



Dalt, el Ritz, Baix, La Pepica i Les 7 portes.



MENJAR I BEURE D'ÈPOCA

Restaurants amb gust d'ahir

Cada volta són menys els locals on es pot disfrutar d'un menjar en el mateix ambient que hagueren pogut gaudir els nostres besavis. Tot i això, tant a Barcelona com a València encara en queden alguns on es pot fer un tast de belles èpoques passades.

Goretti Palau/L. Quiralte

A Barcelona queden molt pocs restaurants on es pugui disfrutar d'un menjar en el mateix ambient i amb el mateix entorn que l'haurien pogut disfrutar els nostres besavis i els pares dels nostres besavis. Verdaderament antics, tan sols queden un parell de locals,

nascuts com a restaurants luxosos on l'aristocràcia i els primers representants de la burgesia podien anar a lluir les seves esposes, les seves amants i els seus diners.

Però, a part d'aquests restaurants autèntics de l'avantpassada classe alta barcelonina, queden locals que han nascut amb la intenció de reproduir l'ambient de l'alta societat de finals del segle passat. En aquests locals es respira tranquil·litat, com si realment el temps quedés suspès per recordar-nos un passat de sorolls menys agressius, i amb un ritme de vida molt més reposat. Si aquests restaurants sobreviuen avui dia o s'han creat de nou ha estat amb la intenció de donar als clients un espai relaxat, amb les connotacions i els signes d'identitat del luxe que disfrutava l'antiga classe alta i que ara es posa a l'abast de tothom.

L'única diferència que s'hi troba amb els antics establiments és la cuina, actualitzada i posada al dia per les exigèn-

El restaurant de l'hotel ha funcionat des de la seva creació. Tant el menjador com els seus salons havien estat punt de reunió ineludible d'aristòcrates i burgesos. Balls, reunions, àpats luxosos, i ressopons després del Liceu eren els afers quotidians dels salons del Ritz.

El Restaurant Diana s'ha obert fa tan sols uns mesos, aprofitant un d'aquests salons. La intenció és, clarament, la de recuperar aquesta tradició de magnificència del Ritz però donant la mesura de qualitat gastronòmica exigida avui dia. L'esforç d'un conegut cuiner, Sebastià Gotanegra, és el toc essencial per elevar la cuina del Ritz a la mateixa altura que el seu entorn. La cuina dels hotels ha estat durant molt temps devaluada per una sèrie de circumstàncies. Per això, el Ritz s'ha proposat recuperar i elevar la seva cuina al nivell d'un bon restaurant. L'esforç es reflecteix en una carta sobria i elegant on es recuperen, dia a dia, plats de la cuina tradicional catalana.

aquell moment, i no va trigar a ser el punt de trobada de l'aristocràcia i l'alta burgesia, i es va convertir, tal com s'estilava en aquella època, en proveïdor de la Casa Reial.

Des de finals de segle fins als anys 20, el local va passar per diversos propietaris i va patir una decadència progressiva, va deixar de ser el local de l'alta societat i es va convertir en un establiment popular. En aquella època, el senyor Morera va fer renèixer el restaurant i va aconseguir donar-li un nou impuls. Després de la guerra civil, el va traspasar a Paco Parellada, restaurador ja conegut en aquells moments, qui el va convertir en un dels restaurants barcelonins més coneguts arreu del món.

Tres generacions de la família Parellada han dirigit el restaurant, fins que fa uns dotze anys Paco Parellada, nét del primer Parellada, es va associar amb Leopold Pomés i Alfons Milà per impedir la desaparició de l'establiment en uns moments difícils.

Amb aquesta nova societat, va arribar la restauració per tornar al local el seu aspecte genuí. Les ceràmiques antigues van ser recuperades, les fustes treballades van ser rehabilitades, el mobiliari va ser restaurat. La intenció era recuperar l'ambient d'esplendor de l'original 7 Portes, perquè era impossible repetir un restaurant amb tot el seu significat. Les grans vidrieres, la fusta noble, els salons interiors, la ceràmica, els mobles, el immensos miralls i la lluminositat del local han recuperat la clientela d'una Barcelona nostàlgica. ¿Quin barceloní no ha visitat mai Les 7 Portes?

«El Gran Cafè», aires de modernisme

En un edifici de l'any 1860 del carrer d'Avinyó, un dels centres vitals de l'alta societat de Barcelona de finals de segle, podem trobar un restaurant d'ambient exquisit. L'establiment funciona des de fa sis anys com a restaurant, però el local, que manté la seva estructura intacta, es va estrenar en el seu moment amb la instal·lació d'un comerç propietat de la casa de màquines de cosir «Wertheim».

Ramon Folgueres, el propietari del Gran Cafè, es va proposar recuperar el local i tots els elements autèntics de la seva època, substituint aquells que fossin irrecuperables per perfectes imitacions. El resultat és un menjador on és fàcil imaginar-se personatges famosos dels anys vint sopant alegrement, acompanyats per la música d'un piano. El



El Gran Cafè, una època recuperada.

cies gastronòmiques d'ara que fan inviable la cuina que es feia fa cent anys.

«Restaurant Diana» i el luxe del Ritz

L'hotel Ritz ha estat sempre, des de la seva creació l'any 1919, un signe d'opulència. De cinc hotels creats per Cèsar Ritz al món, un es troba a Barcelona. I conscients d'això, Joan Gaspar, l'actual propietari, i tot el seu equip, han volgut promoure tot un estil de vida que no es pot deixar perdre a Catalunya. Després d'un temps de decadència, l'hotel ha fet una renovació total, tant de serveis com de disseny, mantenint-ne la decoració luxosa per donar al públic un espai molt especial.

El luxós menjador està cuidat fins l'últim detall. Una gegantina catifa de llana teixida a mà, cobreteria de plata, estovalles de fil, vaixel·la de porcellana, cristalleria tallada i música en viu, donen un ambient ideal, íntim i acollidor per transportar els comensals al luxe de començaments de segle.

«Les 7 Portes», 150 anys d'un restaurant

Les 7 Portes va néixer junt amb l'edifici els Portics de Xifre el 1836. Josep Cuyàs, el primer propietari, va muntar el restaurant de superluxe, anomenat llavors Cafè de les 7 Portes, perquè el nom de «restaurant» no existia. El local era el més luxós de Barcelona en

nom és, també, adient a l'època reconstruïda.

Comerciants, polítics, gent de les institucions pròximes al carrer d'Avinyó, són el públic que els migdies és al menjador del Gran Cafè. En aquests casos no busquen el record nostàlgic de l'esplendor modernista, sinó un entorn tranquil i relaxat, on el temps sembla deturar-se i la pressa es deixa portes enllà del local. Als vespres, la gent que frequenta el restaurant busca el gust antic del seu ambient.

Molts dels visitants poden fer-se la il·lusió que el local és realment de finals del segle passat. Tots els elements decoratius, a cavall entre l'estil alfonsí, el modernisme i, fins i tot, algun tret noucentista, amb les portes de cristall bisellat, els llums individuals en forma de tulipes, les columnes estretes, els sostres alts i decorats, les separacions amb fusta treballada, i fins el més petit detall, ens situen completament en un ambient burgès del canvi de segle.

La cuina del Gran Cafè és un capítol important. Moderna, eclèctica entre la tradició i la nova cuina, sense abusar de cap dels elements bàsics, ofereix una variada selecció que inclou la cultura gastronòmica francesa i una bona part de la cuina clàssica catalana.

«Brasserie Flo», la nit barcelonina

L'edifici-palau del carrer de Jonqueiros on es troba aquest restaurant és un edifici construït als voltants del 1700. Va ser, durant molt de temps, una indústria tèxtil, la societat «Ramon Santestève», fins que un dels propietaris va decidir recuperar el local per establir un restaurant.

Adaptar l'immens local, mantenint-ne l'antiga estructura i tots els elements heretats amb el pas del temps, va ser el repte que es va plantejar l'arquitecte Antoni Moragas, d'acord amb Maria Blanca González i els altres socis de la Brasserie Flo. L'entrada al restaurant és preciosa i suggerent. L'interior manté tots els trets característics dels restaurants més famosos de començaments de segle: les portes de cristall bisellat, amb el nom de l'antiga societat gravat; el rellotge antic; els sostres i les columnes, mantingudes tal com eren originàriament; el terra, restaurat amb parquet d'imitació de fusta antiga... Tot plegat ofereix aquest aspecte de confort que tenien els antics establiments.

Els salonets adjacents al menjador principal respiren una solemnitat sorprenent. Les parets, folrades amb les

mampares de fusta treballada que abans dividien el local, les taules grans, les cadires senyoriales, els miralls i el conjunt de detalls, poden fer-nos la impressió de ser, realment, a finals del segle XIX.

Pel restaurant han passat molts personatges: polítics, artistes, intel·lectuals, etc. La cuina és oberta fins la una de la matinada, en un intent de recuperar la vida nocturna barcelonina. Aquells que surten dels espectacles són esperats

pacients el sorteig que els donaria el lloc d'ubicació, ja que l'existència d'una sèquia d'albelló a la banda del port feia necessari el sorteig per evitar que fóra sempre un d'ells el mateix patidor de les desagradables olors dels desguassos.

La Pepica s'ha distingit per la cuina de l'arròs i especialment per l'arròs a la marinera, l'arròs a banda, l'arròs amb llagosta i la paella valenciana de l'Horta.



Brasserie Flo, la culminació d'una nit al Liceu.

i ben rebuts. Els dies de representació al Liceu no es tanca la cuina fins al cap d'una estona de finalitzada la funció, tal com passava amb els locals de moda del segle passat.

El luxe i el confort de la Brasserie Flo no són cars. La seva cuina té una bona relació preu-qualitat. Els plats són típics del seu estil: entrants freds, carns i peixos brasejats, i alguns plats més tradicionals, de cuina internacional.

«La Pepica», mirant el mar

La Pepica, a la platja de Llevant de la ciutat de València, amb vistes Mediterrània enllà, és, a hores d'ara, un dels clàssics de la nostra restauració. Els orígens cal buscar-los l'any 1897, tot i que l'actual emplaçament data de 1924. Aquest any es dictà la Reial Ordre que concedia l'edificació definitiva. Fins aleshores, tots els anys s'alçaven pavellons de fusta que en acabar la temporada calia desmantellar.

Set eren els propietaris tradicionals que tots els anys muntaven i desmuntaven els barracots: Les Baixeules, La Pepica, La Marianeta, El Pepe Tona, El Cunyerenc, La Marcelina i El Bolo. Tots ells, any rere any, esperaven im-

Al front del restaurant, la senyora Joana. Joana Balaguer i els seus cosins continuen la tradició d'una cuina que ha estat lloada per tots els visitants de la ciutat.

Per La Pepica han passat Orson Welles, Hemingway i Perón. Fa anys es va posar de moda anar a La Pepica en acabar les corregudes de bous, a menjar clòtxines i caragols, i no hi faltaven: Manolete, El Gallo, Arruza, Belmonte, Blanquet i Litri, entre altres.

Com a restaurant habitual, a La Pepica anaven Sorolla i Benlliure. Com a anècdota, la senyora Joana, una dona de 81 anys molt simpàtica i amable, ens conta que a Sorolla li llevava ella mateixa la pell de les cigales, perquè a ell no li agradava i preferia invertir el temps menjant-se l'arròs.

Una altra volta, continua la senyora Joana, Xavier Cugat vingué en helicòpter fins a la mateixa arena per arreplegar una paella de 50 persones i menjar-la a la llavors anomenada plaça del Cau-dillo.

De la seua estada a La Pepica, i la bona impressió que en tingué del peix fresc, el marisc i la paella, Hemingway va deixar-ne constància al llibre *Estiu perillós*. □