

cultura|s



SONIA PULIDO

Palmas d'Or

L'estrella catalana de la restauració asteca

Una biografia ressegueix la trajectòria fulgurant del cap de projecte del Parlament de Catalunya, a l'exili mexicà en la segona meitat del segle XX

Resumen
 "El líder de la gran restauració que va sorgir a la ciutat de Puebla durant els anys 40 i 50 de la dècada anterior al saltar a Espanya, va ser un català que va arribar a l'exili a la segona meitat del segle XX. El seu nom era Josep Maria Sureda, i va ser un dels principals impulsores de la restauració catalana a l'estranger. Sureda va arribar a l'exili a la segona meitat del segle XX, i va ser un dels principals impulsores de la restauració catalana a l'estranger. Sureda va arribar a l'exili a la segona meitat del segle XX, i va ser un dels principals impulsores de la restauració catalana a l'estranger."

Antes de la restauració
 Josep Maria Sureda va arribar a l'exili a la segona meitat del segle XX, i va ser un dels principals impulsores de la restauració catalana a l'estranger. Sureda va arribar a l'exili a la segona meitat del segle XX, i va ser un dels principals impulsores de la restauració catalana a l'estranger. Sureda va arribar a l'exili a la segona meitat del segle XX, i va ser un dels principals impulsores de la restauració catalana a l'estranger."

El llegat de Sureda
 Josep Maria Sureda va arribar a l'exili a la segona meitat del segle XX, i va ser un dels principals impulsores de la restauració catalana a l'estranger. Sureda va arribar a l'exili a la segona meitat del segle XX, i va ser un dels principals impulsores de la restauració catalana a l'estranger. Sureda va arribar a l'exili a la segona meitat del segle XX, i va ser un dels principals impulsores de la restauració catalana a l'estranger."

► Irla amb l'ajut de la Diputació de Girona, es presenta el dijous 11 de novembre al Parlament.

De l'Alt Empordà al DF

Dalmau Costa va néixer l'any 1902 al Port de la Selva en el si d'una família que regentava una fonda a la confraria de pescadors de la localitat empordanesa, rebatejada com l'Hotel Comerç. Un component que el va marcar, encara que d'inici no tant com al seu germà menor Antoni, *Tonet*, que va guanyar experiència en el ram al negoci familiar i, més endavant, en cuines barcelonines com les de l'Hotel Ritz. Costa va passar pel seminari de Girona, va travar amistat amb el cercle de republicans catalanistes inquietos de Figueres com Jaume Miravittles, i amb Josep M. de Sagarra i el nucli de l'Ateneu Barcelonès que estiujava a la Costa Brava.

En començar els anys trenta, va establir-se a Barcelona, va participar de la fundació d'ERC i va fer una amistat profunda, que al final s'estroncaria, amb Josep Tarradellas, de la mà del qual va aconseguir els càrrecs al Parlament i a la Generalitat. Costa era un relacions públiques extraordinari –fet que explica la seva progressió–, però no un polític. Precisament per això va sobreposar-se amb més facilitat a l'esfondrament de la institució on treballava.

Dalmau i la seva esposa, l'actriu Emma Alonso, van arribar a Mèxic el novembre del 1939. En Tonet hi era des del juny i havia comprat el petit restaurant Europa, al centre del DF. Sense alternativa, el matrimoni, a banda de rebre l'ajuda com a exiliats republicans, va posar-se a servir taules. Mig any després ambdós germans van arrendar el restaurant Papillon, al carrer Madero, davant del palau d'Isturbe i a tocar de l'Hotel Ritz.

Per facilitar-se la vida al país d'acollida, Dalmau va nacionalitzar-se mexicà. Després de tres anys el negoci anava bé. Prou per establir-se a la colònia Condesa, barri residencial de les classes mitjanes altes i estrangeres de la ciutat. En canvi, la relació entre germans va deteriorar-se i Dalmau, el juny del 1943, va optar per deixar el Papillon al Tonet, que no va tenir el seu èxit.

Amb els antecedents familiars i per bé que la seva professió era una altra, feia anys que el rondava d'obrir un negoci de restauració propi de cuina francesa. S'havia adonat, a més, que a la ciutat asteca hi mancaven restaurants ajustats als estàndards més alts de la gastronomia internacional. Establiments desapareguts durant la revolució mexicana i substituïts, a partir dels anys vint i trenta, per bars i pubs enfocats als turistes nord-americans que consumien alcohol fugint de la llei seca del seu país.

Amb recursos limitats, Dalmau va descartar el centre i va llogar un local al passeig de la Reforma. Una gran avinguda en ebullició que comunicava el nucli històric del DF amb el parc del castell de Chapultepec i s'havia convertit en l'eix de barris d'inspiració europea –Roma, Hipòdrom, Juárez, Condesa– on vivien les classes mitjanes altes i que acollia cinemes i hotels, a més de nombroses capçaleres de premsa.

L'Ambassadeurs

El 15 de maig del 1944, Dalmau Costa va inaugurar l'Ambassadeurs als baixos d'un gran edifici, seu també del diari *Excelsior*. La poca il·luminació natural i l'espai limitat el feien assequible. L'essencial del negoci, però, no era el contingut: la cuina francesa amb tocs mediterranis de la Costa Brava. Plats com el llenguado *meunière*, el *choucroute garnie* a l'alsaciana, els canelons Rossini, el *navarin* de xai Nemours, el filet *mignon*, el Chateaubriand a la brasa, les crepes, el préssec Melba o la taula de formatges. Matèria primera importada d'Espanya i França comprada al mercat de San Juan.

Costa va envoltar-se d'altres exiliats catalans: com a cap de cuina Lluís Ferrer, procedent de la cuina del Ritz de Barcelona, com a gerent Josep Escofet, ex tinent d'alcalde d'ERC a l'Ajuntament de Barcelona, com a encarregat del celler el fill d'aquest, en Jordi, que aviat seria director general dels negocis de Dalmau. Emma Alonso comandava la caixa i ell feia d'home orquestra dedicat a la clientela com, per exemple, el torero Manolete.

L'esforç del matrimoni aviat va reeixir. A finals del 1945 Dalmau va encarregar el disseny de la indumentària del personal, un rètol lluminós per a la marquesina exterior, el logotip i la carta del menú a un escenògraf mataroní, que va destacar en el cinema asteca, com va relatar Rosa Peralta a *Manuel Fontanals, escenògrafo: teatro, cine y exilio* (2007).

El do de gents de Dalmau va ser clau en la marxa del negoci. Després del seu primer viatge a Europa, l'estiu del 1946, va escriure a Josep Tarradellas que a la tornada els clients li havien dit que no marxés perquè "sense jo la casa està trista". Aquella tardor va comprar-se un Packard de cinc mil dòlars i va reinvertir els beneficis en el restaurant.

Acabada la Segona Guerra Mundial, Mèxic va patir una important crisi econòmica, que Costa va saber capejar. El novembre del 1947, l'Amba va aprofitar la celebració de la segona conferència general de la Unesco a la capital per aco-

Al banquet en honor del president Kennedy (1962)



Amb Richard Nixon al restaurant El Lago (1965)



A l'ambaixada francesa amb De Gaulle (1964)



Emma Alonso en una imatge d'estudi a l'exili



Portada del llibre de Lluís Burillo sobre Dalmau Costa

Targeta de l'Ambassadeurs, disseny de Fontanals

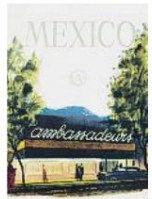


Foto de La Cava a la revista 'Restaurant' (1954)



FOTOS: FUNDACIÓ JOSEP IRLA



Amb el cantant Raimon al restaurant El Lago (1967)

A dalt, restaurant El Lago, de l'arquitecte Félix Candela

llir i servir el càter de banquets de fins a set-centes persones. L'elenc de polítics i diplomàtics va contribuir a projectar-ne el nom.

Tres anys després de fundar-lo, el bar del local tenia ja una pàgina a la història del país. El periodista, i historiador Salvador Novo el va incloure a *Nueva gran- deza mexicana* (1947). L'abril del 1948, fent evident el rellevant lloc que ocupava, Dalmau va impulsar i crear a l'Amba l'Asociación Mexicana de Restaurantes com a lobby dels restauradors amb les millors cuines davant les autoritats i per projectar-se de cara al turisme, junt amb el Tampico Club, Cadillac Grill-Bar i Le Relais, entre d'altres.

Un any i escaig després, una nova reforma de Fontanals –una altra de les claus de l'èxit del local– va arrodonir el glamur cinematogràfic del restaurant. Un grup uniformat rebia els comensals. Després el maître els acompanyava al bar, abans d'entrar al saló amb columnes blanques, murs entapissats de vellut

vermell i grans miralls, mescla de neoclàssic i inspiració barroca, que la premsa qualificava d'"estil versallesc".

El negoci anava tan bé que el 1950 va doblar els ingressos de l'any anterior. Durant la dècada que començava, l'Amba va acollir els presidents mexicans Manuel Àvila Camacho i Miguel Alemán Valdés, Pau Casals, Josep Tarradellas i la plana major de l'exili espanyol, català i basc i, entre molts altres, Tyrone Power, Linda Christian, Groucho i Harpo Marx i Mario Moreno *Cantinflas*. El desembre del 1951 el matrimoni Costa-Alonso va llogar una casa al barri més exclusiu de Las Lomas de Chapultepec.

El febrer del 1952 el restaurador francès Claude Terrail, propietari de La Tour d'Argent, antic restaurant parisenç que guanyaria i mantindria durant dècades tres estrelles Michelin, va anar a l'Amba. "Li vaig fer una recepció que va caure de cul", va escriure Costa a Tarradellas. La tardor següent, Dalmau es va permetre a París d'organitzar al res-

dels seixanta, diu Burillo, va consagrar Dalmau "com una de les personalitats més influents de la restauració mexicana i un dels principals ambaixadors de l'alta gastronomia internacional al nou continent". No en va la guia turística *Route panaméricaine* de Flammarion es referia al seu buc insígnia com "el Maxim's de Mèxic". El rei Carol de Romania va donar-li un còctel amb centenars de convidats. També van fer-hi cap els ducs de Windsor, el príncep Eduard i Wallis Simpson, Ava Gardner, John Wayne, Orson Welles, Diego Rivera, André Malraux, Josip Broz Tito, l'emperador etiop Haile Selassie I...

Entre Kennedy i De Gaulle

El 29 de juny del 1962 el president mexicà, Adolfo López Mateos, va oferir un àpat al Palacio Nacional al president John F. Kennedy i la seva esposa Jacqueline, de visita a Mèxic en el seu segon any de mandat. Dalmau Costa va fer-se càrrec del banquet. Les fotografies el delaten supervisant les anades i vingudes dels cambrers.

El mandatari va quedar tan satisfet que va requerir de nou Costa quan el març del 1964 el president Charles de Gaulle va visitar el país. L'àpat va tenir lloc a l'ambaixada francesa. El català va exercir de mestre de cerimònies oficials i encarregat d'un menú que incloïa llagosta, pularda de Bresse, foie gras i formatges francesos, acompanyats de Riesling alsàcia, Mouton Rothschild i xampany Heidsieck.

L'octubre d'aquell any, Costa va obrir un tercer restaurant, que va superar en anomenada els dos anteriors. Els contactes al govern federal li van fer guanyar el concurs públic per gestionar el servei d'El Lago. Una construcció futurista, dissenyada per l'arquitecte madrileny Félix Candela, amb teulada conveixa i uns immensos finestral oberts al llac del parc de Chapultepec.

De nou, el restaurant va viure un plegatge dels sectors més notables de la societat local i del turisme internacional, sobretot nord-americà. El juny del 1965 el futur president Richard Nixon va menjar-hi amb la família en el marc d'un viatge de celebració de les seves noces d'argent. L'anomenada d'El Lago va arribar a Catalunya. Guillem Diaz-Plaja el va descriure a *Destino* com "el més impressionant de las dos Américas".

L'interior amb plantes tropicals seguia els canons dels anys seixanta. De la cuina se n'encarregaven xefs francesos de reputació que Costa duia de França, mentre un centenar llarg de cambrers atendien els tres nivells de taules del saló principal. En un dia, el restaurant podia atendre més de set-cents comensals com per exemple el canceller federal d'Alemanya Occidental, Ludwigh Erhard, o el cantautor Raimon.

A partir dels anys seixanta, Costa va fer visites anuals a Catalunya. L'any 1965 va organitzar un àpat amb els millors restauradors de França en el seu rol d'ambaixador de la cuina francesa a Amèrica aprofitant que l'Amba pertanyia a l'associació Traditions et Qualité. L'estrella de la restauració va brillar fins que el 16 de març de 1974 va morir al DF per un atac de feridura. Sense el *savoir-faire* del seu impulsor l'encant no era el mateix, encara que l'Ambassadeurs, La Cava i la concessió d'El Lago el van sobreviure uns anys de la mà d'altres socis i Emma Alonso –la trajectòria artística de la qual té un merescut capítol a la biografia–.

Quan l'any 1964 Charles de Gaulle va finalitzar l'àpat en va voler conèixer el responsable. "Lo felicito. Cumplió usted con lo que debe inspirar a todo restaurantero. Servió usted a tiempo y caliente", es veu que va dir al català com qui parla del menjar de la cantina d'una caserna militar, segons recordava *El Sol de México* l'abril del 2014. L'assaig de Burillo evidencia que Dalmau Costa, durant tres dècades, va fer alguna cosa més. |

Amb Tyrone Power i l'actriu mexicana Linda Christian (1952)

Costa (al centre) amb Groucho i Harpo Marx (1955)



taurant Le Taillevent, en nom dels propietaris de restaurants mexicans, un banquet al considerat príncep dels gastrònoms, Maurice Edmond Sailland *Curnosky*, en el seu vuitantè aniversari.

La Cava, un altre èxit

Amb l'Ambassadeurs encimbellat, Dalmau Costa va obrir un segon restaurant per oferir receptes del sud de França combinades amb propostes mexicanes a un públic menys selecte i a preus més assequibles. La Cava, inaugurat el 25 d'agost del 1954, s'ubicava en un soterrani de l'avinguda Insurgentes amb la cruïlla del carrer Hamburgo, a poca distància de l'altre restaurant. L'arquitecte exiliat Esteve Marco Cortina, antic membre del Gatspac, el va dissenyar amb elements rústics que evocaven un entorn mediterrani de reminiscències medievals.

Jordi Escofet se'n va responsabilitzar junt amb el xef Héctor García, format als fogons de l'Amba. L'èxit va ser instantani. "Dissabte passat vam haver de tancar la porta perquè estava ple de gom a gom i moltes persones s'esperaven. Durarà?", va escriure Costa a Tarradellas. L'excés de feina, el tabac, el sedentarisme i el sobrepès van fer que Dalmau, que ja havia tingut un avis el 1951, patís un infart el maig del 1955.

Recuperat i després de noves reformes a l'Ambassadeurs, no va desapropiar les ocasions per popularitzar-lo. El juny del 1957 va organitzar la Primera Setmana Francesa del Buen Comer i a convidar-hi el xef de Le Grand Véfour, Raymond Oliver, cuiner molt popular pel seu programa de cuina a la televisió francesa.

El març del 1958 també l'empresari hotelier Charles Ritz, fill del fundador de la primera cadena d'hotels de luxe a Europa, va passar per l'Amba. La dècada

batecs

Intriga a l'hospital

El 5 de setembre del 2016, al paranif de la Universitat de Barcelona, la doctora Amàlia Lafuente, catedràtica de Farmacologia de la facultat de Medicina de la UB, va llegir la solemne llicència inaugural d'aquell nou curs. Sota el títol "Medicina i literatura, una parella de fet", repassava la rica i extensa tradició d'escriptors que han estat metges o han tocat temes de medicina a les seves obres, d'Arthur Conan Doyle i Anton Txékhov a Pío Baroja, Milka Waltari, Maxence van der Mersch o Noah Gordon (aquest suplement va publicar un temps després una versió resumida de la conferència).

La doctora Lafuente ha estat tota una activista de la divulgació cultural de la seva professió, i cada any dirigeix, dins del cicle Els Juliols de la UB, un seminari en què la pràctica

bufet especialitzat; a l'exploració de becaris, les experiències iniciàtiques dels residents MIR, les seves ambicions i desengany; als embolics sentimentals interns i a la incidència de la política en les estructures hospitalàries; a l'arribisme social de certs "metges triomfadors" mediàtics, a la grisor dels "doctors ningú" i al qüestionament de l'autoria final de certs textos que incrementen el currículum. La figura dostoevskiana del doctor Fidel Massot, atrapat en les seves contradiccions laborals i ètiques, és l'eix d'un elenc de personatges complexos i finament traçats, com el seu amic Agustí, amb qui observa ratolins a l'estabulari, la llevadora Isabella o la privilegiada i altruista Tatiana. L'assassinat del doctor Pitart serveix de MacGuffin en una narració extensa –454 pàgi-



La metgessa i novel·lista Amàlia Lafuente

ANA JIMÉNEZ

mèdica es vincula a les sèries televisives –amb les inevitables fites d'*Urgències*, *Anatomia de Grey* o *House*–, el cinema o el best-seller.

Lafuente és també novel·lista. De la seva feina al capdavant del Grup de Farmacogènica de la UB va extreure bona part de les experiències que utilitzaria a la seva primera novel·la, *Codi genètic* (Proa/Plaza&Janés, 2009). El 2013 va publicar la segona, *Teràpia de risc* (amb els mateixos editors), centrada en el negoci de la medicina estètica. Acaba d'aparèixer la tercera, *Secret professional* (Columna), que segons la meua opinió no només marca un pas decisiu en la seva carrera d'escriptora sinó que està cridada a ser una fita de la narrativa mèdica, al nivell de les obres de Frank Slaughter, A.J. Cronin o Robin Cook, totes elles visions de la professió "des de dins" (a diferència de les excel·lents visions "des de fora" d'un Ian McEwan o un Gómez Jurado). I amb alguns ressons del corrosiu clàssic *La casa de Dios* de Samuel Shem, esmentat en diverses ocasions a les seves pàgines.

Un prestigiós psiquiatre barceloní és assassinat, per enverinament de beguda isotònica, durant una cursa popular pels carrers del Raval. L'episodi dispara una trama on assistim a les lluites de poder al si de l'imaginari –però no tant– hospital Central universitari de Barcelona; a les denúncies per irregularitats i a l'avidesa d'un

nes–, però el pes del suspens no és en ella el primer factor.

Secret professional atrapa per aquests personatges i per la descripció del dia a dia hospitalari, amb la successió de casos en un departament

'Secret professional', la nova novel·la d'Amàlia Lafuente, està cridada a esdevenir un clàssic de la literatura mèdica

de psiquiatria: d'esquizofrènics, addictes i psicòpates, que l'autora registra amb minuciositat. Les explicacions tècniques resulten hipnotitzants per al profa: "A l'electrocardiograma havia sortit un aixecament de l'ITS que explicava una obstrucció completa de la coronària per la cara anterior". La clozapina, el lití, l'hàloperidol o la risperidona se'ns fan familiars. El crit de "necessitem llits" és recurrent. L'autora renova l'interès per la genètica, i els seus personatges investiguen si l'agressivitat és controlable des d'aquella perspectiva.

Les pàgines finals d'agraïments revelen la minuciosa investigació amb què Amàlia Lafuente s'ha documentat. També la força d'una vocació que considera necessari denunciar les misèries de la pràctica mèdica per extreure la constatació de la seva irrenunciable grandesa.

SERGIO VILA-SANJUÁN

