



NO HI HA MILLOR ELOGI PER A UN RESTAURANT HUMIL QUE UN CLIENT QUE REPETEIX. NO NECESSITEM PARAULES QUAN PERCEBEM QUE SOM EL RESTAURANT DE CAPÇALERA DE LA GENT.”

Lluís Dagà és un dels abanderats d'una nova restauració de caràcter humanista que obre camins sigil·losament fora de les grans ciutats, despullant-se de la llosa de models anteriors en els quals la vida personal quedava condegnada a l'ostracisme. Com a cap de cuina del Motel Empordà, tenia una posició de lideratge per seguir fil per randa el carril dels grans noms més ortodoxos, però aquest cuiner de somriure bandarra tenia una espina clavada a la consciència i va decidir tornar a aprendre a cuinar per assaborir la recompensa de l'energia il·limitada dels que més t'estimen. Ara, dirigeix una petita sala arran de terra, omple un celler ple de vins superlatius i, quan acaba els set serveis de la setmana, puja a casa, al pis superior, més feliç que un ginjol. És aviat

per assegurar que l'aspiració del jovent que omple les escoles de cuina abraça la revolució cap a una vida més plena, però les històries honestes amb la família unida mereixen tot el reconeixement del món.

Per què has obert un atelier?

LD Un atelier és un taller artesanal. És una declaració de principis a la porta d'entrada. Molts anys abans de projectar la idea d'aquest espai, tenia clar que si obria el meu negoci es diria Atelier Dagà.

Però ha acabat sent l'Atelier Dagà Clos.

LD És el cognom de la meua parella. Tots dos som indissociables per aixecar i entendre l'essència d'aquest projecte familiar. És molt important recalcar aquest fet: això no és tan sols un restaurant, és un projecte de vida.

I per què a Llagostera, si cap dels dos sou d'aquí?

LD Teníem molt clar el que buscàvem: un restaurant amb la possibilitat de gaudir d'habitatge familiar al mateix edifici. Volem veure créixer el nostre fill, volem un espai d'esbarjo per als gossos i una mica d'hort propi. No és pas fàcil que coincideixi tot no gaire lluny del mar. I de cop i volta va aparèixer aquest edifici amb un bar mig enderrocat i un pis ocupat al capdamunt. Ja no vam mirar res més.

En un projecte tan personal, suposo que el factor econòmic és clau.

LD L'Atelier Dagà Clos s'ha fet realitat sense demanar cap crèdit. Ens hem autofinançat per no deure res als bancs. Seria impensable si el restaurant fos a la ciutat de Girona. No va ser una decisió fàcil, perquè tothom que obre un restaurant sap que els primers mesos tot el que es factura serveix per cobrir despeses.

Com us ha acollit la gent del poble?

LD En un primer moment pensava que els clients vindrien majoritàriament de fora. Qui em coneixia i seguia la meua cuina no era de Llagostera. No ens esperàvem aquesta bona acollida en un poble petit.

Recordes en especial alguna crítica positiva?

LD No hi ha millor elogi per a un restaurant humil que un client fidel que repeteix. No necessitem paraules quan percebem que ens convertim en el



→ **ELS INICIS.** L'Atelier Dagà Clos va obrir portes al febrer del 2020, vint dies abans que la pandèmia els obligués a tancar. A la dreta, a sota, revulit: lleugers de cepa i gambes vermelles amb consomé vellutat dels seus còrrecs.