

7. HOTEL ALÀBRIGA

La citación documental más antigua de Alabrich se encuentra en unas ordenanzas del año 1315 promulgadas por el abad del monasterio guixolense Tomás Sasserra. En el pleito del siglo XVII entre el monasterio y el municipio resurge el nombre Alabrich como antiguo castillo de Sant Feliu de Guixols, alrededor del cual según el monasterio benedictino se había fundado éste, mientras el municipio defendía que el castillo había existido en la punta de los Guixols, donde había restos de unos silos (zona del actual puerto). Para Gregorio de Argaiz (*Perla de Catalunya*, 1677), Alabrich significa el castillo de Brigo, ya que “Ala” en árabe, según él, es castillo y Brig o Brigo sería nombre de persona. A mediados del siglo XIX el clérigo e historiador Narciso Marsillach propuso que Alabrich significaba abrigo, acción de abrigar, puesto que en Sant Feliu debían guarecerse las naves durante las tormentas, un lugar mucho más resguardado que las amplias playas de Palamós, Calonge, Playa de Aro y Sant Pol.

El historiador González Hurtebise (principios del siglo XX) admite la leyenda de la venida de Carlomagno a Sant Feliu, que conquistó a los moros el lugar llamado entonces Alabrich, fundado por Brigo, el cuarto rey de España. González Hurtebise aporta una nueva hipótesis:

7. HOTEL ALÀBRIGA

The earliest documented reference to “Alabrich” is found in regulations dating back to 1315 issued by Tomás Sasserra, the abbot of the monastery in Sant Feliu de Guixols. The name “Alabrich” then reappears in the seventeenth century as that of an ancient castle in Sant Feliu de Guixols, in relation to a dispute between the monastery and the municipal council, with the Benedictine monastery claiming to have been founded in the surrounding area, and the council insisting that the castle had been located on the Punta de los Guixols promontory, where the remains of silos had been found (in the modern day port area). For Gregorio de Argaiz (*Perla de Catalunya*, 1677), Alabrich represents “the castle of Brigo”, with “ala” meaning “castle” in Arabic and “Brig” or “Brigo” referring to someone’s name. In the mid-nineteenth century, cleric and historian Narciso Marsillach proposed that Alabrich meant “shelter” (from the Catalan *abrich* or Spanish *abrigo*), given that ships sheltered from storms in Sant Feliu, with the harbour offering better protection than the long, open beaches in Palamós, Calonge, Platja d’Aro and Sant Pol.

Historian González Hurtebise (1876-1921) mentions the legendary arrival of Charlemagne in Sant Feliu, defeating the Moors to conquer the place then known as “Alabrich”:

7. El Hotel Alàbriga



1910-1920. Antiguos prados donde hoy se ubica el Hotel Alàbriga
1910-1920. The former meadows where Alàbriga Hotel & Home Suites stands today.
(AHMSFG, reg 20109)

la montaña de poniente, llamada del Castellar, donde se encuentra la ermita de Sant Elm, albergaría ruinas de una antigua fortaleza íbera de nombre Alabrich, de origen indo-germánico, donde la terminación “Brich” querría decir “ciudad” y “Ala” querría decir Dios o el Sol, la fuerza creadora, o sea que Alabrich sería la ciudad dedicada a la fuerza creadora. No extraña pues que el logotipo del primer Hotel Alàbriga esté formado por un Sol y la torre de

founded by Brigo, the fourth King of Spain. González Hurtebise also offers a new theory, claiming that the hill to the west, known as “Castellar” and home to the hermitage of Saint Elmo, sheltered the ruins of an ancient Iberian fort named “Alabrich” that was Indo-Germanic in origin, whereby “Brich” meant “city” and “Ala” meant “God” or “Sun”, the creating force, with Alabrich therefore a town dedicated to the creating force. It is thus no surprise that the logotype of the first Hotel Alàbriga, founded in 1955, took the shape of a sun and castle tower. A short-lived partnership was formed at the end of the nineteenth century known as Casino Alabriguense, and nowadays Sant Feliu is also home to Plaça d’Alabric.

The founders of Hotel Alàbriga were Swiss national Renato Tognola Tonoli and Barcelona native Lluís Mora Rosas, forming a partnership known as Alàbriga S.A. Tognola was young and had worked on the Costa Brava for a Swiss travel agency, buying a plot on the Sant Feliu to Sant Pol road overlooking Sant Pol bay. At around 300 square metres, the plot had its own water supply, with Tognola planning to build a hotel on it, given that there were few at the time in Sant Feliu de Guíxols. Upon advertising in *La Vanguardia*, Tognola found a partner in prominent Barcelona confectioner Lluís Mora, owner of a store located on the intersection of Avinguda Diagonal and Carrer de París, and who had made his fortune upon introducing decorative figurines to traditional Spanish

un castillo. A finales del siglo XIX se fundó una sociedad de corta duración, el Casino Alabriguense, existe en Sant Feliu la plaza Alabric y el hotel del mismo nombre, Alàbriga, desde 1955.

Los fundadores del Hotel Alàbriga fueron el suizo Renato Tognola Tonoli y el barcelonés Lluís Mora Rosas que constituyeron la sociedad Alàbriga S.A. Tognola, joven que trabajaba en la Costa Brava para una agencia suiza, compró un solar en la carretera de Sant Feliu a Sant Pol, frente a esta bahía. El solar tenía unos 3.000 m², disponía de un pozo de agua, y Tognola tenía la intención de construir un hotel, puesto que en aquellos años había pocos en Sant Feliu de Guíxols. Puso un anuncio en *La Vanguardia* buscando un socio, que resultó ser el importante pastelero barcelonés Luis Mora, con negocio en el cruce avenida Diagonal / París y que se había enriquecido al ser el primero que introdujo los muñecos en las “monas” de Pascua (pasteles típicos). Los arquitectos fueron Joan Baca Reixach y Joan Pericot García, promotor este de la, ahora famosa, cantada de habaneras de Calella de Palafrugell. En 1957 construyeron al lado del hotel, un pequeño chalet para vivienda del director Tognola y su familia.

El hotel Alàbriga se inauguró el 5 de junio de 1955 con cuarenta y cinco habitaciones dobles, todas con baño y la mayoría con terraza, repartidas en tres plantas. El semanario (*Àncora* 09-06-1955) se hacía eco de la misma: «Al

7. The Alàbriga Hotel

cakes consumed at Easter known as *monas*. The hotel architects were Joan Bach Reixach and Joan Pericot García, with the latter the sponsor of the now-famous *Havaneras* choir in Calella de Palafrugell. A small residence for hotel manager Tognola and his family was built alongside the hotel in 1957.

Hotel Alàbriga was inaugurated on 5 June 1955 with 45 double rooms distributed across three floors all fitted with an en suite and most also featuring a terrace. Weekly newspaper *Àncora* (09/06/1955) reported on the hotel’s opening: “Saturday at sunset saw the grand inauguration of a new hotel on the outskirts of our town. Known as Hotel Alàbriga, this delightful and charming property is located near the Volta de l’Ametller and nestled within the eternal green of the pine trees, overlooking the tranquility of Sant Pol beach and S’Agaró residential town. Highly sensitive to the natural bounty of our Costa Brava, architects Juan Baca and Joan Pericot have expertly married the new hotel’s installations with the sweetness of its surroundings, with the exquisite decor and varied finishes pleasantly crowning the comfort offered by the hotel. All of the local, civil and military authorities attended the inauguration, as did several provincial authorities, such as representatives from hotels in our town, with many more invited to be the first to enjoy the facilities. The event began with aperitifs in the hotel bar, before guests moved to the dining room for an exquisite lunch. We would like to congratulate the

7. El Hotel Alàbriga

atardecer del sábado pasado fue solemnemente inaugurado un nuevo hotel en las cercanías de nuestra ciudad. En los parajes conocidos por “Volta de l’Admetller”, entre unos verdes y eternos pinares, allí junto al mar, y desde donde puede divisarse la tranquila playa de San Pol y la ciudad residencial de S’Agaró, allí ha empezado su existencia un primoroso y encantador hotel: el Hotel Alàbriga. Han sido sus creadores los arquitectos Sres. Juan Baca y Juan Pericot quienes compenetrados plenamente con la naturaleza de nuestra Costa Brava han sabido aunar el emplazamiento de este hotel con la dulzura del lugar que lo rodea. La decoración, sumamente atractiva por su buen gusto y variados detalles, corona felizmente el «confort» del mencionado establecimiento hotelero. Asistieron a su inauguración, todas las autoridades locales, civiles y militares, como también notamos la presencia de algunas provinciales; representaciones hoteleras de nuestra ciudad, y muchos otros invitados, de ellos, hospedados ya en el Hotel. Fue degustado en el Bar del Hotel un aperitivo, para pasar luego al comedor en donde se sirvió a los invitados un exquisito «lunch». Felicitamos a la Dirección por su acierto al tiempo que nos congratulamos de esta conquista hotelera para nuestra ciudad.»

A continuación Margarita Wirsing entrevistaba a Renato Tognola, director del hotel, que explicaba que el nombre del hotel surgió cuando «Uno de los señores copropietarios, al bucear en la historia de San Feliu de Guíxols dió con

hotel’s managers on their success and thank them for opening such a hotel in our town.”

In an interview with Margarita Wirsing, manager Renato Tognola spoke of the story behind the naming of the hotel, explaining that one of the co-owners encountered it upon delving into the history of Sant Feliu de Guíxols, probably used to denote the origins of the town. It was an instant hit, remnant as it is of the legend of the term the hotel belongs to, thanks to its sound and meaning: “Alà-briga”: “Sun-strength”, or “Strength of the Sun”.

—Does the hotel provide its own entertainment? — We want our hotel to be a place of rest. In light of its location among the pines, with its sun deck on the rocks and a small landing stage with a motorboat, what we offer our guests is relaxation. Despite this, we do however have a large disco, and will consider holding evening events, although only on a sporadic basis.

—And what are your plans for the hotel? — We have many! The Costa Brava is beautiful, and we should all try to spread the word about it abroad. Development abounds, yet many more hotels are needed. And not hotels like the kind you’ll find on the Costa Azul, which are already becoming tiresome. We must respect the rugged and yet peaceful nature of the landscape on our coastline, allowing it to shine without diluting it. It must be our love for the

7. The Alàbriga Hotel

este nombre probable del poblado cuna de San Feliu, Nombre que plugo a todos por ser un retazo de leyenda del término a que pertenece el Hotel, por su sonoridad y por su distinción indiscutible, ALÀ- BRIGA, SOL - FORTALEZA. «Fortaleza del sol».

Costa Brava that has us singing its praises wherever we may go, rather than any economic interest, as, although the island of Mallorca is a destination of global renown, the Costa Brava’s recognition rate is probably lower than 30% among Europeans.”

1960. Playa de Sant Pol con el Hotel Alàbriga y detrás, el edificio Cap Ducal.
1960. Sant Pol beach and Hotel Alàbriga with the Cap Ducal building in the background.
(AMSG, reg 4125,1)



7. El Hotel Alàbriga

–¿Cuenta con diversiones propias su Hotel? –Queremos que sea nuestro Hotel esencialmente de descanso. El lugar en que está emplazado, los pinares que lo rodean, el solarium sobre las rocas y un pequeño desembarcadero con su lancha, es el marco que ofrecemos a unas vacaciones tranquilas. No obstante, disponemos de una copiosa discoteca para recreo de nuestros clientes, y estamos dispuestos a dejarnos tentar por el atractivo de las verbenas. Pero sólo esporádicamente.

–¿Proyectos..?– Amplios. La Costa Brava es hermosa, y debemos procurar entre todos que sea más conocida en el extranjero. Está en pleno desarrollo, pero faltan aún muchos hoteles. Hoteles que, a mi entender, no deben imitar el ritmo mundano que impera en la Costa Azul, ritmo que cansa, que agota. Hemos de respetar la bravura y, a la par, la placidez del paisaje natural de nuestra costa, realzarlo sin mixtificaciones. Y procurar, no por simple interés, sino por auténtico amor a la Costa Brava, que sea conocida en todo el mundo, que si un 100% del censo total del globo conoce ya a Mallorca, creemos que ni un 30% de Europa es conocedor de nuestra costa.»

Semanas más tarde, era el periódico gerundense *Los Sitios de Gerona* quien se hacía eco del Hotel Alàbriga: «[...] El trozo de paisaje que conduce desde el final del Paseo Marítimo hasta San Pol, va cobrando belleza a medida que se avanza serpenteando el litoral hacia S'Agaró, al

Weeks later, a mention was made of Hotel Alàbriga in Girona newspaper *Los Sitios de Gerona*: [...] The area of land stretching from the end of the Passeig Marítim to Sant Pol grows increasingly beautiful as it snakes along the coast to S'Agaró, falling short of the town, drawing to an end as it does mere metres from Hotel Alàbriga [...]. Terraces and gardens shaded with pines surround the building thanks to nature's provision of some of the most beautiful foliage on the entire coastline. Opposite the hotel is a refurbished path for accessing the nearby coves, tracing the natural route down the cliffs. A variety of activities may be enjoyed in the hotel gardens, with some of these particularly cosmopolitan and distinctive. In other areas of the extensive installations, tourists can relax by soaking up the tranquility of the environment, lying back and breathing in the aroma of the pines and the healthy sea air.

The interior of Hotel Alàbriga is characterised by the comfortable and the highly select nature of its services and decor, designed in the aim of attracting high-end tourists appreciative of the care taken to offer quality and distinction, quite unusual in these parts. The exteriors of these intimate spaces feature charming viewpoints for visitors to take in the surrounding beauty, with guests often whiling away the hours enjoying the pleasant temperatures, the air imbued with the fragrance of the nearby pines and the soft caress of the sea, so expertly blended as if by the

cual no se llega por terminar la carretera precisamente a pocos metros del Hotel Alàbriga [...]. Circundan el edificio terrazas y jardines sombreados con pinos que pródigamente la naturaleza ha ofrecido de los más hermosos que hemos visto en la costa. Enfrente mismo del hotel ha sido acondicionado un camino original para bajar a las calas cercanas, aprovechando los caprichosos accidentes del acantilado. En sus jardines existen diversidad de juegos, algunos de ellos de sabor cosmopolita y distinguido y en otros puntos de su amplio recinto, los turistas pueden descansar cómodamente disfrutando de la placidez del ambiente y entregados al disfrute de las gracias de la naturaleza, de aroma de pinos y saludable aire marino.

Las instalaciones interiores del Hotel Alàbriga se distinguen por el confort y selección de elementos empleados en sus servicios y ornamentación. Esta instalación ya ha sido realizada con vistas a recibir turistas de clase elevada que aprecien justamente cuantas comodidades y atractivos han sido efectuados para ofrecer calidad y distinción, poco corriente en estos casos. En los exteriores de estos recintos íntimos hay unos coquetones miradores de espléndida y recogida belleza, y en donde muchos de sus ocupantes pasan las horas disfrutando de la temperatura agradable, perfumada con los aromas de los pinos cercanos y suave caricia del aire marino que llegan dosificados como por sortilegio misterioso que proporciona el ambiente. Todas estas finas cualidades ofrece esta joya de hostelería que ha

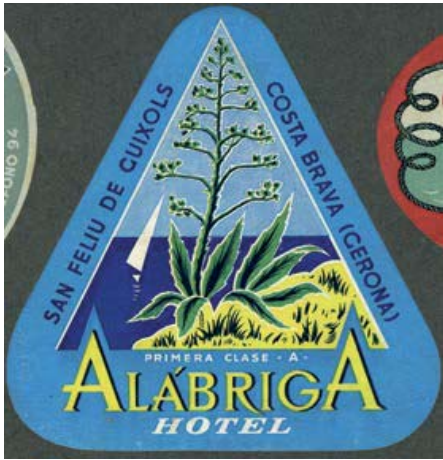
7. The Alàbriga Hotel

most mysterious witchcraft. All of these fine qualities are offered by this jewel of hospitality to have been created by a dignified and praiseworthy private initiative". (*Los Sitios de Gerona*, 31/07/1955, Costa Brava supplement).

Telephone lines had yet to be installed in Hotel Alàbriga by the date of its inauguration due to a copper shortage. Upon a recommendation by a Telefónica technician, Tognola therefore headed to Encants open-air market in Barcelona in order to purchase ten rolls of copper on the black market, installing telephone line 320900. As the water supply proved insufficient, a pipe was connected to Sant Feliu public network, with the precarious nature of the venture representative of the precariousness of life in Spain at the time. The first ever guests were a Dutch couple who had made their way to the construction site every day in the run-up to the opening for updates on the progress, with Tognola promising that they would be the first to trial the installations, inviting them to spend a week at no charge from 5 June. Obviously impressed, the couple returned for many years.

Managed by Renato Tognola and wife Martina, the hotel was open from June to September. The staff were mostly from Andalusia, Aragón and Galicia, working from 14 to 15 hours per day. Sant Feliu de Guíxols in 1964 was also home to a hotel known as Reina Elisenda and costing 650 for a double room and an extra 275 pesetas per person full

7. El Hotel Alàbriga



1960-1970. Logotipo y cenicero del Hotel Alàbriga con el sol y el castillo
1960-1970. Hotel Alàbriga logo and ashtray depicting a sun and castle

sido realizada por una iniciativa privada digna de elogio.»
(*Los Sitios de Gerona*, 31-07-1955, suplemento Costa Brava).

Inauguraron sin teléfono porque escaseaba el cobre; Tognola, asesorado por un técnico de la Compañía Telefónica, fue a los “Encants” de Barcelona y compró en el mercado negro diez rollos de cobre y le instalaron el



board, as well as nine other top-range hotels, including Alàbriga (ranging from 275-380 pesetas for a double room and 195-235 pesetas for full board). An elevator was added in 1968 and a swimming pool in the summer of 1972. Advertisements were placed in a variety of newspapers referring to a “hotel in a pine forest overlooking S’Agaró bay”. When the Spanish hotel classification system was changed in 1972, Hotel Alàbriga was awarded a three-star

7. The Alàbriga Hotel

teléfono, el 320900. El agua del pozo no era suficiente y se conectaron con un tubo a la red pública de Sant Feliu. Todo era precario como también lo era el país. Los primeros clientes fueron una pareja holandesa que cada día iba a ver si terminaban las obras y que, como les había prometido Tognola, el día 5 de junio se instalaron en el hotel una semana; no les cobró nada, eran los primeros. Repitieron durante muchos años.

El hotel, dirigido por Renato Tognola ayudado por su esposa Martina, funcionaba la temporada de verano, de junio a septiembre. El personal era básicamente de Andalucía, Aragón y Galicia, trabajaban 14-15 horas al día. En 1964 había en Sant Feliu de Guixols un hotel de lujo, el Reina Elisenda (650 pesetas por habitación doble y 275 pesetas por pensión alimenticia) y nueve hoteles de primera clase, entre ellos el Alàbriga (entre 380 y 275 la habitación doble y entre 195 y 235 pesetas la pensión alimenticia). En 1968 pusieron un ascensor y el verano de 1972 inauguraron la piscina. Se anunciaban en varios periódicos como “Hotel en un bosque de pinos frente a la bahía de S’Agaró”. Cuando se cambió la catalogación de los hoteles, en 1972, el Hotel Alàbriga constaba de tres estrellas con sesenta habitaciones. Un café valía 3 pesetas y un whisky 10 pesetas. En el menú siempre ofrecían merluza, lubina, rodaballo, rapas, lenguado. Un suplemento por 12 gambas de Palamós valía 25 pesetas. Tenían un vivero de langostas a 70 pesetas cada una.

rating and had a total of 60 rooms. While the price of a coffee was 3 pesetas and a glass of whiskey 10 pesetas, regulars on the menu were hake, bass, turbot, anglerfish and sole. A supplement for 12 prawns from Palamós cost 25 pesetas, while a lobster from the hotel’s live tank cost 70 pesetas.

Guests in the months of June and July were mostly Swiss, German and Dutch, while August was popular with the French and September with the English. No Spanish guests stayed at the hotel. The following anecdote is representative of just how peaceful the area was at the beginning of the 1960s. A priest from Tognola’s Swiss hometown of Grono became a regular guest at the hotel, garnering a reputation for his enthusiastic drinking and singing. Upon the priest’s initiating of a rendition of *O Sole Mio* from the balcony of Hotel Alàbriga one evening, telephone calls were made from Hostal de la Gavina on the other side of bay, asking for the performer’s name. The hotel’s guests were the same every year, booking their room for the following year when they left each summer. According to Tognola, they formed “a group of friends who spent the summer sunbathing and playing pétanque”. Returning guests were gifted a silver-plated key ring featuring the hotel logo, with an exclusive gold-plated key ring awarded to anyone who returned five years in a row. Ashtrays with the hotel logo were also handed out. Some of the hotel’s most distinguished guests included a British pilot, known as “Gin Tonic”, who

7. El Hotel Alàbriga



1960-1970. Postal del Hotel Alàbriga
1960-1970. PHotel Alàbriga postcard

7. The Alàbriga Hotel

Los meses de junio y julio los clientes eran en su mayoría suizos, alemanes, holandeses; el mes de agosto, franceses y en septiembre, ingleses. Españoles, ninguno. Para entender el silencio del lugar a principios de los años sesenta, una anécdota: El cura de Grono, pueblo suizo de origen del director Tognola, veraneó muchos años en el hotel; le gustaba beber y cantar, y desde el balcón comenzaba con *O Sole Mio*, y desde el Hostal de La Gavina, al otro lado de la bahía, le oían y telefoneaban al hotel Alàbriga preguntándoles quién era el barítono. En el hotel iban cada año los mismos clientes, cuando marchaban ya reservaban para el próximo año. Eran, según el mismo Tognola confesaba “un grupo de amigos que pagaban, tomaban el sol y jugaban a la petanca”. A los clientes les regalaban un llavero plateado con el logotipo del hotel si repetían dos años y uno dorado si repetían cinco años. También les ofrecían ceniceros con el logotipo del hotel. Clientes curiosos: Un piloto británico, al que ellos llamaban Gin Tonic: la pensión valía 350 pesetas pero él se gastaba 1.000 en el bar; había sido abatido dos veces con su Spitfire en el canal de la Mancha en la Segunda Guerra Mundial. Un cliente alemán, Rubert Kopp, venía cada año con la familia llevando él mismo un avión que aterrizaba en el aeropuerto de Girona-Costa Brava y con el cual el director y varios clientes se iban a visitar Lisboa o Granada. Otro cliente era el aragonés residente en Francia, Sr. Rua, constructor que había reconstruido la ciudad de Caen tras los bombardeos de la Segunda Guerra

managed to spend 1,000 pesetas in the bar despite paying 350 pesetas full board, and who had been shot down twice in his Spitfire in the English Channel during World War II. A regular German guest, Rubert Kopp, would arrive every year with his family in his own aeroplane which he would fly in to Girona-Costa Brava airport and then use to take the hotel manager and various other guests to Lisbon or Granada. Another returning guest was an Aragonese constructor resident in France known as Mr Rua, who had rebuilt the city of Caen after its bombing in World War II. Mr Rua stayed 18 years in a row and was elected president of the pétanque club. Another regular was French policeman Louis Souchon, sentenced to nine years in prison in 1967 for kidnapping Ben Barka (1920-1965), a pro-independence Moroccan politician to have died in suspicious circumstances, kidnapped by French police officers and tortured and killed by Moroccan officers.

A hotel employee to make waves in the restaurant industry was Alfonso Jordan, who turned up for his first day of work in summer 1955 in a pair of shorts and ended up manager of the Ritz hotels in Barcelona and Madrid. In 1957, Josep Mercader began working as maitre d' at Alàbriga and spent four years in the post training young serving staff, while working in London and in other European restaurants over the winter months, turning his hand to cooking. In 1960, Miquel Mateu i Pla of Peralada castle invited Mercader to lead a restaurant in an urban development in Roses. In

7. El Hotel Alàbriga

Mundial; vino 18 años seguidos y lo nombraron presidente de la petanca. Otro cliente era el policía francés Louis Souchon, condenado en 1967 a nueve años de prisión porque fue el que secuestró en París a Ben Barka (1920-1965) un político independentista marroquí que murió en extrañas circunstancias, secuestrado por agentes franceses y torturado y muerto por agentes marroquíes.

Un empleado que progresó en el mundo de la restauración fue el joven Alfonso Jordan, que entró a trabajar en el verano de 1955 con pantalones cortos y con los años se convirtió en director del hotel Ritz de Barcelona y el Ritz de Madrid. En 1957 Josep Mercader entró de maitre en el hotel Alàbriga y estuvo cuatro años enseñando a jóvenes camareros, mientras que en invierno, con el hotel cerrado, trabajaba en Londres y otros restaurantes europeos. Era también buen cocinero. En 1960 el señor Mateu del castillo de Peralada le ofreció dirigir un restaurante en una urbanización en Roses. Para no perderlo, Tognola y su hermano, que había ganado dinero en el negocio de las industrias químicas, montaron el Motel Empordà a la salida de Figueres con un eslogan inventado por los dos hermanos: «Id, andad, recorred bellos caminos, pero sabed deteneros oportunamente ». La bandera suiza siempre ha estado presente en la terraza del Motel. El Motel, como se le conocía popularmente, tuvo un gran éxito, Josep Mercader se considera el inventor de la cocina catalana moderna, la que compagina la tradición con la nouvelle cuisine, la

order not to lose the coveted Mercader, Tognola and his brother, who had made money in the chemical industries, established the Motel Empordà located on the exit from Figueres with a slogan they had invented themselves: *Id, andad, recorred bellos caminos, pero sabed deteneros oportunamente* [No matter how beautiful the path, don't forget to stop and enjoy the scenery]. The Swiss flag was a constant on the motel terrace. "The Motel", as it was commonly known, proved to be a resounding success, with Josep Mercader hailed as the inventor of modern Catalan cooking, combining traditional dishes with nouvelle cuisine, transported from the stoves of homes around the region to restaurant kitchens and the Motel Empordà serving as a sanctuary for Catalan cuisine. In 1971, the Tognolas sold their stake in the company to Josep Mercader.

With no family members to take over from him, Renato Tognola sold Hotel Alàbriga to the Banco Exterior de España in 1976, who converted it into the bank's Costa Brava residence for its employees and their families, effectively rendering the cosmopolitan atmosphere generated by the foreign guests into one which was much more Spanish and bureaucratic.

1960-1965. Personal del Hotel Alàbriga; en primer término a la izquierda el director Renato Tognola

1960-1965. Hotel Alàbriga staff, with manager Renato Tognola to the front left



7. El Hotel Alàbriga

que pasó de los fogones de los hogares de las abuelas a las cocinas de los restaurantes y el Motel Empordà se convirtió en el santuario gastronómico catalán. En 1971 los Tognola vendieron su parte del negocio a Josep Mercader.

Al no haber continuidad familiar en el negocio, en 1976 Renato Tognola vendió el hotel Alàbriga al Banco Exterior de España, que lo convirtió en la Residencia de la Costa Brava, para empleados del banco y sus familiares. Se pasó del cosmopolitismo a la burocracia, de los extranjeros a los madrileños.

La Residencia abría en la temporada estival, con siete turnos de doce días. Afortunadamente, los actuales propietarios depositaron en el Archivo Municipal de Sant Feliu de Guíxols, la documentación que quedaba en el hotel de esta etapa bancaria, lo que nos permite conocer su funcionamiento desde el año 1977 hasta el 2005, cuando cerró. Los clientes mayoritarios tenían la categoría laboral de oficiales del banco (38%), seguidos de los apoderados (22%) las sub-jefes (12%) y los subalternos (9%). El 42% de los clientes eran de Madrid, seguidos de un 14% de Bilbao, un 13% de Barcelona, un 12% de Valencia, que pagaban una cuota diaria que oscilaba entre 260 y 310 pesetas la mayoría, aunque había de 230 y de 600 pesetas, siempre según la categoría laboral y sueldo del empleado. En cada turno había unos 150 huéspedes que con los siete turnos implicaba que el hotel, ahora residencia, atendía a

The residence opened over the summer, offering seven sessions of 12 days to its visitors. Fortunately, as the owners of the new Alàbriga Hotel deposited documentation in Sant Feliu de Guíxols Municipal Archive remaining in the building from this banking era, we have interesting details on its workings from 1977 to its closure in 2005. The majority of the guests were bank clerks (38%), followed by representatives (22%), deputy managers (12%) and subordinates (9%). 42% of guests were from Madrid, followed by 14% from Bilbao, 13% from Barcelona and 12% from Valencia, mostly paying a nightly rate varying from 260 to 310 pesetas, calculated according to their employment category and salary. Each session accommodated 150 guests at a time, meaning that with a total of seven sessions, the residence could host some 1,000 guests over the summer distributed across 10 rooms on the ground floor, 21 on the first floor, 27 on the second floor and 10 on the third floor. In order to manage its complete range of services, the residence's organisational structure was formed of an administrator with an assistant, a storage room supervisor, a housekeeper responsible for 25 waitresses and a laundry maid, as well as one maître d' overseeing six waiters, a head chef with a sous-chef and a kitchen hand, two receptionists and two security guards. Alongside the hotel were the manager's home and a residence with six rooms for women and three for men. Unusually, male and female serving staff were paid the same wages, receiving 89,000 pesetas per season in 1980. The

unos 1.000 clientes distribuidos en 10 habitaciones en la planta baja, 21 en el primer piso, 27 en el segundo piso y 10 en el tercer piso. Para ofrecer todos los servicios, el organigrama de la residencia estaba formado por un administrador con un ayudante, un jefe de almacén, una gobernanta que dirigía a 25 camareras y una encargada de lencería; 1 maitre de hotel que dirigía 6 camareros; un jefe de cocina con un cocinero y un pinche; dos recepcionistas y dos guardas. Separado, pero al lado del hotel, el chalé del director y la caseta del servicio con seis habitaciones para mujeres y tres para hombres.

Hay que decir que había, caso raro, una igualdad en los sueldos de los camareros y de las camareras, que cobraban unas 89.000 pesetas por temporada en 1980. El jefe de cocina cobraba 224.000 pesetas, el maitre 150.000, la gobernanta 136.000. Respecto al presupuesto anual de la Residencia de la Costa Brava, se pasó de los 9.900.000 pesetas del año 1978 a los 22.520.000 del año 1983; el BEE aportó 5 millones en 1978 y 20 millones en 1983. Como gastos curiosos, la partida "atención visitantes distinguidos: 36.000 pesetas" y la de "Discos para el pick-up: 1.800 pesetas".

En 1991 el Banco Exterior de España se integró en el grupo bancario Argentaria y en 1999, éste se integró en el BBVA. En 2005 dejaba de funcionar la Residencia de la Costa Brava. En 2012, el empresario alemán Valeri Scherer, a

7. The Alàbriga Hotel

head chef made 224,000 pesetas, the maître d', 150,000, while the housekeeper made 136,000. The annual budget for the Costa Brava residence rose from 9,900,000 pesetas in 1978 to 22,520,000 in 1983, with the Banco Exterior de España injecting 5 million in 1978 and 20 million in 1983. Interesting items on the budget include expenses of 36,000 pesetas on "assistance for distinguished guests" and 1,800 pesetas on "records for the turntable".

In 1991, the Banco Exterior de España became part of the Argentaria banking group, merged in 1999 to form BBVA. The residence was closed in 2005. In 2012, German entrepreneur Valeri Scherer bought the plot in order to build a luxury aparthotel by means of Dalbert 2011 Ltd, the developer, and Alàbriga S'Agaró Ltd, the manager of the hotel project. In autumn 2012, the former Alàbriga Hotel was demolished in order to make way for a new era, that of the new 5-star luxury Alàbriga Hotel & Home Suites. On 29 May 2014 the council of Sant Feliu gave the green light for the construction of a new building. Town councillor for Urban Planning Juan Vicente highlighted that "the sensitivity required for such a "delicate space" was displayed by the "significant investment" that would expand the range of hotels available in the town by a segment – that of 5-star luxury – in a move unprecedented in the municipality. Those opposed to the plans fear the impact of the swimming pool on the nearby Camí de Ronda." (*El Punt*, 10/06/2014). The month of October saw

7. El Hotel Alàbriga

través de dos sociedades, (Albert 2,011 -la promotora- y Alàbriga S'Agaró SL -gestora del proyecto hotelero)-, compró el solar para levantar un lujoso aparthotel. En otoño de 2012 se derribó el antiguo Hotel Alàbriga y nació el sueño Alàbriga Hotel&Home Suites, un hotel cinco estrellas superior.

El 29 de mayo de 2014 el ayuntamiento de Sant Feliu dio el visto bueno para la construcción del nuevo edificio. El concejal de Planificación Urbanística, Juan Vicente, destacaba que «se ha conciliado el cuidado de un “espacio delicado” con “una inversión importantísima”, que ampliará el parque hotelero en un segmento -cinco estrellas superior- inédito en el municipio. La oposición teme el impacto de la piscina, cercana al camino de ronda » (*El Punt*, 10-06-2014). El mes de octubre se aprobó definitivamente el proyecto, con un total «de 30 apartamentos de lujo, 18 de ellos con dos habitaciones y 12 con tres habitaciones, el mismo número de baños, salón-comedor-cocina y terraza. Además, la superficie total construida será de 8.494,75 metros cuadrados. Tanto la fachada como la cubierta tendrán acabados con listones de madera de “teka” para favorecer la integración del edificio con el entorno. El Ayuntamiento considera que es “una muy buena noticia para la ciudad, tanto por los puestos de trabajo directos e indirectos que creará como por su contribución a potenciar el turismo de calidad en nuestra ciudad.» (*Diari de Girona*, 04-12-2014).



1979 Menú de la Residencia de la Costa Brava del Banco Exterior de España
1979. Menu for the Costa Brava residence of the Banco Exterior de España
(AMSFG, Fondo Hotel Alàbriga, carpetas 22-28)

7. The Alàbriga Hotel

Comenzaron las obras y los medios de comunicación y redes sociales, comentaban las particularidades de este hotel de “superlujo”: «El Alàbriga tendrá un sea club junto al mar; un spa; un centro de medicina estética dirigido por la doctora barcelonesa Mercedes Quintillà y dos restaurantes, Alàbriga Sea Club by Dom Pérignon y Restaurante Terra, comandado por el chef Paco Pérez, que acumula cinco estrellas Michelin. Entre los servicios a disposición de los huéspedes se incluirán mayordomos personales, operativos 24 horas los siete días de la semana; un yate de 20 metros de eslora; coches con chofer e incluso un servicio de avión privado subcontratado que operará desde los aeropuertos de Girona y Barcelona. Por otra parte, el sea club-la parte más delicada del proyecto debido a la ubicación, muy próxima a la costa- contará también con una piscina. El despacho de arquitectos que ha proyectado el Alàbriga Hotel es DNA Barcelona & Partners, autor de diseños como la Planetarium Tower de Panamá, el Boutique Hotel de Argel o el Al Jahra Hospital de Kuwait. El hotel-boutique de Sant Pol – declaran los arquitectos- es un emplazamiento donde el lujo y la naturaleza coinciden. El hotel ofrece una arquitectura ágil y vanguardista, donde el movimiento sinuoso de las olas del Mediterráneo se transforman en el movimiento de la fachada del Hotel Alàbriga, donde los jardines y su entorno acercan a cada usuario a sus orígenes naturales, al entorno natural de la Costa Brava, con las extraordinarias vistas sobre la Playa de Sant Pol y el mar Mediterráneo.»

the project receive definitive approval, with its total of “30 luxury apartments”, 18 of which to feature two bedrooms and 12 three bedrooms, all en suite, as well as a kitchen/living/dining room and terrace. The total constructed surface covers 8,494.75 square metres, with both the façade and the roof finished with wooden beams in order to help integrate the building with its surroundings. The council declared the project “very good news for the town, both in terms of the direct and indirect employment to be generated, as well as the boost to quality tourism”. (*Diari de Girona*, 04/12/2014)

With construction underway, details began appearing on social media on the upcoming “super luxury” hotel: “Alàbriga will have a Sea Club by Dom Pérignon right on the water’s edge, a spa, an aesthetic dermatology centre headed by Barcelona’s Dr Mercedes Quintillà and Terra restaurant, to be led by renowned chef Paco Pérez, awarded a total of five Michelin stars. Services for guests will include a 24/7 butler service, a 20-metre private yacht, chauffeur driven cars, and even a third-party private jet service operating from the airports of Girona and Barcelona. As the most delicate aspect of the project due to its proximity to the coast, the Sea Club will also feature a swimming pool. The architects behind the Alàbriga Hotel project are DNA Barcelona & Partners, visionaries behind designs such as the Torre Planetarium in Panamá, the Boutique Hotel Alger in Algeria and the Al

7. El Hotel Alàbriga

El director del hotel Marcos Frutos considera que «Hay que trabajar la sutileza, conseguir que todos los elementos tengan armonía y alma, que la distancia entre el hotelero y el huésped sea más corta. Hay que buscar la alegría inmaterial, o sea, la obtenida por los huéspedes de la sensación que generan ellos mismos, a través de un sabor, una experiencia, y por ende los empleados sienten lo mismo al verlos disfrutar. La emoción es la culminación del trabajo bien hecho. Ofrecemos un modelo de servicio, culto, políglota, bello y psicológicamente preparado para estar a la altura de nuestros huéspedes.» Nada mejor que terminar con una reflexión del staff del hotel: «El futuro pertenece a aquellos que creen en la belleza de sus sueños. Os invitamos a participar de este sueño... detente... respira... sienta»

Jahra Hospital in Kuwait. Combining luxury and natural beauty, the Sant Pol boutique hotel – as the owners refer to it – reflects the sinuous waves of the Mediterranean in the movement inherent to its rippling façade, with its surrounding gardens and dazzling views over Sant Pol beach transporting guests to the Costa Brava in its virgin origins.

Hotel Manager Marcos Frutos describes the Alàbriga vision as follows: “We aim to ensure that all of the various elements are in harmony with each other and share the same soul, with the distance between the hotelier and the guest as narrow as possible. You have to inspire in guests a kind of intangible joy by means of the experiences and sensations on offer at the hotel, with the guests’ joy then rubbing off on the staff. Experiences and emotions are the pinnacle of work well done. We offer a service model that is cultured, multi-lingual, aesthetically pleasing and mentally prepared to meet our guests’ needs”. There is no better way to close this chapter than with a reflection from the hotel itself. “The future belongs to those who believe in the beauty of their dreams. We would like to invite you to be part of this dream of ours, so sit back, relax and take it all in.”

2017 Alàbriga Hotel & Home Suites, vista exterior
2017 Exterior view of Alàbriga Hotel & Home Suites

