

El Miramar de Llançà, d'estrena

L'hotel de Paco Pérez i Montse Serra ofereix ara només cinc habitacions amb el màxim confort

“Estem molt contents que vinguin a Girona tots els amics de la guia Michelin”, diu el xef

“Ens venia molt de gust crear espais de màxim confort perquè la gent que ve a sopar no hagi d'agafar el cotxe i es pugui quedar a dormir amb tots els luxes”, diu Paco Pérez, que acaba de fer els últims retocs a la cinquena de les sibarites i alhora senzilles habitacions que hi ha a sobre del seu premiat restaurant, el Miramar de Llançà. “El luxe més gran és poder esmorzar al matí tranquil·lament veient aquest paisatge”, comenta el cuiner mentre la seva dona, Montse Serra, obre el finestral, amb balconet i balustrada, que apunta directament a primera línia de platja, de roques, de cel i de mar.

Malgrat que el Miramar és conegut arreu pel seu menjar de dues estrelles Michelin, té una important tradició hotelera familiar. Va ser el 1939 quan, acabada la Guerra Civil, la família de la Montse el va comprar a un barceloní que va fer les Amèriques. “Era un xiringuito de platja. Els meus avis paterns venien a l'estiu, i a l'hivern tornaven a Barcelona”, comenta prenent un te després del servei de migdia d'un dissabte d'estiu, asseguda als sofàs de l'entrada del restaurant, que també s'ha renovat amb un aire que evoca la modernitat dels anys cinquanta.

En una de les parets hi ha fotos familiars que plasmen l'evolució del xiringuito, que es va convertir en restaurant a la dècada dels quaranta i, poc després, també en pensió i en hotel. La Montse, filla de Llançà, es recorda a si mateixa de petita ajudant a servir esmorzars durant la temporada d'estiu: “No suportava veure les meves amigues anant totes a la platja!”, diu molt convençuda. Segurament, tampoc s'imaginava que un nen de nom Paco que recollia petxines per afició acabaria enamorant-la el 1984, quan va arribar al restaurant a treballar de cuiner. “Era amic del meu germà; va entrar a casa i encara no ha marxat”, explica rient la Montse. Són 32 anys junts (malgrat que es miren com si fossin adolescents enamorats), són pares de dos fills (Zàida, actriu, i Guillem) i també d'un reguitzell de locals.

La nena a qui no li agradava parar taules en l'època canicular ja fa anys que és feliç sent la cap de sala d'un restaurant que entre els dos, com qui no vol la cosa, han aconseguit elevar als altars de la gastronomia. Un restaurant que, precisament, viu la temporada alta ara, a l'estiu. La Montse no para de traginar en tot el dia, la sala bull al migdia i a la nit, i les habitacions són plenes. “Haviem arribat a tenir-ne 45, i en vam anar eliminant fins a arribar a deu”, diu la Montse, que reconeix que mai s'acaba de fer obres. “Hem fet diverses remodelacions al llarg dels anys; recentment, les habitacions dels stagiers del restaurant, al pis de dalt.”

L'evolució pròpia els ha dut a necessitar només cinc habitacions; això sí, totes grans i confortables. Volen que sigui un petit oasi relaxant a l'estiu i un refugi esplèndid per als que s'acostin al cap de Creus en ple hivern. Un bonic racó tramuntanenc que acull en Paco des que va arribar de Huelva sent un nadó de sis mesos, i que marca la seva cuina. “Aquesta és terra de genis com Dalí, i això es nota”, diu.

I també d'El Bulli, un motor creatiu que li va indicar el camí de l'avantguarda, per on transita amb veu pròpia. No perd de vista el producte de l'entorn, però els seus plats juguen amb el millor bou japonès, amb una maduixa convertida en ceviche i amb un calamar que es vesteix de bandera pirata al costat del tranquil Mediterrani.

El menú que es menja ara al Miramar està dividit en tres parts, en tres paisatges quotidians: hort, mar i muntanya. Impressiona la gran safata plena de delícies extretes del jardí imaginari d'en Paco, tant com l'enorme plata de vidre de color i aroma de mar amb mil i un divertiments mariners que mai són el que semblen. O sí.

En Paco viu un bon moment, amb la recent obertura d'un nou local a Sarrià, el Bao, especialitzat en els baos, panets al vapor de les Filipines i Taiwan: "Em van impressionar quan els vaig veure als carrers de Manila." La informal oferta s'afegeix a l'hamburgueseria La Royale, a l'Eggs i al 5 by Paco Pérez de Berlín. I no podem oblidar l'Enoteca de l'hotel Arts, amb dues estrelles Michelin. "Estic molt content que Girona sigui la ciutat escollida per celebrar la presentació de la nova guia Michelin al novembre. És molt bo per a nosaltres. Amb Joan Roca com a mestre de cerimònies, estarem entusiasmats d'acollir i servir tots els nostres amics."

Publicat a:

- El Punt Avui. Comarques Gironines 02-08-2016 Pàgina 32
- El Punt Avui. Barcelona 02-08-2016 Pàgina 16
- El Punt Avui. Camp i Ebre 02-08-2016 Pàgina 16
- El Punt Avui. Lleida 02-08-2016 Pàgina 16
- El Punt Avui. Maresme 02-08-2016 Pàgina 16
- El Punt Avui. Catalunya Central 02-08-2016 Pàgina 16

Font del document:

http://www.elpuntavui.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/992655-el-miramar-de-llanca-destrena.html?cca=1&piwik_campaign=rss&piwik_kwd=nacional&utm_source=rss&utm_medium=nacional&utm_campaign=rss&f=El+Punt+Avui