

Via Veneto

El gran restaurante de Barcelona



Familia Monje



Via Veneto

El gran restaurante de Barcelona

Textos de Trinitat Gilbert Martínez

Fotografías de Jordi Play

Familia Monje



La lectura abre horizontes, iguala oportunidades y construye una sociedad mejor. La propiedad intelectual es clave en la creación de contenidos culturales porque sostiene el ecosistema de quienes escriben y de nuestras librerías. Al comprar este libro estarás contribuyendo a mantener dicho ecosistema vivo y en crecimiento.

En Grupo Planeta agradecemos que nos ayudes a apoyar así la autonomía creativa de autoras y autores para que puedan continuar desempeñando su labor. Dirijase a CEDRO (Centro Español de Derechos Reprográficos) si necesita fotocopiar o escanear algún fragmento de esta obra. Puede contactar con CEDRO a través de la web www.conlicencia.com o por teléfono en el 91 702 19 70 / 93 272 04 47.

© Pere Monje, 2024

© Textos de Trinitat Gilbert Martínez

© Fotografías de Jordi Play

© de las fotografías de las páginas 32, 41, 42, 43 y 45:

Archivo personal de la familia Monje

Fotografía de la página 31:

Institut Cartogràfic i Geològic de Catalunya (ICGC)

Diseño y maquetación: Mot Studio

Diseño de cubierta: Mot Studio

© Editorial Planeta, S. A., 2024

Av. Diagonal, 662-664, 08034 Barcelona (España)

Planeta Gastro es marca registrada por Editorial Planeta, S. A.

www.planetadelibros.com

Primera edición: febrero de 2024

Depósito legal: B. 19.628-2023

ISBN: 978-84-08-28342-3

Impresión y encuadernación: TG Soler

Printed in Spain - Impreso en España



ÍNDICE

PRÓLOGO
RAFAEL ANSÓN

INTRODUCCIÓN – 11
LA VIA BARCELONA
DE LA ALTA GASTRONOMÍA

CAPÍTULO 1 – 29
LOS ORÍGENES

CAPÍTULO 2 – 49
EL RESTAURANTE DE RESTAURANTES

CAPÍTULO 3 – 85
LOS VALORES DE JOSEP MONJE CANUT:
COMPROMISO, ESFUERZO Y SERIEDAD

CAPÍTULO 4 – 107
PERE MONJE SAN, DIRECTOR
DEL VIA VENETO DESDE 2001

CAPÍTULO 5 — 123

LA SALA

CAPÍTULO 6 — 149

DAVID ANDRÉS, EL JUGADOR DE HOCKEY
QUE SOÑÓ CON SER COCINERO Y LO CONSIGUIÓ

CAPÍTULO 7 — 165

LA BODEGA, EL LUGAR DONDE SE ATESORAN
LOS FUNDAMENTOS DE LA CASA

CAPÍTULO 8 — 173

PLATOS CLÁSICOS Y CONTEMPORÁNEOS

CAPÍTULO 9 — 275

UN LUGAR ÚNICO E ICÓNICO
EN EL MUNDO ENTERO

EPILOGO

CARLES VILARRUBÍ

LOS ORÍGENES

CAPÍTULO 1

Pensado inicialmente como un restaurante de concepto italiano, se convirtió en el símbolo de la modernidad que se anhelaba hacia el final de la dictadura.

El 30 de abril de 1967, cuando el restaurante Via Veneto abría sus puertas al público, en Barcelona y en toda Catalunya se perfilaban con pincel gordo todas las tonalidades del gris pintado por la dictadura franquista. La posguerra, convertida en una dictadura, dibujaba los colores opacos mientras en el resto de Europa se vivía una revolución cultural.

En la calle Ganduxer de Barcelona, en 1967, con descampados a diestro y siniestro, el señor Bocaccio, o mister Bocaccio, como era conocido el promotor Oriol Regàs i Pagès (1936-2011), se armaba con las mejores herramientas para alzar un templo gastronómico, en el cual se percibía modernidad incluso desde fuera. El peldaño que separaba la calle del restaurante, donde una alfombra roja amortiguaba el paso, ayudaba a hacer el tránsito rápido de la realidad gris al glamur distinguido. Oriol confió la decoración a su hermano, el diseñador Xavier Regàs, con quien también había trabajado en la discoteca Bocaccio, inaugurada con mucho éxito en el mismo 1967, en febrero concretamente, en el número 505 de la calle Muntaner, y cuyo éxito fue el empujón para aventurarse en el restaurante. Via Veneto, que se estrenó por primera vez con una fiesta privada el 19 de marzo, sería pronto un vaso comunicante con todas las iniciativas de Oriol Regàs.

Empresario iluminado, Regàs creó Bocaccio concibiéndola como algo más que una discoteca (a propósito del mismo lema del F. C. Barcelona). Creyó en el concepto y por eso fundó Bocaccio Records, que contó con la cantante Maria del Mar Bonet, a quien la discográfica ayudó en aquel entonces en su lanzamiento internacional. También contó con el grupo de rock español Smash y con el mismísimo Salvador Dalí, quien firmó un contrato con Regàs el 20 de julio de 1971, con el cual se comprometía a crear una ópera-poema. En 1972, el compositor Igor Wakhévitch creó la música, que finalmente grabaron en los estudios Pathé-Marconi de París. La obra fue bautizada con el nombre de *Être Dieu: opéra-poème, audiovisuel et catharre en six parties*.



En los años 50, este es el aspecto que tenía el barrio donde abrió las puertas el restaurante Via Veneto en 1967.





Al mismo tiempo que Bocaccio Records, llegó Bocaccio Films y Bocaccio Design, proyecto, este último, con el cual puso en el mercado camas de agua, cojines de pieles de Arranz-Bravo y Bartolozzi, pósters de chimeneas o camas de Domènech i Montaner a tamaño natural. Y con el tiempo, incluso añadió una línea de ropa deportiva masculina. Asimismo nació Bocaccio Style, que dio paso a la revista *Bocaccio*. Además, dentro de la marca hubo lugar para los viajes, también en 1967, organizó el primero para clientes y amigos a Ibiza.

Es decir, todo lo que ideaba Regàs lo sacaba adelante, tuviera la dificultad (y la inversión) que tuviera. Regàs era el alma de *La Gauche Divine*, un grupo contestatario que surgió en Barcelona con el ánimo de denunciar la pobreza cultural en tiempos del dictador; ese mismo nombre lo utilizó por primera vez el escritor Joan de Sagarra en la sección «Rumbas» del diario *Tele/eXprés*. De Sagarra usaba la expresión parodiando una frase del filósofo francés Jean-Paul Sartre, el cual, a su vez, la utilizaba para referirse a la izquierda intelectual francesa.

Así pues, *La Gauche Divine* agrietaba la posguerra a golpe de música, pintura, cine, arquitectura, editoriales, fotografías, periodismo, libros... y también de la mejor gastronomía. Estas personas, que estaban ávidas de cultura, se sentaban en las mesas redondas y rectangulares del Via Veneto para hablar de proyectos y negocios, y después se liberaban del corsé de la dictadura bailando en el Bocaccio. Tanto fue así que, dos años después de la inauguración de los dos establecimientos, el Ayuntamiento de Barcelona nombró a Oriol Regàs como persona importante del año del sector turístico.

En su libro de memorias *Los años divinos*, Oriol Regàs relata sus recuerdos ligados al restaurante. Con un lenguaje diáfano, describe cómo era la época y el año concreto de inauguración del Via Veneto, pero antes se define a sí mismo y también a su época. Dejemos hablar a Regàs...

LA ÉPOCA

A finales de los años sesenta, Barcelona estaba mucho más cerca de Europa que del resto de España. Era una ciudad más cosmopolita, donde se había filtrado ya el aire fresco que nos llegaba a través de Perpiñán. Las nuevas músicas, el cine y las editoriales de vanguardia entraban en la Península a través de la frontera con Catalunya, un gueto donde ni tan siquiera la alta burguesía acababa de aceptar del todo al Régimen franquista. La Ciudad Condal era entonces el único sitio en el que podía emerger una discoteca como Bocaccio. Yo estaba en el lugar adecuado, en el momento justo, y supe aprovecharlo.

[...]

La gente decidió que había que pasar del qué dirán y empezó a ser más independiente, más auténtica, a hacer lo que quería. Todo estaba permitido. Por primera vez, en Bocaccio, las mujeres bailaban solas y sin sujetador, liberadas de corsés y prejuicios. Los jóvenes y los no tan jóvenes dejaron de ir a misa, y se acabaron las queridas, que pasaron a ser públicas amantes. Nadie se escondía ni se escandalizaba. Sexualmente éramos promiscuos, no por vicio sino por ética, pero al mismo tiempo lo pasábamos fatal si era nuestra pareja la que decidía irse a la cama con otro u otros. Nos considerábamos demócratas y antifranquistas. Lo que vivíamos no era más que la punta del iceberg de los cambios sociales que estaban agitando los cimientos del mundo occidental.

LA PERSONA

El oficio lo adquirí con la práctica y sin ser consciente me inventé un estilo de llevar los negocios, una imagen que en nada se parecía a la de los grandes directivos del momento, lo cual, visto desde la perspectiva de los años, contribuyó a crear una especie de aureola en torno a mi figura. Nunca me he considerado una persona engreída, pero tenía también mi vanidad, y por cierto bien alimentada en esa época. Quizás fue mi timidez, el pudor, mi sentido de la elegancia moral, tan opuesta a la que yo observaba en otros empresarios, o tal vez fue algo innato y acorde con mi propia personalidad, lo que me salvó de caer en la insolente prepotencia del ganador. Aunque no siempre lo conseguía, intentaba mantenerme en un segundo plano.



LOS AMIGOS Y LOS CLIENTES

No éramos un grupo de pijos, sino de profesionales con ganas de hacer cosas, comprometidos con nuestro trabajo. Había un amor por el progreso vocacional, no por ganar dinero. Nos entregábamos al simple hecho de hacer bien nuestro trabajo y abrir caminos. Al final de la jornada, siempre tarde, toda esa gente daba un toque frívolo a sus actividades acudiendo a Bocaccio para tomar copas. Allí se hablaba de cine, de literatura, de política, de cultura. Era un intercambio generacional.

SOBRE EL ORIGEN DEL NOMBRE Y DEL RESTAURANTE

Pocos meses después de inaugurar Bocaccio se abrió también el restaurante Via Veneto. Su nombre se debe a José María Gotarda, que, inicialmente, tenía apalabrado un comercio de la calle de Ganduxer, 10, para instalar allí un restaurante italiano, y como tal pensaba utilizar este nombre. Gotarda tenía su propio local del mismo apellido muy cerca de la plaza de Francesc Macià, por entonces Calvo Sotelo, donde reunía a una clientela ávida por degustar sus cócteles y combinados. Por encima de todo, Gotarda era un magnífico barman y un eficaz relaciones públicas. En cambio, flojeaba como empresario. El proyecto de Via Veneto lo tenía atascado y convini-mos un acuerdo para llevarlo a cabo. La experiencia no fue exitosa y, antes de que se inaugurara, anulamos la colaboración.

Aún ahora, al cabo de cuarenta años, la entrada y el comedor principal continúan exactamente igual, con su elipse que separa y permite ver, sus desniveles, sus sofás, sus palcos, su alfombra, sus cortinas y sus lámparas.

LOS ACCIONISTAS DEL RESTAURANTE

Se había creado una sociedad mercantil a nombre de mi cuñado Eduard Omedes, donde suscribieron participaciones José Manuel Casajús, uno de los socios de Maddox y Carlos Durán, que incorporó también a su padre José y a su hermana Pilar. La familia Regàs estaba representada por mi padre, mi hermano Xavier, mi tía María Castells y yo mismo. Antonio de Senillosa fue un firme puntal durante su permanencia tanto como cliente como en su papel de crítico. También José María Juncadella, que por aquel entonces tenía como letrado a Luis Pascual Estevill. Finalmente Bocaccio también tomó participaciones y representó, muchas veces, una ayuda económica importante en los primeros años de funcionamiento del Via Veneto.

SOBRE LA DECORACIÓN DEL VIA VENETO

Encargamos la decoración a mi hermano Xavier, que realizó su mejor obra. Tanto es así que, aún ahora, al cabo de cuarenta años, la entrada y el comedor principal continúan exactamente igual, con su elipse que separa y permite ver sus desniveles, sus sofás, sus palcos, su alfombra, sus cortinas y sus lámparas. Una decoración modernista que también utilizó en los tres salones de reservados, en colores azul, blanco y dorado, inaugurados al poco tiempo en una fiesta que dio Manolo Garí. También Xavier fue el autor del famoso logotipo del Via Veneto.

LAS DEBILIDADES Y LAS FORTALEZAS DEL VIA VENETO

El primer *maître* y director fue Manuel Jiménez, un experto en idiomas que nunca controló la situación. [...] Yo era consciente de mis limitaciones como restaurador y de que bajo ningún concepto Via Veneto podía en aquel momento representar una competencia para el Reno de Antoni Julià o el Finisterre, dos restaurantes con mucho oficio que prácticamente se repartían al público poderoso de la ciudad, al mediodía en almuerzos de negocios y de noche en un mundo festivo y familiar.

Nuestra única ventaja era el servicio. Creo que conseguimos dar el mejor de la ciudad, aunque reconozco que en algunos toques e innovaciones nos pasamos a veces en lo referente a cuidados, detalles y delicadezas. El riesgo de la cocina sofisticada e irregular del chef Ángel Pastor lo compensamos con la calidad en el servicio. En este apartado Jiménez realizó una labor positiva, creando las bases para desarrollar un eficiente servicio en el Via Veneto, que ha sido siempre su mejor emblema y que aún perdura.

UN SUMILLER EN NÓMINA

Los comienzos fueron muy duros. Hay una anécdota que refleja con claridad el desconcierto en que nos movíamos: consideré que, dada la categoría que nos proponíamos alcanzar, necesitábamos tener en nómina un sumiller, pero en aquella época no existían aún buenos enólogos y el que escogimos ofrecía a los clientes el Señorito de Sarrià en lugar del Señorío de Sarrià. Sin comentarios.

UN JOVEN CAMARERO DE GRANDES CUALIDADES

Desde la misma inauguración figuraba en nómina un joven camarero de grandes cualidades, Josep Monje, que pronto se convirtió en el gran protagonista del restaurante. En 1970 lo nombré director. En la cocina, como chef, figuraba M. González, procedente del Jockey de Madrid. Se trataba de un cocinero sin rival y de conciencia bohemía, a quien le gustaba, en sus horas libres, dibujar, pintar y tocar el piano.



LAS CONTRADICCIONES

Via Veneto, en cierta forma, fue víctima de mis propias contradicciones. Con una clientela de empresarios, miembros de la alta burguesía de la ciudad y autoridades del franquismo, me resultaba difícil compaginarlo con mi visión particular de una sociedad más justa que no estuviera sometida a una interminable dictadura.

JOSEP MONJE, DIRECTOR DEL VIA VENETO

En una ocasión, cuando Josep Monje ya había sido nombrado director, despachando con él le dije: «Monje, este es un negocio para usted y para mí. Usted porque lo lleva y yo porque me lo he inventado». A partir de entonces empezamos a comprar las participaciones de los demás socios y en 1978 constituimos la sociedad Josep Monje S.A. a partes iguales. Al cabo de tres años, en 1981, cuando yo estaba montando Up & Down, se quejó de que con ello [...] haría la competencia al Via Veneto, y, como no estaba de acuerdo, quería vender sus acciones o comprar las mías. Así pues, le vendí mi cincuenta por ciento a plazos y se acabó una larga relación que había durado catorce años. Luego me di cuenta de que debía haberle propuesto que Via Veneto, mediante un contrato público y rentable, se hiciera cargo de la cocina de Up & Down.

TERTULIAS SIN ESTATUTOS, UNA VEZ AL TRIMESTRE

En 1970, por iniciativa de mi padre, Xavier Regàs, conversador y amante de las tertulias, decidimos organizar en el Via Veneto la tertulia «La Taula». La idea surgió de una reunión entre mi padre, Antonio de Senillosa, Manuel del Arco, Alberto Puig Palau y yo mismo. Conocía bien a Antonio, locuaz y divertido, y también a Alberto, por quien sentía una especial debilidad. Fue, creo, el único *playboy* auténtico que conocí: con sus señoras estupendas, sus coches de carreras, su impresionante casa del Castell, su afición a dilapidar herencias y fortunas apoyando a la cultura, a los amigos y a la fiesta. A Del Arco, un periodista en el cénit de su carrera, lo conocía menos, a pesar de que me había hecho un par de entrevistas para su sección «Mano a mano» de *La Vanguardia*. Durante aquella cena en el Via Veneto acordamos instaurar una tertulia, sin estatutos ni reglamentos ni cotización, que se convocaría una vez al trimestre, invitando en cada una de ellas a un personaje de interés.

En un tiempo récord, menos de un mes, dieron su conformidad todos los contertulios, hasta veintidós, contactados por los fundadores, entre ellos varios gourmets, como Néstor Luján, Horacio Sáenz Guerrero [...] y Joan Obiols, que en este apartado no aceptaban bromas al respecto; y nombres procedentes de la industria, de la banca, de los negocios, como Pau Roig, Félix Valls Taberner, Josep Ensesa y Rogeli Roca. El sector más joven estaba integrado por Xavier Corberó, Santiago Dexeus, Leopoldo Pomés y Jesús Ulled, sin olvidar a Sempronio, Antoni María Bonet, Juan Ramón Masoliver, Guillermo Díaz Plaja y Manolo Muntañola. También figuraba Alberto Closas. Con todos estos nombres «La Taula» estaba al completo, pues el salón Azul, donde celebraba sus cenas, por una razón de dimensiones no permitía admitir a nadie más.

«La Taula» se reunió al completo por primera vez el 3 de mayo del 1970, con la única ausencia del actor Alberto Closas, que tenía estreno en el teatro Moratín. Gastronómicamente se empezó con buen pie. Los entendidos dieron su plácet a la pularda de Bresse a la gros-sal. Antes, con el salmón, un vino Bourgogne Thorin 1964 Réserve des Commandeurs había provocado una oleada de entusiasmo en la mesa y varios comensales pidieron al *maître* que les reservara la etiqueta para su colección. Así lo comentaba Sempronio en *Tele/eXprés*, junto a otras referencias sobre «La Taula».

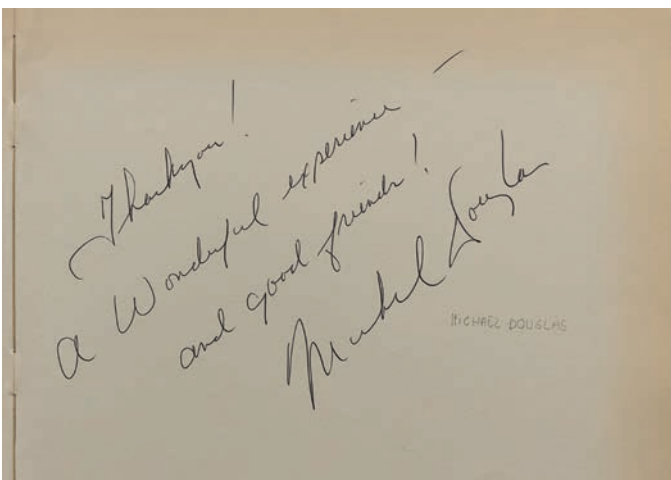
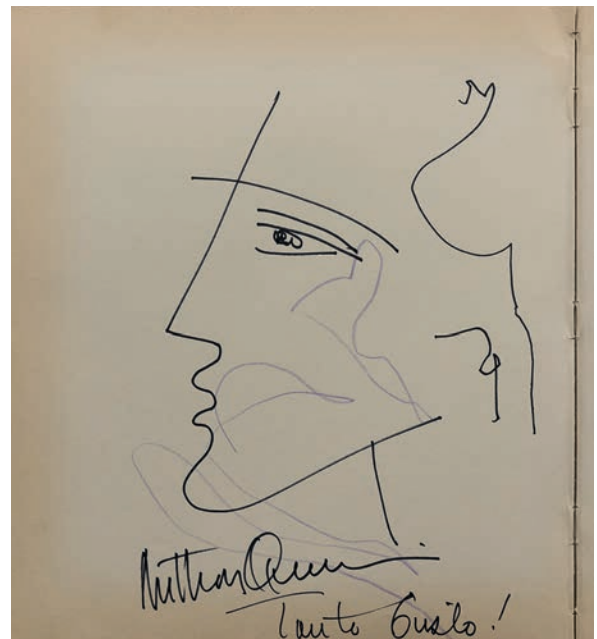
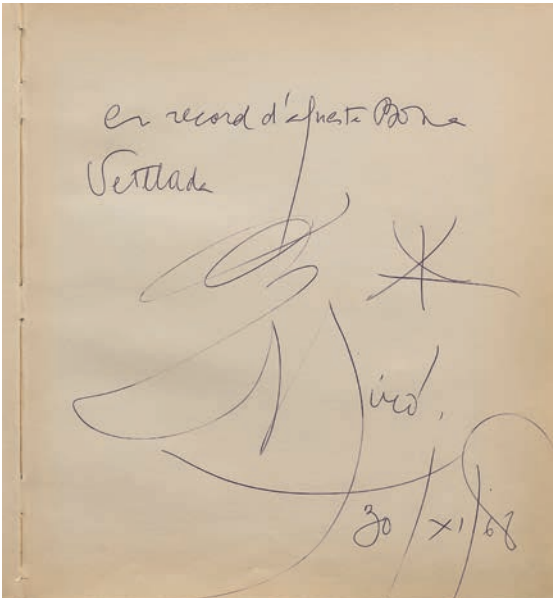
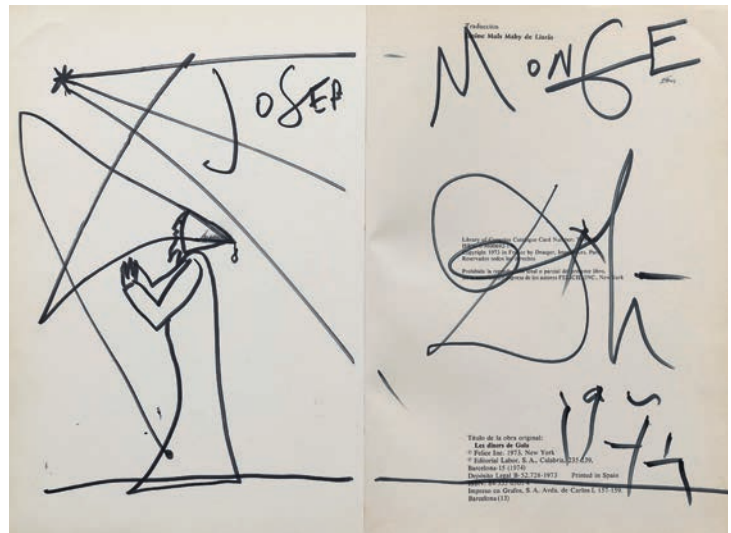
Mercè Rodoreda, tras asistir de invitada a una de estas tertulias, comentó en una carta que envió el 5 de octubre de 1970 a su compañero Armand Obiols: «Hi va venir l'Oriol Regàs. Oh! Es per menjar-se'l. Té el lleig *maco* i és

prim i alt. Duia vestit de seda blanca, una *cassaca*, camisa de seda estampada amb flors roges (roses?) i blaves, corbata xal verda i rellotge amb corretja Patek Philippe. Un amor.»*

* «Vino Oriol Regàs. ¡Oh! Es para comérselo. Tiene un aspecto majó y es delgado y alto. Iba vestido de seda blanca, llevaba una *casaca*, una camisa de seda estampada con flores rojas (¿rosas?) y azules, una corbata, un *chal* verde y un reloj con correa Patek Philippe. Un amor.»



Sentados en el vestíbulo de Via Veneto, Ana Castellar, Juan García Hortelano, Mario Vargas Llosa, Gabriel García Márquez y Carlos Barral, entre otros. El restaurante era un cenáculo para el mundo intelectual, que encontraba en el restaurante la libertad y la modernidad que anhelaban.



En el libro de honor de Via Veneto hay dedicatorias del artista Salvador Dalí, que en 1974 bautizó con el nombre *monjo* a Josep Monje, y lo dibujó. También otros artistas como Joan Miró hicieron dedicatorias especiales. En la página derecha, el presidente norteamericano Richard Nixon se sentó en los salones de Via Veneto, acompañado del empresario y editor José Manuel Lara Hernández y José Manuel Lara Bosch.



EL COMPROMISO POLÍTICO SALPICA EL VIA VENETO

A finales del 1975, al poco de firmar a favor de la legalización de los partidos políticos, un domingo por la mañana, me llamaron alarmados del Via Veneto: los bomberos trataban de apagar un fuego en la entrada y en todo el comedor principal, causado por el lanzamiento desde la calle, previa rotura del cristal, de un cóctel molotov. Según parece, la mano ejecutora fue un conocido guerrillero de Cristo Rey llamado Alberto Royuela que, posteriormente, se atribuiría en público la autoría del atentado. La visión del Via Veneto quemado y destrozado fue desoladora. Sin embargo, no cundió el pesimismo: rápidamente trasladamos el restaurante a la parte posterior de los salones que no habían sufrido los efectos del fuego y al día siguiente abrimos de nuevo las puertas.

Después del incendio dimos el parte a la compañía de seguros que, tras una breve negociación y la posterior entrega de un detallado presupuesto para la reconstrucción de lo dañado, se avino a pagar la mayor parte del mismo. Así pues, Xavier [Regàs], mi hermano, volvió a ocuparse de la decoración del Via Veneto. Convinimos en realizarla exactamente igual a como era antes del siniestro. La reforma se llevó a cabo en el tiempo récord de tres meses.

Un domingo de 1975, un cóctel Molotov lanzado desde la calle destrozó el salón de Via Veneto. Oriol Regàs, propietario entonces del Via Veneto, había formado parte de la legalización de los partidos políticos. La visión de Via Veneto quemado y destrozado fue desoladora, como escribió y remarcó Oriol Regàs.



Oriol Regàs continuó creando negocios relacionados con la hostelería, todos con éxito excepto uno, el club costero Tropical, en Gavà, que también había diseñado su hermano. El batacazo, el primero, le comportó una depresión que superó con más proyectos. Y siguió su estela de rey Midas.

El empresario que contrató al artista Salvador Dalí para que escribiera una ópera, el cual se sentaba en las mesas del restaurante Via Veneto siempre que visitaba Barcelona, porque era el lugar donde la cultura se sentía reconocida y respetada, fue el mismo que contrató a Josep Monje y lo nombró director del Via Veneto y, posteriormente, propietario único, después de venderle sus acciones. Si con Regàs empezó siendo un restaurante de lujo moderno y avanzado para su época, con el joven Monje encontró la persona que recogiera el relevo para, más de cincuenta años después, superarlo.