

Després de 32 anys d'història, el restaurant Can Fabes de Sant Celoni, un referent de l'alta gastronomia tant a Catalunya com a fora, tancarà defini-

tivament les portes després de no haver pogut superar els problemes econòmics. La mort de Santi Santamaria fa dos anys i mig va significar un punt

d'inflexió en la trajectòria de l'establiment, que havia tingut tres estrelles Michelin. Això, sumat a la crisi econòmica, ha portat al tancament.



L'equip actual del restaurant Can Fabes, aquest dijous al matí a la cuina de l'establiment

RAMON FERRANDES

Can Fabes, punt final

El restaurant de Sant Celoni tancarà les portes el 31 d'agost després de 32 anys d'història

CASTAÑO AGRAEIX LA TASCA DE CAN FABES

Sant Celoni

Laia Coll

Finalment, no ha pogut ser. El restaurant Can Fabes de Sant Celoni, amb dues estrelles Michelin, tancarà les portes el proper 31 d'agost per manca de viabilitat econòmica en un "projecte basat en l'excel·lència". La mort de Santi Santamaria ara fa dos anys i mig, i el context de crisi econòmica, ha tingut importants conseqüències en la davallada de reserves en els darrers temps. La situació ha abocat a la família Santamaria-Serra, amb la filla del xef Regina Santamaria

al capdavant del negoci, a prendre la difícil decisió de posar punt final a Can Fabes després de 32 anys d'història plens de reconeixements. L'establiment de Sant Celoni era l'únic que encara gestionava la família dels set que va arribar a portar Santamaria ja fos indirectament o directa.

"Fa temps que ens rondava pel cap la idea de tancar davant la complicada situació, però sempre hem intentat mantenir l'esperança que ho reconduïrem i que no hauríem de prendre aquesta decisió. Hem fet tot el que hem pogut", ha explicat a El

9 NOU Regina Santamaria. La filla del xef ha assegurat, però, que si surt alguna proposta abans del tancament estaran encantats de valorar-la. Aquest dimecres a la tarda, la família va comunicar la decisió als 12 treballadors de l'establiment, un cop havien esgotat totes les opcions per mantenir obert el restaurant i abans de fer públic un comunicat on anunciaven el tancament.

Des que va morir Santamaria, la Regina, juntament amb la seva mare, Àngels Serra, i el seu germà, Pau, han intentat impulsar diferents projectes i idees per sobreposar-se

a la desaparició de Santamaria, creador i ànima de Can Fabes, i també a la situació econòmica: una nova imatge, nous menús —que es van tornar a renovar posteriorment—, també per a vegetarians i celíacs, i el càtering Mil Fabes a l'estiu de 2012. També van obrir, fa menys d'un any, la fonda Elements 4-12, on antigament hi havia hagut l'espai Coch, amb menús a preus més econòmics (50 euros), van recuperar la carta i van abaixar preus. Aquests projectes no han tingut la resposta esperada.

A més, durant aquests temps també han viscut

l'alcalde de Sant Celoni, Joan Castaño, està molt agraït a Can Fabes i a Santi Santamaria per "fer conèixer Sant Celoni arreu del món i per situar la cuina catalana al primer nivell internacional dignificant tots els productes del Montseny i la Mediterrània". Castaño destaca que sempre va mantenir el seu projecte estrella a Sant Celoni. També ha agraït a la família i la seva filla Regina l'esforç dels darrers temps.

Ignasi Martínez, conseller de Turisme de del Vallès Oriental, diu que sap greu que tanqui un referent com Can Fabes per motius econòmics.

REACCIONS AL TANCAMENT



Fermí Puig, restaurador granollerí propietari del restaurant Fermí Puig de Barcelona

Per a Fermí Puig, el tancament de Can Fabes és una nova tragèdia. La primera va ser quan va morir Santi Santamaria, "un amic íntim amb el qual havia renyit i que, a causa de la seva mort, va ser impossible un retrobament". El restaurador granollerí considera que en el moment actual, mantenir un restaurant que aposta per l'excel·lència com Can Fabes és molt difícil de mantenir. "Són moments molt desgraciats per a l'alta cuina. I a la

Regina, en Pau i l'Àngels no se'ls podia exigir més", diu Puig. "En aquest tema, jo tinc una capacitat de comprensió molt superior a la que pugui tenir la majoria de la gent", diu el xef en referència al tancament del restaurant Drolma de l'Hotel Majèstic, que havia portat durant molts anys. Tot i que considera que és una tragèdia immensa, Fermí Puig considera que Can Fabes i Santi Santamaria han deixat petjada tant a Catalunya com a Europa, i que és un record que perdurarà sempre "en la gent a qui li agrada anar a un restaurant". Per a Puig, Can Fabes "ha estat, juntament amb El Bullí, el gran restaurant de Catalunya de tots els temps".



Ramon Grivé, restaurador (Granollers)

Per a Grivé, el tancament de Can Fabes ha estat una galleda d'aigua freda. "Em sembla que entre tots els havíem d'haver ajudat una mica més. Encara que el Santi no hi fos, ara hi havia dos grans cuiners que ho feien molt bé. Aquesta casa era un santuari, però sembla que només s'hagi d'anar a menjar a Barcelona". Grivé considera que si hagués baixat la qualitat s'entendria la baixada de clients, però no ha estat el cas, "ha continuat sent una meravella de restaurant. Els que hi anàvem havíem de continuar

anant-hi".

Ramon Grivé insisteix que li ha sabut molt greu com han anat les coses i que encara no se'n sap avenir de la notícia, després d'haver gaudit tant en aquest restaurant. "Espero, amb delit, que tornin a obrir, encara que sigui un restaurant sense estrelles. Només fa falta que treballin com s'ha de treballar. És necessari que hi siguin tant per Sant Celoni, com per Catalunya i pel món".

Per això, el restaurador de Granollers desitja molta sort en la nova etapa a tota la família formada per l'Àngels, la Regina i el Pau, que són els que han portat l'empresa aquests darrers temps.