

Viure als Pirineus, 06/12/2021

El xef de Llivia Albert Boronat protagonista dels plats principals de la San Sebastian Gastronomika

Els organitzadors conviden el xef de l'Ambassade de Llivia per la seu alt nivell en la cuina tradicional francesa

El xef llivienc Albert Boronat va ser un dels protagonistes de la inauguració del San Sebastian Gastronomika, un dels esdeveniments culinaris importants de l'Estat i un dels principals aparadors de la gastronomia del País Basc. Boronat, que es va fer acompanyar per la xef Mélina Allair, hi va ser convidat per l'organització, conjuntament amb altres quatre cuiners més. El cuiner de Llivia va ser l'encarregat de preparar el plat fort de la inauguració d'aquestes jornades i, per a l'ocasió, va elaborar una de les seves especialitats: la llebre a la royale.

La XXIII edició de la San Sebastian Gastronomika Euskadi Basque 2021 estava dedicat, en aquest cas, a la cuina francesa. I és en aquest sentit que l'organització va pensar en Boronat, de formació gastronòmica als millors restaurants francesos, com a un dels xefs protagonistes.



Al dia següent de la inauguració, Boronat també es va fer càrrec del dinar-buffet a la zona VIP per a 60 persones. I va elaborar una selecció de productes, una mostra de *pâtés en croûte*, galantines, foie gras, *jambon persillé*, que va batejar amb el nom: "Elegant xarcuteria a la francesa".

"Aquesta va ser una gran oportunitat per a mi. I més si pots participar 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", ha explicat el xef.

Boronat, guanyador de la selecció espanyola del Bocuse d'Or i quart al "Championnat du Monde de Lièvre à la Royale", de 42 anys, és establert a Llivia des de 2014, però va passar més de 20 anys coneixent el món de la cuina francesa al costat d'Alain Ducasse, al seu restaurant de Mònaco, París o Gstaad (Suïssa).

