

L'alta cuina se cita a Platja d'Aro

Unes 300 persones assisteixen a la inauguració del restaurant Lux'Or

Diversos cuiners i empresaris de Girona i Barcelona van assistir dilluns a la inauguració del restaurant Lux'Or de Platja d'Aro, que compta amb Joan Piqué -que va obtenir una estrella Michelin amb el restaurant Joan Piqué de Castell d'Aro- com a xef. L'espai, situat en un edifici emblemàtic de l'avinguda S'Agaró, proposa una cuina creativa basada en el peix de la zona.

LAURA FANALS PLATJA D'ARO

ombrosos noms propis de la cuina catalana, com ara Joan Roca (El Cellar de Can Roca, Girona), Nandu Jubany (Can Jubany, Calldetenes, Osona), Quim Casellas (Casamar, Llafranc), Jaume Font (Sa Punta, Begur), Lluís Ferrés i Montse Sáez (hotel Aiguablava, Begur), Carles Gaig (Gaig, Barcelona), Pere Bahí (la Xicra, Palafrugell) i Jean-Luc Figueres, entre altres, van assistir dilluns a la inauguració del restaurant Lux'Or de Platja d'Aro, un projecte que compta amb el xef Joan Piqué als fogons i Jordi Rissech a la direcció.

Uns 300 convidats van assistir a la inauguració del local, situat al bell mig del municipi -a l'avinguda S'agaró- i amb una estètica, dissenyada per l'estudi d'interiors de Carlos Martínez, que vol recordar l'antic Egipte. "Volíem donar a Platja d'Aro un restaurant de nivell, de qualitat, que fos un referent a la zona", va explicar Jordi Rissech, tot admetent que no sap si obrir un restaurant d'aquestes característiques en el moment actual "és de valents o d'inconscients". Tot i això, Rissech assegura que compten amb inversors que donen suport al projecte i que treballaran dur per tirar endavant. "És un moment molt difícil, però a Platja d'Aro faltava un lloc perquè la gent pogués anar a sopar sense haver de marxar del poble", va indicar.

El nou local està dividit en dues plantes de 250 metres quadrats cadascuna. A la planta baixa hi ha la zona de bar i cafeteria, on se serveixen esmorzars, tapes, i, a la nit, sopars lleugers i cocteleria, mentre que a la primera planta hi haurà el restaurant gastronòmic, que oferirà una carta molt basada en el peix i en l'horta de la Vall d'Aro. Segons Piqué, l'objectiu és oferir un restaurant gastronòmic que ofereixi una bona relació qualitat-preu i que "aporti alguna cosa" al panorama gastronòmic de la zona.

Piqué es va mostrar agraït per haver rebut el suport de tants companys cuiners. "Els conec a tots, són molts anys de batalla", va assenyalar, entre rialles. Amb Joan Roca, per exemple, va recordar que havien començat a la mateixa època, un a Girona i l'altre a Sant Jordi Desvalls.

Entre els assistents a la inauguració hi va haver també l'empresari gastronòmic Lluís Camós, l'exmodel Janine Gubert, l'artista Santi Moix, Fermí Navarro, de La Galera, i diversos empresaris del món de la gastronomia i el vi com Quim Vila, Josep Oliver i Òscar Manresa, que recentment ha obert nou restaurant -Perfecto- a Miami. També s'hi va deixar veure el gerent del grup Costa Brava Centre, Martí Sabrià.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/estiu/2013/07/24/lalta-cuina-se-cita-platja/627633.html?utm_source=rss