

Michelin guardona amb una estrella Els Brancs de Roses i Les Magnòlies d'Arbúcies

Tots els restaurants gironins mantenen la categoria i el xef de Llançà Paco Pérez suma la segona per l'Enoteca de Barcelona

GIRONA | F.BENEJAM

Els restaurants Els Brancs de Roses i Les Magnòlies d'Arbúcies ja tenen les seves primeres estrelles Michelin. Aquests dos establiments guardonats ahir per la cèlebre guia s'afegeixen als 14 gironins que ja ostentaven estrelles l'any passat, i que les mantindran totes de cares al 2013. Per acabar d'arrodonir la nit, el xef del restaurant Miramar de Llançà, Paco Pérez, també va ser obsequiat amb una segona estrella per Enoteca, el restaurant que dirigeix a l'hotel Arts de Barcelona. D'aquesta manera, Girona consolida encara més la seva presència en l'alta cuina: 20 estrelles Michelin repartides en 16 restaurants.

Els Brancs va agrair les felicitacions que anaven arribant al llarg de la nit a mesura que es presentaven els resultats del rànquing a l'hotel Ritz de Madrid. Situat a l'hotel Vistabella de Roses (de cinc estrelles) Els Brancs es dedica a la cuina creativa i està dirigit pel xef Javier Cabrera. El restaurant era, fins ara, relativament desconegut pel gran públic tot i que els crítics més aguts ja van intuir el seu potencial.

L'historiador i periodista Jaume Fàbrega (reconegut expert en gastronomia) destacava fa mesos en un article publicat a Diari de Girona que "al restaurant Els Brancs s'hi fa una integració entre elements del seu origen andalus i la cuina catalana tan desacomplexada, creativa i plena de talent que ens deixa bocabadats. Sentirem a parlar molt de Javier Cabrera". L'articulista Thomas Spieker també va lloar-lo destacant en aquest diari la bona combinació que el xef Cabrera havia fet amb els propietaris de l'hotel Vistabella, Marlon i Rene Veitl. Sense anar més lluny, Michelin ja va nominar Els Brancs amb una estrella l'any 2008.

L'altre protagonista de la nit va ser Les Magnòlies d'Arbúcies. Aquest restaurant selvatà aprofita un meravellós entorn (amb 3 grans magnòlies que han batejat el restaurant) i un gran equip de joves professionals liderat pel xef Víctor Trochi per fer una cuina tècnica i elaborada a partir de productes tradicionals.

Pérez, una estrella més

Dues estrelles van caure a Girona, però tres van ser els autèntics premiats. El cuiner Paco Pérez del restaurant Miramar de Llançà va mantenir les dues estrelles Michelin que ja tenia per aquest establiment, però en canvi va guanyar la segona per un dels altres restaurants que lidera: l'Enoteca, situat a l'hotel Arts de Barcelona. Amb el nou premi Pérez ja té quatre estrelles al seu currículum.

Aquest xef va començar la seva aventura culinària de petit treballant en un bar de tapes propietat de la família. Amb una base de cuina tradicional, va guanyar experiència fent diferents stages amb el xef francès Michel Guèrard (un dels pares de la nouvelle cuisine) i col·laborant amb Ferran Adrià a El Bulli. Temps després va convertir el tradicional Miramar de Llançà en un restaurant d'avantguarda que s'ha anat consolidant fins a convertir-se en un referent estatal de primera categoria.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/tema-dia/2012/11/23/michelin-guardona-estrella-brancs-roses-magnolies-darbucies/592234.html?utm_source=rss