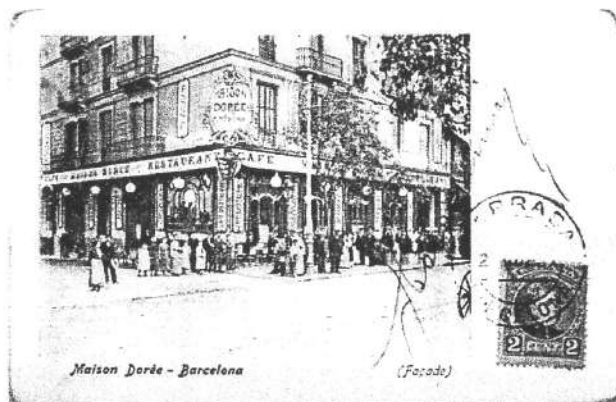




EL COL·LECCIONISME DE TEMÀTICA TERRASSENCA (182)

RAMON BARRERA, ARTÍFEX DEL RÈTOL DE LA FONDA PENINSULAR I ELS GERMANS POMPIDOR (i II)



La Maison Dorée, a la plaça de Catalunya, 22, de Barcelona. Postal sense data ni editor. Procedència: Arxiu Tobella.

El 1897, Carles Pompidor i Roger va obrir a Barcelona el bar La Maison Dorée, a la plaça de Catalunya, 22, ocupant els baixos d'un edifici construït el 1873 pel mestre d'obres Jeroni Granell i Mundet (Barcelona, 1834 - 1889) i que era propietat de Teresa Maspons i Llongueras (1815-1900), vídua de Marià Llopart i Gassani (? - 5 de desembre de 1893), un matrimoni dedicat al

comerç d'ultramarins i de vins.

A partir del 9 de novembre de 1903, Carles Pompidor amplià el negoci oferint un exquisit servei de restaurant, on actuava com a cap de sala Ferdinand Manaira i on dirigia la cuina el seu germà Miquel, ajudat pel cuiner d'origen francès Jean Blancher, el qual faria famosos uns macarrons aromatitzats amb trufa i que en aquest establiment es presentaven com a macarrons a la italiana.

El 1905, Carles Pompidor féu redecorar el local per August Font i Carreras (Barcelona, 2 de juny de 1846 - 6 de març de 1924), amb tant d'èxit que, el mateix any, fou premiat al concurs d'edificis urbans i establiments públics que organitzava l'Ajuntament de Barcelona. Als cartells de la façana, i gravada a l'àcid als vidres de les portes, apareixia la simpàtica advertència de: "Five o'clock tea a les 7 de la tarda."

En aquest restaurant coincidia tota la classe intel·lectual i política barcelonina, i va arribar a ser un dels llocs predilectes a l'hora d'oferir homenatges, vetllades artístiques, com les col·laboracions amb el Teatre Íntim de l'Adrià Gual i Queralt (Barcelona, 1872 - 1943), i musicals, que s'amenitzaven amb un quintet de música.

La influència de Carles Pompidor dins la restauració barcelonina va ser notable i, entre d'altres, trobem que, des del mes d'abril 1908, formà part de la primera directiva de la Sociedad de Atracción de Forasteros de Barcelona.

Aquest restaurant estigué en actiu fins al 1918, quan el banquer Evarist Arús i de Ferrer (Barcelona, 1820 - 1890) comprà l'immoble per tal d'enderrocar-lo i construir la seva entitat bancària.

A partir del maig de 1919, els seus directes col·laboradors, el cap de sala Ferdinand Manaira i el cuiner Jean Blancher, es feren càrrec del restaurant de la Rabassada, situat a vuit quilòmetres de Barcelona, en un local inaugurat el 1899, segons un disseny d'Edmon Lechavalier Chevignard (1825-1902), i que acabava d'adquirir Joan Meunier Monin.



Salle à Manger (Restaurant), Maison Dorée - Barcelone

Interior del restaurant La Maison Dorée. Postal editada per Josep Thomàs i Bigas, 1912.
Procedència: Arxiu Tobella.

Els germans Pompidor també van dirigir l'Hotel Gori, d'Olesa de Montserrat, fundat el 1889 per Joaquim Casals i Gori; des del 9 d'abril de 1912, l'Hotel Marcet, un negoci que, a partir de 1954, canvià d'emplaçament i se situà al monestir de Sant Benet a Montserrat; i també van regentar el Palace Hotel, de València.



Anunci aparegut a la pàgina 4 del diari *La Vanguardia*, del 8 d'abril de 1922.

Després de la mort de Miquel Pompidor, el 1921, Carles, tornà a la seva ciutat natal, Prats de Molló, on la saga familiar continuà treballant en el ram hostaler.