

## L'esplendor de l'estiueig a la Cerdanya de la Torre del Remei estant

L'hotel Serras Torre del Remei recupera el palauet que l'arquitecte Calixte Freixa va aixecar per a la família Manaut i que Josep Maria Boix i Loles Vidal van convertir en una referència gastronòmica



“Menjo un magnífic civet de llebre a la **Torre del Remei de Bolvir**, a la Cerdanya. **Josep Maria Boix** fa aquest plat segons els canons immutables i clàssics del mestre **Escoffier**. [...] El seu civet, perfumat i dens, és irreprotxable i el meu amic Josep Maria Boix el realitza amb una precisió distingidíssima. És un dels grans plats de caça autèntica que encara es poden menjar a Catalunya.” Als anys noranta, el periodista i gastrònom **Nèstor Luján** passava llargues temporades a la Cerdanya, i en un article al diari Avui de la tardor del 1992, mentre degustava aquest plat de caça es planyia de la desaparició de la fauna salvatge que tant apreciava a taula: “Desaparegué la perdiu roja amb l’abandó de tantes masies d’alta i mitjana muntanya. El conill no s’ha refet de la mixomatosi. Quant a la guatlla, n’hi ha molta menys i de becades algunes més, però no pas amb l’abundància d’abans. En resten només l’isard, que és un animal protegit, i la llebre, que es pot dir que és en aquest moment la flor de la cuina cinegètica.” El qui escriu en sap molt poc, de caça. Fa tres generacions que la seva família no agafa l’escopeta, tot i que un seu besavi n’era tan

afecionat que en una de les poques fotografies que se'n conserven va decidir de passar a la posteritat amb l'arma i la presa, un conill blanc.



El que sí que pot dir és que trenta anys després de la inauguració com a hotel, la Torre del Remei de Bolvir torna a lluir com en l'època de Luján. Com en les grans ocasions. De la mà de **Serras Collection** –fundat per **Jordi Serra** i dirigit per **Antonio Bignone**– i amb l'assessorament del xef **Eugeni de Diego**, la Torre fa vots per tornar a esdevenir la referència de l'alta gastronomia en aquesta comarca pirinenca que va ser durant dècades. Després de la curta etapa que va ser gestionada per Mercer amb **Carles Gaig** de xef, l'abril prop passat es va reobrir, amb una renovació de la decoració i els espais a càrrec de la interiorista **Eva Martínez**. En aquesta nova etapa, l'hotel, que té vint-i-quatre habitacions –entre l'edifici històric i les antigues cavallerisses– i dirigeix **Rafa Górriz**, vol picar l'ullet de manera renovada a un passat gloriós. Per exemple, el restaurant, en què s'opta clarament per una gastronomia de proximitat –i del qual parlarem– s'ha batejat com a **Blanca**. Un nom gens casual.

### ***El palauet de la senyora Blanca***

**Blanca Manaut i Uyà** va ser la mestressa d'aquest palauet de Bolvir fet construir pel seu pare, **Agustí Manaut i Taberner**, cabaler d'un important mas d'aquesta població cerdana, que havia prosperat com a corredor de comerç al carrer d'Avinyó de Barcelona fins a esdevenir un important banquer amb unes quantes propietats immobiliàries. Per passar-hi els estius i obsequiar la seva única filla i pubilla, va decidir de retornar a les muntanyes que l'havien vist néixer. L'arquitecte va ser **Calixte Freixa**, mestre d'obres, arquitecte diocesà

del bisbat d'Urgell i batlle de Llívia, responsable del Casino Ceretà de Puigcerdà i el castell de la Torre del Riu. Tal com explica l'historiador **Carles Gascón**, aquest més o menys seguidor d'Antoni Gaudí és el màxim exponent de l'eclecticisme arquitectònic propi del canvi de segle a l'àrea de l'alta conca del Segre, propi d'un moment històric molt determinat en què els barcelonins "redescobrien" el Pirineu, bé pels burgesos que pujaven a estiuejar a la Cerdanya, bé per la figura d'un nou bisbe urgellenc com el **cardenal Casañas** que, per cert, també era d'origen barceloní.



L'anomenat Castell de la Mare de Déu del Remei, conegut popularment com la Torre, amb la seva aparença modernista d'influència neogòtica i eclèctica amb aires de *chateau* francès, va ser acabat l'any 1910 i prengué el nom de l'ermita del rodal, a la qual els Manaut tenien devoció. Una advocació en honor de la qual el rector de Bolvir, **Agustí Puyol Safont** –res a veure amb l'autor d'aquest article–, va escriure uns goigs. Imaginem que, com Verdaguer, també es debatia entre el calze i la lira, atès que aquest mateix autor va redactar un poema datat al Seminari de la Seu on impartia literatura, titulat "Amors", i dedicat a la llavors encara senyoreta Manaut.

La residència estiuenca seria un dels llocs de trobada de moltes personalitats de pas per la comarca ceretana. Tant fos el **copríncep Benlloch**, el bisbe de Girona Francesc de Pol o el dirigent de la Lliga Regionalista **Francesc Cambó**, client habitual del Gran Hotel de Font Romeu, establiment hotelier de moda entre l'alta societat europea de la *Belle Époque*. No debades, l'espòs de Blanca Manaut era l'advocat i polític lligaire **Francesc Albó**, que es moriria a la Torre la tardor del 1918. Després d'enviudar, la senyora de la Torre del Remei encapçalava un autèntic gineceu, format per una desena de dones, entre les seves filles i les minyones. Com a tants estiuejants, les vacances del 1936 se li van estroncar el 18 de juliol. Dominada la comarca de la Cerdanya pels

anarquistes del temiblement cèlebre **Cojo de Màlaga**, les senyores del Remei van ser acompanyades a Barcelona sense passar perills, i casa seva va esdevenir, després de diversos usos militars –qui sap si fins i tot quarter general de l’home fort de la zona, liquidat a Bellver poc abans dels Fets de Maig del 1937–, residència d’infants refugiats de la iniciativa d’apadrinament internacional engegada pel periodista **John Langdon-Davies**.



Josep Maria Boix i Loles Vidal, a la Torre del Remei.

### ***El somni de Josep Maria Boix i Loles Vidal***

Tot i que després de la guerra la família Albó-Manaut va poder recuperar la propietat, la finca va entrar en una llarga decadència de la qual no es va refer. Va ser així, en estat d’abandonament i testimoni d’un passat brillant, però amb la necessitat de reformes, com la va conèixer el matrimoni format per Josep Maria Boix i **Loles Vidal**. S’havien conegut a la Seu, on ell feia de soldat i ella era la filla de l’armer. Boix era fill d’una família amb tradició hostalera a Martinet i plegats van aixecar el mític Hotel Boix, amb no poques dificultats pel camí en forma d’incendis i aiguats als quals van saber sobreposar-se una vegada i una altra. Al Remei, els hi va portar l’ex-batlle de Barcelona **Josep Maria de Porcioles**, veí de la Torre, cap a final dels vuitanta, i va ser amor a primera vista. Quan finalment la van poder adquirir, i gràcies a la reforma dels arquitectes **Espinet i Ubach**, la parella va convertir la vella residència estival en un exclusiu *relais & chateau* que obriria les portes l’any 1991. Gràcies al seu bagatge, l’establiment aviat va ser reconegut com un temple gastronòmic, fins i tot pels exigents inspectors de la **Guia Michelin**, que van atorgar-hi una de les seves preuades estrelles –que perdrien l’any 1995. Els grans plats de caça, com la llebre à la Royal, i els bolets tardorencs, clàssics de la cuina cerdana com el trinxat, com també el carro de postres, van ser marca de la casa fins l’any 2018, pocs anys després de la mort prematura de Loles Vidal, quan Boix va decidir penjar el davantal i vendre a la família Biosca aquella finca on la parella havia estat tan feliç.



Durant aquells més de vint-i-cinc anys daurats, els seus jardins de tres hectàrees aviat van esdevenir un punt de trobada social, a mesura que la comarca es convertia, gràcies a l'obertura dels túnels del Cadí, en un dels llocs predilectes de l'estiu dels rics i famosos. Poc després d'obrir, un dels primers esdeveniments que va acollir va ser l'enllaç matrimonial entre l'escriptor urgellenc **Lluís Racionero** i la doctora **Elena Ochoa**, sexòloga. D'aleshores ençà, els Boix –que havien tingut l'honor de servir la reina **Elisabet II**, entre més personalitats mundials– van acollir al seu hotel el qui és qui dels anys noranta i primers dos mil. Dècades que van valdre que entesos com ara Luján i **Carme Cases** en cantessin les excel·lències, que escriptors com ara **Francesc González Ledesma**, **Joan Perucho** i **Josep Maria Espinàs** el convertissin en tema dels seus articles, i que esdevingués escenari de novel·les de **Xavier Bosch** i **Marta Romagosa**. Explica **Màrius Carol** que el premi Nobel de literatura –i cineasta ocasional– **Peter Handke** va filmar les mans del xef Boix per a l'adaptació cinematogràfica de la seva novel·la *L'absència* i que **Stanley Kubrick** va rumiar si enregistrar-hi els exteriors del palauet de l'orgia d'*Eyes Wide Shut*.

### ***El retorn de la Torre del Remei***

Per tot plegat, és realment una sort que amb la rebatejada Serras Torre del Remei puguem tornar a gaudir d'una visió renovada i actual de l'antic esplendor. El que van conèixer les immutables sequoies centenàries sota les quals hom pot prendre un Moixeró Garden, un dels còctels de la carta del **Botànic Bar**, mentre fa gana per passar a dinar al Blanca. A la terrassa instal·lada a la façana posterior del palauet –de fet, la més fotogràfica– o a l'interior, es pot tastar un menú de cinc primers i cinc segons a elegir, amb propostes fora de carta. Total, quaranta-quatre euros sense begudes.



La premissa de la proximitat i l'homenatge a les arrels que proposa De Diego – antic cap de cuina del Bulli, impulsor dels exitosos **A Pluma, Lombo** i el nou **Colmado Wilmot**– és clara i concreta, i s'exemplifica en l'amanida de tomàquet amb mató, els bolets d'estiu o l'arròs de perdiu, que ben segur que emocionaria Luján. Per postres, una revisió del clàssic pa amb xocolata, oli i sal o una selecció dels formatges del **Molí de Ger** –Roques Blanques, Altejó i Blau Ceretà–, a cinc mil metres escassos de l'hotel, que comptarien com a pràcticament quilòmetre zero. De fet, l'hotel mateix té, d'ençà dels temps de Boix –que continua vivint ben a prop d'aquell establiment que va ser seu–, hort i hivernacle i s'hi cultiven verdures i herbes aromàtiques que es fan servir a la cuina. Entre les propostes gastronòmiques que es poden maridar amb la visita a la Torre hi ha, per exemple, un tast dels vins del celler **Llivins**, a la veïna Llivia. No és l'única vinya cerdana. De fet, a Bolvir mateix també hi ha els ceps del celler la **Torre del Veguer**, de Sant Pere de Ribes, que elabora Llum del Cadí en blanc (riesling) i negre (pinot noir).



Caldrà tornar a la Torre en temporada de caça i bolets, per comprovar com evoluciona la carta d'un projecte tot just arrencat. De moment, tot fent el cafè sota un til·ler del jardí de darrere, hom no pot sinó extasiar-se amb el silenci i la calma d'un racó de la Cerdanya, entre la serra del Moixeró i el Pirineu. Si s'ho proposés, podria evocar Cambó fent caramboles al billar del palauet. O explicar pas per pas una recepta de llebre com el gran **Curnonsky**.