INDICE

Introducción 307
"Casa Macario" en la calle Santiago 310
Bar Rebolé en la calle Mayor 312
El ambiente del bar 315
El cambio de ciclo 320

CENTENARIO DEL BAR REBOLÉ

JAVIER Y ARTURO NAVALLAS REBOLÉ

INTRODUCCIÓN

El Bar Rebolé cumple 100 años desde que fue fundado por Macario Rebolé Purroy en 1924, época en la que únicamente existían en Sangüesa los casinos y bodegas o tabernas, "El Rebolé fue el primer bar de Sangüesa", según sus palabras.

La trayectoria de este establecimiento de hostelería está muy integrada en la historia de Sangüesa con sus aportaciones directas sobre los temas de actualidad de la Ciudad en distintos ámbitos de actuación. Fue pionero en dotar al bar desde sus inicios de un ambiente musical que impulsó el conocimiento de las tendencias de ámbito nacional como las zarzuelas, coplas y éxitos del momento con su gramófono de discos de pizarra; ambiente musical que también se daba en los conciertos de la "Agrupación Musical Sangüesina" en las fiestas de San Román; la organización de actividades deportivas como las vueltas ciclistas a Sangüesa y seguimiento del Tour de France; y la expectación que se formaba en torno a su gran marcador con los resultados de los partidos de fútbol para comprobar los boletos de las quinielas, incluso durante un tiempo hizo de sede del propio "Sangüesa FC" club de futbol, etc.

Es de destacar el carácter familiar de la empresa que fundada por Macario Rebolé ha tenido su continuidad a través de sus descendientes hasta la tercera generación que la gestionan en la actualidad. Es sin duda un homenaje merecido a su fundador y un reconocimiento a los que han llevado a cabo su actividad durante estos cien años.

El periplo vital de Macario se inicia en Lumbier el 8 de diciembre de 1882 y en su etapa infantil destaca como tiple del coro parroquial, con aprendizaje del solfeo y las distintas partes del método Eslava que le prepararon para tocar en la Banda de Lumbier el trombón segundo. Esta formación y afición musical le sirvió de referente en la ambientación musical del futuro bar.

Su fuerte personalidad y el carácter emprendedor que le caracterizaba fue fundamental para decidir su marcha a Buenos Aires en aras a superar los desafíos propios de una época difícil en su ciudad natal y forjar los cimientos sólidos de su trayectoria posterior.

Tenía 23 años, una vida por delante y la esperanza de que al final del trayecto, primero en tren hasta Barcelona y a continuación en el barco de vapor "Patricio de Satrústegui" de la Cía. Trasatlántica, llegaría a Buenos Aires para iniciar una nueva etapa que le aportara una mayor prosperidad, difícil de alcanzar en Lumbier en ese tiempo. Era el 4 de noviembre de 1905 y al final de 22 días de viaje, le esperaba una ciudad moderna, con grandes avenidas, tranvías eléctricos de dos pisos, teatros, grandes comercios, confiterías, cafés, en definitiva, un mundo nuevo.



Macario Rebolé en Argentina. 1907. Bixio.

Aunque su realidad comenzaba en el "Hotel de los Inmigrantes" y en el entorno de la reciente construcción de "Puerto Madero", con su dársena, los diques, la aduana, el trasiego de mercancías, que serían la base de su actividad profesional como transportista. Tarea que desarrollaba con un vehículo articulado, denominado "chata", arrastrado por tres caballerías y por tanto de gran tamaño y capacidad.

El progreso económico producido por su trabajo queda reflejado en su porte distinguido y la elegancia en el vestir, con su traje de chaleco y sombrero de fieltro, que puede observarse en la fotografía realizada en el estudio de fotografía "Bixio", hoy desaparecido, en el que el célebre cantante Carlos Gardel realizaba sus reportajes publicitarios. Son síntomas evidentes de que su esfuerzo estaba siendo recompensado.

En noviembre de 1910 regresó a Lumbier, una vez que desembarcó del vapor "Tomaso de Savoia" en Barcelona, y con la satisfacción de haber podido alcanzar algunos de los arriesgados objetivos que se había marcado en su atrevida y valiente decisión de dejar a sus padres y hermanos e instalarse en tierras lejanas.

Traería recuerdos de sus tíos paternos, Eladio y Quiteria, instalados inicialmente en Montes de Oca, a los que visitaba trasladándose en el "Ferrocarril del Sud", y que más adelante se desplazaron a la población de Quilmes, donde regentaron la cantina del "Atlético Club de Futbol". Posteriormente su hijo Francisco, primo de Macario, se hizo cargo de la afamada "Confitería Colón", con servicio de bar incluido, donde se celebraban tertulias de teatro y pintura, y que estaba situado en el centro de Quilmes. Sería su primer contacto con la hostelería.

Durante su estancia en Lumbier conoció a la que sería su esposa, Eusebia Vigilia, con la que se casó el 24 de octubre de 1911 en la iglesia de San Nicolás de Pamplona. El mes siguiente iniciaron conjuntamente su marcha a Buenos Aires, posiblemente en el barco "Brasile de La Veloce", desde Barcelona.

En esta segunda época la estabilidad del trabajo, el conocimiento de los mecanismos de la urbe, el reconocimiento de las empresas para las que trabajaba fuera del entorno portuario denotan un crecimiento no solo económico sino también social, localizado en el barrio de San Telmo y su mercado, la iglesia de San Ignacio, con la imagen de San Francisco Javier, a la que acudía.

Citaba en sus relatos la denominación de las calles por las que transitaba y también otros lugares de ocio como la "Confitería Ideal", el "Café Tortoni", que hoy persisten el paso del tiempo, y el "Banco Español del Río de la Plata" desde el que enviaba "la plata".

La vuelta a casa de la segunda estancia en Buenos Aires la hicieron en el vapor "Duca di Génova", el 9 de septiembre de 1913, instalándose en Lumbier al día siguiente.

Con el nacimiento de sus hijos: Josefina, Ernesto y Maricruz en Lumbier cambió su planteamiento laboral, primero trabajó en Bayona, una vez que sacó la carta de nacionalidad española y el pasaporte francés en 1919, y posteriormente fue contratado como capataz en la compañía Ibérica, que instalaba la red eléctrica en su tramo desde Arangoiti hasta Francia.

Sus ausencias temporales por el trabajo estaban reñidas con el estilo de vida de familia que deseaba consolidar. Su espíritu emprendedor y el deseo de recuperar su manera de trabajar autónoma e independiente le animó a trasladarse a Sangüesa, lugar donde vivía la familia de su esposa y montar el Bar Rebolé, coloquialmente denominado "Casa Macario". En Sangüesa nacieron sus hijos Teófilo y Consuelo, que con sus hermanos han sido los referentes fundamentales que dieron vida al Bar Rebolé durante un largo recorrido de su historia.

"CASA MACARIO" EN LA CALLE SANTIAGO

Desde 1924 hasta 1937 estuvo instalado en la calle Santiago, número 9. El acceso al bar se realizaba por una puerta situada en la entrada de la casa. Había varias mesas de mármol y una o dos de madera. Contaba con un gramófono, una de las novedades instalada sobre el mostrador en el nuevo local.



Anuncio del Bar Macario en el programa de fiestas. 1928. JNR.



Anuncio del Gran Café-Bar Macario Rebolé. 1930. JNR.

En la entrada se vendía el vino por litros, medios litros o cántaros; para ello había una mesa grande con dos surcos para recoger el vino que se sobraba y un recipiente con agua que se cambiaba con frecuencia, para lavar las vasijas. En el bar se servía, sobre todo, café, coñac, ron quemado, pacharra, carajillos, vino, vermut, gaseosas y limonadas. El vino lo hacía

cada cosechero en su casa, pues aún no había sido fundada la cooperativa vinícola; Macario iba de bodega en bodega familiar catando el vino para comprar el que le más le gustaba, y así tener asegurada la clientela. El café se hacía en el piso de arriba y se bajaba al bar en cafeteras que se mantenían calientes con un infiernillo. El aperitivo, vino o vermut, se acompañaba de banderillas, y a las tradicionales de aceitunas y anchoas, se unieron las de pepinillos con anchoa, atún o las de huevo con espárrago y mayonesa. El ron quemado se servía en los topetes que eran unas botellas en forma de cono para licores. La sección del topete estaba formada por una serie de anillos que se hacían más anchos conforme se estrechaba la botella, por lo que tenían, más o menos, la misma capacidad.

En los bares, los anillos servían, como marca o tope, para indicar la cantidad de bebida consumida, de ahí le viene el nombre de topete. La botella llena de anís, coñac o ron se dejaba en la mesa y el mismo cliente se servía la consumición, al final pagaba según la marca en que se encontraba la bebida. Macario confiaba en los clientes, pero a veces había algunos que le decían una o dos rayas menos de las que realmente habían consumido.

La música que sonaba en el bar ponía la nota de alegría al ambiente de las tertulias y partidas de cartas. Los clientes solicitaban los temas preferidos. Era un repertorio muy amplio que se aprecia al ver los temas que abarcaban los discos de pizarra que se escuchaban en el Bar Rebolé de la calle Santiago los años anteriores a la guerra y después en el de la calle Mayor, y muestra los gustos musicales del momento: coplas y tango, cuplés y charlestón, ópera y zarzuelas, jotas y flamenco, pasacalles y chotis.



Disco de pizarra. 1930. JNR.

Algunos temas son famosos, como *La Rosa del azafrán* de la Sta. M. Téllez; *Marina*, cantada por M. Fleta; *Si vas a París papá, Porqué no se casa Vd., Rinconcito y El gavilán* de Celia Gámez; *Al Uruguay y El negro Simón* de Angelita Bretón; *Dorita y Junto al Paraná* de Imperio Argentina; *Yira, yira y Pica, pica* de Sofía Bazán; *Ven Cirila ven, Del Rastro a Chamberí, La paloma, El último romántico, La leyenda del beso, A las tres de la mañana, Colacho*….

En fiestas, el ambiente se centraba más en la calle Mayor que en la calle Santiago, por lo que el Bar Rebolé tenía abiertos tres bares: el de la calle Santiago; otro en Las Arcadas, cerca del porche, desde el que atendían el servicio en un buen número de veladores que se llenaban a la hora del concierto o los días de feria, y el tercero en "el Prao" donde montaban también veladores y servían bebidas durante el baile de la noche a la entrada de la calle del Balate y en la propia plaza. Una buena demostración de que Macario era gran emprendedor.



Josefina Rebolé en el bar de Las Arcadas. 1944-9.

BAR REBOLÉ EN LA CALLE MAYOR

En 1937 trasladó el bar a la calle Mayor. Alquiló el local y el piso de la calle Mayor, número 52 y lo instaló en el emplazamiento actual. Era el alquiler más caro de Sangüesa, superior al que pagaba el Casino.

El gramófono fue instalado en el nuevo bar y sonaba a selección de los propios clientes, como había sido habitual. El espacio más amplio permitía una mejor ubicación de las propias mesas y la gran novedad de la instalación fue la adquisición de una cafetera italiana que sustituyó el sistema que se utilizaba en la calle Santiago. Era el último modelo de cafetera a presión creada en la fábrica de los Fraterlli Snider de Milán. Tenía cuatro brazos de servicio con mango de baquelita, con la posibilidad de servir ocho cafés a la vez y manivelas independientes para controlar la presión, y un brazo para expulsión de agua a presión para calentamiento de la leche. La empresa italiana fue la primera que construyó en 1929 este tipo de "máquinas espresso para bar, con un sistema innovador para dispensar velozmente el café", indicaba la publicidad del momento. Las iniciales que figuran en la misma, MARE, "Machine automatique à rechauffment electrique", "Máquina automática de calentamiento eléctrico" indicaban el gran beneficio que se conseguía para la elaboración del café, tanto por la rapidez del servicio, como la facilidad de su preparación múltiple y la calidad del resultado. Hay que reconocer la visión de futuro que tuvo al decidir la compra de una cafetera que se había fabricado en Milán al final de la década y que fue montada, ya, en el Bar Rebolé en la siguiente.



Cafetera Snider. 1937. ANR.

La guerra, sin embargo, repercutió mucho en el negocio, pues la juventud estaba en el frente: "*Se trabajaba poco*", decía nuestra madre. Por esta causa cogieron también el Centro de Falange para llevar "el ambigú" y dar meriendas; durante la guerra, a este local acudían, más que a los bares, los afiliados, los de intendencia y los que iban o volvían del frente.



Papelería del Café-Bar Rebolé. 1945. JNR.



Anuncio del Café-Bar Rebolé. 1946. JNR

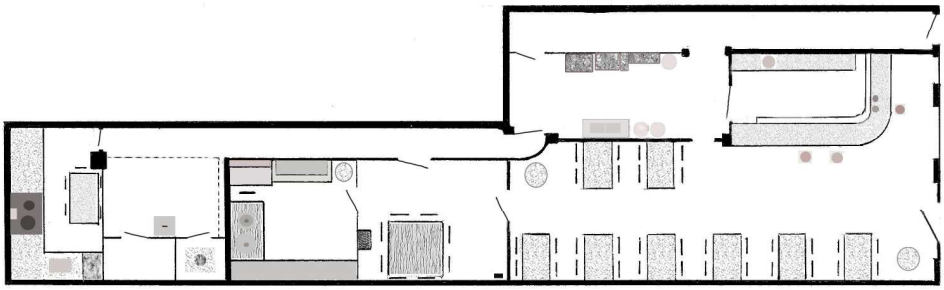
Después de la guerra el negocio se recuperó y el Bar Rebolé se convirtió en referencia de los bares de Sangüesa. En 1950, se hizo una reforma importante que configuró los distintos espacios del local, según el plano que se muestra en la imagen de la página siguiente: en primer lugar, la sala del bar con la barra a mano derecha y las mesas enfrente del mostrador y al fondo. La innovación que supuso la reforma incluía griferío no sólo para la cerveza, sino para el agua de seltz, que se fabricaba en el propio bar y que llegaba fría al mostrador a través de un serpentín instalado en los depósitos donde se enfriaban las bebidas con hielo. Se renovó la vajilla incorporando la marca "Rebolé", serigrafiada con letra inglesa. También se cambió el mostrador, los taburetes y los percheros de madera, las luces fluorescentes circulares reemplazaron a los bombillones, se instaló una nueva cafetera, marca Gaggia GX, de un brazo. La carpintería de Navallas Hnos. hizo el nuevo letrero, con diseño en letra inglesa y color rojo bermellón intenso, que iluminado por un bombillón era la seña de identidad del bar, posteriormente se pintó de color blanco y finalmente, de verde oliva. A continuación había otra estancia, "el segundo bar", que en fiestas acogía un mostrador para apoyo del bar y una mesa para partidas cuando la sala principal se llenaba.

Detrás se situaba el almacén de las bebidas: las botellas de coñac y licores que venían en cajas de madera, protegidas con una cubierta en forma de capucha de paja cosida; los garrafones de vermut y de vino, que luego se embotellaban para el servicio en el bar, pues solo se servían en botellín los pequeños de vermut Martini, generalmente para el servicio de las mesas, los de cerveza y las gaseosas, dado que no existían otros refrescos ni bebidas de cola; también se almacenaban las garrafas de aceitunas y las latas de conserva. En la misma dependencia había un escritorio desde el que se llevaba el inventario de bebidas y la contabilidad del bar con las anotaciones de caja y gastos así como del número de banderillas, fritos o raciones de gambas a la plancha que se servían cada domingo. Al fondo del pasillo en torno al patio, que tenía un pozo, se situaba la cocina al frente de la cual durante muchos años estuvo la Sra. Venancia Aldunate y el aseo.



Copa, azucarillos y taza de café del Bar Rebolé. 1950. ANR y MNR.

El vino que hasta 1940 lo compraba en las bodegas particulares, al constituirse la Bodega Cooperativa San Sebastián de Sangüesa lo adquiría en la cooperativa. De la cata del vino de los distintos cosecheros, se pasó a la cata del que contenían los nuevos "tinos" que se abrían, especialmente cuando se "echaba" el vino especial que se guardaba para fiestas. Como propietario de viñas en Sangüesa y Lumbier entró como socio fundador de la bodega con el nº 19.



Plano del Bar Rebolé. 1950. JNR.

Fue también socio de la Cooperativa de Hostelería de Navarra y vocal de la Junta Rectora en los años cincuenta, asistiendo como tal a la reunión de cooperativas que se celebró en Madrid.

El afán innovador de Macario y su visión de futuro le llevó a ampliar los servicios de hostelería propios, necesarios para abordar los nuevos retos que se avecinaban y los que la propia demanda comercial requería. Es por ello que en 1957 montó la fábrica de gaseosas Espumosos Rebolé. Su origen se encuentra en la máquina de llenar sifones que existía en el propio bar. Se instaló en la Plaza de San Salvador y se fabricaban sifones y hielo, se embotellaban gaseosas caseras, de refresco y los zumos de naranja y limón, Diana. También se distribuía inicialmente la cerveza El León y más tarde El Águila.



Botellas de gaseosa y sifón de Espumosos Rebolé. ANR y JNR 1957.

Lo que se inició para consumo y reparto en la Ciudad, fue creciendo de manera que la distribución de sus productos fue ampliándose a las poblaciones del entorno. Sin olvidar que en verano y sobre todo en San Fermín, sus barras de hielo enfriaban las bebidas de la capital, en grandes cantidades.

EL AMBIENTE DEL BAR

El bar contaba con una clientela habitual en el día a día; diferente, pero fiel, los días de mercado, y se llenaba los domingos y festivos a la hora del aperitivo para tomar vermut y saborear un gran surtido de banderillas, los fritos de gamba, de huevo o de sesos y las gambas a la plancha, sobre cocina de leña. A la hora del café las mesas se llenaban con las partidas de guiñote o mus, el bar era una nube, pues la consumición ordinaria era café, copa y puro, la típica Faria y más tarde los Voltigeurs. La salida del cine de la tarde era otro momento muy animado, ya que acudían las parejas después de ver la película. También, se reunían muchas personas a consultar los resultados de los partidos de fútbol que trasmitía la radio a través del Carrusel Deportivo. Se ponían en un gran marcador, que hizo Luis Navallas en colores crema y rojo, tenía tablillas intercambiables con los nombres de los equipos de primera y segunda división, y otras más pequeñas con los números para los resultados. Era el momento de comprobar los aciertos

obtenidos en las quinielas que desde su comienzo en 1946 se sellaban en el propio bar.

La instalación en el bar de uno de los primeros aparatos de televisión en Sangüesa supuso un cambio importante en el seguimiento de la información deportiva. El bar se llenaba de aficionados para disfrutar de la emisión de los partidos de futbol, en blanco y negro, en la única cadena existente que había sido inaugurada el 28 de octubre de 1958, ya que no era habitual todavía que hubiera en los hogares. Esas sesiones fueron ampliándose para visionar los programas de entretenimiento nocturno, como "Amigos de los martes", "Noche de estrellas" o "Noche del sábado", dirigidos y presentados por Franz Johan y Gustavo Re, qué tiempos…



Hermanas Rebolé: Josefina, Maricruz y Consuelo. 1958. DES.

Los domingos también estaban unidos a los "emblemas" de Auxilio Social que en la postguerra tenían que comprar obligatoriamente como impuesto por actividad.



Emblema del Auxilio Social. 1952. JNR.

El servicio de bar en los días festivos reunía a toda la familia en pleno para complementar el habitual de diario, dada la gran afluencia de clientes. Ernesto, Josefina, Mª Cruz y Consuelo atendían la barra, Teófilo, y sus cuñados Luis Navallas y José Antonio Goñi servían las mesas. Siempre lo hacían con uniforme, los hombres con chaquetilla blanca y las mujeres con blusa también blanca. La presencia de Macario se sentía en todo momento, llenaba el bar, y los detalles de sus viajes y las anécdotas de su vida eran conocidos por los clientes habituales, sin perjuicio de la autoridad y seriedad que emanaban de su carácter. Nuestra tarea consistía en sacar los fritos y las gambas, corriendo por el largo pasillo que había desde la cocina al bar y al ir creciendo, en incorporarnos en determinadas horas al mostrador.



Hermanos Teófilo y Ernesto Rebolé, y Arturo Navallas Rebolé. 1953. DES.

El bar tenía definidos sus espacios. El rincón de la barra, junto al ventanal, donde Félix Domínguez de Vidaurreta "Felisón", Gonzalo Marzá, José Luis Sola y la cuadrilla tomaban el aperitivo, comentaban la vida del pueblo y organizaban las vueltas ciclistas a Sangüesa que se celebraron en los años 50. En la primera de las mesas de mármol donde se colocaba la prensa, era frecuente ver a Macario, con sus gafas, leyendo los distintos diarios. También, José Joaquín Pérez de Ciriza era uno de los habituales para leer el ABC, por la mañana. Por la tarde, en esta misma mesa o en la segunda, se sentaban: Dativo Calvo, Eleuterio Guerrero, Federico Baquer, Valentín Elizalde, "el Rey", etc. para jugar la partida de guiñote. En el invierno, las partidas de cartas y las tertulias se trasladaban a la zona del fondo del bar, junto a la estufa, donde también acudían los clientes para calentarse las manos, por lo que ese espacio se convertía en el centro del bar.

Llegada la Navidad, los semicírculos de la pared tras el mostrador, se decoraban con espumillón y estrellitas, y los recortables de los Reyes Magos, presidían el rincón de la cafetera antigua.

El denominado "segundo bar" también tenía, en determinados momentos, su propio ambiente pues era la "sede" del Sangüesa FC de futbol, donde se reunía la directiva después de los partidos que se jugaban en la

localidad para comentar el encuentro y hacer el balance económico. Era también el lugar donde se escuchaba el Carrusel Deportivo los domingos y el desarrollo de los partidos de fútbol. En julio el interés se centraba en las etapas del Tour de France a través de Radio San Sebastián "emisora instalada en el monte Igueldo" o a las once de la noche en radio París, sin olvidar la conmoción que se originó al escuchar la cogida y muerte de Manolete. Todo ello en la radio Iberia modelo "Hércules" de cinco válvulas que reemplazó el año 1944 al gramófono "La Voz de su Amo" con el que se escuchaban los discos de pizarra desde los años treinta.



Decoración navideña del Bar Rebolé. 1963.12. JNR.

Y no podemos olvidar el banco que en el verano se colocaba en la acera y desde el que los clientes observaban la vida de la calle Mayor: los días laborables, a los que iban al trabajo o a la compra; los festivos, el paseo de las cuadrillas de amigos, de las parejas o de las familias con los niños, y en los atardeceres de verano, los carros que traían la mies de los campos para trillar en las antiguas eras. El banco era la tertulia y el cotilleo de lo que pasaba por la calle Mayor.

El periodista Javier Mª Pascual escribió un artículo que publicó en el diario *Arriba* de Madrid y que transcribió *El Pensamiento Navarro* el año 1958: "*En Sangüesa se encuentran todos los bares y tabernas (…) Por ejemplo, el bar Macario se sitúa enfrente del Mercado, y en la puerta del Macario se sitúa el banco de los aburridos. Y, en el banco de los aburridos se sitúan… bueno, ¡Qué más da! La cuestión es que esa esquina sopla un viento de levante que da gusto. Y en cuanto se descuidan la Asunción o la Mª Jesús, ya están con las faldas para boina. Dicen que el banco de los aburridos resulta divertidísimo".*

Los jueves que era día de mercado, el bar tenía una clientela diferente formada por los feriantes que venían al mercado de ganado que se celebraba en la plaza de Santo Domingo "plaza de los cutos" y que luego hacían sus compras por el Mercado de la verdura o en la calle Mayor. Clientes habituales eran las olleras de Lumbier que vendían sus vasijas en el mercado.

Queda para el recuerdo de muchos el paso de la II Vuelta Motorista a Aragón en 1954, organizada por el Moto Club de Aragón, ya que el Bar Rebolé se hizo cargo del avituallamiento de los componentes y en la mañana del 17 de julio les sirvió el desayuno que incluía churros hechos al instante. Su amplio espacio interior sirvió también para la celebración de bodas.



Tique de la Vuelta Motorista a Aragón. 1954. JNR.

En torno al bar se han generado muchas de las actividades tradicionales de la Ciudad, momentos emotivos que formaban parte de los sentimientos personales de los sangüesinos en fechas y actuaciones, por lo general festivas. Los conciertos que la "Agrupación Musical Sangüesina" daba a mediodía el día de San Román y en el que los hortelanos eran acompañados por un gran número de simpatizantes. El inicio de la jornada de la comparsa de gigantes y cabezudos y el baile de la Jota con la que acababa el recorrido de la comparsa por las calles de la ciudad antes de ser guardados en las dependencias anexas al Mercado. La salida de las vueltas ciclistas a Sangüesa organizadas por los aficionados de la peña ciclista del bar. Era, también, el lugar de encuentro de los componentes de la "Agrupación Musical Sangüesina", desde donde la berlina la "Rubia" de Bariáin los llevaba para ir a tocar en las fiestas de otras localidades. O la salida del autobús que en noviembre de 1954 llevó a los aficionados sangüesinos a apoyar al Sangüesa FC en el partido contra el Rochapeano en el que se jugaba el ascenso.



Tres generaciones Rebolé: Macario, Teófilo, y de izda. a dcha., Roberto, Francisco Javier, Arturo Navallas Rebolé y Ernesto. 1960. DES.

EL CAMBIO DE CICLO

El Bar Rebolé fue regentado por la familia, en un primer periodo, desde su origen hasta finales de 1967, en que fue arrendado a Joaquín Iso Urrizola a partir del 29 de febrero del año siguiente hasta 1972.

En el inventario realizado para el traspaso resultan curiosos varios datos sobre algunas vajillas que el tiempo y las costumbres han dejado en desuso como las copas de "kinado", las especiales para brandy Magno, mayores que las de Veterano, tan habitual de aquellos años, los paños blancos que se colgaban en el mostrador para limpiarse las manos después de degustar las tradicionales gambas a la plancha, aparte de las 8 mesas de mármol, con soportes de forja o hierro fundido, ya retiradas. También se guardaron los veladores de apoyo con su tablero de mármol y soporte metálico de forja.

Joaquín Iso mantuvo su actividad con un segundo contrato desde 1972 hasta finales de 1982, dando continuidad al mismo estilo de bar tradicional. Durante este tiempo se produjo el cambio de propiedad del local, que pasó a su hijo Ernesto Rebolé Vigilia, tras el fallecimiento de Macario en 1977.



Jota de los Gigantes. 1981. ANR.

El día 5 de agosto de 1982 se inició un nuevo periodo de gestión familiar directa, bajo la dirección de Ernesto Rebolé Vigilia y sus hijos. Se hizo una verdadera transformación en la forma y en el fondo de la actividad hostelera del bar que supuso la reforma más importante del establecimiento, modificando completamente la organización de los espacios, ya que se incorporaron lo que se denominaba "segundo bar" y el almacén al espacio de atención del público, se reformaron la cocina y los aseos y el mostrador fue instalado en la parte izquierda de local. Todo ello le dio un gran impulso de modernización al bar. Es evidente que algunos elementos tradicionales que mantenían la decoración original detrás del mostrador como sus pequeños estantes para las botellas se cambiaron y la cafetera milanesa Snider, de cuatro brazos, fue retirada.

Los cambios de cafetera han sido una constante en la evolución del propio bar, la primera de las modernas contaba con un brazo, la segunda, con dos, la tercera, con tres y finalmente se ha implantado el nuevo sistema de cesión por consumo y mantenimiento externo, primero con Azkoyen y después de la venta de esta sección a la empresa Pascual, con la incorporación de la marca de café Mokay.

Comenzaba un periodo ilusionante, asumiendo la propia familia varios cambios que renovarían y actualizarían el concepto de bar más acorde a los tiempos de la incipiente década de los ochenta.

Habría que destacar dos decisiones importantes en el nuevo enfoque: la primera fue la incorporación de la música, que atraía en esos tiempos a un público más joven. Eran tiempos en los que sonaba fundamentalmente la música anglosajona. y aunque las partidas de cartas seguían organizándose, se había dado paso a un tipo de público más acorde con la edad de los propios impulsores. El ambiente fue cambiando a determinadas horas. Otro fenómeno que modificaría el horario de apertura del bar, habitual a media mañana, fue el inicio de la costumbre de tomar café a primera hora. Nuevos tiempos, nuevas formas, generadoras de nuevos hábitos.

Otra gran reforma se realizó una vez finalizadas las fiestas de 1987, el mostrador volvió a su lugar de origen, a la derecha de la puerta de acceso.

Los hijos de Ernesto: Ernesto, José Luis y Arturo Rebolé Armendáriz se constituyeron como sociedad el 26 de abril de 1995 y se hicieron cargo de la gestión y atención de la clientela.

Fueron más de 20 años gestionados de nuevo por la familia Rebolé en esta fase. La sociedad de hermanos pasó a ser propietaria del mismo a finales de siglo y mantuvo la actividad familiar directa hasta marzo de 2003.



Jesús Miguel Rebolé. 1987. RRA.



Ricardo Rebolé. 1987. JMR.

En el mes de mayo se firmó un contrato de arrendamiento con Mª Carmen Mayo Cía. Este cambio supuso la incorporación de otro tipo de atenciones propias de restauración, que completaban las tradicionales de bar, con el ofrecimiento de comidas y cenas en sus horarios habituales.

Ese contrato de alquiler finalizó en diciembre de 2008 y a partir de entonces se produjo un ciclo de seis años en los que fueron tres los arrendatarios que se ocuparon de la gestión y atención del bar: de febrero de 2009 hasta septiembre, Jesús Blas Sanz; desde enero de 2010 a agosto del mismo año, Idoya González Zubieta y tras un periodo de inactividad, se alquiló a Alberto Soteras Rubio de junio de 2013 a diciembre de 2014.

Analía Vanesa Yerdeo se hizo cargo de la gestión del bar el primero de marzo de 2015. La incorporación de la actual arrendataria del local ha supuesto algunos cambios en el ofrecimiento de una nueva carta, ya que a los fritos y banderillas clásicas, tradicionales del mostrador, ha añadido el servicio de cenas.

La autorización para instalar terrazas en las calles de Sangüesa ha dado un nuevo impulso para toda la hostelería ampliando así los espacios de atención a la clientela y creándose un nuevo escenario que anima las calles de la Ciudad, sobre todo las calles Mayor, Santiago y Alfonso el Batallador. También la antigua plaza de toros y el Portal de Carajeas.

Frente al bar, se ha avanzado por la calle del Mercado, creando un lugar de encuentro amistoso para los días de temperaturas agradables. El bar Rebolé recupera la antigua tradición de montar terrazas en la Galería y en el Prao.

Han pasado cien años desde la inauguración del Bar Rebolé y forma parte sin duda de la historia de la Ciudad. Sus inicios quedan como referente de una época de la Sangüesa que entraba en la modernidad, con luz eléctrica en las calles, llegada del tren Irati, traída de aguas, construcción del Colegio de la Inmaculada, siendo centro de comercio de la zona con

su mercado de los jueves. Después, el bar evolucionó con la propia Ciudad, adaptándose a los tiempos siguientes y a sus cambios de modelos productivos de la agricultura a la industria, con incorporación de nuevas gentes, nuevos hábitos y necesidades, pero manteniendo el espíritu de las tradiciones y el carácter familiar en el servicio y en las relaciones de las personas.

Detrás de todo ello estuvo Macario Rebolé Purroy durante muchos años, que puso en práctica sus ideas innovadoras de manera constante y que con tesón y gran firmeza en sus decisiones dejó un legado, continuado por su propia familia a lo largo de tres generaciones y que ha posibilitado la celebración de su centenario. El centenario del Bar Rebolé.

FOTOGRAFÍAS:

ANR - Arturo Navallas Rebolé
BIXIO - Estudio fotográfico de Buenos Aires.
DES - Enrique Desire.
JMR - Jesús Miguel Rebolé Armendáriz.
JNR - Javier Navallas Rebolé.
MNR - Mariasun Navallas Rebolé.
RRA - Ricardo Rebolé Armendáriz.