

# 30 anys per pujar i només 2 per caure

La mort sobtada del cuiner, fa dos anys i mig, va precipitar la caiguda dels seus restaurants

**Sant Celoni**

**J.M.**

En el llibre *El Restaurante*, que Santi Santamaria va publicar l'any 2005, hi explicava "com s'administra un restaurant, com es promociona, com es consolida i es renova, com s'organitzen els equips i com s'aconsegueix que un restaurant doni per viure, i per viure bé, perquè, a fi de comptes, un restaurant és un negoci". Han passat dos anys i mig de la mort sobtada del cuiner i Can Fabes ha fet aigües sense poder trobar la fórmula per mantenir el restaurant com a un negoci que doni per viure, com Santamaria reclamava en aquell llibre.

Els restaurants gastronòmics, com tots els que regentava Santamaria, són universos particulars que comencen a la façana de l'edifici i que continuen a la cuina, amb grans equips especialitzats, amb el celler, amb el producte de qualitat extrema, amb la complexa organització de la casa, amb els estris més apropiats... I evidentment tot això té un cost molt alt que només es pot assumir amb la sala del restaurant plena de comensals. I més encara en el món sofisticat de les estrelles Michelin, on Santi Santamaria era el rei. N'havia arribat a tenir 7: 3 a Can Fabes de Sant Celoni, 2 al Santceloni de Madrid, 1 a l'Evo d'Hospitalet i 1 més, la setena, al Tierra de Toledo. Santamaria tocava el cel amb la mà.

Fins que tot es va truncar de cop el dimecres 16 de febrer de 2011. Aquell dia el cuiner de Sant Celoni moria als 53 anys d'un atac de cor a Singapur, on tenia obert el restaurant Santi. La mort sobtada de Santamaria va



Santi Santamaria l'any 1990, a dalt, i el 2004, als fogons de Can Fabes de Sant Celoni

marcar una inflexió clara a Can Fabes i a tota la resta dels restaurants que regentava directament o indirecta. Ni el seu mestratge, ni la feina que va anar fent durant trenta anys revolucionant la

cuina tradicional catalana, ni el pòsit gastronòmic que va deixar no van servir perquè el gran univers gastronòmic de Santamaria anés caient com les fitxes d'un dòmino. Aquest és un país de noms

propis i estrelles més que no pas de llegats duradors. I desapareguda la figura principal, va semblar com si al darrere ja no hi hagués res més, com si tot acabés a Singapur aquell dimecres de

febrer, ara fa dos anys i mig.

Van ser en va els esforços posteriors que va fer el cuiner Xavier Pellicer per tirar endavant la cuina excel·lent de Can Fabes guiat i inspirat sempre pel mestre Santamaria, amb qui havia après l'ofici ja feia anys. Ni l'obertura d'Elements, que amb un format més assequible s'acostava a la cuina de sempre d'en Santi. Van seguir Pellicer el xef Jérôme Bon-daz i Ivan Solà, i no se n'han sortit. Tampoc no va servir la il·lusió i l'esforç diari que hi feien la seva filla Regina, el seu fill Pau i la seva dona Àngels Serra, amb qui fa 32 anys va obrir el primer restaurant, allà mateix, fent pa amb tomàquet i bones mongetes amb botifarra...

Aquests dos darrers anys han estat dies de camí difícil. La crisi ha buidat moltes taules dels restaurants gastronòmics i els grans hotels que tenien en cuiners de renom un dels seus esquers també han patit la caiguda de clients. I d'aquí n'ha derivat el trencament contractual de tots els negocis vinculats a Santi Santamaria, tant d'aquí com de fora. Al mes de març de 2012 va tancar el restaurant de Singapur, on Regina havia fet d'impulsora; al setembre va tancar l'Evo, a la cúpula de l'Hotel Hesperia de l'Hospitalet de Llobregat; l'Ossiano de Dubai, als Emirats Àrabs, ja havia caigut abans, igual com la relació que mantenien amb el Tierra de Toledo... I la darrera relació que trencar-se ha estat amb el restaurant Santceloni, a la Castellana de Madrid, que amb dues estrelles Michelin és dels millors menjadors de la capital espanyola.

Trenta anys de reconeguda trajectòria i només dos i mig per a l'ensuïada!



**Ada Parellada, Semproniana (BCN)**

La restauradora granollerina reconeixia dijous al matí que la notícia del tancament de Can Fabes l'havia entristit molt. "Potser

ens pensàvem que érem un país amb sensibilitat gastronòmica, i el que realment som és un país que només sabem menjar croquetes i paelles. Quan ens toquen el voraviu, és a dir, la pela, ja tot ens va bé". Parellada creu que des del punt de vista del consumidor "es troba car menjar perquè no es té una base gastronòmica sòlida, i es prioritzen altres temes com un cotxe o un ordinador. Hem d'acceptar que no es dona prou

importància a la gastronomia". Pel que fa als restauradors, Parellada considera que davant la situació actual i les pors que ha generat la crisi, es tendeix cap a una homogeneïtzació. "Tenim por que ens passi això, i apostem per fer un producte molt homogeni sense arriscar gaire, perquè sabem que les croquetes i les paelles es vendran". La restauradora granollerina opina la crisi "està colpit molt la proposta gastronòmica de l'alta cuina". Segons ella, la crisi hauria d'haver propiciat de no anar tan sovint a un restaurant, però no de deixar d'anar-hi d'una manera tan radical". Parellada, però, també creu que sense haver d'anar a parar sense remei a les patates i croquetes, els restaurants d'alta cuina "han

tingut poca màniga ampla. S'han quedat una mica anquilosats. Potser han anat una mica tard a l'hora de reorientar-se". En el cas de Can Fabes, considera que tot girava molt al voltant de Santi Santamaria, i que després de la seva mort semblava com si s'hagués perdut l'ànima. Tampoc creu que hi hagi ajudat gaire la polèmica que va protagonitzar amb Ferran Adrià.



**Josep Riu, restaurant Robert de Nola (Caldes de Montbui)**

El restaurador de Caldes de Montbui, propietari de l'establiment Robert de Nola, ha comentat

que sempre que tanca un local del sector de la restauració sap molt de greu. "És una mala notícia per a aquest sector i per a la societat en general", ha afirmat. "Santi Santamaria era un cuiner que tenia la seva manera d'entendre la cuina, i dins aquest àmbit va aportar coses molt positives", ha considerat Riu. "Ell va saber innovar a partir de la cuina clàssica fent unes aportacions importantíssimes", ha afegit. "Ara bé, ni Santamaria era la cuina ni nosaltres som la cuina. Ell era una part de la cuina", ha afirmat.

Com a restaurador, Josep Riu també assegura que sap greu que la situació de crisi econòmica actual sigui la culpable de tancaments de restaurants com aquest.