El Motel, 'une grande maison'

Fixeu-vos bé en el Motel , restaurant de llibres d’història; musa de la literatura, actor i escenari d’una colla de texts de Josep Pla ; espai de renovació i mestratge de la cuina catalana; precursor de moltes coses; admirat per tothom , perquè tothom se l’ha fet seu. Ens l’hem fet tan nostre, que en som molt crítics, tant com

Fixeu-vos bé en el Motel, restaurant de llibres d’història; musa de la literatura, actor i escenari d’una colla de texts de Josep Pla; espai de renovació i mestratge de la cuina catalana; precursor de moltes coses; admirat per tothom, perquè tothom se l’ha fet seu.

Ens l’hem fet tan nostre, que en som molt crítics, tant com quan reprovem l’entrenador del nostre equip de l’ànima. Ens fa renegar ferros i claus el dia que no compleix les expectatives que hi dipositem. Però, mainada del meu cor, quan està en forma, quan ho dona tot, focs artificials i espectacle amb drons!

Fixeu-vos bé en el Motel! El 2026, mentre els bascos presumeixen de 50 anys de la nueva cocina vasca, l’Hotel Empordà a Figueres, Mòtel o Motel, n’ha fet 65. El senyor Mercader, format a les millors cases d’Europa, incloses l’estació de Portbou i Can Duran, de Figueres, també va ser mestre i sogre d’en Jaume Subirós, nascut el dia de Sant Ferriol del 1949 a Santa Llogaia d’Àlguema. No només es va casar amb l’Anna Maria Mercader, la seva filla gran, es va casar amb el Motel, relació que va iniciar un parell de setmanes després d’obrir les portes. De fet, el doctor Subirós ha estat més anys al Motel que l’avi matern de la Sílvia, l’Albert, en Jordi i en Lluís. Nascut el 14 d’abril del 1926, el senyor Mercader va morir d’un atac de cor el Dia dels Morts de l’any que en va fer 53.

El 2026 és un dels grans anys del Motel. Totes li ponen: l’Acadèmia Catalana de Gastronomia i Nutrició (ACGN) va distingir Jaume Subirós amb el Premi Nacional de Gastronomia Tradicional 2026, en un acte celebrat al Palau de Pedralbes a les portes de l’estiu. Per què l’ACGN decideix concedir-li el premi? «Per una trajectòria exemplar al servei de la cuina tradicional catalana, del producte, del mercat i de l’hospitalitat entesa com a valor essencial».

De premi nacional a premio nacional. A les portes de l’hivern, el Palau de Congressos El Greco de Toledo ha estat el marc per investir Jaume Subirós Premio Nacional de Gastronomía Toda una Vida 2026. Per què la Real Academia de Gastronomía decideix concedir-li el premi? «El jurat ha destacat la transcendència històrica de la seva figura, amb una trajectòria dedicada a la restauració, amb una manera d’entendre la gastronomia basada en el producte, territori i hospitalitat.» La nota de premsa de la coronada institució destaca que el jurat recorda que amb 77 anys en Jaume Subirós segueix en actiu i que el Motel o Mòtel continua oferint «un servei clàssic impecable amb uns plats memorables».

Encara més: aquest dimecres, 18 de novembre, Jaume Subirós rep a l'Auditori de Girona el Premi d'Honor de la cinquena edició dels Premis Diari de Girona. Entre d'altres mèrits, el jurat en destaca

que "des del Motel ha contribuït a transformar la cuina catalana durant la segona meitat del segle XX".

El senyor Subirós porta 65 anys al Motel i n'ha viscut de tots colors, començant per la remuntada després de la mort sobtada del fundador i passant per totes les crisis econòmiques, gastronòmiques, polítiques i socials que hem compartit.

Cada setmana ens recorda perquè val la pena esforçar-se a menjar i beure bé, i a seure'ns a taula amb bona companyia. Sigues el primer a rebre aquests comentaris i reflexions amb la newsletter Sobretaula, exclusiva per als subscriptors de Diari de Girona.

Apunta-t'hi aquí i no te'n perdis cap!

https://www.diaridegirona.cat/newsletters

Fixeu-vos-hi bé! Va ser dels primers restaurants a tenir estrella, el 1974. A la guia del 2003 va deixar de lluir-la. I què ha passat? Continua sent una referència, una necessitat, un restaurant amb clientela fixa i devota amb el tracte, amb l'espai, amb la cuina, tres potes exemplars. L'espai és imponent, però no intimida; el tracte et dona una mena seguretat i acollida familiar, i la cuina et repara el cos l'ànima. No m'atreveixo a concretar cap plat, però destacaria la litúrgia de la gent de la sala quan prepara o enllesteix alguns plats rituals.

Fixeu-vos bé en el Motel: malgrat haver sigut un dels primers restaurants d'haver-la tingut, malgrat haver-la lluit molts anys i malgrat d'haver-la perdut, continua sent un referent i destacant en l'univers gastronòmic. És una gran casa, une grande maison.

Que no us obsessionin les estrelles, cap guia. No us hi enrabieu. La Michelin és una publicació, un servei públic, una institució i un negoci lliure i amb tot el dret de parlar de qui vulgui.

Notícies relacionades

Feu la vostra via. Penseu que te la donaran pel que fas, no pas pel que faràs. No et deixis atabalar per les modes. Si te la donen, bé, i si no, fixeu-vos bé en el Motel.

Subscriu-te per seguir llegint

Font de l'article: https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2026/11/17/motel-une-grande-maison-136513260.html