

PERE CODONYAN



# Perpinyà sense Sansa

Casa Sansa, un dels restaurants més emblemàtics de Perpinyà, ha estat tancat per una controvertida ordre del prefecte, que va més enllà de la legislació.

**“É**s un assassinat, és un verdader assassinat”, repeteix Joan Maria Pujades totalment desfet. El propietari de la Casa Sansa, el més famós restaurant català de Perpinyà tancat per la Prefectura dels Pirineus Orientals per incompliment de la normativa sanitària, acaba de rebre una carta per anul·lar una reserva feta fa un mes per una gran marca

**Sense notícies de la Prefectura durant deu dies, el restaurant tancà durant el Festival Visa i els empleats han quedat sense feina.**

de pel·lícules fotogràfiques. És el Festival Internacional de Fotoperiodisme “Visa pour l’image”, un període clau per a Casa Sansa. “La setmana del Visa, la d’abans i la de després són les tres setmanes més importants de l’any per a l’empresa. Representa un terç del negoci. Durant tot l’any esperem aquest festival per respirar un poc i és just en aquest moment que em tanquen el restaurant”.

Després d’un control efectuat el dijous 21 d’agost per una dotzena d’agents dels serveis sanitaris de l’estat i de constatar un cert nom-

bre d’incompliments de la normativa vigent, la Prefectura dels Pirineus Orientals demanava a l’ajuntament de Perpinyà de prendre totes les mesures necessàries per tancar provisionalment Casa Sansa. L’alcalde de Perpinyà decidia enviar els seus propis serveis de sanitat abans de prendre’n la decisió. No ha tingut ni el temps ni l’oportunitat de fer-ho. Dilluns següent, davant la “tardança” de l’ajuntament i “la urgència de la situació”, el prefecte Bernard Bonnet ordenava el tancament del restaurant. Una decisió feta pública arran d’una conferència de premsa convocada, segons els serveis de la Prefectura, per respondre les nombroses preguntes dels periodistes.

“És la primera vegada que un prefecte convoca una conferència de premsa pel tancament d’un restaurant. Fins ara només s’havia fet quan es tractava de tràfic de drogues a l’interior d’un establiment”, explica Pujades que tot i això no nega que el gener del 97 ja l’havien avisat per correu que incomplia la normativa. “Sóc honest i lleial però quan faig alguna cosa m’hi llenço de cap. És veritat. Hi ha hagut algunes negligències per part meua però pensava que després d’haver gastat fa tres anys, tres milions i mig de francs per comprar l’edifici contigu i ampliar i arreglar la cuina em podien deixar una mica en pau, sobretot perquè tenia previst fer les obres aquest mes de novembre, després del Visa”.

Però el que més enutja el restaurador és que alguns articles publi-



Joan Maria Pujades a Casa Sansa. És una de les persones que més ha fet per rehabilitar la cuina catalana a la Catalunya Nord.

cats a la premsa insinuïn que se servien aliments passats de data. "Es vergonyós fer creure això. Quan un producte passa de data és normal llençar-lo, això forma part de la deontologia dels cuiners. Mai ningú no s'ha queixat en deu anys, ni ha mort ningú que sapiguem. Si donéssim aliments caducats el restaurant no s'ompliria cada dia".

Sense notícies de la Prefectura durant deu dies, el restaurant va quedar tancat durant tot el Festival Visa i els dotze empleats han quedat sense feina fins que arribi la notificació dels desperfectes i es puguin començar les obres.

La policia ha interrogat Joan Maria Pujades i la seva dona Chantal durant diverses hores en el marc d'una investigació complementària oberta per estudiar la gestió de restaurant. Pujades ha iniciat una vaga de fam per protestar contra un tracte que considera excessivament dur. Paral·lelament el seu advocat ha presentat un triple recurs davant del tribunal administratiu de Montpeller per demanar la suspensió i l'anul·lació de la decisió del prefecte.

Pere Codonyan

## Qui vol mal Pujades?

Conegut a Perpinyà com un dels principals animadors de la vida nocturna, Joan Maria Pujades es va fer notar al principi de l'estiu per la presa de posicions en contra del projecte del prefecte Bernard Bonnet de reconvertir l'antic restaurant militar, el Mess des Officiers, de Perpinyà situat al peu del Castellet, en un menjador per als funcionaris de la Prefectura. Diversos restauradors del centre de la ciutat i del sindicat de la restauració encapçalats per Pujades es van entrevistar amb el prefecte per demanar-li de fer marxa enrere i de facilitar tiquets de restaurant als funcionaris perquè puguin menjar al centre. Joan Pau Alduy, alcalde de Perpinyà, va donar suport a aquesta petició perquè vol reconvertir l'antic Mess des Officiers en oficina de turisme i de cultura.

Pujades és un cuiner autodidacte i admirador del treball d'Eliana Camelade sobre la cuina catalana. A més a més, és una de les persones que més ha fet per rehabilitar i promoure aquesta dieta mediterrània fins ara marginada en benefici d'uns hàbits culinaris més nòrdics i so-

bretot més francesos. La seva devota dedicació a la cuina catalana ha empès Pujades fins i tot a obrir un Casa Sansa a París on, entre altres coses, també va promoure els vins del Rosselló.

"He obtingut la Taula del mes de la revista *Gault de Millau* i quan Air France va obrir la línia Barcelona-París va organitzar un gran *work shop* al Meridien per promoure el turisme a Catalunya on em van convidar amb el meu company Joan Pellarès de can Boix, de Peramola, prop de Lleida. Vam preparar un dinar amb 35 plats catalans diferents i vam tenir un èxit immens".

Tot i això, aquest no és el gran orgull de Joan Maria Pujades. Per a ell, la seva consagració va ser participar durant una setmana sencera al programa *Bona Cuina* de TV3. "Imagina't, Joan Maria Pujades de Perpinyà ensenyant la cuina catalana a la televisió de Catalunya. Tots els cosins i familiars que tinc a Catalunya em van trucar per felicitar-me. Això sí que em va fer feliç i no lamento res del que he fet". Pujades, doncs, és molt més que un cuiner. **P. C.**

