



Foto: Andreu Dalmau, 2009

Fermí Puig i Botey



Amb els pares i els germans a casa, a Llerona (Foto: arxiu familiar)

Medalla de la ciutat a **Fermí Puig i Botey**

Granollers, 1959-Barcelona, 2024

Xef, restaurador i divulgador de la cuina tradicional catalana

Es distingeix Fermí Puig i Botey, a títol pòstum, per la seva trajectòria professional en l'àmbit de la restauració i per la seva tasca de difusió de la cuina tradicional catalana, que sempre va defensar des dels seus orígens granollerins i vallesans.

Fermí Puig, nascut a Granollers, va passar per les cuines de grans restaurants de Barcelona i Catalunya, com El Bulli, el lloc que ell reconeixia com el seu inici professional. També va fer carrera fora de Catalunya, a Andalusia i a les illes Canàries.

L'any 1999 obria les portes el restaurant Drolma, a l'Hotel Majestic, on va ser-ne xef director fins al 2011 i on va guanyar una estrella Michelin el 2002. És aquí on es va forjar el seu prestigi i el seu mestratge en la cuina, molt arrelada a la tradició i als productes de proximitat.

El 2013 va inaugurar el seu propi restaurant, Fermí Puig, on combinava les seves dues grans passions, la cuina i el Barça, el club que tant estimava, que tenia una sala dedicada, Les Corts.

Fermí Puig defensava que als restaurants s'havia de fer les receptes tradicionals catalanes que a les cases s'anaven perdent. Per això, a banda de la seva tasca als fogons, Puig va ser un gran divulgador de la cuina catalana, amb la publicació de diversos llibres com *Cuinetes* (Columna, 2009), *Més cuinetes* (Columna, 2011) o *La pilota a l'olla* (Enciclopèdia Catalana, 2019), on recollia les receptes de la seva secció setmanal al programa *El Món a RAC1*.



Amb el Santi Santamaria i el Ferran Adrià, a Alp (Foto: família Vila)

Membre de la quarta generació de dues de les famílies més representatives de Granollers dels darrers 150 anys, la dedicació de Fermí Puig i Botey al món de la gastronomia és el resultat d'un procés personal de maduració que culmina quan descobreix que la cuina és la seva autèntica passió i vocació.

Fill de Paulino Puig i de Rafela Botey, neix el 13 de gener del 1959 a l'Hospital de Granollers i és el gran de tres germans, amb la Montse i l'Àlex. Per la seva afició als esports, als 15 anys s'introdueix en el periodisme en adonar-se que escriure li permet explicar com veu les coses i cultivar alhora les relacions socials, una combinació que encaixa a la perfecció amb la seva capacitat innata de comunicar.

Quan un dia del 1976, abans de matricular-se a la universitat, son pare li fa la reflexió que potser s'ha de plantejar escollir una carrera universitària compatible amb el periodisme però que li obri altres alternatives professionals en cas de ser necessari, els fonaments que ha interioritzat trontollen, per sort seva de forma positiva, ja que podrà desenvolupar l'activitat que el fascina de debò i que té latent dins seu, sense ser-ne conscient fins llavors.

La influència de la llar on es cria, les converses sobre la marxa del negoci familiar de conserves o les exquisideses que surten dels fogons de casa, de la mà de sa mare, Rafela, o de l'àvia Neus, vídua de Josep Botey i Alsina, són les que li activen tots els sentits i el plaer de menjar bé des de ben petit. Per tant, si es consideren aquests factors inicials i tot un conjunt de circumstàncies que vindran més endavant, quan el Fermí ja ha creat el seu propi univers, ple d'amistats i coneixences, que es dediqui a la restauració culinària és un fet natural. I, com sabem, ho fa d'una forma extraordinària i sense canviar gens ni mica la seva manera de ser: empàtica, generosa i compromesa.

"Conversador extraordinari, dotat d'una memòria oceànica i d'un ús impecable tant del català com del castellà, el Fermí gaudia en la distància curta i es lliurava sense traves a un inabastable poliedre d'interessos, idees, aficions, curiositats i passions..."

(Santiago Seguro, periodista, *La Vanguardia*)



El Fermí amb la Mercè i la Carla (Foto: arxiu familiar)

Per entendre la personalitat del Fermí és indispensable fer un cop d'ull a la seva història familiar, que li confereix un caràcter emprenedor i li desperta unes ganes descomunals per conèixer i saber.

La línia paterna de la nissaga, a Granollers, la posa en marxa Pau Puig i Sellés, el seu besavi. Originari de Marganell –població del Bages que fins l'any 1982 s'anomena Santa Cecília de Montserrat–, Pau Puig es trasllada a principis del segle xx a Samalús primer i més tard a Vilanova de la Roca, ara Vilanova del Vallès. El 1908 s'instal·la a Granollers i l'any 1917 funda una empresa de manipulació de fruita seca. Amb la seva dona, Maria Llivina, tenen tres fills: Santiago, Fermí i Rafael. Tots tres s'incorporen al negoci familiar, al qual s'introdueix l'elaboració de conserves, amb el nom de Comercial Puig Hermanos. El Fermí, segon dels tres germans i nascut a Samalús, es casa amb Inès Tuset i tenen dos fills, el Paulino, pare del xef, i l'Esteve. Als anys 60, aquesta tercera generació dels Puig s'integra en la gestió de l'empresa, ja sota la marca Conserves Puig, que es converteix en la segona d'Europa per volum de negoci en la comercialització de tòfona negra. Més endavant, la família decideix separar la producció de conserves de l'elaboració de la fruita seca i Pau Puig i Pagès, cosí del Paulino i fill del Santiago, assumeix la direcció de la nova empresa Fruits Secs Puig, que s'instal·la a la carretera de Cardedeu i que esdevindrà líder mundial en el sector de la comercialització de pinyons.

Quant a la línia materna, la singladura també és notable. Silveri Botey i Pallarès, l'altre besavi del Fermí, neix a Premià de Dalt, al Maresme, i ve a viure a Granollers, on del seu matrimoni amb Rafela Alsina neixen quatre fills: Josep, Emili, Paquita i Amador. Sota la marca TEM, Can Botey, que comença amb un petit taller, es dedica a la fabricació de commutadors i altres components elèctrics industrials i subministra els seus productes a tot l'Estat; conjuntament amb la marca EGA de la també granollerina família Garrell i Alsina, liderarà durant molts anys el mercat. Josep Botey, avi del Fermí, es casa amb Neus Gómez i tenen cinc fills: Antoni, Silveri, Rafela (la mare del cuiner), Emili i Josep Maria.

Amb tots aquests antecedents familiars, és normal que el Paulino i la Rafela procurin pels seus tres fills la millor formació possible. El Fermí fa el parvulari al Jardí Infància i al Cervetó, els estudis primaris a l'escola Sant Esteve, i cursa el batxillerat a l'Institut Roser Pujadas,



El Fermí lluint un parell de tòfones negres

avui Antoni Cumella. Els estudis universitaris els fa a la Universitat Autònoma de Barcelona, però cap de les tres disciplines que comença –dret, història i filologia catalana– el complau prou. Complementàriament, des del 1968 marxa tres estius seguits a Anglaterra i dos estius més a Maryland, als Estats Units, per aprendre i perfeccionar l'anglès. El 1978 estudia francès a la Universitat de Montpeller. Bon aficionat a la música, fa solfeig set anys a l'Escola de Música de Granollers, amb el mestre Josep Maria Ruera.

La trajectòria professional d'en Fermí en el món de la gastronomia començarà, doncs, quan descarta ser periodista. Al marge de petits divertiments culinaris i d'escapades a restaurants amb els amics –entre els quals destaca un jove Santi Santamaria que encara no ha obert a Sant Celoni El Racó de Can Fabes– el paladar el guia.

El 1981 contacta amb Juli Soler, a qui ha conegut a Granollers mentre col·labora amb Ramon Parellada a la Fonda Europa, convertit ara en el maître del restaurant El Bulli, a Roses. Concreta una estada, i allà coneix i aprèn del cuiner francès Jean-Paul Vinay. Fitxat pel mateix Soler per substituir Jean-Louis Neichel quan aquest plega del restaurant de Cala Montjoi, Vinay serà el mestre del Fermí i amb el suport de Kristian Lutaud, el seu segon, li organitza a Lió una estada al restaurant del xef Christian Bourillot, designat el 1968 millor cuiner de França.

Abans de fer el servei militar, el 1982 aconsegueix el primer contracte laboral i durant uns mesos és cap de sala del restaurant Montse Guillén, al carrer Marià Cubí, a Barcelona. Una experiència que sempre valorarà molt en la seva formació.

L'any 1983 fa la mili a Marineria, a Cartagena, i el destinen al servei de cuina de Capitania General, on un xicot que ja feia sis mesos que hi era i de nom Ferran Adrià el selecciona per servir l'almirall Àngel Liberal Lucini, militar nascut a Barcelona que l'any següent serà nomenat cap de l'Estat Major de la Defensa. D'aquella etapa, de la qual el Fermí treu tot el profit possible, destaca el dia en què agafa el Ferran i li diu: "Vols treballar a El Bulli?". L'acompanya a Roses a conèixer Juli Soler, el Ferran aconsegueix un permís per fer una primera estada i el 1984, un cop llicenciat, comença a treballar amb Jean-Paul Vinay i Kristian Lutaud. Tot el que ve després és ben conegut.



Dinar amb la colla de la Pineda, juny del 2022 (Foto: arxiu familiar)

“Tal com ho veig ara, Fermí Puig va ser una cosa així com un engranatge mestre de la més gran transformació universal d’una categoria canònica i dogmàtica. Protagonista dels seus orígens, testimoni de la seva evolució, va construir una cultura àmplia i basal que sens dubte li va permetre entendre el sentit, les adreces, els errors, els conflictes, les influències...”
(Toni Segarra, publicista, *La Vanguardia*)

La tardor del 1984 el Fermí acaba amb les seves obligacions militars i accepta una proposta de l’Hotel San Marco, al cor històric de Sevilla, per seguir ampliant els seus coneixements professionals.

El pas següent li arriba avançat el 1985, quan Jean-Paul Vinay, desvinculat ja d’El Bulli, decideix obrir restaurant propi al carrer Camp, al barri barceloní de Sant Gervasi, amb el nom de La Ciboulette, i li ofereix acompanyar-lo a la cuina. L’arquitecte Josep Maria Botey, oncle del Fermí, adequa i dissenya el local i, quan a finals d’any s’inaugura l’establiment, la felicitat d’en Min és absoluta, sobretot pel retrobament amb el seu primer mestre.

Però el món de la restauració té cops amagats i hi ha temporades en què les emocions i les sorpreses plouen a dojo. Santi Puig i Serratusell, cosí del pare del Fermí i fill únic de Rafael Puig i Llivina, projecta un restaurant a la platja de Las Américas, al sud de Tenerife, a les Canàries, que portarà per nom Costa Brava; i n’ofereix la direcció al Fermí, que de cop i volta es troba amb la primera oportunitat de volar sol. Som al 1986. I quan considera que ja ha fet la seva aportació, enamorat com està de Tenerife, el 1988 accepta fer-se càrrec del restaurant La Rivera, al centre de Santa Cruz, a la capital de l’illa.

Torna a Catalunya i el 1990 els aires de la Cerdanya el sedueixen una temporada, en què col·labora amb Jordi Bota, propietari de la Formatgeria Carlit, a Llívia, i president després de la Societat Gastronòmica del Pirineu. És una època que al Fermí li serveix, a més, per estrènyer lligams amb cuiners ceretans com Eudald Vila, Lluís Dolcet, Isidre Soler i, de forma especial, Josep Maria Masó.

El 1992 li proposen ser xef del restaurant Mirador de les Caves, a prop de Subirats, a l’Alt Penedès, i el Fermí assumeix l’encàrrec amb la fluïdesa que li dona l’experiència acumulada. És allà, treballant amb ell, on coneix Mercè Soler i Rusalleda, el seu gran amor i la dona de la seva vida, amb qui tindran la Carla, la seva filla (1999).



Una imatge inconfusible seva, a la Font de la Pineda (Foto: Joan Besson)

En un projecte nou, el 1995 el Fermí s'associa amb Roser Torres, que treballa al Grup 25, i amb el fotògraf Joan Maria Llenas, amic i col·laborador habitual de Santi Santamaria. Munten l'empresa d'assessorament en restauració GSR, i és en aquesta època quan el Fermí es passarà un mes a l'Hotel Hilton, de Caracas, a Veneçuela, per impartir classes.

Corre el 1996 i el destí torna a fer de les seves perquè des de l'Hotel Majestic de Barcelona sol·liciten assessorament a GSR per reorganitzar el servei gastronòmic del prestigiós establiment. El Fermí assumeix l'encàrrec, transforma el menjador de la planta baixa en un servei obert a tot el públic que ofereix un bufet de qualitat del qual parla tot Barcelona i, per a àpats més compromesos, habilita el menjador de la planta principal amb vistes al passeig de Gràcia, que aviat esdevé un reclam estratègic del Majestic. El compromís de feina és de sis mesos i la família Soldevila, propietària de l'hotel, li proposa contractar-lo. El Fermí posa dues condicions: l'acceptació dels seus socis i poder muntar un restaurant d'autor, independent de l'hotel. Així neix el Drolma, que ocupa aquell menjador de la planta principal totalment renovat. Formarà el seu equip, però el primer que fa és agafar l'avió i marxar a Londres, perquè li han dit que allà treballa el màitre que necessita: Alfred Romagosa. El restaurant s'inaugura el juny del 1999 i tres anys més tard arriba l'estrella Michelin (2002).

"El Fermí passarà a la història per haver demostrat als barcelonins que des d'un hotel es pot fer una cuina excel·lent, com la que s'ha ofert des del Drolma, amb plats per recordar com el cabrit enfangat a la cullera, la *parmentier* de llamàntol o les elaboracions exquisides de caça" (Cristina Jolonch, periodista gastronòmica, *La Vanguardia*)

Paral·lelament, el 1997 i amb Ramon Parellada, s'associa amb l'enòleg Quim Vila i davant de la basílica de Santa Maria del Mar, a Barcelona, inauguren La Vinya del Senyor, un bar de degustació de vins que assoleix ràpidament l'èxit. El 2019, any anterior a la pandèmia, Vila es queda amb el negoci.

Amb el Drolma triomfant, el Fermí arriba a la plenitud i retroba, gràcies a la solvència professional que tothom li reconeix, el gust per escriure i, sobretot, fent-ho sobre allò de què entén més: de cuina i de futbol. Comencen les col·laboracions al diari *La Vanguardia* i a *El Món a RAC1*, amb Jordi Basté, on es guanya l'admiració de tothom amb les seves anàlisis



Amb l'Alfred Romagosa, al restaurant Fermí Puig (Foto: arxiu professional)

de les actuacions, o els sidrals, del seu estimat Barça, o amb la seva capacitat didàctica de parlar de cuina. I comença a publicar llibres.

No sap estar-se quiet i convenç la família Soldevila per obrir el 2008 el restaurant Petit Comitè, al passatge de la Concepció, molt a la vora del Majestic i amb una proposta de cuina tradicional catalana, “talibana, ètnica i sobiranista”, li confessa al periodista Paco Monja en una entrevista del novembre del 2007.

Quan aquesta col·laboració s’esgota, alliberat i sabedor que ja ha fet tot el que volia, recupera la idea de muntar el seu establiment al rovell de l’ou de la capital catalana, per continuar promovent i evolucionant, sense tanta pressió, la cuina tradicional catalana. Som al juny del 2013 i el ~~Restaurant Fermí Puig~~, al carrer Balmes, inicia un recorregut d’onze anys amb la complicitat d’un grup d’amics, entre els quals hi ha el granollerí Pere Pineda, i l’empremta un cop més de l’oncle Josep Maria Botey, que condiciona el local. La que serà la seva darrera aventura l’engega i viu amb l’inseparable Alfred Romagosa i alguns dels millors professionals que han estat amb ell, com el xef José Romero. Una jubilació prevista i una malaltia inesperada posen el punt final.

“No pensava que es moriria ara, als 65 anys, just quan visualitzava la jubilació i tenia unes ganes enormes de viure, de viatjar, de poder llegir sense parar i, fins i tot, de cuinar un fri-candó per als seus amics, allunyat per fi del negoci i, no obstant, més amo que mai de la seva firma, feliç perquè el seu restaurant –Fermí Puig– passés a anomenar-se Fonda Puig...”
(Ramon Besa, periodista, *El País*)

Un concepte sagrat de l’amistat, una profunda consciència social i un compromís fins al moll de l’os amb els valors nacionals de Catalunya permeten constatar, amb tot el que s’acaba d’explicar, per què tothom estima Fermí Puig.