

QUADERNS DE MONT-FERRANT
VOLUMS PUBLICATS

1

NANDO JUBANY
CAN JUBANY, CALLEDENES

2

FERMÍ PUIG
DROLMA, BARCELONA

3

CARME RUSCALLEDA
SANT PAU, SANT POL DE MAR

4

DOS HORAS CON SERGI AROLA
LA BROCHE, MADRID

5

VIA VENETO
BARCELONA

MONT-FERRANT



RESTAURANT VIA VENETO. QUADERNS DE MONT-FERRANT

FRANCESC CASAS

VIA VENETO

QUADERNS DE MONT-FERRANT/5

FRANCESC CASAS

VIA VENETO

BARCELONA

QUATRE DÈCADES DEL RESTAURANT VIA VENETO



FOTOGRAFIES
FRANCESC GUILLAMET

QUADERNS DE MONT-FERRANT

VIA VENETO

AQUEST VOLUM DELS QUADERNS DE MONT-FERRANT ÉS UN RESUM DE LES PRIMERES QUATRE DÈCADES (1967-2007) DEL RESTAURANT VIA VENETO. REFERÈNCIA CONTINUADA I INDISCUTIBLE DE L'ALTA CUINA A CATALUNYA. PRENENT COM A EIX EL VIA VENETO ES FA UNA ANÀLISI DE L'EVOLUCIÓ DE LA CUINA, QUI L'HA PROTAGONITZADA I COM S'HA EXPRESSAT EN ELS PLATS.

LA INTENCIÓ DE L'AUTOR HA ESTAT OFERIR UNA MOSTRA D'AGRAÏMENT A TOTA LA FAMÍLIA MONJE.

FRANCESC CASAS

ÉS ONCÒLEG RADIOTERAPEUTA I ESCRIPTOR. FINS A L'ACTUALITAT HA PUBLICAT 8 LLIBRES EN LES TEMÀTIQUES D'HISTÒRIA DE LA MEDICINA, DIVULGACIÓ ONCOLÒGICA I FINALMENT DE CONVERSES SOBRE CUINA I ENOLOGIA.

FRANCESC GUILLAMET

ÉS FOTÒGRAF I SEGONS FERRAN ADRIÀ UNA DE LES PERSONES QUE MÉS ENTÉN DE GASTRONOMIA. AQUESTES DUES REALITATS, AMANIDES PER UNA PERSONALITAT SENZILLA I GENEROSA, L'HAN FET INDISPENSABLE EN PROP D'UNA QUARANTENA DE LLIBRES SOBRE MENGES I MENJARS.



RESTAURANT VIA VENETO
BARCELONA

FRANCESC CASAS

VIA VENETO

BARCELONA

FOTOGRAFIES DE
FRANCESC GUILLAMET



LES 84 CARTES DEL VIA VENETO
QUATRE DÈCADES D'ALTA RESTAURACIÓ
A CATALUNYA (1967-2007)

QUADERNS DE MONT-FERRANT

Primera Edició:
© Pel text: Francesc Casas
© Pel les Fotografies: Francesc Guillemet Ferran
© D'aquesta Edició: Reserva Mont Ferrant S.A.
Còrsega, 73 1er. 08029 Barcelona

Dipòsit Legal:

Concepte Gràfic de la Col·lecció: Josep M^a Civit
Disseny: Taula de Disseny
Maquetació: Francesc Amigó
Impressió i Enquadernació:

Són rigorosament prohibides,
sense autorització escrita dels titulars del copyright,
sota sancions establertes a la llei,
la reproducció total o parcial d'aquesta obra
per qualsevol procediment,
incloent-hi la reprografia i el tractament informàtic,
i la distribució d'exemplars
mitjançant lloguer o préstec públic.

QUADERNS DE MONT-FERRANT



TAULA

¹⁴
PRÒLEG
Toni Massanés

²²
AGRAÏMENTS

³⁴
INTRODUCCIÓ

¹²⁻¹²⁴
LA REFERÈNCIA HISTÒRICA

¹²
La Catalunya dels anys seixanta. El context social i cultural

¹⁸
L'alta restauració a Europa a mitjan segle XX

²²
La restauració a Catalunya a la fi dels seixanta. La família Regàs
i el projecte de Via Veneto. Inauguració, estructura i
funcionament

³⁴
De la cuina francesa d'entreguerres fins a la *nouvelle cuisine*: la
seva introducció a Espanya i a Catalunya

⁴⁸
Jean-Louis Neichel i el Bulli: la *nouvelle cuisine* des de Girona

⁶⁴
El Primer Congrés de Cuina Catalana (1981) i el seu precedent,
les Jornades Gastronòmiques de Josep Lladonosa (1974-1980)

72
La crítica gastronòmica del principi dels vuitanta
com a referència contrastada

78
Eclosió de la gastronomia catalana els anys noranta.
El paradigma dels *joves* amants de la cuina

98
La segona trobada dels *joves amants de la cuina* (1993).
La seva correlació amb la cuina de Muniesa al Via Veneto

118
Del Segon Congrés de Cuina Catalana (1994) a l'Any de la
Gastronomia (2006). La cuina catalana el segle XXI

125-210
LES PERSONES

125
Josep Monje: l'ànima del Via Veneto

130
Josep Bullich i la cuina catalana

140
Josep Muniesa: dues dècades d'alta cuina al Via Veneto

148
Toni Batet: la sommeleria al Via Veneto (I)

154
Juanjo Padilla: la pastisseria al Via Veneto

164
Javier Oliveiras: la sala del Via Veneto

180
Josep Martínez: la sommeleria al Via Veneto (II)

190
Carles Tejedor: la cuina catalana del segle XXI al Via Veneto

200
Pere Monje: la continuïtat del Via Veneto

211-320
LES CARTES DEL VIA VENETO

1967
1970
1975
1979-1980?
1980
1981 (1)
1981 (2)
Primavera 1983
Tardor 1983
Hivern 1983
Primavera 1984
Estiu 1984
Tardor 1984
Hivern 1984
Estiu-Tardor 1985
Hivern 1985
Nadal 1985-Gener 1986
Primavera 1986
Estiu 1986
Hivern 1986
Primavera 1987
Hivern 1987
Estiu 1987
Tardor 1987

Hivern 1987-1988
Primavera 1988
Estiu 1988
Tardor 1988 (1)
Tardor 1988 (2)
Hivern 1988-1989
Primavera 1989
Estiu 1989
Tardor 1989
Hivern 1990-1991
Primavera 1991
Estiu 1991
Tardor 1991
Estiu 1994
Tardor 1994
Hivern 1997-1998
Primavera 1998
Estiu 1989
Tardor 1989
Hivern 1998 - 1999
Primavera 1999
Estiu 1999
Tardor 1999
Hivern 1999 - 2000
Hivern 2000
Primavera 2000
Estiu 2000
Tardor 2000
Hivern 2000-2001
Primavera 2001
Estiu 2001
Tardor 2001

Hivern 2001 - 2002
Primavera 2002
Estiu 2002
Tardor 2002
Hivern 2002 - 2003
Primavera 2003
Estiu 2003 (1)
Estiu 2003 (2)
Tardor 2003
Hivern 2003 - 2004 (1)
Hivern 2003 - 2004 (2)
Primavera 2004
Estiu 2004 (1)
Estiu 2004 (2)
Tardor 2004
Hivern 2004 - 2005 (1)
Cap d'Any 2004 - 2005
Hivern 2004 - 2005 (2)
Primavera 2005
Estiu 2006
Tardor 2005
Hivern 2005 - 2006
Cap d'Any 2005 - 2006
Primavera - Estiu 2007
Tardor 2006 - Hivern 2006 - 2007
Cap d'Any 2006 - 2007
Primavera 2007
Primavera - Estiu 2007

211-320
ANNEX

Estudi econòmic de les Cartes del Via Veneto:
Evolució del poder adquisitiu de la pesseta respecte a
l'euro en l'alta gastronomia (1967-2005)

PRÒLEG

TONI MASSANÉS



Els països, les ciutats, els barris, els carrers, les cases, els locals, les sales, els salons... Tot plegat és ben important perquè conforma el paisatge de les nostres vivències i, doncs, els mapes del pensament. Però no deixa de ser geografia; la història la dibuixa el temps i les persones. La història la construïm entre tots i l'oblit l'esborra ben de pressa. Això si no és que algú se'n carrega de fixar el coneixement que representa allò que s'ha esdevingut. L'escriptura continua essent una de les millors maneres de fer-ho. La història, doncs, s'escriu. La història mai no és oral, a la llarga. Oral fou la prehistòria. Després, els llibres. O l'oblit. O la mentida tendenciosa, perquè els que escriuen no estan pas vacunats de misèries. Però més l'oblit, sovint tan terriblement injust.

És veritat que, en d'altres disciplines, algunes construccions romanen, i esdevenen testimonis perennes de l'habilitat o el geni que les va compondre. Però l'art de la restauració és immediat, com el teatre. Pel que fa al menjar resulta evident: es menja, sobretot quan hi ha gana i surt prou bo. Desapareix a una velocitat directament proporcional a la qualitat del producte i l'habilitat del cuiner, passa a formar part constitutiva del comensal que el gaudeix. Encara és més fugisser i teatral el treball de sala. L'esbós de reverència en la benvinguda, record gairebé imperceptible dels orígens palatins del protocol. El parament de la taula, formant una complexa escenografia de vaixel·la i coberteria especialitzada que ja anuncia la necessitat d'un coneixement rigorós en l'ús de la ferramenta. La manipulació experta de culleres i forquilles convertides en hàbils pinces higièniques dedicades al treball amb *gueridon*. L'escalopament d'un chateaubriand -poc fet però gens fred, si us plau-, just abans que una cullerada brillant de bearnesa el napi amb aromes d'estragó. L'*ars cisoria* aplicada a cada au segons la seva fisiologia. La premsada extractiva dels ossos per destil·lar aquell osmazó essencial que buscava Brillat-Savarin. L'alquímia secreta de la decantació del vi. La conducció de l'aparador fragant que és un carro de formatges. El despullament àgil de la taronja

que tant va agradar, diuen, a l'Orson Welles. Els flamejats: fatus si voleu, però espectaculars. La reducció de la salsa cítrica que amaranà les creps suzette. L'abocament pausat de vells licors en copes adients.

El gest.

He dit teatre? Potser hauria de haver dit dansa. Ball de saló. Una sigil losa coreografia per entre les taules. I, si s'escau, el comentari. La resposta volguda. O el consell demanat. O la proposta esperada (sigui o no requerida). O sinó el silenci. Gairebé la invisibilitat. Aquesta és tal vegada -al menys l'és per a mi- la principal habilitat del cambrer, dominar el difícil art de la interacció. Cada interlocució ha de ser escaient quant a moment, tema, to i llargària (entre nosaltres, quan el que vols és conversar amb els companys de taula, pot arribar a resultar molt impertinent un seguit continu d'intromissions per anunciar l'origen de les olives de l'aperitiu, comentar un per un cada varietat de pa, trufar-ho d'explicacions pedants sobre les qualitats de determinat vi i així durant tot l'àpat fins a la descripció pormenoritzada dels petit fours). Respectar la intimitat del clients amb complicitat i saber quan se'ls provoca un *diàleg interruptus* i quan, en canvi, agrairien un suggeriment és una ciència tan complexa que només els grans experts en sala dominen.

Ball de saló.

I Josep Monje és Fred Astaire. Un Manelic pirinenc vingut a la terra baixa per, esdevingut Prometeu, ensenyar a la burgesia barcelonina el que es coïa en els savis fogons del nord. Primer l'alta cuina per a financers d'Escoffier. Després una nouvelle cuisine ben desconeguda i també -oi tant!- una cuina pròpia de la que algun inculte carregat d'autoodi recelava. I així, sense mai parar, fins a la tecnoemoció actual. Combinant coneixement, valentia i prudència, Josep Monje/els Monje, han conduït el Via Veneto a aquest present tan brillant. Ells i les persones que han treballat

amb ells, perquè ja hem dit que els locals, les ciutats i els països són poca cosa sense la gent que els dona vida. I sempre, tot, es fa entre tots.

Per això el llibre de Francesc Casas parla d'aquesta gent i de la seva feina. Repassa els seus plats i els seus gests i els seus pensaments perquè, diguem-ho d'una vegada, entenem per història els fets, però també la crònica. Així, el que segueix és la crònica "epistolar" de quaranta anys d'alta restauració a casa nostra focalitzada en una de les cases que l'ha protagonitzat. I com que la realitat, sinó és fractal ho sembla, la història d'un restaurant explica molt més del que ha passat dins d'aquelles quatre parets.

(Quant a l'autor, és un amic. Queda escrit, però no caldria. Aquestes coses no s'obliden.)

Toni Massanés

AGRAÏMENTS





Havia trigat massa a anar al Via Veneto.

Però aviat, a mesura que el sovintejava, me'n vaig enamorar. D'aquella cuina esplèndida, innovadora i clàssica, de la saviesa i humilitat que es decantava amb els vins, de l'esclat foll de les seves postres, i especialment de l'elegant cadència de la seva gent a la sala. Que sencera, tots a una, una nit de juliol, es vessà en atencions continuades en el servei d'un client trencat per la malaltia. La malaltia amb majúscules. Una malaltia que li havia arrabassat, entre d'altres coses (a ell, mestre gourmet, gormand i llamenc), qualsevol desig de menjar. Però allí, davant del primer plat, una sopa de cireres, davant aquell “foie fresc amb salsa reducció de Casta Diva” i l'afegit d'una salsera per servir-se a pler, davant de tant ofici i tanta humanitat alguna cosa mudà dins seu. I els dos-cents dies i escaig que vindrien tingueren esmorzars, dinars i menjars satisfactoris. Aquell sopar, aquells professionals, li tornaren un nivell de qualitat, de dignitat, que ni el seu metge, ni les seves medicines li havien pogut servir. Des d'aquella nit estic en deute amb la gent del Via Veneto.

L'atzar em dugué als ara amics de Mont-Ferrant, a la possibilitat d'exposar-los el projecte d'incorporar a la seva reputada llibreria gastronòmica, la història de les primeres quatre dècades d'aquesta institució que és el Via Veneto. A un any i mig d'estudi, anàlisi i reflexió sobre la cuina vernacle. He escrit prèviament sobre gastronomia, i probablement tot ha estat per dur endavant aquest llibre.

Però cal dir que en aquest camí literari no he anat sol. Res de tot això hagués estat possible sense la constant i resignada comprensió de la Dolors i l'Oleguer. Ni sense el suport continuat dels amics Santi Amigó (de Cal Xim) i Toni Massanés. No hi ha persones més íntegres ni generoses. Continuo escrivint gràcies a ells.

Diuen que una de les coses que “enganxa” de la gastronomia és la possibilitat de compartir, en els instants de cada trajecte personal, paraules, silencis i sentiments. I per això, com no fer avinents les converses i sobretaules amb en Manel, l'Elies, l'Enric, en Francesc, en Jaume i l'Òscar?. I les converses i sobretaules que tinguérem amb en Marc.

INTRODUCCIÓ



La història del Via Veneto no cap en un sol llibre. Són milers d'històries amb innumbrables ramificacions. Tot dependria de l'habilitat del cronista per trobar els topants i les fronteres per encabir-ho tot. Es compleixen 40 anys i això dóna per a molt. Perquè un es podria limitar a transcriure receptes de plats característics dels primers anys d'història, esdevinguts ja una determinada filosofia gastronòmica del ben preparar, servir i presentar una cuina culta. També un fabulós inventari de més de mig segle d'estris propis del món de l'hostaleria (per pelar el raïm, premses portàtils, inversemblants cafeteres, etc.), l'evolució fins i tot dels uniformes a la sala o l'evolució d'anys i anys de coberts i parament de la taula, alguns ja desapareguts -fins i tot del record. Una anàlisi de tots aquests objectes ens donaria una informació valuosa. Perquè tot historiador de la ciència sap que qualsevol instrument lligat al coneixement i adaptat a les necessitats (com és el cas de fer més culte i refinat el procés del menjar en companyia i fora de casa) esdevé un avanç per a qualsevol disciplina.

Podríem també analitzar, el periodisme gastronòmic a Catalunya des de les primeres cròniques socials, passant per les de Perucho, Luján i Bettonica, fins arribar al moment actual. O entrar en el terreny lliscadís de la fama i el *glamour*. La llista dels personatges, escriptors, artistes i celebritats que freqüenten i han freqüentat el Via Veneto ompliria una curiosa enciclopèdia, tant de la dignitat, de la distinció, com de la supèrbia humana. També a través dels llibres de reserves del restaurant dibuixaríem un arbre exacte dels llinatges barcelonins, de qui fou qui detentà i concedí el poder a Catalunya el darrer mig segle. Perquè, encara avui, a casa nostra, ningú no és prou important fins que no se'l veu al Via Veneto. On, a vegades, el nouvingut hi va no només per mostrar-se, sinó que aprofita per fer un curs accelerat de ser un senyor.

Podríem parlar també de la nostra història política, social i cultural. *De la gauche divine* o esquerra burgesa, de la col·laboració feta des d'aquella casa per a l'avituellament dels tancats a Montserrat, l'any 1970, per la llibertat, o del patiment en carn pròpia de l'extremisme destructor.

Per això davant d'una tasca que es vol portar des del rigor científic, però també des del sentiment, cal acotar el terreny tot marcant prioritats. Aprofundir en les cartes del Via Veneto a través dels seus plats, tot contrastat dins l'època (la referència històrica) i mitjançant el testimoni dels seus homes (les persones). Perquè les institucions, les fan els homes. I deixarem escrit un homenatge d'agraïment a la família Monje. Perquè ells són Via Veneto.



LA REFERÈNCIA HISTÒRICA



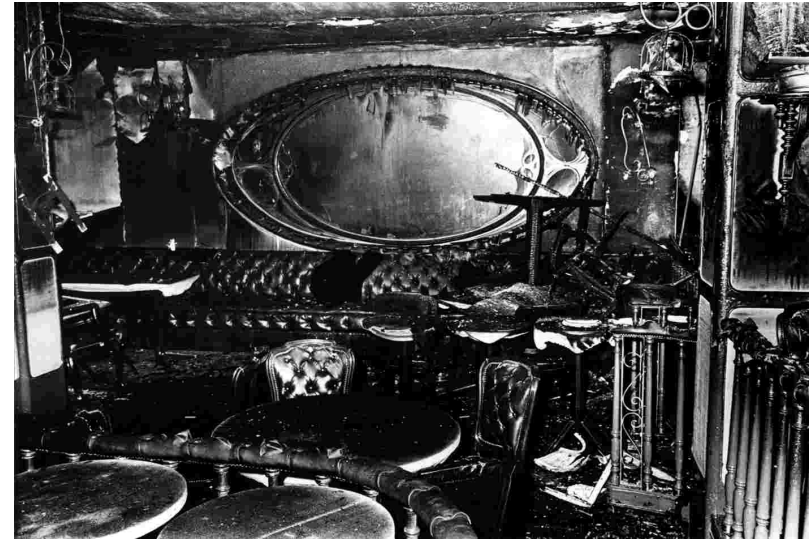
1. La Catalunya de final dels anys seixanta. El context social i cultural

Catalunya al final dels seixanta era molt diferent del que podríem imaginar. Sota una por incorporada i ben apresada, existia un alt nivell cultural a anys llum de la tristesa intel·lectual que avui ho abasta tot. La cultura havia esdevingut una forma de llibertat i resistència.

A nivell internacional la guerra freda creava i alimentava conflictes sagnants a Àsia i a Amèrica del Sud. A l'Índia una dona, Indira Gandhi, era nomenada primera ministra. Umberto Eco publicava *Obra oberta*, i inaugurava un nou humanisme a partir de la ciència i de l'estètica contemporànies, mentre Josep Pla feia setanta anys i es començava a publicar la seva obra completa. Raimon i els Setze Jutges començaven un esperançador camí que les misèries de la transició trinxarien.

Però és a través de les cartes al director, fenomen recent en publicacions de mitjan anys seixanta, que es poden copsar les preocupacions de la gent del carrer. El puritanisme extrem es comença a abandonar, tot i que amb dificultats. Es denuncia que agents de la policia local agredeixen el nét d'un famós pintor per acomiadar-se de la seva xicota amb un petó als llavis, davant del portal de casa seva. Es comença a tramitar la llei de premsa d'un jove ministre, Manuel Fraga, plena d'ambigüitats i amenaces. S'inicia una ferotge pugna dialèctica entre proconciliars i contraconciliars acabat el Concili Vaticà II, clausurat l'any 1966. I encara en el terreny religiós el pare Jordi Llimona enceta una llarga polèmica sobre la capacitat intel·lectual i humana de la majoria de les ensenyants en col·legis de monges a causa de la seva deficient preparació, basada més en la repressió que en la doctrina o en l'estudi religiós. A nivell universitari el rector de la Universitat de Barcelona, García Valdecasas, rebia el manifest de 37 catedràtics de l'esmentada universitat sobre la necessitat de diàleg entre estudiants i autoritats acadèmiques, del qual mai no es faria ressò. La pesseta es devaluava el 16,6 %.

Aquestes cartes també es farien ressò d'unes ben organitzades agressions a excursionistes i, progressivament, davant el consentiment de les autoritats, a gent “massa” liberal com el professor Manuel Jiménez de Parga, els periodistes Santiago Nadal i Nèstor Luján, o l'únic auditor seglar espanyol que assistí al Concili Vaticà II, Ruiz Giménez. Aquestes agressions mai no es castigaran, i es complementaran amb l'incendi amb còctels Molotov del Via Veneto. Les cartes d'amenaça o d'autoria d'atemptats es certificaven a correus, i constava com a remitent el grup terrorista. En un àmbit proper, el mateix any, es constitueix la companyia d'autopistes ACESA. I Franco nomena com a successor el príncep Juan Carlos i es restablia a Espanya la dinastia borbònica.



2. L'alta restauració a Europa a mitjan segle XX

L'alta restauració a Europa, al final dels anys seixanta, continua l'art de viure de la *Belle Époque* (que se situa entre 1889 i 1914). Nèstor Luján ho explicava: “En lo que se refiere a la mesa pública -y a la privada de la alta aristocracia y la alta burguesía- el genio gastronómico francés, la obsesión protocolaria de las buenas maneras, el ingenio de la conversación, crean un momento inolvidable. Y si en tantos aspectos hoy ha perdido muy bellas hegemonías hemos de reconocer que, en lo que a la mesa se refiere, sigue siendo en 1969 la primera capital del mundo.”.

Per Pickwick (pseudònim de Luján) sabem que alguns d'aquests restaurants desapareixeren, com la *Maison Dorée*, el *Café Durand*, el *Paillard* (on s'originà el *filet prim de vedella* o *pallarda*), etc. Però al final dels seixanta d'altres continuaven sent història viva. El més antic és *La Tour d'Argent*, inaugurat l'any 1582. Hi destacà *Lecoq*, creador del *canard*

au sang o *à la presse*. A partir de 1890 Frédéric, perfeccionador del plat, començà a numerar-los. La recepta era: “Un ànec d'unes 6-8 setmanes, engreixat els darrers 15 dies i mort per asfíxia perquè no es perdés la sang. Amb els ossos d'un altre ànec es prepara un consomé ben condimentat. Es cuina uns vint minuts i es duu al menjador. Es pica el fetge i se li afegeix un got de porto i un altre de conyac. Es treuen les potes i es rosteixen per separat a la graella. L'ànec es talla en llesques i es deixen a la salsa prèviament preparada amb el fetge i els licors. Tot seguit la carcassa de l'ànec es posa en una premsa, que li extreu la sang tot afegint-hi un got de consomé. La salsa s'escalfa i es bat durant vint minuts, fins que comença a adquirir l'aspecte de la xocolata fosa. Les llesques d'ànec es posen en una font (una safata de plata escalfada per làmpades d'alcohol), es cobreixen amb la salsa i se serveixen amb unes patates suflé. Les potes se serveixen amb enciam tendre.”.

Altres restaurants són el Gran Véfour, obert el 1760 com a cafè a les arcades del Palais Royal, i que a la darrerria dels seixanta regia Raymon Olivier. O el Lapérouse, famós pels seus catorze reservats amb grans miralls grollerament signats pels diamants dels anells d'elegants senyores. I el Prunier, obert l'any 1872, famós per les millors ostres de França i la cuina del peix. Més a tocar del segle XX són el Drouant, on s'entregaven els premis Gouncourt; el Lucas Carton, a la plaça de la Madeleine, o el disbauxat Chez Maxim's.

3. La restauració a Catalunya al final dels anys seixanta. La família Regàs i el projecte de Via Veneto. Inauguració, estructura i funcionament

Es diu que el nom de Via Veneto és fill de la imaginació del mestre Gotarda, mític bàrman i bon coneixedor de l'ànima humana. Era el nom d'un restaurant italià que pensava obrir al carrer Ganduxer. Un

jove emprenedor, Oriol Regàs, s'oferí a col·laborar-hi, però canviant-ne l'orientació. Volgué obrir a Barcelona un restaurant on es poguessin assaborir els plats més exquisits de la cuina, especialment francesa, juntament amb algun producte de qualitat del país (el marisc de la costa), i tot dins un ambient de màxima distinció.

Aviat Gotarda se separava del projecte i es creava una societat mercantil entre els senyors Eduard Omedes, Josep Manuel Casajús, Jose, Carlos i Pilar Duran i per part de la família Regàs, Xavier Regàs pare, el fill de mateix nom (decorador que recreà un espai únic on es combinava l'estètica modernista vernacla amb l'ambient de la “belle époque”), Oriol Regàs i la tieta d'aquest Maria Castell. També la sala Bocaccio adquirí participacions de la societat, i durant alguns anys fou el principal suport econòmic del projecte.



A la família Regàs, el vessant de restauradors els venia d'antic. A l'avi, Miquel Regàs i Ardèvol, li deien “el noi de Can Culleretes”. Can Culleretes, considerat el restaurant més antic de Barcelona, havia obert les portes l'any 1796. Era una rebosteria elegant on se servia, especialment, el *menjar blanc*.

Xavier Regàs, de la següent generació, s'independitzà dels pares i es va quedar un local del carrer Ferran, i amb el temps endegaria una vintena de restaurants. Van ser celebrades les seves vetllades gastronòmiques per gent de l'alta burgesia i de la política, en un temps on no hi havia neveres, es cuinava amb un parell de dies d'antelació i el transport (en deien transport a sang) era amb carros de cavalls. Oriol Regàs explica en les seves memòries (me n'ha fet a mans un generós avanç) que aquesta limitació d'infraestructura va costar puntualment algun disgust al seu avi i als seus convidats. Entre els restaurants que endegà destaquen el del parc de la Ciutadella; el del Tibidabo; el Refectòrium; el Continental; els dels hotels a la plaça d'Espanya de l'Exposició de 1929; els cafès dels hotels Espanya, Colón, Olímpia; el Cafè de la Rambla (uns quadres de Ricard Canals d'aquest cafè guarnirien les parets del Via Veneto) i el restaurant de l'estació de França. En una època en què la majoria de cases de menjar i restaurants estaven en mans de cuiners italians i suïssos, amb l'empremta que això tingué en la cuina catalana, la seva tasca destacà. L'edat d'or dels restaurants barcelonins s'havia iniciat la segona meitat del segle XIX quan, a la influència italiana que regnava a la cuina burgesa del final del segle XVIII s'uneix l'arribada dels restauradors francesos arran de l'Exposició Internacional de 1888. Això explica els anys daurats de restaurants com Justin, Continental, Suïzo, Martin, Maison Doré, etc.

Oriol Regàs es caracteritzà aviat per la seva capacitat organitzativa. Amb una personalitat introvertida, agermanada amb una exquisida educació i un agradable i perpetu somriure, esdevingué un home d'acció. Compaginà la feina familiar d'hostaleria amb ampliacions d'estudis i

amb inversemblants aventures, com l'Operació Impala, travessant amb moto l'Àfrica de sud a nord.

I tornant al Via Veneto, el dia 19 de març de 1967 s'inaugurava entre els números 10 i 12 del carrer Ganduxer, amb una gran festa de recepció. L'obertura al públic es produí el 30 d'abril. Es va encarregar el servei de la sala al que havia estat *maitre* del restaurant Reno, Manel Jiménez. Per a la cuina s'escollí el xef Àngel Pastor (del Restaurant Mariona, propietat d'Oriol Regàs) i un equip de 12 cuiners i ajudants.



Per explicar l'estructura i funcionament inicial del Via Veneto cal anar al primer *maître*, Manel Jiménez. Persona amb un ampli bagatge en el món de l'hostaleria, format a Suïssa i que posteriorment treballà a França, Alemanya i Itàlia. Retorna a Barcelona i entra a treballar al restaurant Reno, fundat l'any 1954 per Antoni Julià i Rafecas, i que des de molt aviat es va convertir en una veritable institució en la vida política, financera i artística de Barcelona. Julià creia que un restaurant de primera categoria no havia de tancar mai. Era un home recte, estricte, draconità; un gran professional. Fou el que portà el gran restaurant a casa nostra, amb unes partides que abans mai s'havien vist, de graella, entremeser, salser, etc., que funcionaven com una gran cuina. Al Reno es feien els plats més ostentosos de Barcelona, i va esdevenir la gran escola de cuina que no existia a Catalunya.

En el moment de plantejar el Via Veneto es va veure que era difícil competir en l'àmbit de la cuina amb restaurants com el Reno, el Finisterre o la Punyalada, on tenien una clientela molt avesada a una determinada qualitat i estil. Calia apostar primer per un servei de sala d'altíssim nivell, disponible a molts pocs restaurants al món. I es plantejà l'espai només per a quaranta comensals. Cada dues taules (amb un màxim de vuit persones en total) tenien un cambrer fix i un ajudant de cambrer. Hi havia dos *maîtres* dirigint, un a la sala principal i un als salons privats: el blau (el més gran); el daurat -amb tota la coberteria amb una pàtina d'or- i el blanc, on tot era d'aquest color. Jiménez va anar seleccionant el personal d'un en un. Observava cada cambrer durant un parell de dies i decidia si el veia amb ofici o no. En recorda un de molt jove, que es deia Josep Monje i que entrà a formar part del servei el 17 de març del 1967. Oriol Regàs descriu Monje, senzillament, com un gran professional i encara millor persona; probablement mai ningú aconseguirà definir-lo millor.



El Via Veneto va arribar a tenir un total de 25 persones, per al menjador principal i els salons a més del bàrman, el seu ajudant, el porter, l'aparcador de cotxes i el sommelier. Aquest darrer havia retornat de Sud-amèrica i tenia un coneixement enològic limitat. Oriol Regàs explica que presentava el vi Señorío de Sarriás com a “Señorito de Sarrià”. Però sabia estar davant del client. Hi ha qui diu (altres ho neguen) que era abstemi.

Quant a l'organització, es procurava que els clients fessin un aperitiu al bar de l'entrada, mentre se'ls donava la carta. Quan es començava a tenir el primer plat preparat es feia passar els comensals a taula i quan el cambrer veia que s'estava enllestint el primer, s'enviava l'ajudant perquè “fessin marxar” el segon.

En l'elaboració de les cartes se seguien les temporades, amb les quatre cartes estacionals, i a més de la carta de vins n'hi havia una d'aigües i una de cigars. Es va donar especial importància als plats que s'acabaven a la sala, com l'ànec a la premsa o el consomé Marcel. Aquest consistia en un bon bistec, posat en una premsa portàtil, que es premsava davant del client; el suc que queia es dipositava en una tassa de consomé i s'assaonava. Es considerava elegant el servei de les peces senceres: de salmó, o d'aus com el faisà o grans pollastres de granja, que es trossejaven i tallaven amb precisos moviments davant del comensal. I hi destacaven la preparació “en directe” de macedònies de fruita i, especialment, el servei, ja legendari, de la taronja, amb un probable origen a l'Hotel Ritz.

Cap a 1969-1970 hi hagué una reorganització important. Josep Monje passa a dirigir la sala i el restaurant, i a la cuina ja havia arribat González, que venia del Jockey de Madrid i també del Reno de Barcelona. Expliquen que era un cuiner excepcional i una persona d'esperit bohemí, a qui agradava pintar i tocar el piano.

4. De la cuina francesa d'entreguerres fins a la nouvelle cuisine; la seva introducció a Espanya i a Catalunya

L'estil de la *Belle Époque* continua marcant l'alta cuina des de la Tour d'Argent, Lucas Carton, etc. Un fet, canvia la capitalitat mundial gastronòmica. A mitjan dels 30 l'automòbil comença a facilitar a alguns la recerca de restaurants regionals, i a partir de 1936 a la capital francesa s'inicien les primeres vacances pagades i es popularitza aquesta recerca gastronòmica. Destaquen restaurants a Lió com Nandron o Marius Vettard, juntament amb les mítiques mères: la Mère Fillioux (la dels fons de carxofa al foie gras, les *quenelles* de lluci a la lionesa i la *poularde au demi-deniil*), la Mère Brazier i la Mère Blanc.

Sorgeixen restaurants a petits pobles i als anys 40 brillen especialment Fernand Point a Vienne, des del seu restaurant La Pyramide; André Pic amb el seu Chez Pic, a Valence, i Alexandre Dumaine. Tots tres fan una cuina refinada, inspirada en els plats de la regió, però també en plats clàssics. La història reconeix a Fernand Point haver creat una escola on destaquen noms com Paul Bocuse, els germans Troisgros de Roane i Louis Outhier.

Coincidint en el temps, al final de la segona guerra mundial s'esdevé el desenvolupament de la indústria en la conservació dels aliments i els productes prefabricats. Es crea una cuina exacta i artificiosa, ajudada per una publicitat contínua i persistent. S'esdevé, però, com a reacció, una mena de renaixement gastronòmic, que es revolta per la monotonia d'aquesta nova forma d'alimentació. Naixeran la *nouvelle cuisine* i la revaloració de les cuines tradicionals d'altres països, el descobriment de les cuines regionals i locals, la fascinació per les cuines exòtiques i les seves espècies.

I per acabar d'assentar els antecedents, el salt de la cuina francesa, cal esmentar l'ideòleg: Maurice-Edmon Sailland (1872-1956), més conegut

com a Curnonsky, periodista gastronòmic, escriptor i gastrònom. Defensava la cuina regional i que les coses havien de tenir el gust que els corresponia. Més endavant, Raymon Olivier, cuiner de la Grand Vefour, des de la televisió francesa, tindrà també una influència decisiva en el canvi de mentalitat que afavoriria l'arribada de la nova cuina. Tot i que la figura principal de la *nouvelle cuisine* serà Paul Bocuse, sempre es va a parar a la definició que en féu Alain Senderens: “Com a premissa principal es considerarà la lleugeresa del plat, que serà la qualitat més cercada i apreciada. El cuiner tindrà també un perfil de dietètic i les llargues i dificultoses preparacions desapareixeran. Els plats senzills, molt sovint menyspreats, seran ben valorats per l'art amb què es confeccionen com una categoria superior. Els guisats seran servits, si pot ser, en els plats de preparació, que seran de gran mida. La cuina semblarà més exòtica pels productes vinguts d'altres països, per les combinacions d'altres cuines, com ja va passar a l'edat mitjana i al Renaixement. La farina desapareixerà de la cuina, pel que fa a la preparació de les salses. Les coccions en sec, sense greix i al vapor, seran cada cop més usades. La gran cuina perdrà fins a cert punt les característiques locals, gràcies a la facilitat dels transports i a la possibilitat de conservació dels aliments. Els fons de salses desapareixeran i seran substituïts pels suc. Els dolços seran menys dolços, però estaran més especiats. Apareixeran, com a la cuina oriental, els plats agredolços o ensucrats a la vegada. La recerca, el contrast, serà la norma que definirà la nova gastronomia, i seran permeses totes les invencions que, tot i que puguin sobtar el paladar, siguin encertades i harmonioses. Se serviran els elements cada cop menys cuinats. Les matèries primeres seran de qualitat. I tot l'esforç de la cuina serà no emmascarar-ne el gust ni maquillar-les gratuïtament.”

Amb el temps els principis d'en Senderens s'afermaran en l'alleugeriment dels plats, l'honestedat en les manipulacions, les coccions al punt i en una preservació dels sabors. Hi ha una mena de rebuig de



l'immobilisme dels tractats clàssics, que entronca també amb la base ideològica del maig francès. Però els condicionants interioritzats pels cuiners francesos són massa forts, i un dels màxims ideòlegs, Bocuse, s'espana d'on està portant la declaració de principis esmentada. Tampoc no s'ha d'oblidar que dos dels plats que el faran més famosos, com la sopa de trufes i el llobarro en pasta de full, són antigues receptes de Haerberlin i de Point, respectivament. És a dir que en un principi el màxim ideòleg no es caracteritzaria per la innovació. L'any 1982 considera liquidada la *nouvelle cuisine* com una moda on els plats “perderen els seus gustos particulars, ja que es considerarà oportú oblidar els ingredients, productes i salses tradicionals. Nosaltres defensarem la recerca, la investigació i l'aplicació dels nous sabors. Però, a on hem anat a parar? Al sorbet de te, de formatge de rocafort i al sorbet de cigar havà.”

Luján, en un llibre de 1991, situa l'entrada d'aquesta *nouvelle cuisine* a Espanya cap a mitjan dels setanta, a través del País Basc, amb Arzak i Subijana

Els antecedents a Catalunya estan menys delimitats, tot i que la tasca de Josep Mercader (1926-1979) és ingent, precursora i acceptada per tothom. Se li atorga un paper decisiu en la renovació i actualització de la cuina catalana, especialment empordanesa, amb plats que ja han esdevingut clàssics, com la mousse d'escalivada, el sorbet de menta o l'amanida de favetes amb menta. És obligat transcriure la recepta de la seva amanida de favetes, llegada per Jaume Subirós: “Coure al dente unes favetes molt tendres, perfumant l'aigua de cocció amb un branqueta de menta. Mentre això es fa, es talla en juliana l'enciam, i el pernil serrà en tires primes. Convé que el pernil conservi tot el seu greix. Preparar la vinagreta barrejant una culleradeta de mostassa blanca, una punta de sal i una altra de pebre, vinagre de xerès (2 culleradetes), oli d'oliva (4 culleradetes) i dos fulles de menta finament picades. Posar-ho en un bol, mesclar-ho i servir immediatament.”.

Pla, al seu llibre *Alguns grans cuiners de l'Empordà*, en recull també d'altres, com el plat provençal anomenat le melet o pasta d'anxoves; la garum d'anxoves, etc. En el primer plat Pla fa una interessant distinció entre aquests dos primers plats d'origen provençal i el garum romà. La garum d'anxoves, oli i olives (adaptació que féu Mercader de la *tapenade* francesa i que s'ha popularitzat a casa nostra) es fa amb dos quilos i mig d'olives negres, ben dessalades i sense pinyols i unes trenta o quaranta anxoves també dessalades i sense espines. Olives i anxoves s'han de picar conjuntament fent una pasta. S'hi afegeix un quart de quilo de tàperes xafades, una cullerada grossa de mostassa forta amb el vinagre, dos grans d'all xafats, uns rovells d'ou i una copa de rom. Es rectificat de sal, s'assaona amb pebre i es continua treballant-ho fins fer una pasta consistent. S'ha d'anar muntant amb oli d'oliva. Quan tot està muntat, es posa en pots i es guarda.

Una altra figura d'importància en l'actualització de la cuina catalana és Francesc Fortí.

El dissabte de Carnaval de 1970 s'inaugura a Argentona el Racó d'en Binu. L'any 1975 gairebé tots els plats del Racó són de creació pròpia, el restaurant és conegut i valorat arreu d'Espanya i no trigaria gaire a arribar la primera estrella Michelin, i poc després la segona. L'any 1982 Francesc Fortí publica un llibre extraordinari, *Del gourmand al llamenc*, on destaca una munió de plats esplèndidament maridats pel seu germà Albino. És un tractat gastronòmic que 25 anys després excel·leix pel seu mèrit precursor, per la tècnica gastronòmica i per la visió panoràmica reflex d'una cuina que dignifica els plats de menuts, experimenta amb bolets (flams de rovellons o pastís de llenegues), fa una interessant incursió en les postres amb el suflé de taronja o els seus diversos granissats i dedica un capítol sencer al cafè o als formatges reivindicant les varietats espanyoles.

Tot coincidint en el temps, en aquest ambient de cerca dins la pròpia cuina, però també de modernització, destaca a Barcelona Ramon Cabau. Des del seu restaurant Agut del carrer Avinyó desenvolupa a partir dels setanta una tasca de promoció de la cuina catalana posada al dia, on destacaran una sèrie d'incorporacions. Segons Llorenç Torrado és el primer a servir espadenyas, a dignificar la tendresa gustativa de les faves i els pèsols, d'introduir els canonges, de treballar els espàrrecs balders, i a defensar el consum dels cabdells de Tudela com un amanida refinada. Insisteix en la cuina del bolet i és el responsable de la dedicació de Llorenç Petràs a aquest món, i per tant iniciador de la gran tasca catalanament micòfaga d'aquest home. Amb un treball d'experimentació amb noves llavors, híbrids i noves formes o mètodes de fertilització, des del seu hort de Canet (era pèrit agrícola) aporta a la cuina catalana plats originals d'origen vegetal, com les flors de carbassó o la cuina amb flors fresques amb el gelat de violeta. També és el primer que fa sopes fredes de fruita. Persona culta, i aparentment extravertida, aporta un carisma i un saber dir que el fa portaveu d'aquestes noves tendències. Per Bullich, xef primer a l'Agut d'Avignon fins al final del 79, en Cabau era l'home que, en el seu temps, millor va entendre la cuina.





5. Jean-Louis Neichel i El Bulli: la nouvelle cuisine des de Girona

Hem esmentat la importància que la nostra anàlisi atorga en la modernització de la cuina catalana a Mercader, Cabau, Fortí i Bullich. Empremta evident dins les cartes del Via Veneto. Tangencialment, però, aquest reconeixement s'ha d'estendre a un altre cuiner: Jean-Louis Neichel. En la dècada dels seixanta viurà des de dins els inicis de la *nouvelle cuisine*. Neichel ho descriu com el moment en què el cuiner francès comença a fer la cuina que realment li agrada, creant plats amb els productes que considera convenients i sense seguir les normes d'Escofier. Acabat aquest aprenentatge marxa a Düsseldorf, al restaurant Wallis Strube, on un dels clients, el Dr. Schilling, li proposa fer-se càrrec d'un restaurant creat als seixanta pels turistes alemanys a la costa gironina: el Bulli. Neichel accepta i hi arriba l'any 1972 amb el compromís de tirar endavant un restaurant gastronòmic d'aire francès. Des d'aquell bell racó de món iniciarà una de les més fascinants cuines que s'han vist a casa nostra, la simbiosi entre la magnificència culinària francesa i el treball del peix empordanès. Hem tingut el privilegi de tenir entre les mans (gentilesa de Jean-Louis-Neichel) una de les cartes del restaurant El Bulli, del cap d'any de 1976, que ens serà molt útil per situar la cuina francesa al principi dels setanta i fins a quin punt tot això es veu reflectit a les cartes del Via Veneto .

En aquesta carta de finals de 1976 Neichel desenvolupa tot l'après en el seu sòlid bagatge formatiu recollint també plats de la *nouvelle cuisine* (de Point, Boucuse, Chapel). Cal destacar , la “Amanida gourmet amb foie”, de Fernand Point, feta amb mongetes tendres i foie, que més endavant veurem entrar a les cartes del Via Veneto. Destaca en la incorporació de plats empordanesos, com el pollastre amb llagostins, la sopa de peixos de roca i uns inicials tempêtes amb els eriçons. En resum, una cuina eclèctica amb clàssics francesos (el llobarro al fonoll),

precedents de la nova cuina francesa (l'amanida gourmet), plats de Chapel i Boucuse (l'amanida de cervellets i la sopa de musclos) i les incursions en la cuina empordanesa. Si un compara les cartes del Via Veneto que van de l'any 1979 al 1983 amb aquesta d'en Neichel veurà la similitud, per exemple, entre l'amanida de cervellets d'Alain Chapel, una amanida tèbia, i l'amanida de cervellets i endívies a la vinagreta, o l'ús de la múrgola en diferents plats. Quant a les sopes i els entrants, gairebé són els mateixos a totes les cartes. En conjunt, una mateixa cuina que es desenvolupa de forma uniforme, guiada per unes mateixes tendències, que són ràpidament assimilades arreu. A partir d'aquí una interpretació amb tres hipòtesis: primer, que la *nouvelle cuisine* entra al Via Veneto parcialment i principalment amb la incorporació d'un Josep Bullich executor de la nova ideologia culinària francesa, aplicada a la cuina catalana, abanderada ideològicament amb Cabau. Segon, que és Josep Monje qui es mostra receptiu a aquestes innovacions, que va veient en els freqüents viatges que fa al País Basc, Madrid i França. O que, finalment, és la conjunció d'ambdós que porta a aquest compromís gastronòmic.

6. El Primer Congrés de Cuina Catalana (1981) i el seu precedent, les Jornades Gastronòmiques de Josep Lladonosa (1974-1980)

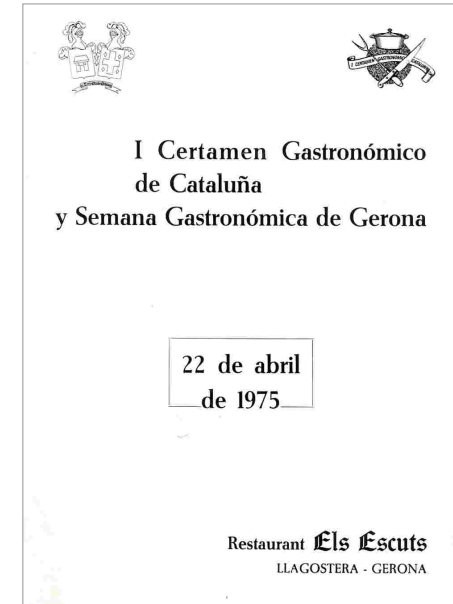
El panorama de la renovació de la cuina catalana al principi de la dècada dels vuitanta es complementa mitjançant dos documents de l'època: el llibre d'actes del Primer Congrés Català de Cuina, que es publicà l'any 1982, i els antecedents de les Jornades Gastronòmiques, organitzades per Josep Lladonosa.

El primer fou un congrés impulsat per la Generalitat per “recuperar la identitat gastronòmica catalana i convertir-la en una part del nostre patrimoni cultural.”. S'atribueix a aquest congrés un paper decisiu en

la reivindicació i recuperació de la cuina catalana, però amb documents a les mans es comprova que no és així. Historiogràficament la tasca de Josep Lladonosa i Giró és precursora i en proporció més significativa i meritòria. Aprofundeix en les arrels de la cuina vernaclel·la llegada per Ignasi Domènech (en prosseguirà la tasca divulgadora), i després de gairebé dues dècades de formació a diferents llocs retorna per gestionar el restaurant panoràmic Jacques Borel, a Maçanet de la Selva, a l'autopista de Barcelona a Girona. Des d'allí Lladonosa endega un projecte de recuperació de la cuina catalana tradicional. Una cuina arraconada llavors en pobles o en senzilles cases de menjar i exclosa dels grans restaurants.

El dia 1 de març de 1974 Lladonosa inaugura el primer certamen gastronòmic de Catalunya, la Semana Gastronómica de Gerona, amb la participació d'una vintena de restaurants, que aporten dos plats de cuina catalana al bufet del Jacques Borel, i amb el compromís de presentar-los a les seves cartes.

Lladonosa retorna a Barcelona, on intenta posar en marxa la primera Jornada de Cuina Catalana, però per diverses pressions desisteix de fer-ho al cap i casal i, aprofitant el recer d'una nova feina a la masia Els Escuts, de Llagostera, aconsegueix tirar endavant el projecte. El dia 22 d'abril de 1975 aconsegueix aplegar vint-i-un restaurants amb una seixantena de plats catalans: el Bon Acull de Cassà de la Selva amb el “Conill al cau” i el “Ragú de la Selva”; el Mas Gallau de Cambrils amb “Codornices a la catalana”, “Escalivada catalana Mas Gallau” i “Esqueixada de bacallà estilo masía”; el Palau de Foixà de Maçanet de la Selva amb el “Putanxo” i el “Simitomba”; el Trull de Lloret de Mar amb els “Peus de porc farcits” ja esmentats i les “Pallarides dels artons”; el Palerm de Lleida presenta la “Sopa de piñana”, el “Pa de figa”, la “Cachipanda de Les Garriges” i les “Orelletes de Festa Major”; el Bahía de Tossa de Mar presenta el “Simitomba de bacalao Costa Brava” i els “Calamares rellenos estilo Tossa”; el Club Nautico de Palamòs, la



“Manzana rellena al Empordà”, “Caps y Puntas” i les “Gresseletas de Santa Teresa”; el Centro Sindical de Formación Profesional Hostelera de Girona, el “Bacalao talamanquina”, la “Sopa Urriaguesa” i les “Lenguas de carnero rellenas a la moyarenca”; el Rancho Grande de Banyoles presenta els “Farcellets de col”, el “Conill amb cargols” i les “Botifarres dolces”; Lladonosa presenta el “Rap a l'all cremat”, “Escudella de pagès”, “Pies de cerdo con caracoles” i la “Empedrada ampurdanesa”; l'Hostal de Catalunya de Caldes de Malavella amb el “Conill amb xocolata” i els “Peus de porc muntanyesa”; Can Cortès de Sant Cugat del Vallès, els “Pies de cerdo con nabos” i la “Esqueixada de bacalao”; el Casal del Cavaller de Maçanet de la Selva, el “Suquet de pescado” i

de la tasca creadora. La inauguració fou a Solsona el 21 de novembre, amb una xocolatada del Solsonès: llonganisses, botifarres, pa de pagès, oli, alls, porrons de vi, mistela, coca i xocolata. A Sant Llorenç de Morunys es féu una tria dels plats representatius de la contrada: cassola de conill al vi, conill amb llenegues, paté aranès i olla aranesa, estofat d'isard, llebre amb peres, esqueixada de bacallà, conill a l'estil de l'hort de Lleida, cassola de tros, cigrons amb peus de xai, conill amb castanyes, etc.

A Girona, l'acte sobre les carns gironines resumí l'origen i estat dels distints tipus de carn en aquelles contrades: cavall, vedella, xai de llet, l'oca de l'Empordà i conill. A Sant Sadurní d'Anoia i Vilafranca del Penedès l'Acadèmia de Tastavins de Sant Humbert va organitzar sengles actes dedicats als vins de cava [sic] i als vins novells del Penedès.

Figueres se centrà en la promoció de la zona vinyatera, destacant els vins de Perelada i les garnatxes dolces de les cooperatives. Valls participà amb una multitudinària calçotada, i Barcelona va organitzar dos actes de la mà del Casal de Cuiners i Rebosters de Barcelona i la Federació Catalana de Gremis de Pastisseria. Foren un concurs de cuina de postres centrat en Picasso com a font d'inspiració, i una jornada sencera dedicada demostracions de pastisseria dins l'Alimentària del 82.

Vic reivindicà la paternitat de la botifarra amb mongetes (ben feta) i féu un homenatge a la mocadera, la dona que fins als anys seixanta compartia amb l'escorxadador la direcció en la matança del porc i s'encarregava de netejar els budells, fer les botifarres, etc. La presentació anà a càrrec de Llorenç Torrado, es comptà amb la presència de Paul Bocuse (convidat per Miquel Mas, de l'Ànec Blau) i l'epíleg anà a càrrec d'un jove poeta, Miquel Martí i Pol. Cal esmentar que el llavors màxim cap de la gastronomia mundial trobava que la cuina catalana abusava de les combinacions amb fruites (ànec amb peres, bacallà amb panses) i que, atès que a Catalunya hi havia molts bons vins, calia cuinar-hi més. Tot i que la segona afirmació es pot considerar a hores d'ara avançada,

la primera mostra les grans inhibicions i prejudicis conceptuals que limitaren els primers protagonistes de la *nouvelle cuisine*.

La zona del Baix Camp, des de Cambrils, va reivindicar la romescada i també el menjar blanc, fet en origen amb blanc del pit de gallina, ametlla, sucre, llet i farina d'arròs, i esmentat des del *Llibre del Sent Soví*. Finalment es parlà de la seva evolució en unes postres.

Sant Sadurní d'Anoia féu una sèrie d'activitats sobre la cuina al cava, mentre Sant Feliu de Guíxols i S'Agaró feren una diada de la cuina marinera al Baix Empordà i la Selva.. Es digué que la cuina de l'Empordà es caracteritzava per plats mixtos, plens de fantasia i arrelats en el segle XIX, quan els indians tornaven d'Amèrica amb nous productes: la llagosta amb pollastre amb un fons de xocolata i galeta, les salsitxes amb gambes, la llagosta amb cargols, etc.

Barcelona va participar dins l'Expoquina, amb demostracions culinàries, destacant la de Josep Bullich, del Via Veneto, amb unes creps de salmó i una sopa de cireres. En aquest àmbit es donaren conferències, com ara “Els hàbits gastronòmics a Catalunya”, a càrrec del mateix Bullich, a qui s'assenyala com a un renovador de la cuina a Catalunya [sic].

El sopar de clausura del congrés fou a la Llotja de Mar de Barcelona: obrí amb un aperitiu ofert per Josep Martisella, de La Punyalada; tot seguit, un “Llobarro amb crema de garotes” (Josep Monje, Via Veneto); “Perdiu farcida amb salsa de ceps” (Josep Julià, Reno) i “Les meves postres de figues i mel al perfum de gerd” (Toia Roqué, Azulete).

Destaca la comercialització dels formatges artesanals i la feina de recuperació, en la qual tingué gran protagonisme Enric Canut. La feina de recuperació i comercialització no només va incloure formatges catalans, sinó també d'altres denominacions d'origen de fora de Catalunya, com una nova mostra de l'evident generositat catalana, sistemàticament oblidada i menystinguda.



7. La crítica gastronòmica de principi dels vuitanta com a referència contrastada

Un document d'excepció és el llibre de Carme Casas, crítica i cronista gastronòmica, publicat el 1982. Aplega 50 menús de sengles restaurants de Barcelona i 150 receptes. Fa una introducció sobre els mercats de Barcelona i l'evolució de la restauració. La petita burgesia o els professionals liberals en són els principals clients. Esmenta una crisi d'aflluència als establiments, l'alarma del sector davant el tancament de nombroses fondes i restaurants i el difícil naixement del menú de migdia. Es dubta entre la recuperació de la cuina vernacla o la necessitat de la innovació. Malgrat tot, la majoria de restaurants es mouen entre el possibilisme i l'eclectisme més absolut, mentre els restaurants de cuina catalana són menys nombrosos que els tradicionals bascos. A tall d'exemple direm que petites variacions amb les peres al vi, les pomes al forn o la pinya protagonitzen gairebé dues cinquenes parts de totes les postres. Comença a destacar una cuina d'autor d'inspiració francesa, abanderada per Neichel ("Ensalada de pato", "Ostras calientes al cava i al perifollo", "Lomo de lubina 'Mario'", "Escalopines de conejo sobre lecho de espinacas" y "Tarta de higos frescos con *coulis* de kiwis y crema de vainilla"), i on la participació femenina és destacable i sobresortint: Montse Guillén ("Ensalada de pescado crudo", "Conejo relleno con allioli de miel y manzana", "Salsa de frambuesas para tocinillos de cielo"); Toia Roque, de l'Azulete ("Foie-gras fresco acompañado de espinacas y manzanas", "Nage de bogavante", "Tarta de frambuesas"); Rosa Grau des del seu Florian ("Sopa de *rovellons* al aroma de tomillo", "San Pedro a la salsa de setas", "*Ossobuco* de toro de lidia", "Flan de palosanto con salsa de fresones y kiwis"), etc. En relació amb els grans restaurants clàssics, el Finisterre presenta uns "Salmonetes a la Chesterfield", "Pichones en compota" y "Buñuelos de manzana"; La Punyalada, unes "Gambas costeras Punyalada", "Pintada a la moda del chef", "Manos de cerdo gran chef", el Reno "Foie-gras fresco de pato en terrina", "Bacalao al

perfume de ajos confitados", "Perdiz Alcántara" y "Tulipa de helado de higos al *coulis* de frambuesa"; finalment, el Via Veneto, "Sopa de Bacalao ahumado con hojaldre", "Arròs negre Via Veneto", "Alitas de pollo de masía rellenas con salsa de setas" y "Sorbete de marc de cava". Bullich escenifica aquest pragmatisme entre la cuina catalana que reclama tornar, amb l'arròs negre, el pollastre de masia i la referència al cava, amb plats com la sopa de bacallà o les aletes de pollastre, on la crema de llet té una base important.

El llibre acaba reclamant amb clarividència el naixement d'escoles de cuina.

I tot continuant amb les referències escrites d'aquells anys destacarem el llibre de Lluís Bettonica *Cocina regional española*, un magnífic recull de 300 receptes il·lustrades amb fotos de les distintes "cocinas regionales", com les anomena l'autor. Els cuiners catalans escollits són Jaume Bargués, del Jaume de Provença (que endegarà una reeixida cuina catalana de gran base francesa); Manuel Batlló, de l'Hostal Sant Jordi; Jordi Budó de Can Toni; Ramon Cabau de l'Agut d'Avignon; Luis Cruañas, d'El Dorado Petit (de gran influència a Catalunya amb alguns dels seus plats mariners); Josep Farín, del Farín; Rodolfo Font, de Can Gatell; Josep Maria Luna, de l'Orotava; Lola Pijoan, de Can Borell de Meranges, i Jaume Subirós, de l'Hotel Empordà.

8. Ecllosió de la gastronomia catalana els anys noranta. El paradigma dels joves amants de la cuina

La tardor del 1991, en un moment en què la cuina catalana comença a ser coneguda i apreciada arreu; que Santi Santamaria, amb la seva sensible cuina de la memòria i dels sentiments, figura com a ferm candidat a la Michelin; que el Bulli de Ferran Adrià brilla amb llum



pròpia i diferenciada; que els germans Roca comencen a creure que és possible fer a Taialà una altra cuina catalana i que Carme Ruscalleda ja ha començat la seva cursa d'obstacles i perseverança cap a l'elit mundial de la restauració, una colla de cuiners -majoritàriament, però també sommeliers, psicòlegs, pintors i actors- s'agrupen sota el nom de *joves amants de la cuina*. Fan una declaració pública d'intencions, elaboren un manifest i organitzen tres trobades gastronòmiques a les quals conviden un dels màxims representants de la nova cuina francesa, Pierre Gagnaire. En aquest grup consten Josep Maria Baixas, Josep Berengué, Àlex Montiel, Daniel Eek, Sergi Arola, Francesc Puntí, pintor i escenògraf, també amb estudis sobre la manipulació d'aliments; Andreu Roselló, que és psicòleg; Ignasi Montiel sommelier; Jordi Perramon, Mariano Gonzalvo, Philippe Regol, Toni Massanés, Frederic Fernández i Emili Atmeller, actor.

La declaració d'interessos, anomenada "A tall de manifest" (s'atribueix a Toni Massanés) avança cap a on anirà la cuina catalana d'avantguarda:

"Entenem el fet de cuinar com una tasca creativa, com una recerca del plaer estètic que busca el grat en la percepció dels sentits, però també en l'elaboració intel·lectual i lúdica que duu.

Treballem la recerca artística sense posar-nos traves; quan se'ns insinua alguna nova possibilitat l'engrapem amb nervi per disposar de més registres, intentar acostar-nos a l'obra pura, en què tots els mitjans són solament pretextos, esdevenir demiürs. Poder agafar qualsevol avinguda perquè totes s'obren davant nostre. És per això que rebutgem els qui, porucs de no saber entendre noves cançons, volen impedir que se'n facin, allegant 'cutres' arguments sobre patriòtiques traïcions. Si ningú ha pensat mai que Foix no és prou d'aquí perquè utilitza metres italians, ni que no ho és Riba perquè beu de fonts greco-llatines i experimenta amb estrofes japoneses, o Mompou quan compon les variacions sobre

un tema de Chopin.... Per què se'ns acusa, doncs, de no fer cuina catalana si utilitzem tots els recursos materials o tècnics? Per què se'ns titlla d'esnobs quan gosem fer coses noves?

Sí hi ha una cuina sàvia, tal vegada la millor, que ho és per vella, que amb el temps ha triat allò bo d'allò dolent i encara allò sublim. Però no oblidem mai que aquesta es nodreix, s'enriqueix i es tria gràcies als qui, amb més encert o menys, mirem, aprenem, pensem i barregem amb la ingenuïtat i la barra del que, millor o pitjor, crea."

Són els principis de la nova cuina, portats a l'extrem al qual no s'atreuren a arribar els seus inventors. És un manifest amb un to radical d'exigència de respecte, de llibertat total, del dret de mirar endavant, de necessitat d'evolució en el procés de la nova cuina a Catalunya. I els tres menús eren rupturistes, agosarats i intuïtius, com veurem en una posterior comparació amb els dels principals cuiners espanyols de l'època.

El del dimecres 30 d'octubre del 1991 es componia de quatre aperitius:

Crema de 'céleri' amb el seu ravioli de garotes de mar

Caixetes de 'rilletes' d'oca

Brandada afuescada

Paté de salmó trufat

I tot seguit trobem:

Saltat de vieires i cervellets de xai la seva mantega rosa amb una terrina de mongeta verda fina

Patates mascarades amb botifarra del perol i fredolics

Iogurt de llima i estragó al cop de vodka

Rajada rostida amb escabetx d'all tendres i rossinyols

Ronyonada de llebre al forn amb romani, Tatin de cebes confitades

Milfulls de tres xocolates amb un gelat de maduixetes i pebre rosa, salsa de flor de fonoll

Terrina de préssecs i peres amb gelea de codony al moscatell, salsa d'aranja rosa

El segon menú, del 31 d'octubre de 1991, és encara més agosarat, si fos possible:

Aperitiu

Galet gegant farcit de cargols bovers

Pastisset gratinat de botifarró i bleda

Escabetx de tord amb carlets nans

Cullerada de gamba i gelat de siurenys

Gelatina de trompetes de la mort i crestes de gall sobre galeta d'arròs fregit

Llamàntol de la costa i fetge d'ànec Moulard en terrina

Ostres escalfades amb les petites llegums de l'horta, ons de salmó i espinacs

Sorbet al perfum de lavanda

Orada daurada i una salsa de pebrot vermell

Cua de bou farcida de moixernons amb puré de naps de la Cerdanya

Tiramisú de xocolata amarga amb garapinyada d'avellanes de la Fatarella

Gelea de poma, menta i aranja, amb la seva pell glacejada

Gelat de vainilla, canyella, anís estrellat, pebre negre, celiandre, comí i sucre negre

Galeta integral de formatge fresc i nous amb melmelada amarga de taronja

El rebló de les jornades celebrades a l'Aram de l'Àlex Montiel (el líder del grup) fou el menú cuinat pel mateix Pierre Gagnaire:

Patata, musclo de roca i pebrots vermells al pebre

Crema de xampinyons amb coco ratllat

'Chutney' amb una suprema d'au 'en crapaudine'

I que continuava amb:

Consomé gèle d'au al vell Porto. Amanida de rossinyols i cebollins

Crema suau de pastanaga

Manianera d'ostres 'clams' i cloïsses a la mantega de foie. Uns porros sencers fondants

Col farcida de cranca, lletons de vedella amb peres

Suprema de llobarro escalfada a forn suau. 'Chalotes' confitades amb fulles de

llorer i bearnesa amb picada de ventresca de tonyina.

'Salmis' d'ànec sabatge, saltat de cornes de l'abundància amb albergínies

Finalment en l'apartat de les postres presentava:

Cassoleta de gerds, móres i maduixes al safrà 'parfait' al te negre

Gelatina d'aranja al vi de Ribesaltes, carquinyolis i suc de figues al cassís aixafat

La xocolata de Pierre Gagnaire

Pierre Gagnaire, quan arriba convidat a Barcelona, és un cuiner de 39 anys de sòlid prestigi, amb dues estrelles Michelin al seu restaurant de Saint Étienne, proper a Lió. Gràcies a unes cròniques gastronòmiques recollides al diari *La Vanguardia* entre el 31 d'agost i el 5 de setembre per Carme Casas, farem una aproximació a la seva cuina que ens servirà de comparació amb la cuina que es fa al Via Veneto. Posteriorment farem el mateix amb alguns dels plats dels *joves amants* presentats en aquestes trobades.

Presentem tres receptes de Gagnaire: llobarro a la mostassa, endívies amb peres i pedrers d'ànec, amanida de soia amb gambe. El primer plat és un llobarro bullit durant vuit minuts, dins un paper parafinat, on va amb un acompanyament de mantega, mostassa i trossets de botifarra i naps. El peix se serveix en dues porcions amb una base d'una salsa lionesa anomenada *arbre sec*, que es compon de 60 gr de concentrat de tomàquets, 60 de mostassa forta, 25 cl de vi blanc, 25 de crema de llet suau, una fulla de llorer, una mica de romaní i una cabeça sencera d'all.

La segona recepta es fa amb unes tires d'endívies saltades, amb força mantega i després caramelitzades amb sucre. A part, s'han cuit amb mantega les làmines de pera. Es junta tot durant uns minuts i s'hi afegeix la sal. Novament amb força mantega se salten els pedrers fins a dorar-los i se salpebren. Es posa una base de salsa *bigarade* (una salsa agre dolça feta amb sucre, vinagre, aigua, taronja, llimona, fècula per lligar i porto vermell) damunt les endívies i les peres i finalment s'afegeixen els pedrers.

La tercera és una amanida tèbia de soia en dues presentacions, en germinat i en salsa, i gambes. L'amanida es complementa amb xampinyons, llimona, iogurt i el toc de fruits secs proporcionat per un oli de nous. Les gambes se salten amb força mantega i s'hi afegeix al final *chalotes* i salsa de soia. Quan estan tèbies es barregen amb la resta de l'amanida.

En resum, una cuina enlluernadorament imaginativa, basada en la combinació de molts ingredients, amb un ampli domini de les espècies i una tendència a les combinacions agredolces. En aquesta cuina complexa però feta al moment destaca la necessitat d'un ús potent tant de la mantega com de la crema de llet per acoblar-ho tot.

Tenim també sis dels plats dels primers *joves amants* realitzats al mític Aram. El primer és a càrrec de Sergi Arola, tot i que porta l'aire d'Àlex Montiel. Recepta que, amb lleugeres variacions, encara és possible menjar a la Cuchara de San Telmo, a Sant Sebastià: “Escrita en escabetx amb rossinyols”. Destacar la prioritat de Montiel de començar a cuinar, abans que ningú, amb productes “humils”. Però, a la vegada, tot i la seva originalitat, està cuinada amb la clàssica cassola de fang catalana, i la mantega s'utilitza exclusivament per fregir per un únic cantó els trossos del peix i per saltar els rossinyols. El segon és a càrrec de Mariano Gonzalvo, llavors a Eldorado Petit de Barcelona (durant anys peça clau al restaurant i a l'escola de restauració de Mey Hoffman i avui en un Hotel rural a Surp), que presenta els “Tournedos de cua de bou farcits”, on es desossa la cua sense trencar la pell i després s'omple amb una *farve* amb bolets, nata líquida, pa ratllat i clara d'ou. També hi participa una típica salsa catalana per a la carn amb pastanaga, porros, all, llorer, tomàquets i naps. La tercera recepta són unes patates emmascarades amb vinagreta a càrrec de Toni Massanés. Carme Casas destaca l'obsessió que mostra aquest *jove amant de la cuina* per la potenciació dels sabors autèntics de la seva terra a partir de productes determinats. Respecte que el duu a reivindicar l'ús dels fredolics del Berguedà, i de la mantega de porc per ofegar lleugerament la botifarra negra (feta ineludiblement amb careta de porc, llardons, sang, sal i pebre), moderant alhora la quantitat de greix animal i ajudada amb un toc d'oli d'oliva. Es respecta el gust del llard, arrelat a la cuina del Berguedà, però s'hi afegeix l'oli, que li traurà unes calories no necessàries en la vida sedentària actual.

La quarta recepta, el gelat de vainilla i altres espècies, te com a ingredients mel, vainilla, canyella, dos anissos estrellats, pebre negre de Jamaica, comí i celiandre en gra, sucre, llet, crema de llet i ous i correspon a Àlex Montiel. Amb els seus vint-i-dos anys i amb experiència al davant de la cuina del restaurant familiar, comença a mostrar-se com el cuiner més precoç i intuïtivament genial que ha tingut Catalunya. Però que probablement es va avançar una dècada a l'evolució gastronòmica del seu país.

La següent recepta és a càrrec de Josep Maria Baixas, cuiner del restaurant familiar El Balanci, a Sant Joan Despí, i avui responsable, a la mateixa població, del restaurant Follia, una de les cuines amb més personalitat, llibertat i interès de tot Catalunya. En aquell moment ja es caracteritzava per l'heterodòxia. Amb la perspectiva del temps, cal reconèixer-li el mèrit d'haver mantingut en solitari els principis més idealistes dels *joves amants*, realitzant sempre la cuina que desitjava fer. La recepta és una composició encara avui avantguardista de dues peces culinàries catalanes: els galets de Nadal i els cargols. Són uns galets gegants farcits de cargols i on s'evidencia una primerenca obsessió per les textures dels productes, pel *dente* de la pasta i la consistència de la carn poc cuïta dels cargols.

La darrera recepta són unes ostres escaldades, a càrrec de Josep Berengué. Sorpren el toc clàssic i d'alta cuina de la recepta i la preocupació perquè les distintes verdures (pastanagues, naps, etc.) es coguin per separat per aconseguir-ne el cracant característic. Passa el mateix amb els espinacs, que estaran a la base de les ostres. Finalment, uns ous de salmó coronaran el plat i en realçaran el sabor marí.

L'any 1991, la cuina de Muniesa, respecte a la de Gagnaire, partint teòricament ambdós dels mateixos postulats de la nova cuina, és molt més dietètica (l'ús de la mantega i de la crema de llet per part del gran



cuiner francès és important), amb una adaptació a les bases de la cuina catalana, de la mateixa manera que Gagnaire es mostra tan innovador com conservador de l'herència culinària francesa. Però alhora cal reconèixer a Muniesa la incorporació de la salsa de soia a una amanida tèbia l'any 1988 (“Ensalada tibida de mollejas de pato salsa de soja”), conceptualment semblant a la de gambes de Gagnaire. D'altra banda, tant els plats com les receptes dels *joves amants de la cuina* evidencien dos aspectes a destacar en relació amb els anteriors cuiners. En primer lloc incorporen tots els ingredients i en la mesura possible tota la tècnica al seu abast, amb una evident base comuna de cuina catalana que Muniesa incorpora al Via Veneto, sense les limitacions i prevencions inicials de la cuina francesa. En segon lloc, la preocupació dels joves amants per aconseguir mantenir als seus plats el tractament culinari, les cocccions més adients per a cada aliment, assolint així el primer esglaó del concepte gastronòmic de les textures.



9. La segona trobada dels joves amants de la cuina (1993). La seva correlació amb la cuina de Muniesa al Via Veneto

La majoria dels cuiners consagrats oscil·len entre la recuperació de plats clàssics, que actualitzen, i l'exercici amb les amanides tèbies. Altres (pocs) investiguen amb combinacions arriscades. Però en cap cas no presenten l'avantguardisme dels *joves amants*. Cal fer un esment especial dels plats de Lluís Cruañas. Hi destaca el turnedó de cua de bou del *jove amant* Gonzalvo, chef del Eldorado Petit de Barcelona, i el “Pajel de la costa crujiante sobre una emulsión de cebollas escaldadas y un aceite virgen de olivas arbequinas”. Juntament amb el plat de Neichel “Lomo de corderito con trufas frescas a la papillote crujiante”, és la primera vegada que s'esmenta el mot *cruixent* en un plat. Una de les característiques de la cuina actual de les textures.

L'any 1993, els *joves amants* es constitueixen en associació: “La nostra associació és un grup de cuiners, però també d'altres que no ho són i a qui interessa la cuina com a fet creatiu.

Ja fa un parell d'anys, gent d'aquestes característiques van començar a trobar-se en reunions i menjars amb la intenció de fer alguna cosa per 'épater', per remoure el món de la cuina a casa nostra, que semblava trobar-se en un estat molt proper al repòs. Cercàvem unir d'alguna manera els esforços individuals per direccionar-los d'una forma consensuada i intel·ligent.

Anuncien unes noves jornades, “*jam sessions* culinàries”, al restaurant Gerdera de Terrassa. Prèviament fan una trobada a la Casa Museu Alegre de Sagrera de Terrassa, on es presentaven com a associació, i un altre manifest, de nou amb la paraula del cuiner, ideòleg i antropòleg gastronòmic Toni Massanés en l'inici del seu períple vital a la recerca d'allò que és bo per als sentits gustatius de l'esser humà:

“Ja fa temps que la natural tendència a respectar el producte que per diverses circumstàncies s'ha imposat, ha anat exagerant fins a convertir-se en un esperpent de si mateixa, i així els 'enterats' de torn ens aclaparen cantant les excel·lències d'allò no cuit, no transformat, fins a extrems ridículs.

La cuina és artifici per definició. Coent o no coent, combinant, traïr tan sols, ja és cuinar.

I és que l'home, en la seva relació amb la natura, modifica. Primer per tenir cobertes les seves necessitats vitals, i després, en un salt qualitatiu, per buscar la felicitat. La transformació més sublim, més pura, d'aquesta realitat -perquè no busca finalitats fora d'ella mateixa - és l'art.

Aquesta recerca del plaer estètic es busca mitjançant tres camins. Així, la percepció del receptor -la sensualitat, agradabilitat dels sentits-, l'elaboració intel·lectual -a partir de l'experiència personal vivencial (exemple del Japó)- i el joc (elements lúdics: col·lecció de sèsams o caputxí).

Reivindiquen la cuina com un procés creatiu i artístic on es posa en primer terme el missatge, la voluntat d'expressió i comunicació del cuiner-creador i artista. Neix la cuina d'autor, en què els gustos del receptor o comensal queden en un segon pla. I també, per tant, el vessant de negoci del restaurant també quedarà supeditat a la creativitat de l'artista.

El menú del 6 de març fou confeccionat per Mariano Gonzalvo, Phillipe Regol i Sergi Arola:

Musclo de roca farcit amb verduretes estofades
Bric de botifarró amb menta, compota de poma i confitura de tomàquet
Mató fregit amb panses, pinyons i soja

Cloïsses en una marinada de safrà i escuma de garotes
Bulbs de fonoll farcits de colomí amb salsa de xerès i alfàbrega
Bacallà fresc amb dos raïms

Orella de porc amb llamàntol, patates i cansalada

Cruixent de pinya amb anís estrellat i múrgoles amb kirsch
Postres de xocolata

En aquest primer menú destaquem els “Bulbs de fonoll farcits de colomí” de Sergi Arola. Requereix una llarga preparació: fornejar el bulbs, tallar-los per la meitat, farcir-los d'un pit de colomí, embolicar-ho amb una *crêpinette* o mantellina de porc (tècnica catalana molt utilitzada per Bullich i Muniesa), passar-ho per la paella i acabar-ho al forn. La salsa es compon de tomàquets cherry, alfàbrega, sal, pebre, mel, sucre morè, mantega, porro, pastanaga, etc.

La recepta de Mariano Gonzalvo amb llamàntol i orella de porc s'elabora amb els fons respectius del crustaci i del garrí. Destaquem només que, sense anomenar-ho, aquest cuiner integra el concepte de les textures dins d'un mar i muntanya posant molt d'èmfasi que els trossets cuits, empanats i fregits de l'orella no se salsin per servir-ne el punt de contrast cruixent.

El segon menú, del dia 13 de març, amb Jordi Parramon, Josep Maria Baixas i Daniel Eek és aquest:

Milfulles de vedella amb formatge manxego
Molls farcits amb cervellets de xai
Petits raviolis de nous saltats

Sopa cremosa de blat de moro torrat amb anguila fumada i espinac fregit
Tomàquet de bacallà amb vinagreta d'olives negres

Tomba i tomba de llobarro a la graella amb mantega de garotes, anxoves i fines herbes, sal grisa i algues
Farcellets de peu de porc amb ceba tendre, gratinats amb all i oli suau sobre un trinçat de tomàquet lleugerament especiat

Bombó gelat de plàtan amb salsa de menta i xocolata
Mató amb pera caramel litzada i una salsa de codonyat.

El “Tomba i tomba” és una creació de Jordi Parramon, llavors a l'Aram i posteriorment vinculat a Vic. És un plat extraordinàriament ric i complex, on la mínima cocció del peix contrasta amb la preparació prèvia, una setmana abans, d'un oli aromatitzat amb lloret, all, romaní i farigola. O també l'elaboració d'una mantega treballada que inclou quatre filets d'anxova, quatre corals de garota, cerfull, cebollí i fonoll. Finalment el punt d'algues, sal grisa i tinta dona una idea del virtuosisme de l'esmentat cuiner.

El darrer plat del menú és de Daniel Eek, cuiner i propietari llavors del Gerdera, que presenta una mena de *quenelles* de mató, pell de llimona, crema de llet i sucre en pols que s'acompanyen d'unes làmines de pera caramel litzada i salsa feta amb codony.

Finalment, tres dels primers *joves amants*, Àlex Montiel, Josep Berengué i Toni Massanés presenten el 20 de març la seva proposta, que tancà les segones jornades d'aquest grup de cuiners:

Carlota de pasta fresca tatuada amb cebollí i un 'ganache' de foie amb pols de mandarina

Caputxino de tomàquet

'Aspic' de bonítol i verdures

Amanida de salmó curat amb ginebrons, ceba escalivada i una vinagreta de greles

Orella de porc brassejada amb espècies i amanida d'alls tendres al vapor amb soja, gelatina de sanguina amb 'sauernes'

Lluç ratllat amb garotes i algues

Tupinada de lletons i llamàntol, llegums i gingebre

Col·lecció de sèsams: gelat, crocant amb mel i tarongina, crema amb oli, croqueta de xocolata

Sopa freda de xocolata i te de Ceilan sobre un fons de festucs amb blinis de Guanaja

10. Del Segon Congrés de Cuina Catalana (1994) a l'Any de la Gastronomia (2006). La cuina catalana el segle XXI

Per a l'esbós de l'evolució dels darrers anys de la gastronomia a Catalunya manllevarem gran part de l'anàlisi feta per Massanés. Explica que l'eufòria dels anys olímpics dugué a una certa ressaca el món de la restauració, però que no es partia de zero: “Al començament dels noranta a la ciutat ja es podien flairar substancioses aromes. El record d'en Cabau, la petja del Reno, el Leopoldo del Carvalho, la recerca d'en

Lladonosa, la perfecció del Via Veneto, la renovació del Jaume de Provença, el mestratge de Neichel, la saviesa d'Eldorado Petit, els canelons del Túnel, la feminitat del Roig Robí, el marisc del Botafumeiro, el bacallà del Chicoa, el disseny de l'Azulete, la fonda del senyor Parellada, l'estrena del Hofmann, el coneixement de l'Isidre i la progressió de Can Gaig, entre d'altres, s'encarregaven de greixar amb oli d'oliva de primera premsada en fred la màquina culinària barcelonina.”.

Massanés resumeix que la reacció a aquesta recessió fou invertir en projecció, coneixement i recerca: “De la projecció se'n va encarregar el Consorci de Turisme de Barcelona, que ha estat un motor principal del miracle turístic barcelonès. Del coneixement i la investigació, iniciatives com el Segon Congrés Català de Cuina del 1994, amb treballs temàtics per tot el país, el Grup d'Estudis Alimentaris del Parc Científic de Barcelona o la Càtedra Sent Soví, nascuda el 1997 de l'acord entre la Universitat de Barcelona i l'Institut Català de la Cuina. Una de les primeres càtedres universitàries del món dedicades a la cuina i l'alimentació, que es va inaugurar amb un curs on van compartir tasques docents restauradors de la talla de Xavier Mestres, Carme Ruscalleda, Josep Monje, Ferran Adrià, Jaume Subirós, Joan Pedrell o Joan Piqué, amb experts tan reconeguts de l'àmbit acadèmic com el doctor en història medieval Antoni Riera Melis; el catedràtic d'antropologia Jesús Contreras; la directora del Centre d'Ensenyament Superior de Nutrició i Dietètica, Pilar Cervera, i molts altres catedràtics de geografia, enginyers agrícoles, biòlegs, bioquímics, economistes, etc., a més dels principals gastrònoms i periodistes, com l'enyorat Manuel Vázquez Montalbán.”.

Les informacions escrites sobre el Segon Congrés de Cuina són gairebé inexistent. El llibre d'actes i comunicacions mai no es va publicar. Gran part de la documentació generada en aquells mesos de feina entre maig i desembre de 1994 és encara en mans de persones entusiastes que participaren activament en el seu desenvolupament. A partir de la generositat d'un d'ells, Pepa Aymamí, directora de l'Institut de la Cuina

Catalana, he tingut total accés a l'esmentada documentació. Aquest segon congrés fou organitzat pel Consorci de Promoció Turística de Catalunya. Volia ser una plataforma de debat sobre la cuina catalana i alhora l'instrument per projectar-la. Es forní una frase per definir el congrés que s'atribuí erròniament a Pla, tot i que podria ser una adaptació feta per Manolo Vázquez Moltalbán d'algunes de les afortunades frases de l'escriptor gironí: “la cuina d'un país és el seu paisatge posat a la cassola”. La terra, el paisatge, generaven uns productes que conduïen una cuina que finalment determinava un caràcter i una manera de ser. Es pretenia facilitar el diàleg entre professionals i consumidors en un congrés participatiu i itinerant. S'establiren quatre àmbits de treball, amb les ponències estructurades en grups de treball orientats a les diferències dins del territori: la muntanya, el secà, l'horta i la marina. Això permetria examinar el paisatge a partir dels seus productes i seguir-ne l'evolució fins arribar a la cuina. Cada grup de treball aportaria les seves conclusions en quatre caps de setmana a a Olot, Manresa, Balaguer i Sant Carles de la Ràpita. El segon àmbit serien les ponències d'investigació i, com a fita especial, es plantejava fer una història de la cuina catalana. El tercer i el quart àmbits serien les enquestes de camp, i finalment els treballs del congrés, elaborant així uns treballs de recerca i sistematització de les dades que es presentarien a la clausura.

Acabava amb un paràgraf que reproduïm: “Cal formular un model d'educació per a l'alimentació i la cuina per tal de recuperar aquesta part de la cultura que fins ara s'aprenia a casa, i que compregui el coneixement del paisatge físic i de l'entorn humà, el producte, les tècniques culinàries i la seva combinatòria, les velles i les noves tecnologies, l'organització de la compra i de la cuina i la dieta equilibrada en relació a l'entorn propi on es viu.”

En un curs de la Càtedra Sent Soví, d'extensió universitària, sobre alimentació i cuina mediterrània, Josep Cerveró i Josep Monje s'encarregarien d'unes sessions sobre gestió i economia.



La primera començava destacant la importància de considerar de forma diferenciada el client, el servei i el producte. Defensava que en l'ofici de la restauració l'enfocament de la producció era vendre menjar i el màrqueting principal era satisfer el client. Però per a això calia conèixer-lo, saber quines eren les seves necessitats, tenint present alhora que aquestes estaven en constant evolució, per la qual cosa el coneixement del client era un procés dinàmic. El professional havia d'adaptar-se i, en la mesura possible, anticipar-se a aquestes necessitats definint tant el producte com el servei que calia donar-li. Era bàsic adonar-se que el conjunt de clients no era homogeni, les necessitats no eren les mateixes ni tampoc les possibles expectatives no expressades que calia intuir i respondre. Tot això comportava que un únic servei per a una població heterogènia podia comportar insatisfacció i indiferència; calia oferir serveis diferenciats, i l'estratègia per aconseguir la satisfacció dels diferents grups era definir-los exactament. A grans trets, els clients eren gent del món dels negocis i de la política, i també estrangers. Els primers es subclassificaven en freqüentadors del migdia (centrats en un ambient de treball) i els de nit (centrats en un ambient social). Al migdia el restaurant esdevenia una eina de treball; es valoraven la qualitat, la rapidesa i la discreció. A la nit s'anava a gaudir d'un bon menjar, s'observava més i gairebé tot eren parelles. També es valorava la qualitat, però especialment un servei més detallista. El públic estranger acudia més de nit, en parella i amb referències. Normalment era d'alt poder adquisitiu i s'havia d'estar preparat amb els idiomes.

Tot seguit analitzava el procés del servei, que buscava satisfer la necessitat del client (menjar bé) mentre oferia un valor afegit (serveis complementaris). Calia saber que la prestació del servei és un procés i que calia conèixer-lo per gestionar-lo de forma adient. Al Via Veneto és possible connectar els 365 dies amb el restaurant. I quan s'hi arriba hom troba un porter i un aparcador, i tot seguit una recepció cordial i



individualitzada que el convida a seure al bar o anar a taula. Immediatament se li ofereix una copa i diferents tapes. Tot seguit el servei del menjar, i finalment el pagament del servei. Com a complement d'aquest servei s'ofereixen diverses coses: servei d'ulleres, de llevataques, flors a cada taula, gerros en llocs determinats, il·luminació, etc.

A continuació defineix el producte com a fonamental dins la gestió del restaurant. Cadascun vol un tractament diferent quant a temperatura de conservació, neteja i temps de conservació. Destaca el celler com un espai basat en el client. I la importància de l'equilibri perfecte entre la compra i la despesa. Fa un aspecte diferenciat de la rebosteria, que ha de ser pròpia per aconseguir la màxima qualitat, una millor adaptació i tenir present especialment que és una de les últimes coses que el client menjarà.

Continuant amb el producte, defineix la compra com un art. S'ha de comprar només allò que es necessita. Alguns productes que no es fan malbé es poden tenir emmagatzemats en funció d'una puntual evolució propícia dels preus. El restaurant ven allò que ha comprat, per la qual cosa qui no compra bé mai no podrà vendre bé.

L'elaboració de la carta es basa en els productes de temporada i a oferir les primícies de cada estació. S'ha de buscar la rendibilitat de la carta en conjunt, no de cada plat, tot i que se n'ha de saber l'escandall particular. Finalment fa una important anàlisi sobre la innovació, en la qual creu que cal considerar la creació pròpia, els plats locals actualitzats, les necessitats dels clients i el que s'elabora mitjançant noves tecnologies i noves tendències. Els requisits de la innovació han de ser la formació, les arrels, la coherència i el respecte a les matèries primeres. En aquell curs de l'any 1998, de disset ponències valorades pels assistents la de Monje aconseguí un 8,1 sobre 10, i va ser la quarta millor valorada.

Cal destacar també dues dates importants en l'esdevenir gastronòmic a Catalunya. Una fou la creació, l'any 1997, del Bullitaller que, a càrrec d'Albert Adrià i Oriol Castro, desenvoluparia noves tècniques i conceptes que no només esdevindrien nous plats del Bulli, sinó que serien (especialment les tècniques) ràpidament incorporades per molts cuiners. Cada vegada es combinaven més la cuina, l'expressió artística i l'experimentació. Tot plegat afavoriria que l'any 2002, altre cop l'ideòleg i treballador de la gastronomia catalana Toni Massanés organitzés al Museu de la Ciència de Barcelona, amb un èxit de públic aclaparador, les primeres Trobades de Ciència i Cuina, on els principals cuiners catalans -i algun de basc, com Juan Mari Arzak-, dialogaven amb científics de diferents camps. Tota aquesta empenta creativa i d'investigació gastronòmica convergiria finalment en el projecte de la Fundació Alícia (Alimentació i Ciència), localitzat gairebé al bell mig de Catalunya, al monestir de Sant Benet de Bages, amb el patronatge de Caixa de Manresa,

sota la presidència de Valentí Roqueta i la Generalitat de Catalunya. La direcció d'aquest centre s'encomanaria a Toni Massanés i a Ferran Adrià. I al bell mig de l'any de la Gastronomia (2006).





LES PERSONES





1. Josep Monje: l'ànima del Via Veneto

Ho hem dit abans: s'ha escrit molt de Josep Monje, però probablement encara massa poc. Una de les mostres de la pobresa intel·lectual de les escoles de negocis catalanes és que Josep Monje no hi hagi donat mai ni un seminari ni un màster de direcció d'empreses. Per això hem anat a escoltar-lo: “Des de la meva arribada al Via Veneto estic a prop del client, damunt del client. I amb una il·lusió immensa, ja que veia que aquella podia ser la millor casa de Barcelona. Sóc cambrer i escolto sempre el client. Això és importantíssim. La meva màxima a l'hora de prendre decisions ha estat sempre saber què pensa. Tu li mires els ulls i captes, entens moltes i moltes coses. Sovint, estant a la sala, deia al cambrer que quan toqués 'aixecar' (retirar) els plats de determinada taula que m'avisés, que ja ho faria jo. Volia saber com quedaven els plats. Si per una cosa o altra jo no ho veia, no era el mateix. Em podien dir que havia anat força bé, però no era suficient. El plat acabat et diu molt més.”

“L'any 1969 hi havia onze socis, que un dia es reuneixen i em criden. Volen que jo porti la direcció completa del restaurant. Vaig demanar temps per pensar-ho, però insistien perquè acceptés. Vaig posar la condició que jo continuaria atenent el client un cop aquest entrés per la porta, i amb el mateix uniforme (al migdia amb esmòquing i de nit de frac).”

“Quan em faig càrrec de la casa, econòmicament va malament. Em sentia aclaparat i, si bé en aquell moment no tenia gens clar si seria capaç, sí que veia molt clar on eren els problemes: mala administració, certa deixadesa i poca disciplina. No hi havia sentit de l'economia ni de l'administració, especialment a la cuina.”

L'any 1970 Monje es planteja donar un nou aire a la carta reivindicant-li la bellesa de l'interior del restaurant: “Una de les característiques de

la cuina del Via Veneto els anys setanta eren els grans bufets d'exhibició de tradició francesa. Era espectacular, i al client li agradava molt. Que els cambrers -especialment de nit-, que anaven tan elegants (a l'esmòquing s'afegia un mocador o fulard al coll) passessin taula per taula amb aquelles fonts i safates amb una presentació tan acurada constituïa una veritable atenció al client. Va costar una mica treure-ho, per les seves coses positives, però higiènicament era poc defensable. També a mesura que anem passant en el temps restringim la carta. Perquè tenir una carta massa llarga comporta molts riscos, tant de cara a la gestió com a l'economia. Una carta llarga ajudava a confondre i aclaparar el client. Vaig pensar que teníem el producte, que presentaríem el plat elaborat i que si el client volia la carn a la graella ja l'hi donaríem. I si volia el turbot sense salsa el *maître* ja era capaç de veure-ho.

A mesura que ha anat passant el temps, hem esdevingut més possibilistes. Plantejar-se, com feia millor que ningú Pic, què es necessita per a aquell dia, ja que hi ha productes o elaborats que tenen una caducitat determinada. Un no es podia arriscar. A més no era només cobrir les despeses i una mica més; al cap de l'any s'havia de tenir un mínim coixí per prendre decisions, ja que hi havia coses a fer. En la inauguració del restaurant es van fer les coses *a lo grande* sense pensar gaire en la funcionalitat. La cabina telefònica era un forn, l'aire condicionat no funcionava bé. I no hi havia finestres per obrir. Tot estava hermèticament tancat. Amb el temps, vaig anar adquirint part de les accions del restaurant. El 1978 ja en tenia el 50 %.”

Ha acceptat la responsabilitat de la direcció i es veu en la necessitat de començar a viatjar arreu, especialment a França: “Com més viatge més m'adono de la necessitat que tinc de tornar a viatjar. Anava especialment a Béziers, on tenien un servei de menjador absolutament fantàstic, i més endavant faig amistat amb Jacques Pic, de Chez Pic, a Valence. Havia de fer molts més quilòmetres però era igual, ja que amb



la meva dona, Blanca San, em llevava més d'hora. Era com una esponja, ho tractava d'absorbir tot. Mai no vaig apuntar res. Ho retenia tot de memòria. A cops em quedava en blanc, però tot tornant cap a casa amb el cotxe repassava amb la dona (és molt poc coneguda la seva tasca inestimable al Via Veneto), tot recordant què portaven els plats que havíem menjat.”

Considerava Pic una persona extraordinària. El fet que li demanés si li podia portar tòfones, que n'hi havia força a Catalunya i era poc apreciada, el podia ajudar a compensar les despeses que havia de fer en distints productes francesos per al Via Veneto. Recorda que un dia li va preguntar quantes en necessitava, i Pic li va respondre que les que pogués, que se les quedaria totes sempre que les hi tries de qualitat. Era una època on a Espanya no es triava res i es barrejava tot. “I el dia que vaig aparèixer obrint el maleter del cotxe amb 30 kg de tòfones no s'ho podia creure, mai no ho havia vist.”

“A còpia de viatjar veia que els francesos reivindicaven constantment els seus productes, la seva cuina, i que a Catalunya en canvi els giràvem l'esquena. I vaig començar a pensar-hi i en anar introduint-los molt a poc a poc, fins que amb Bullich vaig poder fer el canvi radical. És una època que aprofito per posar en pràctica tot allò que havia estat pensant: hem de fer cuina catalana, ben feta; era una cuina amb moltes possibilitats, però calia canviar algunes coses. I vam oferir els peus de porc desossats perquè la gent no s'hagués de barallar amb els ossets. Perquè els que estem al menjador tenim l'avantatge que observem i ens adonem si algú deixa el plat perquè està cansat de barallar-s'hi i no vol lluitar més.”.

Aquells mateixos dies, coincidint amb la incorporació de Bullich, emprès l'ampliació dels salons privats del Via Veneto: dels tres salons inicials es passa a set. Monje tenia problemes d'espai per acollir les juntes d'accionistes de les empreses més destacades de Catalunya: “Jo perdia, i alhora de retruc alimentava la competència. Això era un desastre, i un dia em vaig posar una granota, vaig agafar una escala i per una trapa que hi havia em vaig enfilar al sostre per veure si les parets que dividien el restaurant eren parets mestres, si arribaven fins al sostre, si aguantaven o no. I vaig començar a arrossegar-me i a reptar per allí damunt, i quina va ser la meua alegria en veure quant espai tenia encara per créixer sense alterar gens ni mica l'estructura de l'edifici.”.

Així Bullich, descontent amb l'excés de feina a l'Agut d'Avinyó, passa al Via Veneto, on comença a treballar a fons la cuina catalana. Monje s'adona que arreu el panorama de la cuina va canviant. La majoria dels restaurants, com a influència i primer pas de la nouvelle cuisine, comencen a reivindicar allò propi: “Calia tornar a la nostra cuina. No fer-ho era quedar-se enrere. Vaig propiciar que als plats que es cuinaven amb vi, s'hi posés vi negre del Penedès en uns moments en què, malgrat els esforços de Torres, semblava que al Penedès només hi hagués vins blancs i caves.”.

La reivindicació de la cuina catalana (restaurada la Generalitat i amb Jordi Pujol de president) va topar amb l'oposició d'alguns clients del Via Veneto. Protagonistes de l'època expliquen que persones amb prou pes específic social, expressaren el seu desacord, amb cert to d'amenaça velada, a la direcció del restaurant. Que el Via Veneto havia de dedicar-se a d'altres coses. Afortunadament, la intel·ligència i el compromís de Monje el portaren a continuar pel camí de la recuperació i actualització de la cuina catalana. També el caràcter i la convicció de Bullich foren un suport inestimable. S'havia de salvaguardar la cuina catalana, i la manera més pràctica era treballar amb els seus productes, sense menystenir els d'altres llocs: “Es va fer un gir de 180 graus. Es començà a fer escudella i carn d'olla dos cops la setmana. Quan els clients ho trobaven a la carta s'ho miraven amb desconfiança, però després veien de quina manera la presentàvem, de la forma clàssica, com es feia fa cent anys, amb 16 o 17 productes diferents, tenint en compte que la majoria d'ells volen una cocció diferent, particular.”.

Es fa un apartat de cuina catalana que arribarà a incloure més d'una quarta part dels plats de la carta. Això fa que cap al final dels vuitanta la gran quantitat fa que no càpiguen exclusivament en l'apartat de cuina catalana sense fer massa minva de la resta de la carta, i passen a designar-se únicament amb un asterisc.

Respecte a l'ànec *à la presse*, ho veu a La Tour d'Argent, comença a forçar una mica la sala perquè ho facin més i el desig s'encomana d'un client a l'altre; ara ja tenen cinc premses i de vegades fan curt. Va ser una mica com els carros de formatges a França: “En els meus viatges veia com s'acceptava el carro de formatges als restaurants. I m'adonava que a casa nostra gairebé ni es provava. Vaig pensar que probablement era perquè s'havia insistit poc. El Via Veneto va ser el primer restaurant que va oferir un plat de formatges. S'havia de crear l'hàbit, i els primers que ens havíem de convèncer érem nosaltres mateixos. Recordo que

vaig reunir el personal i els vaig dir que a partir de la propera setmana trauríem un assortiment de formatges i que s'havia de presentar a totes les taules. Encara recordo la cara de sorpresa que feren tots. I els vaig ensenyar que amb els formatges no buscàvem eliminar les postres, sinó que havien de demanar si prèviament a les postres volien una mica de formatge. Els primers dies els clients ens miraven sorpresos, miraven el plat dels formatges i ens deien: no home, no, porti'm les postres. Però a còpia d'insistir ho vam anar aconseguint.”.

Un altre dels mèrits que cal atribuir a Monje és haver observat abans que ningú el protagonisme creixent que anirien adquirint el vi i el sommelier a la sala d'un gran restaurant. No en va el Via Veneto va tenir (i conservar) el primer sommelier de la ciutat, Miguel Moriel.

“Es movia amb elegància, seguretat i precisió. Semblava que sempre hagués estat fent el mateix. Duia el seu uniforme verd amb la cadena i el cullerot penjat al coll i provava tots els vins quan els presentava als clients. Ensenyava el vi amb el cullerot, tornava a deixar-lo a la taula amb una estudiada parsimònia, es quadrava davant els comensals, fossin qui fossin, amb humilitat però mostrant la seva determinació d'acomplir correctament la seva obligació. Duia el cullerot als llavis, s'aturava, feia una llarga caiguda d'ulls, expressant concentració absoluta i sentenciava: 'perfecto, perfecto'.”.

Quan es va retirar, Monje es va plantejar la necessitat del recanvi. No hi havia encara escoles de sommeliers. Va pensar que el més convenient seria posar una persona gran, que infongués respecte i seguretat en relació amb els seus coneixements. Va escollir el segon *maître*, el senyor Burgés:

“El recordo com una persona honrada de cap a peus, i d'una formació com a cambrer i com a *maître* molt sòlida. Això, des del meu punt de vista, l'havia d'ajudar a ser un bon sommelier. La qüestió era com dir-

li. Era tan modest que segurament diria de seguida que no. I vaig decidir plantejar-l'hi de forma inqüestionable. Li vaig etzibar: 'he decidit que vostè serà el nou sommelier de Via Veneto'. Es va quedar glaçat i, sense deixar-lo reaccionar, li vaig dir, 'senyor Burgés, no hi ha marxa enrere, perquè vostè és l'home més adequat per portar endavant aquesta tasca sense cap problema, i perquè ja en tinc prou, de problemes i ara, aquesta situació, ja la tinc resolta. I a més els clients segur que estaran força contents!'.”.

Josep Monje va col·laborar activament en qualsevol iniciativa important que s'organitzés al voltant de la cuina, tant al Congrés de Cuina Catalana del 1981 com al del 1994, aportant la del seu restaurant, i fins i tot, un cop creada la Càtedra Culinària de Sent Soví, impartint magistrals cursos de gestió i coneixement bàsic de l'ofici. La fama de rigor i bona gestió que sempre va caracteritzar Josep Monje al davant del Via Veneto féu que més d'una vegada aparegués en una secció de *La Vanguardia* anomenada “Sismógrafo empresarial”. En aquesta secció un periodista econòmic anomenat Feliciano Baratech comentava notícies empresarials catalanes. Aparèixer-hi era un privilegi i una distinció, i no hi sortia qui volia. Sembla que el periodista esbrinava els balanços de les empreses catalanes mitjançant el Registre Mercantil; també el del Via Veneto, del qual va donar a conèixer així l'esforç com el dinamisme. Davant la sorpresa i cert neguit dels seus protagonistes, que sempre s'havien caracteritzat per la discreció. Un exemple més de l'extraordinària visió gestora de Monje va ser endegar una gran aplicació dels salons del restaurant en plena crisi del 1993 per a estar preparat quan aquesta finalitzés.





2. Josep Bullich i la cuina catalana

Natural d'Oliana, cap als quinze anys comença a interessar-se per la cuina. Entra a la gran escola de cuina barcelonina, el Reno d'Antoni Julià, on romandrà un parell d'anys en les diferents partides que allí existien, i adquireix un domini profund de la cuina francesa d'Escofier. Però la seva inquietud intel·lectual (que el convertirà en el cuiner amb la major biblioteca gastronòmica de Catalunya) comença quan coneix la seva futura muller, Nati Muñoz-Espinalt, i especialment quan sent parlar el pare d'ella, Carles Muñoz Espinalt, lluitador antifranquista, catalanista i fundador de la ciència psicològica Psicoestètica. Per afinitat Bullich arriba a la conclusió que també ha de canviar la cuina, que ha d'evolucionar. Però sempre a partir d'una cuina pròpia amb identitat diferenciada. Una cuina catalana internacional i no una cuina internacional a Catalunya: “No oblideu que la cuina catalana té unes arrels molt antigues i personals. L'ofegat català és una de les tècniques catalanes més sublimes i grans que ha donat la humanitat per coure les verdures: el sofregit d'all tendre, ceba tendre, una mica de tomàquet i el farcellet de herbes, una mica d'all al sofregit i el plat per sobre amb una mica d'aigua. En coure pujava el vapor i tornava a baixar.”

Aquesta inquietud el porta a aprofundir en temes històrics i relacionats amb la cuina, abastant temes que van des de la biologia fins a la química orgànica. Aquesta intel·lectualització del seu ofici el porta a ser un avançat al seu temps. És un dels primers cuiners a Catalunya, i probablement a Espanya, que creu en la necessitat de seguir una recepta al peu de la lletra, amb els ingredients pesats i mesurats, per aconseguir sempre el resultat òptim. Aquest rebuig de l'empirisme, de l'instint, l'acostarà al rigor experimental que aportaran a la majoria de les cuines, ben entrats els anys noranta, els cuiners dolços com Butrón, Padilla o Balaguer, amb formació en la ciència de la pastisseria.

La relació amb Cabau comença quan aquest el va a buscar al restaurant de l'Hotel Gala Placidia, on Bullich destacava per una carta on hi havia una gran proporció de plats catalans, i a més escrits en català. Era el principi dels setanta. Cabau li diu sincerament que vol tenir a la cuina algú amb prou entitat culinària. I li comença a comentar els plats que tasta a França, als restaurants de nova cuina. La sopa de tòfones de Paul Bocuse, el bacallà fumat -plat d'origen anglès però que a França fan *pochat* amb patates i mengen amb mantega clarificada. A partir d'aquí surt la sopa de bacallà fumat d'en Bullich, que feia amb un sofregit de ceba, api, pastanaga, whisky, crema de llet i bacallà fumat. La relació amb Cabau, l'explica així: “Vaig voler demostrar-li que amb tècnica i amb investigació es pot fer tot. Que si Bocuse feia certa cosa jo podia fer una cosa diferent fins i tot superior”. Comença a fer els sorbets de violetes, de roses, pinya, etc. El desencadenant és un llibre de la col·lecció Austral, *Viaje por Turquía*: “A Catalunya no ho feia ningú, i a França es començava a fer en els menús de degustació. Vaig estar dos dies buscant l'equilibri entre el xarop i el suc de fruita. També introdueixo la sopa de cireres, que tant èxit ha tingut, la de préssec amb cava i la de peres amb pernil. Per fer la primera *pochava* les cireres amb pell de taronja i canyella. En reservava unes quantes i de la resta feia com un puré; aleshores hi posava kirsch i quan estava per servir hi afegia cava, traient-li prèviament una porció. Finalment hi afegia cireres i uns crostons de pa de pessic.”.

Cabau li parla un dia de les flors de carbassó de Roger Vergé, que a Bullich li recorden els badocs lleidatans, que acompanyaven l'embotit de llom de porc cremat (s'hi posava sucre i es cremava aconseguint un embotit dolç), i que es feia per menjar fred a l'estiu. Es feien uns bunyols amb mel a base de les flors de carbassó (la forma de la flor, oberta, s'assembla a la d'algú badant, un badoc), i esdevenia un contrast entre el llom fred i el bunyol calent.

La relació Cabau-Bullich (l'ideòleg i el gran cuiner) acaba amb l'ampliació de la capacitat de comensals a l'Agut d'Avignon. Bullich marxa al Via Veneto, on és ben rebut per un Josep Monje molt conscient del potencial del nou cuiner. En aquest període Bullich ensenyarà o assessorarà molts cuiners que a distintes ciutats de la província de Lleida, la costa de Tarragona, la Catalunya central (tot citant els més destacats) o el món del *catering* a Barcelona protagonitzaran l'eclosió de la cuina catalana evolucionada. En aquest moment seran força paradigmàtics de la cuina de Bullich els peus de porc farcits: “Els peus de porc són unes de les grans referències, també per la riquesa de les seves variacions, de la cuina catalana. Sempre han caminat amb la nostra cuina popular, mentre el filet se n'anava per als 'senyors' d'altres contrades. Som hereus d'això, però és que a més a més els catalans tenim una creativitat immensa. Perquè per necessitat, en acabat, ho hem barrejat tot. Hem estat capaços de crear un pollastre amb llagosta; des de Catalunya s'inventa, per necessitat, el pollastre amb llagosta per 'allargar' el pollastre. Hi ha receptes de monestirs dels segles XVII i XVIII de llagostes farcides amb carn que busquen allargar aquesta, que sempre ha estat de rics. El poder sempre ha estat la carn, l'ostentació. I una mostra en seria el plat bandera d'Anglaterra, el rosbif, aquell gran tros de carn”. Recupera al Via Veneto els suflés salats. El suflé necessitava una tècnica acurada, i tot sortint del forn havia d'anar a taula immediatament: “Cal organització, concentració (anar 'cantant' els minuts de forn i tenir al cap altres partides que han d'anar sortint) i sincronització entre cuina i menjador. Era un dels plats estrella del Reno, on la cuina estava a planta i es podia servir amb celeritat el client.”.



3. Josep Muniesa. Dues dècades d'alta cuina al Via Veneto

Josep Muniesa és un home discret, senzill, rigorós, amic de les distàncies curtes en la conversa i un enamorat de la seva feina. Agraïx els compliments per una tasca que fa molt ben feta, però és enemic de cercar-los. Tot plegat fa que sigui el gran “tapat” de la cuina catalana i un cuiner amb majúscules que cal reivindicar. La seva petjada, la seva influència en la vida d'aquests quaranta anys del Via Veneto (ell n'hi ha estat vint), només pot ser superada per la de Josep Monje, i probablement aquesta llarga relació ha estat basada en la complementarietat de dues personalitats que combreguen amb un nivell d'autoexigència per damunt de la mitjana actual. Són dues persones d'aquelles que ja no se'n fan.

La solidesa gastronòmica de Muniesa es desenvolupa des d'una inicial revolució dietètica basada en postulats de la nouvelle cuisine (practicats per Guerard o els Troisgros, però no per Bocuse o Gagnier), amb l'alleugeriment de plats clàssics catalans (servant-ne, l'essència d'un sabor nostre, específic i característic), conjugant alhora clàssics francesos i una evolució marcada tant per les característiques gastronòmicament conservadores d'alguns clients del restaurant com per la poca afició de Monje pels grans canvis en els plats.

La seva biografia laboral s'inicia abans dels dotze anys a la Fonda Montseny de Breda (avui un modern hotel restaurant de la seva propietat) compaginant l'anada a l'escola amb el treball de cambrer. Una mica de tot, com diu ell. Hi estarà prop de quatre anys, fins que entra de forma definitiva en una cuina absent llavors de tot el glamour actual. Cap als divuit fa el salt a Barcelona tot entrant al restaurant Orotava de Josep Maria Luna, on el cap de cuina era Josep Vila. D'aquí passa a la cuina de l'Hotel Ritz amb Bocanegra, i poc després fa la seva primera estada al Via Veneto. Descriu Bullich com un excel·lent professional, amb caràcter i que sabia portar la gent amb disciplina. Muniesa romandrà

un any al Via Veneto, tot iniciant després l'anada, ja amb vint-i-un anys, al País Basc, per on entrava la modernització de la cuina a Espanya de la mà de Subijana i Arzak. De tornada s'està un temps a Eldorado Petit de Sarrià, a Barcelona, per després marxar a Suïssa. Retorna al Via Veneto com un cuiner més, poc després passa a segon xef salser i en un any ja és el cap de cuina. Un cop al Via Veneto, afavorit pels contactes de Monje, encara farà una sèrie d'estades importants a l'estranger.

Ja com a cap de cuina al Via Veneto segueix les passes de Bullich en un període de transició, però aviat comença fer el que ha après i el que creu que pot fer adaptat al gust dels seus clients. Aquí li cal l'acceptació de Josep Monje vers els nous plats. Bullich deixava una cuina catalana renovada, mentre Muniesa aplica, a més, tot allò de positiu après de la nouvelle cuisine, adaptant-ho al gust local. Alleugereix al màxim els plats (treu del tot la crema de llet molt abans que ho facin la majoria dels nous cuiners francesos, i no diguem catalans), però conservant-ne el sabor. També incorpora del País Basc una forma de treballar estructurada i disciplinada. Allí estaven molt influenciats per França, per proximitat geogràfica, i el canvi es notava molt: “Començaven a recuperar una nova forma de cuina clàssica basca, que a diferència de la catalana, mai no havia estat a punt de deixar d'existir, i alhora introduïen la nouvelle cuisine. Al Via Veneto coincideixo un any i mig o dos anys amb Bullich, que feia una cuina clàssica francesa apresada al Via Veneto i una cuina catalana recuperada principalment de l'Empordà, que ell havia desenvolupat sota la direcció de Cabau a l'Agut d'Avignon. Al senyor Monje li va interessar la meua iniciativa de voler sortir fora per acabar de formar-me, ja que n'hi havia pocs que ho fessin.”.

Aporta, d'acord amb Monje, innovacions al servei, especialment als salons, on els cambriers pujaven el menjar amb safates i servien els clients. Amb ell tot s'emplantarà a la cuina, seguint també els dictats de “control total” del nous cuiners francesos. Pensa que els plats que millor

podrien caracteritzar la seva cuina són l'extens treball amb les amanides tèbies, el milfulls de tòfona amb fetge i col, les patates amb botifarra de perol, la lasanya amb pasta fresca, l'actualització de la cuina de l'Empordà, el *carpaccio* de peus de porc i pop, etc. Cuina basada en el producte de qualitat que s'ha anat modificant i adaptant a la forma com es treballava. Els anys vuitanta encara hi havia guisats, plats cuinats anteriorment que progressivament van anar desapareixent. El segle XXI hi ha molta preparació, però tot es cuina al moment. Tot eren cartes llargues i ara no se superen els vint plats.

La cuina de Muniesa, la valoració constant que en fa Monje tot posant-se en el païdor i la memòria gastronòmica dels seus clients produeixen un menú on, a més dels avantatges d'un menjar de qualitat, s'afegeix un benefici per a la salut. Està contrastat científicament que el nivell social i la cultura es relacionen directament amb la longevitat. I una de les hipòtesis és que l'alimentació equilibrada n'és la causa principal. Muniesa, anant contracorrent, avançant-se prop d'una dècada al que faran altres cuiners, retira la crema de llet de tots els plats. Així, ell i Monje han estat responsables de donar grans dosis de felicitat i salut als seus clients habituals, que estan en deute amb ells amb més raó de que no es pensen.

Va introduir moltes novetats no vistes al país, com uns llagostins embolicats amb cansalada, pruna, pinyons i canyella, que es rostien, o les lasanyes amb bolets. En relació amb les salses no només buscava la variació del gust, sinó que cercava una variació cromàtica: colors dels bolets, el vi, la bearnesa, etc. Avança molt en el desenvolupament d'amanides tèbies, on destaca especialment el milfulls de tòfona amb fetge d'ànec i porros: s'agafava un motllo, es folrava de col i s'hi posava porro, fetge i tòfona, unes quantes vegades, es tancava i es posava coure al forn a molt baixa temperatura; llavors es desemmotllava i s'anava tallant veient les capes.

Destaquen, així mateix, dos plats: el llamàntol i la vedella de Charolé. El llamàntol en cocota de vidre, que es tapava i segellava tot de pasta de full. La idea era que es rostís al forn i que tota l'aroma quedés allí i quan l'obrissis davant del client pogués gaudir tant de l'espectacle visual com de l'esmentada aroma. Això és l'evolució d'un clàssic plat francès: les cocotes de ferro, on coïen perdius, que Muniesa va adaptar en una cocota de vidre perquè es veiés. I la vedella de Charolé (lloc d'origen de la vedella) era característica del menú de cap d'any; es farcia amb cansalada, es rostia, i quan venia la comanda es tallava, s'hi afegia la guarnició i s'acompanyava amb una salsa de tòfona.

Finalment transcriurem la seva visió del món de la restauració, basada en l'autoexigència: “El món de l'hostaleria és un món de molt nervis, on no s'ha de donar confiances a ningú. Ser molt recte amb tu mateix i a la vegada amb els altres. L'exemple ha estat el senyor Monje; l'he vist arribar a les vuit del matí, marxar un parell d'hores a la tarda, tornar i no anar a casa a dormir fins a les dues.



4. Toni Batet: el vi a la sala del Via Veneto (I)

L'any 1988 Batet acaba els estudis a l'Escola d'Hostaleria del carrer Muntaner: “Jo estava decidit a fer sala. Havia fet pràctiques de cuina i no m'acabava de convèncer. Em faltava alguna cosa, sortir a parlar amb la gent i expressar-me. La cuina em limitava.

Vaig saber que hi hauria una plaça com a ajudant de cambrer al Via Veneto. El juny de 1988 vaig entrevistar-me amb el senyor Monje i vaig entrar a Via Veneto el dia 1 de juliol. Em va explicar la importància del restaurant, la història que ja duia a dins i, és clar, això amb dinou anys impressiona força. L'endemà ja havíem quedat amb el senyor Quero, el *maître*, per explicar-me horaris, el funcionament del restaurant i la feina a fer.”

“Primer vaig estar en una saleta que en deien l'*office*, on arribava el muntacàrregues amb totes les comandes que venien de la cuina. Fins l'any 1997, quan es van fer les darreres obres, tot pujava per aquests ascensors. Des d'allí es comunicava amb el xef senyor Muniesa; tenia penjades les comandes per anar fent pujar els plats, no sorties al menjador i el cambrer et demanava el primer d'una taula o el segon d'una altra. Més endavant va venir la que ha estat una de les impressions més fortes de la meua vida professional. Pujar, i sortir a la sala del Via Veneto. Veure els llums, l'elegància de la gent, les estovalles de color rosa, l'ànec à la presse, el carro de les postres, etc. El luxe del Via Veneto era superior al del Reno. Destacava especialment tota la *mise en place*. I no només a taula, sinó també en el tema de les flors (que duia personalment la senyora Blanca San, esposa del senyor Monje), els quadres, etc. Vaig fer, a més, alguns salons privats, o substituïa el bàrman. Feina que em van encarregar des del moment que en absència d'aquest vaig saber fer un *mojito*, que un client havia demanat. Un dels lemes del Via Veneto era que no es podia dir que no al client. Si un dia desitjaven una truita de

tòfona, se'ls la feia. I això és l'èxit dels grans restaurants: la flexibilitat. Si es va a l'Alain Ducasse, tres estrelles, hi ha un menú fix i la gent s'hi adapta. El Via Veneto sempre ha estat diferent; és el restaurant que s'adapta. Totes les grans personalitats han passat pels salons del Via Veneto per trobar-se, tancar acords i negocis de moltes xifres. La vida social, esportiva i empresarial sempre hi ha girat al voltant. Per això aquest restaurant té la història i la importància que atresora: perquè s'ha mantingut ferm durant quaranta anys amb la filosofia que el senyor Monje defensava. Per a nosaltres el client era el rei. També vaig aprendre a anar amb peus de plom, a estar molt atent i concentrat en el meu ofici. Quan es tracta amb gent tan important, una simple queixa pot ser majúscula, però si fas la feina de forma correcta et responen de forma entusiasta i ets el no va més. En aquell moment no ho entenia, ara entenc que tenien moltes coses al cap, que movien molts i molts diners, que anaven al Via Veneto per negocis però també a relaxar-se.”

El 1989 marxa al servei militar i torna amb feina per inaugurar el restaurant del Hilton. Però el record del tracte rebut per Monje era immillorable: “Acabava de sortir de l'escola i no podia oferir el mateix que un altre després de deu anys d'estar al Via Veneto. Ell, això, ho tenia molt clar. Només t'exigia fins a on podies arribar. Molt sever amb ell mateix, mai no demanava a ningú res que ell mateix no pogués donar. Per a mi, i no es voler fer-li la gara-gara, és el millor director de sala del món. He treballat en un tres estrelles francès, he menjat i he visitat molts restaurants d'alt nivell arreu del món, i en cap lloc no he trobat un director de sala com ell. La manera com ho controlava tot; podia estar en un lloc però en tot moment sabia allò que estava passant en una altra sala. I allò era una cosa que jo sempre he volgut aprendre. És un fet molt important quan un està de director, de *maître* o fins i tot de sommelier: saber tot el que està passant al teu voltant. Estar concentrat en la visió total del restaurant.”

Al principi del 1990 s'acosta un dia a saludar Monje, a explicar-li els seus projectes, però Monje, molt perspicaç, no li dóna temps a res i li demana de tornar a treballar al Via Veneto: “I no vaig saber dir-li que no. Vaig començar a saber com funcionava Via Veneto de veritat. I una de les coses en què més em vaig fixar va ser en el sommelier; el senyor Burgés ofería els vins en funció del que la gent menjava. I així vaig aprendre el més important per a ser un bon sommelier: ser molt modest i no dir mai al client què ha de beure.”

Cap al 1991 fa un curs a l'Escola Espanyola de Sommeliers i comença a ajudar Burgés i Cirera a posar les anyades a la carta, fer l'actualització dels vins, etc. L'any següent demana a Josep Monje de fer el curs a l'Escola d'Hostaleria del carrer Muntaner: “I ell m'ho va pagar. Va ser quan em vaig començar a relacionar amb l'Agustí Peris i l'Ignasi Torralba i vaig conèixer el grup dels Impitoyables, que feien tasts els dilluns al Restaurant Amaya.”

L'any 1992 marxa el bàrman i ell es fa càrrec de la vacant. En l'any de les Olimpíades viu una gran experiència: “La ciutat vivia un moment històric, i en aquells dies que van durar les Olimpíades, el Via Veneto estava al bell mig de tot. Era un festival continu de gent, de cares conegudes que recordo amb molt d'estimació.”

En acabar les Olimpíades, Monje li diu que ell ha de ser el nou sommelier: “I jo tenia només vint-i-tres anys. Li vaig respondre: 'però vostè n'està segur, senyor Monje?' Em va respondre que sí, que anés a la sastreria Mas a prendre mides per a l'uniforme, que estrenaria la nit del 24 de desembre. “Quan vaig entrar a la sala vestit de verd amb la 'conxa' del pit i el davantal, amb l'uniforme sencer del sommelier, per un moment la ment se'm va quedar en blanc. Els clients estaven avesats a la figura del sommelier com un senyor gran, de cabell blanc, amb experiència, i quan es trobaven amb mi, més d'un em deia: 'que vingui el sommelier'. Jo els responia que era jo i em deien 'no, vostè no, l'altre.’”

Batet recomana incorporar al celler vins llegendaris com el Petrus, el Romane Conti, etc. Ja hi havia algun d'aquests grans vins, com el Mouton Rotschild i d'altres, però es va anar potenciant, especialment en la via dels grans vins blancs francesos, sobretot de la casa La Tour en el tema dels borgonyes: “Jo suggeria els vins i el senyor Monje decidia i negociava amb els proveïdors. Ell sempre escoltava, estava molt ben predisposat i era conscient que jo em prenia molt seriosament la meva formació i que procurava estar a l'última.”.

Batet es posa a treballar fort en la seva feina. Dedicava moltes hores els dissabtes a la tarda o en les hores entre el servei del migdia i la nit al treball sobre la carta i a corregir o afegir anyades, nous vins, etc. L'any 1993 acaba el curs de sommelier i guanya a Madrid, com a sommelier del Via Veneto, el premi Nariz de Oro, i juntament amb Joan Muñoz, president actual de l'Asociación Española de Sommeliers, un viatge per Porto, la Xampanya, etc: “Em van començar a ploure invitacions de cellers de tot arreu per anar a visitar-los, i el senyor Monje mai no em va posar cap pega.

Batet comença a introduir algun vi a copes, sobre tot portos i vins dolços, com el moscatell Emilín, algun Pedro Ximenes, etc. Els maridatges, conceptualment, eren anar contracorrent en un restaurant on sempre lluien grans vins.

Batet evoca l'època del 1993 al 1996 com a molt important per a ell, en què va créixer com a persona i com a professional: “El Via Veneto anava evolucionat, entrava gent jove com jo. El senyor Monje va veure aquesta transició i la va gestionar molt bé, apostant fort pels més joves. Aquests anys al Via Veneto han estat dels més feliços de la meva vida. He gaudit força, treballant-hi. Recordo encara aquells dies en què sortia de l'*office* per anar a un saló o a la sala gran i em sentia feliç. Sempre he dit que hi havia serveis, de migdia o de nit, on jo hagués pagat per

treballar-hi, especialment per tractar la gent. Això m'ha servit molt en tots els aspectes de la vida. Al Via Veneto aprens molt a tractar les persones. Saps reconèixer-les, no només dir-los pel nom, sinó que intentes saber què volen, aprendre quins són els seus gustos i que vegin que en tot moment recordes qui són, què van menjar i si els va agradar o no, tot recomant-los, en relació amb el darrer dia, una nova cosa. L'ésser humà està molt obert a la individualització. Encara que després treballis en qualsevol altra cosa, saber relacionar-se de forma correcta és important. I en això el senyor Monje sempre ha estat el millor: 'senyor tal, com està, com es troba avui', etc. I aquesta salutació no es limitava a temes de cortesia, ja que el senyor Monje sempre ha estat assabentat de tot allò que passava al món. I així, si per la porta del seu establiment entrava el president de la Caixa, el senyor Monje tenia una idea prou sòlida del món de la banca, per si aquell senyor en un moment donat li feia cap comentari. En tota la meva vida no he vist mai un mestre de cerimònies com el senyor Monje. I a més, el Via Veneto és la seva vida. Tota la seva preparació en formava part i hi estava destinada. I sempre aquell respecte i consideració envers els seus clients.

Tot i que es troba molt bé a la feina, l'any 1997 pensa en nous reptes. En portava set al Via Veneto, havia crescut com a persona i com a professional i li va sorgir l'oportunitat d'anar a treballar a París: “Li vaig dir al senyor Monje que em sabia molt greu, que només tenia paraules d'agraïment. No sé exactament què li va passar pel cap, però crec que també li va saber greu. És una persona molt estricta i sempre ha demanat a tothom el que el Via Veneto mereixia, però a la vegada era conscient que jo volia assumir noves responsabilitats i riscos.”.



5. Juan José Padilla: cuina dolça i pastisseria al Via Veneto

Si Muniesa, com hem dit, no és encara valorat en tot el seu mèrit, el cas de Juan José (Juanjo, com l'anomenen tots) Padilla encara és més greu. Perquè, si tots els aficionats al món de la cuina sabien qui era Muniesa, poca gent sap que als fogons del Via Veneto, en una partida ben nodrida de pastisseria que ell ha anat formant, treballava des de feia gairebé una dècada un dels grans de la cuina dolça en l'àmbit espanyol. No és el moment, i és infantil alhora, establir classificacions de mèrits, però amb la feina feta aquests anys i amb el centenar i escaig de postres avantguardistes desenvolupades per Padilla, el seu nom hauria d'anar sempre associat al d'altres reconeguts cuiners del dolç com Albert Adrià, Oriol Balaguer, Jordi Butrón o Jordi Roca.

Però si Muniesa és introvertit, Padilla ho és molt més encara. I si un és un apassionat perfeccionista en la cuina, l'altre és un virtuós creatiu de combinacions gairebé impossibles en les postres. Padilla només deixa a un costat el seu posat de gran tímid en el moment que comença a parlar dels seus plats, en el moment en què se li pregunta per les motivacions de les seves receptes. És llavors quan un s'adona de totes les processons que li van per dins, de la formidable creativitat desbocada que encara duu emmagatzemada a les neurones. Una creativitat que en tot moment és raonada i meditada. Uns determinats processos mentals de treball, d'elaboració i equilibri gustatiu que diferencien el gran cuiner que és ell del bon tècnic del seu ofici. I encara, per si no fos prou, Padilla, per la seva humilitat, té la màxima virtut que es pot tenir en una cuina com la del Via Veneto, que és la voluntat de treballar en equip. Es palpa en l'ambient, quan es conversa amb la gent del Via Veneto, tant l'estimació com l'admiració que tots els companys professen a Juanjo Padilla com a persona senzilla que frueix elaborant noves postres i a qui no reca gens d'anar a demanar suport al sommelier per trobar un gelat de vi que complementi un determinat plat, o anteriorment a

Muniesa, amb qui arribarà a elaborar un increïble barat amb mango caramel litzat. O fins i tot amb l'actual xef, amb qui està investigant unes noves torrijas o facilitant-li unes perfectes coques de llardons per barrejar amb una amanida tèbia de llagostins. En resum, tot i que seria, com molt pocs, mereixedor inqüestionable del qualificatiu encunyat pel crític gastronòmic Pau Arenòs de “geni del foc”, és d'aquells escassos genis que en un equip són sempre per sumar. I per això està al Via Veneto.

Explica que la seva vocació va començar de casualitat. Havia entrat l'any 1987 al Semon com a dependent. Quan va marxar un noi de la partida de pastisseria li van proposar d'entrar-hi. El cap de pastisseria era una persona d'altíssim nivell tècnic, que li va ensenyar moltes coses. Va veure que allò li agradava i que era el que realment volia fer. Cap a l'any 1995 està amb Jordi Butrón (al Jean Luc Figueras), l'artesà i ideòleg de referència de la cuina dolça quan començava a innovar en solitari en el seu camp, barrejant per exemple postres amb distintes espècies i eliminant la distància que hi havia entre la pastisseria de botiga i la de restaurant. Finalment, fa diverses estades al Bulli i també a l'estranger.

Entra al Via Veneto l'any 1998. Coincideix un quant temps amb l'anterior responsable de la partida de pastisseria, Javier Yecla, que venia d'en Martín Berasategui. En aquell moment, al restaurant s'havia començat a retirar el carro i ja s'emplataven totes les postres. Muniesa, deu anys abans, ja ho havia començat a fer amb alguna Tatin individual.

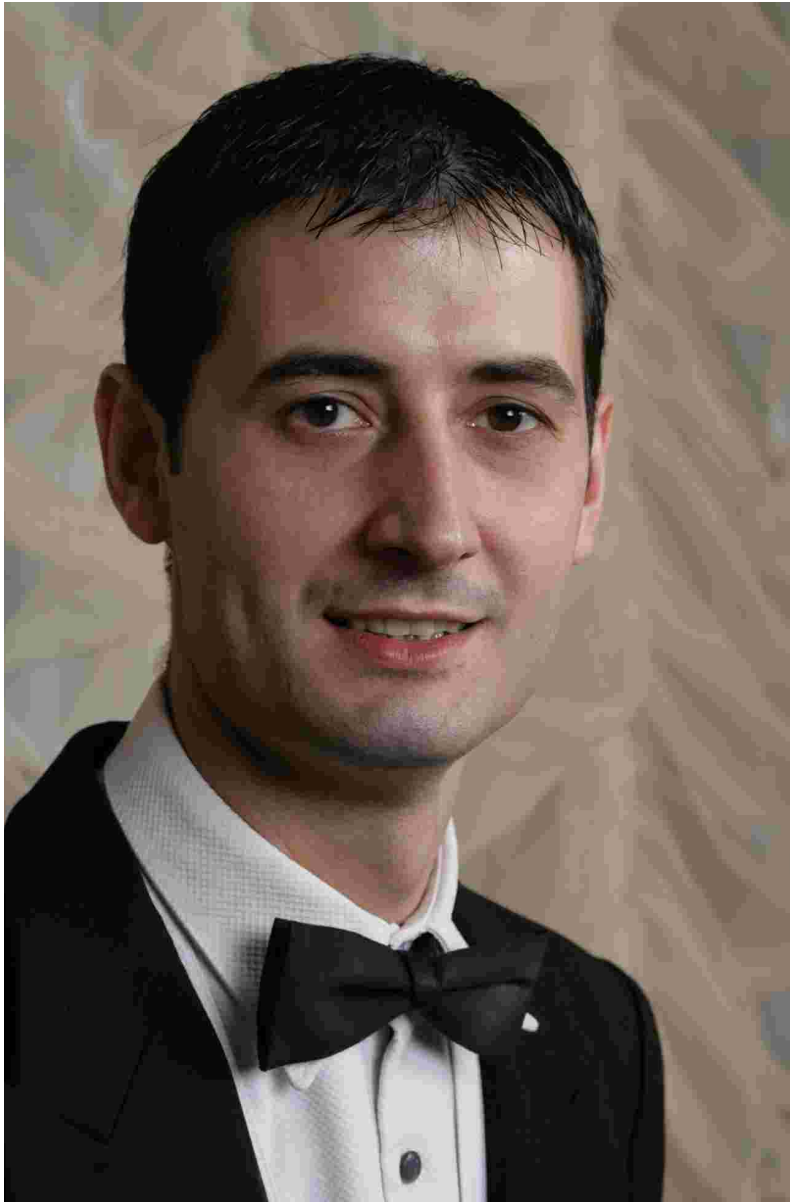
Javier i Juanjo comencen a donar el tomb gastronòmic a les postres per aconseguir una major lleugeresa (les clàssiques començaven a ser massa consistents per a l'època), en consonància amb la resta de plats de Muniesa. Al principi aquest canvi va ser lent i gradual. Potser més i tot del que hem vist amb l'arribada dels nous cuiners. Juanjo és conscient que la incorporació de Yecla i la d'ell venia donada per un desig de Monje d'introduir les novetats que anava portant allò que s'anomenaria

cuina dolça. Però, a la vegada, la filosofia de la casa, basada en la satisfacció total del gust del client, no ho facilitava, atès que hi havia encara molts entusiastes de les postres tradicionals. No obstant això, progressivament es van anar introduint diferents coses, com el concepte de les textures. Ja l'any 1997 Javier Yecla introduïa i donava uns canutillos amb formatge Idiazabal que van ser molt ben acceptats.

Juanjo explica que actualment, amb la perspectiva del temps, es veu com era ell fa gairebé deu anys i arribava al Via Veneto. Tenia idees molt innovadores i un concepte clar del que volia fer. Li sorgien idees a partir dels gustos de la seva infantesa a la seva Andalusia natal. A vegades era el treball mental sobre un determinat concepte, com pot ser la combinació de dos sabors que semblen molt diferents però que el cervell li diu que poden combinar molt bé gustativament. És conscient que moltes de les seves nombrosíssimes creacions són resultat de l'empirisme. O dit d'un altra manera, la conseqüència d'estar menjant una poma verda i de picar al mateix temps un cacahuet. I adonar-se que la combinació queda força bé, i tot seguit començar a treballar o investigar sobre aquesta combinació de sabors. Que després uneix en formes o textures diferents, perquè es completin o integrin millor i aconseguir així un resultat nou i satisfactori. Sovint són també idees que li vénen i que fa realitat. Recorda també que al principi els seus plantejaments no superaven del tot el “conclave” avaluador compost pels Monje, que interpretaven els gustos dels seus clients, o pel *maitre*, que imaginava els possibles problemes o dificultats en servir-los o degustar-los. Però amb el temps es va anar fent a la filosofia de la casa, tot avançant des de la base solucions a les possibles reticències que poguessin sorgir. Va arribar un moment en què, sense adonar-se, es va trobar pensant no només en allò que volia fer, sinó també en com arribarien aquelles postres a la taula i com s'ho menjaria el client. Abans d'un any d'estar al Via Veneto, per exemple, s'adona i aprèn que havia de tenir en compte els dos minuts que podia trigar el

cambrer a passar les seves postres al client, atès que el restaurant sempre estava ple i hi havia molta feina. I ell, fet també a la filosofia de la casa, volia abans de res que el client disfrutés al 100 % de les característiques i aportacions de les seves postres. Perquè és molt conscient que els seus plats són el darrer que menja tot client. L'últim sabor que s'endú del Via Veneto, i que mai no pot fallar. Per tot això va decidir renunciar a un major “espectacle” i oferir més senzillesa, pensant sempre en el benefici gustatiu del destinatari.

Si se li demana com són, genèricament, les seves postres, respon que intenta oferir plats lleugers amb sabors molt clars, marcats, identificables i purs. I preferentment amb un màxim de tres o quatre ingredients diferents. Creu que ja en són prou. Que és absurd complicar-se la vida amb més quantitat quan es poden fer coses amb sabors més senzills i evitar la barreja per la barreja i portar el client a la confusió de no saber què està menjant. I que també, en el moment de fer unes postres, intenta reflectir unes idees pròpies. Però a la vegada, sempre (és una de les virtuts que ja hem comentat) està molt obert als suggeriments que rep en el context organitzatiu del Via Veneto. Perquè és molt conscient, des de la senzillesa de la seva genialitat ben contrastada, que hi veuen més cinc ulls, que analitzen millor cinc paladars, que no un de sol. Que a cops li diuen: “Juanjo, això està molt bé, però potser se li podria posar tal cosa”. I ell ho escolta i veu que, malgrat no haver-ho pensat, sí que podria ser interessant d'integrar aquesta nova idea en la seva i anar treballant-ho tot. Per això està especialment satisfet del seu treball amb el sommelier en l'elaboració d'algunes postres, perquè al mateix temps ell integra un nou registre combinatori que li permet anar una mica més enllà en el seu desig més gran, anar creant esplèndids plats per als clients del Via Veneto. Per molts anys, Juanjo!



6. Javier Oliveira: passió per la sala

El Via Veneto és un dels reflexos més exactes de l'essència catalana. Si un vol entendre-la, copsar-ne els detalls i riquesa, ha de visitar tard o d'hora aquesta institució gastronòmica. La capacitat de somiar, de treballar, l'esforç, una especial idiosincràsia i sobretot la integració de pobles i cultures són denominadors comuns i definitoris d'una terra extremadament generosa, que prejudicis racistes proven d'ignorar. El Via Veneto és una d'aquestes grans obres que expliquen Catalunya. És el somni, l'esforç i el treball d'un home, Josep Monje, que volgué i aconseguí bastir un dels millors restaurants del planeta. Dins del Via Veneto destaca aquesta simbiosi de cultures perfectament integrades, mútuament enriquidores. Més enllà de Josep i Pere Monje, dos exemples prou definitoris del millor d'aquest país, trobem també la riquesa aportada per la salvatge creativitat dolça de l'andalús Juanjo Padilla a la pastisseria, i la saviesa ancestral gallega, mig màgica i mig tel lúrica, que el *maître* Javier Oliveira (tot i ser català) duu a riuades a la sang.

Javier ha nascut per al tracte amb la gent. Mira, veu, llegeix i endevina, dins d'un altre ésser humà, més enllà del que poden fer els mortals comuns. I en funció d'això decideix com s'acosta, s'adreça i administra aquesta miraculosa capacitat de forma individualitzada amb cada client. S'ha dit anteriorment: la raó del Via Veneto és el client, i Javier s'hi esmerça a consciència. Un dels exercicis intel·lectuals més interessants que ofereix aquesta institució catalana, a més de gaudir dels exquisits plats i del rigor de tots els components de la sala, rau a observar com Javier Oliveira modula la seva interacció amb cada client. El resultat, l'expressió de satisfacció d'aquest, és sempre molt semblant, però els camins per aconseguir-la, els gestos, les paraules, o el punt de mesurada i elegant complicitat que s'ha emprat, sempre canvia. Darrere tot això hi ha sempre una expressió de completa concentració, de passió controlada, d'atenció a l'ofici que està desenvolupant amb rigor. Expressió

que també es pot veure en el rostre de Pere Monje i que segurament Josep Monje, el gran senyor de la sala, els ha sabut transmetre.

Ser client a la sala del Via Veneto sempre esdevé una meravella. Cos i esperit són sadollats en allò que necessiten: bons aliments i perfecta atenció personalitzada. Així es pot entendre la relació, propera a l'addicció, que s'estableix ja per a sempre amb aquesta sala. En els darrers deu anys s'ha parlat, s'ha escrit també sovint, de la decadència de la sala. De l'absència de bons cambrers i de la impossibilitat de trobar-ne. De la discordança entre una cuina cada vegada més sobresortint i una atenció cada cop més mediocre. I quan s'escriu sobre la referència, l'ideal a imitar, sempre s'acabava inevitablement a la sala del Via Veneto.

Dins aquesta anàlisi de quatre dècades d'alta cuina a Catalunya, i especialment al Via Veneto, és inexcusable referir-se a la sala, i Javier Oliveira, el primer *maître*, hi té molt a dir. Respon sense pensar-ho que el que està fent és la seva vocació. La duu a la sang ja des d'unes quantes generacions. El seu besavi patern desenvolupà l'ofici al casino d'Estoril i a les terrasses de luxe de Cascais. També el seu avi matern, que va ser qui el va criar, va treballar de cambrer en aquella zona. I tant el seu pare com els seus oncles treballen o han treballat en la mateixa feina. Tots quatre han passat per una casa gran, el restaurant Trull de Cala Canyelles, a Girona. El pare de Javier va passar també per Portugal, i l'any 1966 arriba a Catalunya (una d'aquestes incorporacions enriquidores que hem esmentat abans), i estarà treballant prop de divuit anys, des de la seva inauguració, al Trull. Posteriorment té diferents negocis, com una marisqueria que es deia La Bodega Bella, a Lloret, un hostel anomenat Las Vegas i un bar anomenat Kasperle. Actualment està al restaurant Salamanca de la Barceloneta. Del primer lloc tan sols recorda que quan era petit i tenia vacances menjava a la bàscula on es pesava el peix. Ja amb uns catorze anys recorda millor l'hostal Las Vegas, perquè ja ajudava al servei del menjador, on hi havia un menú amb primers, segons i les

postres, i li donaven les propines. Cal esmentar que la seva ajuda incloïa netejar el llenguado davant del client o emplatar la pasta des de les safates. És a dir, que ja començava a conèixer i practicar les bases de l'ofici, però sense que es plantegés dedicar-s'hi.

Als setze anys s'assabenta que es necessita un cambrer per a un negoci de restauració que està a punt d'obrir-se prop de casa seva. I s'hi presenta, tot i que el propietari el fa tornar l'endemà amb un responsable o tutor. Era la Masia Mas Arboç, i el seu propietari s'anomenava José Huerta Vera, el director dels Casinos de Catalunya. El restaurant el duia sobretot el fill, Jordi Huerta, que havia fet cursos d'hostaleria a diferents escoles. Allí, a partir dels apunts i llibres d'aquest cursos, cedits desinteressadament per Jordi Huerta, a més de treballar moltíssim aprofita per incrementar coneixements teòrics o ampliar-los en branques com la cocteleria, la iniciació en el món del vi, els formatges i fins i tot el trinxar. El servei de preparació de la taronja amb ganivet i forquilla, que actualment només es fa al Via Veneto, el va aprendre de Jordi Huerta. Va romandre-hi dos anys, fins al servei militar, que va complir a Sant Climent Sescebes. I els caps de setmana -gairebé els va tenir tots lliures- ho compaginava treballant els divendres a la nit al casino, els dissabtes al migdia a Can Tarranch (el propietari es deia Blanch i havia estat director de l'Hotel Santa Marta), els dissabtes a la nit novament al casino i el diumenge al migdia a Riudellots de la Selva, al Molí de l'Avi, dirigit per un antic *maître*, també del restaurant de l'Hotel Santa Marta, que s'anomenava Santabàrbara.

També durant el servei militar li van oferir una feina a l'Hotel Guitart de Platja d'Aro per fer uns *coffee break* i uns dinars per a un gran congrés. El seu sergent li va concedir el permís i va poder romandre-hi quinze dies treballant. Posteriorment el permís de vacances del mes d'agost el va passar íntegrament treballant a Casinos. La seva seriosa, exemplar i incansable capacitat de treballar va fer que es fixessin en ell i li proposessin promocionar-se dins l'empresa. Però als seus dinou anys va preferir dir

que no i continuar mantenint els seus somnis. Somnis que va explicar un dia a Francesc López Joaquina, mestre cuiner, responsable culinari de Casinos i un gran investigador de les arrels de la cuina catalana; el seu desig era treballar a Barcelona i, per les referències que tenia de revistes de gastronomia (gairebé les comprava totes) el seu somni seria treballar al Zalacain de Madrid o al Via Veneto de Barcelona: “Tot va quedar en una conversa, fins que un dia López Joaquina em va demanar d'acompanyar-lo a una fira a Barcelona. Finalment arribava a la porta del Via Veneto i al meu cap apareixia de nou aquella conversa. Ell havia demanat una entrevista amb el senyor Monje i me'l va presentar. Era al final de febrer de l'any 1996. A partir d'aquell moment vam tenir algunes converses més. Jo no em llicenciava fins al maig i, a més, la brigada del Via Veneto estava completa, però va quedar una mena de compromís verbal d'avisar-me si es produïa cap baixa.”.

Tot esperant la crida del Via Veneto, la família Huerta el torna a demanar per ajudar a Lloret els mesos de maig a agost. Ell accepta amb la condició que quan el truquin des del carrer Ganduxer ho deixarà tot. I que, a més a més, si no el criden, el més d'agost voldria plegar per anar a Galícia a veure els avis. Feia més de quatre anys que no havia fet vacances.

Tot retornant havia quedat amb Monje per a l'1 de setembre. Però continuava sense haver-hi un espai a la brigada del restaurant. Javier no es dona per vençut i s'ofereix per treballar un temps a prova, sense cap compromís. I d'això ja han passat més d'onze anys.

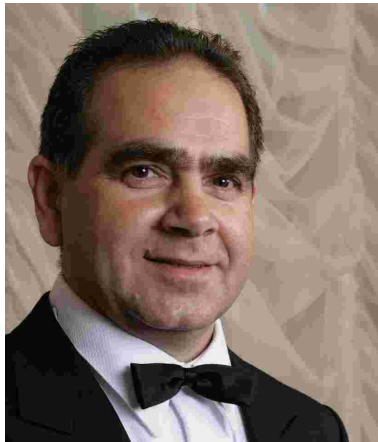
Un altre aspecte diferencial del Via Veneto és el nivell d'estimació recíproc que arriba a establir-se entre els integrants d'aquell temple gastronòmic i els seus clients. Tot estant allí un s'adona que, a més d'una gastronomia d'altíssim nivell, sovint feta totalment a mida, s'està rebent molt més. I això és l'esforç, el treball i la preparació de tanta gent. Un no pot deixar de sentir-se agraït per tanta generositat i professionalitat, i aquesta actitud d'agraïment retroalimenta tot l'equip del restaurant, que veu reconegut el seu dia a dia.

Oliveira és sovint capaç de copsar les necessitats del client abans que aquest les tingui clares. Al Via Veneto són conscients que hi haurà qui hi va a viure un gran espectacle de gastronomia integral, a tancar un negoci difícil en un ambient reservat, algú que té pressa per agafar un avió o fins i tot qui hi va i no es troba bé i necessita un arròs blanc bullit de lluç per recuperar-se. I sempre ofereixen aquesta atenció individualitzada, a fi que el client mengi a gust i surti satisfet. Probablement en els nostres dies ja no hi hagi al món cap altre restaurant d'alta restauració que sigui capaç de respondre als gustos o necessitats d'un client en la mesura que ho fan ells. La resta de restaurants de luxe del món es mouen amb ofertes limitades a què s'ha d'emmotllar el client. Javier diu que per a Josep Monje aquesta segona opció és inacceptable, i que ells són un grup de professionals que literalment respiren per al client. Que Josep Monje va arribar a aquesta opció per un do especial que té, saber veure i analitzar les persones, i que amb els anys encara ha exercitat més.

Arribats en aquest punt és força interessant conèixer l'autoritzada opinió de Javier Oliveira sobre el deteriorament que ha experimentat en general el servei de sala els darrers anys. Javier pensa que cal felicitar la recent fornada de cuiners, amb Ferran Adrià com a punta de llança, perquè han sabut anar units en benefici del seu prestigi. A més, cal no oblidar que la cuina sempre ha estat un espectacle visual; a tothom li agrada veure cuinar un plat, i especialment menjar-se'l. Sempre han tingut molt més recursos, a més del fisiològic de la necessitat de menjar algunes vegades al dia, per saber-se vendre. En canvi, el servei de sala, històricament, ha anat a l'inrevés; mai no han sabut anar tots a l'una per reivindicar el seu important paper en la restauració i, en conseqüència, no han estat afortunats a l'hora de vendre's. Malauradament, han hagut de ser els crítics gastronòmics i els mateixos clients els qui hagin alertat del nivell de mediocritat que havia arribat a assolir la sala arreu perquè el món de la restauració comencés a adonar-se'n i a respondre-hi. Creu que per avançar en la solució del problema no només cal el treball conjunt des de les associacions, sinó també cursos i activitats per formar

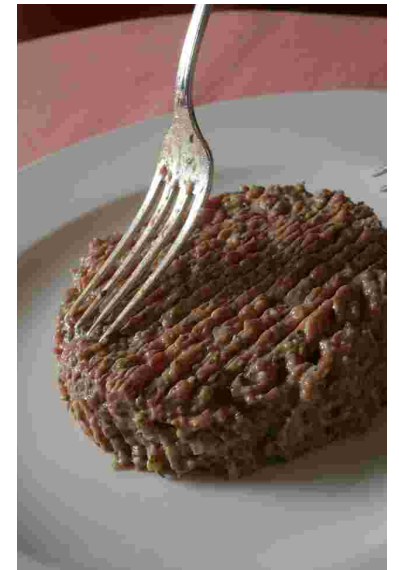
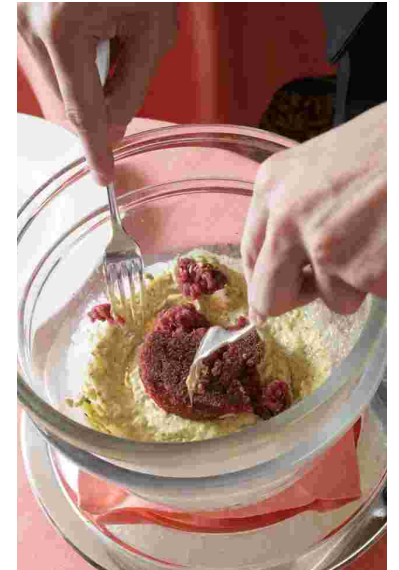
els responsables i tornar a dignificar l'ofici. Perquè no s'ha d'oblidar que ells són la part final i necessària de l'engranatge del procés culinari i que aporten una bona part de la satisfacció que hi ha dins d'un àpat. I està convençut que, actualment, en un moment en què hi ha tants restaurants només tiraran endavant els que tinguin un gran servei, ja que el client hi esdevindrà més assidu. Perquè, a qui no li agrada que el rebin i el tractin exquisidament bé, de forma individualitzada?

Trobar un bon producte, perfectament cuinat, ben presentat i servit, especialment amb una atenció personal i feta a mida constitueix l'equilibri perfecte. Per a Javier Oliveira l'equilibri és allò que ha de definir un restaurant de màxim nivell. Com també defineix els grans vins. Des que el client arriba a la porta fins que torna a sortir tot ha d'anar a la perfecció. Això representa l'èxit d'un restaurant per aconseguir una clientela assídua, assolir aquest equilibri que aconseguix el Via Veneto. Comporta l'esforç afegit d'haver-se de superar cada dia. Fet que els motiva especialment i que viuen amb satisfacció, orgull, i també amb certa addicció: “Així la meva feina de *maître*, i també la del senyor González com a segon



maître, és organitzar tota la *mise en place* dels cambrers, la distribució de les taules (consultant sempre a Josep i Pere Monje) i tenir-ho tot preparat perquè res no pugui fallar en el servei de cada dia.”. Diu que té una excel·lent brigada que li posa les coses molt fàcils. Cal tenir molta memòria, recordar què va menjar el client les altres vegades, on va seure, amb qui anava, a quin sector es dedica -per evitar d'asseure'l al costat de persones competidores en el seu negoci- o fins i tot quins vins va tastar. Tot plegat comporta un sobre esforç, una dedicació personal de moltes hores que s'han de manllevar a la família. Reconeix la sort que té amb la seva esposa Lorena, que entén que la intensitat de dedicació en la seva feina és necessària.

Respecte a aquest sobre esforç afegit cal apuntar el testimoni de Josep Puig, gran enòleg i “el millor venedor de vins del món”: “Quan el *maître* m'acompanyava a una taula determinada, al fons del restaurant, m'adono que de cop i volta trenca el pas cap a l'esquerra, com si s'hagués equivocat de camí, i em fa seure en una d'oposada a l'anterior. En acabar el dinar no vaig poder aguantar-me i vaig demanar-li el perquè d'aquell comportament. Amb l'educació que solament tenen els grans professionals em va contestar: “Efectivament té vostè raó, i veig que és un gran observador, però si s'hi fixa bé, veurà que a la direcció on em dirigia primer, hi ha assegut el Sr. Ferrer, del cava, i jo no sabia bé quin tipus de relació tenen vostès dos, per la qual cosa vaig estimar oportú, per si de cas, asseure'l en un lloc on no hi hagués ningú de la seva professió. Que li ha sabut greu?” “Doncs sí i no -li vaig respondre-: sí perquè el senyor Ferrer és una gran i admirable persona, i no perquè si no hagués fet aquest canvi, no hauria pogut constatar, per les paraules que acabo d'escoltar, la increïble professionalitat d'aquesta gran casa que és el Via Veneto.”.





7. Josep Martínez: el vi al Via Veneto (II)

Després de la marxa de Batet, la sommelieria aniria a càrrec de David Calm, i posteriorment de Rodrigo Cebrián, que hi romandrà també tan sols dos anys. Llavors passa a fer aquestes funcions Josep Martínez. El seu començament en el món de l'hostaleria havia estat com a cambrer en bars d'amics, on servia esmorzars, menús de migdia, etc. Un dia li ofereixen entrar com a ajudant de cambrer al Via Veneto, i pensa que aquesta és l'oportunitat de fer sobre la marxa els estudis que no havia dut a terme. Tenia 25 anys, feia temps que era econòmicament independent i veia difícil compaginar feina i estudis d'hostaleria. Entra el setembre del 1999 i aviat se li facilita fer, al Gremi d'Hostaleria i Restauració, uns cursos de servei de sala, protocol, cocteleria, idiomes, etc. Assoleix la plaça de cambrer i comença a adonar-se del celler que hi ha al Via Veneto, i que el món del vi és més ampli del que pensava. Li comença a atraure i va a tastar amb David Calm, Javier Oliveira, etc. I quan els sommeliers fan festa, els substitueix. Cada vegada se li va demanant més, i alhora veu que es va assentant a la sala. Tot plegat el porta a voler completar encara més la seva formació. En entrar al Via Veneto s'havia trobat amb una hostaleria on la sala es componia de moltíssimes coses: “I jo, per intentar ser el màxim de professional possible, i donar un millor servei al client i a la casa, faig el curs de sommelier. No perquè aquesta sigui la meua vocació, ni perquè vulgui ser-ho específicament, sinó per adquirir més formació i ser més útil. Perquè la sala d'un restaurant m'agrada moltíssim, i penso que fer només una cosa és perdre's'n d'altres. Sóc el sommelier, però si puc faig còctels o agafo un ànec *à la presse*, el desosso, l'elaboro, etc. M'agrada ajudar i saber de tot.”.

Esmenta que el començament va ser complicat. Que no era el mateix fer una suplència que fer-se càrrec de tot. Especialment conèixer els clients: parlar-hi, saber-ne els gustos. Això és bàsic per poder-los aconsellar. Al celler hi ha unes 10.000 ampolles i més de mil i escaig

referències. Saber on està cadascuna demana un llarg procés: “Entrava a les 10 de matí, acabava el servei a les 4 de la tarda i no marxava. Anava al celler a veure on estaven els blancs, els negres, etc. Agafava el bodeguer (una persona que en cada torn s'ocupa d'anar col·locant les ampolles): 'A veure, on has posat aquest vi? I aquest altre? Què ha arribat, avui? Què no ha arribat?'”.

Josep Martínez és un professional a l'alçada de la seva feina al Via Veneto: “També és complicada tota la *mise en place*, que és preparar les eines per fer correctament el servei. M'agrada venir d'hora i muntar el restaurant per no separar-me del tot de la feina de la sala. Sé que hi ha sommeliers que pensen que no és la seva tasca, i que només volen passar vins. Però siestic aquí al matí, rebo les comandes dels vins. M'avisen, vigilo que tot estigui bé, parlo amb qui ho ha portat, miro si ha arribat una nova collita. Perquè hi ha vins de rotació, dels quals no cal tenir diferents collites; seria triplicar el celler i també una feina de rectificar cartes i donar problemes a l'administració. En canvi hi ha vins que volen evolució, que els cal una guarda, i en què és normal treballar amb dues o tres collites.”.

Esmenta que la feina de sommelier al Via Veneto planteja incerteses i responsabilitats: “Trobes un vi que et sembla interessant. En fas una comanda i el 'treballes' fora de carta, veient amb quin tipus de client pot encaixar. I a la fi decideixes si el poses o no a la carta. Pot passar que un vi t'entusiasmi però no tingui una bona rebuda entre els clients, o a l'inrevés. També pot passar que d'un vi que al principi et semblava bo n'hagis fet una petita comanda, que t'evolucioni més ràpid del que esperaves i que pateixis perquè te'n queden algunes ampolles. És molta responsabilitat portar la logística de 10.000 ampolles i alhora fer que sigui un celler viu, i no un cementiri de calés. S'ha d'estar a sobre d'aquell vi blanc de l'any que, per qualsevol circumstància, no acaba de sortir. I pateixes perquè arribarà la nova collita i la gent està amb el concepte

que s'ha de prendre el vi de l'any. Per sort, cada vegada es confia més en alguns blancs catalans envellits. Però amb vins com els *albariños* (del qual se'n poden tenir sis referències), s'hi ha d'estar al damunt perquè les noves collites no t'agafin amb 50 ampolles de l'anterior al celler. I també, de les quaranta referències de cava, pensar que la majoria aguanten poc en ampolla, han fet ja la guarda, estan per consumir i s'ha de saber el que se'n necessitarà abans de fer la comanda.”.

La cava de dia facilita una mica la feina, ja que el celler està tres pisos per sota del restaurant. No seria viable anar-hi cada cop a cercar els vins que li demanen: “Tinc l'*office* amb les neveres del 'celler de dia' més a l'abast de la sala; en selecciono vins blancs, rosats, caves i xampanyes per tenir-los a la temperatura adient. Aquesta selecció ve donada pel que sé que surt cada dia i també pels vins de rotació. També es necessita fer la *mise en place* de copes; tenir un armari on tenir-les preparades. Depenent amb quin vi va millor una copa o una altra. Cada dia, a més dels quaranta coberts que preparo, sense voler complicar les coses tinc sis tipus de copes més: una més petita tipus chianti per a vins blancs, com la de tast, oberta de baix i tancada de dalt; tot seguit una *chardonnay*, que de forma simple es podria definir com la copa de reserva de tota la vida, rodona, però una mica més tancada de dalt; la cabernet és més ampla però recta, i per als escumosos n'hi ha tres: una de tipus tulipa per als de més reserva, tot seguit dues tipus flauta i una de més petita per als escumosos més vells. A més hi ha les copes d'aperitiu de xerès, el got baix, la de cervesa, la copa de cocktail, la de destil·lats, la d'armanyac, etc. Hi ha una persona a l'*office* que les neteja, però jo les repasso personalment. És una manera de controlar les trencadisses que hi pugui haver. Sense una correcta *mise en place* no hi ha un bon servei.”.

Josep Martínez sap que cada dia se li demana més. Explica que quan parla amb companys d'ofici alguns es queixen que el seu cap no els deixa fer tal cosa. Ell sempre els diu que s'ha de treballar, fer les coses

bé, demostrar quina és la pròpia vàlua, i després les coses ja aniran arribant: “Estic molt agraït a la família Monje perquè m'han deixat demostrar-ho; jo després he demanat més autonomia en la meua feina i ells sempre me l'han donada. Perquè si no, tot s'acabaria amb fer la comanda i servir vi. Si tinc encomanada la gestió del celler, si sóc el sommelier del Via Veneto i cada dia faig aquesta feina i se'm reconeix com a tal, la responsabilitat l'haig de fer servir.”.

Actualment és el responsable del 75 % de les comandes de vi, una autonomia que cap sommelier no havia tingut abans al Via Veneto. I entén que no sigui del 100 %: “Tenim els compromisos de la casa establerts al llarg d'aquestes quatre dècades, i considero que han de ser-hi. Perquè el senyor Monje, a part de ser el propietari del restaurant, és una persona de paraula, i si aquests anys ha establert uns vincles de confiança el meu deure és respectar-ho. També s'ha de tenir present que hi ha clients que vénen des de l'any 1967, des del dia de la inauguració. I tenen el seu vi específic, perquè no li donen més importància a aquest tema o perquè per a ells el vi amb majúscules és aquell que sempre han pres. Jo no sóc ningú per treure aquest vi de la carta, perquè aquell senyor ja el prenia al Via Veneto quan jo encara ni havia nascut. Perquè al Via Veneto tot és servei al client; donar-li servei i una mica de felicitat. Si ell (i molts com ell) no haguessin entrat sovint per la porta tots aquests anys, tot el que fem no tindria sentit, i probablement ara no seríem aquí. Sempre pensem en el client. Això és quelcom que s'incorpora molt aviat al Via Veneto. Ho veus en l'ambient, i especialment tens l'exemple constant del senyor Monje, que es desvia pel client.”.

M'explica que actualment al celler es podria descriure com la història del vi: “I ahora combinant-ho amb les noves tendències. Així, l'equip de sommeliers tasta noves denominacions, nous vins i referències, i decidim què es pot incloure a la carta en relació amb els gustos dels clients. Resumint, tenim un celler viu que no s'oblida dels grans clàssics i que els

combina amb els vins moderns. Perquè tenim clar que els vins actuals no es podrien haver fet sense el substracte enològic, d'aquests grans.”.

Respecte als maridatges, en els anys que porta al restaurant les coses han evolucionat força: “Se sap més sobre el vi, i de les 40 marques que hi havia fa deu anys s'ha passat a 400. D'altra banda, el Via Veneto no és un restaurant de maridatges, no és la seva filosofia. Es vol que el client frueixi d'un bon dinar i una bona ampolla de vi. Del menú de degustació amb quatre plats, els formatges i les postres potser al cap del mes només en cinc ocasions m'ho hauran sol·licitat. Probablement perquè el client del Via Veneto busca una altra cosa. Com estar-hi extraordinàriament bé. No ve només per tastar la cuina, a sentir-se cuidat pel servei, per trobar determinats vins. És el conjunt de tot. Molts vénen perquè sempre s'hi senten còmodes, i bé com enlloc. D'altres vénen per primer cop perquè cal anar almenys una vegada a la vida al Via Veneto, com es va a la Sagrada Família o al Liceu. I, finalment, tampoc no s'ha d'oblidar, tot i que hi dinin, que molts continuen treballant. El Via Veneto, al migdia, és un restaurant de feina i és poc factible fer diversos vins. Tot i que si ens ho demanen, ho fem. El servei sempre és a la mesura de la voluntat del client.”.



8. Carles Tejedor: la cuina del segle XXI al Via Veneto

L'afició de Carles Tejedor per la cuina comença cap als deu anys. Explica que els seus pares tenen una casa al poble de l'Alzina, anant cap a Andorra. I una Setmana Santa els pares el deixaren en un forn, el Reig, de Coll de Nargó amb el Pepe i l'Ernest: “Vaig adonar-me que allí se sentia la puresa, l'essència, del que era la gastronomia, centrada en la pastisseria. S'hi respirava un ambient de sensibilitat difícil d'explicar, i que em va arribar a tots els sentits; l'aspecte visual del que es feia, les olors, el tacte en el treball de les matèries, etc. Sempre ha estat un punt de referència. Vaig adonar-me que la cuina m'agradava, com m'agradava estar amb la meva àvia fent els canalons per Nadal i cuinant qualsevol altre cosa. Perquè la meva àvia cuina millor que ningú, i no només perquè sigui la meva. Ho penso de debò.”

Volia anar a Anglaterra. Creia en els fonaments de la gastronomia londinense, i a més podria aprendre un idioma. Així, als tretze anys va viure sol en un hotel. Van ser els mesos més durs de la seva vida, tot aprenent el sentit de la paraula superació. Tant fregava plats, com estava a la cuina, com l'enviaven a la sala.

Torna i comença a estudiar a l'Escola Joviat de Manresa, on està cinc anys, compaginant-ho amb estades a Marco Pierre White, el Celler de Matadepera, etc. Era conscient que la gastronomia li agradava, saber especialment l'origen de tot plegat: “M'agradava anar a l'hort i que m'expliquessin el perquè de les patates, dels tomàquets, perquè sortien cap amunt i no cap avall. El darrer any d'estudis va arribar com a professor Jordi Pujol, un bon mestre pastisser, amb qui va aprendre moltíssim.”

Es va decantar pel món dolç i va estar prop d'un any treballant a la pastisseria Turull de Terrassa; era el referent de la pastisseria, tant clàssica com moderna: “Tant podia treure un pastís com el cardinal, que coneixien a molts punt de Catalunya, com d'altres més moderns.”

Retorna a la cuina “salada” amb la visió del pastisser, on tot està pesat i mesurat, perquè cinc grams de més o de menys poden malbaratar una bona feina. Això el porta a apassionar-se encara més. I s'endinsa en els fonaments de la cuina catalana: “I el referent és el *Gran llibre de la cuina catalana* de Josep Lladonosa. Aquest i el de *Sent Soví* són llibres que gastronòmicament m'han marcat. Altres també m'han agradat, casa meva sembla ja una biblioteca, però aquests dos em feien vibrar. Fins i tot ara, estant al Via Veneto, rellegeixo molt sovint el *Gran llibre de la cuina catalana* perquè m'ajuda. Crec que interpreto bé el que estic llegint i em facilita la feina quan vull arribar a un resultat determinat. Per a mi, cuinar és una cosa molt fàcil. I dintre de les meves capacitats busco l'equilibri dins els plats, perquè el resultat final sempre em recordi la referència. I busco que també li passi al client.”.

Va a l'Hotel Plaza de la plaça Espanya, on hi ha Michel Gradeler amb una cuina francesa, sòlida, basada en el respecte al producte. Després de bastant temps d'estar-hi passa a l'Hotel Sabadell com a cap de cuina. Allí, als sis mesos s'adona que un noi amb 20 anys no pot estancar-se com a cap de cuina d'un hotel. Cal ampliar horitzons. En aquest lapse s'obre el restaurant Replay al Passeig de Gràcia, on fa equip amb Antoni Bellés, Ramon Riba i Xavier Franco. Tot seguit torna a Anglaterra, a Manchester, a una casa familiar estil *cottage*, gairebé un *bed and breakfast* on es collien els seus propis productes: “Torno a viure amb intensitat la cuina. Al matí estava als fogons i a la tarda feia serveis de sala. D'allí marxo a Birmingham, a l'Hotel Swallow, tres *rossetes* gastronòmiques i un 5 estrelles gran luxe on també compaginava cuina i servei. Això em va donar l'oportunitat d'estar a la sala en un restaurant de luxe i em vaig poder fer una idea de la seva complexitat. Hi ha cuiners que no es fan càrrec del que hi ha a fora, perquè no ho han viscut. Jo sé què és un client, allò que busca, i entenc el que volen els cuiners perquè jo ho sóc.”.

Després d'un any, cap a principis del 1999, marxa a Londres i s'adreça

directament a la cuina del Savoy: “Em van aturar demanant-ne on anava, i vaig dir que havia entrat per demanar si necessitaven algú. Que volia i necessitava treballar. En aquell instant entrava Antonette Edelmann, el xef, i suposo que va veure que jo tenia veritables ganes de treballar. I em va enviar a relacions laborals, on em van esbrincar per no fer les coses de forma reglada. Hi havia una plaça a la partida de pastisseria.”.

La gastronomia a Londres vivia un moment molt especial. Els magatzems Harrods acabaven d'obrir un restaurant de tapes que portava el cuiner del Ritz. Un cop Anton Edelmann va assabentar-se que Tejedor era espanyol, en un moment en què la cuina espanyola sonava com la més moderna i innovadora a nivell mundial, el va cridar al seu despatx i li va dir que volia fer una carta amb producte espanyol entre l'hora del te i el sopar. Perquè la gent pogués seure i prendre unes tapes, elitistes però de producte i de cuina tradicional espanyola. I el va emplaçar que en menys de cinc dies li presentés aquella carta amb trenta o quaranta plats. Malgrat la dificultat, la grandesa del Savoy li permetia qualsevol cosa i va disposar d'una partida per ajudar-lo i proporcionar-li qualsevol producte que necessités. Pocs dies després, al gran Foyer del Savoy, la sala més gran, presentava aquestes tapes que tenien la mida d'uns _ de ració: pernil, mandonguilles amb sèpia, pilota, pinxos, etc. La reacció del client va ser de sorpresa. Era el primer gran hotel cinc estrelles gran luxe que s'atrevia a obrir un apartat de cuina de tapes de luxe, i a més estrangeres. En una votació dels més de 100 cuiners de l'Hotel es escollit cuiner del mes de l'Hotel Savoy.

Tot seguit va anar a treballar a la Baixa Califòrnia com a segon de Bellés. Obrien un centre de convencions per a 1.000 persones dins un Melià a Cabo Real, prop de Ventanas del Paraíso. Li interessava veure com es podia cuinar amb problemes; el marisc només arribava un cop la setmana, les verdures tres cops, etc. El mercat estava a baix de tot d'una península i s'havia de donar de menjar cada dia a centenars de persones.

Al final del 2000 torna a Espanya per qüestions familiars i es troba fora dels circuits de feina, on no se'l té en compte. L'Hotel Plaza li torna a obrir les portes i l'acull com a segon xef durant un any. En aquest temps es presenta a un concurs de joves cuiners de la Chaîne de Rostisseurs com a via per entrar al circuit dels cuiners "coneguts", i queda tercer d'Espanya. Així se li obren portes que li havien estat tancades. S'interessa a fer *caterings*, ja que era una cosa totalment nova per a ell, i volia saber què era transportar el producte a diferents llocs. Entra com a segon de cuina a l'empresa Ristol i en un any adquireix els coneixements que li interessaven. L'any 2003 obre el restaurant Ristol, amb el seu propi concepte gastronòmic, on romandrà a meitat del 2006. Ho recorda com un període molt bo en què es dóna a conèixer com a cuiner diferenciat.

Tot seguit, coincidint amb el canvi de la seva vida amb el naixement de la seva filla Abril, se li presenta l'oportunitat d'anar al Via Veneto. A superar-se, novament. Anar a un gran restaurant on es respecta el producte, on el client és molt exigent i on es pot fruit cuinant. La família Monje el fa participi de la filosofia de la casa, basada en l'atenció màxima al client, i entén que allí existeix un concepte de cuina integral i no només la manera de fer d'un cuiner. Que la saviesa de Josep Monje, els nous conceptes i experiència de Pere Monje i finalment la seva creativitat com a cuiner poden continuar amb el màxim respecte a la cuina d'aquell establiment, com abans feren Bullich i especialment Muniesa.

Explica que la transició a la cuina l'ha intentat fer parlant molt amb la família Monje. Primer havia de saber què es cuinava al Via Veneto, i en això va ser decisiva la col·laboració de Jaume Monje, segon cuiner amb ell i abans amb Muniesa. El defineix com el seu Larousse del Via Veneto, el seu referent de la cuina al restaurant: "Amb el seu ajut intento comunicar-li el meu concepte de la cuina. Fer el mateix que s'estava fent però d'una altra manera. No només aportant productes nous, sinó també

tècniques de treballar, de cuinar, els esmentats productes que ajudin a augmentar la qualitat final. Per a mi la cuina no és una feina sino una forma de vida. No és només cuinar, sino gestionar i superar-se cada dia a tu mateix. I com més saps més vols saber i t'adones que saps poc. Perquè allò veritablement màgic no és el que podem arribar a fer els cuiners, sinó el que aporta la natura, la terra. Cal presentar el producte davant del client al 100 % de les seves possibilitats. Per aconseguir-ho introdueixo les coccions termometrades a baixa temperatura, al Rohner, etc.

Diu que amb Jaume Monje i també amb l'Ivan Cruz, a part de cuinar cada dia, una de les seves feines és buscar noves tècniques, nous plats per impressionar els seus exigents clients. També està molt satisfet de la relació de treball que ha iniciat amb Juanjo Padilla en l'elaboració d'una nova forma de fer les *torrijas*: "A partir del suflé que havia fet al vapor ho hem provat amb el brioix i ha sortit una textura diferent. Sóc conscient que la base del treball conjunt dóna un gran potencial. M'interessa molt la noció d'equip. Perquè a tot l'equip del Via Veneto treballant plegats al 100 % no ens atura ningú."



9. Pere Monje: la continuïtat del Via Veneto

Pere Monje és una persona del seu temps, però que valora aspectes que cal conservar, com l'elegància del classicisme ben entès, que inclou la utilitat d'un guarda-roba i d'un aparcador de cotxes, que no respon a un luxe superflu sinó a la necessitat dels clients. I aquest detall s'estén a tots els nivells, com la cuina, on la modernitat ben entesa, pensada i païda és vàlida si aconsegueix sadollar els sentits més hedonistes i epicuris del comensal habitual del Via Veneto. En un moment de confiança explica que una de les seves satisfaccions com a director, com a professional exigent i culte, és veure la nau de la sala d'aquella gran casa navegar a tota màquina malgrat una feina constant i difícil. I flairar una atmosfera de satisfacció, en l'ambient, que ho abasta tot. I és molt sensible als afalacs espontanis que li confirmen que l'objectiu pel qual treballa s'està assolint.

Som en una època en què es tendeix sovint a la simplificació grollera, a la crítica fàcil entesa com a esport assolible per tothom, des d'un semianalfabetisme més o menys profund fins a un coneixement molt limitat. Pere Monje es mostra molt contundent quan se li insinua que part de la clientela del seu restaurant pugui anar allí simplement a lluir-se i a ser vist. Opina que el Via Veneto forma part de la vida i del teixit social d'una societat, la catalana, que sempre ha estat emprenedora i plena de vida. Que és un gran orgull veure com en diferents taules es reuneixen una sèrie de persones per concretar temes, negocis, projectes, i veure que a poc a poc, amb la màgia de compartir un bon àpat, les persones es van relaxant i acompleixen els seus propòsits. I si un mai no hi ha anat no sap que, si part dels sentits estan en la conversa, en els pensaments, no deixen de seguir els plats, els condiments, les paraules dels cambrers, perfectes i precises, que amb la seva feina van marcant una cadència adequada que agombola tot el conjunt. Per les seves característiques el client econòmicament i socialment poderós, ha

recorregut prou per haver après a ser exigent i mai no se li pot donar gat per llebre. També s'ha de tenir en compte que un restaurant és un negoci, (que en el cas particular del Via Veneto inclou com a despesa inicial el sou mensual de gairebé cinquanta persones), que necessita una clientela bàsica que el sustenti a canvi de rebre tot allò que n'espera. Cal una clientela que visiti el restaurant un mínim de dos cops la setmana, i si és cada dia millor. I al Via Veneto es té molt clar que aquella persona no hi va només a menjar, sinó també a ser individualitzat de forma integral, de la mateixa manera que ell també ha individualitzat aquell restaurant i gran part de la seva gent. I són també plenament conscients i molt respectuosos de l'esforç d'un determinat sector que hi va un cop l'any com a premi a ells mateixos i que sempre saben estar a l'alçada.

La conversa es desplaça i arribem a una qüestió important: quin tipus de cuina han de fer al Via Veneto? Fins on ha d'evolucionar una cuina que se serveixi en un restaurant que té com a objectiu ser el millor? . També en aquest punt la filosofia de Pere Monje és clara. Pensa que conceptualment pot ser molt interessant la cuina d'autor, aquella que mostra cruament i descaradament la visió gastronòmica d'un determinat cuiner i que converteix el client en un simple espectador que de bell antuvi ha acceptat pagar i subordinar el seu gust o elecció. Al Via Veneto es fa cuina de client, una cuina exageradament escrupolosa amb la retroalimentació que aporta l'expressió, el somriure del client, així com també la seva la memòria gastronòmica, que han après a conèixer i respectar en centenars de casos particulars . Saben que hi ha aquella persona que fa prop de trenta anys que sempre va a menjar aquelles costelletes de cabrit fetes a la brasa de carbó amb les patates suflé que li ofereixen allí. O aquell altre que sovinteja el restaurant a la cerca d'aquella escudella i carn d'olla rica, diversa i il lustrada. I setmana a setmana, mes a mes, nous clients troben allí el seu petit recer personal, preferentment gustatiu i sensorial, que els fa tocar el cel i que d'alguna manera esdevé el moment de reconciliació amb el món i els homes.

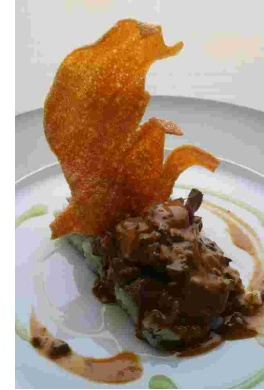
En una sala gran, gran de veritat com aquella, desbordant d'activitats de persones, de mons diferents que fan un pacte momentani i es troben, Pere Monje ha après del seu pare que cal veure, observar i bàsicament escoltar per entendre-ho tot al màxim. Mai no judica, sempre intenta comprendre. Així es comença a recórrer el camí de la humilitat i de la saviesa. Angelo Corvito, referència mundial en el camp dels gelats artesans, explica sovint que els joves cuiners catalans arriben aviat molt amunt perquè tenen com a base els coneixements que han anat dipositant als seus peus altres que han arribat abans. Una cosa semblant li ha passat a Pere Monje. Porta anys preparant-se per a la tasca de direcció del Via Veneto, amb una carrera universitària, diversos cursos d'hostaleria, “masters” i amb constants viatges, en el temps de lleure, a diverses contrades del planeta on creu que pot aprendre alguna cosa sobre gastronomia. Des dels vins de la Toscana als secrets de la cuina asiàtica. Però per damunt de tot ha tingut l'oportunitat de rebre el mestratge del millor cap de sala del món: Josep Monje.

També com a restaurador atent que observa, llegeix i interpreta hàbits i costums del seu temps, Pere Monje sap que ja no és temps de grans individualitats, de gran solistes o directors d'orquestra. Que cal, d'ideòleg, un bon cuiner amb una bona base tècnica i amb prou habilitats per anar treballant dia a dia i per apropar les novetats de la cuina que ens acosta, delerós, el futur. I que aquest cuiner ideòleg ha de saber dirigir un equip on cal un nivell mitjà alt, i alhora ha de tenir l'habilitat de veure que els nous temps duen la necessitat d'una gestió intel·ligent i nova que s'adapti a l'era actual, centrada en l'oci. En els nostres dies, els diners arriben a ser importants fins a una determinada posició de béns i seguretat; més enllà tothom valora d'una manera especial el temps lliure. Com a director, com a responsable final de l'equip, és conscient que totes aquestes variables s'han de tenir en compte. Que cal disciplina, jerarquia, però també el raonament i el copet a l'esquena per cohesionar de forma pràctica un grup. I, finalment, observar i saber interpretar les habilitats

d'una determinada persona per ajudar a potenciar-les, tot invertint-hi. Aquesta és la forma d'avançar, pas a pas i amb equilibri. I aquesta darrera ha estat una constant en la trajectòria de Josep Monje, en la vida del Via Veneto, observar i saber escollir del potencial de persones per després ajudar-les a desenvolupar-se. Els que han sabut aprofitar aquesta oportunitat, com ens ha explicat Toni Batet, han pogut trobar una escola de formació molt útil en la seva vida. Pere Monje és conscient de tot això; des del primer dia crida l'atenció el seu posat de concentració i seriositat que porta implícita l'acceptació de la responsabilitat assumida. S'acaben de complir quatre dècades al Via Veneto. I amb Pere Monje en tenim quatre mes d'assegurades.

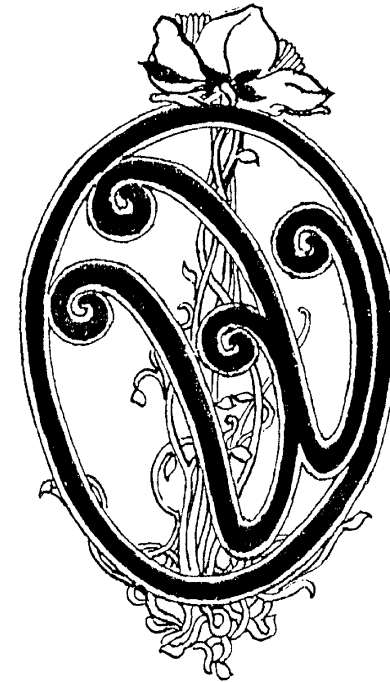


LES CARTES DEL VIA VENETO



1. 1967

La primera carta a què hem tingut accés no està datada, però comparant els preus amb la segona, de l'any 1970, creiem que correspon a l'any de la inauguració (1967). Editada per la impremta Casamajó de Barcelona, presenta a la coberta l'emblema de la doble ve que serà característica del restaurant però, a diferència de la que serà estable des de l'any 1970, la d'aquell moment té unes llargues tiges amb noves flors i fulles. Aquest seria el primer disseny de Xavier Regàs abans de donar-li més protagonisme.



Crida l'atenció la quantitat de plats, oferts en quatre grans fulls. En el primer consta un espai central dedicat a “Platos del día” (un afegit en blanc) i, per damunt, els plats més destacats:

Caviar iraní	10 Ptas	Foie-gras de Estrasburgo	300 Ptas
Salmón ahumado Maison	260 Ptas	Langostinos de la costa	350 Ptas

La part inferior està dedicada a “Especialidades”, compostes per (4) plats de peix i (4) plats de carn.

Pescados		Carnes	
Lenguado gastrónomo	160 Ptas	<i>Noisette</i> Igor	170 Ptas
Lubina al fuego de sarmiento	200 Ptas	Entrecot Café de París	200 Ptas
<i>Quenelles</i> de lenguado Nantua	100 Ptas	Escalopa de ternera húngara	150 Ptas
Filete de lenguado Tout-Paris	150 Ptas	Pollo de grano Via Veneto	100 Ptas

A la segona plana trobem set grans apartats: “Potajes” (6), “Huevos” (5), “Soufflés” (4), “Pastas” (4), “Pescados” (4), “Mariscos” (3) y “Entrantes” (5).

Potajes		Huevos	
<i>Vichyssoise</i>	70 Ptas	Al plato Bercy	60 Ptas
Consomé Royal	40 Ptas	Revuelto con trufa	70 Ptas
<i>Oxtail</i> claro	65 Ptas	Tortilla finas hierbas	50 Ptas
Sopa de tortuga al jerez	60 Ptas	Fritos riojana	70 Ptas
Bisque de cangrejos	70 Ptas	<i>Poché</i> blanco y negro	80 Ptas
Sopa de cebolla	75 Ptas.		

Soufflés		Pastas	
Salmón	100 Ptas	<i>Vol-au-vent</i> langostinos cardinal	300 Ptas
Langostinos	160 Ptas	Tosta de champiñones	125 Ptas
Espinacas	80 Ptas	<i>Novilles</i> Mornay	75 Ptas
Queso	70 Ptas	Espagueti boloñesa	70 Ptas

Pescados		Mariscos	
Surtido pescado americana	250 Ptas	Langostinos Nueva Delhi	400 Ptas
Rodaballo hervido S. H.	200 Ptas	Lenguado del cantábrico Thermidor	500 Ptas
Lenguado a la naranja	160 Ptas	<i>Brochetta scampi</i> Veneciana	180 Ptas
Lubina flambeada al hinojo	200 Ptas		

Entrantes	
Chuleta ternera de Ávila grand-mère	190 Ptas
<i>Poularde à la bresse mexicane</i>	150 Ptas
Filete Stroganoff	180 Ptas
Chuleta cerdo salsa manzana	130 Ptas
Chuletas de corderito a la Sessa	190 Ptas

En el tercer full, cinc grans apartats: dos de graelles dedicades a les carns (6) i als peixos (5). Tot seguit un gran apartat (8) curiosament anomenat “Legumbres” -quan són tots vegetals-, un “Bufé frío” (6) i finalment un apartat de “Ensaladas” (7)

Parrillas		Parrillas	
<i>Mixed-grill</i>	180 Ptas	Langosta salsa romesco	500 Ptas
<i>Chateaubriand-parisien</i>	250 Ptas	Langostinos	350 Ptas
Entrecot	170 Ptas	Lenguado	160 Ptas
Filete de buey	180 Ptas	Lubina	200 Ptas
Pallarda de ternera	180 Ptas	Rodaballo	200 Ptas
Pollo americana	100 Ptas		

Legumbres		Bufé frío	
Palmito al gratin	100 Ptas	Ensalada de pollo	100 Ptas
Espinacas crema	65 Ptas	Pollo a la gelatina de Oporto	110 Ptas
Alcachofas romana	70 Ptas	Jamón York	120 Ptas
Guisantes <i>ménagère</i>	70 Ptas	Jamón serrano	155 Ptas
Espárragos al gusto	100 Ptas	Huevos gélés al estragón	70 Ptas
Maíz a la crema	90 Ptas	Paté guéri	120 Ptas
Zanahorias Vichy	50 Ptas		
Endivias belgas molinera	70 Ptas		
Ensaladas			
Palmito	90 Ptas		
Tomate	25 Ptas		
Remolacha	25 Ptas		
Lechuga	30 Ptas		
Patatas	25 Ptas		
Apio	50 Ptas		
Variada	40 Ptas		

Finalment, en el quart full, tota una gran plana amb sis apartats: “Postres” (7), “Pastelería” (6), “Helados” (8), “Soufflés” (4) y “Compotas” (4), amb un total de 29 plats dedicats a les postres:

Postres	
Creps a la naranja	90 Ptas
Plátanos flambeados	70 Ptas
<i>Omelette surprise</i>	100 Ptas
Fruta seca	60 Ptas
Macedonia de frutas	70 Ptas
Canastilla de frutas	50 Ptas
Quesos variados	80 Ptas

Pastelería		Helados	
Profiteroles	70 Ptas	Vainilla	50 Ptas
Tarta frufas	30 Ptas	Chocolate	50 Ptas
Flan	60 ptas	Caramelo	50 Ptas
Crema catalana	60 Ptas	Biscuit Glacé	70 ptas
Pastel moca	50 Ptas	<i>Parfait</i> moca	70 Ptas
Manzana horno	50 Ptas	Sorbete limón	40 Ptas
		Sorbete naranja	40 Ptas
Soufflés		Compotas	
Limón	60 Ptas	Pera	60 Ptas
Grand Marnier	70 Ptas	Cirucla	60 Ptas
Chocolate	60 Ptas	Fruta confitada	70 Ptas
Vainilla	60 Ptas	Melocotón	70 Ptas

L'obsessió pel producte es reflectia en l'ordenació dels grups. La carta comença amb menges que sempre han estat sinònim de màxim nivell gustatiu dins la gastronomia: el caviar iranià, el foie gras d'Estrasburg o el salmó fumat.

En l'apartat de les especialitats de peix destaca que tres estaven fetes amb llenguado i la quarta amb llobarro; en aquest, la preparació amb sarments a la graella li devia donar un toc aromàtic de soca i fum molt interessant. I entre els plats de llenguado destaquen les “*Quenelles* de lengüado Nantua”; d'origen florentí, que assoleixen l'èxit a la regió de Lió, on es feien amb el porchet o lluci de riu. Eren com una croqueta *pochée*, que podia anar sola o acompanyada d'una o més salses, i en què es barrejen llet, ou, mantega, farina, pebre, nou moscada i -en aquest cas- llenguado.

De les especialitats càrniques, destacar la noisette Igor i el pollastre. El primer era el centre del filet, napat amb una salsa de vi negre i un medalló de moll de l'os de bou al damunt. S'escalfava el filet i en el

moment de passar el plat es posava la làmina de moll d'os perquè s'anés desfent. El pollastre és un producte paradigmàtic del Via Veneto, sempre sencer i criat amb gra. La revolució alimentària després de la segona guerra mundial el popularitzà, el féu assequible per a tothom, però el seu gust es perdé. Al Via Veneto mai no han acceptat aquesta pèrdua i, tossudament, dècada a dècada, el mantenen, viu entre nosaltres.

Continuant amb alguns dels plats del menú, recollirem la història de la vichyssoise o crème vichyssoise glacée, creada pel xef Louis Diat, natural de Vichy: “Durant l'estiu del 1917, tot treballant al Ritz de Nova York, al Roof Garden Restaurant, meditava sobre la sopa de patata i porro de la meva infantesa, que la mare i l'àvia solien fer-me. Als estius, el meu germà gran i jo solíem refredar-la abocant-hi llet ben freda, i com era de bona! Vaig decidir fer quelcom així.”. L'arribada a Catalunya i probablement a Espanya fou a través de Josep Julià, del Reno, que n'obtingué la recepta en la seva estada a l'Hotel Place-Athénée de París, on fou portada per Lucien Diat (germà gran de Louis), xef d'aquell restaurant.

Continuant amb la “Bisque de Cangrejos”, cal dir que la bisque, antigament, era una mena d'escudella i carn d'olla molt semblant a l'olla podrida espanyola. Hi havia sobretot carn, caça bullida, tot molt assaonat. Les peces d'aus s'hi posaven senceres. A partir de mitjan segle XVIII es coneixen tres tipus de bisque: la de guatlles, la de cranc de riu i una tercera que era una barreja de les anteriors. Progressivament esdevé una sopa amb ous de carpa, xampinyons, fons de carxofes, musclos i cues de cranc de riu. Al final del segle XIX la bisque serà exclusivament de peixos de closca, com el cranc de riu, els llagostins, els llobregants, etc. Fou introduïda a Espanya, als anys cinquanta, pel restaurant Jockey.

En l'apartat d'ous destaquem els “Huevos al plato a la Bercy”, fets al plat i amb vi blanc. En francès el mot Bercy s'associa a tota preparació feta amb vi blanc. Tot seguit, un apartat amb quatre tipus de suflés

salats. I un de pastes, on destaquen les “Nouilles Mornay” o tallarines amb una beixamel amb formatge ratllat i rovells d'ou.

En l'apartat “Pescados” s'ha de destacar el turbot, en aquest cas bullit, un peix característic a la carta del Via Veneto. I tot seguit cal esmentar la “Lubina flambeada al hinojo”, el clàssic “Loup de mer au fenouil” o llobarro al fonoll: “Es neteja, es buida, es fan unes petites incisions als cantons i s'hi posen uns brins de fonoll. Es salpebra i es fa sobre una graella. A les brases s'hi han afegit brins de fonoll. Es cobreix també de branques i es flameja. El temps de cocció dependrà de la mida.”.

La “Langosta Thermidor” apareix a París al final de gener del 1894 en honor d'una obra de teatre del mateix nom, per generositat del propietari del desaparegut Chez Maire, que era amic del dramaturg. En un principi era amb llobregant. Se serveix en la seva closca, tallat a grans daus, salsat amb una reducció de vi blanc, fumet de peix, suc de carn amb bot o cerfull, cebetes i estragó. A la salsa també se li afegeix una mica de beixamel i mostassa anglesa. La llagosta, fregida en oli, es rosteix al forn i es gratina amb formatge parmesà.

Tancant aquest segon full sorprèn un apartat de “Entrantes”, amb cinc plats de carn, com la “Ternera a la grand-mère”, segurament a una preparació de l'àvia. Tot seguit la “Poularde à la bresse mexicane”, una pularda pochée, cuïta amb un brou curt i acompanyada d'arròs amb blat de moro i salsa un punt picant. El servei incloïa les porcions del pit i de la cuixa.

El filet Stroganoff era un filet de bou picat a daus, saltat. A part es feia una salsa paprika treballada i espessa amb crema de llet. S'escorria la carn i es posava amb la salsa en un recipient de coure perquè es repartís bé la calor i se servia acompanyada amb arròs blanc.

I tot seguit destacar la “Pallarda de ternera” (ja n'hem esmentat l'origen), que es feia de la tapa plana, la part més melosa de la cuixa i

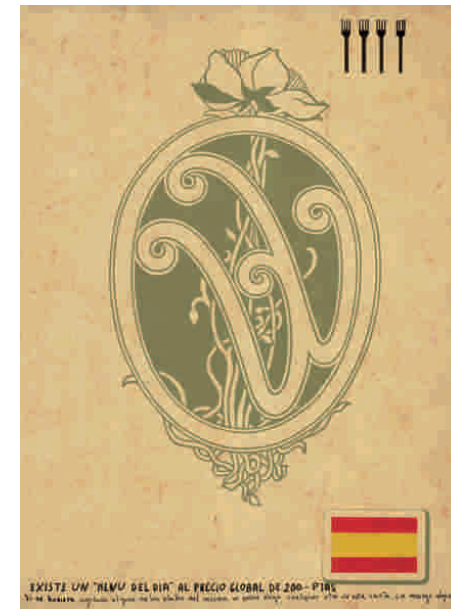
on hi ha més tou de carn. Era un tall finíssim fet a la graella, volta i volta, es posava al plat i es tapava amb una campana per dur-ho a la taula. Era un carn tendríssima, ideal per als mals menjadors de carn.

A la resta del full destaca un gran nombre de plats de vegetals i amanides senzilles en què no ens aturarem. La carta acaba amb tota una plana d'ostentació dolça, dedicada íntegrament a les postres. Descriurem unes de particularment interessants: la “Omelette surprise”, també coneguda com a “Omelette norvégienne”. Fou invent de Benjamin Thomson de Rumford (1753-1814) que l'any 1804, dins els seus estudis sobre la calor, creà una truita que farcia amb gelat i flamejava amb rom. Volia mostrar que la clara d'ou batuda era mala conductora de la calor.



2. 1970

Datada el 1970 (impresa a Gráfica Mendoza SA, de Barcelona), presenta en la seva portada la caràtula de l'escut ovalat, imatge del Via Veneto, dues ves de faisó i estètica modernista. A la coberta està escrit a mà que existia un “menú del día”, al preu de 200 pessetes, i el següent afegitó: “Si se hubiera agotado alguno de los platos del mismo, se podrá elegir cualquier otro de esta carta, sin recargo alguno”.



Aquesta segona carta és més racional; s'hi veu la mà de Josep Monje, tot volent simplificar l'elecció del client. Consta de dos fulls i els plats s'estructuren en cinc grups de productes, a més del clàssic espai per a les “Sugerencias del chef”.

El grup primer d'entrants inclou tres dels quatre de la carta anterior (caviar, salmó i foie gras, i perd els llagostins), incorpora el “Jamón de jabugo”, que estava abans en els plats del bufet fred, i en guanya tres de nous: la “Ensalada de langosta en coco”, els “Aguacates con langostinos” i el “Paté maison”.

Tot seguit, encara en el primer grup, hi ha un apartat de sopes (ja no són potatges), on “cauen” el consomé Royal, l'oxtail, la sopa de ceba i la crema d'api. La vichyssoise pren el nom d'Alaska per aproximació del nom original glacée, i s'afegeixen una variació de la sopa de tortuga anomenada “Caldo Lady Curzon al aroma de curry”, la “Velouté de champiñón” i el “Consomé Marcel Via Veneto”. Un altre plat modifica el component principal, no la tècnica, com és el cas de la “Bisqué de langosta” (l'anterior era amb crancs de riu).

La “Sopa de Lady Curzon” és una sopa de tortuga aromatitzada amb xerès i curri.

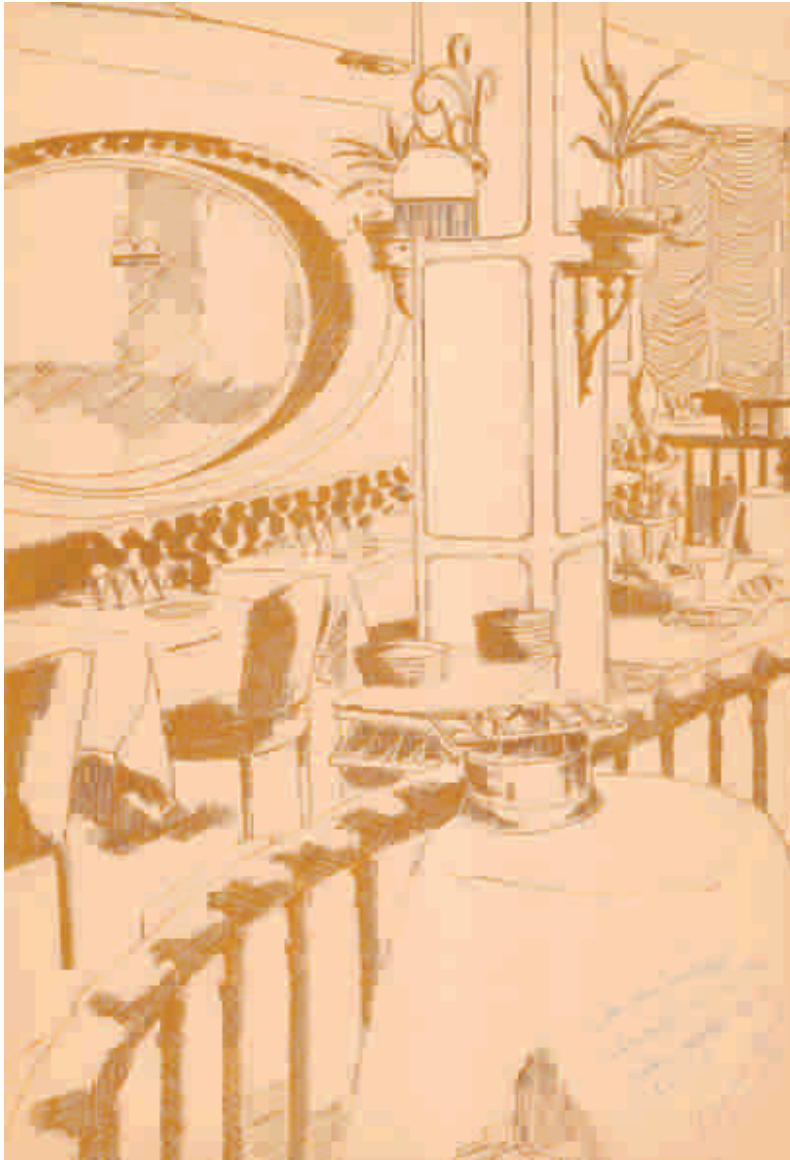
Acabant el primer grup trobem les amanides, que podien ser “simples”, que corresponien a les esmentades a la carta anterior, però desapareixent la de patates i incorporant la d'endívies. Per la seva banda, una amanida que està a la carta del 1967, anomenada “Variada catalana”, passa a trobar-se en un subapartat de les amanides, les “compuestas” juntament amb el “Plato hortelano”, la “Reina de lechuga y pollo” i el “Salpicón de mariscos”.

Les amanides “simples” eren per als clients que volien un primer lleuger. Les compostes aportaven a més major riquesa cromàtica i gustativa. El “Plato hortelano” contenia pastanaga, ceba, pebrot, porro, etc. La “Ensalada variada catalana” era semblant a l'actual amanida catalana, mentre que la “Reina de lechuga y pollo” era pollastre amb maionesa i escarola o enciam. El salpicón era diferent a l'actual, amb més marisc, llagosta i/o llagostins, tot ben amanit, però amb poca ceba, pebrot o tomàquet.

En el grup segon trobem els vegetals, que continuen anomenant-se “legumbres”. En aquesta carta, més racionalment, van darrere dels entrants i davant dels segons plats, mentre a la carta anterior estaven al tercer full, darrere de carns i peixos. Són també vuit plats, i repeteixen els espinacs a la crema, el blat de moro a la crema, els espàrrecs (abans al gusto i ara d'Aranjuez) i les pastanagues Vichy. Cauen el “Palmito al gratin”, les “Alcachofas romana”, els “Guisantes ménagère” i les “Endivias belgas molinera”. Per la seva banda s'incorporen les “Lechugas braseadas al jugo de carne”, el “Cuore de Toselli Via Veneto”, las “Cebollitas francesas doradas al horno” i el “Apio en rama braseado”.

El maíz en crema era un blat de moro d'importació. Els grans, pelats i cuits, se saltaven i ofegaven en una salsa crema. Era també interessant el plat de verdures, enciam, endívies o api, brasejades al suc de carn. Es fregia lleugerament amb suc de carn i oli, es posava al forn tot regant-ho amb l'esmentat suc, s'hi posava sal i pebre i es coïa una mica. També es va començar a fer amb radicchio, però era massa amargant per al gust de l'època i aviat es va deixar de fer. El “Cuore de Toselli” era un plat creat per Manel Jiménez [sic] i consistia en un fons de carxofa farcit de gambes i amb una salsa cardenal, feta amb crema de llet, caps de gamba xafats i gratinat amb una mica de formatge. Els “Guisantes ménagère” es cuinaven amb una guarnició de cebetes, pastanaga i patates. I les pastanagues Vichy eren tallades molt petites amb llimona, oli, ceba i brasejades al forn.

Tot continuant en aquest mateix grup, trobem que repeteix el Vol-au-vent amb salsa cardenal, però en aquesta ocasió amb llagosta en comptes de llagostins, i els espagueti (abans a la bolonyesa i ara a la carbonara). Els altres dos plats, a diferència de la carta anterior són plats de pasta italiana: “Ñokis en crostada” i “Tallarines verdes a la bolonyesa”. I tot tancant el segon grup, una renovació total dels plats d'ous: “Huevos Braganza”, “Tarrina de Périgord”, “Tosta holandesa” i “Tortillas a elección”.



En el bufet hi ha els entrants clàssics (caviar, salmó fumat, terrina del xef, foie gras, etc.), amb la incorporació del “Pomelo natural frappé”. Els noms dels plats són més afrancesats. Tot seguit, destaca la “Crema cressonnière Jacqueline, una crema de créixens, i la “Presse de faisà moscova”, que era un consommé d'extracte de faisà premsat.

En l'apartat d'ous trobem els “Huevos sobre tosta pôlés”, una llesca de pa fina damunt la qual anaven uns ous ferrats poc fets. La “Omelette Duxelle glacée de marisco” era una truita a la francesa de marisc, amb gamba, llagostins, llenguado i llagosta feta al punt, tirant a una mica bavosa; pel damunt s'hi posava una làmina de formatge a la qual, abans de “passar”, es donava un “cop” de gratinador perquè es fongués. Les “Yemas de codorniz Marcilly” eren uns ous de guatlla, pochés, amb una salsa de reducció de vi blanc. I els “Ous pochés Velidoff” duïen salsa de móra. La “Soufflé florentina” era un suflé d'espínacs (tot plat a la florentina en porta), ja present a la primera carta. La “Crôte normanda” era una pasta de full amb poma per dins.

En l'apartat de “Legumbres”, novetats com el “Coeur de palmier au roquefort”, el “Avocado maître d'hôtel”, les “Endives naturales Liliana” i els “Salsifis à la polonaise”.

Tot seguit es passa als “Pescados” (ja no són “Frutos del mar”). Tant aquí com en l'apartat de la carn es perd la distinció que es feia de la cocció a la graella. Destaquem de nou la preocupació per la terminologia, amb noms cridaners i escadusseres incorporacions:

Filetes de lenguado Reina Victoria
'Turbot' al estilo Dom Pérignon
'Vol-au-vent' de langosta Joinville
Brocheta de 'crevettes' veneciana
Langostinos a la Newburg

El turbot és la primera referència a un peix cuinat amb xampany, el Dom Pérignon.

A les “Pastas”, novament el respecte per la grafia, en aquest cas italiana:

'Savoury' de los gastrónomos
'Gnocchi' en crostada 'suissesses'
'Fettuccine piemontese'
Spaghetti carbonara

L'apartat “Especialidades” aplega peix o marisc: “Filetes de lenguado Marguerite” i “Langosta del Mediterráneo Thermidor”, i carn: “Caneton Rouennaise à la presse” (l'ànec à la presse que ja feien ocasionalment l'any 1967), el “Feuilletage de tuétano Luis XVI” (moll de l'os envoltat amb pasta de full); el “Coeur de filet Prince Noir”; o fins i tot aus: “Poularde à la Grossele demi-deuil (pularda cuinada amb una salsa blanca on hi havia tòfona negra), o parts de les mateixes aus: “Hígado de oca natural” i “Crestas de gallo al champagne”.

El següent apartat és “Aves”. La magnificència nominal dels plats és espectacular:

Pintada a la Verón
'Faisan Souvaroff sur canapé'
'Canard' al estilo rey Salomón
'Poularde en papillote'
Pichón al estragón

En l'apartat de “Carnes”, ric i complex, hi ha l'aparició tímida d'alguna víscera: “Riñones de ternera Maryland”, tot i que hi predomina la carn, en altisonants preparacions o receptes:

Emence de ternera orientale
Entrecot de buey Henri IV

Chuleta de ternera Madame Harel
'Osso Buco' Marco Polo
'Carré d'agneau rôti'
'Sbaslik' de corderito 'flambée'
Chuletitas a la brasa

Les costelletes són la primera referència al clàssic plat del Via Veneto que, encara avui, se serveix acompanyat de les patates suflé.

Les “Golosinas” perden aquest nom i esdevenen, senzillament, “Postres”:

Piña natural perfumada 'au Guignoret'
Mousse de chocolate al Chantilly
Sorbete de limón al champagne
Sabayón Via Veneto
Puding Cabinet
Soufflée de limón

En les postres destaca el “Sabayón Via Veneto”, una crema espessa i dolça que s'obtenia batent rovells d'ou amb sucre i afegint vi blanc i diversos sabors al gust. Era un plat que derivava de l'italià 'zabaglione', on s'utilitzava marsala.

En aquesta carta desapareixen la taula de formatges, les compotes i el cistellet de fruita. I entren els cafès: “Irish Coffee”, “Caffé ristretto”, “Descafeinado exprés” i “Café SanKa”.

Hi ha un salt qualitatiu en el disseny tipogràfic, més elegant. A sota de cada grup de noms de plats hi ha un dibuix del que designen: un faisà a “Aves”, una sopera sota “Sopas y cremas”, una carxofa a sota de “Legumbres”, etc.. És una carta més sofisticada i de major complexitat d'elaboració.

4. 1979-1980(?)

Aquesta carta no està datada, però la situem aquí en funció dels preus. Continua amb l'estructura de la tercera, però si fins al moment havíem anat, en un procés de progressiva simplificació i reducció del nombre de plats, aquí novament augmenten fins arribar gairebé al doble. Desapareixen també els “grans noms”. Això evidencia algun canvi important en el restaurant, que pot ser la conjunció d'una gran part de la propietat del Via Veneto en mans de Josep Monje i la incorporació d'un nou xef: Josep Bullich.

Entre aquests plats destaca la truita d'all tendres com la recuperació de verdures senzilles, gastronòmicament interessants, i que a la vegada expressen estacionalitat.

En els plats del “Buffet”, ara “Platos fríos del buffet”, trobem com a novetats el “Surtido ahumados a la crema de rábanos” (una crema



àcida que contrastava a la perfecció amb els fumats, especialment amb l'anguila, un punt greixosa) i fins a tres amanides mixtes fredes, com la “Ensalada de mariscos Via Veneto”, la “Ensalada de ave a la reina” i la “Ensalada Sofía de manzana y nueces”. Són amanides tèbies, que es començaven a fer a França, i que incorpora Bullich també des de l'Agut d'Avinyó. Era una manera de donar categoria a les amanides i de rendabilitzar el producte.

Per primer cop s'incorporen com a entrants diversos vegetals, com el “Aguacate con maíz salsa golf” i els “Espárragos al gusto”, així com també un plat d'ous i un d'au: “Huevos pochés en gelée” i “Pularda fría salsa chef”.

En l'apartat següent, el dels ous, cal destacar fins a quatre grups de receptes diferents fetes amb aquests ingredients: “Huevos à la cloche Mornay”, els “Poché Nueva Delhi”, els “A la cardinal” i els “Revueltos con criadillas de ave”. Es recuperen també les preparacions salades amb suflé (també trobarem suflés dolços a les postres), amb gran protagonisme en la carta de 1967, i després gairebé testimonials, amb quatre receptes: de “Salmón ahumado”, de “Maíz natural”, de “Trufas naturales” i de “Queso roquefort”. El suflé salat té la base de beixamel perquè quedi cremós i lligat, i en canvi la base del dolç és una crema pastissera. En el salat hi ha beixamel, més el farciment i formatge. La beixamel ha de ser doble (el doble de farina) perquè aguantí l'estructura. Un roux, o farina rossejada, es lliga amb 60 gr de farina, 60 de mantega i un litre de llet. En els suflés dolços, en canvi, hi ha llet, la clara d'ou muntada i la farina, i s'afegeix la fruita -la llimona, per exemple- en forma de pell ratllada. En els dolços l'ou és essencial. En el salat és opcional.

I per acabar aquest apartat, tres preparacions de truites i dues de torrades: “Tortilla de mariscos”, de “Sesos a las finas hierbas”, de “Legumbres naturales” i les tostades de “Salmó holandesa” i “Finlandesa gratin”.

Les sopes i cremes tenen fins a onze plats, incloent el “Gazpacho Via Veneto” (un gaspatxo amb un toc d'ametlles), gairebé el doble que els de la carta anterior. Com a novetats: la “Sopa pavesa”, el “Consomé de la casa doble” (podria ser el “Consommé de volaille Via Veneto” amb un nom més senzill, així com també la “Soupe à l'oignon” passa a dir-se “Sopa de cebolla gratinada”), la “Crema de guisantes vienesa al gratin”, el “Consomé printanier” o de primavera i el “Consomé gelée”.

L'apartat de llegums es diu ara “Legumbres y verduras”, amb alguna incorporació i, si més no, nous noms: “Zanahorias Richelieu braseadas” (són les Vichy?), “Corazones de apio natural al tuétano”, “Fondos de alcachofa Pau Casals”, “Champiñones al estragón” i “Espárragos a la polonesa gratin”.

Tot seguit, encara al primer full, l'apartat de “pescados-parrillas”, amb quinze plats, davant els set de la carta del 1975 i on, a més de la recuperació del marisc de la costa, com les “Gambas de playa” i els “Langostinos de Peñíscola al vermouth”, hi ha moltes novetats, com el llobarro, amb dues preparacions, la “Lubina de la Costa Brava” i la “Lubina de la costa Court bouillon mousseline” (el Court bouillon era un extracte aromàtic per cuinar peix, marisc o vísceres blanques. Es feia amb un concentrat de peix amb vi o vinagre, herbes, espècies i verdures que es bullien fins a reduir-se). També el turbot, amb el “Rodaballo del Cantábrico” i el “Rodaballo a la manteca negra” (s'aconseguia fonent mantega fins que s'enfosquia, barrejada amb tàperes, suc de llimona, vinagre i julivert), el rap “Maître d'hôtel” (amb llimona i julivert) i un peix a la graella, el “Mero de la costa mediterránea”. Tot seguit, dos plats amb ast: la “Brochette de langostinos” (són les “Crevettes veneciana”) i la “Brochette de chipirones al ajo y perejil”. Per acabar l'apartat, els “Filetes de lenguado al champagne” i un interessant “Feuilletage de salmón y esturión”.

En el segon full les “Pastas”, amb quatre plats de diferents tipus (“Cappelletti”, “Spaghetti”, “Gnocchi”, “Tagliarini”) i el primer esment d'un plat italià, tot i que adoptat per la cuina barcelonina i catalana: els “Cannelloni Rossini al gratin”.

Es recuperen les amanides, tot incloent aquí vegetals posats anteriorment dins de “Legumbres”: “Endibias a la crema roquefort”, “Berros al coco natural” i “Aguacate salsa vinagreta”.

En l'apartat de les especialitats, plats nous com la “Cocotina de sesos a la crema brunoise”, probablement una cocota o recipient de ferro amb cervellets cuinats, amb crema de verdures tallades molt fines, i el “Filete de buey a la pimienta verde”. En l'apartat de les aus s'incorpora exclusivament el “Capón al curry”. Arribem a l'apartat de “carnes-parrillas”, amb 17 plats davant els 13 de la carta anterior, i amb poques novetats, com els “Medallones de lomo con judías blancas”, la “Brocheta mixta a la inglesa”, la “Escalopa vienesa” i el “Pollo al ajillo”.

A les postres destaquen fins a tres sorbets (coco natural, limón, naranja), tres suflés (al armagnac, limón, al Grand Marnier), dos tipus de gelats (Parfait moka i vainilla) i els “Buñuelos de crema a la catalana”, la “Tarta de piñones y cabello de ángel” i el “Coronel de limón y vodka”. Destaca que és la primera carta que fa esment dels vins (hi havia cartes de vins que no analitzarem), i recomana, genèricament, els de la casa.

5. 1980

La cinquena carta correspon al menú que se serví els dies de Nadal i de Sant Esteve de l'any 1980. Entre els suggeriments hi ha per primera vegada plats clàssics catalans.

Destacar també les cloïsses amb espinacs gratinats, un plat d'origen francès, la florentina. El segle XVIII s'hi posava una beixamel espessa, fins i tot rovell d'ou, una salsa holandesa i es glacejava. Bullich li treu l'holandesa i el rovell d'ou i, en comptes d'una beixamel, fa servir el brou de les cloïsses, lligat amb crema de llet, hi posa formatge i ho gratina.

Un altre cop se simplifica la carta amb una reducció del nombre de plats. En els “Platos fríos del Buffet” hi ha incorporacions com la “Ensalada de angulas”, la “Ensalada de setas”, la “Ensalada de habas Mercadé” i la “Mousse de lubina y mariscos”. En els ous, disminució de plats (5), on destaca la “Tortilla de angulas”.

L'amanida d'angules procedeix del Reno. Es feia una salsa amb el suc de llimona, un gra d'all, una cullerada de conyac, dues cullerades de crema de llet, dues d'aigua, un rovell d'ou, oli, sal i pebre molt. Es mesclaven els ingredients incorporant l'oli a poc a poc fins aconseguir una salsa poc espessa. S'incorporava a les angules servint uns 100 gr per plat.

La carta continua racionalment amb les “Ensaladas”, que a la carta anterior estaven en el segon full tot acompanyant les pastes italianes.

A l'apartat “Sopas y cremas”, dues novetats: la “Crema de gambas al armagnac” i, significatiu del canvi de cuina que s'està imposant al Via Veneto, un plat clàssic de la nova cuina francesa: la “Sopa de trufas”. A l'apartat “Verduras” (ja no són “legumbres”), la primera referència a las “Espinacas a la catalana”.

En els peixos destaquen quatre novetats: “Calamares rellenos en su tinta”, “Brandada de bacalao al gratin”, “Merluza de palangre poché

salsa holandesa” i “Escórpora de roca al horno”. Es cuinava de forma tradicional: “Una forma catalana pròpia de fer peixos al forn. Llit de patatetes, ceba, tomàquet i all. En acabat, una mica de llorer i farigola. Hi ha tots els ingredients de la nostra cuina. Perquè a la resta del món s'hi posava llimona, molts no hi posaven patates i d'altres hi posaven pa ratllat pel damunt i julivert: la persillade.”.

Tot seguit, per primera vegada consta l'oferiment de “Salones privados para almuerzos y cenas (4 a 40 personas)”, a conseqüència de la primera ampliació.

A la següent pàgina es presenten junts els “Soufflés y pastas italianas”, amb cap incorporació digna d'esment, i tot seguit els apartats “Especialidades” i “Aves y caza”, on hi ha un curiós ball de plats que a l'anterior carta estaven com a especialitats. En el primer cas trobem l'ànec “à la presse” i en el segon, per exemple, les “Crestas de gallo salteadas con escalonias”. Les crestes són també una incorporació de Bullich, que defensa com a plenament catalanes: “Les crestes de gall són una menja clàssica a Catalunya. Cal no oblidar el símbol de virilitat que representa el gall; és una menja d'homes fins fa molt poques dècades. Hi havia una menja característica d'homes i una de dones. Elles no podien menjar crestes de gall o ronyons de vedella. És allò que sempre s'ha buscat en l'alimentació: absorbir els poders que teòricament duu l'animal per adquirir-ne la força. I a més, al nostre país existeix el jurament del gall, que es feia davant els comtes d'Urgell. Un cop l'any es reunien totes les famílies importants, i davant d'un gall feien el jurament de totes les gestes a fer els propers 365 dies. I si no s'acomplia allò que s'havia jurat, s'havia de pagar penyora.”.

Entre les novetats del primer apartat tenim la “Muselina de ceps gratinada”, les “Morillas a la crema” (múrgoles) i el “Costillar de corderito asado con patatas saboyarda”. La mussolina de ceps gratinada és el concepte de flam salat o pastís que es feia a Catalunya: llet amb la

mateixa proporció que el dolç, ous, sal, pebre i bolets o verdura. En aquesta línia de treball amb flams salats de bolets excel·leix, també, en aquells dies, Fortí des del Racó d'en Binu.

En el segon apartat trobem per primer cop el “Râble de liebre salsa de frambuesa”, la “Perdiz a la vinagreta” i els “Medallones de ciervo salsa café de hierbas”. El râble de la llebre, que és l'espina, es rostia emmetxat en cansalada; amb els ossos se'n feia la salsa, amb una reducció de carn, i finalment s'hi afegia melmelada de móres.

En l'apartat de carns destaca el “Rabo de buey con salsa de trufas de Olot” i els “Pies de cerdo salsa diablo”. S'introdueix un plat català senzill, recalcant l'origen català de les tòfones. En aquests plats s'acompleixen dos dels principis de la nouvelle cuisine: treballar amb productes autòctons, recalcant-ne la procedència, i l'actualització de plats propis.

És una carta de transició, amb una majoria de plats nous d'origen català. Es barregen plats clàssics, com els espinaacs a la catalana o la brandada de bacallà, amb nous clàssics, com les favetes de Mercader, els antecedents de les amanides tèbies i el treball amb les múrgoles. L'actualització de la cuina catalana serà feta des de l'òptica de la nova cuina francesa, on la crema de llet tingué un protagonisme inicial, ja que substituïa la farina en els cuinats. En tots aquests significatius canvis es forçós veure la mà de Josep Monje i Josep Bullich. El primer perquè sempre s'ha caracteritzat per ser amant de canvis molt graduals i mesurats, com també per la seva capacitat de estar al dia de tota innovació que es produïa al seu voltant, i el segon per ser punta de llança de la modernització de la cuina catalana, atesa la seva base de formació tant al Reno i a l'Agut d'Avignon com en el seu vessant d'intel·lectual i de lector voraç de tot tractat gastronòmic que es publicués.

6. Gener - Setembre 1981?

Aquesta carta mostra un pas més en el període de transició dins la cuina del Via Veneto, marcat per l'entrada de Josep Bullich. Es continua racionalitzant i reduint el nombre de plats, amb canvis i incorporacions significatives. Es retiren per primer cop del bufet fred dos plats característics: el caviar i el foie gras d'Estrasburg. I entre els plats incorporats destacarem la “Oca ahumada con salsa de rábanos”, el “Pato asado frío con salsa de mostaza”, el “Carpaccio de buey con escalivada” i els “Sesos y endivias salsa vinagreta”. Novament amanides tèbies i la incorporació del famós plat venecià del Harry's Bar, tot i que aquest *carpaccio* es caracteritzava per talls una mica gruixuts. En l'apartat dels ous s'incorporen els “Huevos revueltos con trufas” i els “Huevos pochés Bénédictine”.

A les sopes s'introdueix la “Sopa de pescados y mariscos con hojaldre”. En l'apartat “Ensaladas” trobem la incorporació de l'amanida “Tres gustos aguacate, tomate y palmitos”. Les verdures passen dels sis plats a la carta de Nadal del 1980, a tres.

En l'apartat de peix hi ha la fusió dels peixos cuinats amb els de la graella, i es passa dels deu plats de la carta anterior a set, amb una incorporació: “Mariscos con espinaacs gratinados”, en la línia de les cloïsses amb espinaacs gratinats que feia Bullich, i un nou acompanyament o salsa, a la “Suprema de merluza de palangre salsa de acederas”, una salsa acidulada introduïda pels nous cuiners francesos.

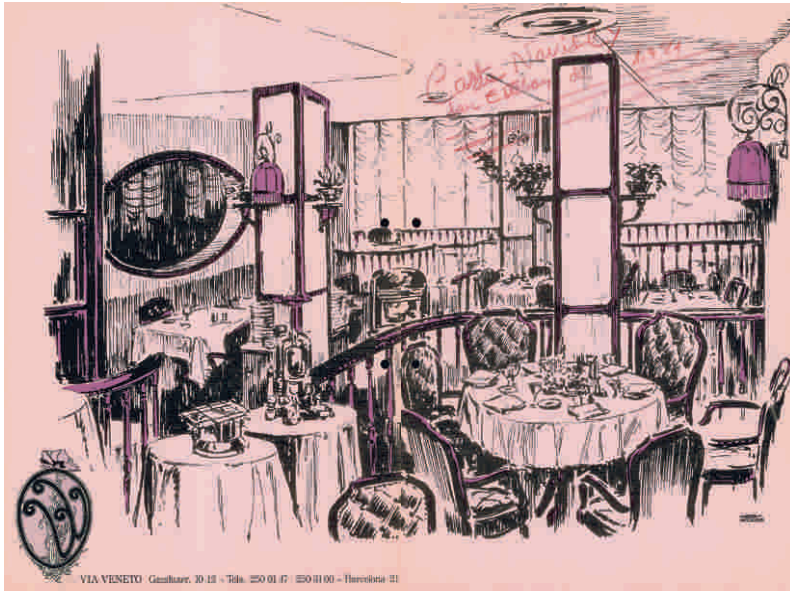
En l'apartat de suflés i pastes italianes s'incorpora el “Vol-au-vent de trufas” dins un total de quatre plats. En l'apartat d'especialitats, set plats, amb incorporacions com els “Crepes de bacalao florentina” (amb espinaacs), les “Setas a la crema Périgueux” (probablement relacionada amb la salsa périgourdine amb foie i tòfones) i els “Langostinos salsa muselina”, salsa holandesa calenta a la qual s'afegeix crema batuda. Cal destacar els “Filetes de lenguado al xampany”, ja que és la primera

vegada que s'utilitza la manera catalana de l'època d'esmentar l'actual cava. Una altra mostra de la reivindicació dels productes propis.

En l'apartat d'aus, cinc plats, amb la novetat del “Capón de masía asado en su jugo a la panadera”, i en el de carn, la fusió amb la graella amb un total de nou plats, on destaquen “Rabo de buey al xampany”, “Sesos al hojaldre salsa diablo” i “Filete de buey al vino tinto del Penedés”. Torna a cridar l'atenció la decidida reivindicació dels vins catalans (l'ús de xampany i del vi negre del Penedès).

Finalment, en la part de les postres, tres novetats: la “Leche frita”, la “Crema a la nieve con caramelo” i el “Biscuit con chocolate caliente”.

7. 1981



Aquí ja és evident el canvi en el Via Veneto. Canvia també el disseny de portada i contraportada, amb un magnífic dibuix a llapis que recull una visió general de la gran sala del restaurant. A la part posterior el logotip perd mida i protagonisme. De forma volguda el dibuixant retrata un escenari determinat on destaquen dues taules accessòries amb un fogonet i la clàssica premsa portàtil, símbol del Via Veneto, i que no apareixia en les cartes anteriors.

A la contraportada hi ha l'adreça del restaurant, i s'evidencia que Barcelona acaba de viure una reorganització administrativa; el districte postal passa del 6 al 21.

És una carta datada el Nadal del 1981.

No només hi ha plats catalans, avançats en la cinquena carta, amb la cuina més tradicional (escudella amb galets i carn d'olla, au farcida a la catalana, torrons i neules), sinó també la llengua catalana. I entre els suggeriments, dos plats de la nova cuina a Catalunya: “Favetes amb pernil i menta de Mercader” i “Eriçons de mar gratinats de Fort”. També s'incorpora la mitja dotzena d'ostres.

Desapareixen definitivament els encapçalaments per productes i es manté l'ordre històric i tàcit dels diferents grups de plats. Es recupera el foie gras d'Estrasburg i s'incorporen el “Paté de liebre” i la “Ensalada tibida de pintada” (primer esment del terme amanida tèbia).

En l'apartat de sopes hi ha només quatre referències, amb la novetat de la “Sopa de bacalao ahumado”, elaborada per Bullich a partir d'una recepta de Bocuse. A verdures i ous, amb vuit plats, només s'incorpora el “Pastel de verduras frío”, la “Croûte de puerros” (un pastís amb pasta fullada de porros) i els “Huevos de codorniz a la crema de ciboulette”.

Peix i marisc, amb set referències, no presenten cap novetat. Tot seguit, en el segon full, abans de passar a les carns, en un lloc de

protagonisme i substituint les especialitats de la casa, hi ha tretze plats de cuina catalana. L'aposta és clara. El Via Veneto, tot i servant plats clàssics de cuina francesa, reivindica plats inequívocament catalans des de la perspectiva dels preceptes bàsics de la nouvelle cuisine: “Buscar les pròpies arrels, actualitzar-ho i si es possible investigar.”. Els plats estan escrits en català:

Tot i que algunes de les receptes es poden veure com una certa novetat, com la perdiu amb xocolata, la llebre amb móres o el bufat de garotes (els eriçons de Fortí, amb la salsa holandesa gratinada s'inflaven una mica), cal admetre la valentia del plantejament per coexistir amb plats que al principi semblen senzills com els espinacs a la catalana, la brandada, els canalons o fins i tot els peus de porc, encara que fossin farcits. Aquests peus de porc desossats i farcits amb bolets, de Josep Bullich, són ja un clàssic de la cuina catalana. És obligat recollir-ne la recepta: “Fer bullir els peus de porc amb aigua, sal i ceba, llorer, pastanaga i el pebre en gra. Un cop cuits i refredats, se'ls treuen els ossos, s'omplen de farcit (300 gr de llom de porc picat, 100 gr de papada fresca de porc picada, 100 gr de pernil picat, una tòfona picada fina, 2 ous, 2 llesques de pa remullades en llet, un got de xerès, sal, pebre, 250 gr de bolets del temps nets i picats i finalment tot ben barrejat en un bol), s'emboliquen amb mantellina de porc i s'enfarinen fregint-los tot seguit amb oli i llard. Un cop ben rossos, es col·loquen dins d'una cassola de terrissa, on haurem posat el sofregit i un polsim de farina. Ho deixarem fer una mica i de seguida hi abocarem el vi blanc i una mica del brou de bullir els peus de porc. Es fa coure una estona i s'hi afegeixen els bolets i la picada, deixant-ho tot que faci el xup-xup i es tastarà de sal i pebre.”.

La carta continua amb vuit plats de carn, (cap novetat), i tot seguit cinc de caça, on destaquen el “Civet de liebre”, la “Muselina de perdiz salsa de trufa” i els “Filetes de pato asado en su jugo”.

Bullich feia la mussolina de perdiu de la següent manera: “Feia un puré de carn lligat amb clara d'ou i una mica de nata, assaonat amb



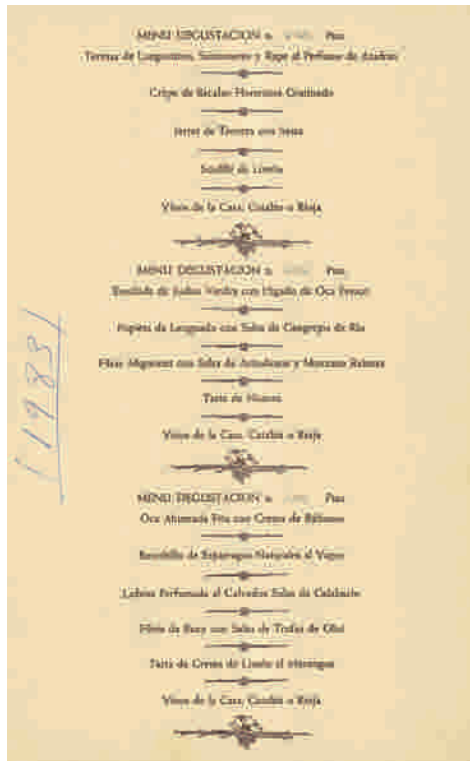
diferents coses. Feia com una mena de flam i la part del mig la deixava com buida, i en acabat feia una reducció de múrgoles o de tòfones i ho posava a dins.”.

L'apartat de les postres passa a tenir el nom de “Nuestra repostería”, on destaca un homenatge, el “Gran postre Picasso” (unes postres creades per al primer Congrés de Cuina Catalana de l'any 1981) i unes “Manzanas a la crema de carquinyolis”.

Aquesta carta reflecteix el canvi sociopolític que s'està produint a Catalunya. No és casualitat que la nouvelle cuisine, com a moviment que reivindica primer allò propi, comenci i es desenvolupi en zones amb personalitat territorial com el País Basc i Catalunya.

8. Primavera 1983

A partir de l'any 1983 comencem a disposar de la majoria de les cartes que van marcant el pas de les estacions. L'arribada d'algun dels productes (la caça i la majoria dels bolets) no coincideix exactament amb la tardor, i dins una mateixa estació podem veure fins i tot dues cartes. Així, al llarg de l'any en podien ser sis. De vegades consta apuntat a mà quan es retiren per donar pas a una altra. En aquesta de primavera del 1983 (es retirarà el 30 de juny), l'emblema del Via Veneto recupera el protagonisme de cartes anteriors i ocupa tota la portada. El primer



full s'inicia amb tres menús de degustació. Això és una novetat al Via Veneto, com ho és també que per primer cop trobem una especificació del vi amb la carta del menjar. Es recomanen específicament “Vinos de la casa: catalán o rioja”. Són tres menús de complexitat i preu creixent, els dos primers de tres plats i unes postres, mentre que el tercer consta d'un plat més. La carta comença pels plats recomanats, on destaca la “Escalivada catalana con anchoas de l'Escala”, la “Trucha asalmonada marinada fría” i el “Suquet de rape Via Veneto”.

Tot seguit novetats com la “Ensalada de espárragos, canónigos, endibias, aguacate y menta fresca”, la “Terrina de langostinos, salmonetes y rape al perfume de azafrán”, la “Ensalada de judías verdes con hígado de oca fresco”, que és l'amanida Gourmet de Fernand Point, presumiblement introduïda a casa nostra per Josep Julià, del Reno (tot i que Monje també era client assidu de La Pyramide). Es tallaven els extrems de les mongetes tendres, es coïen amb aigua bullent, lleugerament salada, i es refredaven immediatament amb aigua freda. Es tallava la tòfona a làmines o en juliana. El foie gras d'ànec es tallava també a làmines i s'hi afegia una vinagreta assaonada amb herbes.

Tot seguit, un plat adaptat d'Alain Chapel, els cervellets amb endívies i oli d'estragó, que mostra una nova característica de les amanides tèbies que s'aniran introduint, els amanits amb olis i vinagres perfumats, amb fruites, espècies, etc. En l'apartat de sopes la de bacallà, ja registrada anteriorment, amb un nom que reivindica la figura del cuiner: “Sopa de bacalao ahumado con hojaldre Chef Bullich”.

I tot seguit continuem amb l'apartat de cuina catalana, on trobem com a novetat l’“Arròs negre 'Via Veneto””, la “Sípia amb pèsols”, un “Pastís de gambes i carbassó” (segons Bullich, un altre flam salat), el “Turbot a la catalana” i el “Civet de llagostins amb verdures del temps”.

La “Sípia amb pèsols”, es feia amb la tècnica de l'ofegat, reivindicada com una de les màximes aportacions catalanes a la cuina universal: “Es

fa un sofregit de ceba tallada molt fina. Quan la ceba es comença a enrossir, s'hi afegeixen la sípia tallada a trossos i una mica d'all picat. Es deixa sofregir tot junt a poc a poc. Tot seguit s'afegeixen els pèsols al sofregit, que ha de mantenir-se encara cinc minuts abans d'afegir-hi aigua calenta, la qual ha d'arribar a cobrir-ho tot ben just. Es posa a punt de sal. S'hi afegeix també un ramet d'herbes aromàtiques (pastanaga, lloret, farigola i menta fresca). Es tapa bé l'olla i es deixa coure lentament. A part, es piquen en un morter ametlles torrades. Un cop la picada sigui ben fina, cal desfer-la amb una mica d'oli i suc de la sípia. S'espera que la sípia i els pèsols siguin cuits i després s'hi tira la picada. Es deixa coure durant cinc minuts més i ja es pot retirar del foc. Abans de servir-se es deixa reposar una mica.”

La carta continua amb quatre plats de verdures, pasta i ous: “Menestra de verduras al tiempo”, “Fettuccini a la crema trufada”, “Revoltillo de espárragos naturales al vapor” i “Pimientos de pico rellenos”.

Tot seguit arriben els peixos amb la “Merluza de palangre Ondarroa hecha en brasas en carbón vegetal”, destacant-ne la procedència la forma com ha estat cuinada. També uns “Salmonetes de roca a la parrilla al pisto”, unes “Popietas de lenguado con salsa de cangrejos de río” (aquesta és l'antiga salsa Nantua), que és una modificació de les “Paupiettes de lenguado María Estuardo” del Reno d'Antoni Julià, els “Crepes de bacalao florentina gratinados”, un plat característic de Bullich i que representarà el Via Veneto en reunions gastronòmiques. Tot seguit, la “Lubina perfumada al calvados con salsa de calabacín”, la “Trucha asalmonada grenoblesa”, que segurament al ludeix a la grenobloise, que és una forma de fer el peix amb una salsa de mantega i julivert, acompanyat per tàperes i llimona. I el llenguado passa d'anomenar-se “al xampany” a dir-se “al cava”, en registrar el canvi administratiu del nom del nostre escumós.

En les carns, poques variacions, llevat d'algun acompanyament, les respectives salses o l'esment del lloc d'origen: “Filete Mignonet con

salsa de arándanos”; “Filete de buey al vino tinto Penedès con arroz salteado”; “Crepineta de mollejas de ternera al madeira”, en què els pedrers s'envolten de mantellina de porc; “Hígado de oca con manzanas al sauternes”, la primera vegada que s'esmenta l'ús d'aquest vi francès; “Entrecôte de ternera de Girona Café de París”; les clàssiques “Chuletitas de corderito lechal a la brasa”; “Riñones de ternera a las cinco mostazas con buñuelos delfina” i “Filete de buey à la broche salsa pimienta rosa”.

I finalment l'apartat “Repostería Via Veneto” (s'escriu que tot ha estat elaborat al restaurant), amb nou postres i cap incorporació digne d'esment.

9. Tardor 1983

La novena carta correspon a la tardor del 1983. Hi ha tres menús de degustació, amb un progressiu augment de preus. En el tercer s'incrementa el nombre de plats (cinc, en contraposició als quatre que tenen els altres dos menús):

Ensalada de setas y mariscos salsa vinagreta
Crepe de bacalao con salsa de ajitos tiernos
Riñones de ternera a las cinco mostazas
Brazo de crema catalana

Terrina caliente de setas con salsa de trufas de Olot
Supremas de merluza de palangre estilo Ondarroa
Conejo de bosque al hojaldre con albahaca
Tarta de nueces bañadas con miel

Budín frío de endibias a la crema de roquefort
Erizos de mar de Cadaqués gratinados
Lubina de la costa al vino blanco y menta fresca
Medallones de venado a las grosellas
Surtido de sorbetes de la casa

Per primer cop es recomana específicament un cava: Marqués de Monistrol.

El segon full s'inicia amb un espai que reproduïx el gran mirall que es troba al passadís d'entrada del Via Veneto, amb el lema “Hoy sugerimos”.

En els entrants, cinc plats, on destaquen la “Ensalada de setas y mariscos salsa vinagreta” i el “Budín frío de endibias a la crema de roquefort”, plats característics dels nous temps. Tot seguit la sopa de bacallà i es continua amb els plats de peix:

Almejas gallegas con espinacas gratinadas
Merluza de palangre estilo Ondarrosa sobre brasas de carbón vegetal
Crepes de bacalao con salsa de ajos tiernos
Ostras al cava gratinadas
Salmonetes de roca a la parrilla (sin espinas) perfumados al pisto
Filetes de lenguado con muselina de salmón al Martini
Pequeñas coles rellenas de langostino
Lubina al vino blanco con menta fresca

Els molls amb samfaina ja s'han esmentat però és el primer cop que es descriuen sense espines. Si bé sembla que s'ha d'atribuir a Lluís Cruaïnes i al seu Eldorado Petit el fet de treure les espines als molls a Catalunya (els nous cuiners francesos ho fan en els seus menús), és Josep Bullich qui fa que esdevingui un clàssic català. Aquests molls del Via Veneto són considerats per Luján com un dels millors vint plats d'arreu del món que havia menjat mai.

Continuant amb el protagonisme de la cuina catalana, hi un apartat de “Nuestras especialidades de cocina catalana”. Tot està en la correcta grafia vernacle, però a diferència de la carta anterior hi ha traducció al castellà.

Destaquen el bacallà amb samfaina, recuperat des de l'Agut d'Avignon per a l'alta cuina, el suquet de sèpia de la costa i la garreta de vedella amb llenegues. Per fer el primer per a 4 persones calien 800 gr de bacallà remullat, 2 cebes pelades, 3 pebrots vermells pelats i sense llavors, 2 albergínies pelades, 6 tomàquets madurs pelats i sense llavors, 3 grans d'all, oli, sal i farina. Un cop dessalat el bacallà, es trosseja i s'enfarina. En una cassola de terrissa posem els trossos de bacallà ben fregits. Amb el mateix oli fregim els alls picats, i després la ceba tallada al llarg molt fina i el pebrot. Quan tot estigui fregit, afegim els tomàquets. Les albergínies, tallades com els pebrots, s'enfarinen i es fregeixen amb l'oli ben calent i s'afegeixen al sofregit. Es cobreix el bacallà amb la samfaina i se sala. Quan el conjunt és cuit se li afegeix una mica d'all i oli negat.

Per fer el suquet de sèpia es posa ceba tallada molt fina, l'os de pernil i el ramell d'herbes en una cassola de terrissa amb la meitat de l'oli, bullint. Quan és ben sofregit, s'hi afegeix tomàquet trinxat. En una paella amb la resta de l'oli, es fregeix la sèpia tallada a quadrets, un cop fregida i posada a l'escorredora per treure-li l'oli sobrant s'afegeix a la cassola del sofregit i se li aboca vi blanc, deixant-ho reduir una estona i afegint de seguida el fumet de peix. Quan la sèpia està tendra posar pastanagues i patates tornejades, cuites abans. Finalment afegir la picada, deixant que faci l'últim xup-xup.

Tot seguit s'esmenta que els peixos i carns a la graella són sobre brasas de carbó vegetal.

En el segon full continuen els plats de carn, amb diverses novetats:

Riñones de corderito 'en brochette al basilico'
Conejo de bosque en hojaldre con albabaca
Medallones de filete de buey con salsa de hígado de oca
Hígado de corderito encebollado
Chuletitas de corderito lechal a las brasas de carbón vegetal con patatas soufflé

Tot i que les costelletes de cabrit es poden trobar a cartes anteriors aquí presenten per primer cop el seu nom complet i associades a les patates suflé. Finalment trobem els dos darrers apartats. El primer, de caça:

Civet de liebre a la francesa
 Perdiz con salsa de trufas de Olot
 Medallones de venado a las grosellas
 Confit de pichón a la vinagreta
 Civet de jabalí al enebro

Aquí destaca el “Confit de pichón a la vinagreta”, que es feia fregint els colomins amb oli però sense que agafessin color. Se'ls treia de l'oli i s'hi afegien les cebetes tallades en juliana, i quan començaven a agafar color es tornaven a afegir els tudons amb més oli. Llavors es tapava i es coïa al forn. Una mica abans d'estar cuits, es perfumava amb vinagre.

L'altre apartat és el de rebosteria, sense cap novetat.

10. Hivern 1983-1984

Hi ha una nova reestructuració de la carta. Monje és conscient que els plats catalans són una part important del total. Si es decidia a continuar posant-los en un apartat diferenciat la carta quedava desigual. D'altra banda, hi havia clients (pocs però significatius) a qui molestava l'esment diferenciat de la cuina catalana. Per tot plegat Monje torna al format sense apartats, marcant els plats catalans amb un asterisc i fent-ho constar a peu de pàgina. Així podrà continuar reivindicant la cuina vernacla dins una carta ordenada i equilibrada.



Gastronòmicament, és una carta de continuïtat. En la d'entrants i amanides, trobem “Ensalada de langosta al aceite de las cinco pimientas” i petites variacions en la sopes, com “Crema de apio y almendras”, mentre que en verdures i ous cal fer esment de la “Muselina de puerros y queso fresco al curry” o el “Ragú de trufas naturales y pequeñas alcachofas”. En els peixos, els “Filetes de lenguado al Martini” i els “Langostinos a la papillote de col con salsa de vino blanco”. En l'apartat de caça dels sis plats, tres són cuinats a la catalana, amb un interessant “Collverd amb peres, salsa de caça i mel”.

11. Primavera 1984

Entre els plats freds hi ha una “Ensalada primavera amb salsa vinagreta”, i el “Salmón fresco al coriandro”. Bullich submergit en l'estudi rigorós de la gastronomia comença a mostrar per primer cop a Catalunya un gran domini de la cuina amb espècies, com també fan els nous cuiners francesos.

Tot seguit una adaptació del plat clàssic d'en Mercader amb mongetes verdes primerenques, pernil i menta. En les sopes, la “Crema de espárragos naturales” i la (*) “Crema freda de carbassó (“Crema fría de calabacín”). Continua amb dos arrossos esmentats anteriorment, un plat d'ous (els clàssics pochés), un de pasta i tres novetats d'estació: els “Espárragos naturales al hojaldre salsa muselina”, els (*) “Cors de carxofes del temps estofats” i els (*) “Pèsols del Maresme ofegats amb cebetes”. Es reforça el treball amb la verdura d'estació.

L'apartat de peixos inclou uns “Caracoles de mar a las finas hierbas”, reflex d'un clàssic d'Alain Chapel, “Des coquillages à la façon d'escargots”, una (*) “Sèpia de la costa amb pèsols del Maresme”, el “Ragú de langostinos con verduritas del tiempo”, les (*) “Crepes de bacallà amb perfum d'all dolç” i la primera introducció al Via Veneto del (*) “Suquet de rap”. I en l'apartat de carns, de nou cap incorporació, llevat d'alguna guarnició.

12. Estiu 1984

Aquesta carta es caracteritza per un gran apartat de plats freds (l'estació ho demana), ja esmentats, llevat de la “Ensalada de verano con almejas y cangrejos de río” i la “Terrina de verduras sobre vinagreta de tomate fresco”. Tot seguit, la primera amanida de fruita al Via Veneto, “Perlas de melón con fresitas de bosque al original Croft” (un porto), i una “Poitrine de manitas de cerdo a la pimienta salsa de escaluñas”.

En el següent apartat, d'arrossos, ous, truites i pasta, cal destacar un plat que es considera català (porta el * característic), i és la “Tortilla de quesón con menta fresca”. En els peixos i carns, com en els menús anteriors, guarnicions i salses van canviant en funció de la temporada, sense importants modificacions. En el segon full de la carta trobem, superposades, les “Sugerencias de hoy”, i destaquem una crema d'origen francès que normalment se servia calenta, la “Crema de zanahorias al calvados”, i els “Medallones de rape a la ñoca”.

Hi ha una nova modificació en l'ordenació de la carta, i els menús de degustació passen al darrer full, davant de les postres. Un d'ells és més d'orientació catalana. Continuen amb l'estructura dels cinc plats ja esmentada. La recomanació dels vins es particularitza amb el Blanc de Blancs Marqués de Monistrol i el Viña Magdala de Torres del 78.

Finalment, en l'apartat de rebosteria destaca la primera referència de la incorporació del kiwi com a fruita de les postres “Tarta de crema de limón y kiwis”.

13. Tardor 1984

És una carta de continuïtat. En els entrants, quatre amanides, on destaca la “Ensalada tibida de pintada al vinagre de trufas”. A les sopes, la novetat de la de “Perdiz con pequeñas verduras”. Tot seguit dos nous arrossos, el “Arroz con conejo de bosque” i el “Arroz con almejas”, un plat d'ous, dos de vegetals i un únic plat de pasta.

Els plats de peix i de carn no presenten cap novetat, i en la caça cal destacar el “Conejo de bosque empordanesa”. Tot seguit, abans d'arribar a la rebosteria, trobem dos menús de degustació on s'ofereixen els vins ja esmentats.

14. Hivern 1984-1985

Comença pel plats freds, amb un de paté, i diverses amanides tèbies amb els cervellets, els llagostins o els pedrers, amb lleugeres variacions, ja vistes a cartes anteriors. Hi ha la “Terrina caliente de setas a la crema de trufas de Olot”, els arrossos ja esmentats i un plat nou d'ous, els “Huevos escalfados a la crema de caviar”, relacionat també amb un clàssic de Louis Outhier, el “Oeuf au caviar”. Aquí sens dubte trobem la conjunció dels viatges de Josep Monje per diferents i destacats restaurants francesos i les converses de treball amb Bullich comentant-ho tot.

Tot seguit un altre plat de cuina catalana (*) “Pimientos rellenos de bacalao” i dos plats de pasta, els “Tallarines a la carbonara” i els “Raviolis de langostinos y setas”.

L'elaboració dels pebrots amb bacallà era la següent: els pebrots s'escalivaven, se'ls treia la pell i llavors i es reservaven. En una cassola amb aigua es feia arrencar el bull al bacallà, dessalat i trossejat. Després es netejava d'espines i s'esqueixava. Mentrestant, en una paella es feia un all cremat. A part, s'escalfava la crema de llet, sense que arrenqués el bull. Es treballava el bacallà amb una batedora fins a aconseguir una pasta fina. Llavors s'hi afegia l'oli preparat i la crema de llet, lligant-ho sense parar de remenar fins aconseguir una pasta cremosa. Es rectificava de sal i pebre. Es farcien els pebrots, s'enfarinaven i es passaven per ou, fregint-los amb oli força calent. Un cop daurats, es col·locaven en una cassola de terrissa, s'afegia salsa de tomàquet i es deixava fent la xup-xup uns cinc minuts.

En l'apartat de coses de la mar trobem el bacallà, (*) “Bacalao fresco al horno”; una nova adaptació d'un plat de cloïsses de Chapel, “Almejas gallegas gratinadas a la crema de apio”; un “Rodaballo a la salsa de azafrán” i un “Rape de la costa a la mostaza de grano y fondo de tomate fresco”. En la caça, cap novetat.

La terminologia dels enunciats dels plats s'ha anat modificant. Es tendeix a enunciats llargs expliquen l'origen de la matèria primera, els components, la forma de cocció o fins i tot la presentació. Es va seguint així la tendència marcada per la nova cuina.

Ja a la carn, una extensa carta de plats, fins a deu, on no trobem cap novetat, tot i que es modifiquen la majoria de les guarnicions, com la “Salsa de arándanos y albaricoques”, trufa, raïm al vi dolç, mandarines, etc. És a dir, un predomini de la combinació de la carn amb la fruita i el dolç, una característica antiga de la cuina catalana.

En l'apartat “Repostería Via Veneto”, certes novetats en relació amb la carta de tardor, com la “Tarta de frutas de invierno”, la “Tarta de peras a la crema de frambuesas”, la “Tarta de moka y chocolate” y el “Tocinillo de cielo a las frambuesas”.

15. Estiu-Tardor 1985

En aquesta carta hi ha un lleuger canvi de disseny, amb unes separacions entre grups de plats i en la tipografia (els enunciats són en majúscules). L'estiu meteorològic fa setmanes que ha passat i ha d'arribar la caça. És la carta, de l'onze d'octubre del 1985.

Hi ha uns suggeriments molt eclèctics, on cohabitaven clàssics francesos (l'adaptació de llagosta a la cardinal i els filets Stroganoff), plats bascos com les cocotxes i el lluç (Josep Muniesa és segon de cuina i la seva estada al País Basc es fa notar) i plats catalans com les garotes de Fortí o un homenatge a l'Empordà (el coll d'oca i el platillo de conill). Aquest coll d'oca farcit és un plat d'origen francès que també porta Muniesa i que es basa la similitud de concepte entre el porc i l'ànec, on tot s'aprofita. En aquest cas s'agafava el coll, es desossava i es tornava a farcir amb una guarnició de mongetes.

A la carta pròpiament dita poques novetats, exceptuant la “Ensalada tibia de higadillos de pato con salsa de trufas”. En l'apartat de sopes, verdures, pasta i arròs destaca l'homenatge que Josep Bullich fa a Ramon Cabau amb els “Pequeños calabacines en flor salsa de hígado de oca”. Expliquen que Cabau ho va cultivar al seu hort i que posteriorment Petràs, des de la Boqueria (desaparegut Cabau), comença a distribuir-ho pels restaurants. Ja hem dit que l'origen d'aquest plat rau en les “Fleurs de courgettes aux truffes” de Roger Vergé.

En els peixos destaquem “Mejillones de roca de Cadaquès con espinacas gratinados”, “Raviolis de mariscos con salsa de cangrejo de río” i “Bacalao fresco ahumado al horno con madera de pino”. Segons sembla, en aquelles dates al Via Veneto es compra un forn que permet fumar peces senceres (de salmó i bacallà) de forma artesanal. Aquest forn, comprat en una fira gastronòmica fora d'Espanya, estava fet a Catalunya.

Es recomanen els mateixos vins, tot i que el Viña Magdala de Torres ja és de la collita del 79. I finalment, a les postres, la novetat dels “Higos a la crema doble y perfume de menta fresca”. S'esmenta per primer cop que la rebosteria es fa íntegrament al Via Veneto.

16. Hivern 1985-1986

Aquesta carta és d'abans de Nadal i incorpora la “Ensalada de centolla con su propia salsa en corazones de alcachofas naturales” i el “Surtido de pescados marinados al vinagre de cava”. Més d'una quarta part dels plats (uns 14) són de cuina catalana, amb la incorporació del “Fricandó de ternera con setas” i el “Muslo de pato de l'Empordà con nabos”. Fem esment de la reivindicació dels ceps com a ingredient important a la cuina als “Raviolis de ceps (setas) [sic] salsa de trufas de Olot” i al

“Arroz de ceps”. És un dels primers risotti que s'incorporen al Via Veneto. Se sofregia la ceba amb la mantega fosa fins que comencés a rossejar, s'incorporava l'arròs i s'ofegava amb la ceba uns minuts. S'hi posava vi i es reduïa. S'hi afegia el brou bullent i se salava. En una paella a part se saltaven els bolets. Es posava el julivert picat i el formatge a la meitat de la cocció de l'arròs i a partir d'aquí no es parava de remenar. Uns cinc minuts abans d'acabar la cocció, s'afegien els bolets i es remenava fins que l'arròs estigues cuit. Tot i que aquest risotto es protagonista del plat, Muniesa utilitzarà els risotti com a guarnició, emprant motllos per aconseguir una bona presentació.

En l'apartat de vins es continua aconsellant els mateixos vins, tot i que es canvia la frase “Recomendamos los vinos de la casa” per “Nuestros sommeliers les recomiendan los vinos de la casa”. Hem vist que el Via Veneto sempre havia tingut la figura del sommelier. Monje sap veure que aquesta persona, dins la sala, comença a guanyar protagonisme.

En les postres, innovacions com el “Gratinado de peras al William Jacobert”, el “Bavarois de fresas del tiempo” i el “Budín de vainilla caramelizado”. El primer era una crema sabaiona, feta d'unes clares d'ou i amb el licor William Jacobert. Les peres anaven cuites sota la sabaiona, que es gratinava.

17. Nadal 1985 - Gener 1986

Aquesta carta aplega els plats recomanats pel Nadal del 85 i els suggeriments del primer dia del 1986. La resta del menú és el mateix que en la carta anterior.

En els plats de Nadal trobem clàssics catalans i castellans i alguna amanida tèbia actual.

Entre els plats proposats per al dia primer de l'any en trobem una majoria de més moderns:

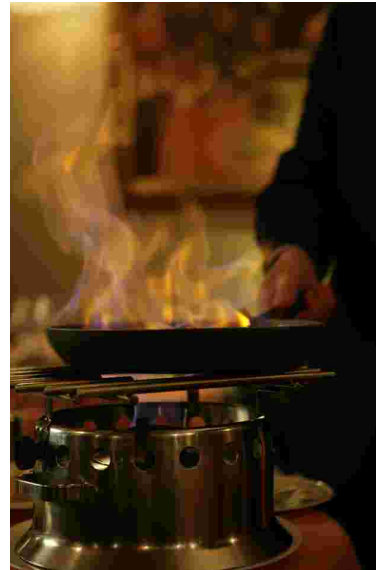
- Extractos de trufas con raviolis de hígado de pato 840*
- Ensalada de langosta al aceite de pimienta rosa 2.690*
- Ostras vivas la media docena 1.560*
- Suprema de merluza de palangre con salsa cardinal*
- Faisán asado al vino rancio con ciruelas 1.780*
- Riñones de ternera lechal con salsa pimienta verde 1.400*
- Civet de jabalí al enebro 1.490*

18. Primavera 1986

Josep Muniesa ja és el primer cuiner. I la transició es torna a fer a poc a poc en consideració als clients. Els plats freds no experimenten canvis. S'incorporen la "Crema de salmón fresco al perfume de hinojo", dos plats de cuina catalana com els "Guisantes del Maresme rehogados a la menta fresca" i "Habas a la catalana con butifarra de Tortellà", i destaca el "Hojaldre de bacalao con puerros". La pasta de full, anirà prenent encara més protagonisme. Cuinar amb pasta de full permetia coure d'una manera més sana, amb conservació del gust i, alhora, la mateixa pasta de full s'impregnava del sabor de l'aliment.

També hi ha aportacions de Muniesa a les postres: el "Bavarois de naranja" i les "Ciruelas al armagnac".





19. Estiu 1986

És una carta sense preus, i on es comença a albirar l'estil del nou cuiner amb la “Ensalada tibiana de pichón e hígado de oca al vinagre de trufas”. Destaca el reforçament de les amanides tèbies i dels olis, vinagres o vinagretes aromatitzades que es fan a la cuina del restaurant.

Hi ha el carpaccio (és a cartes anteriors), que es feia amb medallons de mig centímetre de filet de bou, es curava amb sal i herbes i es deixava reposar a la nevera fins que la carn quedés una mica fosca.

Destacar el “Gazpacho al estilo Via Veneto”, un plat recuperat per a l'alta cuina de la mà del restaurant madrileny Zalacain. Ens consta que Monje sentia molt de respecte per aquest restaurant. El gaspatxo del Via Veneto era en un principi el clàssic que se servia en sopera i més endavant en tassa. Un pas endavant de Muniesa va ser fer una sopa de tomàquet amb una engruna de gaspatxo (no repetia tant) i marisc. Aquesta evolució del gaspatxo, cap a sopes de tomàquet, afegint-hi gambes, llagostins o llagosta sembla atribuïble a Michel Guérard. Destacar també la “Crema de flor de Calabacín”, que juntament amb la vichyssoise i el gaspatxo s'incorpora (després d'anys d'absència) als plats freds.

En el següent grup hi ha el “Rossejat de fideus”, originari del Eldorado Petit de Lluís Cruaños, considerat restaurant de referència en la cuina del peix. Si bé a Eldorado Petit es presentava dins la clàssica paella, amb els fideus plegats cap amunt, al Via Veneto se servia ja emplatat.

Hi ha tot seguit els “Raviolis de setas al perfume de trufas”. Els raviolis eren molt apreciats al Via Veneto, i es treballaven diferents farcits, com els bolets i més endavant els llagostins. Destaquen també les “Patatas al horno con caviar de salmón”.

En els peixos, moltes incorporacions: el “Rodaballo del cantábrico soufflé al azafrán”, els “Chipirones encebollados”, els “Mejillones de

roca de Cadaquès al cava”, el “Rape de la costa a la nyoca” i els “Filetes de lenguado al cava brut de Raimat”.

Continuant amb el peix, els molls sense espines continuen acompanyats de samfaina. Però aquí Muniesa aportava una presentació diferent, emprant un motllo que s'envoltava amb pebrot vermell; es posava una capa d'albergínia, una altra de pebrot i finalment una de ceba. Quan es desemmotllava i se servia es veien totes les capes. En les carns, canvis que no semblen anar més enllà de la modificació de salses i acompanyaments que esdevenen més lleugers, destacant l'ús d'una au molt utilitzada al País Basc, el “Pichón asado al vino rancio con cebollitas doradas al horno”. Esmentem el treball amb els lletons (molt habituals també al País Basc), introduïts per Bullich al Via Veneto. Muniesa explica que s'utilitzaven els lletons de la part del coll. Ell comença a exigir als proveïdors que li portin els del cor, que eren més tendres. I ho cuina amb pasta de full: les “Mollejas de ternera al hojaldre”.

En els menús de degustació canvien els vins recomanats: el “Blanco Clos Casal 1984” de Raimat, el negre “Tinto Viña Magdala 1979” de Torres i el cava de Raimat.

I en l'apartat de les postres, múltiples aportacions de Muniesa:

Higos frescos caramelizados con helado de anís

Gran postre de frutas y sorbetes casa

Soufflé de frambuesas del tiempo

Carlota de peras

Muselina de chocolate blanco y negro



20. Hivern 1986-1987

Datada el 30 de desembre del 1986, hi figura la major part dels plats de tardor. Com a novetat les “Anchoas de Palamós sobre tosta tibia con tomate natural”, el “Tartar de salmón, rape y bacalao marinados al vinagre de frambuesas” y la “Ensalada tibia de pichón con hígado de oca fresco al vinagre de trufas”.

Esmentar que els tàrtars de peix trigaran encara alguns anys a poder-se trobar en les cartes dels restaurants a Espanya (Muniesa ho portà de França) amb la sola excepció de l'Aram d'Àlex Montiel. En aquell mateix any, en un recull de plats publicats pel gremi de restauració de Barcelona apareix un plat de l'Aram que pel seu contingut, tècnica i presentació s'avança al seu temps. Ens referim al “Tàrtar de bacallà esqueixat amb verdures de l'horta”.

Novetats en els peixos: el “Fricandó de atún fresco con setas” i la “Trenza de salmón y bacalao al jenjibre”. Aquest darrer és un clàssic de Jacques Pic. Jacques Pic fou la tercera generació d'una nissaga de cuiners francesos que s'inicia al final del XIX amb Eugène i Sophie Pic. La segona generació, representada per André Pic (1893-1984), aconseguirà dos cops tres estrelles Michellin i el seu nom s'associarà als màxims cuiners de l'època, Alexandre Dumaine i Fernand Point, d'on s'inspiraran (i copiaran) més sovint del que es reconeix els creadors de la nouvelle cuisine. Jacques Pic, en una zona entre la Provença i la regió de Lió, destacarà en la cuina del peix. Restaurador integral, compaginarà la feina de cuiner i d'administrador perfecte. Joan Pallarès, de Can Boix de Peramola (com Muniesa un dels seus més destacats deixebles catalans), rememora tant la seva humanitat i la seva tècnica culinària com l'extraordinària facilitat per aconseguir calcular la quantitat exacta que havia de menester cuinar cada dia. Mai no sobrava, mai no faltava res. I tornant a la trena de salmó i bacallà, es feien unes tires llargues i gruixudes que aquí solien ser de rap, com el peix més fi, i sempre el

salmó per aconseguir el contrast cromàtic. Es col·locaven els dos talls fent una mena de llaç i es posaven al forn. El peix fresc, un cop rostit, deixava anar la gelatina i les dues tires s'unien en una trena.

A la caça cap modificació significativa a part d'alguna salsa o guarniment, i ja en les carns cal fer esment del plat “Pequeños medallones de costillar de corderito Villeroi”. Aquest era un plat complementari per aprofitament d'una matèria primera excel·lent que havien de rebutjar per fer les “Costillitas de corderito lechal con patatas soufflé”, ja que els proveïdors trigarien encara uns anys a acceptar subministrar exclusivament les costelletes. Destaca la recuperació del clàssic filet Strogonoff. Muniesa ho modifica amb una salsa de bolets i un toc de tomàquet, sense crema de llet. També es recuperen plats de menuts com els cervellets, lletons i ronyons, que s'incorporen al grup de plats de carn.

Tot seguit, entre els suggeriments del dia destaca el “Pato frío relleno con salsa Cumberland”, la “Ensalada tibia de ave con nueces” -una amanida amb pedrers d'ànec i de colomí- i el “Revoltillo de rovellons al vapor”. I es continua amb el menú de degustació, amb cuina més moderna, i el de cuina tradicional catalana. Destaca que el blanc (i el cava) són encara de Raimat, però ara es tracta d'un chardonnay, probablement un dels primers vins amb aquest raïm a Catalunya. El negre és el “Viña Magdala” reserva del 81.

21. Hivern 1987

És un carta del final de la temporada d'hivern, que se solia tancar a principis d'abril. Hi consten els plats del dia (7 d'abril del 1987), que després comentarem.

La carta s'inicia amb la “Ensalada tibia de rape al vinagre de trufas”, i es modifiquen els raviolis de bolets, que seran de “de mariscos y salsa

de cigalas”. Destaquen dos plats amb pasta de full: “Hojaldre de trufas a la crema de ceps” i “Pies de cerdo deshuesados al hojaldre”. El primer era un clàssic de Pic (la seva triestrellada filla, Anne-Sophie, encara el reivindica), que també feia sovint Louis Outhier, i consistia en una trufa embolicada amb cansalada, envoltada de pasta de full i cuïta al forn. A Chez Pic es feia amb salsa de la trufa.

Destaquem les “Ostras al cava gratinadas sobre un fondo de pequeñas verduras”, un plat molt utilitzat a Suïssa (d'allí ho portà Muniesa), on es treballava molt amb verdures petites, ja que tenien personal per fer-ho, atès que les brigades de cuina eren nombroses. Consistia a tallar a sota porro i d'altres verdures en làmines. Al damunt es posaven les ostones, que es feien al cava. En les carns destaca el “Faisán asado con cebollitas al Oporto”, amb femelles d'aquesta au (més tendres) i rostit al moment.

Entre els suggeriments del dia quatre novetats: el “Salmón fresco marinado al aceite de jengibre” (abans de Muniesa el salmó es marinava amb la crema de llet i un oli o vinagre, i aquí es fa només amb l'oli de ginebró); la “Ensalada de escarola con salsa roquefort”, els “Espárragos verdes del tiempo fríos” i el “Rabo de buey con salsa de pimientos”. Aquest darrer era sense os, s'embolicava amb mantellina de porc (aguantava la cua desossada), que en rostir-se es fonia i deixava anar el greix tot unint els talls, sense que en quedés cap rastre.

S'unifiquen en un els menús degustació i contindrà sis plats: dos entrants, la “Ensalada tibiana de rape al vinagre de trufas” i els “Erizos de mar de Cadaqués gratinados”, un plat de pasta, “Rossejat de fideus a nuestro estilo”, un de peix “Trenza de salmón y bacalao frescos al azafrán”, un de carn, els “Medallones de venado con salsa de frambuesas y puré de castañas” i les postres amb la “Repostería de la casa a elección”. Vins i postres no presenten modificacions.

22. Primavera 1987

És una segona carta de primavera. De nou hi destaca una amanida tèbia: “Ensalada tibiana de atún fresco al vinagre de trufas”. S'agafava la tonyina, es macerava i es posava confitada amb el vinagre al forn a baixa temperatura (a un màxim de 90°). S'acompanyava d'escalivada, que hi afegia frescor. En els peixos trobem la novetat d'un plat assenyalat com a català, el “Atún fresco con samfaina”. Muniesa introdueix la tonyina, peix blau saborós i dietètic, com a peix noble del Via Veneto.

Ja a les carns, es recupera un altre clàssic: “Medallones de filete de buey Café de París”. I també cal esmentar les “Mollejas al hojaldre con setas del tiempo”, de nou un plat cuit amb pasta de full, és a dir al vapor. Una de les màximes de Muniesa, una cuina plena de sabor però alhora lleugera i sana. Tot seguit un altre plat amb colomí: “Pichón asado en su jugo y deshuesado con patatas al nido”.

23. Estiu 1987

És una carta de continuïtat, amb lleugeres novetats: la “Ensalada de bacalao con pimientos asados” i el “Jamón de pato con higos a la menta fresca” (probablement una adaptació de la recepta del restaurant Els Tinars de Llagostera), i que consistia en el magret de l'ànec fet filets, que contrasta a la perfecció amb les figues i amb una refrescant escuma de menta. També un plat català com la “Crema fría de escòrpora de roca” i una interessant “Patata asada con caviar al azafrán”. En els peixos esmentem la “Sepia de la costa con albóndigas”, un clàssic mar i muntanya català. I es recuperen tres plats de Bullich: els peus de porc desossats i farcits de bolets, les flors de carbassó farcides i els farcellets de col (els dos darrers originaris de l'ideòleg Cabau), però aquest darrer treballat de diferent manera i amb el nom de “Farcellets de col con corderito lechal a la salsa de mostaza”.

24. Tardor 1987

S'inicia amb una nova amanida tèbia, “Ensalada tibia de salmonetes de roca”. Es jugava també amb la bellesa i riquesa cromàtica: un assortiment d'enciams i una mica de coliflor escaldada amb una vinagreta de safrà, i anava acompanyat d'un puré d'escarxofa; quedava d'un color groc que contrastava amb el vermell dels rogers cuits. En aquell moment hi havia certa dificultat a aconseguir els diferents tipus d'enciams o juliverts, que feia temps que s'utilitzaven a França i que Muniesa va introduint a poc a poc.

Hem d'esmentar les “Patatas confitadas con butifarra de perol troceada”, una recepta originària també dels Tinars, on sembla que feien com una truita: una capa de patata, la botifarra i finalment una altra capa de patata al damunt. Muniesa agafava la patata per un costat, la tallava, la confitava amb greix d'ànec a baixa temperatura i quan la tenia ja cuita la tallava a làmines fines, la posava en motllos començant per una capa de patata, al damunt una de botifarra, patata, botifarra i així fins arribar a l'alçada aproximada d'un flam. Llavors la treia del motllo i quan la demanaven per passar la posava al forn a baixa temperatura per rostir. Muniesa porta de França aquestes coccions a baixa temperatura (es feien empíricament i no es podien termometrar) per evitar que l'excés de temperatura no trenqués les fibres de l'aliment i quedés sec i estellós.

En les carns destaca el “Filete de buey al tinto Gran Coronas”, on per a la cocció del bou es fa esment d'aquest vi de Torres. I a la resta de la carta poques modificacions, llevat d'un cert augment del nombre i varietats de les postres, on destacarem especialment la “Marjolaine de chocolate” i la “Tarta de chocolate a la menta fresca”. Les primeres postres són una mena de gelat compacte natural, però no un semifred, amb tres sabors diferents com els vells talls de gelat.

25. Hivern 1987-1988

Es recuperen les angules dins una amanida tèbia: “Angulas en ensalada con lechuga del canónigo”. Estava pensada per a qui no volgués angules calentes. Duia diferents tipus d'enciam, se servien les angules i s'amania davant del client. Es recupera la “Sopa de trufas al hojaldre con pequeñas verduras”, afillada per Paul Bocuse; els “Cardos de Tudela al vapor con jamón y almendras”, com el seu nom indica un plat molt freqüent a Navarra i al País Basc, que prèviament s'havia adaptat a una verdura més del gust català com era la carxofa, i el “Hojaldre de pimientos rojos asados”.

En l'apartat de carn, novetats com las “Manitas de cerdo deshuesadas y rebozadas con alchafofa a la bearnesa”. El procés creatiu d'aquest plat ve d'un viatge de Muniesa a Alsàcia, on les vísceres se serveixen com una escalopa o un bistec empanat: “I un dia hi vaig menjar una tripa d'una vedella, sencera. Li posen mostassa i l'empanen i la fregeixen com si fos un bistec. Això em va dur a pensar en els peus de porc, que els vaig fer farcits, en forma de rul lo, els empanava, els posava en mostassa i els rostia.”. L'altra novetat són les “Crepes de sesos de ternera a la crema de perifollo”.

En relació al menú degustació, torna als cinc plats en comptes de sis. En la rebosteria, la “Tarta Tatin” servida en porcions individuals (una novetat absoluta en grans restaurants, on el carro regnaria encara anys) i unes postres anomenades “Selva Negra”.

26. Primavera 1988

Disposem de dues cartes datades la primavera del 1988 (que comptarem com una), amb gran part dels plats iguals (amb el mateix preu), una escrita totalment en català i l'altre en castellà. Ens inclinem a pensar (tot

i que no coincideixen en el 100 % dels plats), que són cartes equivalents. Començant per la de català cal comentar que aquesta carta excel·leix pels nous plats, especialment amanides tèbies: “Amanida de llamàntol a la vinagreta de remolatxa” (aquesta vinagreta també era característica de Jacques Pic), “Llagostins i carxofes sobre un sòl de tomàquet fresc amb oli de farigola”, “Amanida de salmó i pelegrina al vinagre de xerès Croff” (la pelegrina és el nom català del Saint Jacques francès, o vieira) i “Cervell de vedella amb api filat a la vinagreta de mostassa en gra”. Destaquen també els “Ous escalfats amb espàrrecs primerencs” i, entre els peixos, el “Nero a les brases de carbó perfumat al cebollí” i la “Carlota de llenguado amb múrgoles”. El nero tenia l'inconvenient que era car i amb un cap molt gran, i que quan se'n treia la minva (cap i espines), no en quedava gaire cosa. El segon plat, la carlota de llenguado, fa esment a la forma de presentació: s'agafava un motllo, es posaven els filets ben aplanats a dins, es farcia amb múrgoles, es tancava amb els esmentats filets i es posava a coure. Es treia del motllo i se servia. Era una tècnica francesa introduïda a l'Estat espanyol per Juan Mari Arzak, que ho feia amb els colomins. Folrava el motllo d'albergínia, posava el colomí a dins, ho tancava i ho duïa a coure. I encara en el peix remarcar, mitjançant un plat ja comentat anteriorment, la importància que es dona al Via Veneto del final dels vuitanta a la bellesa i cromatisme de les presentacions: “Trena de salmó i rap fets al vapor amb salsa de pebrots i safrà”.

A les carns cap novetat, com tampoc a les postres, mentre que al menú de degustació tenim de nou sis plats, amb la incorporació del “Xarrup del dia” com a prepostre.

En la carta en castellà l'amanida de llamàntol és substituïda per la d'angüles ja vista, continua amb l'afegit de la “Crema de salmón al azafran con pequeñas verduras” i finalment els “Guisantes del Maresme rehogados” i els “Erizos de Cadaqués gratinados”.

27. Estiu 1988

De nou una carta de transició amb poques novetats, tot i que alguna de significativa com l' “Ensalada de bacalao con endibias y pimientos rojos” i, especialment, el “Suquet de rape de la costa”. Al principi podríem pensar en un clàssic suquet com el podia fer Mercader, de lent i integrat xup-xup, de la faisó del que introduí al Via Veneto Bullich. Però l'estiu del 1988 aquest suquet continua la tendència gastronòmica francesa, que defensa que cada menja té una cocció que li és pròpia per aconseguir el seu gust característic. I que la conjunció perfecta s'assoleix quan s'aconsegueix presentar els sabors harmònicament combinats i es troben tots, integrats, sense que cap d'ells no anul·li l'altre. Es basava a fer una bona base de caldo de peix i una picada, patates tipus cullera, petitetes, i es guisava. Es rostia el peix i es posava una estoneta tot junt. No era un brou de peix on tot els sabors es diluïen, on les patates eren el millor del suquet, sinó que el peix conservava el seu sabor i les patates s'aromatitzen amb el peix.

28. Primera carta tardor 1988

Correspon al dia 16 d'octubre de 1988 i conserva els plats d'estiu, amb incorporacions com la “Ensalada de pimientos rojos asados con salsa de anchoas de l'Escala”, la “Sopa de pescados con arroz” i els “Escalopines de pollo raza Prat braseado con setas”. És el primer esment d'aquesta raça. Era considerat més gustós però tenia poc pit. Si es rostia el pollastre sencer el pit quedava sec, i per això se servia en escalopes.

Entre els suggeriments del dia destacar la “Ensalada tibia de mollejas de pato salsa de soja”. També és el primer esment de la salsa de soja, incorporada a la nova cuina francesa interessada en les cuines asiàtiques.

A les postres, la novetat de la “Sacher de nueces”.



29. Segona carta tardor 1988

Arriba la caça (perdiu, llebre, cérvol, conill de bosc) i es registren incorporacions en els plats de peix: els “Calamarcitos rellenos a la catalana”, les “Gambas de Palamòs con estragón y pasta fresca” (la pasta fresca serà una guarnició tant de carn com de peix), els “Tres pescados al vapor con salsa de mariscos” i les “Colitas de rape de la costa asadas al perfume de ajitos”. El plat dels tres peixos es coneixen a França com els parchés de peix. Muniesa ho porta del País Basc, on ho cuinaven en un forn per coure al vapor (a una temperatura d'entre 80 i 90°). Es feia una salsa que es posava com a llit o base. Es volia que el client identifiqués cada peix, i la salsa al desota no ho dificultava.

En les postres, diferents incorporacions, com la “Tarta genovesa” i el “Pastel de coco”.

30. Hivern 1988-1989

No hi ha novetats en entrants, sopes, ous, pasta, peix o carn. Desapareixen els suggeriments del dia i en el seu lloc hi haurà un afegit, el “Menú gastronómico de hoy”. S'afegeix un nou apartat de “Sugerencias especiales de nuestro chef”, un afegit que no sempre trobarem a les cartes, on destaca la “Corona de vieiras y trufa sobre fondo de alcachofas”, el “Platillo de corderito lechal” i el “Niu de pollo de raza Prat”. Respecte al primer cal dir que era una barreja enginyosa (en la línia de la trena de peixos de Pic), manipular i conjuguar estretament dos productes aprofitant-ne la gelatina natural, alterada químicament amb la calor. S'escalopava una vieira fresca, s'hi posava làmines de trufa intercalades i la gelatina natural de la petxina de pelegrí en la planxa enganxava les escalopes i les làmines de trufa. La pelegrina quedava rosa i el negre de la trufa s'assemblava a escames de peix.

Respecte al niu direm que és un clàssic guisat català, un mar i muntanya que porta una part de peixopalo, tripes de bacallà, caça menor com tords i ocellets i les verdures clàssiques. En aquest cas Muniesa hi posava tripa de bacallà i el pollastre de la raça Prat. Cap canvi en els vins recomanats però sí, de nou, en les postres, amb les incorporacions de la “Carlota con frutos rojos”, la “Tarta glaseada al Dry Sack” i la “Marjolaine a los tres chocolates”.

31. Primavera 1989

És una carta de continuïtat. Amb la única incorporació dels “Huevos escalfados en hojaldre sobre fondo de espárragos” i en les postres la “Sinfonía de frutas naturales sobre fondo de salsa roja”. El plat esmentat de trufes laminades i petxines de pelegrí s'incorpora als plats de peix amb un canvi de nom: “Corona de vieira al vapor y trufa negra de Olot”.

32. Estiu 1989

Incorporació del “Mosaico tibio de hígado de pato y salmonetes con lechuga del canónigo” i una nova presentació del clàssic carpaccio fent esment també d'un altre motiu arquitectònic: el “Carpaccio de buey al parmesano con zócalo de tomate y mostaza de grano”. En el primer, es tallaven els rogers a daus i es saltaven. Amb el contacte de la pell amb la planxa adquirien un vermell intens. S'afegien daus de foie, es posava en forma de taula de parxís (alternant els colors) i a sota els canónigos. També era un plat de Pic. Els talls de carpaccio es posaven al damunt d'un llit amb una salsa suau de tomàquet amb mostassa de gra.

S'incorpora també una sopa conceptualment propera als nous gaspatxos amb marisc. És la “Tacita de crema fría de melón y picadillo de

bogavante”. I el primer treball amb lasanyes, la “Lasaña de rape a la crema de bogavante”.

En aquesta carta, i per primer cop, les postres es presenten sota dos apartats. Un s'anomena “Repostería de Vía Veneto”, amb la novetat de la “Tarta quemada al whisky” i la “Ensalada de frutas naturales”. L'altre apartat és dedicat a les “Postres calientes”, amb la crep Suzette, el pastís Tatin, el suflé de llimona i el gratinat de fruites.

33. Tardor 1989

És una segona carta de tardor, ja que hi consta la caça. En els plats freds destaquem la “Ensalada de calamarcitos de la costa con vinagreta de anchoas”, el “Bogavante al vapor con ensalada al vinagre de mostaza” i la “Ensalada de langostinos tibios con bacon y piñones al jugo de canela”. I en els entrants calents un primer considerat ja un clàssic de la cuina catalana: “Lasaña de pasta fresca con setas y foie gras al perfume de albahaca”, i la “Terrina de setas a la crema de trufas”. En els peixos novament l'esmentada referència arquitectònica: “Salmón fresco asado con madera de pino sobre zócalo de lentejas”. En la caça la incorporació per primer cop al Vía Veneto del cabirol: “Medallones de corzo con hojaldre de peras caramelizadas y salsa de grosellas”.

En els vins arriba la nova anyada del Viña Magdala, la del 1984. Novament en les postres observem un increment del seu protagonisme. En la rebosteria “no calenta” destaquem unes postres de Muniesa: la “Lágrima de chocolate con cerezas al armañac sobre fondo de crema de vainilla”, el “Púding de naranja al cointreau”, les “Milhojas de crema” i el “Abanico de frutas del tiempo con sus sorbetes”. La llàgrima consistia en un motllo en forma de llàgrima o de gota d'aigua grossa, d'un a dos centímetres, que es folrava de xocolata i es posava a refredar. Un cop

fred es desemmotllava i se servia. Per la seva banda el vano de fruites era una macedònia estesa al plat i amb un assortiment de gelats i sorbets.

34. Hivern 1990-1991

Amb un buit de continuïtat d'unes quatre o cinc cartes, aquesta d'hivern té un gran nombre de nous plats, com la “Ensalada tibiana de cap i pota de ternera con tomate confitado”, el “Bogavante vapor con su ramillete de ensalada primavera y vinagreta de estragón” i la “Ensalada tibiana de vieiras sobre fondo de patatas y aceite suave de nueces”.

Entre els entrants calents, les “Trufas frescas escalopadas sobre hojaldre con su propio jugo” o les “Almejas con patatas buffet a la salsa de azafrán”. Les trufes eren cuites al forn amb pasta de full (una variació del plat de Pic) i se servien escalopades. I entre les carns, el “Filete de buey al madeira con florón de hígado de pato fresco”, novament un plat amb pasta de full.

En els vins desapareix el Viña Magdala i es recomana per primer cop (en cartes anteriors es fa constar que s'hi cuinava) el Gran Coronas del 1986.

35. Primavera 1991

En aquesta carta es recupera: el “Tartar de pescado con salmón ahumado a la vinagreta de caviar”, i un nou treball amb rogers: els “Salmonetes de roca tibios con muselina de coliflor”. I entre els plats calents, “Habitas primaverales salteadas con ajitos tiernos y butifarra blanca y negra”, “Milhojas de trufas negras, hígado de pato fresco, puerros y col”, “Consomé de gallina con verduras al tétano de ternera” y “Hojaldre de espárragos con salsa de múrgoles”.

En el menú degustació un nou entrant: la “Ensalada de pichón confitado con vinagre de Jerez”. I entre els suggeriments del dia cal destacar dos plats: els “Moixernons salteados con ajo y perejil”, un plat exquisidament senzill i ple de sabor i que s'incorpora des del País Basc, on les sisas (o moixernons), a diferència de Catalunya, són molt apreciades com a bolets individuals. És un plat que se serveix al Via Veneto, quan se'n disposa, per a clients a qui es vol obsequiar i que saben apreciar-los. L'altre és el “Pollo de masía con bogavante guisado en mar i muntanya”, plat de cuina clàssica catalana. S'incorpora a la carta poc després d'haver estat cuinat al palau de Pedralbes per als reis d'Espanya i els seus convidats en un gran banquet en ocasió de la visita a Barcelona dels prínceps del Japó.

Entre les carns, poques novetats, llevat del “Hígado de pato fresco sobre nabos caramelizados al vinagre de frambuesas”.

Novetats a les postres: “Carlota de naranja”, “Muselina de chocolate blanco y negro”, “Sorbete crujiente de manzanas al calvados” i “Tarta de almendras al solera oloroso”. El sorbet cruixent de pomes consistia a agafar una poma en cru, s'afegia sucre i es posava a secar al forn al voltant d'una hora i mitja, a baixa temperatura, i llavors quedava la poma com de color natural, però força cruixent, i s'afegia el sorbet i una fulla de menta. I per primer cop es fa esment a la carta del preu del servei de pa, mantega i petits fours.

36. Estiu 1991

Destaquen la “Sopa fría de tomate a la albahaca” i els “Huevos escalfados envueltos con espinacas sobre patata panadera”. Cal esmentar que els ous escalfats, amb la possibilitat de delimitar-ne la forma externa amb motllos, era un recurs habitual per als pioners de la nova cuina i

originari dels germans Troisgros, de qui ho aprengué Muniesa. S'agafava un motllo, es folrava d'espínacs, es posava l'ou cru a dins i es coïa al vapor. Se servia un pèl cru de dins. Per primera vegada la recomanació dels vins va tot seguit dels plats de peixos i per davant del menú del dia, dels suggeriments del xef i dels plats de carn.

Novament dotzena i mitja llarga de postres, on destaquen la “Gelatina de peras de Puigcerdà al vino tinto”, la “Bavarois de pomelo y fruta de la pasión”, la “Tarta de crema a la canela”, els “Higos caramelizados y perfumados con anís”, la “Tarta de mango sobre fondo de coco rallado” i els “Melocotones de viña al vino blanco”.

37. Tardor 1991

És una segona carta de tardor amb caça; cérvol, perdiu, cabirol i llebre, i on destaquen recuperacions de temporada com les ostres o les angules, la tonyina en amanida tèbia, els raviolis farcits de llagostins i els eriçons gratinats. També trobem un plat característic de Cabau: els “Filetes de lenguado con frutos secos ñoca”. En els vins es fa constar per primera vegada la seva DO: “Costers del Segre blanco”, “Chardonnay de Raimat-Penedès tinto”, “Gran Coronas Reserva 1986 de Torres” y “Cava brut Blanc de Blancs de Raimat.”.

38. Estiu 1994

La carta anterior és de tres anys abans, per la qual cosa trobem nous plats. Comencem per la “Tacita de sopa de tomate con apio y albahaca”. L'any 1991 ja hem vist incorporar la sopa de tomàquet freda, que serà un recurs tant per a sopes com per gaspatxo, basades en tomàquet (amb marisc, alvocat, o fins i tot com a simples sopes de tomàquet). Destaca

la recuperació del garum de Mercader, magistralment incorporat en una amanida tèbia, els “Filetes de anchoas frescas marinadas con garum de aceitunas negras”; el “Bacalao marinado al aceite de hierbas aromáticas de verano” i les “Dos terrinas de hígado de pato fresco hecho en casa sobre mármol de gelatina”. Aquest darrer plat són dues presentacions diferents del fetge d'ànec fred, una la clàssica terrina d'ànec i l'altra un fetge curat amb sal. Es presentava damunt d'un llit de gelatina que li feia de base (el màrmol, en la terminologia de l'època). També el “Melón tres gustos”, fet amb meló, meló al porto i síndria, i la “Terrina de escalivada catalana a la vinagreta de anchoas”, un altre plat “mercaderià”. A diferència de Mercader, que feia servir l'ou per aconseguir una mena de pastís, Muniesa alleugeria el plat integrant els ingredients amb el premsat. Ho deixava reposar i ho tallava amb un ganivet de serra mecànica, eina culinària que aleshores feia servir poca gent.

Tot seguit uns “Huevos escalfados y empanados con blinis de patatas y salsa de foie-gras” i la recuperació de les “Flores de calabacín rellenas de brandada de bacalao”.

Moltes novetats a les postres, on destaca el treball amb la fruita: la “Sacher de arándanos y nueces”, el “Budín de Pomelo a la gelatina de naranja sobre crema inglesa”, el “Chocolate amargo Via Veneto a la vainilla”, la “Tarta de mango con helado de tomillo”, el “Sorbete de melocotón”, les “Milhojas caramelizadas con frutos rojos a la crema”, la “Muselina de chocolate a la menta sobre fondo de crema de vainilla” i la recuperació de la “Ensalada de frutas del tiempo”. Entre les postres calentes, les “Peras tibias en salsa de caramelo con su sorbete” i el “Sabayón con helado de vainilla”.

Destaca l'anunci en la carta que es disposa de salons per a banquets de 4 a 100 persones. Hi ha hagut obres i s'ha ampliat la capacitat dels salons. Esmentar que aquestes obres es fan en plena crisi post-olímpica.

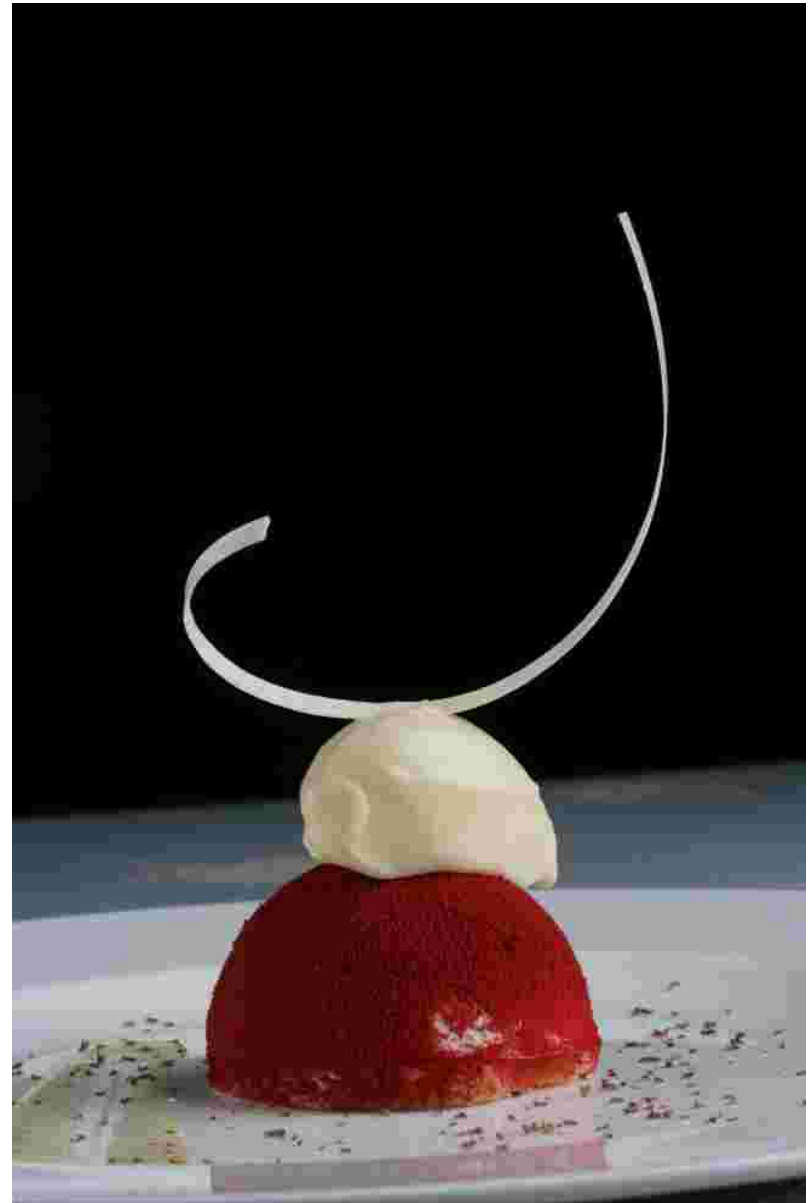
39. Tardor 1994

Destaquen la recuperació de certs plats (ostres, salmó fresc marinat, angules en amanida, a més de la caça) i l'amanida tèbia de “Langostinos y virutas de pularda en ensalada a las dos vinagretas”. En les carns, el “Muslo de pularda deshuesado y relleno de hígado de pato asado en su jugo con puré de apio”. Aquesta cuixa farcida s'escalopava com si fos un turnedó amb un puré d'api fet al moment ja que si no s'oxidava amb facilitat. També els “Pies de cerdo deshuesados y empanados con caracoles al jugo de hierbas”.

A les postres la “Leche frita sobre fondo de crema de pistachos”, “Mil-Hojas de crema a la miel con frutos rojos”, “Tiramisú de queso”, “Babarois de café con sorbete de cacao” i el “Helado de Coco con Tulipa de piña”.

En aquesta carta cal destacar un gran moviment en els vins de la casa recomanats pels sommeliers, on trobem un blanc, quatre negres diferents i fins a tres caves.

 Muestro, nuevamente, los recomendados los Vinos de la Casa:
 Costare del Joux Blanc “Cuvée Réserve” de Bourgogne - Penedès, Fines “Moutet 1993” de Bourgogne de Penedès i
 Penedès Tinto “Gran Cuvée 1993” de Turesco - Penedès Tinto “Cuvée Réserve Sauvignon 1993” de Penedès -
 Cava Blanc “Blanc de Blancs” de Penedès - Cava Brut Reserva “Gran Tardor 1994” de Penedès de Penedès
 Cava “Blanc de Blancs Penedès 1994” de Penedès



40. Hivern 1997-1998

Novament un salt en el temps que fa més evidents els canvis i innovacions. Un nou disseny de carta, lletres més grans i amb un negre més fosc. La carta continua amb cuina catalana actualitzada basada en el producte de temporada i en una gran creativitat, especialment en els entrants i les postres. En els peixos s'ha apostat per la senzillesa de les elaboracions i pels acompanyaments il·lustrats amb la conservació màxima del sabor de l'animal. A les carns, cert immobilisme dictat per unes preferències dels comensals molt delimitades.

En el nou disseny els plats freds estan emmarcats, i en destacarem el “Mosaico de queso fresco con tomate confitado al aceite de avellanas”, la “Centolla en su propia salsa con lechuga de canónigo y endibia braseada” -un plat que ja havíem vist en una de les primeres cartes de Muniesa-, el “Carpaccio de Bacalao y salmón marinados al eneldo y al aceite de oliva virgen” y les “Vieiras templadas sobre fondo de escalivada”.

I en els entrants calents, el “Consomé de rabo de buey con huevo escalfado y croquetas de hígado de pato”, les “Habas frescas salteadas con ajos tiernos y butifarra de perol”, els “Huevos escalfados sobre fondo de cardos de Tudela” i les “Trufas negras con hígado de pato fresco, puerros y col sobre fondo de salsa périgourdine”.

En els peixos destaca l'acompanyament de la clàssica cueta de rap: “Colita de rape dorada al horno con garbanzos crujientes al vinagre balsámico”. Es procedia a rostir un rap, amb una salsa reduïda de vinagre balsàmic, i s'arrebossaven els cigrons a la japonesa, en tempura. Així quedaven cruixents de fora i molt tous per dins.

En la temporada de caça una incorporació de màxima categoria gastronòmica, la “Becada asada con crostón de sus menudillos y foie gras, cebollitas y castañas”. Muniesa porta al Via Veneto la cuina d'aquest rar ocell, que ha après amb Subijana.

I en la carn el “Filete Mignonet de buey al oporto con pequeñas verduras”, el “Pichón de Bresse asado con habitas de temporada” y el “Pato (caneton de Bresse) asado en su jugo y prensados sus huesos”.

I finalment l'explosió de les postres, amb múltiples incorporacions.

Los Postres de Via Veneto

CARPACCIO DE HIGOS FRESCOS CON FRUTOS ROJOS, NATA Y HELADO DE HIGOS 1300
 ALBARICOQUES ASADOS A LA CREMA DE SARANJA Y VAINILLA CON SOBLETE DE MELOCON 1380
 MELINDA DE CHOCOLATE CON SU TEJA AL LADO DE PRALINE 1383
 NIDO DE MERINGUE CON CEREZAS AL KIRSCH Y SOBLETE DE MANGO 1390
 CORONA DE PINONES Y CABELLO DE ANGEL CON HELADO DE VAINILLA 1395
 FRUTAS DE TEMPORADA A LA INFUSION DE SALVIA Y SOBLETE DE MARC DE CAVA 1400
 MELON EN SU CREMA Y HELADO DE PIÑA 1405
 CANUTILLOS CRUJIENTES DE QUESO FRESCO CON SU HELADO SOBRE UNA INFUSION DE FRAMBUESAS 1295
 PERAS CARAMELIZADAS A LOS DOS CHOCOLATES Y CREMA DE AZAFRAN 1380
 RAVIOLI DE PLATANOS EN INFUSION DE FRUTOS ROJOS Y SU SOBLETE 1386
 SOPA FRIA DE ALBARICOQUES CON SUS TRES SOBLETES: DE LIMON, MANGO Y MELOCON 1350

Nuestros Postres Calientes

CRÉPES ESTILO VIA VENETO (DE CREMA, NATA Y HELADO DE VAINILLA) EN TRES SERVICIOS 1488
 CRÉPES SUZETTE PLAMBARRAS 1780
 TARTA DE MANZANAS “STONN” A LA CREMA DOBLE 1150
 SOBLETE DE CHOCOLATE 1790
 SOBLETE AL GRAND MARNIER 1480
 ❖ ❖ ❖

41. Primavera 1998

En els plats freds destaca la novetat de les “Anchoas frescas templadas con su vinagreta y brocoli rebozado”. I en els calents, el “Arroz caldoso de bacalao con guisantes”. És una aportació de Muniesa recordant la seva estada al País Basc, on l'arròs de bacallà era força apreciat. I hi decideix afegir un producte de temporada com els pèsols. Comencen així una sèrie d'arrossos “il·lustrats” que aniran caracteritzant aquest tipus d'entrant.

I en els peixos, les “Cigalas y berberechos en su caldo corto a las hierbas aromáticas de estación”. És un plat francès en què s'utilitzava un brou molt reduït, per aconseguir concentrar el sabor dels escamarlans i les cloïsses, fets al vapor.

Les carns no experimenten canvis significatius i veiem que les coses es continuen movent en el món del vi, incorporant-se (a més de la recomanació del chardonnay de Rimat del 97 i el Gran Coronas del 92), el primer Ribera del Duero, el Viña Pedrosa del 94 de Hermanos Pérez Pascuas.

I novament les postres fredes captiven per la seves incorporacions: “Corona de piñones y cabello de ángel con helado de vainilla”, “Milhojas de crujiente con almendras laminadas”, “Canutillos crujientes a los dos quesos: fresco y ahumado sobre infusión de frambuesas”, “Biscuit helado al armagnac con fondo de crema de frambuesas”, “Sopa fría de manzanas verdes con sus tres sorbetes: de maracuyá, limón y frutos rojos” y la “Espuma de limón con salsa de maracuyá y frutas del tiempo”.

42. Estiu 1998

Per començar, dues incorporacions refrescants com la “Sopa de melón con gelatina de pomelo al perfume de menta fresca” y la “Ensalada de tomates de Montserrat con pilota catalana”. En el primer destaca la gelatina d'aranja per afegir un punt d'acidesa. Es dipositava al fons del plat i se servia la sopa davant del client. L'amanida de tomàquets i pilota l'imaginà Muniesa recordant les mestresses de casa de Breda que feien com a entremès fred llom rostít farcit d'ou dur i pebrot vermell. Va fer una típica pilota amb els mateixos ou dur i pebrot vermell, però afegint-hi olives i col. I quan estava freda la tallava i hi posava per damunt el tomàquet.

Entrants calents i peixos no presenten variacions. A les carns, recuperació de les crestes de gall: “Crestas de gallo de payés al ajo y perejil con milhojas de patatas”. En l'apartat de vins hi ha continuïtat amb la carta anterior, i novament ens trobem amb un nombrós grup de nous plats de postres.

43. Tardor 1998

En aquesta carta de tardor destaca la “Centolla y bacalao a la crema montada de coral”. Consistia en un extracte de la cabra, fins i tot els ous, tot triturat i passat pel colador xinès, que es barrejava amb nata i es posava en un sífó. S'agafava un motllo, es folrava amb el bacallà, a dins cabra i al damunt la nata de cabra muntada amb el sífó. I en els entrants, una esplèndida “Sopa de castañas con hígado de pato fresco”, basada en una antiga recepta catalana. En un brou d'au posava les castanyes i ho clarificava afegint en fred clares d'ou una mica muntades. Es posava a foc molt lent, tot trigant al voltant de mitja hora per trencar el bull. S'obtenia finalment un brou transparent.

Cal fer esment també del “Arroz caldoso con setas de otoño”, la “Lasaña de pasta fresca con cangejos de río en su propia salsa” i els “Huevos escalfados con medallones de hígado de pato fresco y salsa de oporto”. En els peixos destaquen els “Calamarcitos salteados con farcellets de patata rellenos de manitas de cerdo y salsa de judías verdes”, els “Langostinos salteados y raviolis de sepia con su canutillo de patata”, la “Brocheta de salmonetes de roca y calamarcitos con pasta fresca en su tinta”, el “Tronco de merluza asado al horno sobre algas marinas con navajas salteadas a las hierbas aromáticas” i, per acabar, el “Rodaballo del Cantábrico asado en su jugo con risotto de setas”.

En els enunciats de les preparacions de peixos es fa avinent esl nous aires a la gastronomia a la caça quatre plats; hi continua com estrella la becada, i destaquen de nou els acompanyaments.

Temporada de Caza

PERDIZ (PIEZA ENTERA) ESTOFADA AL CACAO CON PASTA JERUSA DE CASTAÑAS 4200
 BECADA ASADA CON CROSTON DE SUS MENDUGILLOS Y POTE GRAS, CEBOLLITAS Y CASTAÑAS 4300
 CORZO MARINADO Y ASADO CON SALSA DE GROSILLAS Y BONIATO CRUJIENTE 4400
 LOMO "RABBIT" DE CHERRE ASADO ENTERO A LAS DOS SALSAS CON BOMBILLO CONFITADO 4280

A les carns, en la línia de la carta anterior, trobem incorporacions: les “Milhojas de carrilleras, lengua y rabo de ternera al vino tinto con muselina de patatas”, la “Botifarra de pies de cerdo con judías del ganxet y jugo de trufas” i el “Hígado de pato fresco sobre láminas de mango y salsa agridulce de jenjibre”. El plat de menuts s'elaborava guisant-ho tot per separat i posant-ho en motllos tot fent distintes capes. Es premsava i deixava refredar i es tallava per racions. S'envoltava de crepineta, es rostia i, quan era el moment de passar-ho, es tallava per la meitat amb el ganivet serra elèctric i es deixava mig obert perquè s'hi veiessin les capes.

Als vins recomanats, tan sols el canvi del Gran Coronas del 92 pel del 94 i el Viña Pedrosa del 95. Tot seguit, de nou a les postres, una explosió dolça.

Las Postres de Via Veneto

CARPACCIO DE HIGOS FRESCOS CON FRUTOS ROJOS, NATA Y HELADO DE LIMÓN 1300
 ALBARICOQUES ASADOS A LA CREMA DE NARANJA Y VAINILLA CON SORBETE DE MELOCON 1380
 MUSELINA DE CHOCOLATE CON SU TEJA AL DOLADO DE PRALINE 1360
 NIDO DE MERENGUE CON CEREZAS AL KIRSCH Y SORBETE DE MANGO 1200
 CORONA DE PIÑONES Y CABELLO DE ANGEL CON HELADO DE VAINILLA* 1200
 FRUTAS DE TEMPORADA A LA INFUSION DE SALVIA Y SORBETE DE MARC DE CAVA 1400
 MELÓN EN SU CREMA Y HELADO DE PIÑA 1200
 CANUTILLOS CRUJIENTES DE QUESO FRESCO CON SU HELADO SOBRE UNA INFUSION DE FRAMBUESAS 1290
 PERAS CARAMELIZADAS A LOS DOS CHOCOLATES Y CREMA DE AZAFRAN 1380
 RAVOLI DE PLATANOS EN INFUSION DE FRUTOS ROJOS Y SU SORBETE 1380
 SOBA FRIA DE ALBARICOQUES CON SUS TRES SORBETES: DE LIMÓN, MANGO Y MELÓCON 1350

Nuestros Postres Calientes

CRÊPES ESTILO VIA VENETO (DE CREMA, NATA Y HELADO DE VAINILLA) EN TRES SERVICIOS 1980
 CRÎPES SUZETTE PLAMBAGAS 1780
 TARTA DE MANZANAS STAYON* A LA CREMA DOBLE 1180
 SUFFLÉ DE CHOCOLATE 1790
 SUFFLÉ AL GRAND MARNIER 1680
 * S. G. P. D.

44. Quaranta-quatrena carta (Hivern 98-99)

És molt similar a la carta anterior, en què romanen molts plats de tardor, amb cap novetat digna d'esment llevat del “Filete de buey albardado con bacon y asado con salsa de anchoas”.

45. Primavera 1999

Cal destacar els “Pimientos rojos asados con atún fresco en escabeche y cebolla tierna” i un nou tipus d'arròs: “Arroz caldoso con sepia de la costa y guisantes”. I, tot seguit, la dignificació d'un plat barceloní que esdevindrà un clàssic al Via Veneto, els “Macarrones rellenos a la catalana con salsa de hígado de pato”. Eren uns macarrons que es farcien, mitjançant una mànega pastissera, de verdura i de fetge. Després se saltaven i es guisaven amb una mica de salsa de bolets abans de servir-los.

En els peixos, els “Cangrejos de río con caracoles de mar en su propia salsa con espinacas” i les “Cigalas de la costa con risotto de setas y crujiente de queso parmesano”. A les carns destaquen el “Ragú de crestas de gallo con huevos de codorniz y pequeñas verduras” i la “Pilota catalana con puré de garbanzos”, un concepte que ja havíem vist anteriorment en forma d'entrant fred i que aquí se servia calent.

46. Estiu 1999

Destaca la “Sopa de tomate a la albahaca fresca sobre cigalitas de la costa a la gelatina”, el “Bogavante al vapor con melocotón de viña y capuchinos con su propia vinagreta”. La segona era una amanida tèbia amb llobregant, mongetes verdes i préssecs. Els préssecs es deixaven macerar amb menta perquè agafessin aquest sabor. També uns “Calamarcitos de potera” i “Farcellets de manitas de cerdo en ensalada templada con hojas de roble al aceite de cebollino”. I en els arrossos, el “Arroz caldoso con sepia de la costa”.

Als peixos, la primera incorporació de les espardenyas, “Tronco de merluza asado con espardenyas en suquet de patatas”. En els vins arriba l'anyada nova del chardonnay de Raimat (1998), es recupera el Gran Coronas del 92 i el Ribera ja arriba al 96. Novament destacarà la carta de postres.

47. Tardor 1999

S'incorpora el “Paté de hígado fresco en torchon al aceite de trufas y brioche tibio”, un clàssic francès en què s'embolicava el fetge amb un drap (el torchon), i es posava a coure dins un consomé. Es deixava refredar, es posava a la nevera i posteriorment es tallava. I d'entrants calents, “Crema caliente de setas sobre una gelatina de rabo de buey al

perfume de trufas”, “Huevos escalfados y gratinados sobre alcachofas y parmesano”, “Arroz caldoso con tórtolas y setas” i “Raviolis de pasta fresca con perdiz y virutas de castañas”.

La majoria dels plats de peix són nous, mentre que a la caça hi ha tres plats, però ja sense la becada.

味香亭

FRIJOS DE MAR DE GALAQUÉ GRATINADOS AL ESTILO VIA VENETO 3100
 SARDINAS A LA PARRILLA DE CARBÓN CON UVAS 2100
 TORNEDOS DE BENGUADO ASADO CON FLAÏANO A LA VINAGRETA DE ROMERO 1490
 TAMBONETOS DE ANEAS DE RANA EN RAGÚ CON ESPINACAS EN RAMA Y VERDURAS DE OTOÑO 3460
 RODABALLO DEL CANTABRINO EN SUPREMA, ASADO CON CEPS Y JUGO DE TRUFAS 4800
 BACALAO AL HORNO CON PURÉ DE GARBANZOS Y FIMIENTOS VERDES EMULSIONADOS 3100
 LANGOSTINOS Y RABOLES RELLENOS DE ERIZOS DE MAR SALTEADOS CON SALSA DE MARISCOS 3960
 SALMONETES DE ROJA (SIN ESPINAS) HORADOS AL HORNO CON MUSELINA DE ACELUNIAS NEGRAS Y RISOTTO
 CON SETAS AL ACEITE DE PISTACHOS 3690
 RABE AL HORNO CON ENDIVIAS GRABEADAS Y SEMILLAS DE SESAMO 3490

En la carn, l'actualització d'un plat tradicional català: el “Jarrete de ternera lechal guisado con cebollitas” y “Trinxat de patatas y brocoli”.

48. Hivern 1999-2000

En aquesta carta, un nou canvi de disseny amb una lletra més petita. S'incorpora la “Crema de bogavante y setas del tiempo”, els “Pequeños canelones de perdiz al perfume de trufas” i les “Habas tempranera salteadas con ajitos tiernos y butifarra de perol”. En els plats de caça trobem de nou la becada. A les carns els “Tres filetes de buey a las tres

salsas: de oporto, bearnesa y de hígado de pato con tulipa de pequeñas verduras”. I la darrera novetat a les postres calentes amb el “Turbante de chocolate con crema de coco y sorbete de naranja”.

49. Hivern 2000

Carta datada el 10-1-2000. Hi ha una correspondència gairebé total amb la carta anterior, llevat d'algun acompanyament i per la inclusió dels primers pèsols de la temporada: “Guisantes tempraneros del Maresme rehogados a nuestro estilo”.

50. Primavera 2000

Novetats en els plats freds, com el “Carpaccio de hígado de pato con vieiras a la vinagreta de frambuesas”, que era petxina de pelegri crua macerada amb oli de llimona; s'intercalava amb foie i se servia amb la vinagreta. També “Langostinos de Benicarló al vapor en ensalada con lentejas a la vinagreta de romesco”, “Bogavante al vapor sobre judías verdes, tomate, piñones y parmesano al aceite de avellanas”, i “Vieiras y manitas de cerdo templadas con alcachofas y espárragos verdes a la mostaza de grano”.

En els plats calents, el “Consomé de gallina con puré de garbanzos y pilota catalana” i el “Huevo de oca frito con crema de patatas y caviar de arenque”, i en els peixos destaca el “Suquet de rape de la costa con esparidenyes al aceite de perejil” o les “Vieiras y mollejas de ternera con risotto de setas”. Per fer aquest suquet primer es feien boles petites amb les patates, es coïen al vapor i se saltaven. Tot seguit es feia separadament un brou amb peixos de roca, es rostia el rap i se saltaven, també separadament, les esparidenyes. Finalment es posava el brou, el

rap, les esparidenyes i les patates per escalfar-ho tot junt i ja se servia. El plat de pelegrines i lletons era un mar i muntanya elegant on el risotto, presentat en forma de torre, centrava el plat i es posaven els pedres i les pelegrines complementant l'espai del voltant.

En les carns destaca la “Pechuga de pollo raza Prat rellena de setas múrgoles y asada en su propia salsa con puré de patatas al cebollino”.

En les postres la persistència, ja apuntada, d'un major treball amb les fruites, on destaquen la “Crema de mango con rollitos de papaya al queso fresco y sorbete de frutos rojos”; les “Frutas del tiempo a la infusión de savia y sorbete de marc de cava” -era una sopa de saba d'auró barrejada amb fruites de temporada vermelles, com maduixetes, maduixes, móra, aranyons-; la “Piña fresca con crema de plátanos, fresas y espuma de yogurt griego” era un carpaccio de pinya i una mousse molt lleugera de iogurt grec amb una crema de fruites pel damunt, i finalment, una “Sopa de zanahorias con helado de flor de tomillo y crujiente de chocolate a la crema de naranja”. Es comença a notar la presència del xef pastisser Juanjo Padilla. Una sopa feta amb pastanagues bullides i una mica de sucre i que després es trituraven per aconseguir una crema ben fina. S'hi afegia un canó farcit de xocolata i un gelat de farigola i, finalment, per damunt, una mica de pastanaga crua ratllada.

51. Estiu 2000

Destaquem com a entrants freds els “Huevos escalfados en gelatina con salmón ahumado y caviar de arenque”. En els entrants calents el “Consomé de rabo de buey con verduras”. Cap novetat fins arribar a les postres, on trobem la “Crema de chocolate con espuma de moras y helado de vainilla”; la “Crema de yogurt al azúcar de caña con virutas de melón”; els “Albaricoques rellenos de crema de almendras con sorbete

de melocotón y espuma de manzanas verdes”, que es feien buidant els albercocs i farcint-los amb la crema d'ametlles crues i el sorbet de préssec i l'escuma de pomes. Per a Padilla, les ametlles lliguen força bé amb els albercocs i els préssecs. Són unes postres elaborades amb la memòria d'infantesa que duia a dins i que va voler treure. A la seva Jaén natal sovint es menjaven préssecs amb ametlles i vi.

52. Tardor 2000

Cal destacar la “Corona de espárragos verdes con cangrejos de río en su propia salsa y mollejas de ternera”, una variació conceptual del plat de mar i muntanya anterior que es feia amb crancs de riu francesos, i els “Fettuccini salteados con setas de temporada a la albahaca”.

En els peixos, els “Calamarcitos de potera salteados con pequeños macarrones y pistachos”. A les carns, les “Manitas de cerdo deshuesadas y mollejas de ternera rebozadas crujientes con col y caracoles”.

53. Hivern 2000-2001

Una carta d'absoluta continuïtat, on destaquen entre els entrants calents els “Calçots rebozados con salsa de romesco y puré de espinacas”; un nou tipus d'arròs, el “Arroz caldoso con pichón de masía y guisantes”. Entre les carns la “Pilota catalana con garbanzos y espinacas en rama”. A les postres, novament, la innovació de les postres fredes.

54. Primavera 2001

Cal destacar les “Codornices en escabeche con pequeñas verduras confitadas”. Tot seguit l'aportació d'un nou consomé: “Consomé de

gallina con verduritas y raviolis rellenos de huevos de codorniz”. També el “Arroz caldoso con sepia de la costa y alcachofas”. I a les carns, el “Pollo de payés (pata negra) asado en dos cocciones con cebollitas”.

A les postres fredes, el “Crujiente de chocolate blanco y negro con helado de piña colada y crema de plátano”, compost d'un canó amb una crema de xocolata que banyaven amb una salsa feta en triturar pinya i plàtan al rom. Li afegien una cannelle de xocolata i finalment una fineta teula de xocolata blanca pel damunt. Era la combinació de tres textures diferents de xocolates amb una sopa de fruita. Destaca també la “Sopa de chocolate sobre crema de vainilla y helado de miel a la canela” i el “Flan de azafrán con manzanas a la miel”. Aquest segon surt a partir que Paco Torreblanca guanya el Mapel d'Espanya del 89 presentant unes postres que es deien “Flor de España”, que era com una crema, com una mena de flam que es coïa en el forn dins d'una galeta amb mel i després s'acabava amb xocolata. El va començar a fer al Semon i ho trobava una combinació espectacular, que li agradava molt. A partir d'aquí va pensar en evolucionar aquest flam amb safrà i poma.

55. Estiu 2001

Aquesta és la primera carta on comencen a constar els euros, en parèntesi, tot seguit del preu en pessetes. Hi ha la “Crema de puerros con trufa de verano” i la “Sinfonía de bogavante con hígado de pato y codornices en escabeche a las tres vinagretas”. En els entrants calents destaca el “Arroz caldoso con espardeñes y cigalas”, i en peixos el “Lomo de atún alabardado y asado con escalivada y salsa de anchoas de l'Escala”, els “Calamarcitos de la costa salteados con fideos chinos y tomate confitado” i les “Cigalas de la costa salteadas con canutillo crujiente relleno de huevas de trucha”.

Novament a les postres, novetats basades en la fruita i els gelats: “Helado de canela con mató fresco y frutos rojos del tiempo”; es feia amb mató de fonteta, unes fruites vermelles per damunt, una cannelle de gelat de canela i un cruixent de mel molt i molt fi. A més un “Crujiente de chocolate blanco y negro con helado de piña colada y crema de plátano”, “Canutillo de chocolate con crema de melocotón y granizado de sandía con albaricoques salteados”, “Manzana caramelizada a la miel con crema y helado de azafrán”, “Crema de mango con cornetes de papaya al queso fresco y sorbete de frutos rojos” y “Helado de yogurt griego con tulipa crujiente con chocolate sobre infusión de melón y mango”.

56. Tardor 2001

Un total de tres nous plats: la “Muselina de patatas con butifarra de perol y boniatos al balsámico”; en els peixos, el “Bogavante asado al aceite de su coral con pequeñas verduras”, i a les carns les “Manitas de cerdo crujientes sobre lentejas y salsa de finas hierbas”. En els vins continuen el chardonnay de Raimat (anyada 2000), el Gran Coronas (anyada 1996) i el Viña Pedrosa (anyada 1998). I a les postres el “Canutillo de queso con sésamo, sorbete de manzana verde y cremoso de mango”.

57. Hivern 2001-2002

En aquesta carta consta exclusivament el preu en euros. En els entrants calents trobem la “Sopa de pescado con arroz y salmonetes de roca”, el “Arroz caldoso con perdiz” i el “Mosaico de trufas con hígado de pato fresco, espárragos verdes y col, con salsa de trufas”, que es feia folrant amb col escaldada un motlle rectangular. Es posava una capa d'espàrrecs o porros, fetge, trufes, s'intercalava fins a dalt i es coïa al

forn. Es refredava per tallar-ho i per servir-lo s'escalfava amb una salsa de trufes. També els “Raviolis de hígado de pato con cebolla confitada al jugo de trufas”. I com els darrers hiverns, “Becada asada y deshuesada con su costrón de foie”. En les carns cal destacar les “Carrilleras y rabo de buey deshuesados y estofados al vino tinto con puré de apio”.

A les postres, la “Crema de chocolate blanco y yogurt griego con sorbete de frutos rojos y caramelo de pipas” i el “Helado de curry con piña al ron de Martinica y crema de coco”. Aquestes postres surten de la invitació que van rebre Padilla i Muniesa d'anar a l'Espai Sucre a fer una classe magistral. Van pensar de fer unes postres per sorprendre Jordi Butrón: “Farem una pinya molt fina, la farcirem d'una crema de coco; sabem que el curri va bé amb el coco, així que farem un gelat que anirà bé amb l'acidesa de la pinya i hi afegirem un cruixent molt fi de xocolata”. D'altra banda, el “Anillo de cacao relleno de crema y compota de plátano con helado al perfume de albahaca” sorgeix del fet que Juanjo és un devot de la fruita seca i intenta sempre utilitzar-ne. L'anyell portava cacau, fruita seca, hi havia la dolçor del plàtan i l'alfàbrega que aportava frescor.

58. Primavera 2002

S'inicia amb una nova amanida tèbia, els “Langostinos salteados y templados con centolla y corona de ensaladas a la vinagreta de tomate”, i en els peixos les “Gambas de Palamós salteadas en su propia salsa con espinacas y cebolla a la tempura”. A les carns destaquen la “Pechuga de pollo raza Prat rellena de langostinos, empanada y crujiente con salsa suprema y muselina de patatas” i el “Hígado de pato fresco con risotto de verduras y butifarra negra al jugo de trufas”.

A les postres trobem la “Torrija con helado de vainilla sobre una gelatina de limón con vainilla molida”. Són unes postres que es basen

novament en la infantesa de Juanjo. En les torrijas que li feia la seva mare. Aprofitava el pa que quedava dur barrejant-lo amb una mica de moscatell, llet, pells de limona, taronja i canyella. Ell partia d'un tros de pa que s'aclaria amb moscatell i ho presentava amb una suau gelatina de llimona i un gelat de vainilla. Posteriorment en féu una variació on hi havia un gelat de torró, un toc de cítrics i una crema d'ametlles. El “Flan de nata de cabra con sorbete de manzana verde y caramelo de pomelo rosa” sorgeix quan un proveïdor li demana que experimenti amb una nata de cabra. Aquesta nata es podia muntar i en va fer una mena de flam amb un sorbet de poma verda, i per equilibrar-ho va afegir-hi el gust del pomelo. Tot i l'interès gastronòmic d'aquestes postres, la comercialització de la nata no va reeixir, i les postres van esdevenir inviables. Tot seguit les “Cerezas maceradas al kirsch y estofadas con salsa de frambuesas, helado de chocolate blanco y lámina crujiente de plátano” com un estofat de cireres al kirsch i de la polpa del gerd. Freda era una sopa de fruits vermells. Per donar-li un punt greixós va pensar en la xocolata blanca, que també combinava força bé amb l'acidesa i finalment en el cruixent de plàtan, que hi aportava sabor i vistositat.

59. Estiu 2002

Novetats com el “Tartar de bacalao con patatas nuevas a la vinagreta de aceitunas negras y cebollinos”, el “Bogavante al vapor con ensalada de rúcula y manzana verde al aceite de vainilla” i el “Atún fresco en escabeche sobre tostada caliente de escalivada y vinagreta de romesco”, la “Trilogia de hígado de pato fresco: en terrina, salteado y caliente, y codorniz rellena de paté trufado”. Aquest darrer plat, per als amants de foie, permetia menjar-lo en tres preparacions diferents.

Un nou arròs: “Arroz caldoso con calamares, gambas y esparidenyes”. Als peixos cal destacar el “Suquet de gambas de Palamós con jugo de

perejil”. I a les carns, la recuperació del “Mar i muntanya de bogavante con pollo del Prat y arroz con azafrán”. Tot i que es doni un aparent major protagonisme al llobregant, el concepte gastronòmic és el català d'utilitzar l'animal de closca per allargar el saborós pollastre. Per això està a plats de carn. Estava fet amb salses més lleugeres que les clàssiques i amb un toc de safrà. Com era característic de Muniesa, cadascun tenia la seva cocció: el pollastre, guisat, i el llobregant es rostia al punt i al moment, perquè no quedés sec.

A les postres “Helado de coco con gelatina de frutos exóticos y crema de guayaba”, “Crema de lichi con sorbete de mango y vinagre de Módena”, “Muselina de chocolate con salsa de naranja” i “Sorbete de tequila y lima, crema de limón y pestiños crujientes”, que és una versió del xopet de tequila: un cruixent rodó amb sal, farcit amb crema de llimona; s'hi afegia el sorbet de tequila, i els pestiños per suavitzar l'alcohol. Va ser una variació de l'evolució que estava fent la cocteleria, acostant-se a la pastisseria i “versionant” en copes. El primer cop que Padilla posava sal en un cruixent; el tequila es pren amb sal, calia posar-n'hi, i no es podia afegir a la crema de llimona, ni tampoc en el sorbet de tequila. El va posar en el cruixent, que tenia un sabor semidolç. La sal Maldon, aquí, ajudava a salivar.

60. Tardor 2002

En aquesta carta hi ha un marcat canvi de disseny tipogràfic, que segurament respon a algun fet que no hem sabut destriar. Canvia el tipus de lletra i, per primer cop en molts anys, es recuperen els encapçalaments: “Entrantes fríos”, “Entrantes calientes”, “Pescados”, “Temporada de caza”, “Carnes” i, finalment, “Los postres de Via Veneto” y “Nuestros postres calientes”.

Carta de Otoño

Entrants Freds

OSTRAS VIVAS, media docena 23,30
 BOGAVANTE AL VAPOR CON ESCARIFIA Y PATATAS DEL BUQUETAL ACEITE DE OLIVAS 29,00
 LAS GOMINOS TEMPLADOS CON CROQUETES DE AVELLANAS Y PEQUENA ENSALADA 29,75
 CARPACCIO DE PULPO Y CABEZA DE TERNERA AL ACEITE DE PISTACHOS 16,83
 PREPARATA DE BIVALVA DE PAVO FRESCO, EN TERNERA, SALTIMBO CALIENTE Y CON HIGOS A LA GELATINA DE PEROLO XIMENOS 23,98

Entrants Calents

CONSOMÉ DE TERNERA CON GROCETTES DE PATATAS Y VERDURAS 16,42
 HUEVOS ESCALFADOS CON CAVIAR SOBRE CREMA DE PATATAS AL AZAFRÁN 22,82
 ARROZ CALDOSO CON SETAS, SALCHICHAS Y GAMBAS DE PALAMÓS 19,00
 VIEIRAS DORADAS CON CEPES Y HOJAS DE "CORDIFOLE" AL VINEGRU BALSÁMICO 24,20

Postres

FRIZOS DE MAR DE CALAQUES GRATINADOS A NUESTRO ESTILO 20,00
 BACALAO CONFITADO SOBRE CREMA DE JUDIAS DEL "GANXET" CON OREJA Y MORRO DE CERDO 22,24
 "SUQUET" DE PESCADO DE ROCA AL HORNO CON ALCAHOIFAS Y JUGO DE PERILL 22,30
 BOGAVANTE ASADO AL ACEITE DE SUCORAL CON PRIMERAS VERDURAS 26,70
 LOMO DE RABO DONADO AL HORNO CON ARROZ NEGRO Y CALAMARES 23,20
 LUBINA ASADA SOBRE FONDO DE PATATAS CON NAVAJAS Y BERBERECHOS 29,39
 GAMBAS DE PALAMÓS EMPANADAS Y CRUJIENTES CON RISOTTO DE SETAS AL AZAFRÁN 34,20

Temperatures de Tarda

PERDIZ (PIEZA ENTERA) ESTOFADA Y DESHUESADA CON COLES DE BRUSELAS Y CASTAÑAS 28,25
 LOMO DE GANCHO ASADO CON HIGADO DE PAVO Y MEMBRILLO A LA SALSA DE PIMIENTA 28,75
 BECADA ASADA Y DESHUESADA CON SU COSTRÓN DE POMELO 45,98
 JOMO DE TERNERA (CABLE) MARINADO Y ASADO CON "GROQUETTES DE CUL" BELLENOS DE HIGADO DE PAVO,
 CON PURE DE CASTAÑAS Y SALSA DE PRALINÉS 28,82

CHOCOLATE

Pan, macarons i cindres 3,50

CUPONES

Todos los pescados y las carnes a la parrilla con hachos suaves. Inscríbete en el Club de Mont Ferrant.
 Los platos señalados con un (*) pertenecen a la cocina tradicional catalana.

Reserva Privada para 10 personas - Carta (de 4 a 100 personas)

Cal destacar un mar i muntanya magistral, el “Carpaccio de pulpo y cabeza de ternera al aceite de pistacho”. En els entrants calents el “Consomé de ternera con gnocchi de patatas y verduras”, els “Huevos escalfados con caviar sobre crema de patatas al azafrán”, el “Arroz caldoso con setas, salchichas y gambas de Palamós” i les “Vieiras doradas con ceps y hojas de Cordifole al vinagre balsámico”. Se saltaven unes petxines de pelegrí tipus tournedó, al costat mitjos ceps sencers rostits i finalment afegia el Cordifole, un tipus d'alga en forma d'enciam.

En els peixos, novetats com el “Bacalao confitado sobre crema de judías del ganxet con oreja y morro de cerdo”; era un bacallà fet al forn a baixa temperatura amb oli durant uns 10 minuts, gairebé cru però amb un toc de calent, per als amants del bacallà. Anava amb una base feta amb una crema de mongetes i l'orella i el morro saltats al voltant. Finalment s'incorporava tot al plat i s'escalfava junt. També el “Lomo de rape dorado al horno con arroz negro y calamares”, la “Lubina asada sobre fondo de patatas con navajas y berberechos” i les “Gambas de Palamós empanadas y crujientes con risotto de setas al azafrán”.

A la caça trobem primer el “Lomo de gamo asado con hígado de pato y membrillo a la salsa de pimienta”. A la carn destaquen el “Filete de buey asado a la mostaza de grano con lasaña de espinacas y queso fresco Tou de Til lers”, un filet rostit amb una salsa de mostassa i una lasanya amb espinacs, gratinada amb formatge Tou de Til lers, i les “Manitas de cerdo deshuesadas y doradas con espardeñyes sobre tostada crujiente en tomate confitado”.

A les postres la “Sopa de chocolate blanco con yogurt griego y helado de praliné” i la “Gelatina de higos con helado de anís y su crujiente”. Aquestes segones postres s'inspiren en les figues amb anís. Són unes figues obertes amb gelat d'anís per reproduir aquesta combinació de sabors afegint-hi frescor. Tot seguit el “Dulce de café con queso

mascarpone y helado de amaretto”, una panacota de cafè o un tiramisú, amb la seva base de mascarpone, equilibrada amb l'amarg del gelat d'amaretto, i finalment el “Turbante de chocolate amargo relleno de helado de coco con frutos rojos al kirsch”.

61. Hivern 2002-2003

Tot seguit de l'explosió creativa de la tardor, aquesta és una carta de continuïtat on només destacarem, en els entrants calents, la recuperació de la “Sopa de pescados al hojaldre”. A la carta de caça trobem la daina com a novetat, a més dels tres ingredients clàssics de les darreres setmanes de caça: la perdiu sencera, el llom de llebre i l'extraordinària becada.

A les postres, la “Gelatina de uvas al perfume de canela con sorbete de vino blanco macabeu” i la “Sopa de piña con frambuesas y helado de pimienta”. En el primer trobem la gènesi de la simbiosi entre pastisseria i sommelieria, línia que més endavant donarà resultats molt positius al Via Veneto. En les segones postres, tot i que Padilla ja comença a incorporar les espècies en les seves postres l'any 1987, aquest és el primer cop que en veiem, en aquest cas amb un gelat de pebre, en una de les cartes del Via Veneto. Sens dubte com a resultat de la progressiva evolució en la introducció de nous sabors al restaurant. Tot seguit, per primer cop en molts anys, una incorporació en les postres calentes: els “Frutos rojos salteados con reducción de mango y brandy y helado de nueces garapiñadas”.

62. Primavera 2003

La carta de primavera es presenta carregada de novetats, com la recuperació de les anxoves: “Anchoas marinadas al aceite de finas hierbas con escalivada”. En els entrants calents, “Consomé de pularda con raviolis de pasta fresca”, “Capipota de ternera con tomate confitado y salmonete al aceite de pistachos” i dos plats amb múrgoles, un bolet pel qual Muniesa sent una especial atracció: “Setas múrgoles de los Pirineos a la crema de trufas negras” i “Arroz caldoso con pichón y setas múrgoles”. En els peixos el “Bacalao confitado al aceite de nyores con puré de patatas y espárragos blancos”, les “Cigalas crujientes con espárragos trigueros y jugo de romesco”, el “Rodaballo asado al horno con yuca crujiente y salsa de centolla” i el “Suquet de escórpora con cigalas y patatas platillo”.

A la carn, la “Chuleta de ternera a la parrilla de carbón con setas múrgoles y Espárragos” i el “Muslo de conejo con caracoles y polenta al perfume de trufas”.

A les postres, la “Galleta de pistachos molida con helado de coco y tofe blanco” i el “Crujiente de oliva arbequina con muselina de chocolate blanco y helado de vino dulce”. Conceptualment, aquestes postres són l'entrada al Via Veneto de la simbiosi o col·laboració entre diferents mons, postres i vi, cuina i sala especialitzada introduïda magistralment al nostre país pels germans Roca de Girona. Sorgeix en el moment que Juanjo Padilla fa un cruixent d'olives arbequines i es planteja afegir-hi una mousse de xocolata blanca, que hi quedava força bé, i completar-ho amb un gelat de vi. Va demanar al maître Javier Oliveira i al sommelier Josep Martínez si ho podien tastar i proposar-li un vi per fer aquell gelat. El sabor del cruixent d'olives arbequines s'adeia amb el vi dolç fet amb monestrell. A partir d'aquí es va treballar la idea i els sabors que s'identificaven a dins d'aquest vi. Partint de la voluntat d'equilibrar unes postres es va

arribar a la deconstrucció del vi. A partir del tast fet entre el director del Via Veneto, el primer i el segon maître, el sommelier i altres membres de l'equip s'analitzaren els sabors que es podien trobar en un vi dolç Olivares fet amb raïm Mataró o monestrell. Aquesta informació retornarà a Padilla, que reelaborarà les postres. Però l'equip del Via Veneto anirà encara més enllà en aquesta tasca i involucrarà també el client, sollicitant la seva opinió sobre els matisos d'aquesta creació culinària. I aquesta opinió s'incorporarà al procés, tot retroalimentant la idea que, viurà un mínim de quatre o cinc petites modificacions fins aconseguir una resultant que satisfaci completament tothom. Continuant amb les postres trobem el “Sacher de chocolate al azafrán con sorbete de naranja sanguina”, les “Milhojas de chocolate negro con helado a las cinco pimientos” i la “Sopa de piña con frambuesas y helado de pimienta”.

Esmentem que aquesta és la primera carta en què ja no constaran els vins recomanats pel sommelier. A partir d'aquest moment, aquest ho aconsellarà a peu de sala. Aquesta és una més de les constants, lentes, però contínues modificacions que es veuen reflectides a les cartes del Via Veneto. Reflecteixen una perpètua obsessió per anar enriquint el projecte del Via Veneto per continuar sent un dels primers restaurants gastronòmics europeus amb una certa tornada (tampoc mai s'havia deixat la base) al cultiu d'una cuina catalana actual i especialment dietètica (en aquest aspecte Muniesa no té parió), aspectes en què s'intueix l'aportació de Pere Monje al costat del seu pare.

63. Estiu 2003 (1)

Aquesta carta, datada el 15 de juliol, presenta els “Langostinos al vapor con pollo raza Prat escabechado y tomates de Montserrat”, el “Tartar de atún de almadabra con rúcula y espuma de soja”, que era un tàrtar de tonyina amb una gelea de soia treballada amb batidora fins aconseguir una mena d'escuma o nata muntada, i la “Sopa fría de cerezas

y yogurt con gambas de Palamòs y gelatina de lima”. Muniesa recrea aquesta sopa sense recordar que havia estat un plat clàssic de Bullich al Via Veneto. Feia una sopa de cireres amb les gambas bullides al moment i hi afegia una escuma de iogurt (muntada amb el procediment anterior) i finalment una gelea de llimona natural. Destaca també especialment el “Bogavante al vapor con judías y almendras verdes, melocotones de viña y vinagreta de fruta de la pasión”, un plat de peix amb fruita i fruita seca dins una base conceptual de la cuina catalana tradicional.

En els entrants calents el “Risotto de gambas, calamares y rossinyols al parmesano”. Era un risotto normal, en el qual cal destacar que tant els rossinyols com les gambes eren fets al moment. El brou porta el suc dels rossinyols, que es feien saltats, i el del cap de les gambes, i amb això es fa el risotto. S'agafava un motllo, s'omplia d'arròs, i es posava al plat donant la forma escollida, i al voltant les gambes (no gaire fetes) i els rossinyols.

En els peixos, el “Bacalao confitado con infusión de verduras y crujiente de butifarra negra”, i a les carns el “Hígado de pato fresco salteado con brioche al vino tinto y azúcar de caña”.

A les postres tenim “Nube de mango y coco con granizado de menta”, “Sorbete de frutos rojos con cremoso de cereza y regaliz al vinagre de Módena”, “Horchata con crema de coco, piña y helado de ciruelas con chufas”, “Crema de cacahuets con helado de pistachos y reducción de cerveza negra” i “Sopa de Piña con frambuesas y helado de pimienta”.

64. Estiu 2003 (2)

Aquesta és una segona carta d'estiu, segurament tot tocant la tardor estacional, on només trobem la novetat d'incloure a entrants calents els rovellons: “Setas rovellons y ceps salteados al perfume de ajo y perejil”.



65. Tardor 2003

En els entrants, lleugeres variacions amb els llagostins i el llamàntol: “Langostinos templados al vapor con brioche crujiente, olivas de Kalamata y pequeña ensalada”, “Bogavante al vapor con aguacate y salsa de su propio coral con caviar de trucha” i “Bogavante asado en cocotte al aceite de su coral con pequeñas verduras”. Aquest darrer, un dels plats més aclamats pel clients del Via Veneto i en el qual la cocota, en aquest cas de vidre transparent, se segellava amb pasta de full.

A la caça, perdiu, daina i llebre, mentre a les carns destaca el “Filete de buey charolais asado con berenjenas y salsa al cabernet sauvignon del Penedès”.

En les postres destaca el “Cremoso de cerezas grillotte con granizado de menta y guindas, salsa de yougurt griego”, la “Crema de chocolate con cacahuets y granizados de café arábigo”, el “Helado de maíz tostado con cremoso de mango y vainilla” i la “Crema de cacao y miel de trufa con helado de flor de tomillo”.

66. Hivern 2003-2004 (1)

En els entrants calents, recuperació dels pèsols i les favetes, de la cuina catalana d'estació (afectada pel canvi climàtic), amb dues interessants presentacions: els “Guisantes del Maresme rehogados con albóndigas de bacalao y butifarra negra” i les “Habitats tempraneras salteadas con chipirones y ajos tiernos sobre tostada de chicharrones”. També destaca el “Risotto con chipirones y guisantes”.

En els peixos i a la caça, respectivament, el “Lomo de rape asado y empanado con miga de setas, sobre un fondo de espinacas y piñones” i la “Becada asada en su propia salsa y deshuesada sobre pan de nueces con foie-gras”.

A les carns, el “Hígado de pato fresco salteado sobre caldo de escudella y judías de Santa Pau”, i a les postres cal destacar tres plats: el “Postre especial Salvador Dalí”, amb l'afegit “una interpretació surrealista y gourmande”, la “Sopa de lichis con sorbete de pétalos de rosa y farcellets de piña y naranja (interpretación aromática de la uva gewürztraminer)”, una mateixa línia d'elaboració que l'esmentada anteriorment.

67. Hivern 2003-2004 (2)

Està datada el 15-3-2004. Hi destaca la “Ensalada de corazones de alcachofas del Prat con tomate confitado y queso parmesano al vinagre balsámico” i un nou risotto: el “Risotto con chipirones y guisantes”. En aquesta carta cal esmentar que per primer cop no es troba el turbot, un peix gairebé inamovible al Via Veneto. A les carns es recuperen les “Crestas de gallo salteadas con salsa de mostaza y risotto”.

68. Primavera 2004

En els entrants, les “Sardinas marinadas con caviar de arenque y salmón a la vinagreta de tomate” i els “Espárragos blancos (de Gavà) y verdes (de Aranjuez) al vapor con queso parmesano y aceite de trufa negra”. De nou les múrgoles prenen protagonisme amb els “Huevos escalfados con setas múrgoles en su propia salsa” i les “Setas múrgoles de los Pirineos a la crema de trufas”, i destaquen també els “Pulпитos (de Palamòs) salteados con cebolla confitada” i el “Arroz caldoso con setas de primavera y crestas de gallo”.

En els peixos trobem el “Atún de almadraba confitado al aceite ahumado, mango caramelizado y rúcula, salsa de aceitunas negras”. En les carns el “Hígado de pato fresco macerado al moscatel Casta Diva

con bizcocho de miel” i destaquen també les “Manitas de cerdo crujientes con tallarines de calamar, espinacas y reducción de garnacha del Priorato”. En diversos plats es por veure la interessant col·laboració entre Muniesa i Padilla per avançar en la combinació entre fruites, dolç i carns o peixos.

A les postres, en tenim unes de noves de fruita: “Ganache de platano con Strudel crujiente y nube moscada”, “Helado de papaya”, “Brazo de gitano de tomate y queso fresco con crujiente de aceite, pan de especias y helado de frambuesas” y “Massini de chocolate negro con helado a las cinco pimientos”. En les calentes destaca el “Helado de queso y pistachos con frutos rojos salteados al vinagre de sidra” y el “Soufflé de chocolate con sorpresa de cacao y helado de naranja”. Per primer cop en molts anys no trobem a la carta ni la tarta Tatin individual ni el suflé al gran Marnier.

69. Estiu 2004 (1)

Està datada el 14 de juliol, i en destaca la recuperació de les sopes de tomàquet/ gaspatxo, amb la “Sopa fría de tomate con bogavante y aguacate”, la “Yema de huevo de Calaf con salmón ahumado y crema Smitana” y la “Codorniz en escabeche rellena de hígado de pato con puré de higos al aceite de nueces”. Entre els calents, la recuperació de les lasanyes, amb la “Lasaña de pasta fresca con buey de mar en su propio coral” i el “Arroz bomba del delta del Ebro con chipirones”. En els peixos, la “Langosta del Mediterráneo asada con patatas y salsa suquet de pescado de roca” i el “Atún de almadraba confitado al aceite ahumado, melón caramelizado y salsa de aceitunas negras”, nova col·laboració entre Muniesa i Padilla.

A les postres el mateix vessant creatiu amb el “Helado de crema catalana con arroz con leche y limón”, el “Helado de cerezas grillottines

con crema de pistachos y espuma de chocolate blanco y yogurt”, la “Crema de coco al perfume de haba tonca, granizado de menta y helado de vainilla” i la “Sopa fría de horchata con helado de almendras y crujiente de cacao”.

70. Estiu 2004 (2)

Està datada el dia 22-9-2004, tot esperant la tardor gastronòmica. Els entrants freds són els d'estiu i en els calents s'incorporen els bolets primerencs amb el “Surtido de setas de otoño salteadas al ajo y perejil”. Peixos, carns i postres romanen igual.

71. Tardor 2004

En relació amb la carta anterior s'escurça el nombre d'entrants freds i s'allarga el de calents. Entre els primers trobem els “Langostinos salteados sobre calabacín relleno de alcachofas y piñones al aceite de avellanas”. En els calents es recuperen les petxines de pelegrí amb el plat “Vieiras y setas ceps salteadas con rúcula al aceite de perejil” i el “Risotto de arroz bomba del Delta del Ebro con hígado de pato y setas de temporada”. Als peixos, innovacions en les guarnicions: el llom de rap (“con consomé de setas y los tres crujientes: yuca, boniato y plátano), el bacallà (“confitado en su propia salsa al pilpil sobre samfaina”), la suprema de lluç (“de palangre asada sobre rossejat de fideus”) i el llobarro (“asada con caldo de calamares, tapioca y crema de patatas”).

A les carns, innovacions com la “Perdiz roja (pieza entera) deshuesada y estofada con lentejas de Puy y cebolletas”, el “Corzo marinado y asado con castañas y calabaza, salsa pebrada” i la incorporació de la “Liebre à la royale con manzanas salteadas al oporto”.

A les postres el “Helado y flan de crema catalana con arroz con leche y tropezones de limón”, las “Nueces de macadamia caramelizadas y en helado con crujiente de chocolate relleno de cacahuètes”, la “Muselina de vainilla y tofe con helado de limón” i el “Pan, olivas y chocolate con sorbete de uva”.

72. Hivern 2004-2005 (1)

Aquesta és una carta retirada el dia 2 de febrer de 2005 per donar pas a la segona carta d'hivern. En els entrants calents cal destacar, les “Vieiras, trufas y patatas con alcachofas crujientes” i el “Risotto bomba del Delta del Ebro con esparidenyes y verduras de temporada”. En els peixos, moltes incorporacions, i en la caça la persistència de la llebre royale, però sense aparèixer la becada.

73. Cap d'Any 2004

Aquesta és un de les tres cartes especials (per la seva bellesa i espectacularitat tipogràfica) que descriurem, i que corresponen als caps d'any del 2004, 2005 i 2006. La nit de Cap d'Any, segons referències, és molt i molt especial al Via Veneto. En aquesta del 2004, mitjançant un preciós dibuix de la sala del Via Veneto, es fa un homenatge a Don Quijote i Sancho Panza, tot coincidint amb el quart centenari del Quixot. A la contraportada, el carrer Ganduxer, l'entrada del restaurant i la imatge de l'aparcador de cotxes (probablement el millor aparcador) veuen com les criatures de Cervantes s'allunyen a cavall rere l'acollida perfecta i barcelonina del Via Veneto.



A dins s'estructura en dos grans fulls (aquesta forma serà la mateixa en les tres cartes), i el primer recull els “Aperitivos Via Veneto” acompanyats amb diverses begudes: un “Cocktail de Cap d'Any”, una “Manzanilla”, un “Fino” i un “Vermouth”. Tot seguit, una selecció de quatre whiskys de Malta d'entre 10 i 21 anys. Els més clàssics poden optar aquella nit per un champagne en magnum (és sempre millor) o pels millors destil·lats (conyac, armanyac, calvados, brandi i rom) o d'altres exquisideses licoroses com el porto Noval Sival Vintatge Port 1995, un Noé Pedro Ximénez Muy Viejo 30 Años, etc.

El menú gastronòmic arrenca amb tres exquisideses: les “Ostras vivas de Arcade aderezadas con picardía”, el “Caviar iran” o el clàssic “Milhojas de patata y trufa negra con salsa périgourdine”. Tot seguit, una “Tacita de crema de centolla gallega” o el “Consomé de perdiz roja”, per continuar amb la llagosta o el turbot i el filet de bou o la pularda de Gers. El sopar acabarà amb les postres especials de Cap d'Any, els raïms i moltes més sorpreses.



74. Hivern 2004-2005 (2)

És una carta on destaquen la “Ensalada de hígado de pato con espinacas en rama y nueces a la vinagreta de remolacha”, els “Langostinos salteados con manzana caramelizada y leche de coco al aceite de curry” (a aquest plat només li falta anomenar-se “llagostins a l'estil de Juanjo Padilla”) i les “Vieiras doradas con pan de especias a la vinagreta de naranja”. A les carns trobem el “Capipota con trufa, butifarra negra y garbanzos crujientes”.

A les postres la “Selva negra con helado de grillottines y granizado de ron añejo”, la “Manzana asada al horno y servida fría con crema de limón y helado de albahaca”, el “Helado de stracciatella con maíz tostada y mango”, el “Milhojas de hojaldre con frutos rojos y mandarinas”, el “Helado de vainilla Bourbon, el “Helado de piñones con bizcocho de cacahuets, gelatina de vino dulce y dátiles” i finalment el “Helado y flan de crema catalana con arroz con leche y tropezones de limón”.

75. Primavera 2005

Comença amb un plat molt interessant, la “Caballa salteada con mango caramelizado y queso de cabra Garrotxa al aceite de nueces”. En aquest plat convergeixen tres aspectes d'interès: la utilització d'un peix blau d'intens sabor però molt poc utilitzat en l'alta gastronomia, el concepte català de barrejar peix i fruita dolça (cuina i pastisseria) i la reivindicació d'un nou tipus de formatge català per cuinar, en la línia del que ja s'havia fet amb el Tou de Til lers. Tot seguit trobem les “Vieiras doradas con pan de especias, ensalada de germinados y sus tres vinagretas: naranja, vinagre balsámico y perejil”, un plat que a més del pa d'espècies incorpora els germinats, en ple desenvolupament actualment. Com es desprèn d'aquests tres darrers plats la màquina de la il·lusió creativa del Via Veneto

rutlla a un altíssim nivell, basant-se especialment en la col·laboració entre tots. Es comença a apuntar que el Via Veneto és capaç, té un potencial de professionals dins seu, que pot treballar a la perfecció tant registres avantguardistes com els més clàssics. I això es veu en els següents plats: les “Cigalas de Cambrils salteadas en su propio jugo con gnocchis de parmesano” i arribades les múrgoles, el plat clàssic a la crema i el “Risotto de múrgoles, espárragos trigueros e hígado de pato fresco”. En els peixos la incorporació del Sant Pere, un peix reivindicat en la nova cuina francesa, fenotípicament proper al llenguado tot i que més curt i robust, i que a Catalunya, s'havia deixat perdre una mica: “San Pedro al horno con salsa de setas trompetas y espárragos trigueros”.

A les postres, “Crema de limón con helado de albahaca y dados de manzana asada”, “Helado de aguacate al tequila, plum-cake de pipas y crema de yogurt”, “Sopa fría de mango con tulipa de fresa a la menta y helado de frambuesa” y “Falso bizcocho de regaliz y chocolate con salsa de cerveza negra y helado de cacahuets”. En les calentes, “Coulant de chocolate blanco y lima con plátano flambeado sobre tallarines de cacao”.

76. Estiu 2005

Datada el 14 de juliol, presenta una nova sopa de tomàquet il·lustrada, la “Sopa de tomate con esqueixada de bacalao y gelatina de albahaca” i la “Ensalada de bogavante al vapor con mango y aceite de nueces”. En els entrants calents, les “Espardenyes salteadas con patatas y panceta confitada”.

En els peixos, un regal gastronòmic, un nero de profunditat: “Dot al horno sobre fondo de patatas panadera, cebolla y tomate”. És un peix apreciat en els restaurants de producte, tant per les seves excepcionals característiques organolèptiques com per la seva raresa.

A les carns, el “Pichón en dos cocciones: la pechuga asada y el muslo confitado, salsa de cacao y manzana salteada”. La cuixa era confitada o guisada, per evitar que quedés estelosa, i el pit era rostit lleugerament, al moment, i servit una mica cru. S'hi afegia una salsa amb brou de colomí on es desfeia cacau.

En les postres, el “Mató con helado de jengibre y perlas de manzana”, la “Piña colada con helado de ron del Caribe”. Per primer cop s'introdueix a la carta un plat amb categoria de mític, present des de fa molts anys: las “Naranjas al estilo Via Veneto”. I com a postres calentes la novetats de les “Tallarines de cacao”.



77. Tardor 2005

És d'absoluta continuïtat amb l'anterior, i destaca el “San Pedro al horno con costra de finas hierbas y salsa bullabesa”. Aquesta forma de cuinar el peix era un clàssic de la cuina francesa. Es feia un cruixent d'herbes (mantega, pa ratllat, alls, parmesà ratllat i moltes herbes) i es coïa una mica fent una pasta que s'estirava sobre un paper de forn a la planxa. Es refredava, posant-se a reposar a la nevera, es tallava el cruixent i es posava damunt del peix (o de la carn, que ja estaven rostits al punt), i es gratinava un moment a la salamandra. S'hi afegia un brou de peix ben concentrat.

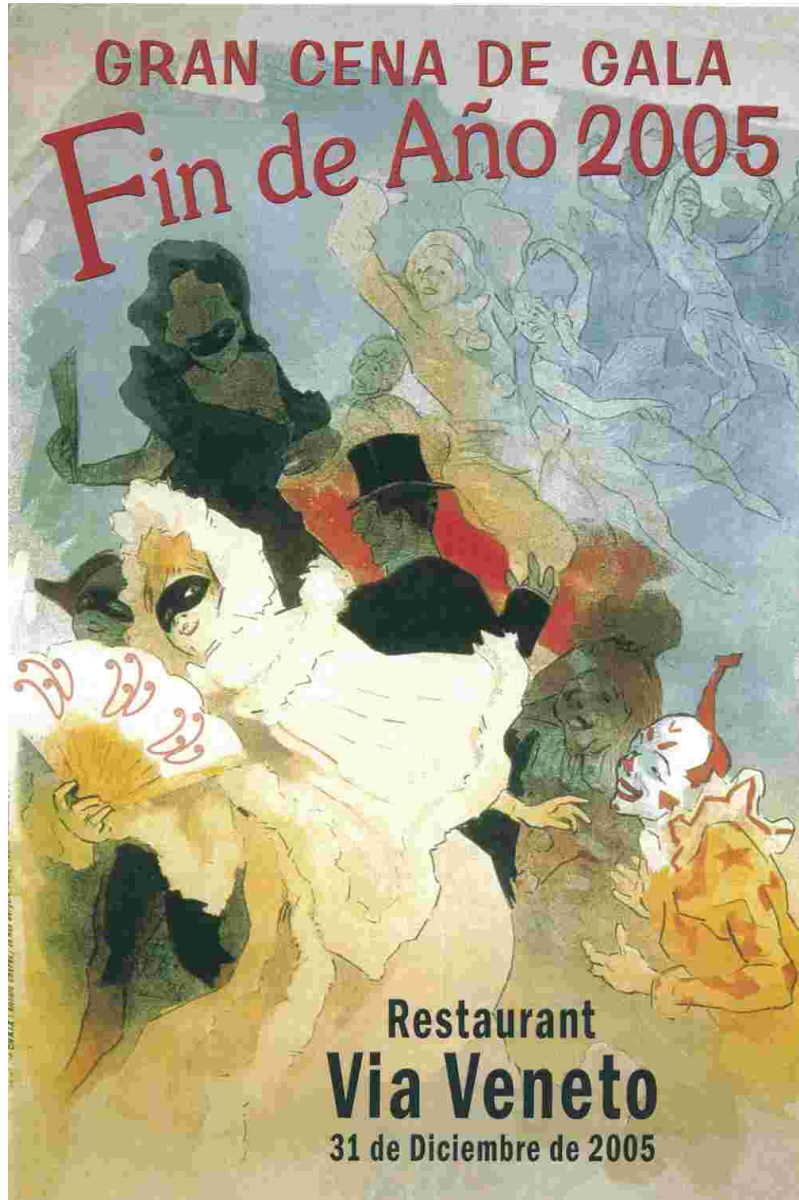
Trobem caça (sense becada), i hi roman la perdiu i la llebre a la royale, el clàssic de la caça. A les carns la “Chuleta de cerdo ibérico dehesa de Salamanca con piña caramelizada”.

A les postres el “Cremoso de especias y coco con helado de haba tonca”, “Ganache de chocolate negro y queso de cabra, helado al aceite de oliva y crema de trufa negra”, “Queso recuit con calabaza confitada y reducción de vino monastrell” i, finalment, un altre plat d'inspiració aromàtica, els “Sabores del cognac Hennessy Paradise”. Aquestes postres s'elaboren fent una gelatina d'agar-agar de cafè i canyella, un toffee amb una mica de conyac Hennessy per donar el punt alcohòlic i per augmentar la melositat del toffee. I per aconseguir els tocs de frescor presents en el conyac s'hi va afegir un gelat de gingebre i els tocs avainillats es resolgueren amb una salsa de vainilla. Finalment el torrat de la barrica s'imità amb un cruixent de cafè. Per a Padilla fou un treball conjunt i molt satisfactori de pastisseria, cuina i sala. A les postres calentes, el “Coulant de avellana con sorbete de té”.

78. Hivern 2005-2006

Aquesta carta del final del 2005, i que durarà encara uns mesos el 2006, serà la primera en què no constarà l'estació corresponent. La constatació de la desaparició de les esmentades estacions gastronòmiques. I la prova d'això la tenim en la presència dels primers pèsols del Maresme i de les primeres favetes del Prat. Com a novetat tenim el “Risotto de arroz bomba del delta del Ebro con cigalas y butifarra negra”. En els peixos destaca el “Dentón asado sobre crema de judías de Santa Pau y chipirones salteados”. Roman encara la caça, sense canvis respecte a la carta anterior.

A les postres una petita reorganització amb els apartats de “Los postres de Via Veneto”, que incorpora unes postres calentes com el coulant de la carta anterior i un nou apartat de “Nuestros clásicos” que inclou en primer lloc les taronges a l'estil de Via Veneto, les “Crepes Suzette” i el “Soufflé de chocolate”. Entre les novetats destaca un altre clàssic actualitzat, les “Peras Belle Hélène 2006”, tot seguint les “Milhojas de camomila y moscovado con sorbete de fresa”, el “Plum cake de cítricos con helado de frambuesa”, el “Bizcocho de coco y fruta de la pasión con helado de naranja”, el “Flan de azafrán con sorbete de albaricoque y muselina de yogurt de cabra” i el “Tres en uno de chocolate (tres sabores, tres colores, tres texturas)”.



79. Cap d'Any del 2005

Té com a motiu un cartell francès que dibuixa una festa de disfresses estil Belle Époque, alegre, esbojarrada, però alhora innocent. Els aperitius i les begudes seleccionades no canvien gaire, llevat que es fa saber el nom del còctel sorpresa (un Belvedere Sour) i que s'introdueix un xampany rosat. Aquest darrer punt és també la primera referència que l'alta gastronomia, l'enologia especialment, comença a acceptar com es mereix un bon escumós vermellós. El menú gastronòmic torna a mostrar les ostones, el caviar, i la tercera opció és el "Foie-gras de las Landas y trufa negra del Périgord, acompañando al dúo francès nuestra gelatina de Pedro Ximénez Viejísimo. Tot seguit un consomé de perdius vermelles i l'elecció entre la llagosta i el llobarro salvatge, per continuar amb les carns i les sorpreses.

80. Primavera - Estiu 2006

És una carta que durarà fins ben entrat l'estiu, abans de la incorporació de la caça. Destaca especialment el "Carpaccio de manitas de cerdo y pulpo gallego", que s'havia fet amb capipota anteriorment. Destaca novament el treball amb els germinats dins una amanida tèbia: "Langostinos salteados con tomate de Montserrat y los tres germinados". L'oferta en els peixos és magnífica: persisteix el luxe del dot, reapareix el turbot i trobem s'incorporen : el "Trío de bacalao (lomo, cocochas y tripa) al pilpil" i el "Atún rojo de almadraba asado con verduras de temporada y salsa romesco con olivas de Kalamata".

A les postres, la "Crema de laurel con bizcocho de muesli, sorbete de pera y granizado de manzana", el "Pastel de queso con sopa fría de melón y su helado de yogurt al jazmín", el "Sorbete de lichis y crema de mango con granizado de rosas y gelatina de cacao".

81. Tardor 2006 - Hivern 2006-2007

Aquesta és una carta de continuïtat, però amb algunes aportacions respecte a l'anterior, degudes a l'entrada a final d'agost del nou cuiner, Carles Tejedor. Com en anteriors ocasions la transició en la cuina serà pausada i respectuosa amb el client. Per a aquesta transició, l'aportació generosa de Jaume Monje, segon cuiner del Via Veneto, serà decisiva.

Malgrat tot, de la taula estant es van veient dins els plats més matisos de canvi que allò que els noms deixen entreveure. Així, les clàssiques verdures d'estació es guarneixen de diferent manera: “Verduras de otoño con polenta al aceite de trufa blanca”. Aquí s'incorpora la polenta, que s'adiu amb les verdures. Es feia damunt la brasa una placa de polenta molt fina. La brasa tenia la funció d'aconseguir un toc fumats i per potenciar les verdures, de diferents tipus, totes amb coccions específiques perquè estiguessin al seu punt, com en la garguillou.

També continua el treball amb les pebrines, molt apreciades al Via Veneto, que es presenten amb “Cítricos y setas camagros”. En aquest plat l'aportació ha estat especialment visual. També es modifica la fórmula del tomàquet cassé que hi havia, potenciant-lo amb la combinació amb la cibulet o l'escalunya i sal de Maldon.

Els macarrons passen a anomenar-se “Macarrones plancha rellenos de setas con foie y su consommé”. En aquest plat s'havia de treballar tant l'aspecte gustatiu com el visual. S'ha incorporat la metilcel lulosa, que prové d'escorça d'arbre i serveix per unir o enganxar quan està a altes temperatures. S'agafa pasta fresca ja bullida, es fan unes tires i s'emboliquen i segellen amb la “metil”, que no té cap sabor. Llavors s'agafen els macarrons de tota la vida, es posen a dintre i al forn. Quan comença a agafar temperatura la metil comença actuar i se segella. Es treu el motllo i es té embolicat amb pasta, que es gratina amb salsa holandesa i foie. S'aconsegueix un timbal de pasta fresca que es trenca i surten tots els macarrons.

No pot faltar un risotto: “Risotto de chipirones, tuétano y espárragos”. En aquest cas introdueix el tipus d'arròs carnelori per a fer-lo. I per aconseguir el vessant cremós, en comptes de mantega s'esmerça el moll de l'os. Es posa al damunt de l'arròs amb calamarsos i espàrrecs, i un petit toc de salamandra el fa arribar desfet davant del client, que ho barreja per aconseguir la mesura de cremositat. Abans ja s'hi ha afegit el parmesà i s'acompanya d'una amanida de ruca per equilibrar-ho en frescor.

Es continua amb una sopa nova en què la participació del raviolis amb farcit de luxe són un clàssic i pot fer pensar també en la mateixa continuïtat. Però no és així. La “Crema suave de calabaza, frutos secos y raviolis de pato” és un treball amb textures de productes tradicionals (carbassa, ànec i fruita seca). Es fa un foie pòelé de base i al damunt tres raviolis de pasta farcits amb una farce de relé d'ànec (que és un ànec confitat i desossat), tot aprofitant el greix de l'animal per anar-ho lligant. S'hi afegeix caramuixa i escalunya per realçar-ne el sabor. Es posaran nous o avellanes, en funció de l'estació. Finalment, a la crema de carbassa s'afegirà el cerfull amb oli i sal per equilibrar el greix amb la sensació de frescor.

Als peixos trobem el “Morro de bacalao con parmentier emulsionada y escalivada”. És l'actualització d'un plat clàssic de cuina catalana; bacallà amb escalivada. Es comença amb una Parmentier de les puntes del bacallà, com si fos una brandada. Tot seguit es fa una escalivada a la brasa, que es deixa reposar. L'aigua que anirà quedant al plat serà l'extracte de l'escalivada. Com un consommé que, amb els tocs fumats i agradables dels vegetals, l'extracte pur del pebrot, de la ceba i de l'albergínia, potencia el gust del bacallà.

Es modifica la cuina del rap: “Rape asado al all cremat con coca de tomate y mantequilla de albahaca”. S'elabora un all cremat “de tota la

vida” amb un oli molt calent on es tira tomàquet, alls, se salta i es lliga amb una mica de brou i mantega d'alfàbrega. S'aconsegueix una salsa molt fresca.

A la caça torna el cabirol, el “Corzo marinado al vino tinto y asado con castañas y boniato a la papillota”. Se n'agafava un bon llom i es deixava marinar durant tota la nit amb vi de reserva, pebre mòlt i herbes (api i porro). Se li dóna “un cop a la paella” i després, en aquesta mateixa paella, s'afegeixen les castanyes i es tapa per fer la papillota. Els moniatos també es fan a baixa temperatura, es pelen, es posen dins de la bossa, amb oli verge, sal, com per pasteuritzar-ho. Es treballa fins aconseguir com una mena de patata de morter molt suau de moniato. Es posa al plat, es treu el cabirol perquè reposi un moment perquè no quedi estellós, es treuen les castanyes i s'afegeix la salsa per lligar-ho.

A les carns, els quatre plats clàssics: el pollastre de gerds, les costelletes de cabrit, l'ànec a la premsa i el filet de bou, en aquest cas “Mechado à la broche con patatas al mortero y foie gras”. I com a novetat el “Cochinillo crujiente con pan de romesco y piña caramelizada”.

A les postres, moltes novetats: “Nuestra crema catalana (líquida, esponjosa y cremosa)”, és a dir, el concepte de les textures aplicat a la crema catalana; el “Recuit de Fonteta con calabaza asada, miel de trufa blanca y su helado”, el “Pan con chocolate, aceite, sal y su helado de cigaló”, una mena de juguesca entre els sabors d'infantesa i adolescència, i la “Compota de manzana con helado de caramelo y crema de azafrán”. I a les postres clàssiques, el “Pastel de cabello de àngel y piñones” i el “Soufflé de mandarina”.

82. Cap d'Any 2006

És una bellíssima carta que anuncia l'any en què es celebraran les quatre dècades del Via Veneto (1967-2007). El quatre i el zero d'aquesta efemèride emmarquen mes d'una dotzena de fotos de la seva història. A dins, una emocionant però mesurada salutació “En abril de 1967 Via Veneto abrió por primera vez sus puertas. Eran otros tiempos y otra Barcelona. 40 años después, estamos orgullosos de celebrar nuestro aniversario acompañados de ustedes, nuestros mejores clientes. Ustedes son nuestra razón de ser y nuestro mayor activo. Feliz 2007”.

I el menú gastronòmic, amb plats clàssics i acompanyaments actuals, continua una mateixa tònica i destaca especialment el “Filete de buey Wellington”, amb què fan una declaració d'intencions prou clara: “La receta más clásica en una lectura moderna.”.

La carta es tanca amb un fons de roba vermella de vellut que emmarca l'escut metàl·lic del Via Veneto.



83. Primavera 2007

Continua en part la transició, com els plats de verdures d'estació (de primavera) i l'amanida tèbia de llagostins, però la composició dels plats és diferent: les “Verduras de primavera con polenta, queso fundido y crujiente al jarabe de arce” són el següent pas en les verdures de tardor. La polenta és més suau fent un petit timbal de pa amb herbes fresques i xarop d'auró per donar-li el punt de dolçor. Es farceix d'un formatge que dóna el punt greixós i aporta sabor a les verdures. En donar temperatura al timbal mitjançant la planxa, quan es talla, surt el formatge Tou dels Til lers, cremós i una mica líquid; recorda una coulant. I en el cas de la “Ensalada templada de langostinos con tartar de tomate, coca de chicharrones y flor de tomillo”, es va fer un mar i muntanya. Els llagostins, acompanyats d'un cassé de tomàquet, una amanida de ruca i unes flors petites, morades, de caramuixa, per donar-li el toc de frescor que ofereix el gust de la ceba fresca. Es pot anar combinant el llagostí (mar) amb el cruixent de la coca de llardons (muntanya). S'ha introduït una coca de tota la vida (feta per Padilla) per acompanyar els llagostins excepcionals que sempre han caracteritzat Via Veneto. Una barreja de textures buscant desvetllar la sensibilitat gustativa.

En els entrants calents, també plats nous, on destaca una adaptació alleugerida (amb esperit de mar i muntanya) de les garoines d'en Fortí: “Erizos de mar gratinados al estilo Via Veneto 2007”. Es fan amb nata molt i molt reduïda i afegint escalunya i molta carn de garota; se n'incorpora la meitat al principi, per donar-li sabor i color, i l'altra gairebé al final perquè tingui poca cocció i més sabor de mar. Tejedor va recordar que a Palamós es menja pa torrat amb botifarra negra i garotes. I va afegir un tros de papada de porc a la brasa i, finalment, el to salat de tres petits medallons de mantega de caviar que van damunt d'un trosset de pa, tres garotes crues i una amanida d'escarola amb germinat de caramuixa.

També hi ha les “Espardenyes salteadas con rossejat de fideos”, la “Coca de recapte con butifarra de foie y cocochas de bacalao” i el “Arroz cremoso de langosta a la cardinal con erizos de mar y butifarra negra”. Tot seguit dos plats ja coneguts, els pèsols del Maresme ofegats i els ous de Calaf, que ara s'acompanyen respectivament de “Alcachofas y tempura de menta” i “Trío de patatas y trufa negra”. El primer exemple es basa de nou a ser fidel a l'esperit del Via Veneto on, any rere any, molts clients van a retrobar el sabor del gran pèsol del Maresme. Aquesta adaptació comença amb en Jaume Monje fent els clàssics pèsols del Via Veneto i al costat en Carles Tejedor tastant-ho i intentant fer l'abstracció de trobar què pot ajudar a fer més rodó aquest plat. El seu cervell gastronòmic li diu d'afegir la textura cruixent mitjançant la botifarra negra i la papada de porc. En reconèixer la presència de la menta, l'oportunitat d'afegir-la en tempura. En portar-ho a la pràctica s'adona que no només queda cruixent per fora, sinó que la menta queda crua i plena de sabor per dintre. Respecte als ous de Calaf amb els tres tipus de patata s'ha donat un gir al plat i ara estan fent-los amb tres textures diferents: una patata “morter” amb la millor patata del “bufet”. Patata líquida amb patata de tipus raté, i finalment es fa la soufflé amb una patata vella, com correspon a aquest darrer tipus. Es pelen i tallen de forma quadriculada i es deixen perquè acabin de treure tota l'aigua. Quan es comença a fer la primera “tirada” amb l'oli, s'ha d'anar incorporant aquest dins el tall, el porus de la patata i la vagi buidant de dins i inflant-la. És laboriós i pot demanar que un únic cuiner estigui dedicat una llarga estona només a fer-les.

Als peixos, un Sant Pere il·lustrat, “San Pedro asado y lacado con panceta, dátiles, tomate confitado y puré de coliflor”, y “Rape asado y relleno de manitas de cerdo con habitas rehogadas con jamón”. És un plat cuit a baixa temperatura a la Rohner, que es marca una mica amb la planxa de crom i s'arrebossa amb pa de romesco. Els peus de porc

afegeixen el punt de greixós i el romesco reforça el gust del rap. Amb relació a l'escalivada s'ha optat únicament per l'extracte del pebrot. I també en els peixos, el “Rodaballo a la brasa con tres gnocchi diferentes enromescados”.

A les carns el “Pichón de bresse asado en dos cocciones con risotto de queso Llavina” (el gran formatge blau de Centelles) i les “Carrilleras de ibérico con mongetes del ganxet y trufa negra confitada”.

La llebre a la Royal es desossa, amb els ossos es fa la salsa, i es fa una farce amb la carn, un núvol de foie amb tòfona, s'embolica amb cansalada del coll curada i es fa a baixa temperatura. Es talla i es deixa estofar amb la salsa. En l'últim moment s'afegeix un Tatin molt fi de poma caramel litzada, nous i xocolata, perpetuant les picades catalanes de caça que es feien amb fruits secs i xocolata.

84. Primavera - Estiu 2007

És una carta amb certes novetats i que incorpora el menú del quarantè aniversari amb la reinterpretació de plats clàssics. Destaca el “Gazpacho de sandía con ensalada de cangrejo real y hierbas aromáticas” i el “Tartar de cigalas con caviar de salmón”. Entre els suggeriments, “Ensalada de hígado de pato salteado con brioche de trigo y cerezas”, “Risotto con arroz bomba con cordero lechal”, “Canalones de pollo pata blava, con crema de trufa”, “Mero de la costa al horno con patatas crujientes y alcachofas” i “Rabo de buey estofado con judías del ganxet”.

El menú d'aquestes quatre dècades d'alta cuina, s'inicia amb unes frases, en part ja escrites en el menú de Cap d'Any del 2006 i que també reproduïm: “Hace 40 años Via Veneto abrió las puertas por primera vez. Para celebrarlo hemos preparado un viaje gastronómico a través

de algunos de nuestros platos más emblemáticos. Esperamos que disfruten tanto de este viaje como nosotros lo hemos hecho durante todos estos años a su servicio.”.

Aquest menú s'inicia amb “Nuestros aperitivos” acompanyats amb xampany Dom Pérignon. Aquests aperitius són servits amb la vaixel·la clàssica del saló daurat (inaugurat la primavera del 1967), que és d'una porcellana de primeríssima qualitat, tota envoltada d'or i que sembla acabada d'estrenar. I entre els aperitius destaca la “Flor de calabacín con brandada de bacalao con un fondo de salsa romesco”. Tot seguit, “Perlas de melón con virtutas de jamón de jabugo (años 80)”, “Huevo de Calaf a baja temperatura con trío de patatas y trufa negra confitada” (año 2007), que poden anar acompanyades de múrgoles; “Quenelle de lenguado con salsa Nantua. Año 70”. Aquesta quenelle, si un té com a referència la contundència de les clàssiques dels anys setanta o vuitanta, es caracteritza per un sabor més intens, una quantitat molt més raonable i, especialment, per la seva lleugeresa. Tot seguit arriba el “Filete de buey Strogonof con arroz pilaf. Años 60”. Ja hem comentat anteriorment aquest plat. Tant el clàssic, com l'adaptació que en féu Muniesa. Actualment és un filet de bou tendre, com gairebé un ja no pot recordar, ple de sabor, i presentat a medallons regulars d'uns tres centímetres de diàmetre i un i mig de gruix, presentats suament plegats, fent un plat amb volum. La coentor o picantor de la carn no és certament la de la paprika, però hi ha la justa mesura per destacar el gust de la carn. És l'equilibri i la complementació que busca sempre Tejedor. Acompanyant la salsa i l'arròs el sabor íntegre i sencer d'uns bolets sàviament triturats i que costa trobar al plat. I per acabar de tocar el cel, una copa d'una garnatxa madura de la Rioja, amb evidents efluis del Priorat, que arrodoneix amb cada glop la intensitat dels sabors de la carn, de la mateixa manera que la garnatxa guanya expressivitat i matisos amb la carn. I, finalment, la “Ommelette surprise flambeada. Años 70”. Foc i gelat.



ANNEX

ESTUDI ECONÒMIC DE LES CARTES DEL VIA VENETO;
EVOLUCIÓ DEL PODER ADQUISITIU DE LA PESSETA RESPECTE
A L'EURO EN L'ALTA GASTRONOMIA (1967-2005)

Estudi econòmic de les cartes del Via Veneto; evolució del poder adquisitiu de la pesseta respecte a l'euro en l'alta gastronomia (1967-2005)

Només hi ha (que nosaltres sapiguem) un estudi seriós sobre els costos d'un restaurant d'alt nivell. L'escandall dels esmentats costos que Jaume Coll fa del Drolma del gran Fermí Puig en el corresponent llibre de la col·lecció gastronòmica Mont-ferrant.

Hem escollit una sèrie de productes representatius que amb continuïtat s'han anat servint amb elegància i perfecció al Via Veneto al llarg d'aquestes dècades. A partir d'una taula bancària oficial de l'evolució del poder adquisitiu de la pesseta, que s'inicia a mitjan anys cinquanta i arriba a l'any 2005, hem anat als preus respectius, multiplicant-ho per un determinat factor de conversió i dividint-ho entre 166,386, per convertir-ho en euros. Tot i que s'hagués pogut fer una aproximació, atès que la taula que inclou l'any 2006 no estarà disponible fins al 2008, hem aturat l'anàlisi en els preus de les cartes del 2005 per fer l'anàlisi més rigorosa.

Hem escollit plats de producte amb majúscules: el foie gras, la llagosta, els llagostins, el turbot i el llenguado. Començant pel foie gras, el seu preu als anys 1967 i 1970 és respectivament de 35,53 i 41,79 euros. Esmentem breument que el primer preu no es tornarà a assolir fins a l'any 1991, i que el segon (41,79 euros) encara no ha estat assolit al segle XXI. Tot seguit, la següent carta, la del 1977, mostra una marcada disminució del preu (37,35 euros), que és encara més evident a la carta del 1980, que baixa fins a 10 euros (27,74 euros). Aquesta tendència sembla aturar-se en la carta del Nadal del 1981 (28,55 euros) però, en la propera, la de primavera del 1983, torna a produir-se una baixada lineal de 7 euros (21,44 euros). Dues cartes després, l'hivern del 83, puja lleugerament (24,27 euros), per tornar a davallar a la de primavera del 1984 (22,80 euros). L'estiu d'aquell mateix any hi ha una congelació del

preu, que a partir de llavors anirà patint alguna modificació a l'alça la temporada de tardor i a les cartes de Nadal dels anys següents. A la resta hi ha una sorprenent minva del preu fins a la d'estiu del 1986, que presenta un mínim augment d'1,02 euros (23,82) en relació amb la carta, també d'estiu, de fa dos anys. Els anys 1987 i 1988, en sis cartes consecutives hi ha una estabilitat gairebé total en el preu. L'any 1989, però, s'observa una lleugera oscil·lació a l'alça (25,97, 26,42 i 26,53 euros), que es fa més significativa els anys 1990 i 1991 (29,82, 29,22, 30,29 i 31,15). Malauradament, tot seguit ens manca un nombre considerable de cartes; les següents són del 1994 i s'hi aprecia una nova davallada (27,72 i 28,42 euros). Aquesta important tendència a la contenció dels preus es fa més evident encara en les següents cartes del 1998 on, malgrat els quatre anys transcorreguts, el foie gras té un preu de 27,55 euros. A la tardor del 1999 hi ha un augment (29,13 euros), que torna a limitar-se el gener del 2000 (28,15), a baixar la primavera del 2001 (27,24) i a congelar-se de nou fins al desembre del mateix any. El gener del 2002 esdevé obligat que a les cartes dels restaurants constin els preus en euros. El foie en costarà 23,98, i amb el factor de correcció veurem que el preu final (26,30 euros) torna a recular respecte a l'any anterior. Fent un incís, avançarem que Josep Monje, secundat en la direcció pel seu fill Pere, en aquells primers temps de l'euro va decidí continuar optant per la honradesa i pel respecte als seus clients. Aquesta actitud va ser poc comuna en l'àmbit espanyol, i per situar-ho cal deixar escrit que, per exemple, el preu del diari, que era de 80 pessetes, en poc temps, va passar impunement a arrodonir-se en 166,386 pessetes (1 euro).

I retornant a les cartes, l'any 2003 el foie gras fa un petit augment i assoleix el preu que havia tingut la primavera del 2001 (27,69 euros/corregits), per tornar a baixar de preu i assolir els 25 euros durant tot l'any 2005.

L'evolució de la llagosta també és interessant. Els dos primers anys (1967 i 1970) és respectivament de 59,22 i 76,22 euros. Aquest producte no torna aparèixer a la carta fins a la primavera del 1983, en aquest cas amb una disminució de 33 euros (44,6 euros) i l'any següent baixa a 34,89 euros. Posteriorment es mantindrà el preu fins la primavera del 1986, i no es torna a trobar a les cartes fins a la primavera del 1988, a un preu de 44,10 euros, que es mantindrà fins a l'hivern del 1990. A partir del 94 la llagosta desapareix definitivament de la carta i és substituïda pel llobregant, amb un preu de 37 euros. L'any 1998, malgrat els quatre anys transcorreguts, hi ha una nova i important reculada a 33,84, que d'altra banda es mantindrà constant fins la tardor del 99, quan s'incrementarà lleugerament a 34,18, i l'hivern a 37,55 euros. El gener del 2000 estarà a 35,22, i es mantindrà així fins a l'hivern, en què s'incrementarà 7 cèntims (35,29). El gener del 2002 el preu de carta serà de 29,99 euros, i el preu corregit serà de 32,89. És a dir, novament per sota de la inflació i amb una pèrdua de valor adquisitiu al voltant de 3 euros. Com va passar amb el foie, els preus van revisar-se el gener del 2003 per apujar-se lleugerament, però per situar-se amb 34,49 euros corregits novament als preus del 1999. Des de l'estiu del 2003 fins al final del 2004 es mantenen els preus. El gener del 2005 el preu s'incrementarà fins a 36,7 euros.

En relació amb els llagostins, els preus de les dues primeres cartes foren de 41,45 i 61,64 euros. L'any 77 hi ha una baixada de més de 2 euros (59,76), que a la següent carta (1980) és de 5 euros més (54,90) i que l'any 1981 baixa als 48,37. La primavera del 1983 hi ha una baixada de 7 euros (41,08), i se'n recupera un el desembre del mateix any (42,70). A la primavera del 1984 el preu ja és de 38,6 euros. No els tornem a trobar a les cartes fins al Nadal del 1985, a un preu de 35,25 euros i a la carta de hivern del 1987 assoleixen el mínim de 30,69. A la tardor del 1989 hi ha un augment significatiu i arriben als 44,10 euros. Durant uns anys cauen de la carta, i es recuperen a la de gener del 2000 amb un

preu de 31,05 euros, i a la de primavera del 2001 amb 33,38 euros. A l'inici de l'era euro el preu nominal serà de 29,15, mentre que en euros corregits serà de 31,97. Aquest preu romandrà pràcticament inalterable: baixa a 31,68 el gener del 2003, a 30,76 el gener del 2004 i a 29,9 euros el gener del 2005.

Tot seguit, el turbot esdevé un dels més interessants, ja que no segueix la mateixa tendència que els anteriors. Els dos primers anys es pot considerar un peix de preu normal (23,69 i 29,25), passa al seu preu màxim el 1977 amb 49,06 i torna a baixar els anys 1980, i 1981 a 39,97 i 35,08 respectivament. A la carta de primavera del 1983, la baixada encara és més substancial, d'uns nou euros (26,67). I més endavant, a partir d'estiu del 1984 fins al Nadal del 1985 s'inverteix la tendència, amb els següents preus: 24,05, 29,65, 30,88 i 32,30 euros. Caurà de les cartes fins l'estiu del 1989, en què retorna amb un preu de 41,83, que baixarà a 39,14 l'hivern del 1990, a 36,94 la primavera del 1991 i s'estabilitza en 37,92 fins al final del mateix any. A la carta de tardor del 1994 el turbot té un preu de 33,62 euros, que passa a 32,87 a l'hivern del 1998 i que no es torna a incrementar fins a la tardor del 1999 quan costarà 35,15 euros. Coincidint amb les festes de Nadal es torna a incrementar a 38,65 euros. Però ja el gener del 2000 baixa a 33,95. Aquest preu es mantindrà fins a l'hivern, en què pujarà alguns cèntims (34,59). El gener del 2002, l'era euro, el preu del turbot a la carta serà de 29,39 (l'equivalent a 4.890 pessetes), que era el preu vigent des de desembre del 2000. El preu en euros corregits serà de 32,24. Aquest preu romandrà estable fins a la primavera del 2003, quan passarà ser de 30 euros, que multiplicat pel factor corrector, passarà a valer realment 31,95 euros. El preu romandrà estable fins el gener del 2004, en què passarà a un preu brut de 31,15 (corregit a 31,18) i passant a 32 el febrer del 2005. En un principi el turbot és l'únic producte que a les dues primeres cartes és més barat que a l'actualitat, tot i que l'any 1977 assoleix puntualment un preu proper als 50 euros.

En relació amb el llenguado, el preu en les dues primeres cartes és, respectivament, de 18,95 i 22,98 euros. L'any 1977 s'incrementa a 31,90, mentre que el desembre del 1980 baixa a 29,76 euros i l'any següent passa a tan sols 27,67. Ja a l'hivern del 1984, tres anys després, malgrat la pèrdua de poder adquisitiu de la pesseta, el preu del llenguado continua baixant i serà de 26,96, com també passarà a l'hivern del següent any (24,79 euros). Es recuperarà provisionalment el Nadal del 1980 amb un preu de 26,21, però tornarà a baixar, la primavera del 1981, a 23,18. A l'hivern tornarà a recuperar-se amb 25,37 euros, i s'incrementa en les tres cartes següents del 1987 a 26,98, 27,22 i 27,84. L'any 1988 no només torna a abaixar-se, sinó que es manté gairebé immutable amb tendència a la baixa: 26,56, 26,79, 26,79 i 25,42. A la primavera del 1989, sorprenentment, el preu s'incrementa a 29,73, per baixar a les dues següents cartes i estabilitzar-se en 27,52 euros. A la tardor del 1991 s'incrementa a 29,22, mentre que tres anys després, l'estiu del 1994, passarà a valer 23,51 euros, i a la tardor 24,10. Hi ha un lapse de temps en què el llenguado caurà de la carta, i no el retrobarem fins a la tardor del 1999, amb un preu de 25,54 euros. A la carta d'hivern d'aquell mateix any presentarà un nou increment a 28,11, per tornar a baixar a la primavera del 2000 a 24,61. A la tardor del 2001, a punt de la definitiva adquisició de l'euro, passarà a 26,55 euros. El gener del 2002 el preu corregit serà de 25,64, i romandrà inalterable fins a la primavera del 2003, quan s'incrementarà 42 cèntims. Posteriorment no torna a aparèixer a les cartes. Una evolució assemblant a la del turbot.

Resumint, podem afirmar que el preu dels plats a les cartes del Via Veneto en els primers anys de la seva inauguració (1967-1970) era pràcticament inassolible per a una gran majoria. A partir de l'any 1977 es comença a intuir la baixada de preu en alguns productes, que es fa general i molt marcada l'any 1980. Pertoca dir als especialistes econòmics si això pot començar a reflectir el principi de la fi de la bonança econòmica dels seixanta, de l'anomenat desarrollismo o algun altre

problema polític. L'autor especula que això pot indicar també la clarividència, el bon ofici i l'extraordinària capacitat de gestió de Josep Monje, que s'adona que cal ampliar la base de clients que poden acudir al seu restaurant per assegurar-ne la pervivència. Ja és el propietari del Via Veneto i està convivint amb els darrers anys del gran èxit del restaurant de Ramon Cabau, a qui s'hauria d'atribuir l'habilitat de vendre car allò que no ho és i barat (o sense marge) allò car. Dit d'una altra manera, és el primer a socialitzar un restaurant d'alta cuina. Però probablement amb el preu d'haver de fer un gran nombre de comensals diàriament i sense assolir l'equilibri perfecte, que aconseguirà posteriorment Monje al Via Veneto, que ens consta que en el seu moment va prendre bona nota del nou mètode de Cabau.

Pel Nadal del 1981 hi ha una lleugera pujada que fa encara més evident una baixada general lineal de fins a 7 euros en els principals productes ja l'any 1983, on s'hauria de situar proper algun altre terrabastall econòmic o polític que expliqués aquest fet. A partir d'aquí, entre 1984 i 1991 hi haurà una forta contenció dels preus, que puguen i baixen lleugerament en funció de les estacions de l'any. Monje adquirirà el sistema d'apujar els preus a la carta de tardor; normalment els mantindrà a la carta del principi de l'hivern, farà una nova pujada per no perdre poder adquisitiu per les festes de Nadal i posteriorment el gener, i fins al final d'estiu, efectuarà una altra significativa baixada per tornar a començar el cicle. No disposem de les cartes de 1992 i 1993, però les que tenim del 1994 i del 1998 fins a l'any 2002, mostren el mèrit gestor de Josep Monje per continuar mantenint la contenció dels preus amb una hàbil adaptació a la pèrdua del valor adquisitiu de la pesseta, però tirant sempre a la baixa. L'arribada de l'euro a Espanya, la seva rigorosa i exemplar adaptació durant gairebé dos anys al Via Veneto, que ja hem apuntat abans, comportarà una doble pèrdua de poder adquisitiu per al restaurant. A la no pujada anyal que havien d'haver fet la tardor del 2001 s'afegeix l'augment desorbitat de la immensa majoria dels productes

de consum (que ells inicialment no repercutiran), que es produeix per la manca d'escrúpols dels responsables polítics que havien de vetllar per evitar-ho i també gràcies a la passivitat de la societat civil espanyola que, a diferència de l'alemanya o l'holandesa, deixà fer. Malgrat tot, el Via Veneto continuarà com a exemple isolat d'honradesa fins al febrer de l'any 2005, en què molt tímidament comença a apujar els preus, que fins a l'actualitat, a la tardor del 2007, estan encara per sota de la pèrdua del valor adquisitiu real acumulat.

A la pregunta de si l'alta cuina s'ha socialitzat a Catalunya, amb les dades a la mà s'ha de concloure que, al Via Veneto, sense cap mena de dubte, sí.

FITXA DEL RESTAURANT



