El Nacional, 30/05/20

Receta en tiempo de coronavirus (19): Albert Boronat y el pâté en croûte



Gracias a la colaboración entre **la Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició** (ACGN) y *ElNacional.cat,* hoy cocinamos con **Albert Boronat**, chef y copropietario del Ambassade de Llívia, que nos explicará como preparar pâté en croûte. Un plato emblemático del restaurante con el que fue finalista en el campeonato del mundo de 2018. ¡Que aproveche!

El Ambassade de Llívia, una cocina transfronteriza

Albert Boronat y Mélina Allair han querido empezar una historia, y qué mejor, como punto de partida, que el Ambassade de Llívia.

La pareja franco-catalana se ha concentrado en la utilització de materiales ecológicos, como la madera extraída de bosques con el sello FSC, pinturas ecoloógicas y una iluminación a base de LED y todo en torno a elementos naturales con el fin de reforzar el concepto de cocina de proximidad y local.



Albert, después de haber trabajado durante diez años al lado de Alain Ducasse siendo el chef de uno de sus restaurantes y con otros cocineros reconocidos de Francia, y Mélina, con su experiencia con cocineros de la talla de Jean-François Piege, Alain Soliveres y Alain Llorca, entre otros, han decidido instalarse en Llívia después de que un día visitaron el local y vieron su potencial.

Cinco meses de trabajo continuo para su primer proyecto en solitario y una reforma integral con un diseño moderno y al mismo tiempo rústico, con una identidad personal y cuidando el detalle, algo básico si se quiere estar en la primera división de la gastronomía catalana. Albert & Mélina buscaban crear un restaurante a su imagen y que se aviniera a sus ideas.



El restaurante "seguirá el concepto de un restaurante transfronterizo", explican. En una oda culinaria al origen de Albert y Mélina, se han propuesto crear un híbrido francés-catalán. "Será un estilo clássico, por parte de la cocina francesa, mezclado con la tradición de la cocina catalana y los productos de la región".

Llívia como punto de partida

La historia gastronómica de la región ha inspirado la carta del restaurante. Llívia, por su emplazamiento geográfico, se encuentra en medio de los Pirineos, catalanes y franceses. La carta del restaurante prioriza y promueve las especialidades y los productos regionales como por ejemplo el arroz de montaña, los patos asados enteros, presentados y cortados en la sala, pâtes en croûte, cerdo Tirabuixó de Sainte Leocadie, foies gras confitados, suflés de chocolate y Chartreuse, entre otros.

Es una cocina técnica y de detalle, donde se toma el tiempo necesario para hacer las cosas bien hechas y algunas recetas estan hechas con la más pura tradición



A Albert y Mélina les gusta recordar que los Pirineos han sido siempre una región donde los pueblos antiguos han dejado una gran identidad cultural y gastronómica.

Una vajilla con mucha historia

Como curiosidad del restaurante, parte de la vajilla que se utiliza proviene de los mejores restaurantes de Francia, que la han donado para apoyar este proyecto, entre los cuales están Le Louis XV de Alain Ducasse (3* Michelin), el Assiette Champenoise (3* Michelin), el Oustau de Baumanière (2* Michelin), Bras (3* Michelin) y Anne Sophie Pic (3*Michelin) entre otros.





Trayectoria de Albert Boronat

Albert Boronat i Miró nació en Tarragona, y después de algunas colaboraciones por Catalunya, con 17 años decidió marcharse hacia Francia a trabajar y allí ha estado desarrollando el oficio durante casi 20 años.

Ha trabajado durante diez años al lado de Alain Ducasse en Mónaco, París y Gstaad (Suiza), fue jefe de cocina de uno de sus restaurantes en la Provenza y ha participado en diferentes ediciones de libros de Alain Ducasse así como en el último volumen del *Grand Livre de Cuisine Tour du Monde* donde hay varias recetas suyas y la biografía.



Acto seguido trabajó en bistrots de París, y fue subchef en el Oustau de Baumanière, y más tarde en un restaurante propiedad de Jean André Charial de Baumanière, en Montélimar, donde obtuvo el año 2011 una estrella Michelin. *Stages* y otras experiencias profesionales por todas partes le han convertido en un profesional que se adapta a todas las situaciones. Le gusta la cocina donde reencuentra los sabores de su niñez, es por eso que se inspira en las dos cocinas, la francesa y la catalana, con respeto por el producto, generosa, sincera y contemporánea.

2011: Finalista nacional de Francia en el Concours Création et Saveurs
2010: Finalista Championnat de France de Dessert 2010
2010: Balthazar – Jéroboam (Francia) 1* Michelin
2009: Bistrot Le Caméléon (Paris)
2008: Motor-Yacht privado Mónaco
2007: Restaurant Oustau de Baumanière 2* Michelin
2003/2007: Colaboración en libros del Grupo Alain Ducasse:

- *Le Grand Livre de Cuisine Tour du Monde Alain Ducasse*
- *Toute ma cuisine au barbecue!*
- *Coffret les Maisons d'Alain Ducasse*
- *Le Grand Livre de Cuisine Méditerranéenne Alain Ducasse*

1998-2007: Grupo Alain Ducasse:

- Le Louis XV 3* Michelin y
- Bar&Boeuf (Mónaco) 1* Michelin
- Le Relais du Parque (París)
- Chlösterli (Gstaad -Suiza)
- Le Domaine des Andéols (Francia)

1996/1997: Restaurant Le Relais du Château (Francia)
1994/1995: Restaurante Les Fonts de Can Sala de Tarragona

Trayectoria de Mélina Allair

Mélina Allair, nacida en la Bretaña francesa, quería ser joyera, pero la dificultad de hacer el aprendizaje en este oficio y haber hecho algunos extras en el mundo de la restauración hizo que estudiara hostelería en la escuela Paul Augier de Niza, donde empezó a trabajar en el Hotel Negresco con dos estrellas Michelin. Las ganas de continuar en esta línea la llevaron a París, donde colaboró en el Ledoyen, Taillevent y en el Hotel de Crillon. Acto seguido se incorporó al Grupo Ducasse, donde descubrió una cocina más tradicional donde el respeto al producto es primordial.

Más tarde dirigió las cocinas del Hotel Miramar en Propriano (Francia) antes de volver a París con el Grupo Ducasse. Con más de quince años de oficio y la ambición de seguir aprendiendo dirigió el restaurante Balthazar – Jéroboam, con una estrella Michelin y un Bib Gourmand. Su cocina es tradicional francesa con los perfumes del sur de Francia, una cocina sencilla pero al mismo tiempo rápidamente reconocida.

2011-2013: Consulting
2010 : Balthazar – Jéroboam (Francia) 1* Michelin
2009 : Grupo Alain Ducasse
2008 : Miramar Hôtel (Francia)
2007 : Le Domaine des Andéols (Francia)
2005/2006: Hotel de Crillon (París) – Jean François Piége 2* Michelin
2003/2004: Taillevent (París) – Alain Solivérès 3* Michelin
2002 : Ledoyen (París) – Chistian Le Squer 3* Michelin
2000/2001: Hotel Negresco (Niza) – Alain Llorca 2* Michelin
Estudios cursados en la Escuela de Hostelería Paul Augier de Niza (Francia)

A Albert Boronat le han precedido otros miembros premiados por la Academia Catalana de Nutrición como:

- **Carles Gaig** y sus huevos fritos (con agua!)

- **Fina Puigdevall,** del bello Restaurante Las Coles, con las gachas con huevos calentados,

- **Nandu Jubany** con sus patatas estofadas

- **Joan Roca** con el arroz a la cazuela

- **Núria Gironés,** de Casa Isidre, con una mona típica del Penedès

- **Eduard Xatruch,** del restaurante Disfrutar, con un risotto con tomate y albahaca

- **Carme Ruscalleda** y su arroz "de abordo"

- Los **hermanos Torres** hacían un fideuá en la cazuela y lentejas estofadas

- **Joel Castanyé,** de La Boscana, y el flan de huevo

- **Romain Fornell** y su pollo en la cazuela

- **Arnau Bosch,** de Can Bosch, y unas albóndigas fáciles

- **David Andrés, del Via Veneto,** y la chanfaina

- **Jordi Vilà,** del Alkimia, y el bacalao con tomate

- **Jordi Juncà,** de Casa Enric, y el removido de setas de carrerilla

- **Paco Pérez** y el pastel frío de chocolate

- **Xavier Pellicer** y espárragos blancos de Gavà con salsa de naranja

- **Martín Berasategui** y la lubina al vapor

- **Jaume Subirós** y el papillote de verduras