



# Dinar en un local històric

El restaurant La Venta, al peu del Tibidabo, viu una nova etapa amb cuina i espais renovats



Lluís Vinyes se sent orgullós de poder oferir als clients uns bons calamars a la romana en un lloc idíl·lic sense sortir de la ciutat

● Lluís Vinyes no necessitava inventar-se una nova vida quan es va jubilar als 63 anys. Havia treballat molt (va ser l'assegurador dels Jocs) i gaudia de bona posició econòmica, però cada dia passava pel davant de La Venta i l'encantava. Aficionat a la gastronomia i amb un fill que s'inicia en la cuina, el 2012 va saber que el restaurant, situat al peu del Tibidabo, havia de tancar.

No s'hi va pensar gaire. Era aquell local o cap altre. Sabia que tothom li diria que era una bogeria fer-se càrrec d'un negoci restaurador en els temps que corren, però també tenia clar que l'entusiasmava servir el menjar que a ell li agrada en un espai tan especial com ho és un establiment fundat al 1904. "Llavors es deia restaurant Viñas, gairebé com jo. Vaig pensar que era un senyal!" No en va ser l'únic. A l'entrada va descobrir unes rajoles idèntiques a les que hi havia a la casa lleidatana de la seva infància. De fet, La Venta sencera és un repertori de rajoles coloristes i trencadís esplèndid: "Vaig trobar l'estructura en perfecte estat, en Paco Bosch s'estimava molt el local i no se n'ha desfet del tot perquè encara ve a cuidar els milers de plantes que tenim, la seva passió", comenta aquest home elegant i extravertit que ha sabut tornar a motivar el personal i ell mateix en persona és al peu del canó: "Fins fa quatre dies no m'he permès ni un dia de festa a la setmana", diu, i de seguida s'escapa per acomiadar un client.

El boca a orella ha funcionat. El dia de Reis van fer 175 coberts, i hi ha moments, com una nit de divendres d'aquest mes, en



## Un establiment amb aroma modernista

Durant nou dècades Reñé va ser una pastisseria al cor de l'Eixample barceloní (abans havia estat fàbrica de confiteria) amb aroma modernista. Fa uns anys el forn es va convertir en restaurant, però des de fa sis mesos, amb nous propietaris, escriu un

nou apunt de la seva història. El seu preciós interior s'ha remodelat de manera respectuosa i la carta s'ha deixat en mans de Moisès Ibarra, un expert en assessoria gastronòmica, que s'ha proposat acostar-se al barri i a la gent del país: "Estem contents perquè

cada cop en ve més", amb una cuina pensada per compartir, amb producte de temporada i en contínua evolució. "M'encanta cuinar una castanyola al forn per a sis persones", diu el xef entre plats d'arròs brut, de sípia amb carxofes i de patates braves.

què s'hi van reunir espontàniament Lluís Llongueras, Jordi Évole, Miquel Calçada, els bessons cuiners Torres... I uns dies abans Jordi Pujol hi celebrava 58 anys de casats amb Marta Ferrusola.

A Lluís Vinyes no li interessa fer plats d'avantguarda. Amb Josep Vilella al cap dels fogons ("sense ell, un home amb un

paladar i una cultura gastronòmica impressionant, mai no m'hauria ficat en aquesta aventura") serveix cuina catalana amb el millor producte. "Donar de menjar és la millor manera que hi ha d'acostar-se a l'ésser humà", diu Vinyes, que en la seva vida ha compartit temps i plats amb grans cuiners com Berasategui, Blu-