

# L'hostaleria homenatja Vichy

L'empresa embotelladora celebra el seu 125è aniversari

**L**a Fundació Institut Català de la Cuina i els Gremis i Escoles d'Hostaleria de Catalunya van homenatjar ahir la firma Vichy Catalán amb motiu dels seus primers 125 anys d'història. Una setmana després d'haver estat notícia pel conflicte de l'aigua amb el Balneari Prats, de Caldes de Malavella, la família Renart, propietària del primer grup embotellador de l'Estat, va rebre ahir el reconeixement del món gastronòmic i hostaler de Catalunya. Aquest homenatge se li va fer, segons els seus organitzadors, «per la seva destacada contribució al desenvolupament de la restauració i la cultura gastronòmica a Catalunya». Van assistir a l'acte més de 500 professionals del món de la restauració, els membres de la Confraria de l'Aigua i alguns dels cuiners més representatius de l'actualitat guardonats amb l'estrella Michelin, com ara Mey Hofmann, Carles Gaig i Ramon Freixa. Per la seva banda, Ferran Adrià, Carme Ruscalleda i Joan Roca van enviar les seves salutacions en vídeo.

A més, hi van assistir diferents confraries gastronòmiques els representants de les quals van lluir les seves capes tradicionals. El vellut negre d'aquests vestits contrastava amb el blanc impol·lut que portaven els 450 alumnes de les diferents escoles d'hostaleria de Catalunya, que van omplir les grades del saló oval del Museu Nacional d'Art de Catalunya i van atorgar encara més cerimònia a l'acte.

El president de l'Institut Català de la Cuina, Xavier Mestres, va felicitar la família Renart pels «125 anys de feina ben feta» i va agrair-los «la col·laboració i l'ajut» que els ha atorgat «en tot tipus de projectes».

Abans de celebrar l'homenatge pròpiament dit, es va recordar, en un vídeo, la voluntat de l'empresa de mantenir aquesta estreta col·laboració amb el sector de la restauració. En aquest sentit, es va destacar l'edició d'una trentena de llibres sobre la cultura de l'aigua, en què s'ha potenciat l'ús d'aquesta aigua en la cuina i la rebosteria de qualitat. A més, la companyia ha instaurat el premi gastronòmic Modest



La família Renart, de Vichy Catalán, amb els alumnes d'hostaleria al fons. ANDREU PUIG

Furest i Roca per promocionar i divulgar la nova cuina catalana i el treball d'innovació i creativitat dels professionals. També ha estat patrocinadora dels treballs d'investigació que han donat lloc a la publicació del *Corpus de la cuina catalana*, que recull més de 900 receptes. Una col·lecció a la qual se sumaran un nou llibre dels 125 anys de la companyia

Per la seva part, el president de Vichy Catalán, Joan Baptista Renart, va recordar la voluntat de l'empresa de continuar «preservant l'aigua tal com surt de la terra» per poder-la oferir com fins ara als seus clients de tot l'Estat i també als que s'acosten al balneari de Caldes. Renart va definir la companyia com «un motor de l'economia» i va assenyalar que en aquests 125 anys ha envasat i venut 5.000 milions de litres d'aigua en 25 països. L'any 2006 van vendre uns 450 milions de litres i van adquirir maquinària i mate-

rials per un valor de 30 milions d'euros.

Paral·lelament, Vichy Catalán col·labora amb el Consell Superior d'Investigacions Científiques de Madrid per estudiar la manera com pot afectar la seva aigua la salut. Les conclusions a les quals s'ha arribat són que la seva aigua pot reduir el risc de patir malalties cardiovasculars després de la menopausa, i també el colesterol si es beu un litre d'aigua al dia durant dos mesos.

Durant l'acte també es va celebrar la cerimònia de la Confraria Gastronòmica de l'Aigua, amb el nomenament de set confreres, entre els quals hi havia la director de l'escola d'hostaleria i turisme CETT, Nan Ferreres; el director de l'Escola d'Hostaleria de Lleida, Gregori Canalia; el director de l'Escola d'Hostaleria i Serveis Sant Narcís de Girona, Ignasi Martín, i el director de l'Escola Superior d'Hostaleria de Barcelona, Francesc Orobítg.