

# Gérard Depardieu menja gambes a Palamós

L'actor, que està gravant un programa gastronòmic, va visitar la llotja i va pujar a bord d'una barca



Gérard Depardieu menja gambes a Palamós

PALAMÓS | DDG

L'actor francès Gérard Depardieu va ser dilluns a Palamós per conèixer el seu producte estrella: la gamba. Acompanyat del xef Laurent Audiot, reconegut amb una estrella Michelin pel restaurant

La fontaine Gaillon, l'actor va pujar a bord d'una de les barques d'arrossegament, va visitar la llotja del port pesquer, el mercat del peix i, arran de mar a s'Alguer, va tenir l'oportunitat de tastar les gambes. La visita forma part del programa gastronòmic À pleines dents, que està enregistrant durant aquests mesos el canal franco-alemany Arte.

Depardieu, que també és productor executiu del programa, comparteix el protagonisme de cada capítol amb Audiot, de manera que junts van descobrir alguns dels productes culinaris més destacats de França i d'altres països i regions europees com Alemanya, Itàlia, Escòcia i, en el cas de l'Estat espanyol, del País Basc i Catalunya. El programa, que constarà de deu capítols, s'emetrà al llarg de l'any 2016.

En el cas de Palamós, Depardieu i Audiot van poder pujar a bord de la barca d'arrossegament Mandorri, i tot seguit van conèixer la llotja del port pesquer acompanyats del patró major de la Confraria palamosina, Francesc Benaiges. També van fer un recorregut pel mercat del peix tot parlant amb els empresaris peixaters, en aquest cas de l'empresa Peixos de Palamós. I com no podia ser d'altra manera, l'estada a la vila es va arrodonir amb un tast de gamba de Palamós a s'Alguer, un dels paisatges litorals més destacats que té Palamós. Durant la resta de la setmana, Depardieu i Audiot continuaran en terres catalanes per acabar d'enllestir el seu programa sobre la gastronomia catalana.

Passió per la gastronomia

La passió de Depardieu pel bon menjar i beure no és nova. L'any 2003, l'actor va comprar l'històric restaurant Le Fontaine Gaillon i va posar-hi Audiot com a xef. Des de llavors, tots dos han funcionat com un duet perfecte: junts viatgen per França i Europa per tastar nous sabors i pensar nous plats. Depardieu, a més, té altres restaurants a París, Canadà, Romania i Rússia.

Depardieu també és un destacat empresari vinícola, des de que l'any 1998 va comprar el seu primer celler a la Vall del Loira i va produir el vi Château de Tigné. Des de llavors ha continuat per aquest camí: elabora un licor a l'illa de Pantelleira, té un miler d'hectàrees de vinyes a Algèria i comparteix vinyes amb el poderós productor Berard Magrez.

Després d'una vida d'excessos, Depardieu s'ha centrat en el món de la gastronomia. Tot i això, en els darrers anys s'ha mantingut a l'ull de l'huracà per diverses polèmiques, especialment després de renunciar a la nacionalitat francesa l'any 2013 -per qüestions fiscals- i adoptar la russa. Des de llavors, Depardieu viu i treballa a Rússia -on fins i tot ha participat en una sèrie de televisió-, va vendre la seva vivenda parisina per 50 milions d'euros i s'ha adaptat completament al seu nou país. Manté, això sí, els seus negocis francesos.

Font del document:

[http://www.diaridegirona.cat/estiu/2015/07/15/depardieu-menja-gambes-palamos/734523.html?utm\\_source=rss](http://www.diaridegirona.cat/estiu/2015/07/15/depardieu-menja-gambes-palamos/734523.html?utm_source=rss)