

# **“La Dama” de Barcelona: Més d’un quart de segle d’alta cuina (1986-2015)**

- 0. Índex **[1]**
- 0a. Dedicatòria **[2]**
- 0b. Agraïments **[3]**
- 1. Introducció **[4]**
- 2. Manuel Sayrach i la casa Sayrach **[5 a 7]**
- 3. El món en la dècada dels 80 **[8-9]**
- 4. La gastronomia a Barcelona i a Europa en la dècada dels 80 **[10-11 ]**
- 5. Fundació de La Dama: Glòria Blanco, Francisco Benavent i Jordi Lloveras **[12-20)**
- 6. Francisco Benavent. La persona vista pels seus col·laboradors **[21-23]**
- 7. Carles Muñoz Espinalt i la Psicoestètica **[24-27]**
- 8. La Psicoestètica a la cuina de Josep Bullich **[28-42]**
- 9. Els homes a La Dama:
  - 9.1 Frank Benavent **[44-47]**
  - 9.2 Teo Garcia **[47-50]**
  - 9.3 Paco Mandri **[51-53]**
  - 9.4 Josep Solsona **[54-56]**
  - 9.5 El (s) Client (s) **[57-58]**
- 10. Anàlisi crítica de l’evolució de la cuina a La Dama **[59-73]**
- 11. Les cartes de vins (1988 i 2013). Testimoni històric de l’evolució del vi a Catalunya **[74-87]**
- 12. Epíleg **[88]**
- 13. Epíleg de l’epíleg **[89]**

Als meus pares,  
Rosa Duran i Antonio Casas,  
que segueixen guiant-me.

## **Agraïments**

A la Dolors i a l'Oleguer per tot l'amor que em donen.

A la Lola Josa i en Mariano Lambea, éssers humans excepcionals i sòlids humanistes. D'ells aprenc veritats plenes de llum que no recullen els llibres i a on es fonamenten l'estimació i l'amistat.

A Toni Massanés, home savi i humil, per la seva conversa i el seu treball. També pels seus pròlegs.

A Joan Milà, l'inoblidable Joan Milà, a l'amic a qui tant enyoro.

A tots els companys del món de la gastronomia i de l'enologia, tant aquells amb qui comparteixo els "àgapes" com els professionals exquisits que fan possible les estones compartides al voltant dels plaers dels sentits.

A Josep Bullich i a Frank Benavent per a haver-me ofert el privilegi d'escriure aquest llibre.

## 1. Introducció

Els homes sabem, o ho hauríem de tenir present, que l'existència és finita. Que ningú neix coneixent en quants anys es convertirà aquesta finitud i que en aquest camí, tothom, tard o d'hora, acaba fent-se les mateixes preguntes: qui sóc?, què faig en aquest món?, la meua vida té algun sentit?. I en funció del moment que cadascú comença a fer-se-les la seva vida comença veritablement.

Mesurem la vida en anys. Aquesta és una convenció que aporta la falsa tranquil·litat de tenir-ho tot, més o menys, controlat. I aquesta convenció inventa, fins i tot, rituals (existiria la civilització sense rituals?) que ens duen a comptar els esdeveniments que considerem importants com la data del nostre naixement, casament o efemèride en relació a una número, a considerar com important, en funció d'els anys que s'han acomplert. Els 18 són la majoria d'edat i els 25 anys, el quart de segle, s'anomena el de les noces d'argent. I si dins d'una vida, en mesura humana, es consideren importants, que no seran, també, en relació a les institucions arrelades, reflex de l'essència d'un país?. El dia 22 de Desembre de l'any 2011 el restaurant **La Dama** acomplia els seus primers 25 anys i a aquest cronista li ha pertocat l'honor de deixar-ne constància escrita. En una primera aproximació el repte és difícil però, per moltes raons, extraordinàriament abellidor. Perquè l'espai ocupat per **La Dama**, l'entresol de la Casa Sayrach, l'origen del projecte, i també la historia del restaurant al llarg de gairebé 3 dècades ens permetrà endinsar-nos, respectivament, en el testimoni vital de persones com Manuel Sayrach l'arquitecte modernista i filòsof, dels empresaris Glòria Blanco, Francisco Benavent i Jordi Llovera, del xef Josep Bullich i del pensador Carles Muñoz Espinalt (sense ell és impossible parlar de Bullich), així com també d'altres persones bàsiques en el dia a dia de **La Dama**. Tots i cadascun d'ells han deixat escrit, alguns ho continuen fent, amb decisió un sòlid camí com a conseqüència de la resposta a les seves "Preguntes".

Davant de tot això el cronista ha de mantenir la màxima veracitat i imparcialitat, tot acudint als documents escrits de l'època que, com aconsella el mètode de la crítica històrica, ens ajudarà a aproximar, a entendre parcialment, els esdeveniments. Quan no es disposin de documents escrits contrastats (es buscaran en allò possible diferents fonts) acudirem a escoltar als protagonistes. I a la fi, d'aquesta manera restarà escrita una primera crònica dels fins ara 25 + 3 anys de **La Dama** de Barcelona i dels homes que l'han fet, i que la fan, possible.

## 2. Manuel Sayrach i la casa Sayrach

Manuel Sayrach i Carreras (1886-1937) va ser un intel·lectual català que formà part d'una burgesia barcelonina, compromesa amb el seu temps, de la que ell en fou un destacat paradigma, i que malauradament gairebé s'extingí rere la Guerra Civil espanyola.

Era un amant fervent de l'art i de la cultura, el record del qual està especialment lligat a un edifici modernista, projectat l'any 1915 i acabat 3 anys després com a fermall gloriós del Modernisme, i que és conegut com la Casa Sayrach (també se'l va anomenar popularment Casa de la Nata per l'aspecte i el color blanc de la seva part superior), situada en l'Avinguda Diagonal números 423 i 425. L'edifici ha estat declarat patrimoni artístic i cultural i posteriorment, seleccionat dins "El quadrat d'or" per l'Ajuntament de Barcelona. Existeix una segona obra seva, la Casa Montserrat i Manuel Sayrach, en el carrer Enric Granados 153-155, tot just fent cantonada amb l'anteriorment citada de la Diagonal.

També construï a Sant Feliu de Llobregat (ciutat on moriria l'any 1937) l'anomenada Torre dels Dimonis que va ser enderrocada cap als anys 60 per l'Ajuntament franquista per a fer-hi un poliesportiu.

Sayrach duia dins un univers personal, que va començar a exposar de molt jove i que una mort precoç, als 51 anys, va malmetre i interrompre en el seu ple desenvolupament. Malgrat tot la feina feta fascina i enlluerna per la seva força, bellesa, llum i simbolisme. Com a pensador va destacar pel seu text *Filosofia de la llum* que és l'esbós d'un projecte global per a integrar totes les arts. I tenim a *Drames de la llum*, el seu gran projecte literari, (també filosòfic o fins i tot espiritual), iniciat als 21 anys. Els *Drames* havien de ser tantes obres com colors té l'Arc de Sant Martí, pres com a símbol bíblic de l'aliança de Déu amb la humanitat i la creació. I en aquest Arc cada color tenia un equivalent amb les forces vitals de la ment i per a cadascuna d'aquestes projectà escriure un *Drama*: el sentit patriòtic, l'amor, la bellesa, la confiança en si mateix, l'amistat, la mort i la felicitat. Amic també del místic, potser també de la càbala, no va ser cap casualitat que fossin un nombre total de 7. Però dels 7 *Drames* va tenir només temps de publicar-ne dos: Abelard i Eloisa, dedicat a l'amor i Reitzel, a l'amistat. Amb la Guerra Civil es van perdre els manuscrits de Narcís Vident -sobre la confiança en si mateix- i La Pàtria – sobre l'esperit patriòtic – dels que ja n'havia anunciat l'edició. I finalment va deixar gairebé acabat el manuscrit Mort de la Mort amb Ramsés com a principal protagonista (arribà a viatjar a Egipte per ambientar-se per a aquesta obra).

En el drama sobre l'amor -Abelard i Eloisa- destaca el valor que ell donava al fet d'estimar-se. Això era el més important. I per exemple en relació a la vida en parella, l'amor tenia la màxima importància. Fins i tot per damunt del propi sagrament. Pensava com Sant Agustí: estima i fes el que vulguis. En l'obra d'Abelard i Eloisa presenta un discussió amb Sant Bernat de Claravall. Eloisa defensa que l'amor total és la màxima justificació de la parella, més enllà del sagrament o de les lleis humanes. Diu que el que preval és el que són ells, la seva actitud de l'un envers l'altre. El Sant reformador però, no és del mateix parer i reivindica la primacia del

sagrament del matrimoni per damunt de tot. Manuel Sayrach fill em recalca com a la seva obra, Sayrach ressalta la lluita d'Abelard per harmonitzar el pensament racional amb la doctrina teològica: la raó amb la fe. Al bell mig d'aquest procés de creació literari el seu pare Miquel li va comentar que caldria fer una casa per la família. Ell ja havia endegat, quan encara era estudiant d'arquitectura, i com a primera obra amb tan sols 21-22 anys, la reforma total d'una finca que Miquel Sayrach havia comprat a Sant Feliu de Llobregat. Era un gran terreny que segons diu el contracte era per a tenir-hi arbres fruiters i un hort important. Va endegar i concloure la reforma total de la torre que en comptes de tenir una sola planta, com era inicialment, acabaria amb planta baixa i 2 pisos. Les obres que va fer a la que s'anomenaria popularment, la Torre dels Dimonis són dins de l'esmentada filosofia de la llum. Aquesta torre tenia un jardí de mida considerable, amb edificacions de tot tipus, construïda en el solar, successivament ampliat, de la casa d'estiueig neoclàssica que la família tenia a Sant Feliu de Llobregat. La finca es tancava amb un llarg mur paral·lel proper a la via del tren, conegut com la Barana dels Dimonis, de pedra, amb una part superior de trencadís blanc, amb dimonis de ferro forjat i amb incrustacions d'altres materials. que formaven escuts o lletres, medallons de ceràmica pensats amb intencions simbòliques d'alta volada que incloïen formes antropomòrfiques, imitacions naturalistes o fins i tot les quatre barres de la bandera de Catalunya emmarcades per una lira, l'instrument musical. L'entrada principal situada en aquest mur, estava formada per dues torres punxegudes revestides de ceràmica, còdols, vidres d'ampolles trencades, trossos de carbó, etc i donava directament a una de les peces més importants del conjunt, el Mur de la Creació, que era un gran mur de vint-i-tres metres de trencadís (segons Juan José Lahuerta a l'Arquitectura fantàstica en España. Juan Antonio Ramírez y Gonzalo M Borrás Gualis).

Probablement va comptar amb la col·laboració d'un amic seu, arquitecte municipal de Sant Feliu que després seria també professor de l'Escola d'Arquitectura i que es deia Gabriel Borrell. Posteriorment aquest seria el que signaria, per imperatiu legal, els plànols de la casa Sayrach de la Diagonal. Diem per imperatiu legal, perquè en els plànols originals (segons m'explicà el seu fill), les anotacions són fetes amb la lletra particular d'en Sayrach. Tenia una forma pròpia d'escriure les lletres de l'abecedari i que volia que fos un alfabet, diferenciat, català. L'utilitzava sovint i especialment en les seves obres, raó per la qual es troba en el plànol. L'Ajuntament li va exigir que afegís una tribuna, o que si no, no li donava el permís d'obra. Per això Sayrach tornà a fer un nou plànol, emprant la seva lletra i amb l'afegit de la tribuna. I en aquest cas el projecte el signava un altre company en J.M. Serra Martínez. En cap dels dos casos no ho podia fer ja que a ell li faltava tenir acabat el projecte de final de carrera, necessari per a signar com a arquitecte.

Tots els elements que formaven part dels seus edificis eren originaris o pensats per ell. Es conserva un dossier on sempre hi apuntava, o dibuixava, coses que se li acudien. Està format per més de 2000 esbossos, que posteriorment aprofitaria o no en els seus treballs: l'espiera, el timbre de la porta, l'ascensor, llums, templets, etc. La Casa Sayrach duu dins seu una història molt llarga d'explicar i difícil de resumir. Perquè no hi ha res deixat a l'atzar. Tot té el seu significat. Així la porteria és com un temple al qual el temps, l'aigua i el vent s'han anat menjant totes les arestes, els angles, que han esdevingut suaus i arrodonits. Sayrach volia, estimava, la

corba, perquè per ell representava la bellesa. Afirmava que l'angle era com la mort perquè expressava, o representava, l'enfrontament. Veia la corba com un símbol de bellesa femení. Un símbol de suavitat i d'equilibri. I en la seva arquitectura Sayrach l'esmerça com a una mena de discurs estètic on les formes es poden anar resseguint amb la mà, com si d'una carícia es tractés, sense trobar cap entrebanc. Mai existeixen interrupcions brusques. A més la seva arquitectura també es basava en la natura. Per Sayrach, l'home tan sols havia de mirar la natura i senzillament interpretar-la. En un dels seus llibres de joventut sobre com havia de ser l'art català, l'arquitectura catalana, argumentava la simple necessitat de l'home d'interpretar aquesta natura. Dissentia d'un dels conceptes de Gaudí ja que considerava que el geni indiscutible de l'arquitectura modernista es refiava massa de la geometria en anar elaborant, repetint, les figures un i un altre cop. Sayrach deia que no, que l'art no podia tenir una geometria tancada, si no que tenia que expressar-se i ser lliure, en una línia oberta que anés ascendint com si fos una onada. Segons un dels màxims especialistes de la seva obra, Juan José Lahuerta, Sayrach arribà més enllà que Gaudí ja que per aquest la matèria quedava anul·lada per l'esperit mentre que per Sayrach la matèria sembla que ressusciti, tot tornant de la destrucció i de la mort, i que reneixi novament en tota la seva força i bellesa. Sabia veure l'esperit que hi alenava a dins. I que quan aquesta matèria desapareixia o s'acabava, reapareixia de cop, i es mostrava com si tornés a existir. Era una visió particular del cosmos que sempre el va caracteritzar. I ja per exemple, en La Torre dels Dimonis, en el Mur de la Creació hi havia centenars de fragments de ceràmiques trencades, de trossos de vidres i de mirallets recuperats, eren les estrelles, i trossos de carbons diversos, que eren les tenebres, per a la fi reconstituir de nou la bellesa. Amb la clara voluntat de tornar a donar vida a les coses, a les coses mortes, que l'home rebutja i llença.

Tornant a l'arquitectura de la Casa Sayrach veiem prop de l'inici de l'escala una mena d'esquelet, els óssos d'una balena. Són com si les restes d'aquell prodigiós animal, lliures de la carn putrefacta, per l'acció del temps, el mar i d'altres peixos, arribessin a la sorra amb unes formes polides i amorosides que així, també, expressen una nova bellesa.

A la porteria, tancant al fons, hi havia un petit jardí que, com a manera d'església antiga, presentava una progressió entre la foscor inicial i la llum que esclata en el claustre. La funció llumínica del jardí era equivalent a la del claustre. Unes obres posteriors van eliminar el jardinet i ara aquest espai està tapat. Donava la sensació que s'entrava en un temple i al fons hi havia uns arbres, prims i alts que s'enlairaven cap el cel i donaven l'esmentada sensació de llum. I continuant amb el simbolisme, la reproducció d'unes flors de ceràmica donen la volta a la zona de l'ascensor, com part de la natura que entrava a la mateixa casa.

Sayrach fill m'explicà el perquè de l'al·legoria del mar ja només entrar a l'edifici. I és perquè per a ell, com per a tota persona mediterrània, el mar era molt important. El mar és el vincle principal amb la vida. Del mar arriba, clàssicament, la vida a la terra. És la tornada a la font de la vida. El mar no és un mur sinó tots els camins oberts i lliures. Pel Mediterrani hem conegut altres pobles i cultures. El cant de la mar, de la natura i de l'art. En resum una cosmologia d'una bellesa i profunditat corprenedores.

I en els baixos d'aquesta joia arquitectònica, tan espiritual com filosòfica, naixeria **La Dama** de Barcelona.

### 3. El món en la dècada dels 80

La dècada dels 80 es considera el final de l'era industrial i el començament de l'era de l'electrònica i de la informació. S'esdevingueren diferents fets que donarien un tomb radical a la història de l'humanitat amb una rapidesa insospitada.

L'any 1980 naixia el sindicat Solidaritat de Lech Walesa. Era la primera victòria social enfront el comunisme, en un país de l'Est. Coincidint en el temps, rere dues dècades de llibertat social i de costums a tot el món, es consolidava, amb l'elecció de Ronald Reagan el Novembre del 1980, una contrarevolució conservadora iniciada per Margaret Thatcher l'any 1971. Començava la guerra civil a el Salvador emmarcada en l'òrbita de l'Operació Condor planificada i executada per Henry Kissinger.

En l'àmbit de la sanitat es produïa un fet important ja que l'Organització Mundial de la Salut anunciava l'eradicació de la verola en tot el món.

Aquell mateix any se celebraren les primeres eleccions al Parlament de Catalunya que varen ser guanyades per Jordi Pujol que així esdevindria el successor de Josep Tarradellas a la Presidència de la Generalitat de Catalunya. Però s'ha d'anar uns pocs anys enrere cap a l'anomenada *Transició*, rere la mort del dictador Franco, per a situar l'Espanya i la Catalunya d'aquella dècada. Per què el 15 de juny del 1977 s'havien celebrat les primeres eleccions democràtiques a l'Estat Espanyol, amb la següent distribució d'escons: UCD (165), PSOE (118), el PCE (20), AP (16) i PSP (6). CiU en va obtenir 13 i el PNV 8. La participació va ser del 80% de la població. El 6 de Desembre del 1978 es votava el referèndum de la Constitució i el 3 d'Abril del 1979 se celebren les primeres eleccions democràtiques municipals. En aquestes, com a les del 1977 s'esdevé a Catalunya un gran avantatge pels partits d'esquerra (PSC- PSOE i PSUC) en detriment de l'opció governamental d'Adolfo Suarez i la seva UCD. Des de l'òrbita catalana d'aquest partit s'impulsà el retorn del President de la Generalitat en l'exili, Josep Tarradellas, per a restablir la institució d'una forma formal, però sense fons real, i així debilitar als partits d'esquerra. Posteriorment es procedí a la redacció de l'Estatut de Sau que s'aprova a Catalunya en referèndum el 25/10/1979. De forma resumida direm que el text definí Catalunya com a nacionalitat i al català com a llengua pròpia i cooficial amb el castellà. L'Estatut dona competències a la Generalitat per a organitzar les institucions d'autogovern, el dret civil català, l'idioma, la sanitat, l'ensenyament, el patrimoni històric, l'ordenació del territori, el turisme, la joventut i els mitjans de comunicació.

L'any 81 es declarava l'epidèmia de la SIDA, una infecció mortal que es transmetia per la sang i a través de les relacions sexuals, i el Papa Joan Pau II patia un atemptat. A Espanya un atur que superava el dos milions i més d'un centenars d'assassinats de policies, guàrdies civils i militars per la banda terrorista ETA precipità un cop d'Estat que està a punt d'interrompre l'ordre constitucional. En aquell any s'esdevenia l'òbit de Josep Pla.

L'any 1982, s'inicia la guerra de les Malvines entre Anglaterra i Argentina. I a l'Octubre del 1982 el PSOE obté la victòria a les eleccions amb 202 escons, enfront els 106 d'AP i els 12, respectivament, d'UCD i de CiU. Felipe



González és escollit primer ministre. Comença l'era socialista, que durarà 14 anys, i en la qual algunes regions espanyoles experimentaran una inversió, desenvolupament i modernització mai vistes anteriorment. Moria el premier soviètic Leonid Brezhnev i és succeït per Yuri Andropov. I en l'àmbit de la salut, el 2 de Desembre, en el Centre Mèdic de l'Universitat d'Utah, es realitza de forma exitosa el primer implant, a un humà, d'un cor artificial. Aquest cor plàstic s'anomenarà Jarvik-7 honorant a l'inventor Robert Jarvik.

L'any 1983 es posen a la venda els primers discs compactes musicals al Regne Unit, França, Alemanya Occidental i Holanda. I alhora Lech Walesa, obté el Premi Nobel de la Pau.

L'any 1984 la primera ministra de la India, Indira Gandhi és assassinada. L'any següent, el 1985, destacaríem tres notícies molt diverses: s'estrena la sèrie de TV infantil "Barri Sèsamo", Madonna esdevé la nova diva del pop amb el disc "Like a virgin" i neixen a París els primers tres bessons per fecundació "in vitro".

L'any 1986 ve marcat per una catàstrofe mundial ja que el 26 d'abril, el rector número 4 de la central nuclear de Chernobyl pateix l'accident radioactiu més mortal, fins llavors, de l'humanitat. En el mateix any Espanya s'integra plenament dins d'Europa entrant a la CEE el 1/1/1986 i ratificant-se en un referèndum la permanència a l'OTAN. També en l'àmbit local destacar que es donen a conèixer a la península dos grans events, que tindran una important projecció mundial i en la qual el Govern espanyol farà una molt diferent inversió pública: L'expo de Sevilla i els Jocs Olímpics de Barcelona (1992).

L'any 1988 l'Institut Goddard d'Investigacions Espacials de la NASA anuncia que el escalfament global del planeta ha començat. L'any 1988 serà l'any més calorós de la dècada. Tendència que anirà en augment.

De l'any 1989 destacar tres fets importants la empresa Nintendo treu a la venda els seus videojocs manuals i portàtils anomenats Game Boy, s'esdevé la matança de la Plaça Tiananmen i el 9 de Novembre del 1989, a les 18:57 hrs. Egon Krenz, cap del partit comunista de la RDA des de el més anterior, anuncia l'obertura del mur de Berlín i de la frontera amb la República Federal Alemanya.

#### 4. La gastronomia a Barcelona i Europa en la dècada dels 80

Cal començar aquest apartat amb l'esment del llibre *Barcelona a la carta. Guía de restaurantes, historia y recetario* de Carme Casas, publicat l'any 1981 amb pròleg de Horacio Sáenz Guerrero. És una obra fonamental en l'estudi de la cuina a Barcelona. Recull un llibre anterior en la mateixa línia de Miquel Regàs i es pot dir que, en molts sentits, el complementa. Entre ambdues obres és senzill fer-se una idea precisa d'un segle llarg de la cuina dels restaurants barcelonins.

Així, una vegada esquematitzats, breument, alguns esdeveniments polítics, socials i científics de l'època, recollirem els comentaris sobre els grans restaurants de Barcelona per poder situar millor el naixement de **La Dama**. Segons escriu Carme Casas, Jaume de Provença es considerava, amb Montse Guillen i Toia Roqué, com els abanderats de la nouvelle cuisine a Catalunya mentre l'Agut d'Avignón era un dels millors restaurants d'Espanya, no dedicat exclusivament a determinades elits. Fora de la ciutat de Barcelona, destacava, des de mitjans dels 70, el Racó de'n Binu dels germans Fortí.

Casas descriu el Finisterre com el lloc on, cap a principis dels 70, s'aplegava, els diumenges a la nit, una representació de la *nobleza catalana y de la riqueza, entonces opulenta de la ciudad. Se reunían en aquel comedor como en un refugio antibombardeos, en un acto simbólico de autoafirmación.*

Explica que en el 1981 es mantenia a la mateixa línia, no gaire freqüentat per executius i nous rics, conservant un servei a càrrec d'autèntics professionals del ram. Sobre la cuina afirmava que, sense renegar de les especialitats clàssiques, s'intentava innovar. Però Joan (Juanito) Durán, director i artífex principal d'aquesta inicial renovació del Finisterre moria aquell mateix any.

El Reno, per la seva banda, era el restaurant on es reunia el món de les altes finances, aquelles una mica *de tota la vida* dins d'un decorat luxós, on dirigia d'una forma sobresalient Antoni Julià, fundador l'any 1954 del restaurant, i que segons Casas va ser *el más serio y competente de los profesionales con los que hasta bien poco contó Barcelona* i que també acabava de morir l'any 81.

I finalment, també a dalt de tot, el Via Veneto s'esmentava com un gran restaurant, un dels més luxosos de Barcelona, (juntament amb l'Amalur), on es descrivien canvis importants a la cuina buscant una línia definitiva (que Casas, sense esmentar a Bullich que era el xef, deia que s'havia trobat) en consonància amb la que ja es considerava com la millor sala de Barcelona dirigida per Josep Monje.

Casas, més endavant reflexionant sobre l'evolució i el futur d'aquests grans restaurants, sentenciava: *... tal vez veamos cerrar Reno, otro día Finisterre, antes o después Amalur.*

Per tot això, a mitjans de la dècada dels 80, existia la necessitat de crear un nou restaurant d'alt nivell, potser amb un nou model, amb personalitat diferenciada. El Racó de'n Binu a la propera Argenton (ja amb dues estrelles Michellin) i l'obertura del Neichel a principis dels 80 com altes cimes gastronòmiques no absorbia tota la demanda.

A nivell europeu, en l'any 82, Paul Bocuse, figura més representativa de la *Nouvelle Cuisine*, es començava a qüestionar els objectius aconseguits per aquesta nova via culinària davant l'encorsetament de "l'Anncienne" cuina francesa D'Escofier. Malgrat tot Senderens, Gaignere, Roubuchon i Bras, veritables innovadors, encara havien de seguir aportant moltes novetats en aquest camí de la nova cuina francesa. A Espanya aquest corrent havia entrat, a finals dels 70, a través del País Basc. I a principis dels 80 s'encomanava a Madrid i Barcelona. Aquí alguns cuiners reivindiquen productes i plats catalans alhora que posen al dia les coccions i elaboracions d'alguns cuinats. En aquesta línia destacaria especialment Josep Lladonosa, Josep Bullich i posteriorment Santi Santamaria. També "s'adoptaren" alguns plats de Bocuse (que a la seva vegada són de Point) i tot plegat conviuria amb accions d'avantguarda, especialment de la ma dels *joves amants de la cuina* (Àlex Montiel, Josep Maria Baixas, Toni Massanés, Sergi Arola, Philippe Regol, Jordi Parramon, Frederic Fernández, Guillem d'Ek, etc.) i d'altres tasques meritòriament solitàries d'oficiants com Ferran Adrià, Carme Ruscalleda i els germans Roca. Tot cristal·litzaria a Catalunya en una fort esclat creatiu en la dècada dels 90.

## 5. Fundació de La Dama: Glòria Blanco, Francisco Benavent i Jordi Llovera

El projecte de *La Dama* es començà a gestar, en converses informals, entre els anys 1983 i 1985 entre Glòria Blanco, Francisco Benavent i Jordi Llovera. Francisco Benavent era un empresari barceloní, propietari de "*Cuines Benavent*" una empresa de les anomenades "cuines econòmiques". Juntament amb una altre empresa del País Basc era la més important d'Espanya i va arribar a tenir fins a 500 treballadors. L'empresa havia estat fundada a Barcelona l'any 1926 per l'avi Benavent, anomenat també Francisco Benavent, i en principi, fins a l'any 1944 s'havia conegut com Fravent (contracció de la primera síl·laba del nom i cognom del fundador) i es dedicava a la fabricació de cuines de carbó.

Per raons de proximitat amb el seu negoci, Benavent, anava sovint a dinar al restaurant Petit París, propietat de la restauradora Glòria Blanco. D'aquesta manera es va anar teixint entre els tres una relació més enllà de la de restaurador i client. Glòria Blanco des de dins del sector, devia conèixer el decliu d'alguns dels grans restaurants com hem vist reflectit en el llibre de Casas. Sabia que un nou restaurant de màxim nivell tindria el seu espai a la ciutat. Dona de forta personalitat, tenia idees pròpies i diferenciades de com havia de ser un restaurant d'alta cuina a Barcelona. Blanco va veure que l'arroseria que hi havia a pocs metres del seu restaurant, a uns 200 metres Enric Granados amunt, (el Petit París estava al carrer París fent gairebé xamfrà amb Enric Granados en el cantó mar) en els baixos de l'emblemàtica Casa Sayrach, acabava de plegar. Un temps, abans, en la mateixa localització hi havia hagut un cafè de luxe anomenat salón Rosa que tampoc va arribar a reeixir. Feia anys que anhelava endegar un projecte de gran restaurant i amb el suport de Francisco Benavent i Jordi Llovera s'hi decidiria. Glòria Blanco i Heredia (2-4-1943/11-7-2010) va ser una persona important en el desenvolupament de la restauració barcelonina. S'explica que sempre reivindicà l'haver nascut i viscut a prop del barceloní Turó Parc. Tot i que en un principi li interessava la Medicina, inicià estudis de delinear que acabaria abandonant per a dedicar-se a la restauració. Els seus tres fills Marta, Irene i David Vidal expliquen que des de sempre va mostrar una gran predisposició i facilitat personal per acollir, com a amfitriona i com a cuinera, a familiars i amics al voltant d'una taula ben parada.

Entrà en el món de la restauració cap a finals dels 70 amb un projecte, a les afores de la ciutat de Barcelona, que no va anar bé, però que li va donar l'experiència per a desenvolupar una personalíssima carrera en la direcció de diverses cuines a la ciutat comtal.

El divendres 15 de Gener del 1982 inaugurava el ja esmentat Petit París. Era un local amb "aire" de bistrot-brasseria francesa on, a més, es donava importància al servei de sala. En la carta destacaven, especialment, els plats de bacallà.

Segons expliquen els seus fills, coincidint en el temps, ja es va fixar, (era una gran admiradora del modernisme), en els baixos de la casa Sayrach com a emplaçament d'un nou restaurant. Problemes de salut van fer que ajornés aquest projecte.

Ja en marxa el Petit París on fa coneixença amb Francisco Benavent i Jordi Llovera, i totalment recuperada, es decideix a tirar endavant el projecte, (com a sòcia majoritària i amb el 70% de les accions).

Els fills asseguren que la intenció de Blanco era obrir un bon restaurant, en un emplaçament singular on poder seguir desenvolupant un ofici en el qual era ben valorada. Però el sumatori del seu nivell d'exigència, l'emplaçament privilegiat i la col·laboració de Josep Bullich, aleshores el cuiner més celebrat a Catalunya (havia destacat successivament al Gala, a l'Agut d'Avignon i al Via Veneto) va fer que al poc d'obrir, pel Desembre del 1986, *La Dama* (nom escollit en honor a ella i que s'atribueix a Jordi Llovera l'autoria) va començar a competir amb igualtat amb els millors restaurants de Barcelona.

Per la sala comptà amb el maitre Ignasi Martín i Roig (home de confiança ja en el Petit París) i de someller amb Cavero (no hem pogut trobar el seu nom de pila) format a Bèlgica. A la sala a més de la directora, Glòria Blanco, que atenia els clients, explicava la carta i fins i tot portava i recollia plats, hi havia l'esmentat maïtre, 5 cambres i fins a 3 ajudants. A la cuina hi havia 10 cuiners.

Pel relat dels inicis del restaurant hem comptat amb dos testimonis, alhora protagonistes, Ignasi Martín i Jordi Llovera. Presentarem els dos relats successivament ja que, tot i assemblar en ocasions repetitius, són complementaris i permeten el contrast volgut en una obra que cerca el rigor històric.

Ignasi Martín es començà a formar en l'Hosteleria, l'any 1971, quan tenia 15 anys, a l'Escola de Girona. Per completar la formació professional de grau superior, es desplaçà a Madrid on romangué fins el 75 estudiant Turisme i finalment es posa a treballar. L'any 1981, patrocinat per la marca Codorniu, realitza un curs de someller amb una durada d'un any. Acabat aquest curs rep una trucada d'un dels professors que havia tingut a Girona en relació a la sol·licitud d'una restauradora, Glòria Blanco, que obria un restaurant a Barcelona i volia comptar amb professionals amb una formació reglada:

*".. em vaig posar en contacte amb ella. Devia ser pel mes d'Octubre del 1981. Recordo que els paletes estaven treballant, seguint les indicacions de l'arquitecte Climent Mainés, en el local que seria el Petit París, quan també ens hi posàvem amb els plats amb els que se serviria en el restaurant treballant amb els proveïdors i especialment en la carta de vins, etc".*

Treballa allí fins l'Abril-Maig del 84 ja que té l'oportunitat de fer de Professor de Sala a l'Escola d'Hosteleria de Sant Pol de Mar. Però aquesta estada serà curta perquè el Departament d'Ensenyament de la Generalitat convocà oposicions per una plaça de professor a l'escola d'Hosteleria de Girona. S'hi presentà i guanyà el concurs-oposició el mes de Juny del 1985. I en el mes d'Octubre d'aquell any començava com a professor on encara està en actiu com a director.

I en aquest punt entronquem quan Martín esmenta la seva participació en els inicis de **La Dama**.

*“... ja a Girona, per petició de la direcció del Petit Paris, hi continuo treballant la majoria dels caps de setmana, algun dia entre setmana, en el servei de nit, i part de les vacances. Glòria Blanco em deia que si jo estava allí li donava prou seguretat que tot funcionaria be i així ella també podia descansar.*

*En aquells temps el senyor Benavent i el senyor Llovera venien a dinar bastant sovint i feien unes sobretauls extraordinàries donat que empraven la taula com a despatx. Venien a dinar cap a les dues, quarts de tres, i hi havia dies que a les nou del vespre encara estaven asseguts despatxant assumptes de feina. La gent de la sala, quan els veiem entrar per la porta, ja ens miràvem com dient-nos que algú s’hauria de quedar al menys fins a les 19h!.*

*I com que venien tan sovint Glòria Blanco els hi va proposar que s’hi associessin per fer un restaurant en aquells baixos de la Casa Sayrach que a ella li encantava. Hi havia hagut allí, successivament, i sense arribar a quallar, un saló de té i una arrosseria. Ella havia anat com a clienta a ambdós i tornava sempre emocionada i engrescada per la bellesa i pel potencial del lloc per emplaçar-hi un restaurant d’alta cuina. Estava convençuda que Barcelona estava mancada d’un restaurant de luxe a uns preus que qualificava “d’ajustats”.*

Com s’ha esmentat els tres socis es van posar d’acord en dur endavant el projecte. Ignasi Martín continua explicant-ho així:

*“...La remodelació de l’espai que era tot de blanc, (els dos anteriors negocis no havien tocat res de la decoració), també la va fer l’arquitecte Climent Maynés seguint les indicacions de la seva esposa Glòria Blanco.*

*A ella li agradava atendre als clients fent-los sentir com si els convidés a casa. Només arribar sempre tenien el plat de pernil i una copa de cava a la que sovint convidava i no facturava, com a gest cordial i afectiu. També era de l’opinió que certs productes, si els hi aplicava el preu que pertocava per equilibrar el cost de les despeses del negoci (especialment el del personal) no atenia prou bé client. Deia que volia oferir un bon pernil, unes bones ostres vives, tòfones, mai sota preu de cost, però al preu més ajustat possible. S’estimava més que els clients que anaven “a casa meva” estiguessin satisfets i contents que no fixar-se massa en els preus. Defensava que a Barcelona havia haver-hi un restaurant de luxe a uns preus raonables. Ho volia fer ella i ho va aconseguir.*

Martín va ajudar a estructurar el funcionament del restaurant. A la sala amb un responsable i amb un grup de 7-8 cambrers. Explica que per la cuina es va pensar que el millor era escollir-ne un cap i que aquest triés el seu equip. No era factible agafar en bloc un grup de cuiners que ja funcionés. Manuel Prieto, que treballava amb Josep Bullich al Via Veneto, seria el primer cuiner. I entre Novembre i Desembre del 1986 forma el seu equip. Però s’hi va estar només uns 3-4 mesos. Llavors es produeix l’entrada definitiva (ja no només com assessor) del que es constituirà com el pal de paller d’aquests gairebé 30 anys de **La Dama**: Josep Bullich.

*Cap el mes de Març entra en Josep Bullich, un gran chef, ja aleshores. Els primers mesos van ser durs. S'havia d'encaixar l'equip. I a més l'equip amb els clients en els petits (però indispensables) detalls.*

La carta inicial es va consensuar entre Bullich i Blanco. Eren plats de cuina clàssica, "de tota la vida". Es volia que els clients sabessin, en tot moment, què menjaven.

És interessant transcriure la descripció que fa de la personalitat de Bullich. En aquells anys existia un cert enfrontament entre cuina i sala. Aspecte que Bullich, amb intel·ligència i caràcter, afrontava sense problemes:

*" ... Bullich tenia molta ma esquerra amb la sala i no volia que hi hagués malentesos. Tenia una frase que el definia i que a la vegada representava una veritable filosofia de vida - Oi que hem de treballar plegats unes 8-9 hores al dia i no ho podem deixar de fer?. Doncs hem de procurar passar-nos-ho el millor possible!-.....*

En relació al fet que es pensés obrir el restaurant cada dia de l'any, Martín diu que, senzillament, responia a una vocació de servei.

*"Hi ha diferents filosofies del que ha de ser un restaurant. Però potser la més elemental és oferir la seva cuina i servei a tots els clients que hi vulguin anar. I per donar això s'ha d'obrir tots els dies de l'any, migdia i vespre!"*

El disseny de la carta, incloent la figura, el va fer l'artista i pintor sabadellenc Pere Camps i Ubach, que des del 1973 tenia un estudi al poble empordanès de Mont-ras (on també hi estiujava Blanco). Propers als 85 anys, extraordinàriament vital i planer, es va avenir a explicar la seva participació en el projecte:

*"... El naixement del logo de La Dama és ben curiós. Estàvem una nit a Mont-ras, sopant la meva esposa Susi, en Climent Maynés, la Glòria Blanco, el publicista Toni Calatayud, la seva esposa i jo. La Glòria va proposar que féssim un estudi (a la sobretaula) de com es podria anomenar el restaurant. Ja ens van dir que havia de sonar molt semblant o igual en català que en castellà i que havia de denotar elegància.*

*Cadascú va fer una llista amb noms i els anàvem comentant, veient quines coincidències hi havia, i també eliminant-ne alguns. Al llarg de la nit va sortir el nom de l'Hostal però dir-se l'Hostal, anomenant-se ella Glòria, no podia ser. Arribàrem a les quatre de la matinada sense que cap ens satisfés. Això era un divendres o un dissabte. I el dilluns al migdia la Glòria em va telefonar dient-me que ja tenia nom pel restaurant, que es diria La Dama i que espavilés que necessito el "logo" ja, doncs en pocs dies s'anava al nord d'Espanya per encarregar plats i altres paraments.*

*Ara era jo qui tenia el problema. Què faré?. Fins aquell moment havíem rigut molt i ens ho havíem passat molt bé però ara calia posar-s'hi i fer-ho bé. I sobretot que fos representatiu del nom que m'havien donat. Tenia que ser una cosa modernista. Això s'evidenciava només mirant l'edifici. A més en Climent havia treballat molt*

*perquè lluis bé aquell estil arquitectònic. Totes aquelles grans portes de fusta havien estat pintades de blanc i amb esmalt, pels antics arrendataris!. En Climent només veure-ho les va fer rascar fins “anar” a la fusta natural per ervernissar-ho.*

*Tornant al logo explicaré que jo, des de jove i durant força anys a més d’ en la pintura, també he estat molt ficat en el món de la impremta i el disseny tèxtil. A més els cosins de la meva esposa, la Susi, eren els germans Sallent, de Sabadell, fundadors de la impremta Sallent Germans. Vaig anar al seu fons documental, molt de cara a les imatges modernistes però tot el que trobava “tocava de peus a terra” i això no podia ser. M’explicaré. La figura de La Dama jo me la imaginava, la intuïa, com penjada en el plat. Perquè un plat no pot “tocar terra”. I a la fi vaig trobar en un revista, en una mena de vademècum Alemany, on hi havia una munió de petits dibuixos d’informació pels impressors de l’època i que hi deia que es podia utilitzar lliurement, sense cap dret d’autor. I entre d’ells, en una pàgina, on hi havia almenys 40 imatges més, una d’una elegant senyora em va cridar l’atenció. Sens dubte era una imatge de “l’art Nouveau” francès. Vaig fer-li una foto per engrandrir-lo i començar a retocar i perfilar bé aquella figura. Tenia ja aquella formidable imatge a les mans i jo ara hi havia d’incloure el nom de La Dama i el mot restaurant en el mateix dibuix.*

*Li vaig ensenyar a la Glòria que li va encantar (jo tenia por que quedés una mica com d’església, ja que podia semblar un àngel!) i m’han va demanar de 4- 5 mides diferents. Vaig fer uns “polièsters” de reproducció i unes planxes gruixudes de zinc i uns films. Això és tot. No hi ha cap misteri més en el naixement del logo. Crec que fins i tot a l’estudi de Mont-ras tinc l’original que vaig fer amb tinta xina i guasch retocat. Probablement el podria trobar...”*

Com ens continuà explicant Ignasi Martin, Pere Camps a més va dissenyar les tapes de la carta de vins, grans, de tacte rugós, i d’un color gris- marronós.

*“Jo vaig fer la carta de dins que va cridar l’atenció de l’època ja que contenia totes les denominacions d’origen i cooperatives que existien a Espanya i també vins de països estrangers. I vaig fer aquella carta amb els medis d’informació que hi havia a l’època, ja que, com és lògic, no existia encara Internet. Vaig tenir el suport valuós de Toni Falguera del Celler de Gelida. Era una època en la qual els sommeliers als restaurants espanyols es podien comptar amb els dits de les mans...”*

Donat que disposem d’aquesta carta, pel seu valor històric (aquesta carta **La Dama** va ser la més completa i novedosa d’Espanya), pel que representà en el seu moment i també com a referència dels preus i evolució dels vins i de les distintes denominacions d’origens en els darreres 3 dècades a Espanya, l’analitzarem al final de l’obra.

Arribats a aquest punt presentarem el relat que em va fer Jordi Llovera com a testimoni de la participació de Francisco Benavent i d’ell mateix en la gestació de **La Dama**. Havia començat a l’empresa Benavent ja amb l’avi



Benavent. I posteriorment amb Francisco Benavent com a director de l'empresa esdevé l'home de confiança. Entra com a accionista en el projecte de **La Dama** i donada la seva experiència ho fa com l'encarregat de fer rendible el restaurant des de la comptabilitat. És un professional d'un rigor i d'una meticulositat màxima. Coincidint amb el principi de les converses per **La Dama** es produeix la fallida de l'empresa per la qual cosa Francisco Benavent, progressivament, es va implicant més i més en el restaurant.

*“La relació s’inicia l’any 1951, quan jo entro a treballar a Cuines Benavent, gairebé amb “pantalons curts”, de jove que era. Eren encara uns anys difícils, a casa meva no hi havia gaire recursos, i aleshores era normal posar-se a treballar abans dels 15 anys. Vaig entrar com a “meritori” i vaig començar com a ajudant d’un senyor que portava el tema administratiu i que em va anar ensenyant totes aquestes qüestions. Compaginava aquella feina, aquella oportunitat laboral de futur, amb estudis nocturns de “comerç” que era com s’anomenaven la comptabilitat en les acadèmies d’aquella època. Així amb el que em va ensenyar l’administrador, els meus estudis i la pràctica del dia a dia em vaig formar.*

*Quan jo entro el propietari era l’avi Benavent, també anomenat Francisco. L’any 1964, a una edat massa temprana, als 57 anys, mor per un infart. I llavors Francisco Benavent fill es fa càrrec del negoci. L’empresa vivia un gran desenvolupament ja que es començava a generalitzar l’ús del gas butà a les cuines. Dins de les marques, de capital espanyol, que no pertanyien a multinacionals, va arribar a ser la segona en importància rere de Corbero. Es podria dir que ambdues es repartien el mercat a tota Espanya. Llavors Francisco Benavent té uns 32 anys (jo 5 anys menor en tenia 27) i pren el timó del negoci i comença a confiar, per fer el seu equip, amb gent de la seva edat. I al jubilar-se l’antic administrador pensa amb mi, com també escull a una altra persona, jove i ben preparada, per a dur la part comercial. Així es va desenvolupant la nostra relació professional i personal, d’amistat, que s’estreta i s’aferma, en les dues vessants, al llarg del temps. Des d’un bon començament quedàvem per dinar cada dilluns on parlaven tant de temes personals com de temes laborals. Van ser uns anys bons fins que els negocis van començar a no anar bé. S’esdevingué una important reconversió industrial de l’anomenada “gamma blanca” formada per cuines, neveres, etc. Això era pels volts dels anys 1978-79 i d’aquesta manera van anar desapareixent diverses marques. I també ens va tocar, patir aquest canvi de cicle econòmic. Algunes multinacionals van anar absorbint empreses febles i les que romanien independents, de matriu familiar com la nostra, no van tenir prou capacitat per afrontar tot plegat i alhora competir amb aquestes marques gegantines com Philips, Fagor, Balay i d’altres que ara ni m’enrecordo.*

*Nosaltres varem continuar com a negoci de fabricació i de venda de les nostres cuines fins a l’any 1983, amb un acord triple entre l’empresa, els sindicats i el Ministeri d’Indústria. Dos anys abans ja s’havia fet suspensió de pagaments i l’any 1983 es va fer la liquidació definitiva ja que el Ministeri d’Indústria no va acceptar el pla de viabilitat que nosaltres havíem presentat amb la ferma voluntat de continuar. Llavors es va anar negociant la indemnització per aconseguir que l’impacte social dels acomiadaments (prop de 300 treballadors en total) no*

*fos tan gran. Es tancava una part important de la meua vida, laboral i personal, uns 32 anys, des d'aquell "meritori" fins a esdevenir l'administrador i l'home de confiança del senyor Francisco Benavent fill.*

*I per lligar amb el relat de la inauguració de **La Dama**, retornaré als dinars que fèiem cada dilluns per a parlar tant de feina com d'assumptes personals que l'amistat anava desenvolupant. Un dels restaurants que sovintejàvem era el Petit Paris, on oficiava Glòria Blanco. Era una persona molt oberta, amb la que teníem converses agradables i amb la que s'establí certa relació que propicià que un dia ens confià un projecte que li estava rondant feia temps. Fer un restaurant de luxe als baixos de la Casa Sayrach. Ens ho va ensenyar, ens va convèncer l'equip de cuina i sala que ella proposava, varem fer "quatre números" i ho trobarem prou interessant. Ella cercava un soci ja que pel projecte que volia fer (un restaurant que competís amb el Via Veneto, el Finisterre, el Reno o el Neichel) era molt i molt ambiciós. Era una extraordinària professional però no disposava de prou capital per dur endavant amb garanties el projecte. La constitució de la societat va ser el Novembre del 1986. Ella desenvoluparia la vessant comercial en la qual estava molt ben valorada i nosaltres portàvem, principalment, la part administrativa. Això ja es va pactar des d'un inici. Jo mateix firmava tots els talons del que es necessitava i tot constava convenientment registrat i comptat. La implicació era total. En Francisco Benavent hi anava cada dia pel matí per a veure les reserves, com anava i tot i jo passava cada nit a recollir la caixa del dia, la liquidació, per anar portant els comptes. Aquesta composició de la societat va durar una mica més de 2 anys. Llavors Glòria Blanco, amb problemes de salut (que superaria) decideix fer un descans temporal en la restauració i ens proposa vendre'ns la seva part. Donat que nosaltres ja teníem l'experiència dels dos anys previs, que havíem vist molt de prop com anava el negoci i a més teníem gran confiança en l'equip decidim comprar el seu 70%. Francisco Benavent es va quedar, de la part de Glòria Blanco un 55% i jo un 15%. D'aquesta manera ell assolí la majoria amb un 70% i jo tenia el 30%. Que és la que regeix actualment, amb l'excepció que a l'entrar el seu fill a integrar-se en el negoci ell també n'adquirí part. I ara es pot dir que és Frank Benavent qui porta la direcció comercial del restaurant i jo continuo en una segona línia encarregat de la part administrativa i del control econòmic.*

Glòria Blanco i Climent Maynés dirigiren la sala i es donaren a conèixer com a directors davant dels periodistes i crítics gastronòmics com es reflexa en les cròniques escrites de l'època. Entre març i juliol del 88 deixa d'esmentar-se el seu nom associat a **La Dama** i posteriorment el nom de la família Vidal Blanco s'associarà a diversos restaurants de Barcelona aportant innovació i excel·lent qualitat preu.

I com a fermall de la força i de l'èxit que assoleix **La Dama** en menys de 3 anys destacar que el dominical de la Vanguardia, en un article de Rafael Ansón, en data 21 de maig del 89, esmenta que la Guia Michelin atorga la primera estrella a *La Dama*. En aquest article només es parla del xef Bullich (amb el seu característic vestit de cuina de color taronja), que surt en una foto en companyia del propietari Francisco Benavent.

Li demano com han estat aquests prop de 30 anys dedicat a la comptabilitat d'un restaurant gastronòmic quan la seva preparació i experiència eren "els números" d'una gran empresa. La seva resposta és franca:

*“La veritat és que “2 + 2” fan quatre a tot arreu. Tot és estar al damunt del negoci. Una altra cosa és que venguis un determinat producte o que tinguis un restaurant d’alta restauració. Una vegada que tens els paràmetres determinats que és tenir en compte una sèrie de factors o condicionants tan sols s’ha de seguir això. És cert que hi ha una gran diferència en estar al davant d’un gran negoci com Cuines Benavent, en quant a volum i en complicació, en relació a un restaurant que és senzill des del punt de vista administratiu. Una cosa distinta és la seva complexitat intrínseca perquè funcioni correctament. Administrativament està molt establert. Si se sap que la part proporcional del cost del personal no ha de passar del certa xifra s’haurà de mantenir aquesta dins d’uns marges o si no s’haurà de plegar”.*

Tot seguit, tot i allunyant-nos de la inauguració li demano que expliqui com es fa per repercutir l’augment dels preus dels productes, la inflació de cada any, en la factura final d’un àpat. La resposta és interessant:

*“Això es fa en funció de l’evolució del negoci. Si el peixater t’està venent el producte més car s’ha de repercutir en el preu del plat. Es fa tenint en compte el que augmenta la despesa per compra i també allò que significa l’augment de despesa per personal. Avui la cosa no està pas perquè ningú et vingui a demanar augment de sou. Però en els anys que tots els negocis funcionaven passava que te’l demanaven amenaçant-te que si no marxarien a un altre lloc. Hi havia una rotació de treballadors que ara s’ha acabat. I en aquells anys s’havia d’anar cercant un equilibri per fer un esforç, o una inversió, en el personal que s’ho valia, que interessava, perquè romangués en el seu lloc. I si no li facilitaves que marxés. Es disposava d’una partida per aquestes contingències que també es repercutia al final. Els preus de la carta han anat evolucionant en funció d’allò que han augmentat els costos de la matèria prima, del personal i el subministra del servei”.*

Arribats a aquest punt li demano que va fer en el moment d’aplicar els preus en euros. Ja que en alguns restaurants, per seguir escrupolosament la llei (mentre que els que la dictaven la van ignorar soberanament), van perdre diners en els 2 ó 3 primers anys del canvi.

*Es va fer una carta on constaven els mateixos preus d’ abans de ser obligatori venent al mateix preu però amb monedes diferents. Però de seguida es va detectar que s’havia d’anar canviant ja que les coses de poc preu com un cafè que no arribaven a 80 pessetes es van posar directament a 1 euro que era el doble del seu preu real. No era que nosaltres passéssim a cobrar el doble als nostres clients si no que la matèria prima ja ens venia amb el doble del seu preu previ. Aquell “arrodoniment” va ser alarmant. Ens hem anat acostumant però encara avui si algú fa l’exercici de veure que es pagava fa poc més de 10 anys per una cosa en pessetes i fa el càlcul del que costaria ara en aquella moneda la conclusió és aquesta: NO POT SER!. I això va anar passant a més en els diaris*

*i en molts d'altres petits articles. Però aquest augment de preus que hi ha hagut no ha tingut cap repercussió en el negoci, els restaurants d'alt nivell com el nostre no és que hagin passat a guanyar més si no que senzillament han hagut de repercutir l'augment artificialment desmesurat de la matèria primera. Es van adaptar els preus de venda als diferents costos que s'havien incrementat. Es va detectar aviat i es va ajustar sobre la marxa.*

## 6. Francisco Benavent: la persona vista pels seus col·laboradors

Per raons d'edat i de salut no hem pogut entrevistar a Francisco Benavent per la qual cosa crec força indicat demanar per ell, per la seva personalitat i implicació en **La Dama**, a tres persones amb els quals ha tingut un tracte molt proper. El relat que en fa el chef Josep Bullich, el testimoni de Jordi Llovera i tancarem amb el testimoni de Frank Benavent, en relació a com es va incorporar, per voluntat del seu pare, a **La Dama**. Començarem pel relat de Llovera, seguirem pel de Bullich i clourem amb el de Benavent fill.

*“Per parlar de la meva relació amb Francisco Benavent es podria dir que s’ha de començar pel final. Per avui mateix. El sento i l’aprecio com de la família, com si fos un germà. Perquè hem viscut una vida tan paral·lela, i tan junts!. Hem passat moltes alegries i també moltes dificultats, decepcions i disgustos!. Perquè tancar un negoci familiar de la importància de Cuines Benavent va portar molts mals de cap. I s’havia d’estar ben avingut per a tirar-ho endavant. I en aquestes situacions de dificultat fa que si dues persones s’entenen encara fa que s’integrin encara més. Va ser el meu cap quan començà a confiar en un equip jove per dur endavant el negoci i la relació es va estretint, ens hem anat sincerant, fins a fer-nos bons amics. Tan ell com jo, sovint, ens havíem dit que ens veiem com a germans. Fruit d’una convivència laboral en la que es va forjar una amistat molt sòlida. Perquè vaig entrar jo en la posada en marxa de **La Dama**?. Em va dir que estudiés si era econòmicament factible i un cop fets els números i vist que si, em va convidar a participar-hi. Financierament ell ho podia escometre, sense cap dificultat, sol. Però em va donar l’oportunitat d’entrar-hi com a demostració de confiança i també perquè jo pogués prosperar. Havia estat l’home de confiança però a la fi era un treballador. Llavors em donava l’oportunitat d’esdevenir soci i de compartir amb igualtat amb ell.*

*Dinar plegats, era una excusa per trobar-nos i poder parlar i alhora seguir treballant, tot comentant els temes econòmics i administratius de l’empresa. Però si que havia existit prèviament alguna conversa per part seva, algun comentari, d’arribar a fer “alguna cosa” en el món de la restauració. Tenint en compte un assessorament en el camp ja que nosaltres no n’estàvem preparats. Ho manifestava com a una il·lusió per entrar en un món que l’atreia. Així al carrer Provença, on tenien les oficines, en un bloc que era de la seva propietat, hi havia un local buit d’ uns 150 metres, on va estar mirant si hi podia posar un restaurant. Va contactar amb un cap de sala que coneixíem i va fer amb ell una reunió per a saber la seva opinió professional. Però poc a poc aquest interès es va anar refredant fins que va venir l’oferta de la Glòria Blanco.*

Tot el que explica Josep Bullich de Francisco Benavent comparteix protagonisme amb la seva arribada a **La Dama**, i en la fundació del restaurant però creiem més convenient situar-ho aquí. Bullich explica que el restaurant començà primer amb Manolo Prieto que havia treballat amb ell al Via Veneto. La inauguració s’esdevé el **22-12-86**, uns dies abans de Nadal. Bullich explica que el segon cap de cuina li demana ajut. Bullich

encara estava en el Via Veneto però començava a pensar a plegar i dedicar-se a l'assessorament gastronòmic i a la docència. Acudeix a **La Dama** i s'ofereix a fer un estudi de viabilitat del projecte. De de la direcció del restaurant s'havien plantejat deixar la cuina en el soterrani aprofitant que l'arroseria, el negoci anterior, ho havia mantingut així. Aquella cuina antiga era el que havia estat la cuina del servei de l'edifici on hi havia un gran forn de llenya, una cuina econòmica i una de carbó. Bullich assenyala que si es pretenia fer un gran restaurant no podien mantenir la cuina a baix de cap de les maneres. La cuina estava al soterrani, al carrer Enric Granados, i hi havia un passadís estret. Va fer la següent reflexió:

*Anem a dalt vostè canta els plats de cada taula (a cops fins a 4) quan se'n poden pujar un màxim de 2 o 3 cada cop. Arribarien tots freds amb la despesa afegida del temps i els accidents pel camí. Quan s'obre un restaurant la cuina ha d'estar propera amb tots els inconvenients: el soroll, els fums, etc.*

Va completar i assessorà en el muntatge de la cuina. Fins i tot treballa la carta del restaurant a fi d'assolir el màxim nivell al qual es volia aspirar. El projecte tenia finalment l'inconvenient que el restaurant es trobava en uns baixos, rere una porta tancada, a la qual s'havia de trucar per a poder entrar. Com si d'un club privat es tractés. No hi havia cap altre semblant a Barcelona. Bullich explica que, malgrat tot, s'engresca en el projecte i s'ofereix a quedar-s'hi només un any. Però aquest any s'allargaria durant, gairebé, 3 dècades. Explica que molts companys li deien que s'havia equivocat. Que tant el triomf del PSOE a les Eleccions Generals, l'any 1982, com el gran atur que existia, feien pensar que l'alta restauració tenien els dies comptats. Però el temps li donaria la raó en l'encert que Barcelona comptés amb **La Dama**.

Li va impressionar la vàlua personal i professional dels socis principals. Bullich parla així de Francisco Benavent

*"... és un home d'una peça. Un propietari obert i dialogant i que, a més a més, tenia una qualitat o virtut molt interessant pel propi restaurant: que era molt traçut amb les mans. Petits (i no tan petits) problemes d'electricitat o lampisteria els solucionava de forma ràpida, sense cap problema. No tenia cap inconvenient en fer-ho, si no al contrari, i no cal dir que això era beneficiós per **La Dama** a nivell econòmic (evitant despeses) i en segon lloc aconseguint un manteniment ràpid, eficient i continuat..."*

Es va sentir identificat amb la filosofia que se li volia donar al restaurant i que s'ha mantingut en tot moment. Es podria resumir que allí, cadascú, té el seu lloc:

*".. el vos i el vostè s'han de recuperar. Tractem al client de vostè i a l'anar a comprar també ens agrada que ens tractin amb consideració. Defenso la cultura de l'esforç. La filosofia de la casa sempre ha estat que el client és*

*el destinatari bàsic. No és un esglaó, una peana, on enfilem-se per a promocionar-me. Mai ningú, des del restaurant ha utilitzat el nom de cap client per a promocionar-se.*

Insisteix que malgrat la seva idea de plegar en un any va voler continuar ja que era un plaer treballar amb uns propietaris com aquells, d'aquella mesura humana i professional:

*Trobo el millor propietari acompanyat amb un gran administrador que va seguint el compte de resultats i que dona una gran seguretat. Perquè és bàsic per a un artesà com jo que vol ocupar-se principalment de la seva feina, poder preguntar com anem. Que et vagin marcant i recordant els costos és molt important.*

I afegir, finalment, la descripció que fa avui Frank Benavent sobre la seva implicació, al costat del seu pare, en la progressiva direcció del restaurant.

*Jo feia com el meu pare. Venir i fruir portant, al seu aire, el restaurant. No som professionals de la restauració a nivell de sala o de cuina. Fem la feina del propietari. Va ser una mica el que ell ha fet i va escollir. Fruir d'allò que li agradava, d'un restaurant. I s'ha de dir que s'ho passava bé. Amb les limitacions pròpies d'un caràcter molt perfeccionista i patidor..."*

Però afegeix que el seu pare mai va arribar a rebre la gent com ara fa ell:

*"... per a rebre la gent se servia d'una persona de confiança que ja havia tingut a la fàbrica i que feia de caixer. Es deia Antonio Volart i s'encarregava d'obrir i tancar la porta dels baixos i fer les fractures. El meu pare estava per aquí, controlava. Però tampoc va ser mai relacions públiques com faig ara jo. Ell era més de dedicar-se al restaurant en si, que no manqués res, que si les bombetes funcionessin totes bé, que si allò... Que si s'havia de fer reparacions d'alguna cosa, que la taula estigués parada impecable. Supervisava tot!. Sempre li han agradat les coses perfectes. Buscar els defectes i corregir-los.*

*Poc a poc m'anava insistint que tenia que anar-hi. I jo vaig començar a anar-hi, primer, un estiu, cap el 88 o el 89, tot just marxar Blanco. La meva feina en aquells començaments era substituir al senyor Volart. Però aquest home es jubilà el 93-94 i el meu pare volia seguir comptant amb una persona de confiança. Seria jo.*

*Però ell continua venint fins que al cap dels anys, a mesura que jo m'hi anava implicant més i més, ell ho va deixant. Però només quan va veure que jo portava la direcció com ell desitjava. Seguint les seves directrius. Sense cap canvi ni innovació. Tot petit canvi em suposava, em va suposar, molt i molt d'esforç.*

## 7. Carles Muñoz Espinalt i la Psicoestètica

Abans d'endinsar-nos en la biografia i característiques culinàries de Bullich és obligatori esmentar breument els trets principals d'una personalitat fonamental del segle XX: Carles Muñoz Espinalt. El seu pensament i la seva ideologia influiria d'una forma determinant en la trajectòria professional de Josep Bullich.

La biografia de Carles Muñoz Espinalt (Montesquiu 1920-Barcelona 1993) el defineix com a grafòleg, psicòleg i autor de gairebé mig centenar de llibres. Als 29 anys dona ja a conèixer les seves propostes sobre test psicològics emmarcats en dibuixos que inclou en el món de la grafologia. En aquesta disciplina col·labora amb l'Institut Belpost de Grafologia a distància creat per Delfí Dalmau i Gener (1891-1965), lingüista i un dels principals introductors de l'esperant a Catalunya.

Carles Muñoz va ser alumne del Psicòleg Max Pulver i el substitueix a la seva mort en la direcció psicotècnica de dues importants empreses suïsses. Max Pulver, metge i psicòleg, amic i contemporani de Jung se li atribueix la introducció de la psicoanàlisi dins de l'escriptura i dins del valor simbòlic de l'espai en ella, a partir de la seva obra principal "El simbolisme de l'espai" publicat l'any 1931.

A partir d'aquí Carles Muñoz Espinalt col·laborarà amb el Centre National de la Recherche Scientifique de França. L'any 1954 publica "La personalidad" a on sintetitza la seva manera d'interpretar i sistematitzar la psicologia humana. I l'any 1956 comença a publicar obres que inclouen la grafologia i la psicologia donant un pas enllà amb una personal visió de la psicologia enfocada a la publicitat, en la possibilitat d'influir, mitjançant la psicologia, en els grups humans analitzant fins i tot la caracterologia d'aquests grups. Les seves teories s'estenen aviat per Europa i Amèrica siguent cridat de forma constant i nombrosa per persones públiques del món de la política i del món dels negocis a on el lideratge, la visió que el líder ofereix de si mateix, esdevé bàsica. Tota la seva tasca cristal·litzarà en un cos de doctrina que publicarà l'any 1971 amb el títol: "*Modelarse la figura. Obra escrita*". Així naixia la Psicoestètica que segons Muñoz Espinalt es definia com:

*"La valoració artística d'un mateix en funció d'un equilibri vivencial entre l'aspecte físic i el caràcter, menat per l'afany de perfeccionar i presentar la figura de forma agradable, bo i harmonitzant-la amb les modes o amb les creences personals".*

A partir d'aquest moment compaginaria els requeriments de líders o de dirigents de diversos tipus en l'assessorament per a transmetre una imatge directiva moderna. Entre les personalitats que comptaren amb el seu suport destacarem a un propietari de plantacions de cacauets dels Estats Units, anomenat Jimmy Carter. Endegarà l'Associació de practicants de la Psicoestètica. A partir d'aquí col·laborarà en el desenvolupament de la feina i/o ofici de moltes persones en diferents camps. Els camps són extensos i en un principi semblen divergents: perruqueria, sastreria, joieria, modisteria, calçat, òptica, confecció, pelleteria, cosmètica, maquillatge, cirurgia plàstica, oratòria, política, etc. Arribats a aquest punt cal afegir que hem contrastat que la



tasca de docència i formació d' aquesta Associació de fer conèixer una nova visió d'entendre la psicologia de l'ésser humà, el va dur a rebutjar importants ofertes econòmiques, fins i tot des de fora d'Espanya, com poques persones haguessin fet. Carles Muñoz Espinalt, amb Anton Sala-Cornadó i altres creen a Barcelona, l'any 1959, el Club d'Amics de la UNESCO (del qual va ser vicepresident) amb l'objectiu de difondre els ideals d'aquella associació, la difusió de la pau per mitjà de l'educació i la ciència, i en especial, per preservar la diversitat cultural i en defensa de la llengua i cultura catalana.

La decisió tant de col·laborar en aconseguir un món millor, a través de l'associació Amics de la UNESCO, o, formant a formadors i líders en molts aspectes del teixit social del seu país, Catalunya, com d'estendre i fer conèixer les seves teories, tenien una visió clarament romàntica i altruista. Aquest aspecte, irrefutable amb dades històriques a la mà, en uns anys (principis de la transició) on bona part dels càrrecs decisoris serien ocupats en bona part per persones més pràctiques i també bastant menys altruistes (alguns d'ells, retirats ja de la política, segueixen cobrant molts diners per continuar estimant el seu país!) expliquen d'una forma prou evident la conspiració de silenci pactat i d'exclusió vergonyosa que es va anar teixint al voltant de la seva obra a Catalunya en els darrers anys de la seva vida.

En la revista Grafoemp sobre Formació i Assessorament divulgativa del mètode Morera i Jansà per lideratge directiu, publicada l'any 2010, hem trobat uns interessants fulls dedicats a homenatjar la figura de Carles Muñoz Espinalt. Ens ofereixen claus interpretatives alligadores sobre qui va ser el creador d'aquesta nova ciència psicològica anomenada Psicoestètica.

La seva filla, Nati Munoz-Espinalt, alumna i principal divulgadora de la seva obra, el descriu com un pensador avançat al seu temps. Partidari de llibres breus, esmerçava un to irònic acompanyat amb explicacions planeres i una evident obsessió per la funció pedagògica. Va crear l'escola de grafologia de Barcelona i els seus llibres de test són molt útils per a l'avaluació de les aptituds de l'ésser humà. Fou pioner a Espanya de la introducció de la grafologia i els tests: el de l'arbre, el del poble i el de la parella. I finalment va afegir a la grafologia aspectes renovadors mitjançant la Psicoestètica.

Aportà el test de GOPH per a determinar les noves modes: el test del "Potenciar-Minimitzar" que posa en evidència el grau valoratiu d'un assessor. De la mateixa manera el test del cel li permeté prendre la mesura del grau de idealisme o materialisme de la persona. També el test del "ramat" esdevé un mètode ràpid per a detectar una bona predisposició directiva.

L'estructuració en gràfics no va ser cap casualitat. La seva filla i divulgadora principal del seu llegat ens explica que:

*.... va voler seguir la tradició, molt catalana, de transmetre el pensament fent-lo visible i assolible. Aquesta voluntat te el seu origen o antecedent en Ramon Llull ja que aquest savi mallorquí va ser el primer que mitjançant gràfics, explicava els seus pensaments i ciència...*

No podem entrar gairebé gens en els seus gràfics, però si n'espigolarem, guiats per la seva principal deixeble, en alguns sobre la seva definició de personalitat i de la moda que dona força claus d'interpretació de la cuina de Bullich.

Pel creador de la psicoestètica la valoració de la persona està “ ... en el bon i savi equilibri que comporta comprendre la necessitat que té dels artificis per sobreviure i afirmar-se, sense que, d'això, en faci una qüestió absurda o alienadora ...”.

Segons Nati Muñoz –Espinalt els extrems serien el culte excessiu a la imatge amb el paradigma de l'exterior basat en la cirurgia estètica o l'extrem contrari de considerar que l'home només depèn de l'inconscient. En el gràfic 126 descriu el que ell anomena com estudi psicoestètic de la debilitació històrica de l'egocentrisme col·lectiu de l'ésser humà on centra una mica més aquest concepte. Copernic canvia el paradigma de l'home com a centre de l'Univers, Darwin el comença a veure com la conseqüència de l'evolució de l'espècie i més endavant Freud posa per la força del inconscient per davant del raciocini. I ell afegeix un quart punt bàsic:

*“... quan descobreix que ni podria sobreviure amb èxit de no tenir el suport dels artificis amb els quals ha sabut parapetar-se...”*

En aquesta visió de l'home la psicoestètica cerca afavorir, actualitzar, escaure i saber-se veure en relació a la moda (imatge/personal). Cercar afavorir mitjançant la sensació d'adquirir categoria i sort. Actualitza proporcionant la sensació d'estar al dia. Escau amb la sensació de ser allò que millor va al cos i saber-se veure a un mateix com ser allò apropiat a la pròpia personalitat.

Per Muñoz Espinalt la moda és:

*“... la periòdica renovació psíquica i estètica en l'expressivitat humana que, fomentada per motivacions personals de variar, singularitzar-se i atreure, aconsegueix generalitzar-se, gairebé sempre per respondre a profundes vivències inconscients...”*

Bullich aplicant-ho a la cuina revaloritza la figura del cuiner, actualitza les seves tècniques recomanant aprofitar totes les noves tècniques culinàries, divulga que el que li va millor al cos es no estar massa gras i no fer excessos, defensa menjar equilibrat i finalment aplica la modernitat i la moda a la seva indumentària de cuiner com després ja descriurem.

Per acabar parlant d'un pensador tan avançat al seu temps com Muñoz Espinalt ho farem amb una reflexió seva:

*“... L'època en que l'ésser humà s'esforça a reafirmar el gust a la taula és un presagi de nous temps en que l'home afinarà més la intel·ligència. Hi ha moltes més relacions de les que hom pensa entre el paladar i el pensament...”*

## 8. La Psicoestètica a la cuina de Josep Bullich

No s'entén *La Dama*, sense aprofundir en la personalitat de Josep Bullich. Cal només resumir, sense valoracions, els documents que es poden anar trobant de la seva tasca continuada en el món de la cuina.

Tot parlant amb ell un s'adona aviat que s'està davant d'un home singular: meitat seny i meitat rauxa. Un seny profundament cultivat, ja que Bullich parla amb molta base (la base que dona el coneixement de moltes coses). I en aquest parlar també se li endevina un fi raonament i anàlisi de la informació en un cervell ben estructurat. La rauxa, per la seva banda, li ve donada per ser una persona de valors clars i directes. Considera que en aquesta vida no hem d'anar amb foteses ni hipocresies. No fa concessions i és tallant qual cal. No ha de demostrar ni vendre res a ningú.

Neix a Oliana l'any 1948, fill d'un barber, d'un representant d'aquest digne ofici, que sovint ajuda al capellà i al metge a acompanyar ànimes solitàries, a la gent que no vol escoltar ningú. Arriba a Barcelona i la bellesa del modernisme, de la cultura que emana d'ell, li va penetrant al moll de l'ós. La cuina li sembla un bon ofici i aviat l'amor l'aproparà a la que serà la seva dona Nati Muñoz- Espinalt, filla del creador de la Psicoestètica.

Havia entrat en l'ofici de la restauració, als 15 anys, des de la cuina de l'Hotel Mar Eden de Calella, entre els mesos de Juliol i Setembre del 67, per passar després a un restaurant a Selva de Mar, on hi romandrà uns 6 mesos, per a continuar tot seguint anat com ajudant al restaurant Gala de Barcelona on hi romandrà entre l'1 de Juny del 1968 al maig-Juny del 70. Continuarà amb una estada d'un any llarg al Carballeira (15-7-70 al 31-11-1971) i explica que posteriorment seran bàsics en la seva formació 2 anys al Reno d'Antoni Julià. No es cansa de dir, (perquè l'homenatge de Barcelona i Catalunya amb aquesta persona va quedar pendent), que el Reno va ser l'alta escola de cuina on es formaven els principals professionals dels fogons i de la sala. D'entre les moltes coses que el van impressionar de Julià va ser el compromís absolut amb el client, i especialment, amb el producte que li donava. Una de les màximes que més el definia era que quan considerava que un llenguado no era prou fresc preferia llençar-lo abans que servir-lo. Deia:

*prefereixo perdre un llenguado que un client.*

Arribarà com a primer chef al restaurant Gala a l'estiu del 72 i hi romandrà fins a finals del 77 que Cabau el va a cercar per l'Agut d'Avignon.

Situant-nos ja en l'anàlisi del desenvolupament conceptual i culinari de Bullich esmentar un primer escrit on ja es fa avinent la seva implicació en la Psicoestètica. L'escrit es publicà en el més de Març del 1976 a la revista *Cocina* amb el títol "La moda passa per la cuina".

*S'infiltra quan menys s'espera i cap reducte pot lliurar-se de la moda. És contagiosa. La seva imperiosa força apareix també a les cuines, després de transformar els tipus de menjars o la forma de preparar-los. La moda canvia decoracions i gastronomia. Ni els fogons escapen a la seva influència.*

Bullich emfatitza que la moda pot dictar quina quantitat d'aliments ha de prendre's per a mantenir la línia, com també pot imposar el quant es menja i el on es fa. Diu que el tema no s'ha estudiat ja que, històricament, la cuina ha restat sempre amagada a soterranis i l'explicació del canvi és clara:

*"just el moment, quan la feliç combinació d'aigua corrent en abundància i la neta manera d'obtenir el foc mitjançant gas, o electricitat, enfront el rudimentari ús de la llenya o el carbó, ens dona la base per a una cuina presentable. Ja no resultava desagradable visitar-la".*

Explica que l'uniforme blanc buscava encomanar la neteja, tot i que no sempre s'aconseguia. Atribueix a Carême, ja en ple segle XIX, la voluntat de voler dignificar la personalitat del cuiner amb la idea del barret alt que enlairava la gorra caiguda. Així es volia revestir al cuiner d'un to que encara no tenia:

*"en la cuina va succeir com en els exèrcits, abans es descobriren els uniformes pomposos que les armes eficaces".*

Avançant-se en el seu temps parla abans que ningú a Espanya d'una nova era en la cuina on tant la tecnologia, el mètode científic, la higiene, com la preocupació per la salut (el no estar gras) prenen protagonisme:

*La cuina actual té els instruments operants. Està en la seva plenitud de recursos. Sota un aspecte de singular neteja, com un receptari gastronòmic que cal fer compatible -i cada cop mes- allò suculent del guisat amb una tècnica d'alimentació adequada al tipus psicoestètic que està de moda.*

*Amb les noves maneres i modes, la cuina dels grans hotels i restaurants adquireix un aspecte científic. Cada cop té més aire de laboratori. Precisament per això necessita perdre el to de clínica. És una font de bona vida i tot ha de suggerir optimisme. En aquest ambient estan passats de moda els vestits professionals de color blanc.*

*Últimament he difós el taronja en unes peces professionals on els botons són reemplaçats per cremalleres. Tot ha de respondre a la més rigorosa actualitat. L'aspecte del cuiner no pot desmentir les línies aerodinàmiques dels aparells que utilitza.*

*Amb l'automatització alguns diuen que es perd el paladar. No, el que passa és que canvien els gustos. A més neteja en l'ambient més exigències higièniques, cada dia es menja més amb la vista.*

Veiem que els seus postulats coincideixen amb els conceptes de modernitat assenyalats per exemple per Boucuse. Paul Boucuse considerava la nouvelle cuisine con un espai de transició i recerca on les tècniques noves han de ser considerades per tot bon cuiner. Bullich és un dels primers cuiners que defensa el mètode

experimental en les receptes, on el toc d'improvisació, de genialitat, d'instint, es substitueix per la rigorositat de les mesures i la proporció dels ingredients, prèviament contrastats i registrats, en les esmentades receptes. A la revista Casal del Cuiner de l'1 de març del 80, presenta un nou article sobre: *Valoración del cocinero a través de la historia*. S'explica que aquest és el primer resum dels temes tractats en el curs pilot per a professionals impartit per ell. Comença amb una encertada frase de Muñoz Espinalt:

*“Qui desconeix la història de la seva professió, per habilitats que tingui, no passa de la seva fase infantil”.*

Per aquesta raó Bullich va a raure, a pouar, als mateixos orígens de la nostra civilització, a Grècia, on explica que la cuina es considerava un art més. Que si hi havia uns “set savis” del pensament, també es valorava de la mateixa forma a uns “set cuiners”. I que el mateix Plató en un dels seus diàlegs posa en el mateix cistell de consideració aquells que cuinen que aquells que presenten de forma adient les idees i els sentiments. Iguala la cuina amb l'oratòria.

Explica que Heraclites de Grècia considerava a l'ofici dels fogons en el seu llibre “Art de la Cuina” com a un art que no ha de ser exercit per esclaus ni tampoc per homes lliures de poca categoria. I fins i tot a la ciutat de Sibaris, segons Filarco, s'instaurarà una mena de dret de propietat intel·lectual pel qual qui s'inventava un nou plat tenia dret a la seva exclusiva, durant un any. Si abans d'un any es demostrava que algú el copiava es castigava amb severes penes a l'imitador. I es reclamava pel cuiner el coneixement de totes les ciències que podien contribuir a donar-li el màxim de cultura. Filarco també deia:

*Els deus distingeixen als cuiners entra la resta dels homes, doncs gràcies a ells la humanitat abandonà el seu estat salvatge i se civilitzà.*

Creu possible obtenir aquest reconeixement social gràcies a la cuina psicoestètica i el seu equilibri entre gust i tipus físic (mantenir-se amb un cos esvelt i jove).

Des del 1977 Bullich ja està amb Cabau a l'Agut d'Avignon. Cabau havia fundat l'Agut d'Avignon l'any 1962 i el tancà l'any 84. Era un restaurador que sabia llegir com ningú, en el seu temps, en la voluntat i els desitjos del clients però que va arribar un moment que va necessitar d'un cuiner amb una sòlida base conceptual de la cuina clàssica i alhora amb desig i capacitat d'innovar. Per això va a buscar a Bullich que destacava en el restaurant de l'Hotel Gala (a la Plaça Gal·la Placídia), on hi arriba com el xef més jove d'Espanya. Aquest era un Hotel de luxe de Barcelona propietat de la família Fontfreda (naturals de Tortellà i creadors de les famoses Xiruques). El director de l'Hotel era Antonio Rubio, president durant força anys de l'Associació d'Hotelers de Barcelona. Disposem de la primera carta el·laborada per Bullich l'any 1974 i a on destaca un dels primers apartats de cuina catalana. Aquest apartat de cuina vernacla, i a més escrit en català, va ser una de les condicions de Bullich per a deixar el Reno, on estava treballant, i entrar al Gala. A l'any 1974 el “Ministerio de

Turismo” exigía per la seva autorització la revisió prèvia de tota nova carta d’un restaurant. Tot i que al final del franquisme es vivia un major tolerància pel català des de la direcció del Hotel Gala no les tenien totes que Turismo donés el seu vist i plau. Però finalment l’autorització d’aquesta carta, parcialment escrita en català, va arribar sense gaire problemes.

En la carta consten els preus en pessetes per la qual cosa es possible calcular, en alguns plats, el que equivalien aquelles pessetes del 1974 en euros del 2011. La metodologia utilitzada per a calcular l’evolució dels preus en aquests anys es fa a partir de la taula oficial del Banc d’Espanya sobre el “Valor adquisitivo de la moneda” que permet aplicar-se, per euros i pessetes (en ambdues direccions) entre 1965 i l’any 2011. Aquestes dades s’obtenen segons l’Índex de preus de consum (IPC) de cada any, elaborat pel Instituto Nacional de estadística (INE). Si es vol, per exemple, convertir una quantitat de pessetes de 1974 en euros del 2011, s’hauria de multiplicar per 13,378 (que és el coeficient que figura, dins de l’esmentada taula, a la intersecció de la columna de 1974 i la fila de 2011), i tot seguit es dividiria el resultat per 166,386. Per a convertir una quantitat d’euros del 2011 en pessetes del 1974, el procés seria dividir-la pel mateix coeficient (13,378) i després es multiplicaria el resultat per 166,386.

L’esmentada carta consta de 5 pàgines. En la primera, juntament a una emocionada dedicatòria a la seva esposa, datada el dia 1 de Juny del 1974, hi ha un espai en blanc dedicat als plats del dia (segurament es canviava a cada servei, i per això no s’imprimia) i un altre sobre les anomenades:

### **Especialidades Internacionales**

Ensalada de Ave con Apio	155	12.46 €
Sopa de tortuga	110	
Bullabesa Marsellesa	350	28.14 €
Escalopa de ternera Cordon-bleu	220	
Filete Holstein	350	
Chateaubriand (2 personas)	580	46.6 €
Spaghetti Carbonara	140	
Canelones Milanesa	140	
Paella Valenciana	225	18.09 €
Filete Stroganoff	325	
Fondue bourguignone (2 personas)	550	44.2 €
Pollo al curry	150	

A la segona plana trobem 8 apartats, dedicats a sopes, verdures, ous, soufflés, dos de parrilla (carn i peix, respectivament) entrants (que com veurem tot seguit no és equivalent als entrants d’avui en dia) i finalment el dedicat a peixos.

Sopas		Verduras	
-------	--	----------	--

Consomé al Jerez	85	6.83 €	Endibias gratinadas	160	
Sopa Cebolla gratinada	120		Espárragos calientes o fríos	155	
Crema Lady	150		Champiñones en tosta	130	
Crema de Langosta	110		Surtido de legumbres	150	
Crema de Espárragos	90		Guisantes con Jamón	120	9.64 €
Crema de champiñones	90		Maíz a la crema	120	

Huevos		Soufflés	
--------	--	----------	--

Tosta holandesa	190		Soufflé Alexandra	190	15.27 €
Pechés Gran Duc	160		Soufflé de Langostinos	180	
Revuelto Rachel	160		Soufflé de Salmón	165	
Tortilla Gala	150		Soufflé al Parmesano	130	
Tortilla de Espárragos	90				
En cazuela a la crema	90				

Parrilla		Parrilla	
----------	--	----------	--

Chuleton Gala	265	21,3 €	Langosta	750	60.30 €
Entrecôte	195		Borchette de Langostinos	420	
Filete	290		Lenguado	290	23.31 €
Mixed Grill	285		Lubina	300	
Costillas de Cordero	215		Rodaballo	325	26.13 €
			Parrillada especial	400	

Entrantes		Pescados	
-----------	--	----------	--

Entrecôte Marchand de vins	225		Lenguado Gala	370	29.74 €
Entrecote au pouvre flambé	225		Lenguado Meniere	310	
Steak Tartara	325		Lubina a la Bilbaina	345	
Tournedó Rossini	325		Rodaballo Crème Graten	360	
Riñones Turbigó	160		Merluza Kos-kera	230	

La següent plana de la carta està dedicada a amanides, plats freds i un apartat molt interessant amb el títol de Plats típics catalans que recull fins a 15 noms de plats coneguts com les mongetes amb botifarra, sopa de peix, romesco, fricandó o d'altres amb anunciats que inviten a la sorpresa com *la truita de les nenes*, *lluç exquisit*, *conill al llampec*.

La tercera plana està dedicada a les postres que subdivideixen en els apartats postres, pasteleria, i gelats

### Postres

Crêpes suzette (2 personas)	290	23.31 €
Quesos variados	150	
Macedonia de frutas	95	
Fruta del tiempo	125	10,05 €
Piña al Kirsh	130	
Melocotón en almibar	75	

### Pastelería

Plátanos flambeados	140
Crema Catalana	95
Pera Bella- Elena	95
Flan	80
Tarta del día	100

### Helados

Copa Gala	150	Tarta helada al Whisky	95
Crocanti	80	Cassata Napolitana	75
Helados variados	70	Helado de Naranja	70
Helados Vainilla	70	Helado de Chocolate	70
Helados Fresa	70	Helado de Caramelo	70



En resum sorprèn per ser una carta molt complerta tant amb plats internacionals com nacionals, amb nombroses aportacions personals i amb una especial preocupació en la recuperació de la cuina catalana. Probablement va ser el primer restaurant a Barcelona, d'alt nivell, (la conversió dels preus en pessetes a euros actuals ho demostra) i a més dins d'un Hotel, que inclogué un apartat específic de plats catalans. Bullich desenvolupa aquí la seva destacable i innovadora tasca fins que Cabau el va "fitxar" per l'Agut d'Avignon.

La importància que Cabau donà a Bullich en l'Agust d'Avignon es fa palesa ja en una foto exclusiva d'ambdós a la plana d'un diari barceloní del 11 de Desembre del 79. També el diari Avui, en un especial del 19 de Desembre del 80 en fa esment en un apartat a la cuina de Nadal amb 4 restauradors i els seus restaurants: Mas Pau amb Núria Serrat de Reig amb escudella i carn d'olla i gall dindi, Agut d'Avinyó en una taula on hi ha Cabau i Bullich amb llagostins al fonoll, ostres amb xampany i perdiu a la vinagreta. Aquí volen deixar clar la seva voluntat d'estructurar *un menú renovador sense trencar amb el nostre tarannà català*. Tot seguit el bi-estelat Racó d'en Binu, dels germans Fortí, presenten el lluç al forn de l'avia Quimeta i finalment la recomanació de Can Borrell de Meranges.

Però Bullich descontent amb una ampliació del restaurant Agut d'Avignon que s'anava a realitzar entra al Via Veneto. Aquell mateix 1981, la Generalitat de Catalunya, endegà el primer Congrés de Cuina Catalana on el Via Veneto i el mateix Bullich hi tingueren una paper més que destacat com la participació en el sopar de cloenda del congrés amb un Llobarro amb crema de garotes o les postres Picasso (que participà en un concurs de cuina de postres) que inclouran en aquell any a la carta del restaurant. Destacarem, també, dins del Congrés de Cuina Catalana, el certamen d'Expocuina amb demostracions culinàries on destacà Bullich amb unes crepes de salmó i l'extensament copiada arreu, sopa de cireres. En el mateix àmbit es donaren conferències com la que versà sobre "Els hàbits gastronòmics dels catalans", a càrrec del mateix Bullich que en el llibre d'actes del Congrés es presentat com a un renovador de la cuina a Catalunya. Aquesta conferència es publicarà en forma d'opuscle el mateix any 1981 (amb una nova impressió 4 anys després), per l'editorial DEAPP DIFUSIÓ. S'estructurà en set capítols: *guisats polítics, la cuina com a "test" del caràcter; pecat de golafreria Déu el perdona; la cuina catalana i el patrimoni local; una clara identitat nacional; transformació de la cuina catalana i finalment retrobem la nostra peculiaritat gastronòmica*. El primer, sobre els *guisats polítics*, té una irònica profunditat tot barrejant la sornegueria i la intel·ligència (la primera no deixa de ser una intel·ligència irònica que ho fa tot mes passador). Demuestra que moltes de les frases catalanes relacionades amb el menjar semblen creades, o pensades, per a qualificar els polítics de *pa sucat amb oli*. Com també: *girar la truita; ser de l'olla; tallar el bacallà, tenir la paella pel mànec; remenar les cireres, beure a galet*, com a sinònim d'enganyar, *és un peix que es porta l'oli (ser murri), ja fa la bullida, fer la tupinada (fer trampes), no deixar la menjadora (aferrar-se al poder), també hi suca, no és ni carn ni peix, com traurà faves de l'olla?, mai no ha bufat Cullera, si que traurà el ventre de la pena, descobrir el pastís, les coses clares i la xocolata espessa, lligarem els gossos amb llonganisses, ser de la ceba*, etc. Tanca el recull amb una nova observació de Muñoz Espinalt sobre el tema:

*No oblidem que som una gent (els catalans) que hem passat més misèria del que sembla amb les guerres que hem perdut i els conqueridors que ens calgut atipar. Massa sovint, no ens ha tocat més remei que tornar a començar de zero.*

Tot seguit a *la cuina com a "test" del caràcter* desenvolupa amb visió clarivident (el futur li donarà la raó) una visió negativa dels dirigents polítics. Afegeix interessants i nombrosos exemples que van dels hàbits alimentaris d'en Mao Tsé-Tung a les reflexions que feia Alexandre Dumes entre els bons gallecs i els no tan bons castellans en funció de la diferent alimentació que acostumaven a fer a les seves diferents terres. Afegeix que:

*la psicoestètica explica com s'origina l'evolució del gust col·lectiu, els senyals que hi deixen les modes o les influències persistents de certs menjars en relació amb el caràcter d'un poble. Ara bé, és a través de la Psicoestètica que s'analitza per primera vegada com neix el gust i la seva estructuració a través del vestit, el menjar i el control dels excrements amb les repercussions que tot plegat pressuposa ja des de la mateixa infància, quan sorgeix- tenint la boca de principal punt de referència- la combinació entre gust, gana i humor en la configuració mini-conscient tant d'un caràcter individual com del caràcter d'un poble.*

En el capítol *pecat de golafreria Déu el perdona*, explica que la frase *peti que peti* ve de la golafreria de certs abats de Poblet. Referència que reforça amb frases de Ramon Llull, assercions de Brillat-Saverin i de Ferran Agulló:

*Catalunya tal com te una llengua, un dret, uns costums, una història pròpia i un ideal polític, té una cuina. Catalunya la té, i té més; te un gran poder d'assimilació de plats d'aquelles cuines i els modifica segons el seu estil i el seu gust. La cuina catalana és, essencialment, senzilla: no és cara i és fàcil ....*

Mentre defensa i aplica la Psicoestètica a la cuina catalana es mostra com a una persona amb una insaciable fam intel·lectual. I a continuació, en l'apartat *una clara identitat nacional*, explica que després de l'idioma allò que fa a un sentir més foraster, o no, és el gust del paladar. I novament amb més de 10 proverbis (Bullich és lector afinat de Joan Amades) se'ns dona una llista de plats catalans; el pa amb tomàquet, el bacallà amb samfaina, el suquet de Peix, el conill al llampec, els peus de porc amb naps, el pollastre amb llagosta, el llom amb rovellons i la paella d'arròs. I conclou que són plats creats per la saviesa popular i que aconduïxen sovint:

*a les relíquies de moltes èpoques en què, per manca de pa i beure, hem hagut d'enganyar l'estomac i anar amb la panxa prima. I acaba assenyalant el porró com l'invent paradigmàtic de tot això, l'estri per a estirar i repartir el poc que teníem.*

En aquest sentit un plat ja esmentat, el pollastre amb llagosta, un “muntanya i mar” tan nostre, neix de la necessitat, també, d’allargar el plat i omplir l’estómag, amb l’escàs i car pollastre. Perquè llavors la llagosta es trobava de forma abundant a la mar i s’apreciava poc.

En el penúltim capítol, *sobre transformació de la cuina catalana*, assenyala que caldrà anar a una cuina cada vegada més psicoestètica:

*La meva experiència com a “chef” de cuina d’alguns dels millors restaurants de Barcelona m’ha fet observar que els plats que ara la gent troben millors són aquells que, resultant-los saborosos, estan convençuts que no engreixen i en veure’ls fan bonic.*

I novament amb clarividència (Bullich llegeix i llegeix però també racionalitza i analitza contínuament tot allò que troba) alerta sobre un perill que està visquent la cuina catalana dels vuitanta i que es viu arreu:

*La tendència ens porta a jutjar els plats molt més per si fan o no distingit i modern, que per la qualitat gustativa que comporten*

I el llibret acaba amb *retrobem la nostra peculiaritat gastronòmica* on l’ideari social i ideològic de Bullich s’evidencia. És alhora un document històric on es fa ben palès que l’esperança que moltes persones havien dipositat en el procés de la transició comença a trontollar. Exerceix de cronista del seu temps:

*Queden molts vestigis d’un tarannà, però també experimentem notables evolucions. La mateixa lluita ecològica que vivim per lliurar-nos de les contaminacions, hem de desinfectar-ho tot, pot fer perdre el paladar.*

*Justament, ara, retorna el bo i millor de la Nostra cuina. Més que haver perdut el senderi, sobre les qualitats de la Nostra cuina, allò que a la gent catalana li ha esdevingut és que, com en tantes altres coses, en aquest terreny també ens han volgut desdibuixar la Nostra personalitat. Fins els hàbits gastronòmics. Si, de la mateixa manera que s’ha volgut destruir la nacionalitat catalana, mirant de desfer la Nostra llengua, prohibint la seva ensenyança o silenciant la seva literatura, s’ha volgut eclipsar la nostra cuina.*

Però la seva incansable tasca divulgativa comença a anar més enllà de les conferències. S’adona que pot ser més útil donar cursos tant divulgatius com formatius i comença a contactar amb professionals que destaquen en diferents camps de la gastronomia en el seu sentit més ampli. Així per exemple ja el trobem com a director d’un curs organitzat a la botiga Sañés-Alambique (Diagonal 460) a l’any 82. El fulletó informatiu cal transcriure’l íntegrament, com a document de referència:

*¿Qué es la psicoestética?. La técnica que estudia y fomenta el perfecto equilibrio entre el fondo y la forma de los seres humanos, actualizando y potenciando su vivir. Se aplica en distintos campos relacionados con la imagen y la conducta de las personas. Y, no podía ser menos, también perfecciona el arte del buen comer. Analiza y educa el misterioso mundo del paladar, con sus estudios sobre el gusto personal y el gusto colectivo. Determina las causas de los “platos” y los hábitos gastronómicos que, en un momento determinado se ponen de moda. Contrasta el real placer de la buena mesa, diferenciándose de los complejos que generan la “obesidad emocional”. Desmitifica las mal llamadas cocinas naturalistas, como la macrobiótica, que únicamente martiriza el paladar y empobrece el gusto. Con ello, se reduce la singularización de cada persona por olvidarse que, el ser humano, también se afirma y se individualiza a través del precepto que se desprende de la conocida frase: “Dime lo que comes y te diré quién eres”.*

*Frente a las deformaciones gastronómicas, la psicoestética enriquece la gama de sabores de cada paladar, haciéndola compatible con las más modernas normas para mantener el tipo esbelto. Así pues el nuevo CURSO DE COCINA PSICOESTÉTICA que profesará el chef JOSEP BULLICH en SAÑÉS-ALAMBIQUE –durante el mes de Octubre (1982) del presente año, presentará platos de gusto muy elaborado y variado que tienen la propiedad de mantener el placer de la buena mesa y, al mismo tiempo, no alteran la línea y fomentan una figura apolínea.*

Encara a l'any 1982, trobem nous actes de difusió de la Psicoestètica:

El 18 d' Abril presentació del llibre *Psicoestética del líder político*, a l' Hotel Diplomatic de Barcelona, a càrrec de Muñoz Espinalt.

El 24 d'Abril *Como aplicar la psicoestética a la peluquería* per Pascual Iranzo, celebrada a Vitoria.

El 26 d'Abril *La Cocina Psicoestética* al Casal dels cuiners de Barcelona, per Josep Bullich

El 27 d'Abril *El maquillaje psicoestético* per Assumpció Solé a Club de La Vanguardia de Barcelona

El 30 d'Abril *Psicoestética de la segunda piel*. Instituto de técnicas del curtido d'Igualada a càrrec de Carles Muñoz Espinalt.

El 9 de Maig *Demostraciones de Psicoestética aplicadas a la peluquería y al maquillaje*. Hotel Diplomàtic de Barcelona.

I encara en el mateix any disposem d'un triptic on juntament amb Bullich presentat dins del *Curso extraordinario Agut d'Avignón* (acabava d'entrar al Via Veneto) fa dos cicles de cuina.

I acabem aquest prolífic any 1982 amb un programa de conferències, dedicades a la cuina i al vi, esdevingut al Casal del Cuiner. El cicle s'inicia amb la presentació del programa a càrrec de Josep Bullich, Narcís Massegué i Jordi Barrera. I es tancà el dia 16 de Desembre amb la conferència de Josep Lladonosa *“La Setmana Gastronòmica de Catalunya”*. La conferència segurament feria un resum de la decisiva tasca de Lladonosa en la recuperació de la cuina catalana tradicional. L'any 82 era el darrer any de les exitoses Jornades de Cuina Catalana que des del 1977 endegarà al seu restaurant Quatre Barres. Prèviament Lladonosa, el patriarca indiscutible de la supervivència de la cuina tradicional catalana, havia organitzat, el dia 1 de Març del 1974 el

primer certamen gastronòmic de la nostra cuina amb la Setmana Gastronòmica de Girona i, l'any següent la primera Jornada de Cuina Catalana amb una seixantena de plats catalans de 21 restaurants diferents. Si la "caïnita" (antropològicament i culturalment parlant) societat catalana segueix en deute, que segurament mai pagarà, amb Antoni Julià i el seu Reno, encara té alguns anys per davant per agrair, encara que fos de forma testimonial, (la mesura de la seva tasca és impagable) la recuperació de la moribunda cuina catalana tradicional per part de Lladonosa. I la pregunta a fer-se és senzilla existiria avui la cuina tradicional catalana sense Lladonosa?.

En aquest tríptic es dona la divertida anècdota de 4 importants "personatges" del món de la cuina i/o del vi que, segons llegim, no podien concretar cap data en el moment de la impressió del fulletó com a conseqüència de les seves múltiples ocupacions (sic). El cronista suposa que els organitzadors, farts d'escoltar aquesta excusa per part d'aquestes patums en un curs que, d'altra banda, sembla que tothom volia ser-hi van voler enfotrase'n una mica d'ells i de la seva suposada importància.

En la primavera del 1983 en aquesta mateixa línia de divulgació trobem a l'any següent un *II Programa de Conferències*, desenvolupat entre març i maig del 83, en el Casal dels cuiners i rebosters a la Plaça de Sant Agustí. En el programa, en castellà i català, es presentaren les ponències:

Història de la vinificació i conservació del vi	Fidel Parente
La cuina mecànica	Jordi Busquets
Noves tècniques de Xarcuteria	Josep Fortuny
Treball amb sucre estirat	Josep Freixa
La cuina psicoestètica	Josep Bullich
Elaboració i comercialització de productes làctics	Albert Rivadeneyra i Antoni Amèzcua.
La cultura del vi i els nous vins de Catalunya	Pere Rovira

També en l'any 1983 s'anuncien, de nou a Alambique, un total de 19 ponències, a càrrec de 10 professionals diferents. Destaquen dues ponències amb el títol Via Veneto a càrrec de Josep Bullich i el primer amb el subtítol de cuina *Psicoestètica, la gastronomia de moda*. I s'ha de considerar la importància que es dona a la figura del nostre xef que en la part posterior del tríptic hi consta :

*Curso de cocina psicoestética (la gastronomia de moda)*

*Conocerá las recetas de los platos de moda elaborados por Josep Bullich "chef" del Via Veneto. Con estudios sobre el gusto personal, analizará el misterioso mundo del paladar a través de una nueva perspectiva: La Psicoestética. Dará una proyección más racional y coherente a su manera de interpretar el arte del bien comer. Mediante la psicoestética, la técnica que estudia la eficaz relación entre fondo y forma de las personas logrará conocer hacía dónde se proyecta la gastronomía moderna y su importante repercusión en la personalidad de cada uno.*

Segons una anàlisi prèvia realitzada en motiu dels primers 40 anys del Via Veneto, es poden seguir els anys de Bullich en aquell restaurant i els plats que va incorporant com les amanides tèbies, les crestes de gall, peixos com l'escòrpora al forn fets a la catalana; llit de patates, ceba, tomàquet i all, i en acabat una mica de llorer i farigola. Incorpora també plats de cuiners consagrats, un en record de Mercader com les seves favetes a la menta i un l'altre del gran Francesc Fortí amb els seus eriçons. Fins i tot porta amb ell de l'Agut d'Avignon una adaptació d'un plat de Boucuse: la sopa de bacallà fumat. L'any 1983 aquesta sopa consta a la carta del Via Veneto com a "*Sopa de bacalao con hojaldre Chef Bullich*."

La seva tasca la trobem reflectida en els comentaris i en la reproducció d'una bona part dels seus conceptes que s'utilitzen a l'hora de fer una anàlisi històrica de la cuina a Catalunya en el llibre *La gastronomia a Llavaneras* de Josep Maria Espadaler. El seu discurs cala a la gent cultivada i amant de la gastronomia.

Bullich continua en el Via Veneto fins que a la primavera del 86 entra a **La Dama**. Entre el període de 1984 i 86 trobem pocs documents sobre la seva tasca divulgadora o el seu ressò mediàtic. El següent esment és ja de l'any 1987 i confirma el protagonisme que té en la cuina de finals dels 80. El diari lleidatà "El Segre", que el dissabte 31 de Gener del 87 es fa ressò de l'homenatge que pretén organitzar la Confraria dels vins de la Terra Ferma a 5 gastrònoms lleidatans que triomfen fora de la seva terra: Josep Lladonosa, Josep Monje, Ramón Cabau, ja expropietari de l'Agut d'Avignon (l'abandonà l'any 1984), Miquel Espinet copropietari del Restaurant Neichel i Josep Bullich, el qual era aleshores el president de l'Associació de chefs de Catalunya.

Amb data 22 de febrer del 87, trobem més informació sobre aquest homenatge en una crònica sobre la trobada que fan tots cinc al Via Veneto, amb Josep Monje com a amfitrió, i al qual el diari Segre dedica 10 fulls del seu setmanari en color. Comença amb Bullich esmentant-lo per haver estat el cuiner-chef més jove d'Espanya al Gala, la seva consagració a l'Agut d'Avignon durant 4 anys, 5 al Via Veneto i des del 86 a *La Dama*. En aquesta reunió presentaren les ponències a fer en l'homenatge que se'ls hi feia a la seva terra. Obriria el foc per Març, Lladonosa amb "Arrels i actualitat de la cuina catalana": Miquel Espinet arquitecte-gastrònom i copropietari del Neichel i del Lúculo parlaria sobre les diferències entre "La cuina de camp i la cuina de ciutat": Josep Monje explicaria les "Diferències en la cuina catalana": Ramón Cabau parlaria de la "Restauració actual" i tancaria Bullich amb "Cuina i Psicoestètica". Cal esmentar que aquesta trobada fou una de les darreres compareixences públiques de Cabau, abans de la seva prematura mort.

Pocs dies després trobem Bullich com a director del curs de millora professional organitzat pel Gremi d'Hosteleria de Vilanova i la Geltrú en col·laboració amb la Direcció General de Turisme de la Generalitat. El curs, amb una durada de dos mesos, contemplà ensenyaments teòrico-pràctics de les especialitats de cuina, menjador i barman. La seu fou el restaurant el Peixerot i participaren 80 assistents.

Una nova informació de l'Abril del 1987, a la revista Hosteleria Santa Marta, mostra Bullich en un article sobre l'entrada de la psicoestètica a la gastronomia. Explica que hi ha entrat amb retard però que també l'ha revolucionada com ja fet en d'altres àmbits. I afegeix que amb ella (la Psicoestètica) les noves propostes

culinàries caminen cap a la introducció d'herbes aromàtiques naturals, fresques i especialment la presentació equilibrada tant visualment com en relació als aliments presents en un plat:

*... he assistit a seminaris de Psicoestètica relacionats amb la moda, la decoració, el cabell i d'altres. He vist com han començat a canviar els gustos en els pisos, xalets, cotxes, equipaments i d'altres utensilis i penso que està passant el mateix amb la cuina.*

I en el mes d'Octubre d'aquell mateix any, en una entrevista al setmanari el Temps explicita el seu plantejament sobre la cuina Psicoestètica:

*vaig veure que hi havia unes inquietuds que aportaven una indumentària diferent per a l'ésser humà i uns pentinats diferents. Vaig fer una regla de tres. Per a aquella indumentària es necessitava un cos determinat, més aviat prim. Si aquest cos és el que està de moda, s'havia d'anar a una cuina enfocada cap aquí. No es podia continuar fent una cuina com la que es feia, molt greixosa i suculenta. Això em va marcar. A través de la Psicoestètica, vaig veure que la indumentària condiciona la cuina, la necessitat de canviar la cuina, perquè la cultura està feta per a una societat. Ja fa molt anys que pregono la Psicoestètica com la ciència que estudia el ser humà entre fons i forma. La psicologia veu l'home com si fos només un fons. La psicoestètica també veu la forma, perquè, moltes vegades, la forma pot condicionar el fons. Això ens ho trobem moltes vegades en la cuina. I a la cuina es tradueix que es menja menys i es paladeja més.*

A Juliol del 89 participa en les II Jornades Culturals d'Oliana (el seu poble) amb la conferència *Visió Panoràmica de la cuina catalana*.

La següent referència trobada és la d'un llibre, datat l'any 89, d'Enric Ribera sobre 50 xefs catalans (la majoria lleidatans). Aquesta és el resultat d'una iniciativa per a donar suport a l'oli de les Borges Blanques. Hi ha un interessant pròleg de Llorenç Torrado. Torrado (que deixà una meritòria petjada en la difusió de la cuina catalana), fa una petita introducció de cada cuiner, exposant cadascun una recepta cuinada amb l'esmentat oli. De Bullich explica que malgrat tenir en aquell moment 41 anys, té una extensa i important trajectòria culinària i el defineix com a assessor gastronòmic i co-autor del llibre *La imatge d'un estat* amb el tema *pompes i seqüències dels banquets d'estat*. L'elecció del plat en aquest llibre és la dels *molls amb salsa fines herbes* on destaquen els molls presentats al plat sense espines i a filets. Plat que ja havia desenvolupat al Via Veneto. Aquesta presentació, aportada per la nova cuina francesa, es diu que fou introduïda a Catalunya pel Eldorado Petit de Lluís Cruanyes. Malgrat tot, cal dir que el mestre Néstor Luján (veí de *La Dama* alguns anys abans de la seva mort i ara recordat amb una placeta al seu nom en l'espai que uneix el portal de casa seva i una de les façanes del restaurant) considerava aquests molls de Bullich com un dels 25 millors plats que havia menjat, arreu del món, en la seva vida.

I encara en l'any 89, en la revista lleidatana *La cuina de Catalunya, revista de cuina, vins i viatges* un monogràfic sobre 20 llocs d'alta restauració de Catalunya i Andorra que comença amb el Via Veneto de Josep Monje on

oficiava Josep Muniesa com a chef (un temps abans segon cuiner amb Bullich i durant uns 20 anys desenvoluparia una destacada tasca al Via Veneto), segueix amb l'Avi Pau de Xavier Mestres a Cunit, Can Toni de Jordi Budó a Sant Feliu de Guixols i el Big-Rock de Carles Camós a Platja d'Aro. Cal esmentar que llevat Can Toni els altres xefs presenten algun tipus d'amanida tèbia a la carta. El recull continua amb la Borda de l'Avi d'Andorra, el mític Motel Ampurdán de Jaume Subirós, fidel continuador de Josep Mercader, Casa Soler de Salou, Et Restillé de Garós a la Vall d'Aran amb el xef Emili Sanllehy, i a la mateixa Vall, a Bossot, Cándido Valmayor amb el seu Hotel Portillón. Arribem a **La Dama**, on trobem a Bullich que és l'únic que presenta 3 receptes: la de la patata rostida amb llagostins, la pera farcida amb salsa de gerds i el salpicó de marisc. L'obra continua amb Joan Gatell de Cambrils, El Refugi de Viana a Lleida amb Jaume Jové, l'Hotel Roc de Caldes a Andorra, l'Hotel Sa Punta de Pals amb els germans Font, el Rias de Galicia de Barcelona de Cándid Iglesias, el Molí de Cal Tof del Vendrell amb Baltasar Julià, el Neichel, del gran cuiner del mateix nom, ja amb dues estrelles, La Huerta de Lleida de la família Botargues, La Bonaigua amb l'Albina Cortina de València d'Aneu, i el Club de Tennis Lleida.

Cap a començaments dels noranta es pot anar seguint el ressò de Bullich i la seva cuina a **La Dama** per les referències que Rafael Ansón publica al dominical Blanco y Negro dins un apartat sobre grans menús a restaurants espanyols. I en aquest apartat apareixen amb certa assiduitat plats seus destacant, per exemple, ceps amb xangurro i el turbot amb alls tendres i beicon. I també al juny del 1990, una crema de porros i patates amb grans de caviar i els carbassons en flor farcits de llobarro. Aquest Vichyssoise amb toc de caviar és un bon exemple de l'actualitat que no "passa de moda" que caracteritza la cuina de Bullich ja que a primavera del 2010 un xef reconegut explica per a una petit reportatge a un dominical barceloní que ha creat un nou plat de temporada la *Vichyssoise amb caviar flor cilantre i cebollino*.

De l'any 1995 parlem del llibretó *A cocinar con agua*. Bullich, a la foto amb una indumentària verd clara, amb cremallera, presenta una pera farcida amb salsa de gerds. En el llibre amb clar predomini de gent lleidatana, una bona selecció tarragonina i una petita referència a Girona destacarem a Barcelona i per aquest ordre: Bullich, Sebastian Gotanegra, Miguel Marquez, Josep Monje, Jean -Louis Neichel i Gloria Recio aquesta darrera del restaurant Airolo de Vilafranca del Penedès.

De l'any 1997 destacarem la seva col·laboració, com a bon coneixedor de la cuina clàssica, en un monogràfic fet per la prestigiosa periodista gastronòmica Guillermina Botaya sobre l'últim sopar en el Titànic. En l'any que el director James Cameron havia de passar a la història pels oscar que se li concedirien a la seva pel·lícula sobre el mític vaixell, s'havia publicat el llibre "Last dinner on the Titanic". En aquest llibre, entre records més punyents, els testimonis supervivents del naufragi evocaven amb tot luxe de detall aquell darrer sopar al Titànic:

*La nit del naufragi les nostres taules semblaven quadres. Els enormes gotims de raïm que coronaven els cistells de fruita eren fabulosos. Els menús eren fantàsticament variats i temptadors...*



Així es pot reproduir els plats que constaven en els menús de 1<sup>a</sup>, 2<sup>a</sup> i 3<sup>a</sup> classe. Els passatgers de primera classe, (aquells pels quals van ser la majoria dels escassos bots salvavides d'aquella superba nau) menjaren *Ous de guatlla en aspic i caviar* i un *Llobregant Thermidor amb patates Duquessa*. Els de 2<sup>a</sup> havien de gaudir de *Corder amb salsa de menta* i de gelea "de vi". Finalment els de 3<sup>a</sup> tenien per menú una sopa vegetal i porc rostit amb sàlvia i escalunyes.

Ens sembla prou interessant recollir la descripció pormenoritzada que es fa de tres dels plats, un en record o representació de cada categoria dels passatges.

Pel *Llobregant* es prepara una beixamel que contingui una mica de ceba picada, una fulla de llorer, uns grans de pebre, una ratlladura de llimona, una cullereta de mostassa i una pessigada de nou moscada. Els llobregants, tallats al llarg, s'untent amb mantega, s'assaonen amb sal i pebre i es posen amb el tou de la carn cap a baix damunt la placa del forn. Una vegada freds s'extreu la carn de la cua i de les pinces. Es pica. Es posa en les closques una mica de beixamel, s'emplenent amb la carn i es cobreix amb la resta de la salsa. A part es mescla mantega fosa, all picat, molla de pa, julivert i sal i pebre. Amb tot això s'empolvora sobre cada meitat dels llobregants. Es forneja a 250 graus durant 5 minuts. S'adorna amb patates Duquessa (puré de patates gratinat).

Pel *Corder*, fet a la 2<sup>a</sup> classe, Bullich indica que s'ha de fregar la carn amb oli, farigola, mostassa i pebre. Es deixa reposar una hora a temperatura ambient. Es dora la pota per ambdós cantons i es passa a un altre recipient pel forn. S'afegeix el vi i la sal i es forneja a 230 graus durant 15 minuts. Es redueix a 180 graus i es manté de 25 a 35 minuts, segons el punt de cocció desitjat. Es reserva tapat amb paper d'alumini durant uns 15 minuts. Es prepara la salsa en el mateix recipient, primer les escalunyes, s'afegeix el vi i es porta a ebullició glacejant-ho durant un minut. S'incorpora el vinagre, l'extracte de pollastre i el sucre. Es manté una cocció ràpida un parell de minuts. Es cola i s'afegeix la menta.

Acabarem amb la *sopa vegetal*, que es realitzà per la 3<sup>a</sup> classe, que es comença fonent mantega en una olla. S'afegeix al ceba, l'api, la pastanaga, l'all, l'orenga, la farigola i el llorer. Es remena, es tapa i es deixa coure uns 10 minuts, fins que la ceba esdevingui translúcida. S'incorpora llavors l'extracte o brou de pollastre i es porta a ebullició. Es redueix una mica el foc i es manté la cocció 15-20 minuts, fins que els vegetals estiguin gairebé cuits. Tot seguit s'escorren les mongetes seques, ja cuites, i s'afegeix a l'olla amb les puntes d'espàrrecs verds i el blat de moro. Es perllonga la cocció uns altres 5 minuts fins que els espàrrecs estiguin tendres. S'incorporen finalment les bledes i s'assaona amb sal i pebre.

De l'any 1998 devem a Àngel Font un llibre excepcional *Restauradors de Catalunya*. Una obra que en el seu pròleg expressa la voluntat decidida que els restauradors dels que s'explica els trets més importants, quedin per a la posteritat, com part de la història culinària de Catalunya. Una discreta dedicatòria, impresa en la segona plana de llibre, ens diu encara més de la generositat del seu responsable:

*Als meus amics i coneguts de tants restaurants de tot Catalunya, que durant més de trenta-cinc anys van servir amb dignitat, ètica, elegància i distinció les taules de treball, els àpats de convencions, els seminaristes del*

*meus cursets fotogràfics, els lliuraments de premis i trofeus, els “vermissages” i cocktails de presentacions del meu grup d’empreses i els membres de la meva família. Gràcies amics. Us dec la idea d’aquest segon volum de “Personatges de Catalunya”.*

En la pàgina 38 es parla de **La Dama** i a la següent hi ha una foto dels tres pilars de l’establiment. En Francisco Benavent, en Jordi Llovera i en Josep Bullich. I es descriu el restaurant com a posseïdor de 3 virtuts: refinament per la distinció que els clients respiren allí, personal pel tracte personalitzat que reben i modernista perquè segueix la pauta d’un dels estils més característics de Catalunya. Per la seva banda els seus dos propietaris assenyalen que

***La Dama** és alguna cosa més que un negoci i, encara que els números són importants, per a nosaltres el restaurant ja és part de la nostra vida. Creiem que ningú no es pot morir sense abans haver-lo visitat.*

I tot seguit, expliquen la filosofia de la seva feina:

*El respecte és fonamental en la gastronomia. La seguretat de comptar amb un excel·lent xef com és en Josep és la garantia per aportar en aquest món, però la seguretat de saber quin és el lloc i la vessant de cadascú de nosaltres és encara més important.*

*La nostra professió ven una cosa molt important, que és il·lusió. La Dama és un restaurant gran perquè sabem transmetre la unió i el respecte en tots els actes. El client rep aquesta professionalització. I una filosofia que també ens caracteritza no perdre mai el refinament.*

Es podria continuar afegint activitats d’interès a la biografia culinària d’aquest docent, d’aquest cuiner inquiet, de fortes conviccions i principis, però tancarem aquest apartat amb l’esment exclusiu de l’any 2009 que se celebrà a Gràcia *l’any Jujol* (1879-1949) en homenatge al genial arquitecte, conegut per la seva estreta col·laboració amb Gaudí. Donat que anteriorment Bullich, ja havia fet plats d’inspiració modernista se li encarregà que fes un menú commemoratiu que estigués compost per plats amb els que es pogués evocar al generós (per la bellesa de la seva obra) arquitecte.

Els plats escollits foren: Garotes Mare Nostrum amb blau Jujol; Escopinyes amb llàgrimes de sol; Plafó Park Güell d’espàrrecs i llagostins; Molls jujolians; Cadira manyanch amb llamàntol i bolets. I tres postres: trencadís de xocolata; cireres flamejades i gelat de vainilla.

## 9. Els homes de La Dama

### 9.1 - Frank Benavent

Frank Benavent és l'actual director de **La Dama**. És una persona afable i amb un rerefons sorprenent d'observació i assimilació humana. La conversa amb ell, fragmentada al llarg de diferents trobades, va revelant, poc a poc, tant la seva història dins el restaurant com la seva personalitat.

Explica que al marxar Glòria Blanco ell va començar a anar més i més al restaurant fins que, literalment "s'hi va enganxar". Li pregunto com recorda l'impacte de la primera estrella. Diu que no ho va viure de primera ma. Però que pot detallar el moment que la capriciosa i voluble guia vermella decideix retirar-la.

*"... Va ser cap a mitjans de la primera dècada del segle XXI. Els inspectors em van comentar que l'espai físic de la cuina no era com ells desitjaven. Era en plena època de la cuina d'escumes, esferificacions, etc i també de cuines vistes, obertes fins i tot al públic. Em van dir que fins el moment havien fet una excepció en l'espai físic de la nostra cuina. Nosaltres ens defensàvem amb la crua veritat. Que tot l'espai, que com és natural incloïa la cuina, era un monument arquitectònic protegit i que no es podien tirar envans per fer ampliacions. Però no atenien a raons. La condició per a mantenir l'estrella era fer "alguna cosa" amb la cuina. Cosa que com acabo de comentar era inviable. I així varem haver d'acceptar l'esmentada retirada de l'estrella. Es podria dir que va ser un inconvenient enfront els nombrosos avantatges d'estar en un lloc monumental i tan bell!*

Donat que aquests inspectors sempre ens han paregut, als aficionats a la gastronomia, al menys misteriosos i molt difícils de predir li demano si em pot donar la seva opinió. El que en va treure en clar en les dues entrevistes mantingudes amb ells.

*"... jo crec que estan guiats per uns paràmetres molt estrictes dictats per la guia mare Michelin. On hi ha una tendència que predomina, seguint la revolució culinària avui endegada. I qui faci peus de porc, per dir-ho d'alguna manera, no està dins la roda d'aquesta cuina innovadora...*

Seguim conversant al voltant que "els de la guia" t'obliguin a fer obres, grans despeses, per guanyar estrelles.

*" ... ja s'està veient a França cuiners que se surten d'aquest circ d'exigències. Perquè si no entrés en una roda en la qual per obtenir 3 estrelles perds diners ja que les despeses són majors del que paguen els clients.*

*Jo sóc un amant del Pic a Valence. Hi vaig molt. Un dia parlant amb l'Anne Sophie em va dir que ho havia hagut de canviar tot!. Les seves estrelles venen des de dues generacions anteriors, però res es prou!. Vaig arribar, una vegada, fa 5 ó 6 anys, i no vaig reconèixer res. Tot era nou. Què ha passat aquí, vaig preguntar?. Havia canviat*

*l'espai. I també el concepte. Encara que s'hi segueix menjant i estant molt bé!. La remodelació va incloure les habitacions que són de les més maques i confortables que he vist. Em va comentar que cada 6 mesos, aproximadament, es veu obligada a canviar moltes de les coses perquè així li demanen per a mantenir les estrelles. Em confessa que aquest canvi continu dificulta dur les coses amb prou tranquil·litat. Per això ha fet, més amunt del Hotel restaurant, un espai gastronòmic on ven diferents coses. A la fi necessita fer els diners per a una altra banda amb el merchandising, els llibres, la tele, etc. Perquè el restaurant per ell sol, com a únic negoci, amb aquestes condicions, és ruïnós.*

Li demano com va ser la repercussió entre els clients al retirar l' estrella. La seva resposta és ràpida i franca.

*"... crec que les estrelles es valoraven més abans. Que hi ha hagut un desengany col·lectiu amb aquest tema. Ara primen altres consideracions com l'opinió del client: el Trip Advisor. És un sistema seriós, a on s'ha d'estar registrat i a on compten l'opinió de la gent que fa us del restaurant. És una valoració més equànime que un inspector que només valora uns criteris prefixats. Un restaurant amb una determinada història i línia culinària, amb clients fidels que estan satisfets amb aquesta línia, no pot acceptar canviar i adherir-se, artificialment, a una nova tendència que no comparteixen ni cuiner ni clients. Nosaltres, des de que hi som, hem tingut dues distincions especials consecutives del Trip Advisor per l'opinió dels que ens visiten.*

Li pregunto quina ha estat la motivació de seguir en el restaurant:

*"...a mi m'agrada el tema del menjar. De petit vivia amb 5 dones, dues de servei i jo! Set dones!. I a la cuina jo era l'únic denominador comú. Ja m'agradava ficar-hi cullera. I el meu pare, davant d'aquesta afició em deia que m'enviaria a Lausana, on llavors oficiava un dels més reputats chefs del món, per aprendre. Però una cosa són les aficions i una altra cosa és l'ofici..."*

Interrogant sobre qui hi ha darrera del director de **La Dama**, sobre quina feina ha anat desenvolupant prèviament a la seva total implicació en el restaurant arribem a un punt destacable de la conversa.

*" ... he fet una miqueta de tot. Per començar amb un tema gastronòmic, per exemple, l'any 1988 ja que m'encantava el "foie" i aquí no se'n podia trobar n de màxima qualitat, em vaig decidir a anar a França a cercar-ne el millor. I m'hi vaig estar prop d'un mes buscant-lo!. Des de llavors importo un foie molt selecte pel restaurant i per "quatre llocs molt escollits". Duc altres temes que no tenen res a veure amb la gastronomia com importador –exportador de pells, promocions immobiliàries, etc. Coses que vas fent, a més de negocis familiars. També havia portat la delegació d'una petita multinacional de mobles francesos, de nens, etc. En resum fas coses, les comences i un cop en marxa les hi deixes feta a un altre. Vas picant aquí i allà. Passant d'un*

projecte a un altre. Penso que la vida està feta de diferents etapes en les quals et vas desenvolupant. Als 18-19 anys treballava descarregant ferro, tot seguit vaig estar fent de representant, de comercial, d'una empresa d'alta fidelitat (vaig ser el número u en vendes). Sempre he anat saltant d'una feina a una altra. I tampoc es pot dir que m'hagi anat malament. La primera necessitat era tenir certa llibertat en la feina que desenvolupava. Això, des de fa uns anys, amb **La Dama**, amb la responsabilitat que implica, ja se m'ha acabat. Ara puc explicar que quan m'hi aboco totalment em va representar com una mena de gran ofec per les limitacions personals que comportava. Però poca poc m'hi vaig anar avesant.

Jo he estat estudiant, durant tota la meva vida escolar, fins a 14 escoles diferents!. Ni un, ni dos, 14!. La mare sempre em deia, Frank tu no se si estudiaràs perquè per estudiar no serveixes però coneixeràs a tota Barcelona!. I el cert és que al final coneixo a gairebé a tota Barcelona!. Dels 48 als 52 anys coneixo a casi tothom, perquè hi he coincidit en un lloc o en un altre. Jo era de sortir molt, d'anar amunt i avall. Tenia amics, els conservava, a tots el col·legis i a l'entrar aquí el tema se'm va tallar. Em vaig anar centrant en la restauració Reconec que era mal estudiant i un cul inquiet però a la fi no me'n penedeixo perquè l'haver estat a tants llocs i conèixer a gent tant diversa va ser molt important. Tant vaig estar a escoles tancades de l'Opus com a centres lliberals, com al Lyceu francès, el Viaró, els 4 ó 5 internats, etc. Tot!. La vivència amb la gent ha estat molt enriquidora i ha abastat des de relacionar-me amb la gent més rica d'Espanya i també amb la més humil i modesta. Això et dona molt bagatge humà i experiència en saber tractar a tothom. Jo encara tinc amics en tots els estaments socials. I ho considero important. I són amics de fa molt de temps, de la infantesa. No són fets a una edat adulta on també hi intervenen els interessos. Sempre he considerat a l'amistat com un valor important. I tinc la sort que amb ells, malgrat faci molt que no ens veiem, els retrobaments són com si fes tan sols 2 dies que no ens veiéssim.

Pregunto a Frank com veu la gastronomia i la restauració avui i aquí. I cap a on creu que va.

" .. crec que hi ha un canvi de tendència que ja s'havia anat veient. Probablement el luxe, la restauració del més alt nivell, estarà cada vegada més enfocada en el turisme d'alta gamma, sibarita i gourmet. Una mica el que ha passat a França amb els restaurants més selectes on la immensa majoria dels comensals són turistes que han anat a buscar específicament aquell tipus de qualitat, de sofisticació i d'esmerat servei a sala. En una paraula van a cercar una cosa: luxe. I aquí serà el mateix. Perquè, actualment, aquí, el luxe s'ha arraconat o deixat per temps millors. Es veu la tendència a fugir tant del luxe com de l'ostentació o l'aparença del luxe. Perquè no és només com en el cas de **La Dama** que s'hagi de pagar un preu en consonància amb un alt nivell culinari i de servei si no que també va associat a certa aura d'exclusivitat o de riquesa que no s'adiu amb la realitat.

El nostre client és un home d'empresa que donada la situació o ho ha hagut de retallar personal, costos o ambdues coses. És difícil que en aquest context "s'atreveixi " a venir i fer-se veure en un lloc que s'ha associat al luxe. Avui en dia acaba sent determinant, el què diran. Tot i que la realitat és que a **La Dama** es pot menjar a

*millor preu i millor servit que en d'altres llocs que aparentin un altre nivell. Tots hem tingut l' experiència, d'haver pagat més del que ens pensàvem per un mal menjar i al damunt no gaire ben atesos.*

Afegeix que el plantejament de **La Dama** és el del principi: fer les coses el màxim de bé perquè el client frueixi d'una experiència gastronòmica completa, en mans d'un servei de sala expert i en un marc d'una bellesa única en l'Univers; el modernisme. L'únic que ha canviat és la mentalitat ja, que com a tota empresa el volum no és el d'abans, i s'han de limitar les despeses. L'arribada de Jordi Llovera sumant-se a la conversa porta a trobar la darrera pregunta. El com es va estructurar, des del començament, els preus o els escandalls dels plats. La resposta és de Llovera però en l'esperit es veu un concepte col·legiat:

*“Determinar el preu inicial d'un plat ha estat sempre responsabilitat d'en Bullich que és el que n'entén de cuina. Considerem els paràmetres necessaris en economia on les compres tenen un percentatge determinat en el preu de venda final al client. Controlo que les despeses, en el seu volum, encaixin dins del percentatge a aplicar. Les compres han d'estar entre un 32 i un 35% sobre allò que és el preu final de venda. Això a un restaurant gastronòmic de màxim nivell com el nostre, per abastar així les necessitats de personal ben qualificat, les despeses de parament de la taula, cobrteria, cristalleria, i altres costos fixes de reposició, i les fixes com el lloguer, l'aigua, la llum, etc. Es podria simplificar en una triple partida; les despeses fixes, les de personal i finalment les de menjar i begudes. Si tot es manté així el negoci funciona econòmicament. Aquest és un control que s'ha verificat mes a mes. Si en algun moment s'ha detectat un augment important de despeses es fa una reunió amb el xef per analitzar la causa de la desviació. Podia haver entrat puntualment més gènere de celler, o un producte determinat més car (caça i trufa, etc). Sempre s'ha fet un control proper però general en el qual l'escandall dels plats ha estat sempre una responsabilitat del xef. Jo puc veure que el llenguado està una setmana a 30 el kilogram i una altra a 25 però ell sap quant d'aquest peix entra a cada ració i quina merma té. Ell fa el control, “microeconòmic” i jo al “macroeconòmic”.*

Des de sempre, a l'hora de tancar una carta, fan un conclave on s'exposa l'escandall de cada plat. Llovera fa els comptes esmentats i amb el vist i plau final del director, de Frank Benavent, s'arriba al preu polític (el del consens) que anirà a raure com a definitiu a la carta. Mitjançant la proposta de l'oficiant, del cuiner, l'economista estudia la viabilitat en funció dels diners disponibles i el propietari acaba decidint.

## 9.2 - Teo Garcia

Un restaurant d'alta cuina no ho és sense una bona sala. I una sala només és possible amb bons professionals. I, com podríem descriure el bon professional?. El cert és que no n'existeix un prototipus i probablement només calguin tres característiques: la vocació, el compromís i l'ofici, totes elles en alt grau.

A **La Dama** hi ha una sala que es llueix, que acompanya, una cuina personalíssima i intemporal. I en aquesta sala hi ha un màitre (Teo Garcia) i un segon màitre (Paco Mandri) que si bé tenen assignades les tasques dels seus càrrecs, principalment pel servei continu als seus clients, aporten una riquesa de matisos i complementarietat molt interessants. Però anem pas a pas.

La vocació d'en Teo Garcia pel seu ofici començà a Madrid. Veia la feina de cambrer com una oportunitat de conèixer gent, de veure món. Va començar a un bar, l'any 64, al barri de Fuencarral, llavors gairebé un descampat, no gaire lluny del xatarrer, el senyor Pruden, amb el seu cavall i la carreta a prop de la darrera parada del tramvia. Allí va estar-hi uns 4 mesos. D'aquí va marxar a l'adreça d' Hermanos Miralles 19, una zona millor propera al Jorba Preciados on va romandre uns 6 mesos. Va buscar un local de més categoria arribant a la zona de la Glorieta de Cuatro Caminos a un cafeteria anomenada Nebraska. Va estar-hi uns 3 mesos, perquè els seus pares, (naturals de Segovia com ell i els seus quatre germans), decideixen marxar cap a Pont de Molins a Girona.

Trobà feina a l'Hotel Duran de Figueres, entre els anys 65 i 66, on té l'oportunitat de començar a desenvolupar el seu ofici. Coincideix amb clients importants, amb personatges, com Dalí (ja separat de Gala) que hi anava cada nit amb un grup d'amics i iniciats (10-12 persones), com Amanda Lear o el secretari del lleopard.

El propietari era el Lluís Duran, germà d'en Juanito Duran, conegut pel restaurant al Perthús i que destacaria posteriorment al barceloní Finisterre. La cuina es nodria magníficament pels peixos i mariscs procedents de Roses. El negoci encara el continua el fill petit, anomenat també Lluís. Un altre fill vingué a Barcelona destacant en l'Hotel Presidente, entre d'altres negocis hotelers i de restauració.

Ja han passat més de 4 dècades i gairebé no ha deixat cap any d'anar-hi i encara pot recitar nom, cognoms i càrrecs de la majoria de companys que segueixen allí. Descriu un ambient d'estreta fraternitat entre cuina i sala, molt poc corrent en l'època.

Però seguint, de nou als seus pares, arriba a Barcelona i cap a l'any 68-69 va a l'Avenida Palace, del que també guarda un bon record, per anar a l'any 70 al Via Veneto.

L'experiència en el Via Veneto (un total de 18 anys) el va marcar humana i professionalment. És fa evident en les seves paraules tant l'agraïment com respecte a la figura d'Oriol Regàs, com a excel·lent propietari que va ser del Via Veneto, així com l'amistat sincera establerta amb l'ànima del mateix restaurant i posterior propietari exclusiu des del 85: Josep Monje. Des del 77 Monje, una llegenda viva de la sala a Europa, li dona la responsabilitat del bar. La tasca del "barman" tenia una posició estratègica, important, dins del restaurant. S'ocupava de tota la licoreria, els tabacs, puros, etc, sense deixar de fer de suport, en la sala, on calgués.

La tasca que desenvolupava Teo, des de l'avantsala del Via Veneto s'ha perdut una mica avui en dia. Actuava com si fos una mena de vigia que informava a la nau dels esdeveniments, diguent-me importants, que veia aparèixer a l'horitzó; l'entrada d'un client. Fa unes dècades probablement existia més el costum d'entrar sense tantes presses, seure en els còmodes sofàs de l'entrada i esperar que rere les salutacions aparegués el barman amb la copa, la beguda, el licor, l'aperitiu desitjat que havia estat prèviament memoritzat i individualitzar en desenes i desenes de clients des de la primera vegada que ho havien demanat. Teo recorda l'expressió de satisfacció de més d'un client quan ell, sense dubtar ni un segon, agafava la copa i l'ampolla precises només veure'l entrar. Era dir-li a aquella persona que el tenien present i que anava a ser atès amb la màxima cura i respecte. Reconeix que aquell aprenentatge li va ser força allixonador per a tractar i conèixer a les persones.

Cap a l'abril del 87 prefereix fer un canvi i arriba a un restaurant, ara desaparegut, anomenat el Trenet que estava al carrer Provença i a on se li encarrega la direcció i organització ja que la propietària no tenia coneixements sobre el tema. El projecte li demanava molt temps i esforç i al pocs mesos, a més a més, una implicació econòmica important, i coincidint amb un greu problema de salut familiar pren la decisió de no continuar. Vol disposar més temps per la seva família, per ell (és escultor com comentarem més tard) i continuar allí era escanyar-se i empenyorar-se econòmicament.

I el 5 de Març del 1988, recomanat per Bullich, (havien coincidit al Via Veneto), arriba a **La Dama**. Explica que la sala era dirigida per Glòria Blanco i per la filla d'aquesta, Marta Vidal. Ell s'incorpora i va intentar aportar la seva experiència i la coneixença profunda de la millor clientela de Barcelona assídua també al Via Veneto. **La Dama**, a l'agost del 1988 experimenta un canvi important Glòria Blanco, ven primer el Petit París i tot seguit la participació en el restaurant que ens ocupa a Francisco Benavent que confirma a Teo Garcia com a maître. A partir d'aquí estructurarà la brigada en base a allò que ell havia après configurant un servei que ell anomena com "afectiu" (de donar afecte), sense fer-se pesat i buscant avançar-se als desitjos dels clients, analitzant-los prèviament com faria un psicòleg. Té la fortuna de comptar ja amb Mandri, que estava allí des del principi.

Explica que en tots aquests anys no ha notat gaire canvis en l'evolució de la clientela: negocis al migdia i un client més internacional o estranger per la nit (especialment diumenges per la nit). Creu que les Olimpíades del 92 els hi va ser molt útil ja que més d'una vegada tots els comitès Olímpics van anar passant per allí i el nom de La Dama va entrar en força a internet, a Estats Units i al Japó. I aquesta empenta ha durat més d'una dècada, tot continuant però, després, amb menys embranzida.

Davant el meu interès davant com es gestiona la sala d'un restaurant de luxe 7 dies a la setmana, 365 dies a l'any, em diu que el secret és només un: el sacrifici personal. Que el millor i més senzill per a un restaurant és tenir sempre obert i que el gènere no estigui parat. Que és dramàtic, molt més complicat per la cuina, parar un dia i mig i després engegar de nou. Perquè es te molt de gènere fresc, fruita verdura i especialment peix. Estant obert tot el producte va rotant de forma perfecta i alhora es dona un gran servei al client que sap que sempre pot comptar amb tu.



L'únic problema el veu pels treballadors (aquí inclou Frank Benavent i Josep Bullich), ja que tothom va fent les seves vacances, s'ho van combinant, però sovint, en funció de compromisos importants, tenen assumit que se'ls trucarà i que ells deixaran el que estan fent per anar a ajudar. Aquest és un compromís de fidelitat i d'implicació en la feina, fins fa poc impossible de fer entendre a qui s'incorporava al mercat laboral i que probablement és un dels principals actius de **La Dama**. I que la seva direcció ha sabut gestionar d'una manera digne d'elogi. El concepte és clar, per què tancar si tenen clients que aniran omplint el restaurant?; per què negar-se a uns 1500 clients que poden atendre en un mes d'agost?.

Cadascú agafa les vacances en funció de les seves aficions i necessitats i, fent alguns sacrificis, això sempre ha estat compatible amb la marxa del restaurant. L'únic problema esdevé compatibilitzar-ho amb la família, que se la castiga negant-li el poder compartir certs dies festius però se la pot compensar amb dies feiners que d'altres no en poden gaudir. A la sala són actualment 6 i el restaurant en total té 19 treballadors.

Li demano per la seva afició a l'escultura. Sentencia que va ser un nen afortunat amb una infantesa feliç a un poblet de la província de Segòvia, a la ruta del corder, molt proper a Soria. M'explica que allí es cria el millor corder ja que la terra és extremadament pobre i l'herba de pastura és molt raquítica i el ramat ha de caminar per a trobar-la; per tot això acaba resultant una carn molt fina. Allí és costum que els pastors vagin amb la seva bosseta i la seva navalla i van fent talles de fusta pels arreu dels animals. Ell va començar fixant-se, va anar tantejant i fent, fins aconseguir, pels seus resultats fent aquelles talles, que se'l reconegué i se li comencés a fer encàrrecs.

A Sant Climent, tot fent la mili, va continuar amb l'afició .Enviava cors de fusta a la seva novia i els companys de mili li van començar a demanar que també els hi fes per remetre a les seves estimades. Des de la cantina, on després de la instrucció el van posar a treballar, amb tot el temps que tenia lliure, va començar a fer altres coses més elaborades pels companys. Els feia, els envernissava i posava el nom i les inicials que convinguessin. Va ser un aprenentatge que li va ser molt i molt útil.

També es va plantejar fer treballs més elaborats per la seva promesa, aquesta vegada amb un còdol, fabricant-se a més per aquesta tasca, les seves pròpies eines. I així va començar fent una creu. Va veure que era un ofici, una afició agraïda, que li anava sortint prou bé. I de la pedra va sorgir una cara, una altra, etc.

Tot acabant el servei militar obligatori, l'any 1977, es va trobar davant dues alternatives que s'excloïen mútuament: estudiar Belles Arts o casar-se. Va optar pel segon. Però només 2 anys després va poder anar per les tardes a l'Escola d'Arts Aplicades del carrer Ciutat de Balaguer. Allí de 4 a 8 amb l'ajut del professor Carulla va anar aprenent noves tècniques i va anar treballant materials com marbre negre, els motllos d'escaiola, etc. Darrerament "està" amb el marbre negre belga, un material molt agraït, i que compra a la botiga Barbany de Sagrada Família.

La seva obra s'executa en funció de dos condicionants principals del que l'hi evoca la pedra i també d'allò que li demanaven els seus fills. El seu fill (ja amb més de 30 anys aconplastats), quan era petit, li tornaven boig els

cavalls; en va fer prop d'una dotzena. En el darrer temps, m'explica, li ve de gust fer esferes que fins i tot tenen un camí o un recorregut dins de la roca.

Aquest ofici d'escultor, que a ell li agrada dir que se li nota quan prepara l'espectacular plat de fruita pelada, dempeus, amb el ganivet a l'aire, li serveix com a contrast total, com a relaxació després d'estar una jornada vestit, impol·lut ament, de maitre. Descriu la seva vida com a molt plena. En 24 hores viu intensament dues vessants, com dues representacions seguides on conviuen en perfecte harmonia el seu matrimoni, un fill de prop de 35 anys, la filla amb 23, l'escultura, el seu hort i el dia a dia a **La Dama**, on te l'oportunitat de conèixer a gent meravellosa.

### 9.3 - Paco Mandri

Paco Mandri és teòricament, com ja hem esmentat, el segon màître de **La Dama**. Diem teòricament donat que en més d'una crítica gastronòmica es diu que és un experimentat sommelier. Quan li esmentes aquest fet ell somriu. Sap que passa això. I sense donar-hi importància explica que ell està a **La Dama** per fer la feina que calgui. Escoltant-l'ho, observant-lo, t'adones aviat que és una persona que compleix amb escreix les 3 normes bàsiques amb les que hem descrit un bon professional de sala, en l'alta restauració: ofici, compromís i vocació.

Per a començar a perfilar el paper de Paco a **La Dama** res millor que escoltar allò que diuen d'ell. Ja se sap que tot ésser humà esdevé el sumatori del que ell creu que és, el que realment és i finalment com el veuen els altres i en conseqüència interactuen amb ell. Teo Garcia diu que, a la sala, el considera com a un igual i en alguns aspectes el veu, fins i tot, millor donat el seu caràcter tranquil i molt pacient.

En la conversa mantinguda amb en Teo un s'adona aviat que en tot moment ell diu el que pensa. I que no és d'aquells que afalaga per a quedar bé. I donat la característica especial de **La Dama** com un restaurant obert tots els dies de l'any poques vegades en un servei de migdia o nit normal (llevat de la presència de grups més o menys importants en nombre) es dona el luxe de compartir sala amb Teo i amb Paco l'hora. D'aquesta manera entens el somriure d'en Paco i la seva resposta quan se li ha preguntat la seva feina exacta a **La Dama**: és màître, perfecte, quan convé, sommelier si se li ha demanat ser-ho, porter i representat de la propietat si ha sonat el timbre i veu que ningú acudeix immediatament a rebre amb el ceremonial i atenció que mereix tot client de **La Dama**, o responsable de guarda-robes, de recollir la roba d'abric del nouvingut per dur-la al guarda-roba si és hivern, etc. Oficialment és el segon màître però realment és capaç de multiplicar-se en la sala amb una precisió i uns resultats sorprenents. Quan se'l coneix una mica, a un no li estranyaria saber que també és capaç de surtir-se'n a la cuina, si fos menester el seu ajut puntual.

Perquè Paco assumeix, parteix de la base, que la seva feina consisteix en que cada servei a **La Dama** surti el millor possible. I la única manera de fer-ho és estar molt concentrat en el que es porta entre mans i alhora, mantenir una mirada perifèrica i mil·limètrica de tota la sala, a la indicació gairebé imperceptible d'un altre company que necessita el seu suport. És conscient de la dificultat de la feina, que inclou a més adelantar-se a les necessitats dels seus clients, recordar quins són els seus gustos i preferències i fer que cada dia, dos cops al dia i 365 dies a l'any, tot surti el millor possible i els esmentats clients surtin satisfets, convençuts de tornar una i un altra vegada.

A aquest cronista el va impressionar un comentari que Paco Mandri va fer sobre aquest fet. Que és molt fàcil dir, explicar, quina ha de ser la seva feina, en deixar-hi la pell servei a servei, per aconseguir l'atenció adient, l'atmosfera necessària perquè el client se senti acompanyat amb el màxim refinament. Diu que és molt fàcil dir-ho però que no és tan fàcil aconseguir-ho amb el nivell d'exigència que un mateix s'ha fixat.

Ell és natural del Maresme, de Mataró, i els seus pares duïen, entre d'altres coses, el bar del camp de futbol del Vilassar de Mar en els caps de setmana. Ho van fer durant uns 16 anys. Ho recorda com un bar amb limitacions

d'espai i d'instal·lacions, en consonància amb l'època, amb una nevera que era feta d'uns departaments amb totxanes on es posava el trossos partits de les barres de gel.

I així va ser la seva infantesa. Entre setmana anar a l'escola, a Mataró, i els caps de setmana ajudar als seus pares tan aviat com va poder agafar amb prou força una ampolla. Posteriorment el seu pare va marxar a portar el bar de l'antic sindicat vertical de Mataró. Ell, ja més gran, es va posar a ajudar-lo pels matins continuant els estudis de comerç per les nits. I quan el seu pare es va posar en un altre negoci ell va passar a portar el bar del sindicat amb la mare. Més endavant va veure que seria convenient continuar els estudis en aquest camp i va anar a la única Escola d'Hostaleria que hi havia a Catalunya que era la gironina de Sant Narcís on coincidí amb Ignasi Martí.

És un professional d'escola, savi d'esma en el tracte amb les persones, i molt sensible a captar en pocs segons què espera cada client d'ell. El veritable secret dels temples gastronòmics d'alta restauració és l'atenció personalitzada i individualitzada a cada client. I a **La Dama** el refinament arquitectònic de Sayrach, el culinari de Bullich es completa per una direcció vigilant per part de Frank Benavent i una sala supervisada, de forma alternant, per Teo Garcia i Paco Mandri.

Així un dels plaers de **La Dama**, és estar atent, mentre es gaudeix, als refinaments esmentats, a les persones que t'acompanyen a la sala. Tot gastrònom, o aficionat a la gastronomia, sap que els restaurants com **La Dama**, tot i que hi vagis sol, la seva gent, la seva professionalitat, et fa oblidar aviat aquesta circumstància. Perquè hi ha moltes coses per veure i per observar. També a aquells que estan compartint amb tu aquell espai de lleure i cultura. I no per a captar, tafanerament, les seves converses, que són seves i de ningú més, si no per admirar-se de l'extraordinària versatilitat de l'atenció que se'ls dispensa. Ja ens ho ha avançat Paco en la conversa. No hi ha prou en la discreció, en l'educació, en la correcció del servei en una taula on, encara que des de fora no s'aprecii, ell sap que tot té el seu lloc i el seu perquè. No n'hi ha prou perquè l'objectiu és donar-ho tot en cada servei i acabar aconseguint que el client, el destinatari principal, se n'adoni.

I per a mostra d'això que diem dos exemples observats en diferents visites amb molt anys de diferència. La primera, ja fa temps, en un migdia de les acaballes del mes de Febrer recordo la primera ocasió que Paco Mandri em va cridar l'atenció. Aquell dia, en una de les sales es movia de forma desimbolta atenent amb conversa discreta i amable, provocant fins i tot algun somriure de franca simpatia, mitjançant la seva agilitat en seguir els comentaris dels diferents comensals. Tot d'una em vaig adonar que el seu posat es modificava de forma clara a l'acostar-se a una determinada taula. Era una taula de 2, protegida en un racó, en la qual una parella (ella més jove), semblaven viure el que els grecs anomenaven, un àgape. Paco hi arribava allí més pausadament i semblava comptar i mesurar les paraules que els hi deia. Això em va encuriosir i em vaig aturar a observar-los. Jo fruïa d'un d'aquells àpats que eufemísticament es coneixen com dinar de treball. Per sort érem 3, podia posar cara d'escoltar als meus companys de taula i seguir fruit en l'observació. Semblava que aquella parella d'enamorats dugués el migdia del diumenge als ulls. Ella bruna, irradiava llum, i si no fos poc convencional, per l'hora del dia, diries que venia de fer l'amor i que encara el duia a la pell, per com movia les

mans i els llargs cabells, per com somreia tot ella, mentre anava degustant, feliç, tots els plats. Ell, amb un posat com de responsabilitat, de senyor, l'observava i li parlava. I tant amb la veu com amb l'esguard semblava que desitgés acaronar-la amb la tendresa amb la que s'acaronava a un segon infant. Desprenien tanta placidesa!. Es respirava en l'ambient que aquella parella vivia en un "tempo" propi, com breçolats en l'estimació, difícil de definir, que els semblava unir. I Paco ho havia captat en uns segons. Per això arribava sempre solemne i silencios, acompanyat amb un respectuós somrís. I al llarg del llarg servei, el vaig veure mesurar les paraules, els silencis i la conversa en funció d'allò que l'entranyable parella el feia participar.

En un altre dinar més recent, per Setembre del 2010, amb la família i un amic serbi, Paco Mandri, novament, va exhibir la seva preparació professional. Amb un perfecte anglès va saber mantenir, en les dues agradables hores del dinar, la divertida i irònica dialèctica que el meu company va encetar. Els somriures, les rialles, la sensació de plaent felicitat que s'estengué per aquella taula acabaren en un dels millors dinars d'amistat, d'homenatge a l'amic a qui volia afalagar, de la meua vida.

#### 9.4 - Josep Solsona

Josep Solsona és d'aquelles persones, escasses en el món en el que vivim, a la qual no costa, gairebé només veure'l, fer-se'n una idea del seu tarannà. La seva senzillesa, honestedat, la capacitat de treball es fan avinents, de forma transparent, entre d'altres petits detalls, com en l'hora del matí que em proposa per fer l'entrevista.

Bullich ha tingut molt d'interès que parlés amb en Josep i que recollís el seu testimoni com a complement i part important de la cuina de **La Dama**. També com a persona essencial dels fogons, és el cap de cuina, i ma dreta del Chef Bullich i el que el substitueix els pocs dies que Bullich decideix fer vacances. I en aquest cas, de la mateixa manera que passa amb la sala, sempre ben aconduïda, se'l veu prou capacitat per a fer-se càrrec de la direcció de la cuina quan convingui.

Josep Solsona és aquella peça indispensable, d'extraordinària solidesa, en un engranatge humà que sempre està en el seu lloc, fa la seva feina i tothom se sent més tranquil i alleugerit perquè sap que ell està allí.

I com hem dit no és cap casualitat que ell, uns minuts abans de tres quarts de nou del matí, obri el restaurant. Des de fora el carrer se'l veu obrir les persianes, i poc a poc vas veient arribar una altra part del personal, i posteriorment anirà rebent els proveïdors. Per exemple a les nou i poc, sento que ja és allí el del peix...

Seiem a parlar a la sala de més al fons de **La Dama**, enfront de la cuina. A prop del seu territori. Començo demanant-li si em pot explicar com va anar la seva vocació per la cuina. Somriu i m'explica, amb tota sinceritat, que de vocació cap ni una. Que de ben jove va plegar d'estudiar, no va trobar ningú que els motivés a l'escola, i aleshores es va plantejar la necessitat de començar a buscar feina. Així que d'una forma una mica circumstancial va començar a treballar en un restaurant. I allò sí que li va agradar!. El primer restaurant, a Lleida, es deia l'Hostal del Sol i ja no existeix. Més endavant li van oferir d'entrar a la cuina de l'Hotel Ritz i ja va ser llavors quan, de forma definitiva, es va anar engrescant en l'ofici. Va tenir l'oportunitat de treballar durant uns anys amb en Bocanegra pare (una autèntica llegenda dels fogons a Catalunya) i després una mica amb el fill.

La seva arribada a **La Dama** és a través de Bullich que el coneix, l'observa treballar i li proposa de col·laborar amb ell, com a professor, en una escola de cuina anomenada Noutec a l'Avinguda Diagonal. Allí hi estarà uns anys i quan s'acabà aquesta etapa va agafar un local amb un soci al carrer Aribau. No té gaire bon record d'aquella experiència llevat dels grans farts de treballar que s'hi va fer. Una mica desenganyat, després de valorar dues o tres ofertes més que tenia, opta per acceptar la de'n Bullich, segurament empès per la coneixença mútua prèvia.

Portarà a **La Dama** prop de 20 anys. Diu que no ho recorda exactament, tot i que li sembla recordar que la seva entrada va coincidir amb la major implicació de Franck Benavent, complementant la presència del soci majoritari i pare, Francisco Benavent, en la direcció del restaurant.

És inevitable preguntar-li com es gestiona la cuina d'un restaurant d'alta restauració que té la particularitat que no tanca mai. La resposta és molt planera: que és molt, molt complicat. Però afegeix que no és possible

plantejar-ho de cap més manera. Perquè és un dels pilars de *La Dama*. Perquè, per exemple hi ha clients que acudeixen allí cada diumenge de cada setmana, de tots els mesos de l'any. I que no és només un. Una mica el que explicava Carme Casas en relació als sopar de diumenge a la nit al Finisterre, on s'aplegava una limitada representació de la burgesia cultivada de Barcelona amb determinada classe i solvència. I Josep m'explica que passa una cosa semblant en relació al dilluns. Que hi ha molta gent que compta amb ells i tenen clar que no els volen decebre.

Li pregunto pel nombre de personal que són actualment a la cuina tota la brigada, incloent el rentaplats i respon que unes 8-10 persones aproximadament. S'organitzen d'una forma clàssica amb les partides corresponent de la pastisseria, la cambra freda, etc. M'esmenta la figura del salser, ja desapareguda de la majoria dels restaurants, fins i tot d'alta cuina, i ell em diu que la continua considerant com essencial. Me la descriu com la base de la cuina i que també fa els segons plats. Afegeix que antigament, en les cuines de partides nombroses, hi havia una persona ocupada només de la carn i una altra només dels peixos, i que ara el salser, a més de totes les salses, ha incorporat aquestes partides també. Està, jeràrquicament parlant, després del xef i per tant és el seu home de confiança. És el que fa "marxar" tota la cuina.

Considera que amb l'actual organització s'ha avançat en el temps. Perquè mantenint les partides necessàries i bàsiques l'estructura s'ha anat simplificant donat que antigament cada cap de partida tenia el seu ajudant i a més d'ocasionar un alt cost no es pot dir que fos gaire funcional.

Retornem a la dificultat de saber com gestionen el necessari lleure dels empleats amb l'obertura continua del restaurant. M'explica que normalment la majoria de la gent de la cuina reparteix les vacances al llarg d'un període que pot arribar fins als 6-7 mesos. Aquest esforç comptabilitzador facilita molt les coses. Tant pot ser bo, el maig, el març, part de l'agost, etc. Tot i que el que es fa més sovint es repartir en períodes de 15 i 15 dies. Afegeix que mantenir sempre obert ja agreuja el problema principal de l'Hostaleria que són els seus horaris. Que normalment se sap quan s'entra però mai és del tot segur del quan se surt. I a més al ser un restaurant pensat pel client els horaris són encara bastant més laxes. Que per principis mai no es negaran a fer un menú degustació per a un client que arribi passades les 23h. I això significarà, tot seguit, una hora i escaig en tancar més enllà de l'horari habitual de cuina.

Passem a parlar del tema culinari. A *La Dama* es fa un estil de cuina clàssica instaurada per Bullich que, respectant escrupolosament alguns plats clàssics, té una determinada personalitat que li dona intemporalitat. Solsona assenyala que els clients habituals tenen molt clar que a més d'una determinada manera d'entendre la cuina *La Dama* ofereix producte curosament seleccionat. En la qüestió del peix, del llobarro i del turbot, per exemple, és on s'evidencia més el compromís del restaurant. Matèria primera de denominació d'origen (perquè ens hi entenguem) i en quantitat considerable, bé, perquè el client no es quedi mai amb gana. Descriu els seus clients, com persones molt fidels a *La Dama*, que la fan com casa seva, com una mena de club particular que forma una part molt important en el seu lleure gastronòmic. Hi ha algunes nissagues familiars que es van succeint (a cops amb l'avi ja desaparegut) tot i que la generació dels més joves són més difícils

d'incorporar. A més a més d'aquest perfil esmentat hi ha sobretot el professional lliberal que passa moltes hores dedicat a la feina i que a vegades a més de premiar-se amb un còctel també ho fa acudint a **La Dama**. Home també molt sincer es sorprèn, no pot entendre, aquell nou client que acudeix per primera vegada al restaurant i mostra el seu descontent, i discuteix, el preu, per exemple, d'un turbot salvatge. I que després, sovint, coincideix amb el mateix que demana i paga, gairebé tan car com un turbot, un gintònic, esnob, on realment tot i una acceptada qualitat en la ginebra i en la tònica, si ho compares amb el producte i sabor del mar salvatge, no s'ho valen.

El demanen per alguna cosa de la comprovació dels subministraments, per la qual cosa aturem aquí la conversa. Ha estat breu, però reflexa prou el seu lloc i la seva importància en el funcionament del restaurant.



## 9.5 - El (s) Client (s)

**La Dama** com a restaurant d'alta cuina, també per la bellesa de l'arquitectura modernista de l'edifici que l'acull, ha estat un aparador on s'han mostrat, moltes de les persones i els personatges més destacats de l'esport, la cultura, les arts, les lletres, la música, el pensament, i la política a nivell nacional i internacional. En els llibres de signatures veiem relacionats molts noms i, en aquest sentit, ha estat interessant veure l'habilitat amb que han sabut ajuntar en la mateixa plana la signatura de personatges íntimament relacionats: el comte de Barcelona (4-7-89) i el seu fill (21-V-99) que visitaren el restaurant amb 10 anys de diferència. I continuant amb la reialesa trobem a la princesa Ana d'Anglaterra (16-11-90) i el seu germà el príncep Eduard (13-9-92).

Recollim també en una mateixa plana, en una visita col·lectiva, aquell primer "dream team", acompanyat pel carismàtic Josep Maria Puyal. I comparteixen full i història (principalment el primer), dos porters del Barça que visitaren separatament **La Dama**, amb 6 mesos de diferència: Javier Urruti i Andoni Zubizarreta. El primer signava "incloent-se" dins d'una porteria. Quina metàfora més adient!. I en la mateixa, però diferent, proximitat la constància de la visita separada, unida per un mateix full, de Josep Maria Samaranch (19-1-90) i Carles Ferrer Salat (23-8-92).

En el cas concret d'un conegut polític és interessant destacar el gran contrast entre dues signatures seves. La primera moderada, senzilla, quan començava a ser president del seu partit, a un altra explosiva, megalomànica, quan el seu poder a nivell nacional era màxim. I per tancar el tema dels homes públics (en aquest cas en analogia conceptual amb la seva equivalència femenina), constatar la signatura grollera, llarga i absurda, amb retolador de color estrident, d'un antic portantveu del govern espanyol, a qui ni propis ni estranys troben a faltar.

I per no estendre'ns massa, escullo recollir finalment la tendresa que desperta el gat ranfai (neologisme manllevat) de l'enyora't Perich (29-X-91), un filòsof del quotidià que deien, equivocadament, que era humorista. O la seguretat, intel·ligència i bellesa del traç del dibuix de l'inimitable Forges.

Aquestes signatures són un petit esbós d'aquells que han visitat i que continuen visitant **La Dama**. Per la qual cosa ens ha semblat interessant recollir el testimoni oral d'un d'ells. Un home culte, refinat, intel·ligent i ja un autèntic gourmet abans que se sabés què o qui eren els gourmets.

*Aquesta plana en blanc és un homenatge a l'esmentat client i a la seva esposa, unes de les persones més educades, elegants i bondadoses que mai he conegut. A hores d'ara, ell m'ha demanat que respecti el seu anonimat i que prefereix que no transcrigui el seu testimoni recollit al llarg de diversos dinars compartits. M'enduc un tresor, així ho sento i així li he dit, però malgrat el gran interès, fins i tot històric del seu relat, em sento obligat, moralment, a respectar la seva voluntat.*

## 10. Anàlisi crítica de l'evolució de la cuina a La Dama

Des dels inicis de **La Dama** els dirigents polítics sorgits de la transició del 76 l'escolliren per esdeveniments oficials destacats. El 12 de Març del 87 el Molt Honorable senyor Miquel Coll i Alentorn, president del Parlament de Catalunya, ofería un dinar en honor de la delegació del Soviet Suprem de l'URSS. La carta impresa per aquesta ocasió, de la mida d'una quartilla transversal, duu a cada cantó el menú en els idiomes de les delegacions (català i rus) i presenta 3 plats i dues postres (maridats cadascun amb un vi de Raimat): la crema de garotes gratinades -el plat d'en Francesc Fortí esdevingut ja patrimoni culinari català-, una amanida de llagostins i bolets (una de les amanides tèbies que farien famosos a Bullich), el classicisme luxós del filet de bou amb salsa de foie d'oca i tòfones i finalment s'acabà amb el sorbet de taronja (Bullich és un dels primers en introduir-los ja a l'Agut d'Avignon) i pastisseria.

Uns 4 mesos després, el 2 de juliol, el mateix Coll i Alentorn rep a sopar a la delegació del parlament de Baden-Württemberg. El menú també en dos idiomes (català i alemany) i amb la mateixa estructura ens mostra de nou la sapiència culinària d'en Bullich. Primer una crema de peres, una amanida (tèbia) de maigret d'ànec amb tòfones per a continuar amb l'elegància també clàssica d'un Languado a la Cardenal. I aquí un sol vi (abans d'entrar el cava a les postres) precedirà el digestiu sorbet de toronja i la pastisseria.

Ja en l'any 1988, el dia 3 de Març, del 1988 la mesa del parlament català es troba a **La Dama** amb la del parlament basc. I els idiomes emprats son català i castellà (no el basc. Si, curiós!). Aquí Bullich conscient del paladar dels convidats ofereix producte de la mar per acabar amb la contundència del medalló de bou amb salsa de tòfones però sense foie. Comença amb la majestuositat saborosa de les garotes per a continuar amb uns popets saltats i passar tot seguit a un mar i muntanya com els d'espàrrecs de marge amb gambes de Palamós (no en tenen el País Basc, d'aquest marisc). Aquí el sorbet de taronja separarà els primers plats del segon i ja només la pastisseria acompanyarà al cava. I a finals d'aquell mateix any, el 21 de Desembre, el Consorci de Promoció Comercial de Catalunya (COPCA) ofereix un dinar a la multinacional japonesa Nimbo Plàstics Machinery. En aquest cas amb la traducció al japonès a la dreta, acompanyarà a un llarg i contundent menú degustació de cuina exclusivament catalana. Es començà per un aperitiu "**La Dama**", continuant per fideuà, arròs negre, cors de carxofes farcits de bolets i llagostins, les garotes i un suquet de rap amb cloïsses. El sorbet, molt pensadament, de llimona, per activar els sucus gàstrics precedirà els encertats peus de porc desossats farcits de bolets i el filet de bou amb salsa de tòfones. La crema catalana començarà inevitablement unes postres que tancaran l'assortiment de pastisseria, els licors i les "mignardises".

Una preciosa carta amb un gravat antic proporcionat per l'Organismo Oficial Italiano para el turismo (ENIT) en motiu de la Fira de Rodatur i en data 14 de març del 89 mostra el menú (escrit exclusivament en castellà) amb un consomé de bou amb petits raviolis de foie d'ànec, unes carxofes farcides de bolets i llagostins, una suprema de lluç amb cloïsses i acaba amb un bombó de pera a la crema de Whisky

I una darrera carta oficial, en un dinar presidit pel nou president del Parlament, Molt Honorable Joaquim Xicoy i Bassegoda, en honor de la Delegació Parlamentària de la Dieta de Polònia, en data 28 de juny del 1991, ens mostra un menú que comença amb les garotes, un Peix, el Nero a la graella amb verdures i a continuació un filet de bou i foie amb salsa d'Oporto.

Tot seguit retrocedirem una mica en el temps per anant recollint algunes de les cartes del restaurant.

### **Cartes del 1987**

D'aquesta carta disposem d'una fotocopia parcial, d'entre 1987-88. Hi recollim els preus en les antigues pessetes, que ens serviran per anar situant en el temps les cartes on no hi podem posar una data clara i també per fer els càlculs d'equivalència en euros del 2011. Comença pels tres grans clàssics: caviar, foie i salmó, però en aquests darrer presentat en una forma treballada i novedosa per l'època.

CAVIAR BELUGA 30 grs., (4650 pessetes) 66.73 €

TERRINA DE FOIE D'ÒCA AMB GELATINA DE VI DE PORTO, (1800) 25.80 €

ROTLLETS DE SALMÓ FUMAT FARCITS AMB TARTARE DE SALMÓ, (1750) 25.11 €

Tot seguit, en una carta molt "Bullich" amb les seves amanides tèbies, d'absoluta vigència en la cuina actual i adaptades, amb major o menor fortuna, en molts restaurants.

PERNIL D'ÀNEC AMB NOUS I CRUDITÉS, (1450) 20.81 €

AMANIDA DE MARISCS "LA DAMA", (1950) 27.98 €

AMANIDA TÈBIA D'ESCAMERLANS AMB VINAGRE DE TARONJA, (1890) 27.12 €

AMANIDA TÈBIA DE PERDIU AMB VINAGRE BALSÀMIC DE MÒDNA, (1450)

AMANIDA DE CARXOFES AMB FOIE D'ÒCA,

Tot seguit, continuant amb el classicisme dels apartats de la carta per família de plats, trobem el de "Pastes i sopes", amb alguna concessió als ous i algunes verdures.

CONSOMÉ DE BOU AMB PETITS RAVIOLIS DE FOIE D'ÒCA, (790) 11.33€

CREMA DE LLAMÀNTOL AMB ARMAGNAC, (950) 13.63 €

OUS POCHÉ AMB ESPINACS GRATINATS, (1150) 16.50 €

RAVIOLIS DE LLAGOSTA AMB VERDURETES, (1790) 25.69 €

GRATIMAT D'ESPINACS I LLAGOSTA, (1690) 24.25 €

CORS DE CARXOFES FARCITS AMB BOLETS I GAMBES, (1290) 18.51 €

PATATA AL CALIU FARCIDA AMB LLAGOSTINS, (1890) 27.12 €  
TERRINA CALENTA DE BOLETS PERFUMADA AMB TÒFONES, (950)  
FIDEUA, (850) 12.19 €  
ARRÒS AMB CLOÏSES, (1350) 19.37 €

La carta acaba amb el peix i marisc, on conviuen de forma eclèctica coccions de “tota la vida”, el treball sempre difícil amb la pasta de full, els animals marins i innovacions com les ostres amb verduretes i el llenguado amb salsa d’espàrrecs de marge.

OSTRES AMB VERDURETES I AL CAVA, (1690) 24.25 €  
PETITES COLS FARCIDES AMB LLAGOSTINS, (1550) 22.24 €  
PETXINES DE PELEGRÍ L’ESTIL COMPOSTELANA, (650) (PEÇA) 9.90 €  
FULL DE LLAMÀNTOL AMB BOLETS, (2550) 36.59 €  
SUPREMA DE LLUÇ AMB SALS DE MARISC, (1950)  
SUQUET DE RAP AMB CLOÏSES, (2150) 30.85 €  
TURBOT AL VAPOR AROMATITZAT, (2100) 30.13  
LLENGUADO AMB SALS D’ESPÀRRECS DE MARGE, (1950)  
SALMÓ FRESC AMB PASTA DE FULL, (1790 )

Bullich continua amb alguns plats seus del Via Veneto però segueix creant per a diferenciar-se en la majoria dels plats. Llevat d’alguns de clàssics com l’adaptació de l’ensalada Gourmande del grant Point.

### **Carta del 1988**

Està datada a l’estiu del 88 i s’hi observa un lleuger canvi en la distribució dels grups o famílies dels plats. Comença amb entrants freds ,primers plats lleugers i equilibrats, amb el protagonisme de les verdures. És el cuiner psicoestètic que vol evitar l’excés a la taula. Respecte a l’anterior carta trobem les següents novetats

MELON AL OPORTO CON FRESITAS, (1200) 16.42 €  
ESCALIVADA CON ANCHOAS DE LA ESCALA, (950 ) 13 €  
BRANDADA FRÍA DE RAPE CON SALS VERDE, (1495) 20.46 €  
ENSALADA DE CANGREJOS DE RIO Y ESPÁRRAGOS TRIGUEROS, (1450)  
ENSALADA TIBIA DE SALMÓN AL VINAGRE DE CAVA, (1425) 19.50 €.  
ENSALADA DE JUDIAS VERDES CON FOIE DE OCA, (1550) 21.22 €  
ENSALADA VEGETAL DE VERANO (890) 12.18 €  
CARPACCIO DE BUEY CON VIRUTAS DE PARMESANO, (1990) 27.24 €

CREMA FRIA DE PERAS CON VIRUTAS DE JABUGO, (950)  
SOPA FRÍA DE SALMÓN AL PERFUME DE ENELDO, (995 ) 13.62 €  
CONSOMÉ GELE, (725) 9.92 €

HUEVOS REVUELTOS AL VAPOR CON SETAS, (890) 12.18 €  
PEQUEÑOS CALABACINES EN FLOR RELLENOS CON SALSA DE FOIE, (1425) 19.50 €  
ARROZ PARELLADA DE SETAS Y FOIE CON SALSA DE TRUFAS, (1790) 24.50 €

PEQUEÑA BLANQUETA DE LANGOSTINOS AL CAVA, (2275) 31.14 €  
ESCALOPE DE SALMÓN CON VINAGRETA A LOS AROMAS, (1790)  
FILETES DE LENGUADO CON SALSA DE SETAS, (2100) 28.75 €  
TURBOT AL CAVIAR DE BERENJENAS, (2475) 33.88 €  
MEDALLONES DE RAPE CON SALSA DE PIMIENTOS ROJOS, (2100)

Tot seguit plats de carn, el menú degustació i la referència al carro de postres. En el primer apartat un plat que ja ha fet famós en el Via Veneto, i que continuarà reivindicant , els peus de porc amb pasta de full i plats clàssics, intemporalment meravellosos, com les costelletes amb patates soufflé, el Chateaubriand, etc.

CHULETITAS DE CABRITO A LA PARRILLA CON PATATAS SOUFLEES, (1590) 21.76 €  
COSTILLAR DE CORDERO ASADO (DOS PERSONAS), (1750 p.p). 23.95 €  
SOLOMILLO DE BUEY CON ESCALONIAS, (2300) 31.48 €  
MANITAS DE CERDO DESHUESADAS AL HOJALDRE JUGO DE ESTRAGÓN, (1475) 20.19 €  
CONFIT DE MUSLO DE PATO CON FRESONES Y PIMIENTA VERDE, (1500) 20.53 €  
MAIGRET DE PATO ASADO CON HIGOS FRESCOS, (1.550) 21.22 €  
CHATEAUBRIAND CON VERDURAS (DOS PERSONAS), (1990 p.p). 27.24 €  
SOLOMILLO DE BUEY A LA BROCHE TRUFADO (DOS PERSONAS), (2.150 p.p.) 29.43 €  
RIÑONES DE CABRITO PARRILLA AL CEBOLLINO, (1.250) 17.11 €

En el menú degustació les flors de carbassó farcides. Aquesta recepta l'acompanya des de l'Agut d'Avignon, rere una conversa amb Cabau sobre un plat de la "nouvelle cuisine" i que Bullich associa al plat lleidatà, amb un mateix origen, anomenat "badoc".

A l'anterior carta no hi consta el menú degustació, que de ben segur que devia existir ja que s'incorporaren als restaurants d'alta cuina a Catalunya entre 1981 i 1983. És un menú de 4 plats i les postres amb un sorbet que separa entrants i peix, de la carn i que acaba amb la rebosteria.

### MENÚ DEGUSTACIÓN

BRANDADA FRIA DE RAPE CON SALSA VERDE

PEQUEÑOS CALABACINES EN FLOR RELLENOS CON SALSA DE FOIE

ESCALOPE DE SALMÓN CON VINAGRETA A LOS AROMAS

SORBETE DEGUSTACIÓN

MAIGRET DE PATO ASADO CON HIGOS FRESCOS

CARRO DE PASTELERIA

Pts. (4500) 61.60 €

NUESTRO CARRO DE PASTELERIA

### **Carta del 1989**

Disposen d'una carta del sopar de gala de Cap d'any 1989-90. A la portada el logotip del restaurant, envoltat de flors i emmarcada sota el nom, en lletres negres i majúscules, de "LA DAMA" i a sota el mot restaurant amb lletres també majúscules però en blanc.

A la dreta de la carta les begudes. Primer els whiskys: Chivas Regal 12 anys, Johnnie Walker, White Horse, De Wars White Label, Four Roses, Old Buschmils, Jack Daniels.

Tot seguit el Champagne Henri Abelé de Reims i els cognacs: Armagnac Marquis de Montesquieu, Remy Martin V.S.O.P., Courvoisier V.S.O.P., Miguel I de Torres, Gran Capitán de Bobadilla, Cardenal Mendoza, Marqués de Domecq.

Acaba amb diferents aiguardents i d'altres begudes: Rúa Vieja, Poire Williams Jacobert, Calvados Père Magloire, Marc de Champagne Goyard, Cointreau, Baileys y el Gran Torres Licor.

El menú gastronòmic (amb aquest nom) incloïa aquella nit tres opcions a escollir de 4 grups de plats. Primers els entrats freds i de celebració per excel·lència:

OSTRAS VIVAS DE ARCACHÓN

Ó

TERRINA DE FOIE DE PATO MARINADO AL SAUTERNES

Ó

CAVIAR FRESCO MALOSSOL

Tot seguit una sopa o crema calenta:

CREMA DE SETAS AL CALVADOS

Ó

EXTRACTO DE TRUFAS CON RAVIOLIS AL HÍGADO DE PATO

Ó

CONSOMÉ DE PERDÍZ AL JEREZ Y PEQUEÑAS VERDURAS

Segueixen les propostes de marisc o de peix selecte:

LANGOSTA DEL MEDITERRÁNEO ESTILO “LA DAMA”

Ó

SUPREMA DE LUBINA RELLENA DE VIEIRAS EN HOJALDRE

Ó

CAZUELITA DE LANGOSTINOS AL CHAMPAGNE

I les carns:

SOLOMILLO DE BUEY MECHADO Y ASADO CON SALSA DE TRUFAS

Ó

FAISÁN ASADO CON FOIE GRAS Y TRUFAS

Ó

LOMO DE CIERVO CON SALSA DE PIMIENTA Y FRAMBUESAS

Per a començar a finalitzar amb dues postres:

GRAN POSTRE ESPECIAL “LA DAMA”

SURTIDO DE REPOSTERÍA DE LA CASA

I acabant amb ;

UVAS DE LA SUERTE Y OBSEQUIOS

CAFÉ

SURTIDO DE LICORES NACIONALES Y DE IMPORTACIÓN

BAILE COTILLÓN

AMENIZADO POR EL PIANISTA GILDO CLÉ

Aquesta estructura del menú de Cap d'Any es pot dir que continua avui impertorbable en els restaurants d'alta restauració.



## Cartes del 1990

Tot seguit una carta de primavera del 1990. Una carta de continuïtat amb plats com la patata i els cors de carxofes farcits de llagostins, als que afegeix en aquest cas bolets. Se segueixen les estacions, es frueix incorporant els seus fruits. Bullich serà també pioner en l'avui de moda cuina de proximitat.

CONSOMÉ DE BOU AMB PETITS RAVIOLIS DE FOIE D'OCA, (980) 11.77 €

CREMA D'ESPÀRRECS FREDA, (950) 11,41 €

PATATA AL CALIU FARCIDA DE BOLETS I LLAGOSTINS, (1.995) 14.35 €.

RAVIOLIS FARCITS DE BOLETS I FOIE AMB SALSA DE TÒFONES, (1890) 22.70 €

OUS POCHÉ AMB ESPÀRRECS, (1.250) 15,01 €

CORS DE CARXOFES FARCITS DE BOLETS I LLAGOSTINS, (1.485) 17.84 €

ARRÒS PARELLADA DE PEIX I MARISC, (1980) 23. 78 €

ESTOFAT DE LLAGOSTINS AMB VERDURETES, (2950) 35.44 €

TURBOT GRAELLA AL PERFUM D'HERBES AROMÀTIQUES, (2.690) 32.31 €

MEDALLONS DE RAP AMB ESCAMARLANS I SAFRÀ, (2.690)

SUPREMA DE LLUÇ AMB CLOÏSES, (2.690)

ROTLLES DE LENGUADO AMB SALMÓ I ESPINACS AL CAVA, (2.400) 28. 83 €

SALMÓ FRESC ALS PEBROTS VERDS, (2.050) 24,62 €

FILET DE BOU AMB FOIE D'OCA, (2.550) 30.63 €

CONFIT DE CUIXA D'ÀNEC AMB MADUIXOTS I PEBRE VERD, (1.675) 20.12 €

MAIGRET D'ÀNEC ROSTIT AMB VI DE PORTO, (1.775) 14.11 €

FOIE D'OCA AMB POMES CAMELITZADES, (2.750) 30.03 €

## MENÚ DESGUTACIÓ

AMANIDA GOURMANDE

CORS DE CARXOFES FARCITS DE BOLETS I LLAGOSTINS

SUPREMA DE LLUÇ AMB CLOÏSES

SORBET DEGUSTACIÓ

MEDALLÓ DE FILET DE BOU AMB FOIE D'OCA

## CARRO DE PASTISERIA

Pts. (4.995) 60 E

EL NOSTRE CARRO DE PASTISSERIA, (850) 10.21 €

Tot seguit disposem d'una carta d'estiu. Pels preus la situem a l'any 90. Hi consta els plats del dia i amb l'apartat de menú degustació n'hi ha un anomenat "la cocina del sol". En els plats del dia hi ha l'eclectisme més perfecte: plats d'alta cuina, amanides tèbies i mars i muntanyes on el punt terrestre l'aporten els bolets.

Crema de patata al caviar Iraní, (1600) 19.22 €

Gazpacho andaluz estilo "La Dama", (1200) 14.41 €

Perlas de melón con vino de Oporto y fresitas, (1650) 19.82 €

Ensalada de setas y langostinos al perfume de tomillo, (2975) 35.74 €

Revoltillo de ajos tiernos con gambas y carreretas, (1900) 22.89 €

Hojaldre de centollo y langosta en su propia salsa, (2550) 30.63 €

Filetes de lenguado con rossinyols, (2895) 34.78 €

Colita de rape con setas moixernons, (2750) 33.04 €

Pequeños filetes de buey con salsa de trufas, (3100) 37.24 €

Steack tartare con patatas panadera, (2850) 34.24 €

HUEVOS POCHES CON NIDOS DE PASTA FRESCA, SALSA DE MARISCOS, (1875) 22.52 €

Aquí la novetat del turbot amb all i becon, plat que els clients de **La Dama** no permetran retirar mai de la carta.

RODABALLO ASADO CON AJO Y BACON, (3250) 39.04 €

SALMÓN PARRILLA AL PERFUME DE ESTRAGÓN, (2525) 30.33 €

GRATINADO DE LANGOSTA SOBRE LECHO DE ESPINACAS, (4100) 49.25 €

En l'apartat de carns s'aprofundeix en la combinació amb fruites. Si ja ho fa amb les maduixetes i les figues ara hi afegirà els préssecs, les cireres, les peres i el raïm. És un costum culinari català molt antic i característic.

CONFIT DE MUSLO DE PATO CON MELOCOTONES ,(2150) 25.83 €

FILETES DE PATO ASADO CON CEREZAS, (1980) 23.78 €

Tot seguit l'esmentada cuina del sol. La reivindicació psicoestètica del protagonisme de fruita i verdura en una dieta equilibrada.

CREMA FRIA DE PERAS Y VIRUTAS DE JAMÓN SERRANO, (1275) 15.31 €

SALPICÓN DE PESCADO Y MARISCO, (1925) 23.12 €

ENSALADA DE LANGOSTA Y QUESO, (4100)

CARLOTA DE BERENJENAS Y GAMBAS, (1650)

PEQUEÑOS CALABACINES RELLENOS DE MARISCO, (1595) 19.16 €

ROLLITOS DE LENGUADO Y SALMÓN CON UVAS, (2895) 34.78 €

LANGOSTINOS CON SALSA DE PIMIENTOS AMARILLOS, (3500) 42,05 €

BACALAO CON SANFAINA, (1925)

CARPACCIO DE BUEY Y FOIE GRAS DE PATO, (3100)

#### MENÚ DESGUTACIÓN

CREMA FRÍA DE PERAS Y VIRUTAS DE JAMÓN SERRANO

PEQUEÑOS CALABACINES RELLENOS DE MARISCO

SALMÓN PARRILLA AL PERFUME DE ESTRAGÓN

SORBETE DEGSUTACIÓN

FILETES DE PATO ASADO CON CEREZAS

SUTIDO DE PASTELERÍA

Pts (5.575) 66. 97 €.

SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS (950) 11.41 €

NUESTRO CARRO DE PASTELERÍA, (975) 11.71€

I a les postres, l'adaptació dolça d'una de les seves creacions més copiades, la sopa de cireres, aquí amb cava.

POSTRES POR ENCARGO (mínimo 20 min.)

SOPA FRÍA DE CEREZAS AL CAVA, (995) 11,95 €

MELOCOTONES CARMELIZADOS Y FLAMBEADOS, (1200) 14,41 €

TARTA LIGERA DE FRESONES, (995)

SOUFFLE FRIO DE FRAMBUESAS, (1100) 13.21 €

Tot seguit disposem d'una carta que situariem a finals de la tardor del 1990.

PERNIL D'ÀNEC AMB AMANIDA DE CRÈIXENS I PERES, (1.650) 19.82 €

AMANIDA DE MARISC I MONGETA VERDA « LA DAMA », (2.950)

SOPA DE PERDIU AMB FULL, (1.350) 15.62 €

CREMA DE CLOÏSES AMB PUNTES D'ESPÀRRECS VERDS, (1.100)

SOPA DE PEIX, (995)

OUS POCHÉS AMB NIUS DE PASTA FRESCA, SALSAS DE GAROTAS DE MAR, (1.550) 18,62 €

ESPINACS I CLOÏSES GRATINATS, (1.800) 21.62 €

FARCELLETS DE COL AMB SALSAS DE CARN, (1.525) 18,32 €

Aquí destacar la incorporació de les garotes, en aquest cas amb ous de guatlla, gratinades.

OSTRAS AL CAVA, (2.600) 31.23 €

GAROTES DE MAR AMB OUS DE GUATLLA GRATINATS, (1.950)

COCA DE PETXINES DE PELEGRÍ TOMÀQUET AL PERFUM D'ALFÀBREGA, (2.685) 32.25 €

LLAGOSTINS AMB MEL I MANTEGA DE CANYELLA, (3.600) 43.25 €

FULL DE CRANCA AMB LA SEVA SALSAS, (2.460) 29.55 €

GRATINAT DE LLAMÀNTOL AMB MONGETA VERDA, (3.200) 38.44€

RÈMOL AL FRON ROSTIT AMB ALL I LLARDONS , (3.150) 37.84 €

SUPREMA DE LLOBARRO AMB ROSSINYOLS, (2.995) 35.98 €

FILETS DE LLENGUADO AMB LLAMÀNTOL DUES SALSSES, (2.975) 35.74€

ROTLLES DE SALMÓ I LLAGOSTINS "GAUDIDIANS", (2.650) 31.83€

FOIE D'ÀNEC AMB POMA REINETA, (2.995) 35.98 €

FAISÀ TRUFAT I ROSTIT (mín 2 pers.), (2.685 p.p.) 32.25 €

PERDIU A LA COL

LLOM DE CERVOL AMB SALSAS DE GROSELLES, (2.475) 29.73 €

CIVET DE CÈRVOL A LA CATALANA, (2.400) 28.83 €

## MENÚ DEGUSTACIÓ

SOPA DE PERDIU

FARCELLETS DE COL AMB Salsa DE CARN

RAP COSTA BRAVA

SORBET DEGUSTACIÓ

CIVET DE CÈRVOL A LA CATALANA

ASSORTIT DE PASTISSERIA

Ptas. (5.700) 68.48 €

Aquí s'incorporen, abans de les postres, els formatges artesans i s'esmenta el carro de pastisseria.

SELECCIÓ DE FORMATGE ARTESANS, (850) 10.21€

EL NOSTRE CARRO DE PASTISSERIA, (975) 11.71€

POSTRES CALENTES (mínim 20 minuts)

PASTÍS TEBI DE POMA AMB CULIS DE PRÉSEC, (975)

GRATINAT DE FRUITA DEL TEMPS, (875) 10,51 €

SUFLÈ DE GERDS, (950) 11,41€

CREPES SUZETTE (mínim 2 pers.), (1.200 p.p.) 14,41 €

### **Cartes del 1991**

Disposem de la de tardor del 91, amb les següents novetats

CONSOMÉ DE CAÇA AMB PETITES MANDONGUILLES, (1.350) 15.31 €

PETXINES DE PELEGRÍ AMB CARBASSONS, (2.450) 27.78 €

CONFIT DE CUIXA D'ÀNEC AMB CASTANYES GLASEJADES, (1.895) 21,49 €

FILETS D'ÀNEC ROSTIT AMB TARONGES, (1.950) 22,11 €

Tot seguit un apartat sobre cuina de bolets, destacant la modificació que es fa, amb gírgoles, de l'amanida de favetes de Mercader.

SOPA DE BOLETS AMB CALVADOS, (1.150) 13.04 €

AMANIDA DE ROVELLONS, LLAGOSTINS I PARFUM DE FARIGOLA, (2.750) 31,19 €  
AMANIDA DE GÍRGOLES I FAVES AMB PERNIL SERRANO, (1.550) 15,78 €  
ROVELLONS AMB SALSITXES ALL I JULIVERT, (2.750)  
OUS REMENATS AMB FREDOLICS I ALLS TENDRES, (1.650) 18,71 €  
ARRÒS AMB CEPS, (1.950) 22,11 €  
DORADA DE LA COSTA AMB ROSSINYOLS, (2.950) 33,45 €  
SUQUET DE RAP AMB LLENEGUES, (2.895) 32,83 €  
LLENGUADO FARCIT DE BOLETS AL CAVA, (3.100) 35,16 €  
PERDIU ESTOFADA AMB ROVELLONS, (2.950)  
FULLS DE CEPS I FOIE SALSA DE TRUFES, (2.995) 33,96 €

#### MENÚ DEGUSTACIÓ

CONSUMÉ DE CAÇA AMB PETITES MANDONGUILLES  
FARCELLETS DE COL  
DORADA DE LA COSTA AMB ROSSINYOLS  
SORBET DEGUSTACIÓ  
LLOM DE CABRIT ROSTIT AL PERFUM DE ROMANÍ  
ASSORTIT DE PASTISSERIA

Pts. (6.350) 72 €

SELECCIÓ DE FORMATGES ARTESANS, (950) 10,77 €  
EL NOSTRE CARRO DE PASTISSERIA, (975) 11,06 €

POSTRES PER ENCÀRREC (MÍNIM 20 MINUTS)

SUFLE DE LLIMONA, (975)  
PASTÍS TEBI DE POMA AMB CULIS DE PRESEC, (995) 11,28 €  
PERA ACAMELADA AMB XOCOLATA CALETNTA I GELAT DE MEL, (975)  
CREPES SUZETTE (MÍNIM 2 PERS.), (1.250 P.P.) 14,17 €

## Cartes del 1992

Una carta que situaríem a l'hivern de la temporada 91-92. Com a novetats destacar:

CORS DE CARXOFES AL PARMESANO, (1695) 18,14 €  
ROSES DE SALMÓ FRESC AMB SALSÀ CURRY, (2.525) 27,03 €  
FOIE D'ÀNEC AMB TÀPERES.

Tot seguit l'apartat sobre la cuina del marisc i la caça:

CREMA DE PATATES I ESPINACS AMB LLAMÀNTOL, (2.650) 28,36 €  
AMANIDA TÈBIA DE PASTA FRESCA I GAMBES, (2.850) 30,50 €  
OSTRES GRATINADES DAMUNT LLIT DE BRÓCULI, (2.600) 27,83 €  
VIEIRES ESTIL COMPOSTELANA, (2.550) 27,29 €  
ARRÒS AMB CLOÏSES, (1.950) 20,87 €  
SALTEJAT DE POPETS I CARXOFES ALL I JULIVERT, (4.250) 45,49 €  
BLANQUETA DE CLOÏSES I PETITES FAVETES, (2.350) 25,15 €  
PETITES COLS FARCIDES DE LLAGOSTINS AMB CAVIAR, (2.725) 29,16,64 €

### MENÚ DEGUSTACIÓ

CREMA DE PATATES I ESPINACS AMB LLAMÀNTOL  
AMANIDA TÈBIA DE PASTA FRESCA I GAMBES  
VIEIRA ESTIL COMPOSTELANA  
PETITA COL FARCIDA DE LLAGOSTINS AMB CAVIAR  
SORBET DEGUSTACIÓ  
LLOM DE CÈRVOL AMB SALSÀ DE GROSELLES  
ASSORTIT DE PASTISSERIA

Pts. (6.600) 70.64 €

SELECCIÓ DE FORMATGES ARTESANS, (950) 10,17 €  
EL NOSTRE CARRO DE PASTISSERIA, (975) 10,43 €

POSTRES PER ENCÀRREC (MÍNIM 20 MINUTS)  
SUFLE AL GRAN MARNIER, (975) 10,43 €

PASTÍS TEBI DE POMA AMB CULIS DE PRESEC, (995) 10,65 €

CREPES FARCIDES AMB NATA I GERDS, (1.250) 13,38 €

GRATINAT D E PERES DE PUIGCERDÀ, (975)

La següent carta és de la tardor del 92. Hi ha en el mateix full entrants, carns, peixos, la selecció de formatges i l'assortiment de pastisseria. Ja no hi son les postres per encàrrec. Destaca de nou l'apartat, amb 16 plats, de « La cocina mágica de las setas ». I per primer cop dos menús degustació de diferent extensió. Estructura que ja es mantindrà a la carta fins a l'actualitat. Començarem amb els plats de bolets.

### **LA COCINA MÁGICA DE LAS SETAS**

CREMA DE SETAS CON VIRUTAS DE JAMÓN, (1.350)

ENSALADA DE ROVELLONS Y LANGOSTINOS AL PERFUME DE TOMILLO, (2.750)

ENSALADA DE CAMAGROC Y ANGULAS A LA VINAGRETA DE AJO DULCE, (3.850)

ROVELLONS CON SALCHICHAS Y PEREJIL, (2.750)

ROLLITO DE SALMÓN AHUMADO CON REVOLTILLO DE CAMAGROC, (1.975)

HOJALDRE DE LANGOSTINOS CON ROSSINYOLS, (3.250)

SUPREMA DE LUBINA CON ESCAMAS DE CEPES, (3.150)

MIL-HOJAS DE CEPES Y FOIE CON SALSA DE TRUFAS, (3.100)

CIVET DE CIERVO CON LLENEGUES Y CEBOLLITAS DORTADAS, (2.595)

### **MENÚ DEGUSTACIÓN 1**

CREMA DE SETAS CON VIRUTAS DE JAMÓN

ENSALADA DE ROVELLONS Y LANGOSTINOS AL PERFUME DE TOMILLO

CORAZONES DE ALCACHOFAS RELLENOS DE SETAS Y FRUTOS DEL MAR

SUPREMA DE LUBINA CON ESCAMAS DE CEPES

SORBETE DEGUSTACIÓN

PEQUEÑOS FILETES DE BUEY Y FOIE CON SETAS AL PERFUME DE TRUFAS

SURTIDO DE PASTELERIA

(7.350) Ptas. 78,67 €



## **MENÚ DEGUSTACIÓN 2**

CONSOMÉ DE BUEY CON PEQUEÑOS RAVIOLIS DE FOIE DE PATO  
ROLLITO DE SALMÓN AHUMADO CON REVOLTILLO DE CAMAGROC  
COLITA D ERAPE PARRILLA CON VERDURITAS MARINADAS  
SORBETE DEGUSTACIÓN  
CIVET DE CIERVO CON LLENEGUES Y CEBOLLITAS DORADAS  
SURTIDO DE PASTELERIA

(5.475) 58,60 €

Posteriorment destacar, ja en la primera dècada del segle XXI una carta específica de la trufa.

## 12. Les cartes de vins a *La Dama* (1988 i 2013). Testimoni històric de l'evolució del vi a Catalunya.

Ignasi Martín, mestre de sala experimentat (tant com a docent com a professional) s'ha de reivindicar des d'aquestes pàgines com un dels primers "cambrers de vins" (afortunada definició que "Pitu" Roca dona al terme francès sommelier) a Catalunya. Apassionat de la seva feina a la sala edifica, entre els anys 1987-88, una carta de vins digne d'admiració. En les acaballes de la dècada dels 80 l'anomenada revolució enològica estava, tot just, gestant-se. Ja hi ha grans vins, destacades DO, però el vi de qualitat és encara un tema poc prioritari a la taula en els restaurants a Espanya. Tampoc ha esdevingut una afició popular ni menys encara fa "snob" conèixer del tema o fer veure que se'n sap.

Martín, amb una evident dosi d'esforç personal (molts dels vins només es podien obtenir anant personalment a cercar-los al seu lloc d'origen), sense disposar llavors del recurs poderós de les eines d'Internet, però amb el suport i assessorament de Toni Falguera del Celler de Gelida (botiga especialitzada en vins) aconsegueix incloure en la carta de vins de **La Dama** la majoria dels vins i les DO de tota Espanya, amb incursions a d'altres països.

Gràcies a la gentilesa i el bon "saber" d'un altre destacat "cambrer de vins", Cèsar Cànovas, comentarem aquesta carta, per tot allò que representà d'important, valuosa i novedosa, com a instantània precisa del seu temps.

*"... em va cridar molt l'atenció, el primer dia que em vas ensenyar aquesta carta, l'evident voluntat de tenir representades totes les DO d'Espanya. Ho considero un esforç important ja que algunes gairebé no tenien cellers reconeguts o eren petites cooperatives. Trobar un celler que fes coses interessants era difícil.*

Analitzarem aquesta carta i servirà de referència i/o comparació amb una altra del 2013. En un principi s'evidencia la voluntat a **La Dama** de respondre sempre als gustos dels clients. Incorporarem també els preus en euros del 2011 de l'equivalència en pessetes del 1988 que constaven en la carta primera.

Aquesta primera carta és de fulls grans (40 x 25 cm), amb 25 pàgines (de la 2 a 4 correspon a un curós índex) que inclouen totes les DO zones i cooperatives vitivinícoles espanyoles, alguns vins de Portugal, de Xile i finalment de França. La carta comença a la plana número 5, amb l'anyada 1982, escrita amb majúscules i en cursiva i a sota l'enunciat de Selecció de vins negres. Cànovas explica que la collita del 82, a la Rioja, va ser excel·lent, gairebé mítica. Però que no li consta que fos el mateix per la resta de les DO. En aquest punt Martín em precisa:

*"... l'anyada 1982 era considerada molt important pel què fa a qualitat. Els clients sabien que havien de demanar vins de 1982, independentment de la seva procedència, tot i que l'excel·lència era només dels Rioja d'aquell any..."*

En aquest full s'inclouen 7 DO. Es comença primer pel *Penedès* amb vins dels cellers Masia Bach, Miguel Torres, MontMarçal i René Barbier. En segon lloc la *d'Empordà Costa Brava* amb un únic celler, el Santamaria de Campmany. En tercer la de *Costers de Segre* únicament representada per Rimat. La quarta es la de *Tarragona* amb el celler Pedro Rovira de Mora la Nova. Tot seguit la DO més popular i nombrosa de *la Rioja* amb fins a 13 cellers com Lan, Montecillo, Muga, Martínez Lacuesta, Marqués de Cáceres, Faustino Martínez, Palacio SA, Hros. del Marqués de Riscal, La Granja de Nuestra Señora de Remelluri, Velazquez, Beronía i Marqués del Puerto. La sisena DO és la de *Ribera del Duero* representada únicament per Vega Sicilia (per un Valbuena de tercer any) i el celler Mauro.

La setena és la *DO de Navarra* amb el celler De Sarria. I el full cinquè de la carta s'acaba amb un afegit imprès sobre la Rioja amb els cellers Riojans SA y Martínez Bujanda SA. Assenyalar que ja en aquest full, en la resta de la carta i també en la carta actual, la del 2013, es conservarà el costum que el preu dels vins constin en lllapis, per així actualitzar-ho millor. L'absència de preus indica que s'han acabat les existències d'aquell vi. Els preus oscil·len entre el més barat una ampolla de  $\frac{3}{4}$  del Glorioso de Palacio de Laguardia de 525 pessetes (7,19 €), o un Gran Recosind (de  $\frac{3}{4}$  de litre) de l'Empordà de 675 pessetes (9,24 €) i el més car un altre Rioja, el Marques de Cáceres de 2.800 pessetes (38,33 €), un Muga de 2400 (32,85 €) o un Marqués del Puerto de 2200 (30,12€).

Ja en la pàgina 6 ens trobem amb els caves. Aquí es recullen fins a 29 cellers distints (Raventós i Blanch, Lavernoya, **J.Gavernie**, Masia Valformosa, Antonio Mascaró, Antonio Mestres, Llopart, Gramona, **Caves Hill**, Nadal, Recaredo, Torelló, Codorniu, Juve & Camps, Parxet, **Solà Raventós**, Mont-Ferrant, **Marqués de Monistrol**, Segura Viudas, Freixenet, Rovellats, Manuel Sancho, Reixach Baqués, Rimat, Ferret, **Portabella i Coma**, **Christian Bouchet** i **Caves Mil·lenari**) i amb un total de 61 referències distintes. Els més barats són un ampolla d'un quart de litre d'extra semi de Codorniu, a 400 pessetes (5,47 €), una de  $\frac{3}{4}$  d'extra sec, també de Codorniu, a 800 pessetes (10,96 €), el Parnàs Brut Espurnall de Rimat a 1050 pessetes (14,37 €) o el Mont Ferrant Brut grapa a 1500 pessetes (20,54 €). Els més cars són el Mas Via d'Antonio Mestres Sogués a 5.850 (80 €), el Segura Viudas Reserva Heredad 4.900 (67 €), el Gran Cru de Juvé @ Camps 4.700 (64,35 €) i el Gran Crû de Portabella i Coma de 3.850 (52,71 €).

La reflexió de Cànoves sobre les referències dels caves a ambdues cartes és la següent

*És una carta molt amplia fins i tot comparant-la amb la del 2013. A primera vista destaquen escumosos ja desapareguts, que no tenen el prestigi d'aleshores o són difícils de trobar. Aquesta carta coincideix quan jo començo, l'any 1986, a la sala del Racó del Cesc, amb el meu pare. Em són familiars cellers que ja no existeixen. Destacaria Portabella i Coma, etc. Hi ha una barreja interessant de cellers més o menys petits (en producció) i també de grans. La vocació d'aquest equilibri en la carta, no s'ha modificat amb el pas dels anys "...*

En la carta del 2013 hi ha un total de 42 cellers amb 118 referències. Desapareixen els cellers registrats en negreta en la llista anterior, incorporant-ne de nous (Cavas del Ampurdan, Can Ràfols dels Caus, Castell de Vilarnau, Naveran, Coll i Juny, Sumarroca, Agustí Torelló, Pinord, Jané Ventura, Canals Munné, Oriol Rosell, Roger Goulart, Josep Torres Sibill, Bofill Rovira, Heredad Tinell, Gaston Coty, Cellers Triada, Alta Alella, Parés Baltà i Colet).

En la plana 7 de la carta del 88 comencen els vins blancs amb les DO Penedès i Alella. La primera representada amb 21 cellers (Parató Vinícola, **Caves Hill**, Caves Torelló, **CIA Internacional Grandes Vinos**, **Ramón Balada**, Jean Leon, **Josep Ferrer**, Juvé i Camps, **Masia Vallformosa**, Miguel Torres, **Mont-Marçal**, René Barbier, Masia Bach, Pinord, **Marqués de Monistrol**, **Celler Cooperatiu Vilafranca del Penedes**, **Masia Valldosera**, Can Ràfols dels Caus, **Mas Rabassa**, Caves Gramona, **Rossell Mir**) i 33 referències. La d'Alella recull 2 cellers (Alella Vinícola Sociedad Cooperativa i Altalella) i 5 referències. Destacar que alguns vins estan marcats amb un, dos o tres asteriscs per a designar respectivament els vins de tipus varietal, abocat i d'agulla. Els vins més barats són un 3/8 d' Extrissimo Bach sec i una altra ampolla de la mateixa mida i celler i en aquest cas de Gran Reserva a 500 (6,84 €). De litre citarem les ampolles de marfil sec i semi-sec, ambdues a 700 pessetes, (9,58 €) o el blanc Parató a 625 pessetes (8,55 €). Les més cares son el Chardonnay de Jean Leon del 84 a 5.050 (69,14 €), el Milmanda de Torres del 86 a 4.500 (61,61 €) i ja més lluny el Waltraud del 87 a 2.200 pessetes (27,38 €)

En el 2013 s'incorporaran Parxet i Roura (desapareix en blancs Alta Alella) i es comptarà amb 8 referències.

En la carta actual també desapareixen els cellers registrats en negreta en la llista anterior i la DO Penedès ocupa dues planes i mitja (de la 5 a la meitat de la 7) amb l'afegit de cellers com (Rovellats, Parés Baltà, Viladellops, Cannals Muné, Raventós i Blanc, J. Sardà, Parató Vinícola, Sadeve, Rovirosa, Puig i Roca, Torre de Veguer, Llopart, Cabassats i Casanovas, Jané Ventura, Can Bonastre, Can Freixas Huguet, Mas Comtal, Vall Ventós) fins assolir un total de 30 i fins a 77 referències. Aquí el comentari autoritzat de Cànoves és:

*En l'enumeració dels blancs del Penedès hi ha els clàssics de l'època; els Marques de Monistrol, els Bach, els Torres etc. Mentre que a la carta del 2013 hi ha l'equilibri ja esmentat entre el petit productor i d'altres més grans. Existeix una fidelitat als cellers amb els que s'ha treballat sempre. Molts ja no els trobes als restaurants gastronòmics d'avui en dia. Això crida l'atenció. El seguiment de cellers amb els quals mai han deixat de comptar. I alhora la carta del 2013 és sensible a la incorporació de coses que van sortir. I això és molt positiu.*

A la carta de l'any 1988 no sortia la DO del Pla del Bages (recuperada en gran part pel compromís personal amb la seva terra del prohom manresà Valentí Roqueta) i ara la incorporen amb un celler i dues referències. Si en allò que ateny a la DO Empordà Costa Brava a la primera carta només hi havia el celler, Cavas del Ampurdan, amb dues referències actualment n'hi han fins a 4 cellers més (Oliver Contí, Masia Serra, Mas Gil, Martí Fabra) amb un total de 14 referències. Els preus d'aquestes dues referències de Caves Ampuran són de 800 pessetes (10,95 €) el Blanc Pescador i de 950 (13 €) el Blanc de Blancs.

A la primera carta, de la DO Tarragona constava dos cellers, Perdo Rovira i el Celler Cooperatiu de Valls amb una referència cadascun i uns preus respectivament del Viña Montalt i Or Blanc de 775 (10,61 €) i 600 pessetes (8,2 €). Aquesta DO no està representada, en la gamma de blancs en la carta actual. A la plana 8 de la primera carta segueix amb la DO de Conca de Barberà representada per la Societat Cooperativa de Montblanc amb dues referències Masia Poblet i Blanc Poblet amb un preu, respectivament de 550 (7,53 €) i 600 pessetes mentre que en l'actual hi ha 3 cellers nous (De Muller, Miguel Torres i Celler Rosa Maria Torres) amb 6 referències. La DO Terra Alta estava representada per Pedro Rovira i la Cooperativa Agrícola de Batea (amb 3 referències en total). El més barat és el Primicia de Batea a 650 pessetes (8,90 €) i el més car el Blanc de Belart de l'altre celler a 1500 pessetes (20,53 €). En l'any 2013 a Terra Alta no consten els cellers esmentats i en consten 3 de nous (Castell de Belart, Celler Llua i Bàrbara Forés). A Costers del Segre només existia Raimat amb 4 referències. La més barata el Clos Casal a 700 pessetes (9,58 €) i la més cara el Raimat Pinot Chardonnay a 1500. En la DO Lleidatana hi ha l'afegit de 4 cellers (Vall de Valdomar, Celler de Canyelles, Castell del Remei i Guilla) amb un total de 8 referències. El comentari de Cànoves, en aquest punt, és el següent

*“És el mateix que passa amb Costers del Segre. A finals dels 80 només hi ha havia Raimat i actualment n'hi ha varies més. Com a la Conca de Barberà que tan sols existia una Cooperativa. Ara hi ha molts cellers que elaboren qualitat i que no existien. Son dues cartes amb uns 25 anys de diferència i que mostren molt bé l'evolució històrica del panorama vitivinícola. Com ha canviat tot.”*

En el mateix sentit de les paraules de Cèsar Cànoves, en la primera carta no existien vins blancs a les DO Priorat i Montsant. I en la actual es veuen representats amb 9 (Francesc Sánchez, Scala Dei, Mas Subirats, Viticultors Mas d'en Gil, Mas Igneus, Rotllan i Torra, Pastrana i Jarque i Clos Mogador) i 1 celler (Mas Perinet) respectivament.

La pàgina 9 de la primera carta recull els vins blancs de la Rioja i crida especialment l'atenció de Cànoves

*Arribant a La Rioja és interessant veure les bodegues clàssiques Bilbainas, Franco Españolas, Cvne, López de Heredia, Olarra i Marqués de Cáceres (amb un total de 11 referències) i en la carta actual es veuen reflectits cellers destacables que han arribat més recentment com Valdemar, Remirez de Ganuza, Palacio Remondo, Marqués de Murrieta, Beronía, Cautivo Riojanas, Cautivo i Remelluri (amb 18 referències). Algunes ja existien o tot just començaven a finals dels 80.*

Els preus dels blancs de La Rioja oscil·len entre dues ampolles de 3/8 de Marques de Cáceres i Monopole a un preu, respectivament de 625 (8,55 €) i 800 pessetes (10,95 €), les 700 (9,58 €) i 800 pessetes de dues ampolles de litre de Reciente d'Olarra i Lanceros de Cvne, respectivament, i finalment les més cares de Viña Todonia 6<sup>o</sup>

año del 82 a 2.100 pessetes (28,75 €) i un Viña Zaconia, també de 6º año i del 82 a 1700 pessetes (23,27 €), ambdues.

*Tot seguit a la primera carta hi ha la cooperativa vinícola (CV) de Guetaria amb el Txacoli del productor Txomin Etxaniz que era qui començava. I actualment tenen altres productors nous (VYR Eizaguirre, Gorrondonea, Getariako Gxatolica).*

*De Rias Baixas, en la carta del 2013, ni ha 24 cellers( Iguazu Tandín, Gerardo Méndez, Laval, Lagar de Fornelos, Santiago Ruiz, Mar de Frades, Marqués de Vizhoja, Martín Codax, Palacio de Fefiañés, Terras Gaudas, Condes de Albarei, Morgadio, Pazo de Señorans, Valmiñor, Bodegas Gallegas, Ovia, Valsegur de las Muelas, Pinors, Pazo de san mauro, Grandes Vinos de Galicia, Cova Serodia, Bodegas Arantei, Francisco Alfonso, Eladio Piñeiro) amb 34 referències. És una DO amb molta acceptació del públic i que no existia en la carta antiga. En aquella hi havia DO que començaven com Ribeiro (Campante, Cooperativa Vinícola del Ribeiro i Rofemat) i la de Valdeorras (Bodega Cooperativa Jesús Nazareno i Cooperativa de las Viñas) i zones sense DO com Cambados (Palacio de Fefiañés), Condado de Tea (Mariano Pelaez) o el Rosal (Santiago Ruiz).*

*En la carta actual Ribeiro té 3 cellers nous com Emilio Rojo, Viña Mein i José Merens amb 5 referències mentre Valdeorras incorpora 7 cellers (A Tapada Sat, Señoriao SAT Valdeorras, Vol Do Bibei R Palacios, Goleval, Galgeira, i Adeas Acora) amb un total de 10 referències.*

En relació als preus de Guetaria és a 1.000 pessetes (13,69 €) mentre els vins gallecs oscil·len entre el més barat a 1.250 (17,11 €) pessetes un Viña Costeira de la CV del Ribeiro als 2.100 (28,75 €) i 2.300 (31,48 €) dels albariños de Fefiañés i del Vino del Rosal, respectivament.

*Rueda té a la carta nova una pàgina sencera amb 25 cellers (Torres, **Marqués de Riscal**, Félix Sanz, **Los Curros**, **Alfonso Maldonado**, **Vinos Sanz**, A Lorenzo Cachazo, Prado rey, **Castilla la Vieja**, Belandrade, Jaques y François, Cuevas de Castilla, Marqués de Irún, Bodega Alzaueta, William & Hubert, Cerrosol, Viñedos de Nieva, Protos, José Pariente, Bodegas Terna, Naia, Alba de Miros, Valdubón, Baluarte i Tomás Postigo) i 40 referències. Això, com amb els vins gallecs, denota la voluntat de satisfer al client. M'explicaré. A nivell qualitatiu, des del meu punt de vista, no se si mereixeria tanta consideració. Perquè a la fi Rueda és el que és. Vins agradables, senzills, aromàtics, poc complexos però ben aconseguits per la majoria dels paladars. I això denota que hi ha una demanda important de vins de Rueda i que des del restaurant volen tenir-ho cobert. En canvi a l'antiga també n'hi havien uns quants (els marcats en negreta en la llista anterior) però sens donar-li aquesta importància.*

Aquí els preus oscil·len entre les més barats de Cooperativa Agrícola Castellana y el seu Cuatro Rayas a 885 pessetes (12,12 €) i també el Mantel Nuevo de Alvarez y Diez. I els més cars Marqués de Riscal a 1075 (14,71 €) i Rueda Superior de Vinos Sanz a 1100 pessetes (15 €).

*A la carta de finals dels 80 s'esmentava un vi blanc de Ribera del Duero, de Peñascal (però sense DO) ja que aquella terra segueix sense DO per aquest tipus de vi. També és el mateix amb el Valduero de la carta del 2013.*

La pàgina 10 de la carta antiga es tanca, en allò que ateny als vins blancs, amb 3 petites DO Condado de Huelva (Vinos del Condado), Jerez (Paez Morilla) y Moriles Montilla (Pérez Barquero). A llapis afegit al final de la carta trobem Antonio Barbadillo de Càdiz. Tots aquests vins es mouen al voltant de les 900 pessetes (12,32 €). A la carta del 2013 aquestes D O romanen gairebé inalterables amb la sola incorporació de Jorge Ordóñez i F.A de Terry.

La carta del 2013 incorpora altres D.O com Ibiza (Can Rich), Menorca (CIA Vinícola de Menorca) i Mallorca (Jaume Mesquida i Jaume Puntido), Toro (Fariña), Alacant (Gutierrez de la Vega i Bocopa), Somontano (Alto Aragón, Pirineos, Viñas del Vero, Borrueal SAT y Olvena) i la de Navarra (Julián Chivite, Castillo Monjardin, Ocho, Señorío de Otazu i AVSA). I es tanca amb unes zones sense DO com Tierra de Castilla i Tierra de Granada (Pago de Almares)

En els vins rosats trobem, en línies generals, el mateix que hem reflectit, en relació als blancs. En la carta primera, en la pàgina 11, trobem les D.O Penedès, Alella, Empordà- Costa Brava, Priorat, Conca de Barberà, Costers del Segre i Tarragona. Aquesta darrera DO no es troba ja a la carta del 2013, mentre el Penedès incorpora 6 cellers als 9 presentats (que són els 9 principals productors també de blancs que ja hem vist abans) amb les novetats de Parés Baltà, Castell de Vilarnau, Puig Roca, Sumaroca, Can Ràfols dels Caus i Mas Comtal. Fent un petit incís assenyalar que aquests dos darrers cellers, de la mà experta de l'enyorat enòleg Joan Milà, en la primera dècada del segle XXI, afiançaren al Penedès al vi rosat com un vi gastronòmic de primer ordre.

Els preus dels vins rosats catalans oscil·len entre els més barats com el Vinya Orlina de l'Empordà de 500 pessetes (6,85 €), el Raquel Rosé de Pedro Rovira a 950 pessetes (13 €) i el De Casta de Torres 850 (11,64 €)

Continuant amb la comparació entre ambdues cartes dir que fins a Conca de Barberà la correspondència entre ambdues cartes és gairebé idèntica amb la salvetat que a la primera hi ha 3 cellers de l'Empordà –Costa Brava i en la del 2013 només una. A Conca de Barbera passa al revés i en l'any 2013 al ja existent celler Vinícola STAT Cooperativa s'hi incorpora Concavins. Costers del Segre amb Raimat està igual e ambdues cartes i en la més recent s'incorporen la DO Pla del Bages (Masies d'Avinyó), i Montsant (Viñas del Montsant, Agrícola Falset i Brunus)

En la DO Rioja la carta primera conté Cvne, Marqués de Murrieta, López de Heredia, Viña Tondonía, Marqués de Cáceres, Hros Marques de Riscal. Aquí els preus són més alts amb el Marqués de Murrieta del 83 a 1.900 pessetes (26 €) i les 1.500 (20,53€) del Viña Tondonia de 5º año també del 83.

A la carta del 2013 incorporarà només 3 cellers Faustino Martínez, Barón de Ley i Viña Valoria. I en relació als vins rosats de Navarra la carta primera incorpora més cellers, fins a 8, en relació a l'actual amb només 5. Els preus es mouen entre 500 (6,85 €) i 750 pessetes (10, 27 €).

Els vins rosats, a la carta antiga, acaben amb les zones de Ribera del Duero (Peñascal) i les C.V. Cigales amb els productors Pablo Barrigón i la Cooperativa Agrícola de Cigales, amb vins que sorprenen amb preus de 1000 pessetes i 900 respectivament. En la carta del 2013 ambdues zones ja tenen DO per rosats i incorporen, per Ribera del Duero, els vins de Valduero i Real Sitio de Ventosilla, i per part de Cigales el productor Lescanto. Finalment la carta més recent incorpora la D.O Somontano (no existia a finals dels 80) amb els cellers Alto Aragon i Pirineos.

En relació als vins rosats fer esment que en la carta actual, llevat de la majoria dels vins de la DO del Penedès, i alguna altra excepció comptada, no hi consten els preus. Això indica que no formen part de les opcions enològiques preferents dels clients a **La Dama**.

I en allò que ateny als negres la pàgina 13 de la primera carta s'ocupa de les DO Penedès, Alella i Empordà Costa Brava recollint els mateixos productors que per vins blancs. En canvi les planes 18 i 19 de la carta de vins del 2013 recullen l'eclosió i consolidació de vins negres de qualitat en el Penedès que són valorats i sol·licitats pels clients. Si a l'any 1988 hi havia 13 productors i fins a 23 referències actualment hi ha 26 cellers i 73 referències. S'incorporen Recaredo, Joan Sardà, Parés Baltà, Mas Comtal, Naveran Sedeve, Puig i Roca, Molí Colomer (Sumarroca), Torelló Llopart, Jané Ventura, Torre del Veguer, Pijoan Escofet, Alemany i Corrió, Raventós i Blanc, Gramona i Viladellops. Cànoves ho comenta de la següent manera:

*Continua aquesta fidelitat amb bodegues de sempre, interessants, i també noves incorporacions com Jané Ventura, Viladellops, Mas Comtal, Alemany i Corrió etc. Tot i que han canviat les modes i els gustos (als que es mostren atents i receptius) segueixen siguent fidels a vins en els que confiaven des del principi.*

En relació als preus en pessetes dels vins negres del Penedès, el més valorat, com ja passava amb el blanc, és el de Jean Leon. El seu Cabernet Sauvignon del 1982 s'oferia a 3.450 pessetes (47,23 €), seguit molt de prop del Gran Coronas Etiqueta Negra del 81 a 3.400 pessetes (46,55 €) que donaria lloc amb els anys al Mas La Plana. El més econòmic serà el negre Parató a 650 pessetes.

Les DO d'Alella i de l'Empordà, en la primera carta, com acabem d'esmentar segueixen a la del Penedès i continuen amb 1 i 3 cellers, respectivament, com passava amb els vins blancs. Entre aquests darrere destacar el preu del Don Miguel Mateu del 76 a 1.400 pessetes (19,17 €) i el reina Fabiola del 78 al mateix preu. A la carta del 2013, a més d'estar en el vuitè i novè lloc, incorporen un sol productor en la d'Alella (Roura) mentre que en el cas de la d'Empordà val la pena aturar-se per a comentar-ho en detall. Dels 3 cellers de "sempre", ja anomenats en vins blancs i rosats, s'hi afegeixen 8 mes (Oliver Contí, Masia Serra, Joan Sardà, Mas Gil, Empordalia, Espelt Viticultors, Oliveda i celler Martín Faixo). Novament, des de **La Dama** són sensibles, en la seva carta, a la consolidació i qualitat de petits productors d'aquella zona.



Seguint la nostra descripció per la plana 14 de la primera carta trobem la D.O Priorat. Els preus més alts i més baixos són dels vins Cartoixa de Scala Dei del 78 a 1.650 pessetes (22,59 €) i un Novell també de Scala Dei del 85 a 650. Deixem a Cèsar Cànovas, que faci la introducció a la comparació amb la carta actual.

*A la primera carta, del Priorat, només hi havia Scala Dei, Masia Barril i De Muller (amb un total de 4 referències) que eren pràcticament els únics que feien vins allí. És just l'any 1989 quan apareix la primera anyada de Clos Mogador de René Barbier, nucli del ressorgiment vitivinícola del Priorat. A la carta del 2013 tenim una DO Priorat amb més de 46 productors i 73 referències diferents. Una cosa semblant passa amb la Terra Alta, Tarragona i Conca de Barberà. Hi havia gairebé només petites cooperatives que són mostrades per la ferma voluntat d'Ignasi Martin de tenir presentada la denominació d'origen. A aquesta carta hi ha la voluntat del –vull fer-ho. Com sigui, però vull fer-ho. Vull tenir totes les DO!. Ara és fàcil. Per tot arreu es poden trobar cellers. Llavors no. Era una carta excepcional, única en el seu temps i amb molt de mèrit.*

Com comenta Cànovas, a la D O Tarragona s'incorporen 4 cellers (JM Bach i fills, De Muller, Celler de Capçanes i Europvin) amb un total de 11 referències mentre que a la primera carta eren 6 (la majoria de Pedro Rovira). Entre aquests vins de Pedro Rovira destacar un Gran Vino del 64 i un del 70 a 3000 pessetes (41,1 €) i 2400 pessetes (32,86 €) respectivament.

A Conca de Barberà es passa d'una Cooperativa (amb el seu Xipella del 86 a 600 pessetes) a 6 cellers nous (Miguel Torres, Renide, Masdeu, Mas Foraster, Devins i Celler Rosa Maria Torres) amb 7 referències.

També succeirà el mateix amb Terra Alta, representada amb Pedro Rovira (i el seu Vinya d'Irto a 1000 pessetes) i la Cooperativa de Gandesa i que ara té 5 productors més (Vins Piñol, Barbara Forés, Xavier Clua, La Bollidora i Celler Cooperativa de Villalba dels Arc) i amb Costers del Segre que a més de Raimat (únics productors al 88, destacant amb el Cabernet Sauvignon a 1.900 pessetes (26 €), en el 2013 presenta 8 cellers més (Abadia de Poblet, Casa Pardet, Castell del Remei, Monestir de Tallat, Celler de Canyelles, Vall de Baldomar i Celler Cercanias) amb un total de 20 referències en comparació amb les 5 prèvies.

La pàgina 15 de la primera carta hi ha la zona de CV Penelles on hi havia el celler Castell del Remei, (posteriorment incorporat a la DO Costers del Segre), un apartat de vins de qualitat on hi ha el vi Chateau Saint Jean de Mont Ferrant (a 1.450 pessetes) i finalment de la Illa de Mallorca un Cabernet Sauvignon del 83, de Jaume Mesquida a un preu de 1575 pessetes (21,56 €). A la carta del 2013 roman el vi de Mont Ferrant i al productor de Mallorca se suma el celler Ànima negra. En aquesta carta apareixen com a novetat en relació a la carta de finals dels 80 la "nova" DO Montsant amb 9 cellers (Cooperativa SCCL, Viñas del Montsant, Celler Can Blau, Portal del Montsant, Acustic Celler, Mas de l'Abundància Viticultors, Celler Malondro, Celler Mas Roig i Agrícola Falset) i 18 referències. Succeeix el mateix amb la Do Pla de Bages amb els cellers Arnau Oller, Masies d'Avinyó i Jaume Andreu amb 7 referències. I a la pàgina 26 de la carta nova, abans de fer la comparació entre les dues cartes amb els vins negres de la Rioja trobem les DO de Formentera, Menorca, Eivissa i Hierro.

La comparança entre ambdues cartes en relació amb les vins negres de La Rioja confirma que aquesta DO ha estat, i continua estant, entre les preferides pels clients de **La Dama**. Però deixem a Cèsar Cànovas que ho comenti.

*“.. A la carta de finals dels 80 la Rioja compta amb 3 planes (de la 16 a la 18). Comença amb la Rioja Alta amb els cellers clàssics: Age Bodegas Unidas, Berberana, Berceo, Beronía, Bilbainas, Campo Viejo, Carlos Serrés, Corral, Franco Españolas, José Palacios, Lagunilla, Lan, Marqués del Puerto Lopez Agos, Martínez Lacuesta, Montecillo, Muga, Olarra, Riojanas, Cvne, Federico Paternina, la Rioja Alta, Marqués de Murrieta, Ramón Bilbao, López de Heredia Viña Tondonía, Marqués de Cáceres y Velazquez. Un total de 27 productors amb 101 referències. Moltes em porten records dels meus començaments .Productors que havien tingut anys de glòria en les dècades dels 50 i 60. Referències indispensables que estaven a totes les cartes dels restaurants de categoria i que ara s’han vist desplaçades per novetats i/o altres estils de vi de La Rioja. Però veig amb sorpresa que continuen estant a la carta del 2013. Avui en dia, alguns d’ells, és molt difícil trobar-los, molt difícil...”*

Davant la sorpresa continuada d’en Cèsar li comento que **La Dama** ha destacat per clients fidels que tenen uns dies determinats per anar-hi cada setmana i que sempre seuen a la mateixa taula. La meva interpretació és que, probablement, moltes d’aquestes persones han estat constant en uns mateixos vins i des del restaurant s’ha procurat oferir-li’s allò que era del seu gust. Ell m’escolta atentament - com a bon “cambrer de vins” està molt avesat a escoltar- i assenteix . Està d’acord amb aquesta filosofia. En la meva primera conversa mantinguda amb ell sobre vins, fa poc més de 10 anys, ja es declarava partidari de donar per a cada client el vi que per aquell sigués el millor perquè a ell li agradava i en el seu moment el va escollir. Que el sommeller està per ajudar, per suggerir, informar o fins i tot formar als clients però sempre que aquest ho demani. Per que a la fi l’experiència de fruir un vi acaba sent personal i intransferible per a cada persona.

La descripció dels preus d’aquests vins de la carta del 88 dona molt de si. Hi ha les 12.500 pessetes (164,29€) d’un Excelso del 59 de Franco Españolas, les 10.500 pessetes (143,75 €) d’un Prado de Enea de Muga del 70, les 8.500 (116,37 €) per un Viña Albina de Riojanas Sa del 64, o l’Imperial Gran Reserva del 70 a 7.450 pessetes (102 €)

La reflexió que ens fa sobre els “Rioja” del 2013 és

*“ ... hi ha noves marques com Contino, Roda, Sierra Cantabria, Viñedos de Páz, Págano, Artadi, etc. S’han anat afegint els nous productors que podrien emmarcar en la revolució de la Rioja de mitjans, finals dels 90. Quan la primera carta s’imprimia, just llavors, es començava a gestar allí tot això. I s’han anat incorporant. Sobretot els de la Rioja Alabesa que és on més hi hagut aquest moviment de renovació. Una extensa carta de Riojas...”*

En la carta del 2013 hi ha fins a 4 fulls de la DO Rioja /Rioja Alta (pàgines 27-30) amb les incorporacions dels cellers David Moreno, Benjamín Romeo, Bodegas Ysios, Solar Viejo, Santiago Ijalba, Exopto, Dinastía Vivanco, Señorío de Monte Líbano, Paisajes y Viñedos, Miguel Merino, Barón de Ley, Viña Valoria, Breton y Cia, Sanvicente de Sansierra, Sierra Cantabria, Viñedos de Páganos, Marqués de Vargas, Finca Allende, Hermanos Alonso Panguas, Saenz de Santamaria, Finca Valpiedra, Marqués de Griñón, Cia Valenciso, Marqués de Tomares, Pago del Encinar i Real Divisa. En total hi ha avui en dia 51 cellers i 147 referències.

La primera carta, en la pàgina 18, recull 13 productors de la Rioja Alavesa amb un total de 35 referències distintes. Els cellers són Viñedos del Contino, Alavesas , Domecq , El Coto, Faustino Martínez, Palacio, Hnos del Marqués de Riscal, La Granja Ntra Señora Remelluri, Viña Salceda, Cosecheros Alaveses (Artadi) i Martínez Bujanda. En aquest cas només un vi està per sota de les 1000 pessetes i la mitjana se situa propera a les 2000, amb dos vins per damunt de les 7000 pessetes i 4 per damunt de les 4000.

I en la carta actual, com ja apuntava Cànovas, un total de 20 cellers més (Campillo, Altum, Heredad de Baroja, Lar de Paula, Torre Oña, Luberri, Vinícola Real, Sociedad Cooperativa, Unión Cosecheros, Luis Cañas, Murua, Palacio, Primicia, Viña Villabuena, Ostatu, Remírez de Ganuza, Valsegar de las Muelas, Laguardia, Enartis, Baigortia, Encina Bodegas y Viñedos y Rioja Vega) amb gairebé 80 referències.

A la pàgina 19 de la primera carta ens trobem amb els vins negres de la DO de Navarra amb les bodegues De Sarria, Irache, Julian Chivite, Vinícola Navarra, Magaña i un total de 14 referències. En la carta actual els vins de Navarra es troben en la plana 40 amb un total de 26 referències i amb 13 cellers més com Viñedos de Calidad, Castillo de Monjardin, Señorío de Otazu, Virgen Blanca, Ochoa, Guelbenzu, Nekeas, Borgia, San Salvador COOP, AVSA Dicastillo, Señorío, Azul y Garanza i Inurrieta.

I tot seguit en l'esmentada plana 19 de la primera carta la DO de Cariñena, la CV de Huesca i la DO Ribero. La primera compren 5 referències i tan sols 3 cellers que són Perdiguier, San Valero Sociedad Cooperativa i la Cooperativa Vitivinícola de Nuestra Señora de Aguila. A la plana 42 de l'actual desapareix la tercera de les bodegues ara esmentades i se sumen 5 cellers més amb un total de 9 referències. Els cellers són Solar Urgezo, Mezalocha, Grandes Vinos y Viñedos, Bodegas y Añadas y Bodegas Victoria.

La CV Huesca inclou Cooperativa Comarcal del Somontano de Sobrarbe amb dos referències. Aquest celler pioner no hi és a la DO Somontano de la carta del 2013 que ja té 8 cellers Pirineos, Alto Aragón, CIA Vitivinícola Aragonesa, Marbore SA, Olvena, Otto Bestué, Ballabriga i Blécua amb un total de 19 referències.

La DO Ribeiro te dos cellers Campante y Cooperativa Vinícola del Riberior amb una sola referència cadascuna. A la plana 43 de la carta del 2013 romanen les mateixes bodegues i referències.

Continuant amb la primera carta, a la plana 20 trobem la DO Ribera del Duero amb els cellers Mauro, Ribera Duero Sdad Coop de Peñafiel (Protos), Alejandro Fernandez (Pesquera), Vega Sicilia amb la curiositat de tenir dos vins dels més cars de la carta un Vega Sicilia del 1962 per 14.000 pessetes (191,67 €) i un Vega Sicilia Único Reserva especial per 21.000 (287,51 €). I finalment el celler Peñascal. Un total de 16 referències. En contraposició, a la carta actual, hi ha fins 4 fulls sencers (del 35 al 38) dedicats al Ribera del Duero amb 73

cellers i més d'un centenar llarg de referències distintes. Els productors incorporats són Miros de Ribera de Peñafiel, Dominio de Pingus, Hermanos Pérez Pascuas, Monasterio, Fernández Pérez, Peñalba López, Valduero, Pago de Carraovejas, Señorío de Nava, Barceló, G. Bodegas, Torres Fintpedrosa, Neo, Félix Callejo, Viñedos y Bodegas, Balbas, Hermanos Sastre, Parxet, SAT los Curros, Tarsus Anguix, Valdubon, Santos Arrá, Viña Vilano SDAD Cooperativa, Vizacarra Ramos, Cooperativa de Fuentespina, Ismael Arroyo, Hijos de Antioio Plo, Bodegas Portia, Bodegas Martín Berdugo, Cuveas Jimenez, Bodegas Torrederos, Bodegas y Viñedos Alión, Arzuaga Navarro, Valtravieso, Briego Albesa, Cillar de Silos, Condado de Haza, Cooperativa Virgen de la Asunción, Dehesa de los Canónigos, Duron, El Lagar de la Isilla, Emilio Moreno, Emiña, Heredad de Doroteo, Montegaredo, Pago de los Capelanes, Real Sitio de Ventosilla, Reyes SL, Riberalta, Ribón, Rodero, Cooperativa Vega de las Viñas, JA Calvo Casajus, López Cristobal, Federico Paternina, Valderiz, Valsegar de las Muelas, Slorca, Lagaris, Byr Cachopa, Aalto, Viñedos Aster, Bodegas y Viñedos del Jaro, Bodega los Astrales, Trus SL, Convento San Francisco, Osborne, Montecarlo, Bodegas Garcia Figuero, Hornillos Ballesteros y Ruben Ramos.

La plana 20 de la primera carta acaba amb les CV de Toro amb un únic celler i referència Cooperativa Vinícola de Toro i el seu Cermeño, la del Bierzo amb Palacio de Arganza amb 3 referències destacant una ampolla del 1952 amb un preu de 6.020 pessetes (82,42 €), i finalment la de Burgos amb el celler Monasterio de San Pedro de Cardeña i amb 3 referències de Valdegón. A la carta del 2013 a la plana 41 trobem a la ja DO de Toro, a més del celler esmentat, (que ara s'anomena Covitro) fins a 15 cellers més (Fariña, Mauro Toro, Vega de Toro, Vega Sauco, Viña Bajoz SDAD Cooperativa, Ribera de Arcos, Francisco Casas, Alejandro Fernández, Pintia Villaester, Bienvenida de Viñas, Quita Quietud, Anzil i Jacques & François Lurton) amb 28 referències. Tot seguit a la plana 42, 10 "bierzos" més, a més del Palacio de Arganza. Aquests "bierzos" son Castro Ventosa (León), Fernández López, Perez Carames, Prada a Tope, Viños del Bierzo Cooperativa, J.Palacios, Castro Ventosa (Ventuille de Abajo), Domio de Tares, Terracua, Martin Códax amb un total de 16 referències.

Tot seguit és interessant transcriure els comentaris de Cànoves sobre aquestes darreres denominacions d'origen o antigues cooperatives vinícoles en comparació amb l'actualitat.

*Aquí en la carta antiga tenim Osca , amb la Cooperativa Comarcal del Somontano. Era quan començaven en l'avui Somontano. Tot seguit diversos vins sense DO i en la carta primera destacar Ribeiros negres !. Ara hi ha coses molt bones. Però en aquella època fer aquesta aposta per Ribeiros negres era molt valent!. I destacar ja a la carta de finals dels 80 el Bierzo, amb el Palacio de Arganza. Destacar el Bierzo abans que es conegués!. Té molt de mèrit!. Ja que la seva primera acceptació no es de ni fa 15 anys!.*

*I de Ribera del Duero és una mica el mateix que ja hem comentat. En el 1988 hi havia 5 cellers com Vega Sicilia, Pesquera, Protos, el Mauro (en Mariano ja començava a fer el seu Mauro) i Peñascal. I l'any 2013 tenim fins a 4 pàgines de Ribera del Duero!. Penso, com ja he comentat abans, que és una decisió presa de cara al client, per a satisfer-lo. Als consumidors, en general, els hi agraden molt els Ribera del Duero tot i que la majoria dels sommeliers els considerem uns vins, també en general, una mica ensopits. Son vins voluminosos, pesats, molt*

*sense frescor, infusions de fusta. Insisteixo que és una carta pensada de cara el client. I ho dic per una cosa: quan un client va a cercar una referència en concret i creu que allò té molt de prestigi com Rueda, Rioja i Ribera del Duero (que són les coses que coneixen i les consideren molt prestigioses), si veuen una carta amb poques referències d'aquestes DO pensa que la carta de vins és un veritable desastre. En canvi si es troben amb moltes referències de tots els vins de les DO que ells coneixen allò si que ho consideraran una gran carta. No es posen a mirar si tens vins de França o d'Itàlia, o del Bierzo o d'altres DO. No els hi interessa. No ho coneixen i per tant no existeix. Els grans vins són només els 3 que hem esmentat abans. Si veuen en la carta "els seus vins" se senten segurs, tenen molt de conegut per escollir, se senten còmodes, ja no tenen cap problema. Ja no es posen violents. Perquè sovint els clients es violenten davant de la incertesa del que no coneix. No és una violència física si no que es posen molt a la defensiva. I amb una carta que té en compte aquest detall, això, li evites aquesta gran incomoditat a molts clients. Per aquesta raó hi ha tantes de cartes de vins a Catalunya en la qual la presència de vins de Rioja, Ribera, etc. és tan i tan marcada. És una manera d'evitar-se problemes. En relació a Toro una DO amb força, ara té 15 referències i llavors gairebé ni existia. La carta del 2013 segueix amb la filosofia de voler tenir totes les DO per oferir-les.*

La carta de vins negres primera acaba amb 4 petites DO Almansa (amb Piqueras), Jumilla (Asensio Carcellen y Garcia Carrión), Valdepeñas (Luis Megía y Viña Albali) i Mentrída (Marqués de Griñón). En la carta del 2013 continua la DO d'Almansa representada per un únic vi, mentre que la de Jumilla perd Garcia Carrió i incorpora Fincas Luzón, Julia Roche e Hijos, Agapito Rico, 1890 SA, Casa de la Ermita i Juan Gil) amb 9 referències.

I per la seva banda l'actual, a la plana 33, tot seguit dels vins de la Rioja Alavesa comença amb vins sense DO, 22 cellers que acaben a la plana 34 amb 40 referències. Els cellers són Abadía Retuerta, Mauro, Leda Viñas Viejas, Los Curros, Dehesa del Carrizal, Marqués de Griñón, Ribera del Duratón, Venta d'Aubert, M Manzaneque, Monasterio de San Pedro de Godiña, Señorío de Nevada, Toribio, Fontana, Pagos de Familia, Bonillo, Vinos de Jeromin, Domecq, Quinta Sardonía, Pago de Vallegarcia, San Alejandro Cooperativa, Los Aljibes, Dominio Dostares.

En la carta del 2013 diverses DO que no existien en la primera. Comencem amb una DO "emergent", la de Cigales amb 8 cellers (Traslanzas, Emeterio Fernández, Cooperativa de Cigales, Museum Real, RC y León, Lezcano Lacalle, SAT las Nieblas, i Montferrant) amb sengles 8 referències. A la pàgina 40, 5 vins i 5 referències de la també nova DO La Mancha amb Venta la Ossa, Nuestra Señora de la Cabeza, Mas que Vinos, A. Fernández, Finca Antigua. Una cosa semblant passa amb la DO Campo de Borja amb 4 cellers (Aragonesas, Altos del Moncayo, Pagos del Moncayo i Borsao) i 9 referències. Tot seguit 7 DO amb un únic celler Ribeira Sacra (Moure), Monterrei (Gargallo) Yecla (Castaño), Alicante (Enrique Mendoza i les seves 6 referències) Bullas (CNS Rosario), Càdiz (Huerta de Albalà), Sierras de Málaga (Málaga Virgen) i una zona on no hi consta DO com Extremadura amb les Bodegas y Viñedos de Trujillo amb 3 referències. I finalment la zona Tierra de Granada amb els cellers Pago de Almaraes i SAT Viñedos Norte de Granada.

Ambdues cartes acaben amb vins de Portugal, Xile i França (Champagnes, Borgonyes, Sauternes, etc), que descriurem exclusivament amb el comentari fet per Cèsar Cànoves:

*És curiós trobar Portugal amb vins blancs i rosats i que continuen tenint-los a la carta del 2013 (tot i que sense preus, que pot indicar que ja no hi son!). El Mateus Rosé destacava com un vi amb molta venta. Era el "top" o perquè se m'entengui, era el Lambrusco d'aquella època. El disseny de l'ampolla donava molta classe a aquell vi. Era dolcet, amb carbònic, amb poca graduació alcohòlica. També sorprenen una mica dos Vinhos Verdes de Portugal en la primera carta. Hi ha un apartat de Xile, que s'ha mantingut fins a l'actualitat, que conté els vins de Torres.*

*I de Champagne el que tenien aleshores eren tots els clàssics: Veuve Cliquot, Ruinart, Henry Abelé, Pommery, Mum, Laurent Perrier, etc. I ara tenen bastant més i apareixen coses noves i també bones com Pierre Mignon, un petit productor, Salon, etc. Molts més modernitzat però alhora, també, continuen els de tota la vida.*

Tancarem aquest capítol amb una reflexió aportada per Ignasi Martin.

*"... Per què, aquestes cartes de vins tant extenses?"*

*Tots plegats, sense ser-ne gaire conscients, estàvem vivint l'inici de la revolució gastronòmica i més tard vitivinícola de Catalunya i d'Espanya.*

*Els anys '80 els restaurants de Barcelona, Madrid, i del País Basc, exercien una cuina del què ara en diem cuina clàssica, la de tota la vida, amb aliments de primera categoria, de qualitat i de preu (a les cartes hi havia el filet, el Chateaubriand, els grans plats de caça, el marisc viu, els peixos més aristocràtics com el llobarro i el turbot, etc). Eren establiments que adreçaven les seves sales a la societat més benestant de l'època.*

*Així mateix, des del punt vitivinícola espanyol, l'única DO acceptada per aquesta societat era La Rioja. Una immensa majoria de clients demanaven vins de Rioja, i no en volien saber res de cap altra. Fenomen que anys més tard s'ha denominat com a "riojitis".*

*Sense cap ànim concret (ni econòmic ni culturitzador), teníem ganes de dir, de fer saber als nostres clients, que de vins, a Catalunya i Espanya n'hi havia molts més que també eren molt bons.*

*Els clients de **La Dama**, davant d'una carta de vins tant extensa, tenien reaccions molt diferents. Generalment sovintejava l'elogi a una carta que no n'havien vist mai de tan complerta.*

*Ens omplia de satisfacció professional aquells clients que després d'haver demanat un vi et deien: "... deixi'm la carta que vull acabar de llegir-la", clients que demanaven un vi totalment desconegut per ells, però el volien tastar per fer el seu personal descobriment. O un comentari o conclusió, també, molt generalitzat, que era: "... aquesta carta de vins està molt bé però portim tal Rioja de 19..." Cal dir també, que no fèiem cap anàlisi de les tendències o gustos dels clients, però evidentment, els vins que tenien més rotació eren els de Rioja.*

*De memòria no puc recordar el nombre de DO d'Espanya de l'època, però aproximadament, devien ser unes 40 o menys. Actualment, a Espanya existeixen 80 denominacions d'origen aproximadament, més les zones que tenen reconeguda una qualitat determinada com vins de la Tierra, comarca Vitivinícola, Indicación Geogràfica ...*

*Si fem una retrospectiva de com ha evolucionat el món del vi i de la gastronomia a l'estat, veurem que a partir dels anys '80 en endavant, l'evolució positiva, l'expansió, l'aparició de noves empreses i de nous productes, ha sigut gairebé a un ritme exponencial. (Una revolució). Tot això acompanyat per l'interès cultural dels consumidors, dels mitjans de comunicació i, fins fa poc, de la bonança econòmica..."*

## Epíleg

Fa gairebé 30 anys de la fundació de **La Dama** als baixos d'un dels edificis més bells i fascinants de Barcelona, autoria del filòsof, melòman i arquitecte Manuel Sayrach. I fa també 30 anys que Glòria Blanco, Francisco Benavent i Jordi Llovera començaven a dibuixar aquest projecte. Des del principi va ser indispensable l'assessorament, (després total compromís) del cuiner més avantguardista i reconegut que existia a Catalunya, Josep Bullich, que continua avui incansable malgrat haver-se jubilat al mes de Desembre del 2014.

La cuina de Bullich, probablement la més ideològica i experimental (per basar-se en el mètode experimental de la reproducció científica basada en les receptes) que ha tingut fins ara Catalunya, és l'aplicació en l'art de menjar d'una branca de la psicologia, anomenada psicoestètica, que creà el pensador Carles Muñoz i Espinalt. El "corpus" culinari de Bullich, que encara té molt per divulgar, queda en aquesta obra apuntat com un dels més sòlids que ha tingut mai cap cuina culta.

**La Dama** ha estat l'aparador i alhora mirall d'una societat viva, culta i emprenedora que ha fet seva els seus salons per àpats de negocis, polítics i reunions familiars al redós d'un concepte de restauració on el servei, continuat i entregat, al client, s'ofereix sense interrupcions, tots els dies de l'any.

El servei a la sala, com acabem d'assenyalar, ha destacat pel seu nivell d'exigència que només poc explicar-se amb propietat si es viu en primera persona. Malgrat això ho hem volgut deixar també escrit des del testimoni de dos dels seus principals protagonistes, també des de la visió del propietari, de l'administrador i des de l'òptica d'un client exigent. Una exigència que va començar des del primer dia del restaurant dotant-lo, entre d'altres coses, de la més complerta i millor carta de vins a Espanya. Carta que ens ha donat la referència per analitzar l'evolució dels vins de qualitat a Espanya, dels gustos dels seus consumidors, en les 3 darreres dècades.

Queda escrita una aproximació històrica a un restaurant cabdal de Barcelona: la seva **Dama**. Que hagi vingut de gust!



## Epíleg d'un epíleg

**La Dama** va tancar les seves portes al públic el dia 29 de Gener del 2015. Aquell dia ja no atendria a cap amic ni a cap client.

La meua darrera visita a aquest restaurant, pera mi inoblidable, va ser el dia 11 de Gener del 2015. Allí vaig compartir taula amb la meua esposa, en Bullich, ja jubilat, la seva esposa, i el propietari Frank Benavent. Des de la cuina, Josep Solsona, tingué cura de nosaltres i a la sala Teo Garcia ens obsequià amb un destacat servei de sala. Un dinar cult (la conversa i humanitat dels 3 amfitrions és destacable) amb un extens menú degustació d'execució perfecte. Un exquisit record per endur-me dins de les butxaques del gust i de la memòria.

Per aquest cronista que ha dedicat nombroses hores en l'elaboració d'aquest llibre, en la recerca dels significats i les voluntats amagades dins de la història de **la Dama**, aquest definitiu punt i apart del restaurant és colpidor.

Per això deixo obert, a l'abast de tothom que ho consideri, el testimoni escrit dels fets i les persones, dels professionals, que ens han regalat més de 28 anys de cultura, bellesa i excelsa gastronomia.

Barcelona, 24 de Febrer del 2010 – Sant Joan Despí, 24 de Febrer del 2015