El restaurant Mimolet deixa el centre de Girona i reneix a la Creueta

Xavier Garcia trasllada l'emblemàtic establiment gastronòmic del Pou Rodó a la Finca Mas Batlle per millorar els serveis i renovar la seva proposta culinària, però també per les «dificultats» que suposa mantenir-lo a la ciutat

Després de vint anys oferint alta cuina al centre de Girona, el restaurant Mimolet ultima el seu trasllat a la Finca Mas Batlle de la Creueta, al terme municipal de Quart. Xavier Garcia, propietari de l'emblemàtic establiment gastronòmic, ha anunciat que el Mimolet tancarà les portes a l'actual emplaçament del Pou Rodó el 10 de gener, i que reobrirà al paller del Mas Batlle, una construcció amb prop de 600 anys d'antiguitat, el 22 de gener. Els motius del trasllat són diversos, però Garcia destaca d'una banda la possibilitat d'oferir «millors serveis» als seus clients, de renovar la proposta gastronòmica, de tenir una operativa més eficient i de l'altra les «dificultats econòmiques i administratives» que suposen segons ell mantenir un negoci com aquest a la ciutat de Girona.

Mimolet va obrir les portes a l'actual emplaçament del Pou Rodó, número 12, el mes de febrer de 2006, impulsat per Mar Hernández i David Illa, que ja havien tingut el restaurant Galligans. En aquell moment s'estava acabant d'enllestir la reforma d'aquesta zona del Barri Vell de Girona, l'antic barri xino, que durant anys havia estat molt degradada. Una rehabilitació, per cert, que va acabar situant el pou que dona nom a aquesta a zona just a sobre del local que ocupa el restaurant.

Xavier Garcia a l'interior del restaurant. / Aniol Resclosa

Des del primer moment, Mimolet va optar per la cuina d'autor i de mercat, una aposta que s'hi ha mantingut durant aquests vint anys, malgrat els canvis que hi ha hagut al capdavant del negoci. L'últim es va produir l'any 2015, quan se'n va fer càrrec Xavier Garcia, que obria al mateix temps el castell de Sant Gregori per fer-hi esdeveniments i banquets. El 2023, Garcia deixava Sant Gregori i l'any següent obria la Finca Mas Batlle per als banquets: «En onze anys hem fet més de 600 casaments i 300 esdeveniments, al mateix temps que el Mimolet anava agafant una solera gastronòmica de la qual avui ens sentim molt orgullosos».

El primer xef del Mimolet amb Xavier Garcia com a propietari va ser David Vives, que havia estat cap de cuina del Celler de Can Roca i que actualment és el xef executiu del Camiral de Caldes de Malavella. Al capdavant de la cuina de Mimolet hi ha ara Uziel Galera, que serà l'encarregat de liderar la proposta gastronòmica del restaurant en el seu nou emplaçament.

Xavier Garcia recorda que «al nostre privat s'han fet molts sopars i dinars que formaran part de la història de la ciutat, com ara el de l'endemà que Carles Puigdemont fos elegit president de la Generalitat, àpats amb Jordi Pujol i Artur Mas, sopars de les directives del Girona FC durant quatre temporades, la visita dues vegades de Florentino Pérez i de directius del City, actors, ministres, consellers, en fi, un munt d'històries…».

El motiu principal del trasllat del restaurant és, segons Xavier Garcia, «disposar d'un espai amb més serveis, amb aparcament ampli, amb un porxo i una era que poden donar molt joc a l'estiu.,...». A més, tenir al mateix indret els equips del Mimolet i dels banquets «permet des del punt de vista operatiu optimitzar recursos, i això és imprescindible com a empresari».

Però en aquest sentit hi ha un altre motiu de molt pes en la decisió de Xavier Garcia, que recentment ha estat reelegit com a president de l'Associació d'Hostaleria, Turisme i Restauració de Girona: «És evident que tanquem a Girona també per la dificultat que suposa tenir un restaurant d'aquestes característiques a la ciutat, on les taxes municipals i els lloguers dels establiments han augmentat d'una manera significativa, dificultant la viabilitat econòmica dels negocis, fins i tot quan les coses van bé. Imagina't si van malament…».

Garcia també posa el focus, en aquest aspecte, en els responsables municipals: «La gestió i la taxa de residus ha estat un element cabdal per prendre la decisió. Tot plegat ens ho posa molt complicat».

El propietari del Mimolet assegura que «tanquem al Pou Rodó amb la nostàlgia que significa per a nosaltres deixar la ciutat que va veure néixer el Mimolet, però és del tot necessari per a la continuïtat del negoci, per renovar-nos gastronòmicament parlant i poder continuar sorprenent als nostres clients, ara als afores de Girona».

Notícies relacionades

A l'hora de fer balanç, Xavier Garcia destaca igualment que «durant aquests 11 anys ha passat pel restaurant un equip humà extraordinari que forma part de la nostra història i de la família Mimolet».

Subscriu-te per seguir llegint

Font de l'article: https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2026/11/22/restaurant-mimolet-deixa-centre-girona-136707414.html