

# Hotel María Victoria i Hotel del Prado de Puigcerdà, dos establiments acreditats per la seva cuina

Per necessitats d'ampliació del seu negoci a la Pobla de Lillet, la senyora Antònia Bernadas i el seu marit, Joan Bosch, varen arrendar l'Hotel María Victoria, perquè a Puigcerdà hi havia més turisme, i el primer any de fer-se càrrec de l'establiment, ens comenta la seva filla Pepita, els pares estaven molt contents, ja que «després d'haver-ho pagat tot, el seu benefici era el que tenien la carbonera abarrotada de carbó, que en aquella època valia més que els diners... Però, fem una mica d'història dels dos establiments, i fins i tot dels seus protagonistes i regidors actuals. Pepita Bosch i Bernadas, la filla de l'Antònia i Joan, i en Lluís Dolcet i Pujol, marit de Pepita. Perquè creiem que interessarà als nostres lectors, explicarem la petita història d'en Lluís Dolcet, verdader impulsor, amb la seva cuina, d'aquests dos hotels. Lluís és fill de la Càndida i en Ramon, fundadors de l'HOSTAL DOLCET a 4 km de la Seu d'Urgell, ben conegut a la zona, ja que porta obert 50 anys. La mare d'en Lluís havia estat cuinera d'una casa de senyors, i quan es va casar amb el flequer del poble, van decidir establir-se pel seu compte, i van muntar un Restaurant, que ben aviat agafa fama pels plats senzills i ben condimentats de Càndida. Eren famosos els seus «macarrons amb bolets» de creació pròpia, així com els «guisos casolans», però el que va fer que l'Hostal Dolcet fos ben conegut eren les «Espatilles de Xai al forn», que les posaven a coure al forn de la fleca (de llenya) i li

quedaven molt bé. Allà, a casa seva en Lluís va aprendre a estimar la cuina i va decidir dedicar-s'hi seriosament. Als 16 anys, tot just acabats els seus estudis primaris, els pares d'en Lluís l'envien a fer temporada a l'Hotel Martinet, i allà aprèn a fer de cuiner. A l'any 1972, veient els pares la seva afició i vocació, li aconsegueixen una plaça de marmitó a l'Hotel Ritz de Barcelona, que en aquella època era molt difícil. Allà, va tenir l'oportunitat de veure treballar Vicente Cárdenas, un gran Xef de cuina, i responsable de 31 persones a les seves ordres. Allà, es fixa en el seu mestre, cosa que per cert era molt difícil, perquè li sabia greu que li agafessin les seves receptes», i aprèn els plats mestres, les salses, les presentacions de plats i taules, la preparació de banquets, etc, etc.

—Allò, per a mi, era espectacular, ens comenta en Lluís. Jo no havia vist mai, a l'obrador d'una cuina, 300 còctels de gambes, col·locats amb la seva salsa, i a punt per agafar-los els cambres i servir-los a les taules. El Ritz de Barcelona era el somni d'un professional, i jo vaig tenir la sort d'estar-hi quatre anys que no canviaria per res del món... comenta el nostre personatge. Allà teníem ocasió de veure gent important. Recordo una anècdota d'en Dalí, que va ser el comentari de tot el personal de cuina. Un dia per dinar va demanar, de primer, Caviar Molosol, i va continuar amb «botifarra amb mongetes»... Al 1967, en Lluís Dolcet, volia estar a prop



de casa seva, i li va sortir una plaça de cuiner a l'Hotel María Victoria de Puigcerdà, que ben aviat li dona fama per la preparació de la «cuina d'en Lluís» i amplia d'any en any la seva clientela, gent de negoci i esportistes a la temporada d'hivern que aprofiten la seva afició a la neu per delectar-se amb la cuina de l'Hotel María Vic-

toria. Allà, el cuiner, coneix la Pepita, la filla de la casa... s'agraden, festegen, i al 1975 es casen. Mentre tant els va sortir l'oportunitat de comprar un hotel a la carretera de Llívia, l'hotel del Prado de la mateixa capacitat del Maria Victoria, 50 habitacions, amb jardí i piscina portant el mateix lema del primer Hotel: Tracte familiar... i,

sobretot bona cuina. En Lluís i la seva dona Pepita estan molt contents dels Xefs de cada establiment, que segueixen les indicacions del seu mestre Lluís Dolcet. Al María Victoria, Pepe Extremera Padilla i a l'Hotel del Prado, Manel Galisteo, aconsegueixen donar una qualitat gastronòmica que fa que la gent que visita Puigcerdà i la Cerdanya, escull ambdós establiments per a les seves estades a la capital de la neu.

Si heu de fer nit a Puigcerdà o simplement dinar o sopar, seguïu el meu consell i aneu a l'Hotel Maria Victoria o a l'Hotel del Prado. Ja m'ho sabreu agrair!

Ens recomana, al Maria Victoria, el «pastís de Ceps» o Muss d'escalivada, per seguir amb la Cassola de Rap i Gambes a l'all, o el «farcellet de Col» o el «farcellet de peu de porc desossat», acabant amb «l'espatlla de Cabrit al Forn». De postre, «Mató amb móres» o Crema Catalana. A l'Hotel del Prado en Lluís ens aconsella demanar-hi l'escalivada, la Brindada de Bacallà i de plat fort, bé el «pollastre amb móres», o bé el «jarret de vedella amb móres»... Exquisit!

## Horari H.M. Victoria

De 12,30 a 15,30 hores  
de 20 a 22,30 hores  
Targetes: Totes.  
No tanquen mai.

## Horari H. del Prado

De 13 a 15 hores  
de 20 a 22 hores  
Targetes: totes  
No tanquen mai