



03/03/2014

La historia de Lhardy en la BNE

El restaurante Lhardy de Madrid, que este año celebra el 175 aniversario de su apertura, ha donado a la Biblioteca Nacional de España (BNE) un conjunto documental compuesto por libros de contabilidad, reservas y encargos de finales del siglo XIX y principios del XX, una colección de etiquetas de vinos y otras bebidas alcohólicas, así como de confituras y otros productos que se elaboraban en la propia casa (alrededor de 120), diversas facturas y otros documentos personales de los años veinte, treinta y cuarenta del pasado siglo (unos 570), una amplia colección de menús (130), y una muestra del papel pintado japonés que decora uno de los salones del establecimiento madrileño desde sus comienzos.

Entre los documentos entregados, se pueden encontrar algunas curiosidades, como facturas de luz eléctrica y de teléfono, facturas de los proveedores de Lhardy, como la pollería *Martín Urosa*, la pescadería *Gustavo Martín*, o la panadería *La Vienesa*.

Igualmente, se hace un recorrido por la evolución de los menús, cartas de vinos y etiquetas..., y llaman la atención los libros de pedidos y encargos. Esta donación, que completa sin duda la colección de ephemera de la BNE, es una importante ayuda para los investigadores en este campo, así como en otros, como la sociología o la historia.

Milagros Novo y Javier Paola, gerentes del restaurante, se encuentran "muy orgullosos de que la Biblioteca Nacional de España tenga un archivo de Lhardy". Aunque necesitaron ayuda para darse cuenta del valor que tenía, como comenta Javier: "Nosotros no nos habíamos dado cuenta de lo que teníamos, pero al descubrir etiquetas, libros antiguos... Al ver ese tesoro, pensamos que dónde iba a estar mejor que en la Biblioteca". Para Milagros, "el apoyo de la Biblioteca ha sido muy importante. Es mejor que cualquier galardón o medalla. Por lo que seguiremos colaborando con ella siempre que lo necesiten".

Lhardy ubicado en pleno centro de Madrid (Carrera de San Jerónimo, nº 8) fue abierto en 1839 por su fundador, el francés Emilio Huguenin Lhardy, y es considerado uno de los primeros y más antiguos restaurantes de Madrid. Comenzó su andadura como una pastelería que poco a poco fue ofreciendo comidas y también servicios de catering de alto nivel a los hoteles y a las celebraciones de la alta sociedad, como se puede comprobar en parte de la documentación donada.

A lo largo de sus casi dos siglos de existencia este restaurante ha sobrevivido a muchos avatares, desde una guerra civil hasta un incendio, y en sus mesas se ha labrado parte de la historia de este país. Por él han pasado ilustres comensales del mundo de la gastronomía (Mariano Pardo de Figueroa, Manuel María Puga y Parga, Ángel Muro...) y de la literatura (Mesonero Romanos, Azorín, Benito Pérez Galdós, Bretón de los Herreros, Luis Coloma...), y en 1909 el ministro de Fomento aprueba que Lhardy sea una marca registrada. Igualmente, ha asistido al progreso del pueblo español, siendo el primer lugar donde las mujeres podían ir solas sin sus maridos. Así, uno de sus clientes más importantes fue Isabel II, quien vio nacer este lujoso y pionero establecimiento madrileño.

Los archivos de Lhardy reflejan fielmente la vida social, económica y política del Madrid de la época y su evolución a través de la historia.

Vídeo con enlace en: <http://www.youtube.com/watch?v=U5ngoK-g5ac&list=PL9AB7245042C79EC3>

Para más información consulte: <http://www.bne.es/es/AreaPrensa/>

Gabinete de Prensa de la **Biblioteca Nacional de España (BNE)**

Tel.: 91 5168006 ó 17 ó 23 / Fax: 91 5168017 /
gabinete.prensa@bne.es