viure als pirineus

L'Ambassade de Llívia, cuina transfronterera amb producte de temporada

Feliu Sirvent | 06 de diciembre de 2020



Albert Boronat i Mélina Allair a L'Ambassade de Llívia/ FS

Albert Boronat i Miró va néixer el 1978 a Tarragona. Estudiava a l'*Institut-Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils* i un estiu, quan tenia disset anys, va decidir anar a treballar a França. Aquella estada el va impactar tant, que a l'estiu següent hi va tornar i hi ha passat vint anys entre fogons. A **Mélina Allair**, la seva dona, la va conèixer en un restaurant de la Provença propietat d'**Alain Ducasse** i junts han fet un llarg camí, tant professional com personal. Boronat trobava a faltar el seu país i mentre pensaven on instal·lar-se, es van establir provisionalment a Oceja, a l'Alta Cerdanya. *Ens vam adonar que això era un paradís per viure i treballar* i el 2014 van obrir *L'Ambassade de Llívia*, el seu projecte més personal. A Llívia hi han nascut l'**Elisa** i l'**Adrià**, els seus dos fills de 6 i 4 anys.

Albert Boronat i Mélina Allair han fet un llarg camí junts, tant professional com personal.

Una reconeguda trajectòria professional

Albert Boronat ha cuinat durant deu anys al costat d'**Alain Ducasse** a Mònaco, París i Gstaad (Suïssa) i va ser cap de cuina d'un dels seus restaurants a la Provença. També va treballar en diversos bistrots de París, com sous-chef a l'*Ostau de Baumanière*, amb dues *estrelles Michelin*. Més endavant ho va fer al *Jéroboam & Balthazar*, propietat de **Jean André Charial**, on el 2011 va obtenir una *estrella Michelin*. *M'agrada la cuina on hi retrobo els gustos de la meva infantesa*, assegura, per això m'inspiro en les dues cuines, la francesa i la catalana.

Mélina Allair, nascuda el 1978 a la Bretanya francesa, volia ser joiera, però després de fer alguns extres en el món de la restauració, va estudiar hoteleria a l'*Escola Paul Augier* de Niça i va treballar a l'*Hotel Negresco*, amb *dues estrelles Michelin*. Les ganes de continuar en aquest nivell, la van dur a París, al *Ledoyen*, al *Taillevent* i a l'*Hotel de Crillon*. Es va incorporar al *Grup Ducasse*, *on vaig descobrir una cuina més tradicional i on el respecte pel producte és primorial*, afirma Mélina. Més tard va dirigir les cuines de l'*Hotel Miramar* a Propiano, a l'illa de Còrsega, abans de tornar altre cop a París. Amb més de quinze anys d'ofici i l'ambició de continuar aprenent, va dirigir el restaurant *Balthazar-Jéroboam*, amb una *estrella Michelin* i un *Bib Gourmand*.

"M'agrada la cuina on hi retrobo els gustos de la meva infantesa, per això m'inspiro en les dues cuines, la francesa i la catalana", assegura Albert Boronat

Boronat diu que la cuina de *L'Ambassade de Llívia* és transfronterera, perquè utilitza un producte francès amb una tècnica catalana, o bé, un producte català amb una tècnica francesa. Per exemple, els arrossos fets amb el sofregit català, però a la cocotte, *perquè així l'arròs queda molt més melós*, afirma. O bé el *souflé de xocolata*, una recepta clàssica francesa, però acompanyat amb un gelat de *Chartreuse*, *perquè aquest licor s'ha fabricat durant vint-i-tres anys a Tarragona*. Albert Boronat assegura que els agrada complicar-se una mica la vida, i per això - diu - *fem una cuina diferent, fem la cuina que sabem fer i que més ens agrada fer.* No és gens partidari de preelaborar el producte i posar-lo a la nevera, sempre practica el coure al moment i servir. Explica que un *Pâté en croûte*, per exemple, *necessita tres o quatre dies d'elaboració, entre que fas marinar les carns, fas la massa, ho cous… però després el resultat és extraordinari,* assegura.

Boronat diu que *fem una cuina diferent, fem la cuina que sabem fer i la que més ens agrada*

L'*Ambassade de Llivia* ofereix, en una acollidora sala plena de detalls, un alt nivell de restauració i el receptari més pregon de la cuina francesa. La carta proposa, entre molts altres plats, la *Llebre a la Royale del Senador Couteaux «1898»* o la *Volaille en vessie*, un dels plats representatius de **Paul Bocuse**. També el *Pâté en croûte*, recepta del Campionat du Monde de Pâté-croûte; l'*Arròs melós de muntanya* amb cua de bou rostida; el *Cérvol del Capcir*, filet rostit al moment, suc poivrade i fruita rostida; els *Pèsols, en cocotte*, formatge curat dels Pirineus, gelat de tòfona i vin jaune; el *Fetge d'ànec*, o bé, *confitat al*

vi amb codonyat de Llívia, entre altres. Les postres mantenen el mateix nivell amb el *Babà al rom*, amb nata amb vainilla mig muntada; un *Milfulls tradicional* amb crema catalana; les *Figues Coll de dama* rostides al Cointreau i cruixent de canyella, o la *Xocolata, souflé* calent amb gelat de Chartreuse verda, per esmentar-ne només algunes.



Macarrons gratinats amb beixamel, fetge d'ànec a la planxa i tòfona

Ingredients per a 4 persones

Macarrons Zita

500 gr. Pasta Zita n°18 250 gr.

2 litres Llet fresca del Cadí

Sal

Beixamel

50 gr. Mantega del Cadí

200 gr. Nata del Cadí

50 gr. Farina

100 gr. Cheddar ceretani de Molí de Ger

q.s. Nou moscada

q.s. Pebre blanc de molí

q.s. Sal

Diversos

250gr. Fetge d'ànec fresc

q.s. Sal

q.s. Suc de carn

¼ manat Cerfull

100 gr. Nata del Cadí

16 gr. Tòfona negra fresca

q.s. Puré de tòfona

Recepta

Pasta Zita: Coure 10 minuts els macarrons amb llet i sal. Un cop cuits escórrer i deixar refredar lleugerament. Començar el muntatge, en una safata col·locant els macarrons enganxats un amb l'altre. Estirar la beixamel i tornar a repetir l'operació amb els macarrons i beixamel dues vegades fins a tenir tres capes de cada. Decorar amb el puré de tòfona. Reservar.

Beixamel: Realitzar una beixamel clàssica començant amb la mantega i la farina i afegir la llet de cocció dels macarrons i la nata. Remenar i coure. Salpebrar i afegir el formatge ratllat.

Acabat: Separar les quatre porcions de macarrons com si fos un pastís. Espolsar el formatge ratllat i gratinar al forn. Escalfar el suc de carn. Coure a la planxa les escalopes de fetge d'ànec. Salpebrar i reservar en calent.

Servei: Emplatar en un plat pla, afegir la nata reduïda i el suc de carn. Acabar amb el fetge d'ànec, la tòfona ratllada i el cerfull. Servir ben calent.