

Estils



Via Veneto, cinquantenari fel·liç

El restaurant ha testimoniado la vida de l'alta societat barcelonina durant mig segle, des del 1967

TONI VALL
BARCELONA

En un vell catàleg comprat en uns encants veig que Via Veneto va obrir l'any 1967. Això s'ha d'explicar bé! Cinquanta anys d'història que han testimoniado la vida de l'alta societat barcelonina, un bon grapat d'històries i anècdotes mítiques, una concepció gastronòmica que ha evolucionat a través de modes i gustos i que sempre ha mantingut la seva pròpia personalitat. I el servei, marca de la casa, elegant, eficient i diligent, condicions innegociables del seu ADN. A Ganduxer 10, les cortines de la vidriera del carrer que no deixen veure l'interior, la porta de fusta massissa, la moqueta per tot el restaurant, el sofà de pell de l'entrada, els dos ulls de bou ovalats, les formes bigarrades del ferro, els desnivells del menjador principal amb les baranes separadores, els salons privats. A Via Veneto tot es conserva com sempre, com si el temps no hagués passat. I tot, absolutament tot, es conserva intacte en la memòria de Josep Monje, l'etern propietari, ànima irreductible de la casa, que hi va entrar a treballar el primer dia. Ha sigut cambrer, *maître*, director i propietari. Va ser Oriol

Regàs –ànima de Bocaccio i de tantes aventures entusiastes– qui va obrir el restaurant acompanyat de dotze famílies benestants de Barcelona i, arribat el moment, va veure clar que Monje era la persona ideal per fer-se càrrec del negoci. Des del 1978 és una empresa familiar i des del 2001 és el seu fill Pere qui exerceix de director.

Victòria dels Àngels estava tan contenta després d'una fabulosa actuació al Liceu que va entrar a Via Veneto cantant, volent que la nit memorable continués encara una estona més. Una nit de principis dels setanta Carrero Blanco va descobrir que cinc o sis dels seus ministres estaven sopant al mateix menjador que ell: “*Si passa algo grave aquí esta noche, nos quedamos sin gobierno*”, va exclamar. Des de sempre, les deliberacions del premi Planeta. Un sopar de Sean Connery amb Shimon Peres. Woody Allen firmant el llibre d'honor amb una signatura minúscula, quasi il·legible, al centre d'una pàgina immensa. El sopar de Cap d'Any, amb banquet i ball, amb Gabriel García Márquez i Carlos Fuentes explicant-se la vida una vegada més. Mercè Rodoreda, Pere Calders, Xavier Cugat, Cary Grant, Jack Nicholson, Alfredo Kraus, Johan Cruyff, Pelé, Ravi Shankar, Richard Nixon i els dos presidents Bush. Tots els presi-

Famosos
Woody Allen,
Cary Grant
i Salvador Dalí,
entre altres
famosos,
hi han menjat

Servei
“Volem que
els clients
se sentin
reconeguts i
estimats”, diu
Pere Monje

dents del govern espanyol i els dos últims reis. Impossible donar compte de tothom qui s'ha assegut a les seves taules. El llibre de dedicatòries és una joia absoluta, dos originals de Joan Miró i Salvador Dalí, sense anar més lluny. Dalí, relaten Monje pare i Monje fill, va ser una presència molt habitual i molt rellevant del restaurant. Un dia va demanar que li tinguessin preparades cinc botifarres. Les volia penjar del coll de les cinc estupendes senyores que l'acompanyaven. També va demanar que volia un conso-mé infusionat amb flors recollides d'un cementiri o un rostit d'ocellet que desitjava que arribessin volant a la seva taula.

Els plats més clàssics

En Pere Monje m'ensenya la cuina, amb el Sergio Humada al capdavant, i el celler, una barbaritat, amb més de 20.000 ampolles de 2.000 vins diferents. Sens dubte, una de les cinc millors seleccions de l'Estat. Francesc Casahova va deixar degudament documentat en un llibre imprescindible, però val la pena fer esment de l'evolució culinària de Via Veneto, que el seu director m'explica. Al principi hi havia una forta influència de la cuina francesa. Des de mitjans dels vuitanta i durant tots els vuitanta, la cuina catalana posada al dia i sempre des de la perspectiva de l'al-

ta restauració. Els peus de porc desossats, per exemple, un plat inèdit fins llavors a les cartes dels restaurants de luxe. I a partir dels anys 90, la incorporació de noves tècniques –la baixa temperatura, la influència oriental, l'alleugeriment de les salses– per donar cabuda als nous temps. Alguns dels plats de la casa són autèntics clàssics: la taronja Via Veneto, tallada amb forquilla i ganivet, que ha recorregut el món sencer; l'ànec a la *presse*, que es trinxa davant els comensals i els ossos es premsen per fer-ne la salsa; les creps Suzette i el *steak tartare*, que no són a la carta però que es continuen demanant i servint perquè tothom els coneix i tothom desitja retrobar-s'hi. Tots formaran part, esclar, del *Menú de les cinc dècades*, que a partir del mes que ve se servirà per commemorar l'aniversari.

Aquest gust per la tradició, aquest respecte per la memòria creada, forma part indissociable de la personalitat del restaurant. I entronca de manera íntima amb la manera com conceben la relació amb el client: “Sempre hem volgut anar més enllà a l'hora de satisfer els nostres clients. Volem que se sentin reconeguts i estimats”, argumenta Pere Monje. L'elegància i l'educació són primordials, i també la calidesa i proximitat. Si un client arriba de viatge i està cansat, potser



01. L’interior del restaurant Via Veneto. PERE TORDERA **02. Josep Monje i Pere Monje, propietaris del restaurant.** PERE TORDERA **03. Richard Nixon entrant al Via Veneto.** VIA VENETO **04. Salvador Dalí era un client habitual del restaurant.** VIA VENETO

només li ve de gust una truita a la francesa: “L’hi fem amb tot el cor”. Hi ha clients de tota la vida, alguns que venen tres o quatre cops per setmana, i la seva comoditat és la millor recompensa. ¿I les consideracions sobre el preu elevat de la carta? El director ho té clar: “És difícil lluitar contra els prejudicis però, objectivament, Via Veneto és poc car en comparació amb possibles restaurants equivalents de Madrid, París o Nova York”. I posa un exemple, l’espectre de vins, que va de 15 euros fins a uns quants milers: “Té una amplitud per a tots els gustos i butxaques”.

Josep Monje va fer entrar els seus a la cuina quan tenien deu anys, per aprendre els valors i l’ètica de la feina. També els va enviar a cursos de cuina a França. Avui, a l’edat de 74 anys, ja fa temps que ha delegat la direcció en el seu fill Pere, però continua anant-hi a treballar molt sovint i aportant consells i experiència: “Vinc a divertir-me, a saludar els clients... Em distreu molt”. M’explica els secrets de les sales, del mobiliari i de la decoració. Mirem les fotos del vell catàleg i el quadre que presideix el menjador. És del pintor Joan Martí i se’l veu a ell officiant les creps mentre la seva esposa i els seus fills esperen ser servits. Escena de calma i de coneixement. —