RESTAURANT

CAN CULLERETES

1786

DOSSIER DE PREMSA

ÍNDEX

DOSSIER DE PREMSA

Can Culleretes
03

Fitxa Tècnica
04

Una mica d'història
05

La cuina
09

El Local
10

Contacte
11

CAN CULLERETES

A tocar de la Rambla, entre els carrers Ferran i de la Boqueria, es troba el de Quintana. Al bell mig d'aquest hi ha, des de 1786, el restaurant que perdura en el temps gràcies a una fórmula ben simple: una cuina tradicional que funciona, un bon tracte amb la gent i una bona relació qualitat-preu.

Can Culleretes destaca per ser el restaurant més antic de Catalunya i el segon d'Espanya, segons el llibre Guinness dels Rècords. El va fundar Joaquim Pujol a finals del segle XVIII, al carrer Quintana número 5 i durant anys es va especialitzar en xocolateria. En aquella època les especialitats de la casa eren, entre d'altres, la crema catalana, la xocolata i el mató.

La família Regàs va comprar Can Culleretes cap al 1890 i el va fer funcionar com a restaurant. Des de llavors, s'hi han servit plats típics com l'escudella, la butifarra amb seques i la carn de caça. El bon menjar i els sopars de duro de principis de segle XX li van donar molt renom. Però amb tot, l'establiment va viure moment difícils després de la Guerra Civil, quan els Regàs el van traspassar al gremi d'Hostalers i de Cuiners.

Al 1958 el Sisco Agut i la Sussi Manubens van agafar Can Culleretes, i és a partir d'aleshores quan s'escriu la història familiar més recent del restaurant, el secret de la permanència del qual és doble. D'una banda, hi ha contribuït de manera decisiva el caire familiar de l'establiment; i, de l'altra, l'esforç de tres generacions i una cuina de casa.

Però no és la seva dilatada trajectòria, la que proporciona els bocins més saborosos de Can Culleretes, fets de bons records i sentiments: una de les coses que més il·lusió fa a la família Agut-Manubens és quan algú ve i els comenta una anècdota passada entre les parets d'un restaurant que, si parlés, podria escriure bona part de la història de Barcelona.

Benvinguts a Can Culleretes "Estireu la porta".

FITXA TÈCNICA

NOM
Can Culleretes

PROPIETARIS
Montserrat i Alícia Agut Manubens

EQUIP
L'èxit del local es basa, rotundament, en la feina exemplar de les tres generacions de la família Agut-Manubens, que han sabut fer de Can Culleretes un restaurant de cuina catalana de mercat de primera. Avui dia porten el restaurant les dues filles del Sisco Agut i la Sussi Manubens: la Montse i l'Alícia, i el seu gendre Berna, juntament amb 5 dels néts d'en Sisco i la Sussi: Susana, Alberto, Javier, Carlos i Jordi.

CAPACITAT
Can Culleretes té capacitat per a 269 comensals distribuïts en sis salons en un local de dues plantes d'inspiració modernista.
Al migdia només obren tres salons de la primera planta.
El restaurant disposa de sales privades per a grups des de 18 persones fins a 50.

HORARI
De dimarts a dissabtes de 13:30 a 16:00 i de 21:00 a 23:00.
Diumenges de 13:30 a 16:00
Diumenge nit i dilluns tancat.
Tanca Nadal i Sant Esteve i un mes per vacances a l'estiu.

LOCAL
Un restaurant únic a Barcelona el cartell del qual dóna testimoni de l'antiguitat del local. Seguint el consell que escrit a la porta "estireu la porta", el client es troba amb un ampli interior que evoca l'època modernista, amb menjadors amb grans pintures costumistes.

Les parets també estan cobertes de centenars de fotografies de famosos que han dinat o sopat al restaurant. Però la història del restaurant no es conserva només gràcies a aquestes fotografies i records, ja que si les parets poguessin parlar relatarien milers d'anècdotes ocorregudes al llarg dels anys.

PREU
Menús per a grups des de 24,70€
Menú especial 1786 de 32€
Menús de migdia (de dimarts a divendres) de 13,70€ i de 16,50€
Carta 25€ de mitjana

LOCALITZACIÓ ADREÇA
C/Quintana, 5
(entre Ferran i Boqueria, Ciutat Vella),
08002 Barcelona
www.culleretes.com
info@culleretes.com

UNA MICA D'HISTÒRIA

DE 1786 FINS 1958 PEL PERIODISTA LLUÍS PERMANYER

NOIES, CULLERETES!

"Can Culleretes és, de lluny, el restaurant més antic de Barcelona i el segon d'Espanya. La seva història no està totalment documentada, com acostuma a passar en aquesta mena d'establiments; sí, però han quedat rastres orals, alguns dels quals han estat transcrits, com, per exemple, a les memòries de Miquel Regàs, un dels antics propietaris.

Joaquim Pujol constitueix un graó fonamental en la primera etapa. Va ser ell qui va proposar de vendre Can Culleretes a Tito Regàs, pare d'en Miquel Regàs; tanmateix, tot seguit se'n va penedir. Corria l'any 1890. I va ser precisament ell qui va contar els detalls de com va començar aquella aventura.

L'àvia de Pujol era portera d'un convent situat fora muralles. La porteria era al costat mateix de l'entrada principal i, els dies festius, se li va ocórrer posar unes tauletes i oferir unes begudes i alguns queviures per berenar; tot plegat sense, com és lògic, cap mena de pretensió. En resum, només orxata o xarop; mató o crema, sempre acompanyat amb una cullereta.

Relata l'arquitecte Bonaventura Bassegoda qui, a finals del segle XIX ja es perfilava com un fi comentarista de la Barcelona antiga, que l'origen del nom tenia a veure amb el fet que abans es feia servir només culleres de fusta i que va ser el primer lloc on, en canvi, eren de metall. Jo em quedo amb una altra interpretació. Aquelles taules eren allargades i s'hi podia enquibir més o menys una desena de clients. El cambrer cada vegada es mostrava més enfeinat i, en anar a carregar al taulell i trobar buit el pot d'alpaca platejada destinat a contenir les culleretes netes, escridassava a les que rentaven: "Noies, culleretes!". I això es repetia i repetia. La cantarella va acabar fent gràcia a la parròquia, que en va donar peu a la dita popular: "Anem a Can Culleretes".
El secret de l'èxit, no hi ha cap mena de dubte, era el mató que, amb amor i manetes, aconseguia aquella àvia.

continua >>>

Miquel Regàs explica, amb el seu llenguatge peculiar, la recepta, que, com es veurà, no oferia cap mena de complicació: "Ametlles picades molt fines, amb aigua, es feia la llet d'ametlles, i amb sucre, un bocí de pell de llimona i un trosset de canyella, barrejant-hi a temps un poc de midó, es feia que arrenqués tot just el bull. Es posava la pasta a les matoneres i, un cop freda, sortia el mató rígid i lluent". Un dia els frares es van cansar d'aquell ambient a la porta conventual, i van dir prou; potser també perquè ja s'hi aplegava massa gent i feien gatzara. Ella es va traslladar llavors a la plaça Sant Jaume xamfrà Jaume I; en fer-se aviat petit el local, va anar a parar al carrer Quintana. L'any 1895, Quimet Pujol va prendre per fi la decisió de vendre. I Regàs escriu que li va comentar que llavors es complien cent anys dels matons al convent. Per tant, la data del començament de tota la història seria 1795. Altres en canvi, la fan començar el 1740. En qualsevol cas, l'establiment del carrer Quintana sempre ha exhibit la data fundacional de 1786.

Durant el període que va ser propietari Quimet Pujol, es va produir un parell d'anècdotes de signe ben diferent, que val la pena recordar. S'hi va presentar un home i va encarregar com desdejuni un entrepà de botifarra i un altre de sardines de llauna. L'esposa de Pujol li va comentar que era Divendres Sant; llavors ell li va replicar que precisament per aquesta raó volia menjar allò. Ella es va negar a servir-l'hi. Era Francesc Ferrer i Guàrdia.

Una colla d'escriptors i intel·lectuals van anar a celebrar la conferència molt brillant que acabava de pronunciar el prehistoriador francès Cartailhac; li van oferir un sopar. A les postres, es va servir l'especialitat de la casa: una gran platerada de crema catalana ornamentada tot el voltant amb clavells de debò. El savi Antoni Rubió i Lluch, amfitrió i president de l'Institut d'Estudis Catalans, que tenia una gana proverbial però que, al mateix temps, patia una miopia considerable, es va servir una ració de "tot". I tot seguit no va esperar ni un segon per empassar-se una gran cullerada: la boca se li va omplir de crema i també de clavell! Impertorbable, es va empassar aquell conjunt heterodox mentre deixava regalimar per la galta una "furtiva llacrima".

Durant l'època Regàs, a més d'una renovació ornamental feta per Jaume Llongueres, s'hi va penjar tres grans pintures murals de Francesc Tey i s'hi va posar uns formidables plafos ceràmics de Xavier Nogués, carregats d'ironia. Van ser uns anys en què el restaurant va gaudir d'una popularitat extraordinària, que es va mantenir inalterada fins l'esclat de la Guerra Civil. Regàs, llavors, va haver de fugir.

Durant el franquisme, va caure en un descrèdit considerable, i s'hi menjava molt malament. El 1950 es va quedar el negoci Antoni Jaumà, cuiner, i el seu germà. Per sort, l'hi van comprar Francesc Agut, nebot del restaurador Agustí Agut qui havia estat el seu mestre, i la seva dona Sussi Manubens. Van saber donar-li la volta com un mitjó, que bona falta li feia. Van fer la carta, va afinar la cuina, van ajustar costos i van aconseguir que en poc temps es convertís en un establiment de referència per als artistes, escriptors i per a les personalitats culturals del moment. Per exemple, el violinista Costa, el mestre Toldrà, el compositor Mompou, el torero Mario Cabré, el periodista Sempronio, els pintors Puigdengolas, Muntaner, Abelló, Balanyà, Créixams o Planas Gallés, el ninotaire Castanys, l'editor Miracle, el ceramista Llorens Artigas. Alguns que venien de Madrid, també hi feien cap, com l'escultor Ángel Ferrant. Aquest ambient afavoria l'organització de penyes. I, per descomptat, no hi mancaven els estrangers.

Havia passat, doncs, a ser un restaurant d'anomenada, enriquit amb personalitat, una atmosfera càlida i simpàtica, on es podia anar sovint gràcies a uns preus d'allò més raonables".

1958-2016: MENJAR EN FAMÍLIA

Quan el Sisco Agut i la Sussi Manubens van agafar Can Culleretes l'any 1958 estava una mica descurat i feien menús molt barats i segons ells "molt barat i molt bé no pot ser". Hi havia gent que els deia que els costaria remuntar el negoci, però el Sisco no els va escoltar. Amb el temps van aconseguir que el restaurant tornés a tenir fama per allò que el caracteritzava i que el caracteritza avui dia: "menjar bé i a bon preu".

Sobre el restaurant hi havia una pensió. Les habitacions les ocupava, majoritàriament, la gent que venia de fora i havia de passar uns dies a Barcelona. Gairebé cada any s'han fet reformes i s'han anat ampliant els menjadors. Actualment es pot servir a 269 persones alhora.

Pels Agut, de totes les fotografies la més important és la d'en Mario Cabré, actor, poeta i torero català, conegut perquè va tenir un idil·li amb Ava Gardner i haver presentat el concurs Reina por un día a TVE. Freqüentava Can Culleretes gairebé cada dia, pel Sisco era com un germà. D'altres personatges famosos que han tastat la cuina de Can Culleretes són Plácido Domingo, Joel Joan, Jordi Sánchez, Núria Feliu, Emilio i Arantxa Sánchez Vicario, José Luis Barcelona, Fernando Guillén, Ana Belén... Però la història del restaurant no es conserva només gràcies a aquestes fotografies i records, ja que si les parets poguessin parlar relatarien milers d'anècdotes ocorregudes al llarg dels anys: dirien que, per exemple, durant la dictadura de Franco, grups de joves amb ideologia contraria a la del règim es reunien al restaurant per fer-hi tertúlies i debats, amb discreció per no cridar l'atenció de les forces de seguretat. D'aquell conjunt de joves van sorgir personatges polítics de l'actualitat que des de la seva ideologia d'esquerres o de dretes, ara fan possible la democràcia en què vivim. Aquesta i altres històries alimenten la història de Can Culleretes.

Als anys 50, el local era sovintejat per un grup de músics, entre els quals hi havia Francesc Costa, Eduard Toldrà i Frederic Mompou. En plena dictadura la penya catalanista Santa María també va fer trobades a Can Culleretes. En aquella època s'havia de demanar permís a la policia per a fer una reunió de més de 20 persones, i si haguessin dit la veritat, mai els hi haguessin deixat fer, així que s'inventaven festes d'aniversari i altres excuses per a justificar la presència del doctor Trueta o els pintors de la Sala Parés.

El secret de la permanença de Can Culleretes és doble: D'una banda, hi ha contribuït de manera decisiva el caire familiar de l'establiment; i, d el'altre, l'esforç de tres generacions dels Agut-Manubens. Quan el Sisco s'hi va fer càrrec, l'ofici no li venia de nou. Havia treballat durant anys a Ca l'Agut del carrer Gignàs, el restaurant del seu oncle. La seva dona Sussi, i les seves filles, la Montserrat i l'Alícia, el van ajudar de del primer moment. Actualment les dues germanes són les copropietàries del local, on també hi treballen cinc néts del Sisco i el marit de l'Alícia.

LA CUINA

Al restaurant no es fa cuina moderna o contemporània, sinó cuina tradicional catalana de mercat, coses de la casa, de la família: un pica pica de peix i marisc, uns bons canelons de carn o d'espinacs amb brandada de bacallà, senglar, oca o el porquet a la catalana, escudella i carn d'olla, orada al forn, guisats casolans.... Res més apropiat per a la seva història i tradició.

El restaurant obre les portes al públic a dos quarts d'una del migdia, però des de les nou del matí es treballa intensament per deixar-ho tot a punt. Mentre els cuiners preparen els guisats, la Montse i l'Alícia elaboren els postres casolans que se serviran aquell dia, d'entre els que destaquen "El Sisquet" un postre homenatge al Sisco.

La carta, compta amb diferents menús a preu tancat i plats a la carta així com recomanacions del dia. Entre els menús, destaquen el Menú 1786 on es recull en un sol àpat els plats més famosos que han donat fama al restaurant com l'arròs a la cassola, els canalons "de sempre", el civet o la clàssica botifarra amb mongetes.

Sense més pretensions, amb un producte de mercat, de la Boqueria, i proveïdors que treballen amb els Agut-Manubens des de 1958, Can Culleretes ofereix una cuina i uns plats tradicionals, amb productes identificables, que defineixen la cuina d'un restaurant de tota la vida i de la gastronomia catalana de mercat.

EL LOCAL

El cartell que anuncia Can Culleretes dóna testimoni de l'antiguitat del local.
El client es troba amb un ampli interior que evoca l'època modernista. Hi ha sis menjadors, amb grans pintures costumistes: com un casament a Santa Maria del Mar o la celebració d'aquest a Can Culleretes.

Les parets també estan cobertes de cartells i centenars de fotografies de famosos que han dinat o sopat al restaurant al llarg de tots aquests anys.

El client pot quedar desconcertat quan el personal es refereix a una taula número 13 inexistent, i és que allà on ara hi ha una escala, abans estava la taula número 13. Cada cosa, a Can Culleretes, ocupa el seu lloc perenne, fins que adquireix personalitat pròpia. Un altre exemple es pot trobar a la primera sala on encara es pot observar ben il·luminada, gairebé com un tresor, la màquina de rostir pollastres a la llenya que es va posar tan de moda allà als anys 60, quan el Sisco la va anar a comprar a l'Hotel Prado de Puigcerdà. L'encarregat de rostir els pollastres era el Mariano, un cosí de la família, tot abillat amb davantal, gorra de cuiner i l'oli per a rostir bé els pollastres. A molta gent li agradava seure a l'hivern al costat de la màquina de rostir pollastres, ja que en aquella època la calefacció brillava per la seva absència.

Avui dia és un símbol més, d'un restaurant amb història, amb la seva història.

CONTACTE

RESTAURANT CAN CULLERETES
C/ Quintana, 5
08002 Barcelona

T. 93 317 30 22
info@culleretes.com
www.culleretes.com

PREMSA
Can Culleretes
info@culleretes.com

/canculleretes
@canculleretes