



LUDMILLA LACUEVA CANUT  
Escriptora

## EL GONG

# Hotel París-Londres (I)

La història de l'Hotel París-Londres d'Escaldes-Engordany està marcada per la valentia i tenacitat dels seus fundadors: Balbina Teixé i Joan Montané.

Com tants andorrans, en Joan, cabaler de cal Poblado d'Arinsal, va marxar a Barcelona per treballar a Fecsa. Allà va conèixer la Balbina, que treballava en una casa burgesa on va aprendre les excel·lències de l'art culinari. També havia treballat en una floristeria i eren ben coneguts els rams de núvia que confeccionava per als amics.

El matrimoni va tenir quatre fills: Joan Albert –el primogènit sempre s'anomenava Joan i avui dia ja en són onze generacions–, Conxita, Xavier i Jordi. Les ganes de superació i lluita van fer que la família es traslladés el 1951 a Andorra, on la Balbina va muntar un petit restaurant, prop del pont d'Engordany. Dos anys més tard va sorgir l'oportunitat de llogar un hotel –conegut avui dia com Aparthotel Conseller– amb dotze habitacions, al qual se n'hi van afegir més durant la dècada següent, per acabar amb trenta.

La vida a Andorra era dura i s'havia de treballar molt per tirar endavant la casa, per això tenien arrendada també la residència la Tosca i durant un parell d'anys l'hotel Paulet. Per complementar l'oferta i atendre tota la clientela, que venia a passar quinze dies o tres setmanes, llogaven a proximitat habitacions a cases particulars d'Escaldes.

En Joan i la Balbina treballaven durament tots els dies de l'any i podríem dir que eren uns visionaris. Davant de l'hotel,

de l'altra costat del riu, hi havia uns camps on plantaven tabac i patates. En Joan va decidir comprar-lo per construir-hi el nou hotel París-Londres. Anys més tard també faria l'adquisició d'un terreny abrupte tocant a la carretera, on no es podia conrear res, i allí van edificar un aparcament per al nou hotel, que comptava amb 115 habitacions que podien allotjar fins a 250 clients.

La Balbina era una excel·lent cuinera i s'encarregava de la supervisió de la cuina i de l'establiment, mentre en Joan es cuidava dels clients, que amb els anys van esdevenir grans amics. De ben jovenets, els quatre fills van ajudar a l'hotel i ho feien allà on calia, tant aviat servint àpats com acompanyant turistes. Quan hi havia vacances tots estaven a primera fila, i això permetia tirar endavant el negoci.

Als anys seixanta van comprar un altre hotel a Encamp, el Parador Padern, construït per l'hoteler Adolf Vilanova. En Joan Albert Montané va acabar els estudis d'hoteleria i amb vint anys se'n va fer càrrec, amb grans èxits. Obrien de Pasqua fins a finals de setembre, i quan feia mal temps, s'organitzaven balls. Una vegada o dos per setmana arranjaven excursions a Tristaina o als Pessons. Al migdia feien parada per menjar, i no hi faltava mai la bota de vi. Durant un temps van llogar una casa al Forn de Canillo, i hi pujaven amb els clients a menjar i allà mateix se'ls preparava un aperitiu, embotits, amanida, arròs a la cassola, patates al caliu i costelles.