

AROMAS DEL “PANIER” DE FLORES

Puri Gutiérrez

Cuando me llegó el rumor de que se cerraba en San Sebastián el restaurante *Panier Fleuri*, un aleteo de recuerdos me inundó. Porque ese nombre francés que significa “El cestillo de flores” estuvo durante mucho tiempo ligado al devenir de Rentería y formando parte de su historia.

Frente a la Alameda –orilla derecha del río Oiartzun– hemos visto a lo largo del tiempo la clara silueta del famoso restaurante que contribuyó a que el nombre de nuestro txoko se propagara por el mundo y cuando, en 1984, el negocio se trasladó a la capital sentimos como un desgajarse de algo nuestro que al ascender en sociedad parecía que nos olvidaba.

Hoy, cuando he penetrado en el *Panier Fleuri* donostiarra, y he contemplado todo el mobiliario cubierto de blancas telas en espera de una pronta y feliz resurrección, he sentido que el hilo de la historia que une al *Panier* con nuestra Alameda se ha ido haciendo más y más débil y que era preciso recuperar para OARSO y para el recuerdo, la esencia de lo que fue.

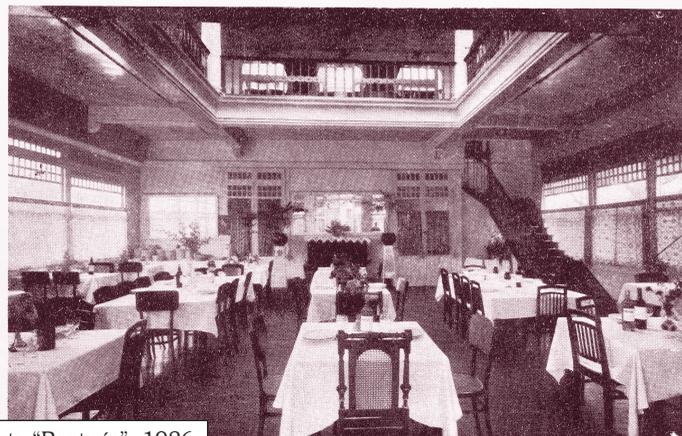
Cierto que hoy la noticia –más que en el restaurante que tan famoso hicieron los Fombellida–, está en Tatus, la nieta de don Timoteo, el que en el año 1920 inició la andadura de lo que hoy se ha convertido en leyenda.

A María Jesús Fombellida –Tatus como la llaman todos– los más importantes representantes de nuestra cocina le acaban de hacer un homenaje por su dedicación



EL GRAN RESTAURANT PANIER FLEURI

PROPIETARIO: TIMOTEO FOMBELLIDA.-RENTERIA.



Revista "Rentería", 1926

culinaria, por mantener encendida la antorcha de la tradición familiar, y por su preciosa aportación al prestigio de la cocina vasca.

De la mano de Tatus Fombellida he querido caminar a través del tiempo y entre nostálgicos sueños de antaño, he vuelto a ver resurgir la aristocrática silueta del *Panier Fleuri* entre la bruma del río Oiartzun y los humos de la Papelera.

– *Cuando mi abuelo, Timoteo Fombellida Roldán, adquirió el restaurante el año 1920 ya tenía éste cierta solera pues venía funcionando desde 1890 bajo el nombre de Oarso Ibai.*

Me cuenta Tatus que por aquellos tiempos primeros del *Oarso Ibai* tenían lugar en el restaurante sugestivas reuniones musicales, en las que participaban personajes de la categoría de Antonio Peña y Goñi o Ignacio Tabuyo, y en las que se entonaban canciones vascas antiguas y modernas.

Sonaba entre ellas una melodía anónima que, captada y trabajada por Antonio Peña y Goñi, acabaría convirtiéndose, en el verano de 1892, en el gran canto del *Agur Jaunak* que tantas veces hemos vivido con esa emoción paralizante impregnada de solemnidad.

Muy poco antes de que Timoteo Fombellida comprara el *Oarso Ibai*, el anterior propietario, Higinio Zabaleta, le había cambiado el nombre, bautizándole con el de *Panier Fleuri* que ya llevó otro restaurante anterior suyo sito en el camino de Lezo, al lado de la Alcoholera.

Y al llegar al nuevo emplazamiento le bautizaron también *Panier Fleuri* y fue con este poético nombre como siguió llamándolo Timoteo Fombellida cuando compró el establecimiento por los años veinte. Y *Panier Fleuri* ha venido siendo para varias generaciones el nombre evocador, capaz de dar realce a todo gran acontecimiento sucedido en el txoko.

El *Panier Fleuri* que recibía a la reina María Cristina cuando pasaba camino de Lezo en visita al Santo Cristo, iba dejando su aroma propagandístico de “cestillo de flores” francés, atrayendo a toda la colonia veraniega desde Donosti hasta Burdeos.

Desde la capital donostiarra resultaba de particular diversión tomar uno de aquellos tranvías veraniegos llamados “Jardineras”, que desde sus asientos corridos permitía ir

contemplando el paisaje y los barcos del puerto de Pasajes, luego merendar en el *Panier*, donde era famoso su chocolate acompañado de gruesos churros y también sus inefables patatas *souflés* cuyo secreto culinario se guardaba bajo siete llaves, para acabar pasando por la “galletera” a comprar uno de aquellos enormes paquetes de galletas rotas que olían tan bien a manteca y azúcar.

Se enorgullece Tatus de sus abuelos, venidos a Donosti desde Carrión de los Condes y Torquemada. Tuvo Timoteo la suerte de casarse con Andrea, una mujer infatigable que contribuyó en buena medida a que Timoteo pudiera pasar de trabajador a sueldo a empresario de un negocio familiar y acabaría regentando el Hotel Fombellida.

– *Mi abuelo se hizo a sí mismo. Era un trabajador. Vividor. Tenía muchas y buenas relaciones. Siempre mirando la parte positiva. Trabajaron duro para labrarse un porvenir y acabaron montando negocios de hostelería: primero un café, luego un hotel. Decía la tarjeta de presentación: “con timbre y luz eléctrica en todas las habitaciones”.*

En el *Panier Fleuri* se han festejado los principales acontecimientos que afectaban al municipio de Rentería, como la traída de aguas o la visita a la Papelera Española, que propiciaron el que Primo de Rivera, acompañado de varios de sus ministros, comiera en el *Panier* por los años 1926 y 1928. O que en 1931 fuera Bela Bartok quien visitara el *Panier* y constatará que se daba en él todos los días un concierto musical a cargo de una orquestina.

En 1940 una absurda orden del Ministerio de la Gobernación prohibiendo los nombres extranjeros en rótulos y anuncios estuvo a punto de dar al traste con aquel romántico nombre alusivo a un cesto lleno de flores que desde la *Belle Epoque* tanta fama venía trayendo a nuestro pueblo. Y de resultas de ello, durante cinco años el *Panier* llevó el nombre de *Restaurante Fombellida*.

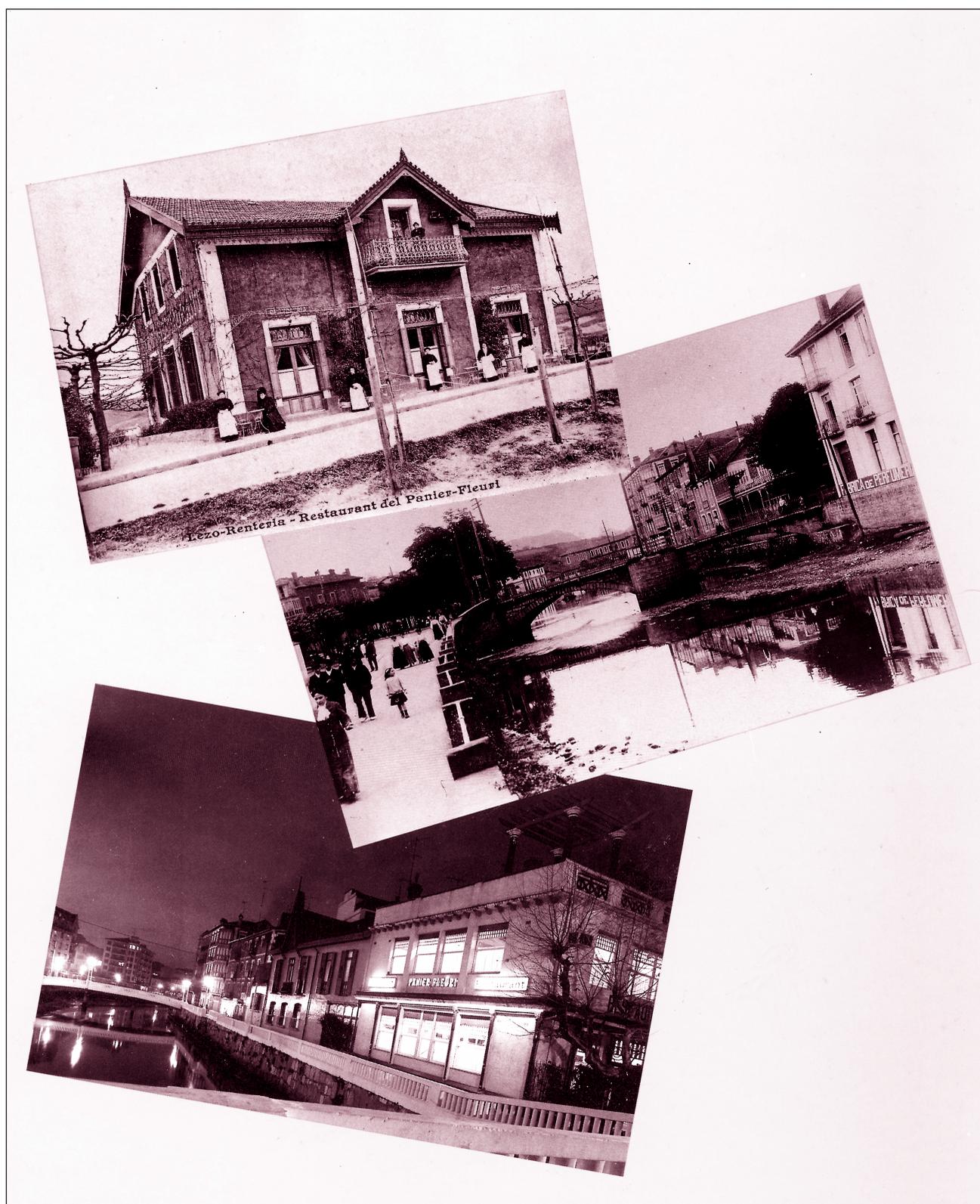
En 1946, cuando Ignacio Tabuyo cumplió 83 años, fue también el *Panier* –testigo medio siglo antes de aquellas reuniones musicales en que nació el *Agur Jaunak*– nuevamente testigo del homenaje que se le hizo al gran barítono renteriano.

El día 28 de mayo de 1954 se celebraban en el *Panier* las bodas de oro de Timoteo y Andrea, los patriarcas de la familia, coincidiendo con la primera comunión de dos nietos: Tatus y un primo suyo, que representaban la tercera generación, ya renteriana.

A lo largo de todos estos años son incontables las celebraciones, homenajes, despedidas, bodas y refrescos –como se decía antes– que se han ido sucediendo en el *Panier*.

Sucesor de Timoteo en el negocio familiar fue su hijo Antonio, nacido en San Sebastián, que se había casado con Angeles Cortazar, natural de Elorrio. Antonio y Angeles tuvieron cuatro retoños, y sería el tercero, Tatus, quien habría de continuar con el restaurante.

María Jesús Fombellida, testigo de la tercera generación, de niña estuvo interna y al terminar el bachillerato estudió en la Escuela Sindical de Hostelería y Turismo en la Casa de Campo de Madrid, completando su formación en el extranjero.



– Desde pequeña estaba acostumbrada a ayudar en la cocina. Y lo hacía muy a gusto. Me gustaba acompañar a mi padre a la Bretxa para hacer las compras. No era habitual por entonces ver a un hombre en la plaza haciendo la compra, pero él era muy exigente, iba en busca de calidad, de buena materia prima pero que tampoco enloqueciera el precio. Y las amas de casa le imitaban.

Me habla también de los esfuerzos y dificultades. De las acometidas del río, que antes de ser dragado les hizo penar tanto con las inundaciones. Sonríe al recordar a Ramonita, una antigua camarera que vive todavía y que en una ocasión en que se hallaban en la última planta viendo cómo el río se iba apoderando de los bajos, se lamentaba por el champaña:

– Nos va a llevar la bodega... ¡ y nosotros sin probar!

Aquella bodega, con piezas de colección como un “Marqués del Riscal” de 1875 que compró el abuelo Timoteo.

Cuando no existía la televisión, ni siquiera la radio, ¿cómo se hacía la publicidad de un restaurante?

– Funcionaba el boca a boca. Y la publicidad impresa en tarjetones decía: “Restaurante Panier Fleuri. Sencillo, encopetado y elegante. Sitio obligado de fiestas nupciales. Recreo de la gente

“bien” y solaz de veraneantes. Su nombre, de fama ya universal, no necesita de más encomios. Casa de primer orden, en higiene, servicio y cocina”.

Hoy en día nos resulta curioso observar aquel tipo de literarios elogios como: “Lugar donde se dan cita las personas de la mejor sociedad guipuzcoana y veraneantes”. Lo cierto es que se daban refrescos, lunches y banquetes de encargo. Y en aquella “casa de primer orden en servicio, higiene y cocina” el precio del cubierto era de seis pesetas. Claro que para muchas de las familias renterianas, obreras y además numerosas, aquellos precios eran prohibitivos y habíamos de esperar algún acontecimiento familiar de primera para poder penetrar en el santuario local de la gastronomía y poder degustar los famosísimos entremeses del Panier, que a decir de Tatus no eran, ni mucho menos a pesar de su fama, lo mejor de su cocina.

Charlamos de las diferencias que han ido surgiendo en el modo de celebrar las bodas. Recordamos aquellos encuentros tan familiares, aquellas despedidas de soltero magníficas en las que surgían los cantos con armonía y buen gusto, donde no era lo más importante beber y “colocarse” sino vivir y estrechar lazos de amistad.

Y hablamos de la marcha de Tatus a Donosti. Cuando el Panier quedó junto al río como un testigo mudo y triste de todo



un devenir bullicioso y festivo y el sombreado jardín, donde antaño se servían las meriendas, quedó huérfano, para delicia tal vez de los pájaros habitantes de sus centenarios castaños de indias.

– Me vine a Donosti por continuar en este mundillo que tanto me gusta, pero con un comedor más pequeño que no me diera tanto trabajo.

Si bien actualmente la cultura de lo culinario ocupa un prestigioso lugar –ganado sin duda a pulso por nuestra cocina– no es ésta la única faceta en la que Tatus Fombellida ha destacado. En la época del cine super ocho realizó una serie de documentales sobre artesanos vascos que se han venido utilizando en las ikastolas y con los que tengo entendido ganó algunos premios. Y en la etapa presente se ha parado a pensar que lleva muchos años trabajando y ya tiene el cupo cubierto.

Esta mujer, por encima de todas sus aficiones pone la amistad. Y ella, que ha vivido entre la barahúnda del trabajo la dificultad de cultivar las amistades como quisiera, desde hace bien poco tiempo ha descubierta el gozo de hacer planes los fines de semana.

– Un extra que es un auténtico regalo. El no tener preocupaciones laborales me está ayudando a disfrutar del día a día, de los amigos, de las compañías, del tiempo libre... Me parece mentira con lo que yo he sido. Ahora me doy cuenta de que saber holgazanear es una gran virtud.

Reconozco que mi etapa laboral me ha dado vida. Echo en falta la relación de clientes amigos. Pero como estoy llena de aficiones, mi vida sigue estando llena. Yo he sido muy feliz en el restaurante. Desde los dieciséis años, aparte de llevar el comedor, yo he ejercido de “maitre” y dentro de esa faceta he hecho de todo, pero he profundizado en el mundo del vino.

Por eso le encanta participar en las catas, como la recientemente celebrada en Pamplona con vinos de Oporto.

Y yo, que no soy entendida en el tema pero que no carezco de paladar, he tenido el gusto de probar durante nuestra charla un deliciosamente oloroso jerez de veinticinco años llamado “Pedro Ximénez Venerable”, y me han entrado ganas de apuntarme a esas catas selectas donde observo que el vino se paladea, donde no es el estómago el destinatario del hecho sino el olfato y el gusto los que disfrutan con él.