana, el seu marit (que era de Bitem) i jo treballàvem ple-gats al restaurant Miami de la Ràpita (el meu pare era motorista de vaixell de pesca) i vam apostar per Tortosa per establir-nos i oferir la cuina marinerà. Van obrir a la primavera de 1969 i jo m'hi vaig incorporar a l'octubre del mateix any, fent-me'n càrrec ininterrompudament des de llavors fins ara. Margaret es va fer càrrec de la cuina en casar-nos, el 1977 (setembre).

-Es jubila vostè...

-J: Quan jo vaig pujar a Tortosa ja feia 5 anys que treballava a la Ràpita, i, amb els 45 aquí a Tortosa, ja n'he complert 50 en aquest ofici. Són molts anys, novembre passat vaig complir els 65 i senzillament... crec que amb aquesta etapa ja he assolit el cim. No tenim relleu generacional, els nostres fills, tot i que han col·laborat en nosaltres moltes vegades, no senten aquesta vocació per l'ofici. Per això pleguem. No obstant això, volem que el restaurant tingui continuïtat i l'hem posat en traspàs.

-Què farà a partir d'ara, Margaret?

-Margaret Nofre: M'he plantejat continuar però jo a la cuina sense Joan a la sala no seria el mateix. Jo continuaré amb la

PERFIL

Joan Ros (Sant Carles de la Ràpita, 65 anys) i Margaret Nofre (Tortosa, 59 anys) són els propietaris del Restaurant Sant Carlos de Tortosa. Joan fa 45 anys seguits que treballa a l'establiment, i la seva dona es va fer càrrec de la cuina en casar-se amb ell, al setembre de 1977. Ara ho deixen, i enrere queda una vida plena de records i de moments especials.



Joan Ros i Margaret Nofre, al mític Restaurant Sant Carlos de Tortosa. FOTO: JOAN REVILLAS

meva feina de formadora –fins ara l'he compaginat amb la del restaurant– i, com que he passat a treballar com a *freelance*, si algun col·lega en un moment determinat necessita puntualment la meva col·laboració, aquí em tindrà.

-Quin balanç en fan?

-J i M: Molt positiu. En 45 anys hem estat testimonis de com ha evolucionat Tortosa i hem vist arribar a la ciutat gent forana que s'hi va instal·lar.

-Què recordarà especialment, Joan?

-J: Recordarem especialment l'acolliment dels tortosins com també a gent que ha vin-

gut de fora. Recordarem els amics-cients i els clients-amics. En tots hem tingut una relació personalitzada.

-I vostè, Margaret?

-M: Les persones que han entrat a la cuina i m'han dit: fes-nos el que vulguis; els que han



En aquests 45 anys hem estat testimonis directes de com ha evolucionat la ciutat

entrat en una copa de cava per felicitar-me i els que m'han fet sortir a brindar; els que després de menjar s'esperaven per fer petar la xerrada amb nosaltres...

-Alguna anècdota?

-M: Va venir a sopar el llavors president de la Generalitat Josep Tarradellas. En acabar el servei del migdia jo me'n vaig anar com de costum. En tornar al vespre hi havia dos policies militars patrullant l'entrada del restaurant i no m'hi deixaven entrar. Els hi vaig explicar que si jo no entrava, el president no soparia.

-Quin tipus de cuina fan?

-M: La nostra cuina ha estat principalment basada en productes del mar. Producte fresc, de temporada, de qualitat –des de sempre–, cuinat a la manera tradicional. Detenim el distintiu «Cuina Catalana» que atorga la Fundació Institut Català de la Cuina als restaurants que tenen a la carta almenys un 45% de plats de cuina tradicional catalana, tot i que, com que sóc creativa, de vegades m'he permès llicències.

-Hi han passat famosos?

-J: Molts, tant de l'àmbit polític, com esportiu, com de les arts. Últimament vàrem tenir un dels fills de l'actual president de Mèxic.