



Bizkaia



Se baja del barco el capitán que guía el restaurante Monterrey



José Ignacio Manjarrés se retira el próximo mes de mayo. / BORJA AGUDO

José Ignacio Manjarrés, el maître más antiguo de Bilbao, se jubila después de medio siglo al frente del histórico local de la Gran Vía



LUIS GÓMEZ

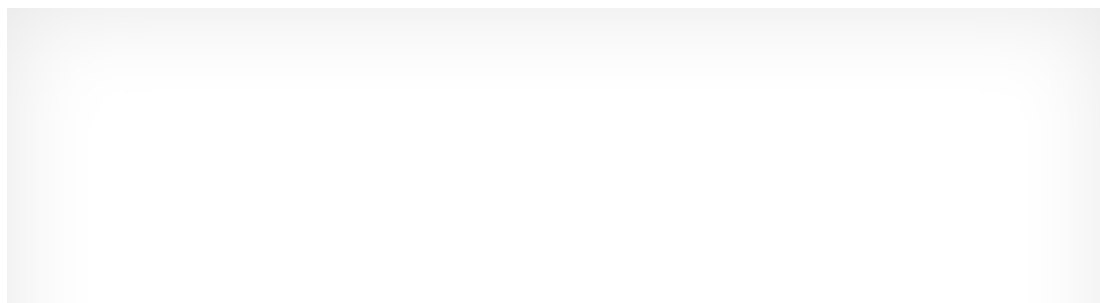
Martes, 13 febrero 2018, 11:10



José Ignacio Manjarrés siempre ha sido un hombre perseverante y convencido de sus posibilidades. Con solo 13 años -un 2 de febrero de 1968- entró a trabajar en el Monterrey, un histórico de la hostelería bilbaína. «Ya sabes cómo eran los padres de antes. ‘Oye, para que el chaval no tire piedras, ¿qué tal si...?’» Su padre preguntó a un amigo si podía echarle una mano con su hijo. Y el colega no tuvo mejor idea que presentarle a Dionisio Lasa, dueño del restaurante de la Gran Vía. «Traigo a este chaval, que va muy bien». El muchacho aprendió rápido. Con 17 años, ya era jefe de sala y con 22 le nombraron encargado.

Una carrera vertiginosa a la que ni él mismo auguraba semejante éxito y longevidad, habida cuenta de las dificultades con que se topó al principio. «**Oiga, yo si quiere usted, le trabajo gratis hasta que vea cómo funciona**», suplicó Manjarrés. «Ahora no, que tengo mucha gente. Además, no tengo ni chaqueta para darte», contestó el jefe. Tras su insistencia, le entregó una que parecía «una sotana». Lasa soltó: «‘¿Ves? ¡No le vale ni la ropa!’», pero el maître más antiguo de Bilbao no se achantó: «‘Oiga, no se preocupe, que esto a mí me lo arregla mi madre’. La cosa es que el hombre me dijo ‘hala, toma, llévala y cuando la arregles, vienes’».

PUBLICIDAD



Y vaya si fue. Entró y ya no salió. **Aprovechará sus 64 años, que cumplirá el próximo mayo, para pasar página.** Se jubila tras medio siglo entregado a la gastronomía. Una vida que ha compartido especialmente con Roberto, el cocinero. «Éramos dos tíos de veintitantos años. Él trabajaba dentro de la cocina y yo fuera». A Manjarrés le tocaba hacer la comanda y servir. **«Empezamos a subir, subir, subir... E hicimos lo que ha sido el Monterrey durante estos años», confiesa emocionado.**

Han sido décadas de duro trabajo. Tantas que ha pasado casi más tiempo junto a Roberto que con su mujer. «Somos como un matrimonio», relata. El roce ha hecho el cariño porque a la plantilla, formada por 15 profesionales, no le ha quedado más remedio que trabajar casi codo con codo en el restaurante más estrecho de Bilbao. **«Es muy incómodo. La gente te da codazos sin querer. Tienes que dar pasos de ballet para no tropezarte.** Estuve a punto de marcharme para tener un comedor más grande», reconoce.

«Merluza que sabe a merluza»

Nunca se atrevió a dar el paso. Jamás se lo hubiera permitido una clientela a la que acababa sentando en las únicas 7 mesas disponibles. **«Hemos llegado a dar hasta 50 comidas diarias. Teníamos que hacer magia», cuenta Manjarrés,** que antaño ayudaba «a las señoras a quitarlas el abrigo y a sentarse». Han cambiado los tiempos. «El trato era más personalizado». Lo que nunca ha variado ha sido el proceder de la clientela. «Aquí la gente no pide qué hay para comer. Nos preguntan ‘¿qué nos das?’ Confía porque sabe que nunca vas a fallar», presume.

Han modernizado los platos sin traicionar el espíritu original. **«Hemos tenido que cambiar, pero seguimos siendo bastante tradicionales. Mimamos la calidad. Si por muy mal que lo quieras hacer, es que no te sale»**, explica. Y empieza a enumerar clásicos de la casa con los que han hecho fama: menestra, falda asada, caracoles, habas, patas de cerdo a la vizcaína... «Todavía el otro día un agente de cambio y bolsa que vino de Madrid me decía ‘Ay, Jose, la merluza sigue sabiendo a merluza’», afirma quien sirvió revuelto de perretxikos y bacalao al pil-pil al mismísimo Ferran Adrià. «Se fue contento».

«El comedor y la cocina son tan estrechos que tienes que dar pasos de ballet para no tropezarte»

Manjarrés se pone a recitar y no para. Pero no habla de boquilla. En alguna ocasión ha tenido que entrar a la cocina «porque no quedaba otra». Tampoco se vino abajo: «Yo sé cocinar todos los platos que sirvo», desvela con humildad. Sin embargo, todo tiene un principio y un final. «Estoy cansado. Son casi 64 años. **Con la edad, ves que ya no llegas como antes. Me he pasado en el Monterrey hasta 15 horas diarias trabajando.** Quiero ser como Indurain, que se retiró cuando estaba todavía bien. A alguien le tienes que quitar el tiempo y en ocasiones se lo he robado a mi mujer e hijos», reconoce con un punto de nostalgia ahora que se aproxima la hora de la despedida. «Cuando cumplí 40 años mis compañeros me regalaron un buen reloj. En el reverso llevaba impresa la cita ‘El capitán que guía nuestro barco’». Ahora le toca bajarse. «Me lo he pasado bien y no he parado», dice.

TEMAS Bilbao

Recibe nuestras newsletters en tu email

Apúntate

Lo + leído

El Correo

Bizkaia

[Top 50](#)

Aburto se pregunta por qué se «está enviando tanta gente» a Bilbao

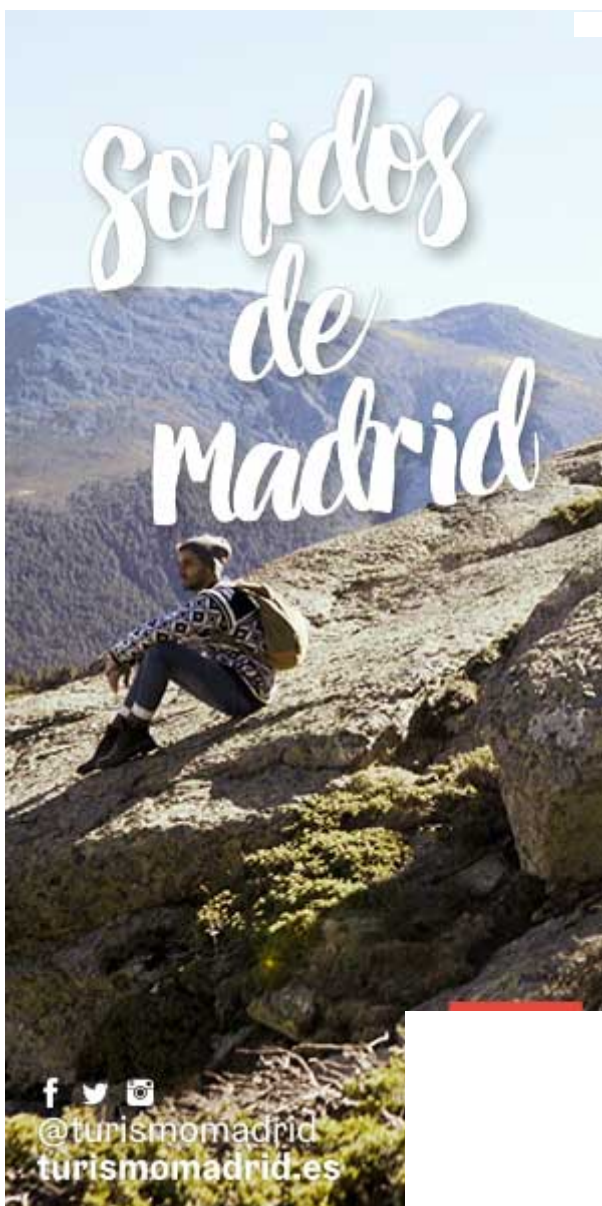
1

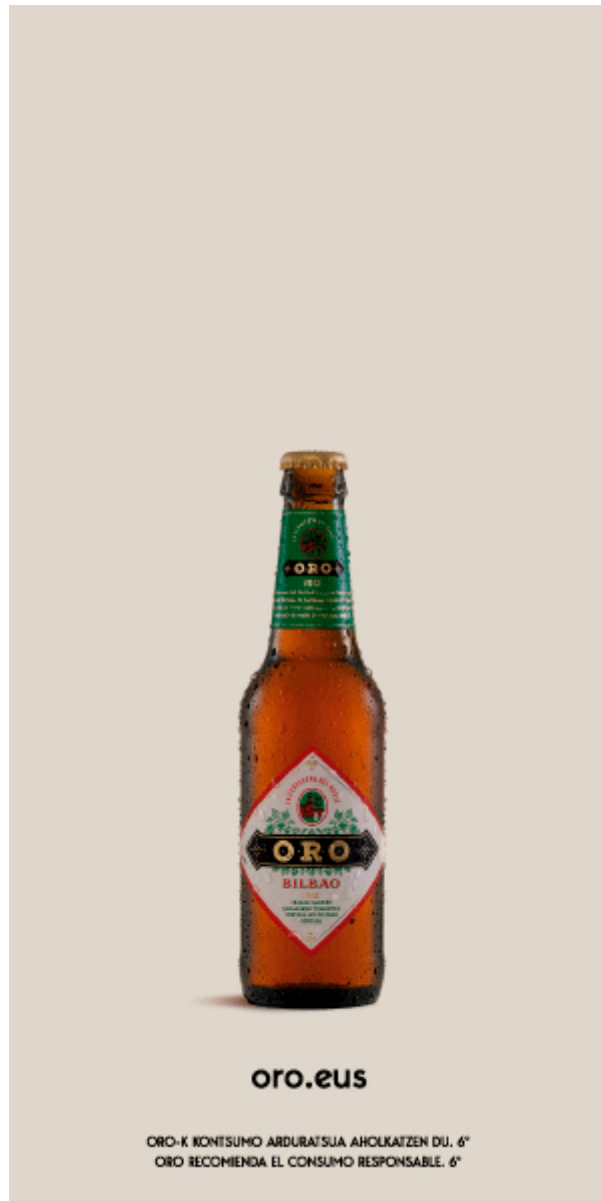
2 Fallece un motorista tras chocar con un camión en Trapaga

3 Bilbao pone en cuarentena el desarrollo de la ría

4 Bilbao aprueba la mayor OPE municipal de la historia para reforzar la Policía local

5 Cae una banda juvenil que robaba a adolescentes a punta de navaja en Bilbao





6 Comentarios

Patrocinada

NAUTALIA

Cinco grandes viajes para unas vacaciones inolvidables



Noticias relacionadas

El Ayuntamiento de Bilbao cerrará el frontón de Rekalde por la noche tras reubicar a 15 'sintecho'

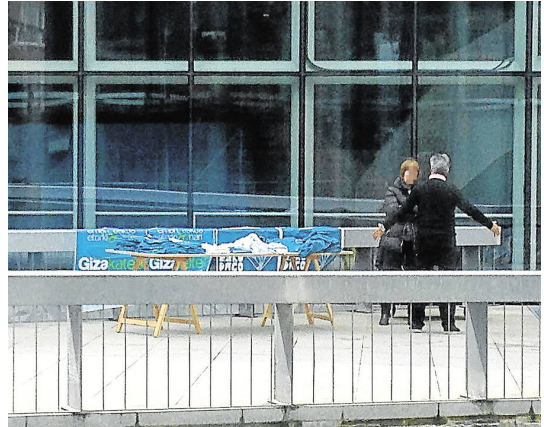


Detienen en Bilbao y Barakaldo a 4 miembros de una banda especializada en asaltos violentos





El Ayuntamiento no fue informado de la venta de camisetas de Gure Esku Dago en la comisaría de Miribilla



CONTENIDO PATROCINADO



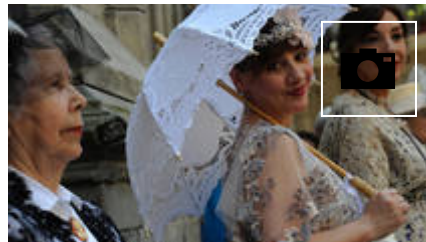
Anuncio



Fotos



Los clavadistas compiten ya en La Salve

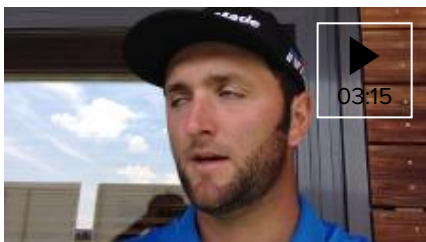


Bilbao viaja en el tiempo hasta 1900



Espectacular granizada en Bilbao

Vídeos



Rahm rentabiliza un día discreto



Así han sido los saltos más espectaculares desde La Salve



Un recorrido por Bilbao a 3 kilómetros por hora



[Contactar](#) | [Aviso legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Política de cookies](#)

