

“Menjarem insectes, n'estic segura”

MONTSE GUILLÉN

EMPRESÀRIA

TEXT TONI VALL • FOTO PERE VIRGILI

El de Montse Guillén és un dels 165 retrats de Maria Espeus –de la fabulosa exposició *Hola Barcelona*– que pengen aquests dies a les parets del Dry Martini. En una entrevista del 1985 a TV3, Àngel Casas no va dubtar a etzibar-li que era, de molt llarg, la catalana més internacional del moment. El seu restaurant El Internacional de Nova York (1984-1986) és un referent mític. Junt amb el seu inseparable Antoni Miralda són les dues ànimes de FoodCultura, la fundació que investiga i posa en contacte la cuina amb l'art, la ciència, el ritual, la tecnologia, el consum, la cultura pop i l'antropologia. La Montse té claríssim el lloc on conversarem. La cuina, esclar. Parlar amb ella és no acabar mai. La Barcelona dels 80, el Nova York d'Andy Warhol, l'amistat amb Keith Haring, una precursora, una aventurera, una visionària de la cuina.

T'ha agradat veure exposada de nou la teva foto de fa 42 anys?

Sí! Va ser fantàstic poder retrobar-nos i recordar els amics que ja no hi són. Amb molts d'ells ens havíem perdut de vista.

Quants anys has viscut als Estats Units?

Del 84 fins ara. Amb anades i vingudes, però oficialment encara residim, amb el Miralda, a Miami. FoodCultura la tenim ubicada aquí i allà. Llàstima que aquí, a Barcelona, no vam aconseguir que entenguessin bé la idea.

Què va passar?

Volíem fer el museu de la cultura i el menjar i hi vam posar molts esforços i molta energia. La Casa de la Premsa –l'edifici modernista de Montjuïc– era el lloc ideal, però cap institució ens va ajudar gens. Ho vam intentar entre el 2003 i el 2007. I res.

Amb FoodCultura voleu trencar tabús. Quins, per exemple?

Des d'un llunyà Alimentària he explicat la importància d'introduir els insectes a la nostra alimentació. Però no em van deixar. I l'OMS ho té aprovat, eh? Però aquí a l'Isaac Petrás li van tancar la parada de la Boqueria on els venia! Ara, tinc clar que arribarà. Menjarem insectes de forma natural, n'estic segura. Només cal que preguntis al teu entorn quanta gent comença a estar tipa de la carn i del pollastre. Els insectes són una font de

proteïnes impressionant. Dotze saltamartins equivalen a mig quilo d'entrecot.

Sempre has investigat molt, oi?

No me n'he pogut estar. Pensa que a l'MG vaig introduir el peix cru. Quan vaig obrir em sembla que només hi havia un japonès a Barcelona, el Yamadory del carrer d'Aribau. Feia peix cru amb amanida i, punyeta, no era tan estrany! Que no menjàvem esqueixada? Que no menjàvem caragols?

Com arribes a la cuina?

Amb els meus pares vam trobar una casa de pagès a Meranges. La mare era molt bona cuinera i se li va acudir fer menjars per als excursionistes. Els vaig ajudar a la cuina. Jo ja tenia dos fills, els vaig tenir molt jove, i era complicat logísticament estar lluny de la ciutat. El meu gran amic Fernando Amat –l'ànima de Vinçon– em va parlar de La Venta, el xiringuito que havia obert, amb el Paco Bosch, a l'avinguda Tibidabo. “Ves a mirar què et sembla”, em va dir.

I?

Ui! El lloc era una meravella. I la clientela també. Però l'any 1978, pots comptar, només hi havia homes a la cuina. Cap formació, cap vocació. Tot brut, tot resclosit. Tothom fumant, bevent i menjant dins la cuina. I em van fer fora: “Ves a cuidar el teu marit i els teus fills”.

I què vas fer?

El Fernando i el Paco em van donar llibertat. Vaig obrir la cuina perquè els comensals la veiessin. No sé si el 1978 hi havia a Barcelona gaires restaurants amb la cuina oberta. L'Arzak ens va rebre i ens va deixar dos cuiners fabulosos! Vam revolucionar La Venta; ja no només amanida i costelles a la brasa.

Com et vas decidir amb l'aventura de l'MG?

És el que explica l'exposició de la Maria Espeus. L'eufòria podia amb tot! Barcelona era una festa. Un encreuament d'influxos, de passions, d'atreviment. Jo era la cuinera. La gràfica del Xavier Mariscal. La imatge de l'Amèrica Sánchez. L'interiorisme del Carles Riart. I la il·luminació del Gabriel Ordeig. Ah! I teníem uns polítics oberts amb els que es podia parlar. I t'entenien! I t'atrevesies, pensa que vaig ser la primera dona a posar un restaurant a Barcelona. I amb el meu nom!

Algun interlocutor que recordis amb especial estimació?
El Pasqual [Maragall]! No puc oblidar quan el Miralda tenia el projecte Honeymoon –casar Colom amb l'Estàtua de la Llibertat– i em va dir que teníem tot el suport de Barcelona. No hem tingut mai més ningú com ell!

Arriba la coneixença del Miralda.

Sí, en aquells anys hi havia a Barcelona un mecenes fabulós que estava connectat amb tothom, l'enyorat Pepo Sol.

El fundador d'Ovideo!

Exacte, una pèrdua molt sentida. Doncs el Pepo va ser qui va portar el Miralda a l'MG. Va ser l'inici de tot. Em va convèncer per participar en el seu projecte *Flauta i trampolí*, al Festival de Música Cadaqués. Va ser la primera oportunitat d'elevat el menjar a un nivell artístic: vaig posar mil flautes dins de mil barres de pa.

I ja no us vau separar mai més.

Llavors em va engrescar a anar-me'n amb ell a Kansas City per a un altre projecte. I vaig tenir una gran sort. El Fermí Puig, que just havia acabat la mili, em va venir a veure i el vaig deixar a càrrec de l'MG. Kansas amb el Miralda va ser una revelació, un canvi de vida total.

Arribem ja a El Internacional?

Sí, els dos volíem obrir un restaurant a Nova York per portar-hi la cuina catalana a través de les tapes, que allà no sabien què eren. I el pa amb tomàquet què és sinó una tapa? El Miralda es va enamorar d'un vell restaurant dels anys 50 que es deia Teddy's, a West Broadway, i el va transformar en una obra d'art seva. Obriem a les dotze i tancàvem a les tres de la matinada. Només diré que venien 800 persones al dia. Un cambrer es podia treure fàcilment 1.000 dòlars al dia en propines.

De seguida va ser un èxit?

Sí, pensa que vam sortir al *New York Times*. Van començar a venir famosos. Madonna, Michael Douglas, David Lynch, Richard Gere...

Andy Warhol!

Va venir dues vegades. Va portar el Basquiat i el Keith Haring. Era molt seriós i parlava molt poc. Pensa que la seva discoteca, Area, estava al costat del restaurant i molta clientela seva abans venia a sopar a casa nostra.



Em vaig fer molt amiga del Basquiat, que es va enamorar d'una noia catalana que tenia treballant allà i venia molt sovint. Era fabulós, era un boig, com nosaltres, algú diferent. La de vegades que vam anar a casa seva.

Em pots explicar la història amb el Keith Haring?

Era l'any 89. Estava uns dies a Barcelona i amb la meua enyorada amiga periodista Àngels Yagüe vam anar a una exposició del Frederic Amat. I el Keith era allà, que venia d'Arco. Em va sortir de l'ànima preguntar-li si no voldria fer alguna obra pública a Barcelona. "Sí, però hauria de triar el lloc". Era dijous al vespre i ell tornava diumenge cap a Nova York. Hi havia poc temps.

Quin suspens.

L'Àngels era amiga del Ferran Mascarell i li va trucar. "Veniu demà a les nou a l'ajuntament". Amb un cotxe van anar a donar voltes per la ciutat i va triar una paret del carrer Salvador Seguí, en ple Raval, ple de droga i de

xeringues. Quin millor lloc per a un mural sobre el virus de la sida, que el Keith ja tenia i que el va matar un any després?

Us vau tornar a veure?

Sí, em va demanar que li portés tot el que s'havia publicat de la seva estada a Barcelona. I també una mica d'haixix, que li havia encantat i als EUA no n'hi havia. El vaig anar a veure a Nova York i aquell dia feia, amb la Yoko Ono, una festa de comiat. Sabia que es moria.

Per què vau tancar El Internacional?

Ni el Miralda ni jo fèiem res per forrar-nos ni per a tota la vida. Tots ens han durat tres o quatre anys. L'MG, El Internacional, el Bigfish de Miami i el Barna Crossing del Japó han tingut tots una trajectòria similar. No ho sé, m'ha sortit així. Si no haguessin anat bé potser hauria tingut més paciència per aguantar-los més temps. Però van anar tots com un tro i acabava sent esgotador.

Quan venien catalans als teus restaurants a fora era una mica insuportable, oi?

Comparen sempre, i són molt crítics: "La teua truita és molt bona, però millor que la de la meua mare no, eh".

T'has sentit una mica precursora?

Quantes vegades m'he hagut de sentir "Les dones això no sabeu fer-ho". Molt masculinitzat, els grans xefs són homes. Però, esclar, portar un restaurant és molt esclau. Quantes dones hi estan disposades? És una realitat terriblement masclista.

Tu vas tenir dos fills abans de ficar-te en tot això, oi?

Sí, els vaig tenir quan era molt jove, amb dues parelles diferents. Tinc una filla de 53 anys i nets grans. Els meus fills han patit tenir una mare que no els ha cuidat prou.

Has sigut una dona lliure?

Ho he intentat. La gran sort és que el que he fet sempre m'ha omplert molt. Les hores passaven i no me n'adonava. Sempre he estat a sobre de tot, la creativitat sense fre. I amb el Miralda al costat, que és com tenir deu restaurants alhora.

Quin enamorament, el vostre!

Portem junts 40 anys, ell amb 82 i jo gairebé 80, i encara tenim il·lusió i energia! I mira que a mi ara m'ha tocat lidiar amb la malaltia...

M'ho pots explicar?

Càncer de còlon i metàstasi al fetge. Me'l van trobar a Miami i de seguida ho vaig afrontar de cara i amb determinació. No et pots quedar al sofà mirant Netflix. Es veu que he tingut molta sort perquè el meu càncer és mutant i als EUA tenen unes pastilles, caríssimes, per matar la mutació i curar el càncer. A Espanya l'OMS encara no les ha aprovat. Deu ser que perquè són tan cares i la Seguretat Social no les vol o no les pot pagar. Toca't els nassos!

Està controlat, doncs?

Sí, i si es descontrola el tornaré a controlar. El primer que ha de fer algú a qui detectin un càncer és demanar la prova de la mutació. És molt important, això!

Acabem com hem començat, al Dry Martini i a la foto de Maria Espeus. Eres moderna l'any 1982?

Moderna? No sé gaire que vol dir això. Ho soc ara? ●