L'hotel i restaurant Mas Pau tanca després de vint anys

L'establiment es va obrir el 1994 amb Xavier Sagristà i Toni Gerez, col·laboradors de Ferran Adrià

Deixen la masia d'Avinyonet de Puigventós, però ja preparen un nou projecte a l'Empordà



Una foto de l'equip, amb Xavier Sagristà a l'esquerra i Toni Gerez a la dreta (amb americana), penjada a la web del Mas Pau.

L'hotel i restaurant Mas Pau d'Avinyonet de Puigventós tanca les portes després de vint anys. Les ànimes de l'establiment, el cuiner Xavier Sagristà i el gerent Toni Gerez, tots dos deixebles de Ferran Adrià, han decidit deixar la masia del segle XVI on van iniciar el projecte el 1994, però anuncien que ja estan perfilant un projecte a l'Empordà. La cuina de Xavier Sagristà al Mas Pau ha estat reconeguda any rere any amb una estrella Michelin des de fa divuit anys.

El Mas Pau es va obrir el 1994 amb Gerez i Sagristà, tots dos col·laboradors de Ferran Adrià durant més de deu anys, com a cap de sala i cap de cuina, respectivament, al restaurant El Bulli. Ara, però, "ha arribat el moment en què els nostres camins i els del Mas Pau se separen", expliquen al web del restaurant, que ja anuncia el tancament.

Segons va explicar ahir a aquest diari Xavier Sagristà, el motiu del tancament ha estat el desacord amb la propietat de la casa pel contracte de lloguer. "Hem estat negociant des del gener perquè el lloguer que estàvem pagant no està d'acord amb la situació de crisi actual. Assumir les despeses de la casa i el lloguer és inviable. No podem. La propietat no ha cedit prou perquè poguéssim tirar endavant", ha explicat. El cuiner hi va afegir: "Hem decidit deixar-ho. El 30 de setembre vam tancar les reserves i hem atès els compromisos adquirits de fa temps fins al dia 15 d'octubre. A final de mes entreguem les claus."

Però Sagristà i Gerez ja parlen de nous reptes i d'una nova etapa. En aquest sentit, Xavier Sagristà va explicar ahir que estan valorant diverses possibilitats, totes a la comarca de l'Alt Empordà. "Tenim diversos fronts, tant per muntar una cosa sols com per donar un cop de mà a coses muntades, però res concretat. Serà a la vora, entre Besalú i Roses", avança. Pel que fa a l'estrella Michelin que distingeix la seva cuina, Sagristà diu que van comunicar a la guia que no continuaven al Mas Pau, i per això l'any que ve no apareixerà entre els millors. Tot i això, diu que confia a recuperar-la d'aquí a un o dos anys amb el nou projecte que tiraran endavant.

A part, l'alcalde d'Avinyonet de Puigventós, Josep Maria Bartolomé, ha dit que espera que les instal·lacions del Mas Pau "no es deixin perdre", i que el tancament "és una llàstima". Bartolomé també recorda que com a alcalde hi havia arribat a oficiar entre 40 i 50 casaments l'any abans de la crisi.

Publicat a:
-El Punt Avui. Comarques Gironines 21-10-2014 Pàgina 42

Font del document:
http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/787828-lhotel-i-restaurant-mas-pau-tanca-despres-de-vint-anys.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui