

# Mor als 57 anys el xef Lluís Feliu del restaurant L'Aliança d'Anglès

El prestigiós cuiner, guardonat el 2009 amb una estrella Michelin, lluitava contra un càncer



Lluís Feliu amb una de les seves creacions, en una imatge de 2012.

## ANGLÈS | DDG

Anglès va perdre la nit de Nadal un dels seus veïns més il·lustres; el xef del restaurant l'Aliança, Lluís Feliu Martí, que va morir dimecres als 57 anys, víctima d'un càncer.

Feliu, nascut el 1956, havia rebut en els últims mesos dos reconeixements, a banda de la famosa estrella Michelin, distinció atorgada a L'Aliança el 2009 i que ha anat mantenint. El primer dels darrers reconeixements va ser el de la Unió Boletaire Arbucienca que va concedir el Bolet d'Or al xef de L'Aliança "per la seva contribució al coneixement i promoció dels bolets a través de la seva cuina i que ell mateix recol·lectava en els boscos de la comarca". A més, el passat 14 de novembre, Feliu va recollir a Girona, al costat de 15 restaurants gironins més amb estrelles Michelin, el premi a la Mosca de Sant Narcís, concedit pel Col·legi de Periodistes de Girona.

L'alcalde d'Anglès, Pere Espinet, va recordar ahir el xef assegurant que "era una persona molt propera i apreciada al municipi". "La seva lluita constant ha estat un exemple i va fer que aconseguís la prestigiosa estrella Michelin".

## Del cafè Aliança al restaurant

Lluís Feliu va convertir, al costat del seu germà Josep Maria, un antic cafè del poble, regentat pels seus pares, en un restaurant gastronòmic d'alt nivell reconegut des del 2009 amb una estrella Michelin. La història del local es remunta al 1952, quan els seus pares van posar en marxa el cafè l'Aliança, en un edifici del 1919.

Feliu havia estudiat fins a tercer d'empresarials i a mitjans de la dècada de 1980, quan va acabar el servei militar, es va implicar plenament en l'Aliança, de la qual va ampliar encara més l'oferta. En un reportatge publicat al Dominical de Diari de Girona el 23 de setembre de 2012, el xef recordava que "des dels 18 o els 19 anys m'havia interessat el món del vi, i d'aquí vaig anar derivant cap a la gastronomia".

L'any 1995, es va decidir a cuinar "amb un restaurant petit per a 16/18 persones, que vam habilitar en un espai del cafè que servia de magatzem", explicava. Després d'una segona reforma del local, i un cop el seu germà Josep Maria va abandonar la política (va ser alcalde entre 1979 i 1995) per encarregar-se de la sala, els Feliu van decidir tancar les portes del cafè, concretament el 10 de desembre del 2000. Dos dies més tard, van obrir el restaurant. La idea va sorgir arran de l'èxit assolit entre els clients en el temps en què el restaurant va funcionar en paral·lel al cafè, entre el 1995 i el 2000.

Canviant de mil·lenni, i fins al 2007, l'esforç va ser "immens". "Tenint present la cuina tradicional vaig optar per una recerca de propostes més arriscades". Així, va trobar Lluís Feliu el seu espai, amb una carta en evolució que el

2009 el va situar i l'ha mantingut en la constel·lació gastronòmica.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/selva/2013/12/27/mor-als-57-anys-xef/649517.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/selva/2013/12/27/mor-als-57-anys-xef/649517.html?utm_source=rss)