viure als pirineus

Reobre la Torre del Remei amb el cuiner Carles Gaig al capdavant

viurealspirineus | 07 de agosto de 2020



Edifici i finca de la Torre del Remei a Bolvir/mercerhotel

L'històric hotel de Bolvir enceta aquesta nova etapa sota el paraigua de la cadena de luxe Mercer i el prestigiós cuiner català

A la Cerdanya, a la Torre del Remei de Bolvir, hi ha hagut canvis importants. Durant gairebé trenta anys, **Josep Maria Boix** i la seva dona **Loles Vidal**, van construir-hi el seu somni. El 1989 van comprar el palauet, que va obrir com a hotel de gran luxe amb 11 habitacions la primavera de 1991. Quan Loles Vidal va morir, la Torre del Remei va tancar. Josep Maria Boix -cinquena generació d'una família dedicada a l'hostaleria- i la seva dona, havien situat l'hotel i la cuina de la Torre del Remei a un nivell molt alt. Ara arriba una nova vida per a l'històric hotel de Bolvir que enceta aquesta nova etapa sota el paraigua de la **cadena de luxe Mercer** i el prestigiós cuiner català, **Carles Gaig.**

Un repte

El relleu al capdavant dels fogons de la **Torre del Remei** era tot un repte i l'aposta per un reconegut xef, amb estrella **Michelin**, com és Carles Gaig, és una garantia d'èxit. Les portes de la Torre del Remei ja han tornat a obrir i els fogons ja fumegen de nou aquest estiu. Carles Gaig a la cuina i la seva dona, **Fina Navarro**, a la sala, ja són uns cerdans més.

El cuiner català ja va avançar abans d'obrir que adaptaria els plats als productes de proximitat de la Cerdanya. "**El producte de proximitat és una prioritat**, i em trobarà a muntanya, per tant, esclar que el paisatge el reflectiré en la meva cuina", deia Carles Gaig al *mengem* de l'ara.cat. Els plats estrella hi seran, però també n'hi haurà de tradicionals del territori, que elaborarà a partir dels ingredients dels proveïdors locals. Per Gaig, la gran diferència entre el restaurant de Barcelona i el de la Cerdanya serà la comoditat en el trasllat entre la casa i la feina. "Tinc una casa a tres quilòmetres de la Torre del Remei, així que esclar que guanyaré temps, molt temps, fet que també ha sigut una prioritat a l'hora de decidir fer el trasllat", confessava el cuiner.



Un agradable i elegant menjador de grans finestrals amb vista al jardí de la finca, que de nit és encara més romàntic si cap. El **Mercer Hotel Torre del Remei** és un marc perfecte per a degustar la cuina de **Carles Gaig**.

Els seus plats clàssics, com el **'Caneló Gaig',** són raons que per si soles mereixen una escapada gastronòmica a la Cerdanya. Una experiència culinària d'alt nivell maridada amb un ventall de vins que apuntalen la identitat de cada plat. A més, **Mercer Hotel Torre del Remei** proposa els seus esmorzars gurmet. Comenci el dia de la forma més deliciosa, degustant productes típics del Pirineu, amb un assortiment de plats a la carta, preparats al moment.



Un preciós palauet a Bolvir

Aquest palauet cerdà es va edificar a principis del segle XX per encàrrec del banquer **Agustí Manaut i Taberner**, i el projecte de construcció va ser liderat per un arquitecte deixeble de Gaudí. En esclatar la guerra civil, els ocupants van marxar a Barcelona i la casa **va ser confiscada pel govern republicà**, que la va destinar primer a escola i després a hospital. Finalitzada la guerra, la finca va ser restituïda als seus antics propietaris, però va estar tancada la major part del temps.