Diari de la neu, 28/05/21

Les Angles inaugura el nou restaurant La Louve

La nova joia del Pla de Mir.

Elegància, practicitat, savoir-faire, amabilitat, simpatia, excel·lència ... defineixen a la perfecció La Louve, la nova proposta gastronòmica al Pla de Mir.

Una nova joia gastronòmica brilla amb llum pròpia a l'estació del Pirineu Oriental francès des del passat dissabte 22 de maig. Coincidint amb l'obertura de les terrasses a França, a Les Angles han aprofitat l'oportunitat per presentar en societat la nova proposta gastronòmica de Charles Balaguer, integrant-se a la perfecció dins de la línia d'estil que el poble-estació del Capcir francès està desenvolupant des de feia uns cinc anys. La fusta, la pedra, el vidre i el ferro es barregen i s'integren a la perfecció a La Louve, el nou restaurant de Les Angles situat al Pla de Mir, a 1.834 m d'altitud, al costat de Parc Animalier i a peu de pistes. Una zona allunyada de centre de la població, amb un ampli pàrquing i dos remuntadors a menys d'un minut.



Terrassa de La Louve (Foto: Víctor Riverola).

Tal com han comentat molts esquiadors i amants de la gastronomia de muntanya, calia un restaurant de nivell al Pla de Mir, un punt d'accés a pistes molt valorat per la seva altitud i la seva estratègica ubicació, uns 200 m per sobre dels Angles. Des de la terrassa de La Louve al telecadira de sis places del Pla de Mir tenim tan sols uns metres, sent el nou restaurant del punt de parada ideal abans de tornar a pujar al Plateau de Bigorre o abans de baixar fins al cor de la població. La carta que presenta La Louve barreja mar i muntanya amb un gust exquisit, oferint primers plats molt interessants com poden ser el Tàrtar de salmó, la Burrata amb Carpaccio de tomàquets de la regió o els embotits i formatges.



Un dels plats de temporada a gaudir a La Louve (Foto: Víctor Riverola).

En l'àmbit de plats principals, a La Louve ofereixen una proposta (que canviarà segons temporada) on la carn és la gran protagonista, sense oblidar les amanides i els plats vegans. El filet de vedella, el xai i la cassola de marisc i peix fresc (portat des de la costa) són realment exquisits, utilitzant en tot moment matèria primera local o regional. Sense oblidar la carta de vins i cerveses, amb una selecció de vins ecològics de la regió amb meravelles com Le Cànon du Maréchal. El servei és amable, ràpid i atent, comptant amb una presentació molt elegant i unes quantitats més que raonables. La relació qualitat-quantitat-preu està molt encertada, sent un restaurant d'alt nivell els preus no disten molt dels restaurants que podem trobar al centre d'una gran ciutat. Les postres i els gelats casolans són exquisits, destacant la Panna Cotta de fruits vermells, el pastís de llimona merengada i les cassoletes de gerds.



Selecció de vins ecològics de la regió amb meravelles com Le Cànon du Maréchal (Foto: Víctor Riverola).

Els materials de construcció i el disseny de l'interior i de la terrassa exterior barregen els tres elements que caracteritzen la nova imatge dels Angles: la pedra, el vidre i la fusta, comptant amb el ferro i l'alumini com materials que aporten detalls al conjunt. Seguint l'exemple de les millors estacions dels Alps, a Les Angles se segueixen posicionant actualment com la millor estació del Pirineu francès a nivell gastronòmic, comptant amb restaurants com La Ramballade, O caveau, LeChalet, ChezAntoine o el Bibiche com vaixells insígnia, sense oblidar el Eden, la Fermette o la Marmotte, el nivell gastronòmic també és excel·lent. Juntament amb el nou espai musical-gastronòmic O caveau du Casteil, a partir d'ara a Les Angles compten amb una nova proposta culinària variada i elegant que sense cap dubte, sorprendrà el viatger, al senderista, la ciclista i a l'esquiador. Així doncs, la gastronomia és un dels punts forts d'una estació d'esquí, aportant un valor afegit i una riquesa fins i tot en l'àmbit històric i cultural que molts visitants agraeixen.



La cassoleta de gerds (Foto: Víctor Riverola)

Avui en dia, són moltes les estacions d'esquí que compten amb excel·lents restaurants, apostant per crear una identitat gastronòmica que marqui la diferència. Les Angles és l'única estació de Pirineu francès les pistes arriben fins al cor de la població. A la magnífica oferta gastronòmica dels Angles, se li suma ara un nou restaurant, on podrem fer un fascinant viatge gastronòmic per la muntanya i el mar que envolten el Pirineu Oriental francès.