El restaurant Bescuit de Girona abaixa la persiana després de més de trenta anys

Els propietaris del negoci, Toni Lara i Vicky Baborés, es jubilen i el local ubicat al carrer de Joan Maragall passarà a ser de la cadena Bali Coffee & Brunch, que ja té dos establiments a la ciutat

---

L'Origen del Bescuit data dels anys vuitanta, llavors sota el nom Granja Bescuit que va ser fundat per dos matrimonis gironins al número 6 del carrer del Migdia. Va ser en aquest mateix local, davant el col·legi La Salle, on va començar l'aventura de Toni Lara i Vicky Baborés el 7 de gener de 1993. Aquest espai va estar obert durant vint-i-cinc anys, i va tancar l'estiu 2018 per concentrar tots els esforços i serveis a l'establiment que tindran obert fins al 24 de desembre, però també perquè "la propietat no volia fer un contracte més llarg d'un any".Mentrestant, el 2007 es va fundar un segon Bescuit al número 8 passatge Farinera Teixidor que va estar obert durant quatre anys i que, "per caramboles de la vida" es va acabar quedant un dels cuiners que treballava amb ells. Per tant, durant un parell d'anys van conviure tres Bescuits a Girona perquè el del carrer Joan Maragall va obrir les portes el 2009. Durant tots aquests anys han servit esmorzars, menús diaris o s'han projectat partits de futbol en una pantalla gegant, amb el restaurant a rebentar de gent.Serà el dissabte de Nadal que, després dels últims dinars, tancaran les portes per sempre, tot i que després hi hauran d'anar encara alguns dies (sense obrir pels clients) per acabar-ho de deixar tot en ordre. Pels amos el negoci els ho ha "donat tot tant a nivell professional com de vida", perquè els "ha donat feina", però durant aquests gairebé trenta-tres anys també han "arribat els fills" i els han "deixat persones estimades", com els pares de Vicky Baborés i la mare de Toni Lara.Toni Lara i Vicky Baborés reconeixen que, en part, ho trobaran "a faltar" perquè es "trencaran uns àmbits de més de trenta anys". Però tampoc volen "que sigui una cosa dramàtica", ja que ara pensen en "la jubilació". "Tenim un net molt petit i una família per cuidar", afirmen entusiasmats, a més "d'una vida plena de projectes" amb "moltes coses per fer". "Ganes i idees en tenim moltes", indiquen.A part, estan molt agraïts a tothom. En una carta que tenen al local i que els clients poden llegir: "tot el que hem viscut aquí formarà part de nosaltres per sempre". Per una banda, agraeixen la tasca que han fet els treballadors, que són "una part importantíssima del negoci". Així i tot, afirmen que "sense els clients no hagués tingut sentit i els trobarem a faltar", perquè molts d'ells hi són "des del primer dia". "Hem tingut una relació molt llarga, intensa i maca", remarquen.Els amos del Bescuit estaven de lloguer en aquest local del carrer Maragall, que quedarà en mans d'un altre negoci a partir del pròxim any. En lloc del menú diari, esmorzars o sopars en grup, el local tindrà un altre concepte, més modern: esmorzars saludables, pancakes, torrades, iogurts o creps, entre d'altres.Tot això, perquè s'instal·larà en aquest espai Bali Coffe & Brunch, una cadena que ja té dos locals a Girona, un al número 22 del mateix carrer Joan Maragall i un altre al número 14 de la rambla de la Llibertat. Els treballadors actuals del Bescuit continuaran treballant en el mateix local del número 14 de Joan Maragall, però sota el nom d'aquests nous amos.

Font del document:
https://www.diaridegirona.cat/girona/2025/12/13/restaurant-bescuit-girona-abaixa-persiana-124725925.html