

★
Pere Arpa
El Rebost d'en Pere



★
Paco Pérez
Miramar, Llançà



★
Pere Massana
Massana



★
Fina Puigdevall
Les Cols



★
Joan Viñas
La Llar, Castelló d'E.



★
Xavier Lores
La Cuina de Can Simón



★★
Joan Roca
El Celler de Can Roca



★★★
Ferran Adrià
El Bulli, a Roses



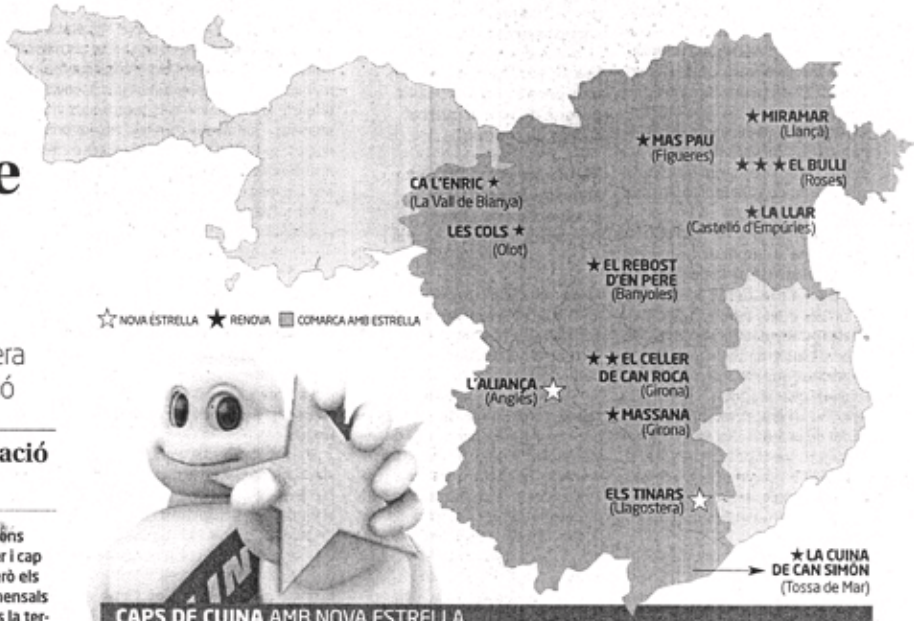
★
Isabel i Joan Juncà
Ca l'Enric



★
Xavier Sacristà
Mas Pau

Dos restaurants gironins més reben l'estrella de la Guia Michelin

▶ La demarcació de Girona manté amb l'Aliança d'Anglès i Els Tinars de Llagostera la dotzena d'establiments amb la distinció





Carles Torramadé
LLAGOSTERA/ANGLÈS

■ Dos nous restaurants de les comarques gironines apareixeran amb una estrella a la nova Guia Michelin, que surt a la venda aquest dissabte. Es tracta de l'Aliança d'Anglès –al carrer Jacint Verdaguer– i d'Els Tinars, al municipi de Llagostera, a peu de la carretera que porta cap a Girona. Amb aquests dues noves distincions que ofereix la distingida guia es mantenen les que ja hi havia a la demarcació l'any passat, quan el restaurant Massana de Girona en va aconseguir una de nova. La introducció de l'Aliança i Els Tinars compensa la renúncia de l'hostal de Sant Salvador de la Vall de Bianya i de la Cuina de Can Pipes de Mont-ras, que han optat per canviar la seva oferta de restauració. Amb aquests quatre casos, la demarcació gironina és la que té un major nombre d'incorporacions a la guia de tot l'Estat i, alhora, la que hi té més baixes.

Els dos establiments es basen principalment en la cuina tradicional, com explica en Lluís Feliu, de l'Aliança: «Des de l'any 2000, tot és cuina d'autor, creativa, però basada amb els productes de temporada. Per exemple ara hem tingut els plats de bolets i ara entrerarà la cacera». Per la seva part, en Marc Gascons ressalta el fet que a Els Tinars disposin de dues cartes: «la cuina de sempre», amb tot tipus de menjars de mercat com canalons o croquetes i «la Cuina d'en Marc, que és més refinada, però sempre actualitzant la cuina catalana tradicional». A més, els dos establiments són dirigits per germans. Al d'Anglès, per en Lluís i en Josep Maria –que fou alcalde del poble–, mentre que a Llagostera hi ha en Marc i l'Elena. I tots dos, de família relacionada amb el món de la restauració.

El que sí els diferencia és la capacitat de cadascun: a l'Aliança, en Lluís comenta que «l'ideal» és tenir com a màxim 30 comensals, mentre que a Els Tinars, n'hi ha entre 100 i 120 com a màxim.

Als dos establiments que han renunciat a l'estrella, en Joan Borràs, de l'hostal de Sant Salvador, va anunciar a finals d'estiu que s'ho prendria amb més calma després de superar una enfermetat, mentre que a la Cuina de Can Pipes, en Ramon Casabayó va explicar ahir que l'octubre de l'any passat van tancar les portes del restaurant i que des de l'1 d'octubre d'aquest fan banquets d'empreses o familiars.

En l'àmbit de l'Estat, destaca que Sergi Arola s'endú de La Broche –que desapareix de la guia– de Madrid les dues estrelles que hi tenia al nou restaurant, Sergi Arola Gastro. Mantenen tres estrelles: Aquelarre, Arzak i Martín Berasategui, de Guipúscoa; El Bulli; Can Fabes; i Sant Pau, de Sant Pol de Mar.

La pràctica ubicació d'Els Tinars

En Marc i l'Elena Gascons d'Els Tinars són cuiner i cap de sala, respectivament. Però els fogons i les taules amb comensals ja els ve de família ja que és la tercera generació que s'hi dedica. En Marc explica que els seus avis tenien un hotel a Sant Feliu de Guíxols, el Bahia, després de passar per diferents restaurants. I explica la curiosa i pràctica manera com el seu avi va decidir la ubicació del que avui en dia és un restaurant guardonat amb una estrella Michelin: «El meu avi va decidir marxar de Sant Feliu i es va asseure en un parell o tres de carreteres per veure per quina hi passava més gent i decidir on faria el restaurant. I la va ben encertar». LLAGOSTERA | C.T.B.

CAPS DE CUINA AMB NOVA ESTRELLA



LLUÍS FELIU
CUINER DE L'ALIANÇA D'ANGLÈS

«Vam canviar el cafè pel restaurant per millorar»

P: Què significa per a vostè, i el restaurant, l'estrella Michelin?

R: És un reconeixement a la feina feta aquests anys i un estímul en l'aspecte personal perquè també necessites que t'ho reconeguin exteriorment.

P: Al seu web pregunten s'hi han aconseguit que el seu reconeixement es traslladi a Anglès i la província. Creu que ho ha aconseguit?

R: Crec que sí. En aquesta feina, i sobretot si fas menú gastronòmic, la gent que hi està més interessada volta molt i és lògic que vinguin normalment de fora d'Anglès. Els d'aquí ja ens coneixien del café.

P: El local va començar com a cafè i amb entrepans pel mig. Els anava millor això o l'actual restaurant gastronòmic?

R: El local va començar a principis dels 50 amb els meus pares com un cafè on es jugava a cartes. Va anar evolucionant però no va ser fins el 1995 que vam començar amb el restaurant. Primer era més petit i després el vam ampliar a l'espai del cafè, que també anava bé, però era el que volia fer. Però és clar que vam tancar per millorar. I no és el mateix treballar en un bar quan tens 20 anys que no pas quan en tens 35 o 40. Buscava un altre tipus de feina i elements que em permetessin fer el que m'agradava a mi i que alhora deixés marge per tenir temps lliure.



MARC GASCONS
CUINER D'ELS TINARS DE LA LLAGOSTERA

«Pensàvem que pel nostre volum no encaixàvem»

P: Què se sent quan s'és un cuiner amb una estrella Michelin?

R: És una satisfacció brutal perquè és un reconeixement a la feina feta durant molts anys. Tot i que no l'hem buscat. Sempre treballem pels clients, però, a més, pensàvem també que pel nostre volum –entre 100 i 120 comensals per servei– no encaixàvem en la tipologia de restaurant amb una estrella.

P: Aquesta distinció significarà ara una nova pressió per al restaurant?

R: L'exigència ja ens l'hem posat nosaltres sempre. Treballem per tenir els clients contents i l'estrella no ens condicionarà en res.

P: Hi ha exemples de germans que porten un restaurant amb estrella. Com ho porta vostè?

R: Nosaltres ens portem fenomenal. Jo estic a la cuina i l'Elena de cap de sala. Si que és veritat que amb els serveis pot ser que tinguem un mal dia però mai marxem sense arreglar-ho. Per mi és una gran sort treballar amb la meva germana, i el meu pare, que és el nostre principal assessor.

P: Disposen de dues cartes. A què es deu aquest fet?

R: Bé, en una hi tenim la cuina de sempre amb els macarrons, les croquetes o peus de porc i, a l'altra, «la Cuina d'en Marc», que és més refinada.

Diari Girona. 20/11/08