

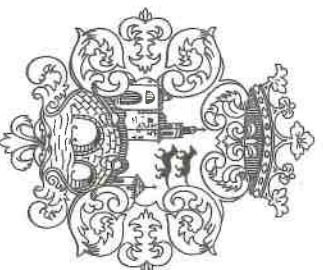


22 DE NOVIEMBRE
DE 1989

EL REENCUENTRO CON LOS AMIGOS

Restaurante **LHARDY**
en la

SOCIEDAD BILBAINA



1839-1989 *150° Aniversario*



puerto y hemos elegido uno de los más famosos. Es una zela armoniosa de cosechas seleccionadas vigorizado istica. Tonalidades cálidas, aroma fino y equilibrado, a boca, haciéndolo bailar, comprobando así su brío de

IATURE

RESTAURANTE LHARDY - SOCIEDAD BILBAINA

El otoño de 1839 vió nacer estas dos grandes instituciones que han perdurado hasta nuestros días con plena vitalidad. Acababa de terminar la primera guerra civil con el Abrazo de Vergara y se entraba en una era de paz y tranquilidad, llena de ilusiones.

Llega a Madrid el suizo Emilio Huguenin Dubois que había hecho su aprendizaje de repostero en Besancon de "restauranteur" en Paris. Después de trabajar en Burdeos, donde hizo amistades con refugiados políticos, decide instalarse en la carrera de San Jerónimo, entre la Puerta del Sol y la Plaza de Canalejas, transformándose en Emilio Lhardy, siendo pionero en España de implantar el concepto moderno del restaurante con la exquisitez en los platos, la cortesía y elegancia en el servicio llegando pronto a ser el mejor restaurante de la Cor

En Bilbao el 15 de Octubre de 1839 se celebra la primera Junta de la Sociedad Bilbaína que se crea para lectura y el recreo, convirtiéndose en el lugar donde convergen todas las inquietudes de la villa tanto cultural como económicas e industriales.

Las relaciones entre ambas instituciones tienen su auge en el último cuarto de siglo XIX hasta la primera guerra mundial, época en que el restaurante es regentado por Agustín Lhardy, hijo del fundador y notabilísimo pintor-grabador quien supo compaginar admirablemente ambas actividades. El Restaurante Lhardy era proveedor de los grandes vinos, champagnes y licores franceses, así como de alimentos de la máxima exquisitez como el foie-gras de Alsacia.

La prueba de amistad entre ambos fué el lienzo apaisado, de grandes dimensiones, que Agustín Lhardy regenta a la Bilbaina y que hoy cuelga con orgullo en nuestra Sociedad. Unos arrieros arrean a la recua que tira, cuenta arriba, de una carreta castellana. Al fondo el Palacio Real y las Torres de San Francisco el Grande. Paisaje de gran mérito, influido por su maestro el pintor y aguafortista belga Carlos Haes, es un cuadro fiel reflejo de la época, sabiamente realizado.

No sólo tuvo buenas relaciones con la Bilbaina, sino también con Bilbao. Sirvió un banquete en el coche saliendo del tren Madrid-Bilbao, el 30 de Agosto de 1890 con motivo de la botadura en Bilbao del acorazado Infante María Teresa y el 1 de Diciembre de 1911 sirvió un gran banquete en el chalet del Campo Volantín de Doña María de la Revilla. Vda. de Ibarra, cuya descripción haría las delicias de los más exigentes sibaritas. Su visita a los puertos vascos para inspirarse en sus cuadros eran continuas.

En Octubre de 1926 la nieta Doña Luisa Lhardy y su esposo Don Adolfo Temes, con el mejor deseo de que la empresa familiar no desapareciese, les fué cedida en explotación a los más directos colaboradores de la casa Ambrosio Aguado, Jefe de Pastelería, Antonio Feito, Jefe de Cocina y Frutos García. Encargado de la Tienda hoy sus sucesores lo conservan como en los mejores tiempos de esplendor y éxito.

¡Cuántos bilbaínos, socios de la Bilbaina, han reflejado su propia imagen en el espejo isabelino del Lhardy! ¡Qué emoción ver al patriarca de la Casa, Ambrosio Aguado, ante el cuadro de Agustín Lhardy en la Sociedad Bilbaína! Hoy, en el otoño de 1989, siglo y medio después la historia sigue y la amistad perdura.



MENÚ

Aperitivo

Taylor's Special Tawny Port
Cava Rogert Goullart Brut Nature

* * *

Cocido a la Madrileña

Primer Vuelco: Sopa de Fideos

Segundo Vuelco: Garbanzos, Patatas, Repollo y Tuétano

Tercer Vuelco: Gallina, Morcillo de Ternera, Punta de

Jamón, Tocino, Chorizo, Morcilla, Salchicha y Relleno

Soufle Sorpresa

Repostería de la Casa

* * *

BEBIDAS

Don Jacobo, Reserva 1982

de Bodegas Corral (Navarrete-Rioja Alta)

Café

Cognac Lheraud, Vieille Reserve DV Templier

Liqueur D'abricot au Cognac de Lheraud

Gerencia: Ambrosio Aguado Feito y Milagros Novo Feito

Encargado General: Antonio Tránchez

Jefe de Cocina: Francisco de Andrés

Jefe de Repostería: Enrique López

Jefe de Comedor: Segundo Salvador

Encargado de Tienda: José Rouco

TAYLOR'S SPECIAL TAWNY PORT

Una de las tradiciones del Lhardy es comenzar con un Oporto y hemos elegido uno de los más famosos. Es un vino tinto (20° G. L.) envejecido que procede de una mezcla armoniosa de cosechas seleccionadas vigorizado por los más jóvenes que le da una frescura muy característica. Tonalidades cálidas, aroma fino y equilibrado, se debe "masticar" manteniéndolo algunos instantes en la boca, haciéndolo bailar, comprobando así su brío de salida, seguido de un bouquet y cierta suavidad.

CAVA ROBERT GOULART BRUT NATURE

Buen comienzo puede ser también tomarse una copa de cava, brut nature para estimular la receptividad del paladar. Las Cavas Rouger Goulart se fundan en 1882 en Sant Esteve de Sesrovires (Alto Penedés), ofreciéndonos un brut tradicional (méthode champenoise), afrutado y equilibrado, de 12° , de gran clase. Millesimé 1982, cosecha numerada. Su cuerpo y bouquet alcanza la plenitud de madurez y es la delicia del "connaisseur", siendo ideal para el aperitivo.

DON JACOBO, RESERVA 1982

Uno de los temas más cuidado ha sido la elección del vino de mesa para acompañar el menú de Lhardy, recayendo en Don Jacobo, Reserva 1982, de producción muy limitada, elaborado por Bodegas Corral, una de las poquisimas bodegas de La Rioja que aún puede cuidar con esmero cada una de sus botellas.

El origen de las Bodegas Corral data de la segunda mitad del siglo XIX. La primera bodega de elaboración y crianza se inauguró en 1898 en Sojuela y la segunda en Navarrete en 1974 cuyas instalaciones modernas se contemplan desde la autopista.

Don Jacobo, Reserva 1982 es un vino elaborado con un 80% tempranillo, 15% garnacha y 5% mazuelo. Un vino de 12,5° , con extraordinarias cualidades gustativas: amplio, sabroso y con carácter, desarrolladas armoniosamente durante la crianza de más de seis años en barrica y botella. La gran finura y cálido color, rubí teja de capa media brillante, suave y vinoso sabor, expresan la plenitud de su gran bouquet, complejo, con matices apreciados. Un maridaje perfecto.

VIELLE RESERVE DV TEMPLIER - COGNAC LHERAUD

Un broche digno y único para terminar este memorable banquete. Desde 1881 la familia Lheraud viene produciendo en su propiedad de 50 Ha. de viñedos situada en la Fine Petite Champagne, el corazón de la región francesa de Cognac, un cognac de la mejor calidad. Dicha región atesora las viñas más nobles, tales como el Ugni blanc, el Colombar y la Folle Blanche.

La Vieille Reserve du Templier (43° G. L.) es un cognac que permanece en barrica de roble por espacio de veinteaños. Durante este largo periodo de tiempo va evaporándose continuamente. Al fruto de dicha evaporación se ha dado en llamar la "Parte de los Angeles" y es equivalente a una tercera destilación del producto. El resultado es un cognac de gran delicadeza, de colores cálidos, excelente sabor y suave paladar. Es el cognac para los bebedores más exigentes, que saben apreciar los frutos de la tradición y del tiempo.

LIQUEUR D'ABRICOT AU COGNAC DE LHERAUD

Este licor (25° G. L.) es una especialidad de Charente de la Maison Lheraud elaborado a base de una antigua fórmula en poder de la familia. Para conseguirlo se utiliza albaricocoque fresco, entero y pulpa, que es macerado en cognac durante año y medio en envases de madera de roble. Después del periodo de maceración se separa la fruta del cognac y se exprime la fruta macerada para obtener el máximo de sabor y color. Licor de rico y suave sabor, delicioso al final de una buena comida.