

On dinar a les Neus Catalanes

La gastronomia d'alta muntanya al Pirineu de la Catalunya del Nord



Les Neus Autor/a: Víctor Riverola i Morera

A totes les estacions de les Neus Catalanes estan potenciant d'una manera única les receptes tradicionals i els productes locals. Endinsar-se als restaurants de les estacions d'esquí és sinònim de gaudir d'una experiència gastronòmica d'alt nivell.

Com podem oblidar la penetrant olor dels bons formatges d'alta muntanya?...És gairebé impossible no recordar-nos d'un bon àpat al Capcir, el Conflent o l'Alta Cerdanya. L'experiència de gaudir d'una exquisida raclette o fondue després d'una bona jornada d'esquí no es pot definir amb paraules, s'ha de viure, s'ha de sentir. No hi ha res més seductor que un bon sopar a la muntanya, amb l'aroma dels productes de proximitat barrejant-se amb l'olor de les brases i la llenya.



El Pirineu Oriental, en el seu vessant nord, ens convida a deixar-nos seduir per la seva cuina, hipnotitzats p'cepreitar del foc, la dansa del qual ens prepara emocionalment per poder gaudir d'un dinar o un sopar espectacular. Sense oblidar els magnífics vins regionals, els embotits i les postres típiques de la Catalunya del Nord.



Com podeu veure, el festival està assegurat. Estem parlant de gaudir de la magnífica gastronomia local d'una manera única, diferent, en molts casos a

anys llum de la majoria d'estacions veïnes. No hi ha res millor que menjar bé mentre esquem o xalem de les activitats a la neu que ens proposen les nou estacions que trobem sota la marca de Les Neus Catalanes.



Una marca que és sinònim de qualitat, quantitat, bon preu i respecte pel medi ambient, sense oblidar-nos dels productes km 0 i de tota la il·lusió que els propietaris dels diferents establiments ens mostren a l'hora de compartir la gastronomia tradicional d'alta muntanya al Pirineu Oriental. Us convidem a descobrir la màgia i l'hospitalitat dels millors restaurants de les Neus Catalanes.

Porte Puymorens: La Tramuntana



A pocs metres del petit llac de l'Estagnol, a uns 2.120 m d'altitud, hi trobem la Tramuntana, un dels restaurants més veterans de les Neus Catalanes, regentat pel bo d'en Marcel. Amb ell, els somriures estan assegurats. Una mica abans de dinar, al migdia, no hi pot faltar un bon Pastís (anís) a l'hora de l'aperitiu, així com un saborós assortiment de formatges i embotits de la regió.



A la Tramuntana, molta atenció amb les carns, els guisats, els patés, les pastes, les patates amb mantega, les amanides i les postres. Un clàssic que mai falla amb una excel·lent relació qualitat-quantitat-preu.

Cambre d'Aze: Hotel Restaurant Roc Blanc



Situat a peu de pistes, a Eina, a molt pocs metres del domini esquiable de Cambra d'Aze. El restaurant i hotel Roc Blanc ens permet gaudir d'una vista privilegiada, comptant amb la professionalitat i simpatia de Sandrine, Suzanne, Christophe, Henri i el seu equip.



El racó bucòlic amb la xemeneia és molt acollidor, gaudint de la cuina pirinenca tradicional, amb especialitats de muntanya com la fondue, juntament amb una carta excel·lent on trobem receptes familiars cuinades a foc lent amb productes frescos de la regió, destacant la carn, les amanides, unes pizzes casolanes que semblen sortides d'un conte i la sípia.

Font Romeu-Pyrénées 2000: La Poule au Pot & La Gallina



A Font Romeu, al cor de la població, segueix brillant amb llum pròpia La Poule au pot, amb la seva gallina a l'olla (és el plat estrella) que tan bons records ens porta. Però... A Font Romeu faltava un bon restaurant enclavat al mig de les pistes i aquesta temporada, per fi, els nostres precés i oracions han obtingut resposta. Al Coll de la Gallina, a 2.127 m, hi trobem un nou i acollidor restaurant d'alta muntanya ubicat a l'antiga caseta/taller des d'on es controlava tota la instal·lació de neu produïda



Encara podem veure una de les finestres circulars on abans va existir un enorme ventilador. A La Gallina el nivell és molt alt i els preus són més que correctes. De tots els plats que ofereix, ens quedem amb el salmó, el xai al forn cuinat a baixa temperatura durant 6h, l'ànec, el cérvol i la vedella. Les amanides i les postres també es mereixen una atenció especial, sense oblidar la carta de vins.

Les Angles: La Ramballade, La Louve & Le Chalet



Actualment, Les Angles és l'estació/població que posseeix una major i millor oferta gastronòmica dins de les Neus Catalanes. Són diversos els restaurants la carta dels quals resulta més que recomanable a l'hora de descobrir les especialitats locals, amb productes de km 0 i una magnífica relació qualitat-quantitat-preu. La Ramballade, La Louve, LeChalet o ChezAntoine (excel·lent) en són bons exemples, juntament amb el restaurant de l'Hotel Llaret, Ô Caveau du Casteil, Fermette, La Granje o el Bibiche.



De tots ells, són tres els que aquesta temporada estan acaparant una major atenció: la Ramballade, situat al carrer del mateix nom al costat de la muralla de l'antic castell (1.640m), la Louve al Pla de Mir (1.806 m) i LeChalet, al Plateau de Bigorre (2.108 m).



La Ramballade ens ofereix meravelles com són el porc al forn amb mel, les galtes, l'hamburguesa d'ànec, les tartiflettes, les amanides i les carns exquisides. I el fondant de xocolata que prepara la dona de Fabien, el xef, excepcional. A la Louve, les carns, peixos i amanides són excel·lents, destacant els filets que preparen.



l a LeChalet, Jean i Helene ens sorprenen cada setmana amb una cuina ecològica al 100%, on brillen amb llum pròpia els entrants, les amanides, les pastes, les postres i els "xuletons" que preparen a foc lent.

Formigueres: La Calmazeille



A Formigueres el forfet esquí+dinar és realment interessant, ja que per 39,50 € pots esquiar i menjar de meravella al restaurant La Calmazeille, amb la seva nova terrassa just a peu de pistes, molt a prop del pàrquing i del telecadira del mateix nom. El restaurant ens ofereix una magnífica relació qualitat-quantitat-preu, podent degustar plats cuinats amb afecte, on trobem carns, pastes, amanides i assortits de formatge i embotits.



Bona cuina de muntanya, amb carns a la brasa i la possibilitat de prendre el sol mentre degustem unes bones postres amb un cafè o una xocolata calenta.

La Quillane: Le Petit Chalet de la Quillane



L'estació més petita de Les Neus Catalanes té un dels millors restaurants de tota la zona. Le Petit Chalet de La Quillane és excel·lent, situat al costat dels remuntadors i el pàrquing, amb una magnífica vista del Cambre d'Aze cap al sud. Amb la seva terrassa panoràmica i la seva xemeneia, el Petit Chalet delectarà el nostre paladar amb un menú variat, plats del dia exquisits, xai, ànec i vedella al forn o al foc de llenya, magnífiques lasanyes, tartiflettes, amanides amb formatge de cabra tebi, i les pastes...



Sense oblidar les postres i la presentació, la qualitat de la matèria primera i la possibilitat de poder menjar mentre els més petits aprenen a esquiar a tan sols uns metres. També ens ofereixen un menú infantil per a nens de fins a 12 anys. Durant tota la temporada, Le Petit Chalet té preparades vetllades animades i temàtiques, amb DJs a peu de pistes a partir de les 17 h.

Puyvalador: Eterlou



Des de l'estiu del 2021, el petit xalet Eterlouens sorprèn d'una manera molt agradable, construït en fusta vella just al costat del xalet de lloguer de material d'esquí. Natàlia ens rebrà amb molta alegria, oferint-nos begudes fredes i calentes, així com gelats, dolços i petits plats gourmet, dolços o salats, per dinar durant la nostra estada a la petita estació del Capcir, que a poc a poc torna a funcionar. A l'Eterlou podem degustar delicioses tortitas amb ratlladura de llimona: sucre, mantega, Nutella, xocolata negra, melmelada casolana, xarop d'auró, mel, crema de castanyes, nata muntada... Plats d'embotits i formatges locals; Hot dogs danesos: un bon colze de porc amb cogombrets agredolços i ceba fregida amb unes bones patates fregides daurades.

Puigmal: Le Casot



*Week-end gourmand et local
au Casot*

Nos partenaires et producteurs locaux ainsi que leurs spécialités sont mis à l'honneur au Casot les week-ends.

Puigmal ha tornat, i juntament amb l'esquí també ha tornat l'excel·lent gastronomia de muntanya local. Els caps de setmana l'entrançable Le Casot ofereix als esquiadors i muntanyencs una selecció dels millors productes de la regió, convidant els socis i productors locals a presentar les seves especialitats. Embotits, carns, formatges, patates... Tot i que no és gaire gran, el punt de restauració de Puigmal ofereix el necessari per avituallar-se com manen els canons, sent un magnífic punt de trobada per a productors, gourmets, esquiadors i amants de la gastronomia i els esports de muntanya.

Espai Nórdic del Capcir: Le Chalet du Col de la Llose & Refugi del Torn.



El simpàtic restaurant situat al Coll de la Llose i al petit refugi del Torn ens ofereixen especialitats regionals a bon preu, destacant les carns, les empanades, les amanides i les hamburgueses. La barreja de receptes clàssiques amb la cuina de mercat més actual és molt interessant, oferint un pastís de fruites exquisit. Al Chalet du Col de la Llose, situat al bell mig de l'estació d'esquí nòrdic del Capcir, cuinen un magret d'ànec excel·lent.



El refugi del Torn està enclavat en un balcó preciós, situat estratègicament per sobre del poble i el llac de Matemale, a uns 1.870 m d'altitud. A les brases de la xemeneia del refugi les carns estan exquisides, per no parlar dels embotits, els formatges i les postres.

Com podeu comprovar, a les Neus Catalanes, la gastronomia i l'esquí formen un binomi espectacular.

