

El xef de Llívia Albert Boronat cuina els plats principals de la San Sebastian Gastronomika

► L'organització convida el cuiner de l'Ambassade per la seva especialització en la tradició francesa

REDACCIÓ, 12/12/21

■ El xef de Llívia del restaurant l'Ambassade, Albert Boronat, ha representat la cuina cerdana de fusió amb la francesa a un dels principals esdeveniments gastronòmics de l'estat d'Euskadi, el San Sebastian Gastronomika. Boronat, acompanyat de la xefa Mèlina Allau, va participar a l'esdeveniment en qualitat de convidat per l'organització, conjuntament amb altres quatre cuiners més. El cuiner de Llívia va ser l'encarregat de preparar el plat principal de la inauguració de les jornades i, per a l'ocasió, va elaborar una de les seves especialitats: la liebre a la royale. La XXIII edició de la San Sebastian Gastronomika -Euskadi Bistrot 2021- estava dedicada a la cuina francesa, motiu pel qual els organitzadors van convidar el xef l·lívienc Boronat, el qual ha treballat



El cuiner de Llívia Albert Boronat durant les jornades San Sebastian Gastronomika

ÀRENA INFORMATICA

la seva formació gastronòmica en reputats restaurants de l'estat francès. L'endemà de la inauguració, Boronat també es va fer càrrec del dinar-buffet a la zona VIP per a seixanta persones, segons han explicat des de Llívia, i va elaborar una selecció de productes

en la qual hi havia una mostra de *patés en croûte*, galantines, foie gras, *jambon persillé*, que va barrejar amb el nom d'*Elegant zarzuela a la francesa*. Segons ha explicat el mateix Albert Boronat, «aquesta va ser una gran oportunitat per a mi. I més si pots parti-

cipar en una iniciativa gastronòmica d'aquest nivell, fent-ho com a abanderat de la cuina francesa a l'estat. És una experiència que valoro molt satisfactòria».

Albert Boronat va guanyar la selecció espanyola del Bocuse d'Or i va quedar quart classificat

al Campionat Mundial de del plat *Lievre à la Royale*. El cuiner, de 42 anys, està establert a Llívia des de l'any 2014. Anteriorment en va passar més de 20 coneixent la cuina francesa al costat d'Alain Ducasse, al seu restaurant de Mònaco, París o Gataad.

Ambaixador de la Cerdanya

Fa un any Boronat va participar a la fase final europea del concurs Bocuse d'Or 2020 en representació de l'estat espanyol. Ho va fer en qualitat de guanyador, l'any anterior, del concurs en la convocatòria per a cuiners de l'estat. El xef va competir a Tallinn, a Estònia, amb els millors xefs del continent. Ja llavors, Boronat va voler mostrar al jurat del concurs els productes propis de la Cerdanya. En aquest sentit, el cuiner de Llívia va remarcar: «com deia en Josep Pla, el que hem de fer és posar la regió al plat, i en aquest cas hi posarem la Cerdanya amb tots els honors... en aquests moments Llívia, que com diuen els locals, i jo ho soc de cor, és la capital del món».