

Menú de tast a Les Magnòlies

Les Magnòlies és un restaurant estrellat, però també és un restaurant familiar. Ho notareu als productes i als plats, al tracte i a l'ambient.

Havia de passar a mitjans del 2020. Havia de passar al novembre del 2020. Ha passat a l'agost del 2021. Després d'una llarga espera hem pogut gaudir d'un esperat menú de tast al restaurant *Les Magnòlies* d'Arbúcies. La pandèmia i les conseqüents restriccions han endarrerit més d'un any el poder gaudir l'experiència, però ha arribat el moment de compartir-la.

Enfilem cap a Arbúcies per anar directament al restaurant *Les Magnòlies* desitjant que res es torni a interposar en el nostre camí. Amb el Montseny a les seves espatlles arribem a lloc, una casa amb pati que em recorda al fantàstic hotel *Villa Mosca* de la ciutat de l'Alguer. Allà els esmorzars eren un viatge per infinitat de productes sards, a *Les Magnòlies* ens espera una viatge per productes de proximitat catalans. Tenim taula a les 13:30h i entrem sense més deteniment.



Les Magnòlies. Foto: Gastrotalkers.

Ràpidament seiem a taula. El restaurant es divideix en quatre nuclis: menjador, terrassa, barra i celler. Seiem a mà esquerra, a tocar de l'entrada. Davant ens queda la barra i just a la nostra esquena hi queda una paret amb la imatge d'una gran magnòlia. Estem en una casa restaurada que data de l'any 1871 que al seu jardí té tres magnòlies centenàries, tret que dona nom al

restaurant. La barra també porta cap a una de les portes de la cuina, punt d'on no traurem la vista i gaudirem d'aquella emocionant sensació de venir veure el plat cap a taula.

La decoració ens parla del lloc. És elegant i sobri, però també acollidor. A *Les Magnòlies* el més important són els plats i els productes que acullen. Sota aquesta premissa no trobarem elements superflus, només mobiliari funcional que s'adapta a les necessitats de cada servei. Un ambient que obre les portes a no distreure's i gaudir plenament de l'àpat.

El menú de tast està format per 12 plats incloent cafè i postres. També hi entra el pa, la mantega casolana, l'aigua i un ampolla de vi o cava. Opcionalment es pot fer el maridatge de vi, però decidim fer un dinar amb bombolles, un *Nadal Brut Nature Reserva 2015*.



Nadal Brut Nature Reserva 2015. Foto: Gastrotalkers.

El festival ha començat i estem gaudint més del que pensàvem, fet que motiva encara més a voler explicar què s'hi cou en aquesta vall del Montseny. Estem al restaurant de la família Fradera-Gumà, un restaurant obert l'any 1996 i guardonat amb una estrella Michelin des de l'any 2012. A *Les Magnòlies* tothom hi juga un paper clau. La cuina està liderada des de 2018 pel xef **Victor Torres**, format a restaurants com *Mugaritz* (País Basc), *Michel Bras* (França) o *Fäviken* (Suècia) ??i proclamat xef més jove d'Espanya en aconseguir una estrella Michelin. També l'acompanyen la propietària del restaurant **Rosa Gumà**, el sub xef **Arnaud Polvé** i la pastissera **Lou-Lia Bobst-Gelpe**. La cara visible del restaurant és l'**Isidre Fradera**, propietari del restaurant junt a la seva dona, però també la cap de sala **Neus Fradera** i la cambrera **Marta Prat**. I junt a ells, el xef **Gerard Puig** és el responsable de la cuina d'esdeveniments.

Els productes són tractats amb tècnica, creativitat i delicadesa. Es converteixen en els protagonistes absoluts de cada plat deixant-se notar a la vista i al paladar. Aquests són els plats que ens esperen:

- *Tartaleta de ruibarbre i cogombre*
- *Xia, escopinyes i colinap*
- *Torradeta de bacallà i cocotxes de lluç*
- *"Ratatouille", llimona confitada i "socca"*
- *Xai, tirabecs i dàtil.*
- *Tomàquets de Vulpellac i saüc*
- *Peix de llotja, albercoc i carbassó (en aquest cas, llobarro)*
- *Albergínia, coriandre i "viennoise" de cacauet*
- *Terrina semi-tèbia de porc amb foie, ceba i tàperes en vinagre i "grebiche"*



Tartaleta de ruibarbre i cogombre. Foto: Gastrotalkers.



Xia, escopinyes i colinap. Foto: Gastrotalkers.



Torradeta de bacallà i cocotxes de lluç. Foto: Gastrotalkers.



Foto: Gastrotalkers.



Xai, tirabecs i dàtil. Foto: Gastrotalkers.

Quan ens serveixen el 'tomàquets de Vulpellac i saüc' també tenim ocasió de parlar amb l'**Arnaud Polvé**, el sub xef francès que es va incorporar a Les Magnòlies l'any 2018 després d'estar treballant com a cap de carns i peixos de Michel Bras. L'Arnaud ens explica que les diferents varietats de tomàquet que tenim al plat són de l'Empordà i l'aigua de saüc que hi tirarà per damunt representa el Montseny perquè és un dels arbres abundants de la zona.



Tomàquets de Vulpellac i saüc. Foto: Gastrotalkers.

Amb aquest plat també arriba el pa a taula. Ens deixen escollir entre el de ceba, el de cereals o el blanc. És l'única elaboració que no fan al restaurant, però si teniu ocasió d'anar-hi no deixeu de tastar el pa de ceba perquè assaborir-lo s'ho val. La majoria de plats són sorprenents i cada mossegada és un descobriment. Em costaria bastant menjar un gran plat de xai, però en aquesta mida es converteix en un tastet deliciós.



Llobarro, albercoc i carbassó. Foto: Gastrotalkers.



Albergínia, coriandre i Foto: Gastrotalkers.



Terrina semi-tèbia de porc amb foie, ceba i tàperes en vinagre i Foto: Gastrotalkers.

Després del festival principal anem amb el festival de les postres. Aquests van a càrrec de la pastissera **Lou-Lia Bobst-Gelpe**. Bobst-Gelpe, igual que Arnaud Polvé, també va formar part l'equip de *Michel Bras* durant 7 anys i es va incorporar a *Les Magnòlies* l'any 2018. De les seves propostes tastarem:

- Sorbet de poma i rosella
- Cremós de doble xocolata i menta
- Dolços pel cafè



Sorbet de poma i rosella. Foto: Gastrotalkers.



Cremós de doble xocolata i menta. Foto: Gastrotalkers.

El menú i l'escapada s'ho valen. Hem fet el menú de tast i paguem 65? per persona i sortim feliços, però per aquells que vulguin aprofundir-hi més o menys també hi ha a disposició el menú gastronòmic que inclou 18 tastets o la carta. Aquest ha estat el nostre, però a *Les Magnòlies* l'oferta gastronòmica està formada per plats de temporada que respecten els millors productes de cada estació i està en constant evolució.



Dolços pel cafè (petits fours). Foto: Gastrotalkers.

Enfilem cap a casa amb un somriure d'orella a orella. Hem descobert que *Les Magnòlies* és un restaurant familiar amb un talentós equip jove molt marcat per nexes d'unió: *Michel Bars*. **Michel Bars** és el reconegut cuiner impulsor de la 'cuina verda', el qual va renunciar, l'any 2018, a les 3 estrelles Michelin que ostentava des del 1999. No estem a França, però al cor de Catalunya tenim una petita joia que ens ofereix l'oportunitat de gaudir d'aquesta cultura gastronòmica adaptada als productes que més caracteritzen el nostre territori.