

Josep Monje y el Via Veneto . Cincuenta años de alta restauración (1967-2017).

Hace 10 años, gracias a la generosidad de Jordi Xena y Montse Sanmartí , tuve el privilegio de publicar , en una prestigiosa colección gastronómica , un libro sobre las 4 primeras décadas del restaurante Via Veneto. En él, entre otras cosas, analizaba su nacimiento, dentro del contexto de la cocina española y francesa, su evolución gastronómica a través de cerca de 100 cartas de diferentes temporadas a lo largo de estos primeros 40 años y en un tercer apartado recogía el testimonio de algunos de sus protagonistas.

Una destacada cronista gastronómica, desgraciadamente ya jubilada, fue muy crítica con dicha obra por dos cuestiones. La primera por no haber llamado al libro “Josep Monje”, nombre del propietario y alma del Via Veneto, y la segunda por no haber contado aspectos más “jugosos “ sobre sus destacados comensales , dando más importancia a describir exhaustivamente los cientos de platos servidos en sus mesas.

Hoy me parece oportuno subrayar que la elección de la estructura fue muy pensada. Como científico que soy pretendía demostrar con pruebas irrefutables, mediante los datos mostrados, que Josep Monje había construido con el Via Veneto, uno de los mejores restaurantes del mundo. Y mi análisis demostraba esta realidad de la cual celebramos ahora sus primeros 50 años.

Las estrellas, las listas “top ten” son importantes, a menudo, a la vez, justas e injustas, pero es habitual su incapacidad de valorar en conjunto, en su totalidad, todas las virtudes que habitan en un determinado restaurante. Desde esta visión global coincido exclusivamente con la valoración sobre el Celler de Can Roca. También allí es irrefutable , hay datos objetivos, como su excelencia en la cocina, en la sala, en el servicio del vino y en la calidad moral de la familia Roca.

En el Via Veneto la distinción , la profesionalidad extrema en su sala, unos sommeliers presentando vinos excepcionalmente escogidos, una bodega con añadas míticas, se ha acompañado siempre de una cocina más que destacable . Desde hace casi 3 décadas cocineros como Josep Bullich , Josep Muniesa , Carlos Tejedor y desde hace unos años Sergio Humada, han destacado tanto por su personalidad como por el compromiso adquirido con el cliente que siempre ha sido la razón de ser del Via Veneto.

En los últimos tiempos se ha escrito y hablado mucho sobre la gastronomía , sobre platos vanguardistas ,sobre combinaciones y trampantojos sabrosos y divertidos, pero quizás se ha olvidado reflexionar de forma suficiente sobre el equilibrio dietético de todo aquello que se cuece en las cocinas y que se sirve cada día en las mesas de los restaurantes. Pero no ha sido así en el Via Veneto. Para Josep Monje la atención a sus clientes, y como no su salud, han sido siempre casi una obsesión. Entendió muy pronto que el compromiso con estos clientes empieza en distinguirles , en conocerles y reconocerles ,cuando entran en el Via Veneto y que se basa especialmente en cumplir etimológicamente el motivo de los restaurantes; restaurar. Restaurar en la necesidad básica de la alimentación, en la lúdica del buen sabor de los alimentos transformados por la cultura y el fuego, en el relajante bienestar , compartido, del vino tomado con moderación. Restaurar, por qué no, también el espíritu, facilitando un lugar de tranquilidad ,paz, intemporalidad donde conversar con otro ser humano.

Josep Monje intuitivo e inteligente como pocas personas he conocido en mi vida , ha exigido siempre de la cocina del Via Veneto un equilibrio entre el sabor , la caricia visual que regala cada plato con un irrenunciable equilibrio también dietético. La cocina psicoestética de Bullich (el primer cocinero científico en el uso de proporciones y en el método experimental) , la adaptación en liviandad de la “nouvelle cuisine” interpretada por Muniesa, la actualización tecnológica y de texturas de Tejedor se complementan ahora con el maridaje entre sus raíces culinarias ancestrales y una madura juventud en Humada. En todos estos años, muchos con un insustituible segundo, llamado Jaume Monje, custodio fiel de los paladares y voluntades organolépticas de cientos de clientes , Josep Monje ha mantenido continua la atención a la salud integral de sus clientes. Tras el análisis que realicé de algunos centenares de platos esta afirmación es una realidad incuestionable. Durante algunos años tanto prejuicios sociales como la falta de perspectiva y/o conocimiento de la evolución culinaria del Via Veneto han alimentado una equivocada opinión sobre un determinado y rígido clasicismo de este restaurante que no se acerca en nada a la realidad. En estos últimos veranos el aparador de versatilidad y virtuosismo gastronómico protagonizado por Via Veneto en el festival de Cap Roig ,muestra su real actualidad culinaria.

Hoy, tras 50 años de convivencia , Josep Monje y el Via Veneto parecen haber nacido al mismo tiempo. Y en cierto sentido es así. Pero si hemos de ser fieles a la historia podemos encontrar , como siempre, unos antecedentes que nos acompañan a la Barcelona de mediados de la década de los 60. Entonces , el maestro coctelero Josep Maria Gotarda , compraba un local en el número 10-12 de la calle Ganduxer de Barcelona para inaugurar un restaurante italiano. Pero en el año 1965-6 la familia Regàs, posteriormente otros socios, se unían al proyecto ,modificando su orientación y más tarde tomando un total protagonismo. Deseaban ofrecer a Barcelona un restaurante que fuera referencia para la burguesía ilustrada de la ciudad. Los Regàs se inspiran en los locales y las recetas de la entonces mejor cocina del mundo, la francesa, adaptándola a las particularidades catalanas. Según una conversación mantenida con Oriol Regàs se escogió el nombre de Via Veneto para tener el lujo de la célebre calle romana como referencia. No puedo afirmar quien escogió el nombre , si Gotarda o Regàs, solo añadir que bajo la tapicería ,la pintura y las frecuentes obras de conservación y mejora (que siempre han querido mostrarse como imperceptibles e invisibles) de la sala principal permanecen aún, escondidos y ahumados por los cocteles molotov lanzados un día por el terror fascista, los frescos con motivos italianos que debían adornar el restaurante.

El siguiente minuto de esta historia sería la inauguración el día 19 de Marzo del 1967 del restaurante en una recepción para amigos y conocidos de los Regàs. Y no es hasta el 30 de Abril que el restaurante abre a sus clientes. Esta es la fecha considerada por Josep Monje como la verdadera , única, para ir celebrando los cumpleaños . Él llega como ayudante de camarero y mediante esfuerzo y tesón alcanza la propiedad del restaurante. Nunca olvidaré la conversación mantenida con Josep Monje para la elaboración de mi libro. Ni la expresión de frustración y disgusto en su rostro cuando explicaba los primeros meses, primeros años, del restaurante, los errores y titubeos en la gestión que él supo ver en relación a lo que entendió pronto que debía ser lo que hoy conocemos como un restaurante de excelencia. Junto a su esposa Blanca San, cuyo compromiso fue esencial, Josep Monje fue capaz de hacer realidad una visión, un concepto personal de alta restauración que él había creado en su mente.

A menudo he pensado, alguna vez lo he escrito, que en un país serio el ejemplo del Via Veneto y la persona de Josep Monje se estarían ya estudiando en las escuelas de negocios como paradigma máximo de buena gestión.

Josep Monje es una persona muy exigente, un “jefe” poco cómodo para sus colaboradores, ya que no admite concesiones. Pero cualquiera que le vea moverse con exquisita precisión, como un “Fred Astaire” de sala, como describió magistralmente Toni Massanés, sabe que su exigencia comienza en él mismo. No exige a nadie más de lo que cada día se exige a él. Y aparte de su fina intuición e inteligencia que ya hemos destacado Josep Monje ha tenido la virtud de la generosidad de observar y recompensar el esfuerzo y la dedicación de sus colaboradores. Siempre ha sabido que la formación que él tuvo que obtener de forma autodidacta en años sin vacaciones, meses sin finales de semana, jornadas diarias de 14 horas no es exigible a nadie.

Llegué por primera vez al Via Veneto hacia el año 1998 de la mano de un entrañable amigo llamado Albert Secall. Pero empecé a frecuentarlo a quedar magnetizado por su magia, por el quehacer de las personas que lo dan todo por sus clientes, en los primeros años del siglo XXI. Mi relación con el Via Veneto fue principalmente con el actual director Pere Monje y desde el primer día me llamó la atención la dignidad y concentración con la que realizaba su trabajo aparentemente inmune a la presión de ser el hijo de una leyenda viviente.

Que enriquecedor es observar a Josep y Pere Monje, al maltre Javier Oliveira, al segundo maitre Luís González, al somelier Josep Martínez, al experto cocteleto y camarero Hortensio Ramos y a todo el equipo desarrollando un oficio de sala que ya casi nadie sabe ofrecer. Se mueven con movimientos precisos y eficaces. No miran sino que ven de forma constante aquello que precisa cada uno de sus comensales. A través de miradas y de gestos casi imperceptibles se comunican entre ellos cuando alguno de los camareros requiere el refuerzo de otro. Puede ser durante el servicio del “steak tartar”, el del pato a la pres, con las creps suzette o la hábil y bella preparación de la naranja, entre otros.

Necesitaría escribir otro libro para explicar someramente todo lo que he vivido, sentido y compartido en el Via Veneto. Frecuentar esta formidable institución barcelonesa, aunque solo sea 1-3 veces al año, durante un poco más de una década y medía ha constituido un enriquecimiento para mi como persona que difícilmente puedo describir y del que estoy agradecido. Como único apunte explicaré que coincidí con alguna de las últimas visitas al Via Veneto de un famoso noble, también actor y escritor afamado, ya en un estado muy avanzado de su enfermedad. Me llamó la atención la sincera atención, el profundo cariño, la dignidad y respeto, no compasión, con la que le atendieron. Fruto de la profesionalidad de unas personas que ofrecían lo mejor de sus habilidades en “restauración” a una persona muy frágil sin que su motivación fuera la fama social de ésta. Realidad que pude comprobar meses después cuando, en la tercera vez que visitaba el Via Veneto, dispensaron el mismo cariño y profesionalidad hacia un amigo mío también gravemente debilitado.

Hay que acudir al Via Veneto con los sentidos muy despiertos, para degustar y observar todo lo que pasa en su sala y su cocina. Es uno de los mejores restaurantes del mundo.

Pies de pàgina del articulo sobre el Via Veneto.

Crep3.tif. Josep Monje preparando una crepe suzette, ante un cuadro que le muestra en el mismo quehacer acompañado de su esposa ,Blanca San y sus hijos.

Foto 40 aniversari. tif Foto de Blanca San, Josep y Pere Monje, con todo el equipo de Via Veneto, en la sala del restaurante , en el año 2007.

Josep i Pere.tif . Valoración conjunta entre Pere y Josep Monje de un nuevo postre .

Naranja1-4.tif. Servicio de la naranja.