

Aquells hotels familiars

La història dels hotels familiars de la Costa Brava és la d'un èxit portentós que fa anys que minva. Alguns són devorats per la competència intractable de poderoses cadenes i grups inversors. D'altres abandonen per falta de relleu generacional.

Text > **CARME MARTÍNEZ PALOMÉ**, periodista

Aquesta història comença quan no calia dir: «Té res del minibar?», «Em deixa la targeta de crèdit?» o «Esperem tornar-lo a veure», perquè els clients, en alguns casos amics, tornaven estiu rere estiu a aquells hotels familiars. Bona part d'aquests negocis van néixer del caràcter pencaire dels indígenes d'una Costa Brava que no tenia res a veure amb la d'avui, els quals es dedicaven a llogar habitacions de casa seva als primers turistes que hi van arribar. D'aquí van passar a construir hotels familiars i a fer créixer l'econo-

mia d'aquells pobles humils. Queda la memòria d'aquells hotels inaugurats abans de la dècada dels seixanta del segle passat, que eren molt més que negocis. Les famílies propietàries vivien al mateix establiment. «De petita, mai vaig tenir sabatilles ni bata d'estar per casa. Quan sortia de l'habitació anava vestida de carrer, perquè ja era dins l'hotel», ens explica Carme Farrarons, que amb els seus dos germans, en Pep i en Kim, ha portat el llegendari Llevant de Llafranc, des d'uns anys abans de la mort del seu pare fins a mitjan octubre de 2022. Abans l'havi-

en regentat els seus pares, Jaume Farrarons i Montserrat Turró.

El Llevant va obrir l'any 1935, primer com a botiga de queviures. La Blanca, que era la padrina de Jaume Farrarons, hi deixava escalfar la carmanyola als paletes i a la gent que treballava a Llafranc. Com que la dona cuinava molt bé, els diumenges va començar a fer plats per a gent adinerada de Palafrugell, que es delien per tastar els seus suquets i els seus arrossos. La Blanca va acabar traslladant-se davant del mar, on ara hi ha el Llevant, i hi va obrir un *restaurant amb habitacions* que amb els anys es va convertir en l'hotel. «Quan es van obrir les fronteres després de la Segona Guerra Mundial, hi havia gent que feia una setmana de viatge des d'Anglaterra per passar quinze dies o tres setmanes a Llafranc», explica la Carme. Fins no fa gaire, els seus clients no buscaven experiències, només volien estar junts en família i contractaven vacances a pensió completa, una fórmula que avui pràcticament s'ha extingit. «Vam tenir allotjada durant molts estius una senyora de Vic, soltera, que pagava quatre dies de vacances a la seva extensa família —eren una vintena— perquè així podia estar amb ells. Ella sempre es quedava l'estança més senzilla.» Fins al final, el Llevant ha tingut un tipus de client que «no trobava a faltar el minibar a les habitacions. Sabien que si necessitaven alguna cosa, nosaltres els la pujàvem».



>> Jaume Farrarons i Montserrat Turró amb els seus tres fills, en Kim, en Pep i la Carme, al bar de l'Hotel Llevant, a principis dels noranta del segle passat. (FOTO: FONS FAMÍLIA FARRARONS)



>> Clients de l'Hotel Tonet aprenent a beure vi amb porró en els anys setanta del segle xx.
(Foto: FONTS FAMÍLIA NUALART)

Els anys daurats del turisme

El Llevant respirava un glamur cosmopolita. Durant els anys setanta, cada estiu s'instal·lava a l'habitació més barata del Llevant Ilse Pasler, una pintora suïssa que cada matí sortia amb el seu barret de palla, el cavallet, la tela i els tubs d'aquarel·la i es passava hores capturant els colors del Mediterrani. Un violinista de la Fil·harmònica de Berlín es presentava a les seves vacances anuals al Llevant acompanyat d'un mico que a primera hora del matí es banyava al mar, arran de les roques, sempre lligat amb una corretja. Aquest home arribava cada estiu amb una peça de porcellana Rosenthal per obsequiar Montserrat Turró. Un any dues tasses, el següent la cafetera... i així fins a completar un delicat joc de cafè.

Més endavant, el restaurant de l'Hotel Llevant es va convertir en el discret refugi de molta gent del món de la cultura. Els actors Josep Maria Flotats, Elisenda Nadal i els germans Emilio, Julia i Irene Gutiérrez Caba; els arquitectes urbanistes Oriol Bohigas i Ricard Bofill; la periodista i escriptora Maruja Torres, el cantant Lluís Llach, el pintor Modest Cuixart i el poeta Miquel Martí i Pol, que el va descobrir seguint la recomanació de Llach. A les taules i sobretauls del Llevant també eren habituals empresaris com Eduardo Juanola, descendent del farmacèutic de Gràcia que va inventar les famoses

pastilles per a la tos fetes de regalèsia; el cineasta, mecenes i polític Pere Portabella o l'antic home fort dels governs Pujol, Macià Alavedra. Tots formaven part del paisatge humà de calma i lli d'aquells anys al Baix Empordà.

En Jaume i la Montserrat van convertir els clients en amics. Organitzaven cremats, balls de Carnaval, excursions i viatges. La Carme dubta que mai fossin empresaris en el sentit més pecuniari del terme: «Mai van prendre decisions pensant en el compte d'exploració; les prenen per convertir l'hotel en la casa dels clients».



>> El darrer equip de la família Farrarons al capdavant del Llevant. D'esquerra a dreta: Carme Farrarons, Enara Farrarons, Marc Farrarons, Pep Farrarons, Eneko Agote i Kim Farrarons. (Foto: FONTS FAMÍLIA FARRARONS)

«Hello, Mr. Sharpe»

L'escriptor britànic referent de la sàtira i l'humor, Tom Sharpe, va entrar per primera vegada a l'Hotel Llevant l'any 1991. Anava amb la seva esposa i els acompanyava la seva representant a Barcelona. Ell mateix va explicar el 1996, al programa *Stromboli* de TV3, que hi va arribar buscant «un bon hotel per poder treballar». Just en travessar la porta del restaurant, Pep Farrarons, que és un lector empedreït, el va reconèixer i el va saludar somrient: «Hello, Mr. Sharpe». Va quedar astorat. Al cap d'uns dies va reservar una habitació, va demanar que li instal·lessin una taula per poder-hi posar l'ordinador i hi va passar unes quantes setmanes. Cada matí sortia a fer un passeig pel port abans d'esmorzar i es tancava a treballar fins a l'hora de dinar. Després de la migdiada, escrivia unes hores més i a partir de quarts de vuit del vespre baixava «a fer un gintònic» amb altres clients que es trobaven al bar sempre a aquella hora, segons recordava en el mateix documental Jaume Farrarons. «No és el poble, és aquest hotel i la seva gent. Aquí em sento molt a gust», explicava Tom Sharpe. Va repetir l'experiència al Llevant quatre hiverns més, fins que es va comprar una casa a Llafranc.

El final del Llevant

El 2018, dos anys abans de l'esclat de la pandèmia, la família Farrarons va fer una important inversió a l'hotel per transformar tota la planta baixa —la



>> Josep Font, en primer terme, i Jaume Font durant la conversa amb l'autora d'aquest article. (Foto: PERE DURAN)

recepció, el bar i el restaurant— i convertir les quatre habitacions del pis superior en estances de luxe amb piscina privada. Van mantenir el restaurant de cuina catalana d'en Kim i van fer un reservat per ubicar-hi La Blanca, una nova proposta gastronòmica amb el cuiner Eneko Agote al capdavant.

«No vam quedar obsolets» diu la Carme, però la covid els va obligar a donar un cop de timó. «La pandèmia ens va agafar en un moment econòmic delicat, i quan vam poder tornar a obrir amb normalitat, vam haver de rebaixar les expectatives, perquè no podíem mantenir la plantilla que exigia La Blanca.» El del 2022 va ser l'estiu «que vam facturar més, però no ens ha quedat res perquè les despeses s'han disparat», explica Carme Farrarons.

La família Farrarons va decidir vendre l'hotel poc abans de complir-se els noranta anys de la seva inauguració. «El Llafranc que buscaven els turistes que fa unes dècades venien a casa ja no té res a veure amb el d'avui. La massificació i l'oferta d'allotjament més barat ha espantat els nostres clients, que ara busquen el mateix però en altres destinacions.» A això s'afegeix la falta de relleu generacional: «Els joves volen continuar vinculats a la restauració, però no a l'allotjament, i al Llevant anava tot junt». A mitjan octubre de 2022, la família Farrarons va organitzar una gran festa de comiat i va convidar desenes

de clients i amics, «com haurien fet els pares». Dos dies després, el grup inversor Salomon 1965 anunciava que havia comprat l'Hotel Llevant de Llafranc.

Una manera de viure

«Nosaltres no som només un hotel familiar, som un hotel de tracte familiar.» Qui parla és Selo Nualart i Moré, i qui assenteix amb el cap, orgullosa, és la Carme, la seva germana. Amb vuitanta-sis i vuitanta-quatre anys, són la tercera generació d'hotelers de Can

Tonet, un dels locals pioners de l'hostaleria, ubicat a la plaça de l'Església de Tossa.

Els seus avis materns, Tonet Moré i Consol Casas, que eren de pagès, es van instal·lar al poble amb els seus tres fills: la Francisca (la mare de la Selo i la Carme), la Maria i en Josep. Van començar el negoci familiar molt abans de l'eclosió del turisme a la Costa Brava. L'any 1930 van obrir la taverna de Can Tonet, a la mateixa plaça de l'Església. «Era lloc de trobada de pescadors. A casa dels avis hi havia bocois de vi i els homes hi anaven a beure i a escalfar-se a la llar de foc. Alguns es portaven el pa i el peix de casa i se'l feien a la brasa», explica la Carme. Amb el temps, la taverna es va convertir en la fonda que, dues dècades més tard, s'omplia cada dia amb els treballadors dels molts negocis que es van començar a obrir a Tossa. Amb la taverna en marxa, la família Moré va llogar Can Rovira, una casa molt gran amb un pati al carrer de la Guàrdia que havia estat, poc abans de la Guerra Civil espanyola, un lloc d'acollida d'artistes i intel·lectuals procedents d'arreu d'Europa. La van reobrir amb el nom de Fonda Tonet. «Tenia vint habitacions i dos lavabos», explica la Carme. Era la prehistòria del turisme, molts anys abans de la revolució desencadenada per l'arribada d'Ava Gardner i el rodatge de *Pandora i l'holandès errant*, a principis de la dècada dels cinquanta del segle passat.

>> Els germans Jaume i Josep Font van obrir el restaurant Sa Punta el 1976. (Foto: PERE DURAN)



De Pandora a la pandèmia

Aquesta família va ser testimoni directe de l'aura de Pandora. L'any 1956, veient que el negoci podia créixer, els pares de les germanes Nualart (Joaquim i Francisca) van comprar Can Ferro, la casa del costat de la taverna que a poc a poc es convertiria en hotel. Les obres van durar prop de sis anys. «El que els pares guanyaven a la fonda ho invertien aquí. No podien fer-ho tot de cop, perquè eren molts diners», explica la Selo. Quan van acabar les obres van tancar la fonda.

Encara avui, la Selo i la Carme continuen trastejant per la cuina de l'Hotel Tonet, un lloc que mai han volgut abandonar, ni amb amenaces com les que van rebre una vegada que els va visitar un inspector de treball i els va dir que no podien estar per dins de l'hotel: «Som a casa nostra, com vol que en marxem?», li van etzibar. Perquè fins no fa gaire temps, l'hotel era casa seva i el lloc on han acollit durant més de seixanta anys els seus hostes.

«Els primers clients que van venir eren senyors de Terrassa, homes que treballaven a la indústria del tèxtil que venien a Tossa atrets per les estrangeres.» Alguns van acabar sent amics de la família Nualart, com la Raquel, «una senyora molt guapa que se'ns enduia a passejar amb el seu cotxe descapotable quan érem nenes; i la senyora Ramona, que cada estiu hi passava quinze dies amb la seva gossa Shirley; o el pintor Francesc Serra, que venia amb la seva senyora i la seva filla i que sempre volia la mateixa habitació». Els clients dels anys seixanta, setanta i vuitanta repetien cada any i hi feien estades llargues, «venien de ben joves i encara avui tornen a Tossa amb els seus fills i els seus nets». Això passava a molts hotels familiars que avui ja no existeixen. «Un dia vam comptar els hotels desapareguts i quasi vam arribar a cinquanta», explica amb pena la Carme. La majoria d'aquells establiments petits i de tracte familiar s'han convertit avui en apartaments.

L'Hotel Tonet va acabar la temporada d'estiu l'any 2019 sense pensar que seria l'última. Té trenta-sis habitacions i feia molt poc que havien estrenat les vuit que havien renovat al darrer pis. Des de la pandèmia no han tornat a tenir hostes. No els surt a compte. «Hauríem de llogar les habitacions a un preu molt alt, i no podem competir amb hotels grans,



>> Jaume i Josep Font als jardins de Sa Punta. (Foto: PERE DURAN)



>> Selo i Carme Nualart a la recepció de l'Hotel Tonet. (Foto: CARMÉ MARTÍNEZ PALOMÉ)

que són més barats i probablement tenen més comoditats, encara que siguin més impersonals.» A contracor, han posat Can Tonet en venda.

«No hi ha un únic motiu que expliqui el final d'aquests tipus d'establiments», considera l'artífex de l'actual model turístic del Baix Empordà i expert en gestió hotelera Martí Sabrià. «Abans, a l'hoteleria familiar s'ho feien tot ells treballant vint-i-quatre hores de vint-i-quatre. Avui és difícil trobar gent disposada a viure així. A banda d'això, eren uns establiments senzills basats en l'esforç de la família, i avui l'hotel de tracte familiar és un hotel de gamma alta i luxe», assegura.

Sa Punta, la segona casa de Modest Cuixart

L'any 1976, en plena efervescència turística a la Costa Brava, els germans Jaume i Josep Font, de Sant Julià de

Ramis, es van embranchar en el projecte d'obrir un restaurant sense venir de família de cuiners. Van trobar el seu espai sobre un mirador privilegiat de Begur, abocat a la platja de Pals i davant les Illes Medes. En Jaume i en Josep van acordar amb els propietaris dels terrenys que, si d'aquella aventura gastronòmica en treien rendiment econòmic, a final d'any i en funció dels beneficis, en pagarien un lloguer. «Els vam lliurar un milió i mig de pessetes i vam firmar un contracte de lloguer per deu anys!», exclama Josep Font. Abans de complir-se el termini, els Font van comprar el terreny.

Al caliu dels fogons d'en Jaume i amb el saber fer d'en Josep a la sala, es va forjar el Restaurant Sa Punta. L'hotel va obrir quinze anys després, quan el restaurant ja s'havia convertit en lloc de devoció i trobada «de gent de l'art, la faràndula i la cultura».

El pintor Modest Cuixart, «una persona encantadora, molt educada, amb una memòria prodigiosa i d'una gran qualitat humana», hi va arribar a començament dels anys vuitanta gràcies al seu cuiner, Pep Deulofeu. La cuina de Sa Punta el va seduir, i així ho va deixar escrit temps després en un dels llibres de signatures que en conserven els restauradors: «Com sempre a Sa Punta, amb els germans Font, l'art de la gastronomia es manté ben alt». El cofundador de Dau al Set es va convertir en un assidu del restaurant i de les llargues tardes i nits de tertúlies, copes i sofà davant la llar de foc. «S'asseien a les dues de la tarda i s'aixecaven a les dues de l'endemà. Havien passat vint-i-quatre hores menjant, bevent i arreglant el país», recorda en Josep. Els quadres que omplen les parets del restaurant són testimoni del fort lligam de l'artista amb Sa Punta, i de la relació que va mantenir amb la família Font fins als seus darrers dies.

Cuixart va exercir d'ambaixador de Sa Punta arreu. Gràcies a ell, Jaume Font va cuinar a diverses ciutats europees. També va atraure cap al restaurant de Begur clients cèlebres, com

l'actor Anthony Quinn, amb qui va coincidir, l'any 1988, amb motiu del rodatge de la pel·lícula *A man of passion*, de José Antonio de la Loma. El protagonista era un pintor inspirat en Cuixart. *Don Antonio i don Modesto*, com s'anomenaven entre ells, van quedar a casa de l'artista a Palafrugell, perquè el mític Zorba, *el Grec*, volia veure els olis que Cuixart pintava per a la pel·lícula. La trobada va culminar amb un sopar a Sa Punta. Quan van arribar al restaurant, la sala era plena i es va formar un enrenou considerable perquè els comensals es volien fer fotos amb l'actor i li demanaven autògrafs. «Quinn els va dir: jo he vingut a fer el mateix que fan vostès, a gaudir d'un bon àpat. Si els sembla bé, sopem tots tranquils i quan acabem joestic per a vostès. I així ho va fer. Va ser molt elegant», ens explica Josep Font. Després de retratar-se amb tothom qui li ho va demanar, va deixar el seu testimoni al llibre de signatures, on va firmar com «un amigo que ha comido y se ha divertido mucho».

Un parell d'anys abans, al mateix llibre, el músic Xavier Cugat, que aleshores ja n'havia fet vuitanta-sis, hi va traçar amb retolador un dels seus incon-

fusibles autoretrats amb barretina vermella i un missatge molt vital: «Comer bien es vivir... y se vive en SA PUNTA». Dins d'una de les vitrines del menjador de Sa Punta, els germans Font hi exhibeixen unes maraques vermelles, obsequi de Cugat. Els llibres de firmes de Sa Punta recullen el testimoni entusiasta de desenes de referents del món de l'art, la cultura o l'esport, com Josep Carreras, Jaume Aragall, César Manrique, Johann Cruyff, José María Bakero, Miguel Bosé i Santi Santamaria.

El primer hotel del nord de Begur

Mentre el restaurant creixia i rebia reconeixements nacionals i internacionals, els germans Font van apostar per ampliar el negoci i van construir l'Hotel Sa Punta «perquè al nord de Begur no n'hi havia cap», expliquen. El procés per obtenir tots els permisos va durar cinc anys, i entremig hi va haver un canvi d'ubicació i de projecte. Un cop resoltos tots els entrebancs, el van inaugurar la primavera de 1991. Els seus clients, com els del restaurant, sempre han estat fidels. «Repeteixen perquè busquen compromís amb algú de la casa. Volen passar una es-

>> L'Hotel Tonet, a la plaça de l'Església de Tossa, en l'actualitat. (Foto: FONTS FAMÍLIA NUALART)





>> L'Hotel Llevant de Llafranc a principis dels anys seixanta del segle xx.
(Foto: FONTS FAMÍLIA FARRARONS)

tona amb tu, t'expliquen la seva vida i volen que els escoltis», diu en Jaume. Són sobretot francesos, belgues, holandesos, luxemburguesos i anglesos. També hi ha alguns catalans, bascos i madrilenys. Tots volen fugir de grans hotels i de destinacions massificades i contracten sempre les vacances sense intermediaris. «Mai hem treballat amb operadors turístics i no volem entrar en el sistema de preus dinàmics, perquè tenim clients fidels que no ho entendrien. El dia que Sa Punta canviï de propietaris, aquests clients desapareixeran d'aquí. N'agafaran d'altres, segur, però no serà aquesta gent que busca alguna cosa més que un allotjament de qualitat», augura.

Sa Punta no va néixer per ser un hotel de temporada. Fins que va arribar la pandèmia estava obert tot l'any, però del 2020 ençà tanca quatre mesos a l'hivern. Ni en aquests mesos els germans Font deixen de ser part de la família dels seus hostes habituals. «Tenim un client belga que lloga una habitació de març a octubre. Quan tanquem ens deixa les seves coses perquè les guardem fins l'any següent. Se sent l'hotel com casa seva», explica en Josep.

L'Hotel Sa Punta té trenta-cinc habitacions. Entre l'hotel i el restaurant donen feina a una cinquantena de persones a l'estiu i una vintena en temporada baixa. «Són molts treballadors, molts sous i molta seguretat social per a un establiment petit. Els marges són molt minsos», explica Josep Font. Ell mateix es va treure fa temps el títol de socorrista per poder cobrir els torns del vigilant de la piscina els dies que aquest fes festa. «I si un cambrer acaba el seu horari laboral però encara hi ha gent al restaurant, també ens quedem nosaltres. És allò de les vint-i-quatre hores de vint-i-quatre.» Aquest darrer estiu, com la resta de les empreses que

busquen treballadors per a la temporada d'estiu, van tenir molts problemes per completar la plantilla. «No hi ha gent que vulgui treballar a l'hostaleria, i la majoria dels que hi volen treballar no tenen ofici.» Josep Font lamenta que l'ampliació de l'oferta de formació professional fins ara no ha estat una mesura suficient per cobrir les necessitats del sector.

Les dificultats d'aquests negocis per sobreviure no s'acaben aquí. Jaume Font lamenta que les exigències de les administracions per a negocis com el seu «són exactament iguals que si formes part d'una gran cadena. I això no és assumible econòmicament». Els propietaris de Sa Punta estan convençuts que el dia que trobin comprador, el seu model de negoci passarà a la història. «Els hotels com el nostre acabaran com un cinc estrelles de gran luxe en mans d'una gran cadena. Establiments petits com el nostre els donaran el prestigi i amb altres hotels

de dues-centes habitacions tindran els beneficis», pronostica Jaume Font.

Sa Punta està en venda. Els germans Font tenen setanta-tres i seixanta-vuit anys, i hi continuen treballant. Cap dels seus tres fills ha continuat a l'hostaleria. «Aquest era el nostre projecte i ells no han seguit el negoci. Per això hem decidit vendre'l», explica en Jaume. La falta de relleu és un altre dels motius que fa que els petits hotels familiars vagin tancant. «És un tema de canvi de prioritats de les noves generacions. Els joves que han vist que els seus pares i els seus avis han viscut treballant sense parar han optat per altres professions amb menys lligams», diu Martí Sabrià, un dels principals obrers intel·lectuals del Baix Empordà com a marca hotelera de prestigi. No és un fenomen d'ara: hi ha hagut un degoteig constant de tancaments des de fa unes dècades. «Els primers ja van plegar abans de la crisi postolímpica», explica Sabrià, que, no obstant això, sosté que la demanda continua existint: «És un canvi de model». Ara, els clients ja no busquen un hotel a primera línia de mar perquè fugen del bullici que hi ha a la majoria de les poblacions de la Costa Brava. Per això, la majoria d'aquests establiments, que ara són de gamma alta, són a l'interior.

La transformació del turisme ha fet que famílies com els Farrarons, els Nualart i els Font no vinguin només un edifici i un negoci. Han posat en venda tota una vida.



>> Un grup de clients de l'Hotel Tonet fent tertúlia a la terrassa a final dels anys seixanta.
(Foto: FONTS FAMÍLIA NUALART)