

AL RESTAURANT CAN VENTURA, DE LLÍVIA

# Per a la Gastronomia no hi ha fronteres

Parlar amb Josep Pous i Riu, el propietari d'aquest Restaurant i de l'HOTEL LLÍVIA, és traslladar-se al món apassionant dels inicis turístics i gastronòmics del nostre país. Ell és fill de Ribes de Freser, el seu pare era Contractista d'obres i el nostre Personatge va estudiar a l'Escola de Terrassa, per a Enginyer Tèxtil. Va ser l'estiu del 1947 quan es va inaugurar l'*Hotel del Lago* de Puigcerdà, i que ell va entrar-hi per ajudar, fent de tot (guardacotxes, vigilant de la caldera de l'aigua calenta, sereno, marmitó i comptable). Començava a treballar a les cinc de la tarda i en sortia a les deu del matí de l'endemà. Però precisament allà va agafar amor per l'hostaleria, perquè li servia per desenvolupar el seu caràcter extrovertit i conversador, i així, intentava aprendre de les experiències dels altres. Quan tenia 17 anys entrà a l'Hotel Puigmal, de la cadena Husa, on continuà estudiant tots els secrets de la cuina i l'hostaleria per anar tot seguit a Figueres a complir amb els deures del servei militar. Era l'any 1951, i allà comprovà que fer un arròs amb conill per a vuit mil persones solament és qüestió de proposar-s'ho. «Quan el meu equip i jo estàvem de cuina, tothom venia a dinar», ens comenta, orgullós. Entra després com a Director a l'Hotel Solana de la Molina, amb el senyor Soler,

que li fa aprendre les difícils gestions directives d'un establiment hotelier, portant tota la supervisió d'aquest gran pioner de l'hostaleria de l'època: l'Hotel Sant Bernat del Montseny, el Montmar d'Arenys, el Gran Sol de Sant Pol de Mar, abans de transformar-se en Escola Hostalera; l'Hotel Internacional de Barcelona... li serveixen per adquirir una enorme experiència, que aprofita per viatjar a Anglaterra, al Canadà i als Estats Units, col·laborant sempre amb el món de la Restauració i del Turisme. Allà al Canadà va conèixer Guy Sennt, Gerent de la Canadian Pacific, el qual, content pels serveis d'en Josep Pous, li regala un «viatge per tot el món». Torna a Espanya «sempre a la muntanya» i comercialitza les primeres motos de neu al nostre país, i també les primeres instal·lacions de «neu artificial». És Ponent d'Hotels de Muntanya amb el títol de Director d'Hotel des de 1963. Va portar també dels Estats Units els primers Squitter's, i el primer Jeep amb «pala per la neu». Es casa amb Mercè Rodríguez Gamell l'any 1969, i des de fa vint anys té el magnífic establiment HOTEL LLÍVIA, de tres estrelles, amb 63 habitacions amb bany complet i telèfon. La «cuina» de l'Hotel Llivia és ben coneguda dels «gourmets», destacant entre les seves especialitats la «truita de riu a la

llosa, l'olla de pastor de la Cerdanya, i el trinxat». L'Hotel està equipat amb un magnífic jardí, terrassa, solàrium, piscina, pista de tennis i jocs infantils, a més de garatge i pàrquing, i la seva situació muntanyenca és la delícia de tots els amants de l'esquí, ja que molt a prop de l'Hotel hi ha catorze centres d'esquí, amb més de 300 instal·lacions. Dintre de poc farem un ampli reportatge amb fotografies del Restaurant Can Ventura, enclavat al mateix centre de Llivia, en una casa del 1791. La «carta» del Restaurant l'encapçalen uns versos d'en Blasi Rabasa, que

diuen així: «Llivia/ Cerdanya dintre Cerdanya/ Fronteres inversemblants/ Dins de França un tros d'Espanya/ Dins i fora catalans...». Ens recomana el «pastís de Ceps», Voletus Edilis, seguit del «filet de bou a la pedra», i de postres, el «Sabayón». Deliciós!

## Horari:

De 12,30 fins a acabar (sempre amb reserva)

De 20,30 fins a acabar

Targetes: Totes

Vacances:

Mes de novembre Hotel Llivia; resten obertes les habitacions.

Mes d'octubre Can Ventura.

