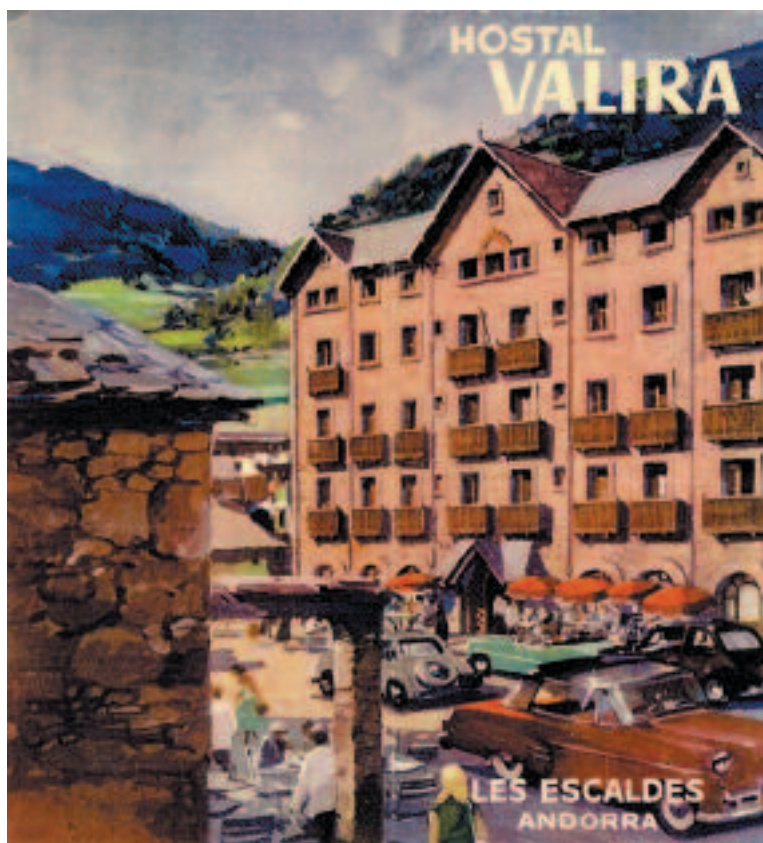


HOSTAL VALIRA



Fullet publicitari de l'Hostal Valira (Fons particular Ludmilla Lacueva)

No és la meua intenció aquí de relatar tota la història de l'Hostal Valira, que ja està retratada en el meu llibre *Els pioners de l'hoteleria Andorrana, del segle XVI al segle XX*. En aquest escrit trobarem una breu pinzellada de la gastronomia que s'oferia en aquest gran establiment a través de la història de les diverses persones que n'han portat la gestió i sobretot d'alguns menús que han perdurat fins als nostres dies.

Antany, quan les autoritats andorranes oferien un banquet, sovint es preparava i se servia a Casa de la Vall tot i que les cuineres eren les mestresses d'alguna fonda o hostal. Eren menús pantagruèlics que deixaven bocabadats els assistents. Quan van aparèixer els nous hotels, moderns i amb totes les comoditats de l'època, van agafar el relleu i va ser allí on solien celebrar-se els àpats oficials.

L'Hostal Valira, inaugurat el 1933, va ser la gran atracció, amb la seva porta principal de fusta amb ornaments d'estil oriental i amb un dels primers ascensors d'Andorra. La família Bescompte va ser la primera arrendatària i des d'un principi van rebre un turisme de famílies benestants a qui s'oferia tots els serveis per assegurar-ne el confort.

**L'HOSTAL VALIRA, INAUGURAT EL 1933,
VA SER LA GRAN ATRACCIÓ. DES D'UN PRINCIPI
VAN REBRE UN TURISME DE FAMÍLIES BENESTANTS
A QUI S'OFERIA TOTS ELS SERVEIS
PER ASSEGURAR-NE EL CONFORT**

Així descrivia les nostres contrades un fulletó de l'Hostal Valira: *"El Principat d'Andorra és un petit i bonic territori situat en el cor mateix dels Pirineus entre el departament de l'Ariège i la província de Lleida. El turisme internacional que tan bé sap escollir i apreciar els paisatges n'ha fet un dels seus llocs de predilecció. És certament difícil de trobar una contrada que permeti com Andorra una vida a la vegada calma i moderna, tranquil·la i atraient.*

En alguns poblets i paisatges s'evoca i es viu, amb tota fidelitat l'ambient de centúries passades; en altres punts hom és absorbit pel tumultuós remolí de la vida moderna, en els seus grans hotels cosmopolites, on les diversions i els esports més variats poden satisfer el més exigent. Els aficionats a la pesca i a la caça hi troben els animals difícils i nobles per excel·lència i la truita en nombrosos torrents i l'isard en els cims".



Menú de l'Hostal Valira, 1935 (Fons Biblioteca Nacional)

Aquesta clientela passava llargues temporades a Andorra i a l'estiu venien quasi sempre els mateixos per una estada d'un mes. Com a sibarites que eren, la cuina havia d'estar a l'alçada de les seves expectatives. Una bona carta ja era un bon acolliment, i s'utilitzaven els termes exactes amb una ortografia precisa.

Per als àpats especials i seguint la categoria de l'hotel s'emprava paper i dissenys de qualitat escrits a mà o impresos. Es buscava la perfecció en la composició artística i la portada del menú era sovint il·lustrada per un dibuix o una aquarel·la de la façana de l'establiment. Com a mostra dels àpats suculents que se servien a l'Hostal Valira, tenim un menú d'un sopar del 22 d'agost de 1935 escrit en francès com era d'ús a l'època:

Consommé Vermicelle
Célerie Milanaise
Truite de R. Grenobloise
Poulet rôti
Pomme Musseline
Pâtisserie Maison
Fruit

El 1940 s'encetava una nova etapa en la història d'aquest hotel, el qual seria gestionat per en Josep Adserà Casals i la seva esposa, Maria Cubells Poca. Era la primera vegada que feien d'hostalers, però en Josep era un home molt emprenedor i la Maria, tot i que tenien cuiner, consultava els llibres de cuina del mundialment famós Auguste Escoffier per tal de poder donar el seu vistiplau als gustosos àpats que es preparaven.

Van començar la seva activitat hotelera en una època molt difícil, només obrien a l'estiu, i tenien moltes dificultats per trobar cuiners o cambrers. Per sort, en Joaquim Miralles, el xef de l'Hotel Ritz de Barcelona, era parent de la Maria i, quan algun cuiner feia vacances, aprofitaven per fer-lo pujar a Andorra. Ja que esmentem l'Hotel Ritz farem un petit incís per parlar de dos grans mestres i pioners de l'hoteleria de gran luxe: César Ritz i Auguste Escoffier. César Ritz va ser un gran emprenedor hotelier que va entendre de seguida el rol que havia de tenir la cuina. Altres grans xefs com Urbain Dubois i Carême, havien donat renom a aquesta professió però va ser Escoffier qui va orquestrar una gran revolució. Va imposar en el treball un mètode i una organització sense precedents. Els Palaces i Grans Hotels esdevingueren el lloc de reunió indispensable per a la millor societat i el càrrec de xef va adquirir prestigi i respecte.

Auguste Escoffier va contribuir al coneixement universal de l'art de la taula i només cuinava amb productes francesos, raó per la qual els menús també s'escriuien en aquest idioma. Havia d'inventar plats diferents en nombroses ocasions i sobretot en el curs de sopars reials. Aquestes novetats, que estaven en boca de tothom,

esdevenien ràpidament uns clàssics que tothom demanava. Solia comentar que “un menú ben elaborat hauria de ser evocador, cosa que s’afegeix al desig d’assaborir un àpat sàviament preparat i presentat. Es conserven menús que han de ser el reflex de les circumstàncies, una mena de poema que recordés les hores agradables”.

Home inquiet i treballador va voler deixar, entre d’altres, un escrit que servís als joves xefs que començaven. Es tracta del “Guide culinaire” i l’autor deia “ha de ser una eina més que un llibre, un “company” de tots els moments i per tenir a mà. Tot i que conté més de 5.000 fórmules noves, no tinc l’audàcia de pretendre que sigui complet”.

**ES BUSCAVA LA PERFECCIÓ EN LA COMPOSICIÓ
ARTÍSTICA I LA PORTADA DEL MENÚ ERA SOVINT
IL·LUSTRADA PER UN DIBUIX O UNA AQUAREL·LA
DE LA FAÇANA DE L’ESTABLIMENT**

Tot i així, en temps difícils era complicat estar a l’alçada d’aquests principis gastronòmics. La família Adserà va haver de fer front als tiquets de racionament i als “cupos” establerts per les autoritats espanyoles, ja que quan s’acabaven ja no es podia pujar res més. En Josep baixava de matinada amb cotxe cap a la Seu d’Urgell on emmagatzemava en un local tota mena de productes que no deixaven passar per la duana. La mantega també manquejava i va adquirir una màquina per elaborar-ne amb llet que anaven a buscar, cada dia, a la Cortinada.

L’any 1943, la família Reig va comprar l’Hostal i durant una temporada Josep Adserà en va continuar sent l’arrendantari. Tot i l’escassetat de productes, l’Hostal Valira se les enginyava per oferir els àpats més suculents, com no podia ser d’una altra manera. Un bon exemple n’és aquest menú de bateig del 1944:

Consommé au Xerez
Oeufs pochés à la Florentine
Langouste à la Cardinal
Volaille en cocotte chez soi
Pommes Hostal Valira
Pâtisserie Café

Vins
Liqueurs
Habanos

Temps més tard Francesca Reig va agafar el relleu. Era una gerent-propietària apassionada per la feina que feia i va crear en aquest establiment un ambient molt familiar. En un principi, només van obrir durant els mesos d’estiu i com en temps anteriors, el cuiner, el pastisser i altres treballadors venien de Barcelona. L’Hostal Valira era molt conegut pels seus fabulosos àpats i excepcional pastisseria, va ser un dels primers d’Andorra a elaborar gelats per a delícia de la clientela. Una publicitat de l’època, traduïda al castellà, francès i anglès, que dóna fe de la seva categoria esmentava el següent: *Hotel restaurant de premier ordre. Servei a coberts i a la carta. Cuina francesa i espanyola. Habitacions gran confort amb aigua corrent, freda i termal. Habitacions amb cambra de bany. Aigües termals molt indicades en les afeccions neuròtiques, reumàtiques, gota i malalties de la pell, etc. Gran sala de banys termals. Estufa natural i aparells d’inhalació i pulverització.*



Menú de l’Hostal Valira, 1956 (Fons Biblioteca Nacional)

Els clients arribaven amb grans cotxes de luxe conduïts per xofers uniformats. També els acompanyaven les institutries i mainaderes angleses dels nens. Per dinar i sopar, baixaven primer els infants amb les mainaderes i després ho feien els pares, que baixaven vestits d’etiqueta. El sopar era amenitzat per una orquestra.

La decoració del restaurant havia de ser exquisida. Les cadires eren de vímet, els jocs de taula blancs amb ratlles vermelles, les estovalles de quadres vermells i blancs, la cristalleria verda i la vaixel·la tenia el logotip de l'hostal. Com a hotel de luxe, els serveis oferts havien de ser impecables.

El 1956 continuem veient que els menús s'elaboren en francès i segueixen els preceptes de l'Auguste Escoffier:

Consommé en tasse aux profiteroles

Panaché de Viande

Truites Valira Hostal

Roastbeef à l'anglaise

Pommes Duchesse

Gâteau au Kirsch

Crème catalane

Ananas

La clientela continuava passant llargues estades en aquest establiment i hi feia tots els àpats. Calia doncs oferir contínuament plats diferents cada dia i els cuiners havien de tenir un coneixement molt extens de la seva professió. Aquesta obligació explicaria la gran quantitat de preparacions diferents de cocció i acompanyament que existeixen per a una mateixa matèria prima. Parlem aquí de preparacions clàssiques ben precises i conegudes de tots els cuiners del món. La diferència consistia només en petits canvis en els acompanyaments o les salses. A tall d'exemple una pularda es pot preparar de diferents maneres i batejada com: Grand Hotel, Lluïsa d'Orleans, Mariscala, Montecarlo, Piamontesa, Recamier, Rossini, Stanley, Suvaroff, Talleyrand, Washington, etc. Les maduixes poden ser a la criolla, Ritz, Romanoff, Sarah Bernhard, Tosca, etc.

**L'HOSTAL VALIRA ERA MOLT CONEGUT PELS
SEUS FABULOSOS ÀPATS I EXCEPCIONAL
PASTISSERIA, VA SER UN DELS PRIMERS
D'ÀNDORRA A ELABORAR GELATS
PER A DELÍCIA DE LA CLIENTELA**

A l'ensem calia divertir la clientela i l'Hostal Valira va tenir l'encert d'organitzar dinars a la muntanya. Amb dos muls pujaven tots els estris necessaris cap al llac d'Engolasters –els clients anaven a peu– ja que el servei es feia igual que al restaurant amb plats, coberts, copes

d'aigua, de vi i de xampany. En aquestes excursions els acompanyava el cuiner que per a aquesta ocasió preparava allà mateix amanides amb pernil, llangonissa, bull i altres embotits seguit de carn a la brasa. La clientela apreciava molt aquestes sortides.

L'Hostal Valira no només era el lloc de reunió per a un turisme d'èlit sinó també per a la classe política i famílies benestants d'Andorra. El 27 de juny de 1961 les autoritats andorranes van oferir un banquet amb motiu de la visita del veguer de França a Andorra, compost dels plats següents:

Medallons de Foie gras Mariscal

Clarete Fino

Llagostins a l'americana

Blanco Fino

Filet de vedella a la regence

Charmes Chambertin

Formatges

Biscuit glacé praliné

Piper extra dry

Surtit de reposteria Hostal Valira

Fruita

Amb el pas del temps els menús es van anar estandarditzant i es va simplificar considerablement la tasca dels cuiners. Aquesta nova pràctica va fer que s'oblidessin o es canviessin nombroses preparacions originals de l'Escoffier. La gastronomia ha anat evolucionant, però en una època com la nostra, en què el menjar ràpid i els congelats són les grans estrelles, no podem deixar de pensar en el privilegi que tenia aquella clientela benestant en poder gaudir d'aquells àpats excel·lents en un marc màgic i de gran refinament com ha estat l'Hostal Valira.

Ludmilla Lacueva Canut

*Diplomada d'estudis superiors en hoteleria
Ecole Hôtelière de Lausanne, Suïssa*