

En Francisco Benavent, en Jordi Llovera i en Josep Bullich són els tres pilars bàsics de l'emblemàtic restaurant La Dama. Situat a la ciutat de Barcelona, aquest local fa honor a tres virtuts: refinament, personalitat i modernisme. És refinat per la distinció que els clients respiren a l'hora de gaudir de La Dama, personal pel tracte individualitzat que els professionals del restaurant dediquen a tots els clients i amics, i modernista perquè segueix la pauta d'un dels estils més característics de la capital catalana.

Obra de l'arquitecte Sayrach, La Dama recrea a la perfecció tot el caire d'aquest moviment de principis de segle que ressalta els valors més acurats del comportament. Només faltava un nom tan suggerent com el seu perquè els fundadors del restaurant aconseguissin recrear un lloc ple de distinció i harmonia.

Empresaris des de sempre, en Francisco i en Jordi són els propietaris del local mentre que en Josep n'és el xef i director. Tots tres fan possible que cada dia La Dama ofereixi la millor qualitat i el millor servei als setanta comensals que poden asseure's a les sales del restaurant.

Per al Francisco i el Jordi **"La Dama és alguna cosa més que un negoci i, encara que els números són importants, per a nosaltres el restaurant ja és part de la nostra vida. Creiem que ningú no es pot morir sense abans haver-lo visitat"**. Per al Josep La Dama és el seu univers: **"Des que tenia quinze anys vaig voler dedicar-me a la cuina, somiava en ser xef. Quan vaig tenir l'oportunitat de dirigir aquest restaurant estava convençut que hi reflectia alguna cosa més que una professió, era una vocació i gairebé una devoció."**

Inaugurat al 1986, la idea original era crear un local diferent del que en aquells moments hi havia a Barcelona. Es pretenia oferir un lloc personalitzat sense massificacions, amb una filosofia pròpia i innovadora on poder recrear el refinament i els bons costums a la taula. Una altra de les intencions de La Dama era preservar i reivindicar l'estil modernista de personatges com Gaudí, un estil barroc i intimista que aglutina a la perfecció l'exquisitat i la subtileza dels clàssics.

En Josep creu que **"el modernisme és un dels estils que ha singularitzat més Catalunya i s'ha de potenciar. Per aquesta raó el local manté la mateixa delicada decoració modernista en tots els seus salons"**. Allà, el color pastel i la il·luminació càlida contrasta amb els amplis finestrals recoberts per cortines difuses, on la llum adquireix una tonalitat suau i transgressora que recrea una atmosfera de somni on el temps sembla detenir-se. Distribuït per poder oferir privats i racons íntims, el restaurant ofereix la possibilitat de gaudir d'una ambientació difícil de trobar en el nostre temps.

Precursors d'una unió funcional i gratificant basada en l'admiració per la professió, aquests tres homes han aconseguit mantenir a primera línia La Dama. En Francisco assegura que el respecte ha estat la clau de l'èxit: **"Penso que és fonamental en aquesta professió. La seguretat de comptar amb un excel·lent xef com és en Josep és la garantia per apostar en aquest món, però la seguretat de saber quin és el**

lloc i la faceta de cadascú de nosaltres és encara més important."

Sincer i íntegre, en Josep fa un incís encara més contundent quan afirma que **"la nostra professió ven una cosa molt important, que és il·lusió. La Dama és un restaurant gran perquè sabem transmetre la unió i el respecte en tots els actes. El client rep aquesta professionalització"**. Amant de la restauració reconeix que tot i ser una feina sacrificada és tan gratificant que els mals moments sempre són secundaris.

En Josep és un dels xefs més reconeguts del nostre país. Conferenciant en nombrosos congressos, constata que avui en dia s'estan perdent costums primordials, que s'ha de confiar en les modes i en l'evolució del gust col·lectiu i el respecte per la feina ben feta.

Poc amant de generalitzar, creu que l'eslògan de la cuina mediterrània és poc precís i que dins d'aquesta generalització s'amaguen moltes petites apreciacions que fan que cada cuina dels països banyats pel Mediterrani sigui diferent: **"Els catalans som un dels pobles més antics i amb més tradició culinària. Vam ser els primers en menjar asseguts a taula i també en individualitzar el menjar en plats a Europa. Per tot això, i per les innombrables receptes autòctones de Catalunya, ens hem guanyat un lloc important en la història de la gastronomia."**

Amb la seguretat que aporta una trajectòria tan brillant com la seva, aquest coherent amant de la gastronomia afirma que l'entrada de restaurants de menjar ràpid no és competència per a La Dama. Una opinió que comparteixen en Francisco i en Jordi: **"El nostre local està per sobre de certes tendències. El fet que existeixin altres ofertes en el mercat de la restauració no fa perillar el nostre restaurant, al contrari; ens fa ser millors."**

Tots aquells que han disfrutat dels plats de La Dama saben que l'amanida d'escamarlans a la vinagreta de taronja és una recepta exquisida. Tampoc ens podem oblidar del soufflé de trufa o la llagosta amb trufa i bolets. Entendrem perquè moltes vegades triar un plat es fa molt difícil, és per la gran varietat que s'hi ofereix i per l'acurada presentació que es dedica a tots els àpats.

Així, fins i tot és difícil la disjuntiva per al Jordi a l'hora de decidir-se per un gratinat de llamàntol amb fons d'espinacs, o per a Francisco per escollir uns peus de porc sense ós, una elecció que el xef no pot matisar perquè, com ell diu, **"la carta de La Dama és com un fill i se'm fa difícil escollir un plat. Puc garantir que tots estan fets després d'un procés d'elaboració acurada, on la matèria primera es tracta amb el màxim de rigor per mantenir el sabor i la concepció original del plat"**.

Practicant de la psicoestètica, el Josep és un clar exponent d'aquesta tendència que té en compte la forma i el fons del plat. Ressaltant l'estètica i la decoració, sense oblidar l'elaboració i la combinació dels ingredients, s'aconsegueix una unió harmònica que dona com a resultat final una obra d'art de la gastronomia. Obra d'art que sempre estarà al servei del més important de La Dama: el client.



Jordi Llovera, Josep Bullich i Francisco Benavent – Barcelona (el Barcelonès)