

JOSE MONJE

EL ARTE DE RECIBIR



El 19 de abril de 1967 se inauguró el restaurante Via Veneto y, al cabo de los años, Josep Monje ha conseguido situarlo entre los establecimientos de hostelería más emblemáticos de Barcelona dándole un clima de alta distinción al estilo de los restaurantes más famosos de Europa. Su decoración se enmarca en las tendencias modernistas o "Belle Époque" que era el que predominaba en Barcelona durante los primeros años del siglo XX.

Josep Monje atiende personalmente a sus clientes que, a menudo, sobre todo al mediodía, son miembros de la élite social y económica más distinguida, y con su particular tacto les sugiere los platos más adecuados a su gusto y al instante irrepetible.

Pero, Josep Monje, que nació en el Pirineo de Lleida en el año 1943, es hijo de una familia de agricultores. Se trasladó a Barcelona cuando sólo tenía doce años y se empleó en la cocina y los comedores de varios restaurantes, como el Mediterráneo, el Hotel Sant Bernat del Montseny, Parellada, Avenida Palace, Milán, Reno... hasta que el 17 de abril de 1967 se incorporó a la plantilla de Via Veneto. Al cabo de pocos meses ya era el 3r maître, unos meses después ya era el 1r maître y, en 1969, obtuvo el cargo de director del restaurante sin abandonar su función como maître. Y, finalmente, a mediados de la década de 1970 compró las primeras acciones de Via Veneto y en el año 1978 llegó a ser su único propietario.

Xavier Sust, en una entrevista en Descobrir Cuina, decía de Josep Monje que "es un personaje sobre todo literario: durante décadas he leído sobre él una enorme cantidad de reseñas. Sistemáticamente laudatorias de su trabajo como impecable maestro de ceremonias gastronómicas de la alta sociedad barcelonesa". Salvador Dalí frecuentaba el Via Veneto, y las mejores operaciones financieras o deportivas se han llevado a cabo en el restaurante de la calle Ganduxer de Barcelona; la política y los políticos de antes y los de ahora se han reunido en Via Veneto para discutir y decidir. Y todo ello con una impecable discreción de Josep Monje y de las

mujeres y hombres empleados y colaboradores de Via Veneto que trabajan para que el restaurante se mantenga en unas elevadas cotas de prestigio. La cocina y los platos, los vinos y los cavas, que se encuentran almacenados en la bodega de dos pisos bajo el asfalto urbano, son la parte más importante del milagro sorprendente de cada día y de cada noche. Y una carta que varía cuatro veces al año para adaptarla a la temperatura de las estaciones y para aprovechar mejor los productos que, por fortuna, nos da la tierra labrada por el trabajo y el empeño de nuestros agricultores y el mar que nos baña.

Son bien merecidos, por tanto, los premios que Josep Monje ha recibido de Michelin, que le ha otorgado una estrella, de Gourmetour, del Institut Català de la Cuina, de la Academia Catalana de Gastronomia, de la Generalitat de Catalunya, entre otros. Pero, para Josep Monje el mejor reconocimiento es la confianza de los antiguos clientes y de los que lo visitan por primera vez.