

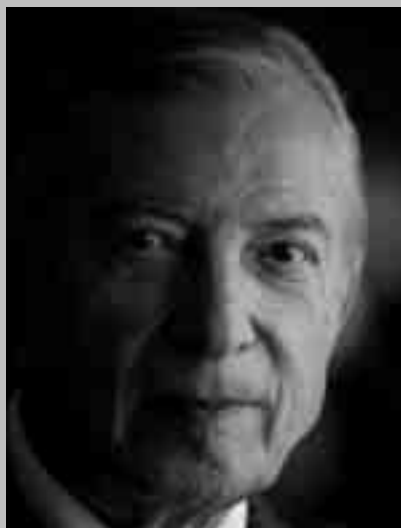
Entrevista

Josep Colomer Trias,

Amb puntualitat britànica i fent gala d'una cortesia i una cordialitat exquisides, Josep Colomer Trias ens rep a Palamós, tot exercint un altre cop d'amfitrió perfecte, que és el que ha estat durant més de cinquanta anys. Propietari i director d'un dels establiments més emblemàtics de la Costa Brava, l'Hotel Trias de Palamós, l'empresari ha estat testimoni d'una època daurada del litoral gironí. Polítics, estrelles de Hollywood, músics i escriptors han estat hostes d'aquest home amable i discret, químic de carrera i de vocació, però amb un indiscutible *savoir faire* per a les relacions humanes. Acompanyat de la seva esposa, Anna Maria Kammüller, Josep Colomer fa memòria i ens parla de les seves vivències al capdavant d'un establiment la gestió del qual li ha comportat premis tan importants com la Medalla Turística de Catalunya o la Medalla President Macià, concedida l'any passat.

- Josep, vostè es diu Colomer però a Palamós potser és més popular el cognom Trias. Ho dic per l'hotel...

-Bé, jo sóc Colomer per part del meu pare, que era veterinari i natural d'Amer, dels Colomer de la Font Picant. Ell va venir a Palamós a exercir la professió i va conèixer la meva mare, la Maria Trias. Van trigar a tenir fills i finalment vaig néixer jo, el 27 de març del 1930, però només dos anys més tard el meu pare va morir per una infecció que li va causar una vaca. La meva germana encara havia de néixer i la meva mare es va tornar a quedar sola, i dic tornar,



perquè ja va patir la desgràcia de quedar-se òrfena als catorze anys.

- Vostè, llavors, quasi no ha viscut la figura paterna...

-No, però sempre m'ha interessat tot el que té a veure amb el meu pare. Sé que li agradava molt caminar i va ser un pioner de les rutes de senderisme. Com a veterinari, havia d'anar a tot arreu i coneixia tots els racons. Guardem una petita guia de la Costa Brava amb mapa i explicacions molt detallades de temps i distàncies que va escriure als anys vint.

NATÀLIA IGLESIAS

FOTOS: PERE DURAN

L'amfitrió de Palamós



- I què pot dir de la seva mare?

-Primer de tot, que era una dona excepcional: forta, valenta, decidida. Va fundar la fonda Trias de molt joveneta, amb molta visió empresarial. El 1924 ja va obtenir el premi de la Societat d'Atracció de Forasters de Barcelona. Després de perdre el marit, de seguida va esclatar la guerra i una bomba va fer miques l'hotel, que llavors estava al començament del passeig marítim. Ella es va salvar perquè estava a sota d'una escala amb volta. Llavors és quan vam anar al Portús, on teníem un familiar que ens va ajudar a passar al costat espanyol.

- Quins records té d'aquesta etapa?

-Recordo que la meva mare ajudava a passar gent, exiliats, per la frontera, pels boscos. Amb una gran vocació d'ajuda, de seguida es feia càrrec de qui la necessitava, posava un matalàs al terra, feia menjar: sopa de pa, sopa d'arròs... Juntament amb una tia que era modista van posar una mica de taller i així anàvem tirant. Després ens van avisar que era perillosa aquesta activitat d'ajudar a passar la gent i ens van recomanar d'anar al costat francès del Portús. Aleshores vaig poder anar a l'escola francesa, i tinc el francès com a llengua materna, ben bé.

- Com va ser la tornada a Palamós?

-Vam tornar el 1939. La mare de seguida es va posar mans a l'obra per refer el negoci i va llogar dues torres de la família Montaner, els surers. Tot i no comptar amb gaires ajudes, la cosa va anar bé i en aquella època teníem bons clients. Jo vaig començar els estudis de batxillerat a Palamós i després vaig anar d'intern a Barcelona, a la Salle Bonanova, amb els Germans de les Escoles Cristianes, durant uns quatre anys.

- Vostè és llicenciat en ciències químiques per la Universitat de Barcelona. Amb la tradició hotelera de la família,



aquest estudis deuen ser vocacionals.

–Sí, de sempre m’ha agradat la química i ha estat la meua vocació, sense deixar de banda la gestió de l’hotel, que he viscut de forma natural.

– Com era la universitat d’aquella època?

–Al meu parer, teníem uns catedràtics boníssims. Recordo el doctor Pasqual, de química orgànica, i el doctor Buscarons, de química analítica. Gràcies a personalitats com aquestes els alumnes no vam perdre la vocació –ja que hi havia d’altres professors no gaire ben preparats– i ens van obrir les portes a una visió àmplia de la química. Com a anècdota m’agradaria explicar que mentre feïem les classes sentíem cantar Victoria de los Àngeles. El seu pare era el bidell de la universitat i com que vivien allí mateix, vam poder gaudir dels seus primers assajos. Anys més tard, la soprano va ser clienta del nostre hotel.

– Quan es va fer càrrec de l’hotel?

–Em vaig llicenciar el 1952. Mentre estudiava, vaig fer les milícies universitàries al poble malagueny de Ronda i a Castillejos, a Tarragona. També vaig fer estades a l’hotel Majestic de Barcelona, a la recepció, menjador, consergeria... I als estius sempre ajudava la mare a Palamós. A més de treballar a l’hosteleria, feia pràctiques en empreses com l’Armstrong Cork de Palafrugell, que disposava d’un laboratori molt ben muntat i on vaig estar fent pràctiques amb productes químics derivats del suro. També vaig tenir contacte amb una empresa química de Marsella que m’oferia feina, però la meua mare era ja molt gran i el 1954 vaig fer un pensament i em vaig fer càrrec de l’hotel. La mare ens va deixar el 1960. Tenim aprovat per part de l’Ajuntament de Palamós dedicar un carrer a Maria Trias i, en aquest sentit, estic satisfet.

– Amb 24 anys es posa al davant de l’hotel Trias. Com va ser l’inici?

–L’hotel funcionava molt bé gràcies a l’empenta de la meua mare, però calia fer una reforma perquè les dues torres Montaner s’havien d’arreglar i adequar, hi havia molt d’espai perdut. Un dels arquitectes que van participar en la reforma va ser Pelayo Martínez. Vam conservar una molt bona clientela, famílies catalanes, espanyoles, franceses, alemanyes, angleses. En la gestió de l’hotel també m’ha ajudat molt la meua dona, Anna Maria Kammueller, que és originària d’un poble de la Selva Negra alemanya, domina diversos idiomes i m’ha fet costat des que ens vam casar, el 1957.

– Quin tipus de client s’hi allotjava?

–L’hotel Trias sempre ha tingut un tipus de client molt fidel, d’aquest que quan et fa la reserva demana directament per la «seua» habitació. Fins l’any passat, van venir uns francesos

«Durant anys, vam ser molt criticats per no entrar en el joc del turisme de masses, deien que ens equivocàvem, que allò era el progrés. Penso que ara molta gent tornaria enrere, si pogués»

que ja fa quatre generacions que s'hi hostatgen. D'abans de la guerra vam conservar una clientela molt important, d'alt nivell econòmic, famílies catalanes de Terrassa, Sabadell, vinculades al món tèxtil. Hi havia una família amb 15 fills que eren l'atracció dels estrangers! A més d'estar-s'hi tres o quatre setmanes, portaven mainaderes, servei... Era una manera de fer vacances impensable avui dia.

- Als anys 50 molts famosos estrangers visitaven la Costa Brava i el vostre hotel sembla que era una referència obligada...

-La primera a arribar va ser l'actriu Madeleine Carroll, protagonista de *39 esglaons* de Hitchcock, que es va instal·lar a Torre Valentina de Calonge. Tant li va agradar la zona que s'hi va retirar; ara hi és enterrada. Després d'ella van començar a venir famosos, com el periodista Robert Ruark o l'escriptor Truman Capote, que em va dedicar un exemplar del llibre *A sang freda*. S'allotjaven uns dies a l'hotel Trias i després els ajudàvem a trobar una casa de lloguer. Fèiem una mica de punt d'informació i d'immobiliària, no cal dir que de forma desinteressada.

També van tenir hostes com David Niven o l'Ava Gardner. A l'Ava, vaig tenir l'honor de portar-la en la meua moto fins a la casa de Robert Ruark, un dia que tots els taxis de Palamós estaven ocupats.

- A més del llibre dedicat per Truman Capote, ¿conserva algun record d'aquestes personalitats?

-La veritat és que no. No tenim ni fotos ni autògrafs. En aquell moment no se'ns va acudir de demanar-los res. I ara que ho penso, crec que ells precisament van valorar l'anonimat i la tranquil·litat que els oferíem. Potser tampoc no hi havia la bogeria actual de perseguir els famosos. Nosaltres els

respectàvem, fins i tot els protegíem. Quan algun fotògraf ens trucava jo «desmentia» la informació que tal personatge estava allotjat a casa nostra.

- L'hotel Trias també va acollir figures importants de la vida política catalana.

-De polítics, vam tenir com a client el president Tarradellas, que ens va fer habilitar una habitació com a gabinet, per només tres dies que s'hi va estar. Coses del protocol...

També Jordi Pujol, que un cop va sortir de la presó de Saragossa es va venir a refer a les comarques gironines. Primer va estar-se al Peninsular de Girona i d'allà el van encaminar cap al nostre hotel, quan va voler venir a la costa. Després va tornar a venir amb la seva família, de tant en tant.

Un altre polític va ser Ventura Gassol, conseller del Govern de la Generalitat republicana. Tornant de l'exili va estar-se a Palamós, al Trias, que ell denominava «l'hostal de la divina providència». De Gassol conservem un pergami amb el poema *Les tombes flamejants* escrit amb tinta xinesa. En vam fer tres còpies, una per a ell, una per a nosaltres i una altra per a l'Ajuntament de Palamós.

- Recorda més hostes famosos?

-Del món musical, a més de la Victòria de los Ángeles abans esmentada o de Montserrat Caballé, destacaríem com a hoste il·lustre Frederic Mompou. Li vam organitzar una excursió a cala S'Alguer per sentir havaneres, aprofitant la visita del ministre de Cultura de Cuba. Va ser molt bonic, emocionant, realment irrepetible.

Un altre personatge interessant que vam tenir a l'hotel és l'Artur Mundet, fundador de les Llars Mundet de Barcelona. Un gran filantrop, fill de Sant Antoni de Calonge, que va fer fortuna a Mèxic. També és conegut per haver creat una beguda



refrescant a base de poma, el sidral Mundet. Ara l'ha comprada Coca-Cola, però encara conserva el nom original, de tan famós que és, sobretot a l'Amèrica Llatina.

Una altra personalitat que ens visitava fins ben bé l'estiu passat és la Simone Ortega, autora del famós receptari de cuina i esposa del fill d'Ortega i Gasset.

- Un altre episodi remarcable té a veure amb la revista Destino...

-Sí, els editors d'aquest setmanari es reunien al nostre hotel. Hi ha una primera etapa, als anys 40, un cop acabada la segona guerra mundial, en què venien els caps de setmana. Ocupaven una de les dues torres Montaner i organitzaven sopars i trobades per parlar dels continguts de la revista per a la setmana següent. Era gent de tendències anglòfiles i a Palamós es reunien amb americans i anglesos que treballaven a fàbriques com l'Armstrong Cork. En



aquesta època eren atesos per la meva mare. Conservo un article de Néstor Luján on evoca les seves estades a l'hotel: «aquellas reuniones invernales en el hotel Trías de Palamós, en los años cuarenta, cuando en unión de nuestro inolvidable Manuel Brunet, que llegaba en el autobús de Figueras, embozado en un inmenso tapabocas, nos reuníamos en una alegre cena y en una larguísima sobremesa y recibíamos la necesaria inyección para continuar una labor periodística que entonces era difícil, amarga, casi solitaria». La segona etapa és de final dels 50 i començament dels 60, quan ja portava jo l'hotel. L'editor Josep Vergés, a més de ser present a les reunions, també venia els estius amb la família.

- Vergés, Luján, Brunet... I en Josep Pla, també hi venia?

-I tant que sí! Sempre que hi havia en Vergés, de seguida convidaven a dinar en Pla. L'hotel sempre ha tingut molt bona cuina, cuina empordanesa clàssica, de mar i muntanya. I és ben conegut que a Josep Pla li agradava menjar bé! Hi ha una anècdota: quan Pla ja era gran i estava una mica reclòs al seu mas el vaig anar a veure per animar-lo una mica i li vaig portar una llagosta viva. L'home, que s'aixecava a partir de les cinc de la tarda, va acceptar-la de seguida, però amb la condició que me l'emportés de nou i la fes preparar

a l'hotel, a la brasa. I va venir a sopar aquella nit. La nostra cuina segurament era un dels punts d'atracció per a la gent de *Destino*. Néstor Luján tenia fama de gastrònom... I del món cultural també podríem parlar de Joan Gomis, de la revista *El Ciervo*, que també venia a l'hotel. I de tants altres! Són molts anys, moltes èpoques...

- Què oferia Palamós per atraure un turisme de tant nivell?

-Palamós ha estat un lloc bellíssim, amb unes postes de sol que enamoren els visitants. Robert Ruark va decidir instal·lar-s'hi després de veure la posta de sol. Josep Pla també va deixar descripcions detallades d'aquesta bellesa. La qualitat de les aigües, la badia, el nucli antic del poble... la bona cuina, no tan sols de Palamós sinó de tota la comarca. I els hotelers, tota una generació d'hotelers de la Costa Brava, molt professionals. Penso que tot plegat va fer de Palamós un lloc irrepètible.

- Quins eren aquells hotelers?

-Podríem parlar de Salvador Palmada, director de l'Hotel La Gavina de S'Agaró, de Lluís Duran, de l'Hotel Duran de Figueres, i sobretot, de Xiquet Sabater, de l'Hotel Aiguablava de Begur, al meu parer un dels hotelers més emblemàtics de la Costa Brava.

Era gent compromesa amb una forma de fer turisme de qualitat, més

que de quantitat. Nosaltres mateixos, durant anys vam ser molt criticats per no acceptar entrar en el joc del turisme de masses que es va acabar per imposar a la Vall d'Aro i al litoral empordanès en general. Ens deien que estàvem equivocats, que allò era el progrés.

Jo penso que ara molta gent vinculada al sector del turisme, si pogués tirar enrere, faria com nosaltres.

- Per exemple, els gratacels de primera línia de mar a Palamós, ¿com es van deixar aixecar?

-Això va ser un assumpte promogut des de Madrid, que no volia deixar perdre les divises que els podia proporcionar una vinguda de *pièds-noirs* del nord d'Àfrica amb capital per invertir i els van donar carta blanca per fer i desfer, com si el poble fos Copacabana. Per sort, Palamós no està tan desfigurat com d'altres pobles, encara conserva la seva personalitat.

- Ara que esmenta Madrid, ¿com era la relació dels empresaris de la Costa Brava amb el Govern central?

-De Madrid ens arribaven consignes per al turisme, com una llei impulsada per Manuel Fraga, aleshores ministre del sector, per nomenar directors i gerents a l'hostaleria. Fraga volia imposar un personal burocràtic, com de manual. Nosaltres ens en vam assabentar a través de Salvador Palmada, que tenia certs contactes, i juntament amb el catedràtic universitari Manuel Alonso vam anar a Madrid a presentar un treball explicant que per arribar a ser director d'un establiment hotelier comptava molt l'experiència, i que tan bo o millor podia ser un director que hagués pujat dins de l'hotel com els que la llei proposava. Crec que aquest escrit va contribuir al fet que finalment no s'apliqués aquesta llei, i, tot i esperar represàlies, no n'hi va haver cap.

«El valor de l'hotel Trias és la seva continuïtat, el nom que porta, la seva història. No volia que acabés convertit en un bloc d'apartaments»

- Vostè ha tingut una important vida associativa com a membre i fundador de diferents entitats turístiques: Centre d'Iniciativa i Turisme de Palamós, Federació Provincial d'Hostaleria, Associació d'Hostaleria Costa Brava Centre. Amb quin esperit es van crear aquestes associacions?

—La principal motivació va ser ajudar l'empresari hotelier a millorar el seu establiment, potenciar la qualitat i millorar com a professionals a tots els nivells, a més de defensar els interessos del sector davant de les administracions. Però per sobre de tot, es va apostar per la formació, tant de l'empresari com de l'empleat. Vam impulsar la creació de l'Escola d'Hostaleria de Girona, amb uns estudis de formació professional, que eren els que ens interessaven. La formació és la base de tot, penso.

- Vostè també ha presidit la Cambra Oficial de Comerç, Turisme i Indústria de Palamós fins a l'any passat. Quin tipus de gestió va portar?

—Bé, jo vaig accedir a la Cambra el 1996, en un moment en què perillava aquesta institució, en què es podia perdre per a Palamós. Vam intentar aixecar-la i ho vam aconseguir. Quant a gestió, vaig apostar per la formació a tots els nivells i per a tots els sectors econòmics. També vam fomentar que les empreses palamosines s'aventurassin a exportar els seus productes. Des de la Cambra vam aconseguir que Palamós tingués un vial del port que descongestionés de trànsit completament la vil·la. També vam intentar evitar la concentració turística, equilibrar la balança, que no tot fos turisme, que hi haguessin altres activitats i indústries.

- Quin tema el va preocupar més, durant el seu mandat?

—Tot el tema del medi ambient, especialment la neteja de les aigües i de les

platges de la nostra demarcació, que va des de Calonge fins a Begur. Des de la Cambra també s'han impulsat estudis sobre les energies alternatives, dessalinització de les aigües, etc. A nivell particular, m'agrada estar informat sobre el medi ambient, sóc subscriptor de la revista *Integral* i em preocupa l'estat del nostre planeta. També segueixo per Internet els treballs que fa el Centre d'Estudis Avançats de Blanes, que està especialitzat en ecologia i biologia dels organismes dels sistemes marins. El panorama és preocupant, estem perdent molta diversitat d'espècies, per no parlar del canvi climàtic.

- Perill la gamba de Palamós?

—Ara mateix sembla que no, però és una espècie molt delicada, amb un cicle reproductiu complicat i que requereix unes condicions de profunditat i qualitat d'aigües molt determinades. Al contrari que el llagostí, la gamba no es pot criar en un viver.

- El 2004 van traspasar la gestió de l'hotel Trias...

—Sí, per sort hem trobat en la persona de Lluís Camós, l'actual gestor, una sensibilitat i una manera de fer

molt similar a la nostra. Això vol dir que l'hotel està en bones mans i, el més important, que s'ha mantingut el personal que ha treballat tota la vida amb nosaltres. D'aquesta manera, hem aconseguit una continuïtat i el tracte personalitzat que sempre ha estat marca de la casa.

- Què opina de la remodelació de l'establiment?

—S'ha adaptat als nous temps, ara és més modern, és una altra etapa. A més a més, ara el Trias està obert tot l'any, no fa temporades com fèiem nosaltres, que tancàvem de mitjan octubre fins per Pasqua. Per a mi, el valor de l'hotel ha estat la continuïtat, que sobrevisqués com a empresa amb un nom i una història. No volia que acabés convertit en apartaments en mans d'alguna immobiliària.

- En certa manera, sembla un homenatge a Maria Trias...

—Doncs sí. No volia que es perdés tot el que la meua mare va aconseguir d'aixecar. Aquest és l'autèntic valor de l'hotel, més enllà de l'econòmic i l'immobiliari.

Natàlia Iglesias

