

# TREBALL DE RECERCA

---

## El Motel i el primer turisme a Figueres

Guillem Pellejero Pairó<sup>a\*</sup>

<sup>a</sup> Premi Treball de Recerca de Batxillerat Albert Compte 2016

### RESUM

En els anys seixanta, un hotel situat al nord de Figueres, vora la carretera Nacional II, aprofita el primer turisme fins a assolir, el 1974, la primera estrella Michelin. La figura de Josep Mercader i Jaume Subirós, després, marquen l'excel·lència d'un restaurant que ha esdevingut punt de referència de la nova cuina catalana.

**Paraules clau:** Figueres, turisme, anys seixanta, Motel Empordà, Josep Mercader, Jaume Subirós.

---

### The Motel and the first tourist in Figueres

#### ABSTRACT

*In the 1960s, a hotel situated in the north of Figueres, on National Route 2, thrives on the first waves of tourism until achieving its first Michelin star in 1974. First Josep Mercader and then Jaume Subirós established the excellence of a restaurant that has become point of reference for the new Catalan cuisine.*

**Keywords:** Figueres, tourism, 1960s, Motel Empordà, Josep Mercader, Jaume Subirós.

---

\* Correspondència: Guillem Pellejero Pairó  
E-mail: guillepelle@gmail.com

Recepció: 10/04/2017

DOI: 10.2436/20.8010.01.234

*Annals de l'Institut d'Estudis Empordanesos (AIEE)*, Figueres, vol. 48 (2017), pàg. 297-304

La idea inicial, el punt de partida, d'aquest treball era fer una aproximació al primer turisme de Figueres i vincular-lo a la figura de Josep Mercader. La proposta era suggestiva tant pel que fa al vessant personal com també per l'acadèmic. En principi, crec que la proposta estudia una temàtica força inèdita. Quan vaig visitar els arxius comarcal i municipal, i més tard la biblioteca Fages de Climent, em van fer saber que hi havia molt poca documentació específica sobre allò que buscava. De fet, no vaig trobar cap monografia sobre el primer turisme a la ciutat. Si bé és cert que hi ha algunes publicacions sobre el Motel i Josep Mercader, calia buscar la forma de relacionar-los. Volia remarcar la necessitat de reflectir com una sèrie de persones amb molta iniciativa i determinació van impulsar el sector hotelier figuerenc a partir, pràcticament, del no-res. El resultat final és el que ara teniu a les mans.

Tinc un lligam familiar amb el Motel Empordà: el meu avi n'era el màitre. La seva cuina i el seu ambient són únics i per això fa que sigui tan especial. En entrar-hi, un s'adona de per què aquest lloc és una referència en el món de l'hoteleria i la restauració. El tracte és esplèndid i la cuina excepcional, naturalment no perquè ho digui jo, sinó pels nombrosos testimonis de persones que hi han passat. També el fet de ser una icona representativa d'una etapa de progrés de la meua ciutat, això va impulsar l'orientació del tema que finalment havia de triar. Sempre és suggestiu fer un treball que tingui aquesta barreja emotiva: l'element d'identitat familiar i l'element d'identitat territorial. Sóc figuerenc. Què millor que fer un treball sobre algun aspecte centrat en Figueres?

El Motel Empordà o l'Almadrava Park de Roses (els hotels creats per Mercader) són els establiments on, des del punt on jo puc recordar, s'han fet tota mena de trobades i celebracions familiars: casaments, batejos, aniversaris, comunions i àpats amb qualsevol excusa. Potser els tinc una mica idealitzats, però relaciono aquests establiments amb la idea de festa, de bon menjar, d'estades agradables i de passar-ho bé. I això, com podeu imaginar, és també un ingredient atractiu.

Un altre element atractiu per a mi és el vincle que el Motel i l'escriptor Josep Pla van establir. Aquest és un dels aspectes que m'han cridat l'atenció. Com un escriptor de renom gairebé va convertir en una segona residència on feia llarguíssimes estades un espai, en principi, tan impersonal com un hotel de carretera? Però aquest és un altre tema. Jo només l'esmento en el treball com un element més de la singularitat del Motel i de la tasca d'en Josep Mercader.

I ja per acabar, fer un treball de recerca amb continguts històrics, socials i econòmics –formen part de l'àmbit dels meus interessos acadèmics i, més concretament, sobre el turisme– encara afegia un element més de proximitat. En els darrers anys, el meu interès per aquest tema s'ha incrementat notablement. M'agrada molt viatjar, conèixer hotels i m'agrada fixar-me en el 'com ho fan' arreu on vaig. Sento curiositat també sobre la manera d'estudiar-lo i interpretar-lo: dades estadístiques, rutes de viatges, gestió turística, coneixença d'establiments hotelers ..., tot allò que hi estigui

relacionat. De fet, hauria pogut triar entre moltes opcions, però vaig creure convenient apropar-me al turisme dels anys seixanta, ja que penso que ha sigut un fet que ha marcat un abans i un després en la nostra societat, en els costums i la forma de viure. A més a més, allò que més m'interessava era com ens va afectar aquí, a casa nostra. Hi ha molts estudis sobre com va ser el context i l'impuls turístic en el conjunt de l'estat, però, en la meua opinió, podia ser molt més engrescador estudiar com es va viure i com ho va canviar tot.

La comarca de l'Alt Empordà està situada al nord-est de Catalunya, a l'extrem oriental de la península Ibèrica. Salvador Dalí, figuerenc il·lustre, artista i home de món, acostumava a presumir davant els seus convidats que a la saleta de casa seva al Portlligat de Cadaqués, hi arribaven els primers raigs de sol que tocaven la terra catalana. Al cap de Creus, on arrenca la serralada pirinenca per l'orient, hi trobem un dels punts més singulars i més atractius d'aquesta geografia empordanesa. El viatger anglès J. Townsend descriu amb aquestes paraules la comarca: "Al peu dels Pirineus trobem una extensa vall envoltada completament per muntanyes, excepte per una petita obertura que mira al mar".

El caràcter fronterer de l'Alt Empordà ha marcat, sens dubte, la seva història. Aquesta situació geogràfica ha comportat alguns desavantatges: lloc de pas de tropes i camp de batalla freqüent, terra de bescanvi entre Espanya i França. Però alhora, aquest caràcter fronterer ha aportat un element determinant com a definidor del moviment de persones i, en conseqüència, del fenomen turístic: la proximitat a la frontera va ser un factor molt destacat per tal de promoure l'arribada dels primers viatgers, que després van esdevenir turistes. Figueres es troba al bell mig de la plana altempordanesa, ocupa un lloc central i necessàriament de pas. La seva localització geogràfica condiona en gran mesura el que tinguem nombroses referències de viatgers procedents del nord sobre la comarca, destacant-ne la capital. En aquest punt recullo la curiosa –i negativa– observació d'un altre viatger: "La ciutat de Figueres no és res, deu tenir un nom a la geografia a causa de la seva situació de plaça fronterera i de la fortalesa que la defensa".

Un altre aspecte positiu i decisiu, molt estretament relacionat amb la proposta de recerca d'aquest treball, és el fet que la proximitat al mar, i el caràcter de cruïlla i pas comportaven un marcat caràcter cosmopolita a tota la comarca. L'historiador i arxiver figuerenc Manuel Moreno, en el seu estudi monogràfic sobre el tema, ho exposa de forma molt entenedora: "l'Alt Empordà ha estat creuat, des de l'època romana, per les vies principals de comunicació terrestre. Aquesta ruta, que uneix el nostre país amb Europa, ha estat transitada per milers de caminants, pelegrins, soldats, comerciants, refugiats, viatgers i, ja al segle xx, per turistes". Va ser a finals de gener de 1877 que s'inaugurà la línia de ferrocarril que arribava a Figueres. Avui, modernes infraestructures com ara l'autopista AP-7 o la línia d'Alta Velocitat del tren han convertit Figueres en centre neuràlgic de les comunicacions

internacionals, tant pel que fa al transport de persones com pel que fa al transport de mercaderies.

No podia ser d'una altra manera, l'equació era senzilla: amb la bellesa de la terra empordanesa i l'eficàcia de les comunicacions, el turisme va arribar i va esdevenir motor de progrés i generador de riquesa.

### **Els canvis socials en l'estructura de la població**

En el període estudiat en aquest treball, la comarca de l'Alt Empordà va experimentar un gran canvi en la seva estructura demogràfica. I en bona part, aquesta transformació va estar lligada al fenomen del turisme. És per aquest motiu, que he considerat important introduir aquest apartat al treball.

Entre els anys 1960 i 1975 a la nostra comarca es va produir un considerable increment de la població. Algunes dades bàsiques. L'any 1960 la població aproximada era d'uns 63.000 habitants, tant sols una dècada després havia augmentat al voltant d'uns 10.000 habitants més. Aquest fet va afectar sobretot Figueres i els pobles costaners més grans: l'Escala, Llançà o Roses que varen ser els més beneficiats d'aquest augment. Les causes d'aquest increment cal buscar-les en la crescuda del turisme, que a continuació comentaré, però també en l'èxode rural del rerepaís. A Figueres i comarca, van venir per establir-s'hi i treballar-hi, un important contingent de famílies immigrants procedents sobretot del sud d'Espanya. Les activitats principals a què es van dedicar van ser el sector de l'hostaleria, la construcció (en bona part lligada al turisme) i, en menor mesura, la indústria i altres activitats del sector terciari.

Per una part, l'èxode rural va afectar a tot l'estat, però concretament a l'Empordà va afectar d'una forma espectacular. Entre els anys 1975 i 1980, 43 pobles van veure com la seva població es reduïa i tan sols 24 pobles augmentaven. Entre ells, el més beneficiat va ser Figueres amb un augment de 14.000 habitants. Tot aquest augment és donat pel gran augment econòmic i laboral que en aquell moment es donava en el sector de serveis i terciari. El poc benefici que donava la vida al camp i el mal moment que es vivia en el sector primari amb la introducció de la indústria feien cada cop més complicada la vida al camp.

Per una altra banda, l'augment del turisme afectà també la demografia. Sobretot el turisme residencial. A principis dels anys 60, va establir-s'hi una petita colònia d'estrangers que s'instal·lava en zones relativament aïllades properes a la costa o en alguns nuclis petits (Cadaqués, l'Escala, Roses, el Port de la Selva). Més endavant, entrats els anys 70, amb els canvis que els diferents governs van introduir en la legislació i amb la intenció d'augmentar el turisme i aprofitar el bon moment de l'economia, es van iniciar algunes reformes que van donar més facilitats a l'hora de construir un habitatge en zones on abans no era permès. Certament el baix preu del

sòl i la competitivitat d'una pesseta devaluada entre les monedes europees van ser de gran ajuda perquè això prosperés. Aquest fet va suposar un gran canvi en el paisatge. Durant un període de quinze anys, va ser permesa l'edificació a la vora del mar en què es malmetien molts espais naturals d'enorme valor paisatgístic i gran riquesa de fauna i vegetació. Grans comunitats d'habitatges, molts d'ells apartaments per a turistes, els podem observar arran de costa o de línia de platja.

Durant aquest període, cal destacar el gran augment en la població i el creixement econòmic. L'Alt Empordà comptava aleshores amb poc més de setanta mil persones en la comarca i es trobava, en aquell moment, enmig d'un moviment de creixement i de migració en el nostre país. Del 1960 al 1970, la taxa anual acumulativa (relació entre el creixement d'una població durant un any i la població mitjana del mateix any) era d'un 1,2 %, però va seguir augmentant del 1970 al 1975 fins a l'1,5 % i del 1975 fins al 1981 va ser d'un 0,8%. Aquests resultats són la conseqüència d'una sèrie de fets que es varen donar: reformes, turisme, industrialització van ser factors que van determinar aquest canvi. Fins a arribar als anys 60, el sector primari era un dels sectors més importants. S'hi dedicava una quantitat molt significativa de la població activa de la nostra comarca. Però el fort increment del turisme, la necessitat de molta mà d'obra i la modernització i els canvis econòmics van produir una sèrie de transformacions en la nostra societat, que va passar d'estar dedicada exclusivament a una forma de vida tradicional i fonamentada en els sectors primari i secundari a impregnar-se dels nous corrents culturals i de formes de vida arribades d'una Europa de progrés, de benestar i de modernitat. Així va ser com va començar una nova etapa: es començaven a posar les bases de la societat tal com la coneixem avui en dia.

No va ser fins a l'any 1983 que, a causa de l'alarma social i per iniciativa d'associacions locals i de defensa de la natura, a pobles com ara Llançà i Portbou o a la zona dels Aiguamolls la situació va començar a canviar. No obstant això, va ser temps suficient perquè augmentessin les segones residències en aquests pobles costaners. Ja hem esmentat abans el cas d'Empuriabrava, però n'hi van haver unes quantes, de grans urbanitzacions, amb finalitats turístiques com ara la de Santa Margarida a Roses o la de la zona de Riells a l'Escala. Només per esmentar-ne alguna.

En els inicis dels anys seixanta del segle passat, va començar a funcionar a Figueres una institució mixta (impulsada pels comerciants i els empresaris hotelers de la ciutat, i sota la tutela de l'Ajuntament) anomenada Centre d'Iniciatives Turístiques. Va fer molta feina per tal de promocionar la ciutat. Al capdavant hi havia un seguit de prohoms figuerencs com ara els cuiners i empresaris hotelers Lluís Duran i Josep Mercader, el periodista i gastrònom Joan Morales Regalado, que era alhora la veu pública i oficial de l'Ajuntament de Figueres; en Josep Calvet, i altres personatges del món del turisme i el comerç. Plegats van aconseguir que l'any 1966 se celebrés a la nostra ciutat la cinquena assemblea de la Federación de Centros de Iniciativas Turísticas de España.

Eren temps de gran activitat en vistes a promocionar i fer conèixer la ciutat i la comarca. Se celebraven festes, es difonia propaganda signada pel CITF, es feien actes culturals i lúdics... Era l'època esplendorosa d'un primer turisme resumida en un eslògan publicitari que va tenir èxit com a reclam "Figueras Comercial y Gastronómica" (sic. de l'original) proclamat solemnement a les entrades de la ciutat. "Una època que encara és enyorada o si més no recordada amb goig, perquè tot semblava bullir més i millor que no pas ara. Inevitable enyor d'una època que avui ens sembla meravellosa o quasi. A Girona ciutat, i en bona mesura en el conjunt de tota la província, tenien en aquella època poca idea d'allò que era la gastronomia (a nivell de restaurants), i el sol mot semblava quasi mig pecat. Els establiments de categoria eren a Figueres". Aquestes afirmacions categòriques de l'escriptor Josep Valls tenen pes no només per qui les escriu, sinó també perquè expressen una realitat que definia la voluntat de Figueres per destacar en aquest camp.

En qualsevol cas, la paradoxa és clara: en els darrers quaranta anys i ara més que mai, el conjunt dels establiments de restauració de la província de Girona gaudeixen de prestigi i reconeixement a escala internacional. Com a dada de referència, un total de fins a vint-i-sis restaurants gironins han estat reconeguts amb les distincions estrellades que atorga la prestigiosa Guia Vermella que publica anualment Michelin entre els anys 1974 i 2015 (destaquen, naturalment, El Bulli de Ferran Adrià, i el Cellar de Can Roca dels Germans Roca, proclamats com a millors restaurants del món durant uns quants anys). A l'estat espanyol, només el País Basc ha tingut un nivell de reconeixement gastronòmic similar en aquest mateix període. Però en aquest punt, cal remarcar que van ser el Motel i l'Hotel Duran de Figueres els primers establiments catalans en obtenir una estrella l'any 1974.

A Figueres hi venien molts gironins i barcelonins a menjar, però sobretot francesos, procedents de tot el sud del país veí, des de Tolosa de Llenguadoc fins a Marsella. La ciutat era com un miratge únic, magnífic i imantat. "A Figueres s'hi menjava bé, tothom ho sabia, tothom ho proclamava. A les cartes dels restaurants hi havia plats sofisticats, gens fàcils de trobar als establiments d'aquella època (tampoc a l'actualitat)": mousses, crêpes Suzette, flambejats, terrines, sabayons, civets... Tot això calia explicar-ho i donar-ho a conèixer i el CITF va fer una bona feina de difusió. També hi van contribuir periodistes i crítics gastronòmics de la talla de Manuel Ibáñez Escofet, Lluís Bettonica, Nèstor Luján o Xavier Domingo, que escrivien acurades crítiques de totes les novetats a les publicacions.

Si el Motel fos una persona, li podrien donar aquest atribut. En aquest epígraf intento explicar les raons per les quals van tenir tant d'èxit les propostes que va fer en Josep Mercader. Alhora vull posar-les en relació amb tot allò que passava a la Figueres dels seixanta i setanta.

L'hotel, en els seus inicis, era un establiment senzill, "fins i tot es diria que en aparença, sense pretensions". Un motel de carretera. La situació en un punt

estratègic de l'N-II, i la proximitat (en aquella època, a un quilòmetre dels primers edificis!) amb la ciutat, van possibilitar que ben aviat comencés a tenir un èxit notable. Un èxit gràcies, en bona part, als turistes ocasionals que estaven de pas i que buscaven un establiment econòmic i amb plats casolans i fàcils de reconèixer. La seva cuina casolana i tradicional barrejava plats atractius per al turista com ara la favada o la paella amb altres més sofisticats. Aquesta carta variada va ser un reclam per a tothom qui parava i volia menjar alguna cosa abans de seguir el trajecte.

De fet, i lligat amb això que acabo d'escriure, dos fets estretament lligats van influir en l'orientació de la cuina del Motel: en primer lloc, l'any 1971, l'obertura de l'autopista AP-7 que unia Barcelona amb França i que va recollir la major part dels turistes que arribaven per carretera; en segon lloc, la construcció de la variant de la carretera N-II (bis) en el seu pas per Figueres, que evitava el trànsit per la ciutat d'un important volum de viatgers de pas cap a la costa. Es van deixar de servir els snacks i ja no es podia comptar amb el turista casual que arribava a les seves portes. Però això que es pot considerar un fort cop, va ser alhora un impuls definitiu per al Motel, que a partir de llavors va dedicar tots els seus esforços en fer-se una clientela fidel entre aquells que buscaven un restaurant singular.

En Salvador Garcia-Arbós, al seu dossier sobre la restauració gironina que porta per títol *Quaranta anys de gastronomia punta*, escriu el que segueix: "és de justícia fixar la data d'inici de l'esplendor de la cuina gironina al 4 de juny del 1961 (...) El Motel esdevé el primer gran temple de la cuina catalana i, encara avui, un referent nacional. Des d'aquell negoci, en Josep Mercader establí les bases de la cuina catalana moderna i consolidà un nou model de restauració (...) Va saber transformar la vella cuina familiar de què parlava el seu amic Josep Pla, aquella carregada cuina tradicional de les mestresses de casa, en un renovat model de referència".

Des del moment en què Josep Mercader es va instal·lar al Motel, es veu que les relacions amb els germans Duran van decaure força, però es va iniciar una disputa beneficosa per a la clientela de tots dos restaurants i per a la cuina en general: Figueres es va convertir –i en això coincideixen diversos autors consultats– en la capital de la cuina catalana. Hi va haver, fins i tot, qui va rebatejar la ciutat com "la Lió catalana". Els dos restaurants van rebre el reconeixement de l'estrella Michelin el 1974, el primer any que se'n van començar a donar a l'Estat espanyol. Aleshores menjar al Motel costava entre 200 i 500 pessetes.

Ens explica en Jaume Subirós, de manera molt raonada, que la percepció que tenim és que la cuina creativa és l'actual. La cuina dels cuiners més reconeguts –es diguin com es diguin–, o la cuina que podem veure en els programes divulgatius de la televisió. Ben bé és un error pensar així. Cuiners com Josep Mercader van fer de la creativitat la seva ensenya. Personificava la creativitat als fogons: "provava qualsevol producte nou que li arribés a les mans". Encetà el model més que imitat

de transformar els plats tradicionals en alta cuina. Va establir estàndards o referents, és a dir, plats que es van incorporar a les cases i a les cartes de restaurants com els de tota la vida. En aquest punt, no es poden deixar d'esmentar algunes de les seves creacions més celebrades i populars:

- el bacallà a la mussolina d'all
- l'amanida de faves a la menta
- les espines d'ànova fregides
- el filet a la crema de samfaina
- el pastís de tords
- el sorbet de marialluïsa
- la mousse d'escalivada
- el gelat de crema catalana

I molts altres plats que seria força llarg d'esmentar. Tots es caracteritzaven per la seva senzillesa i pel respecte al gust original del producte. Poca sofisticació, i moltes hores. Ja ho he apuntat abans: Mercader era asmàtic, i els fums i la calor li generaven molts de problemes de salut. Per això dedicava les tardes, quan la cuina era tancada i no s'hi treballava, a la recerca.

I això el situa als més alts cims de la gastronomia moderna i el converteix en un dels pares de la cuina catalana actual. Potser sigui aquesta una de les raons per la qual cap dels grans cuiners catalans, tan reconeguts a hores d'ara, es va voler perdre la celebració del 50 aniversari del Motel l'any 2011. Allà hi van ser tots aquells que havien de ser-hi, aquells que havien de retre també un petit o gran homenatge a Josep Mercader, i de qui es consideren, d'alguna manera, continuadors del seu llegat: Josep Roca, Ferran Adrià, Carme Ruscalleda i el mateix Jaume Subirós.

L'Hotel Empordà ha sigut, i probablement seguirà essent, una referència al país, tant per la cuina com a establiment hotelier. Des dels seus inicis, Mercader va saber com fer evolucionar un restaurant turístic per convertir-lo en l'origen de la nova cuina catalana. Quan tothom fixava els seus ulls en la nova cuina basca, aquí, es forjava el naixement de la nostra cuina provinent de la típica i magistral cuina francesa. Mercader va saber explotar tot el potencial que es trobava al seu abast. Així doncs, amb les genialitats juntament amb un bon servei, l'hotel va saber evolucionar de mica en mica i va passar de ser un restaurant de pas per als turistes, al reconeixement internacional.

Evidentment tot aquest mèrit no va ser 'flor d'un dia', va arribar per quedar-se i, en aquest sentit, cal atribuir a l'equip del Motel, amb en Jaume Subirós al capdavant, que l'èxit es propagués en el temps gràcies a la tasca constant de seguir el camí dissenyat per en Josep Mercader.

A finals dels anys seixanta, concretament el 1967 durant la transició del turisme artesanal al turisme de masses, Josep Mercader va iniciar un nou projecte empresarial per atraure un nou tipus de client. Visionari com era, va decidir construir-hi un altre hotel, però que tindria un enfocament molt diferent a l'establiment de Figueres. Es va construir a l'entrada de la petita rada de les Canyelles Grosses, en un terreny elevat sobre les roques que la tanquen, i al final d'una pista de terra.