



Punt final

Jaume Marimon Propietari de l'Hostal Jaumet

«Hem posat al dia la cuina tradicional»

L'HOSTAL JAUMET ES VA FUNDAR EL 1890 A TORÀ. DEU UNCES D'OR GUANYADES A LA LOTERIA VAN PERMETRE INICIAR UN NEGOCI QUE ACTUALMENT ARRIBA A LA QUARTA GENERACIÓ AMB EN JAUME MARIMON.

Com és la vostra cuina casolana?

Hem posat al dia la cuina tradicional, i fem una cuina mixta, en què barregem la d'autor i la tradicional, però conservem el mateix sabor d'abans. Per aconseguir-ho, utilitzem la cuina de carbó, que dóna una cocció diferent, i les olles han de fer xup-xup durant tres o quatre hores. Malgrat tot, la meua mare sempre diu que «cuina és el que fa ella, i bestieses el que fem nosaltres».

La vostra mare ha dedicat tota la vida al restaurant...

Sí, i ella encara és la cap de tots i qui dóna el vistiplau als guisats. Té 87 anys i és qui posa el pessic especial que ens fa mantenir el caliu de la cuina tradicional.

Quin és el vostre plat estrella?

Tots els guisats i plats d'abans. La gent ens coneix sobretot per la perdiu, els peus de porc i l'ofegat, del qual diuen que és el plat perfecte per als periodistes, perquè porta orella, morro i peu.

Continuar el negoci familiar ha estat una obligació o una cosa vocacional?

M'ho pregunto sovint... Crec que la meua generació és més sentimental i tradicional. Jo vaig tenir la sort de valorar el que els meus pares havien fet per mi i el seu sacrifici pel restaurant, i vaig optar per continuar. Però no li desitjo el mateix a la meua filla. Avui en dia, portar una empresa és molt difícil, perquè hi ha molta oferta i és molt sacrificat. Ella, de moment, estudia Turisme i ja decidirà què vol fer... però jo tinc l'esperança de la continuïtat.

Què feu quan sortiu de Can Jaumet?

Em dedico al món associatiu. Abans jugava a futbol, però ara vull ajudar els companys del sector turístic i ho faig a través de Pimec Turisme, on ens estructurarem per defensar les nostres necessitats. Després de presidir durant dotze anys la Federació d'Hostaleria de Lleida, era un deute pendent.

Aleshores, quantes hores passeu al restaurant?

La meua dona diu que molt poques. Normalment dedico dos dies a la setmana al món associatiu i la resta estic davant dels fogons, encara que sovint, tot i estant a la cuina, tinc el telèfon a l'orella i continuo treballant.

Cal passar moltes hores davant dels fogons per aconseguir un bon guisat?

La cuina no té cap secret, només cal una cocció lenta. Nosaltres comencem a cuinar a primera hora; a les set del matí poso l'olla al foc amb els ingredients que la meua mare m'ha deixat preparats el dia abans per fer els guisats.

Recordeu alguna anècdota del restaurant...

La meua mare sempre explica que quan era molt petita va servir el dinar a Francesc Macià, i ja de més gran al president Pujol. També recorda que va haver d'anar a buscar cafè al poble per al cardenal Tarancón, que era molt cafeter; va menjar mató amb mel i cafè, i aquest plat el vam batejar amb el nom de «Postres del cardenal». Un altre fet històric és que durant la postguerra ens van posar una multa per servir el vi en porró; i és que no vam voler perdre un dels símbols de la nostra catalanitat.

Quin és el millor consell que heu rebut de la vostra mare?

Ella mai no m'ha dit què he de fer, només que em fixi en el que fa ella, i si d'això n'aprenc alguna cosa, ja n'està satisfeta. Però el que m'ha transmès més ha estat la seva vocació de servei; i jo li dic a la meua filla que aprengui més de la padrina que del seu pare.

Què més us agradaria fer?

Un refrany diu que «el cul del Jaumet no està mai quiet», i és cert. Sempre he voltat i he après que no tot el que tu fas és el millor i que el contacte amb la gent t'ensenya a superar-te. Ara m'interessa l'associacionisme dels hostalers amb petites empreses, perquè hem de defensar el sector en primera persona.

«Vull ajudar els companys del sector turístic, perquè els hostalers hem de defensar el sector en primera persona»

