

El Nacional, 11/02/23

El Ambassade de Llivia, una embajada de la buena gastronomía

Albert hace cocina transfronteriza porque utiliza un producto francés con una técnica catalana y viceversa



Salimos de **La Seu d'Urgell** hambrientos dirección a la Cerdanya. Hace un frío de mil demonios y un sol deslumbrante, viva el invierno. Dejamos atrás **Alàs, Arsèguel, Pont de Bar**, pasamos por **Martinet**, no Martínez como rezaba el letrero pintado del pueblo hace unos meses, **Bellver**, todo en orden, también **Ger, Bolvir y Puigcerdà**. Contentos y felices, llegamos a **Llivia**, un enclave que pertenece administrativamente al Estado español, pero situado en el interior de **Francia**. Aparcamos al lado de la iglesia, las calles conservan el estilo de los **pueblos del Pirineo**, empedrados, estrechos y empinados, las terrazas están llenas de juventud abrevándose.

Escogemos platos diferentes para intentar profundizar en la cocina de Albert Boronat

Por fin llegamos al **Embassade de Llivia**. Nos esperan en la puerta, entramos. En la cocina hace rato que trabajan, el olor de los guisos se esparce por el comedor que es pequeño y muy acogedor. La barra queda a la derecha llena de vasos y botellas, los techos mantienen las vigas originales pintadas de blanco. Nos sentamos en la esquina bajo una pequeña ventana por donde entra la luz. Las paredes están llenas de diplomas y galardones del chef. Tomamos una cerveza mientras estudiamos detenidamente la carta. Escogemos platos diferentes para intentar profundizar en la cocina de **Albert Boronat**, chef y propietario del Embassade junto con su pareja, **Mèlina Allair**.



Ventana del comedor / Foto: Víctor Antich

Albert es Tarraconense y estudió en la escuela de Hostelería de Cambrils, y después de unos años en **Mónaco, París y Suiza**, algunos de ellos trabajando como mano derecha de **Alain Ducasse**, decide volver a casa con su pareja, nacida en la Bretaña, para instalarse en **Llivia**. **Albert** hace cocina de hoy, pero mirando al pasado, de temporada y proximidad. A él le gusta decir que hace **cocina transfronteriza** porque utiliza un producto francés con una técnica catalana, o bien, un producto catalán con una técnica francesa. La complicidad con **Mélina** es total y como es obvio, se refleja en el resultado. Nos llevan un poco de pan con aceite de la casa para ayudar a bajar la cerveza.



Pâté en croûte / Foto: Víctor Antich

Empezamos con una receta de la edad media y estrella de la charcutería francesa, **el clásico Pâté en Croûte** que traducido sería paté en corteza. **Albert** recibió el **4.º premio en el campeonato del Mundo de 2018**. Ellos lo hacen con **pato, hígado de pato y pistachos** debidamente sazonados con hierbas, pimienta y sal, envuelto con pasta brisa, no pasta de hojaldre, buena receta excepcionalmente elaborada que te sacude los sentidos y te los coloca en su sitio. Regaremos la comida con **un Biu de Sort 2021 D.O. Costers del Segre**, fresco y agradable pero con carácter.



Apio bola, falso risotto con vino DGEL de Llívia / Foto: Víctor Antich

Seguimos con el **Apio bola, falso risotto con vino DGEL de Llívia y trufa negra**, el sabor nos cautiva desde la primera cucharada. El apio bola es una raíz gruesa y esférica, es muy valorado en Francia, aquí ni lo conocemos ni se lo espera. Es el turno de la **Liebre a la Royale, estilo Perigourdine**, Albert quedó 4.º en el campeonato del mundo de 2019, muy tierna y sabrosa.

Se dice que originalmente el plato se hizo para que un desdentado Louis XIV pudiera comerse la liebre a cucharadas.

En el **Ambassade** también preparan la **Liebre a la Royale, entera, estilo Aristide Couteaux, salsa ligada con sangre**. Ya hemos explicado alguna vez, para los no acostumbrados al tema, que la diferencia entre las dos es que la 1.ª está deshuesada primero y llenada después con foie gras y trufa, y la segunda cocinada entera y después mechada. Se dice que originalmente el plato se hizo para que un desdentado Louis XIV pudiera comerse la liebre a cucharadas.



Lievre en la Royale, estilo Périgourdine / Foto: Víctor Antich

Vemos a **Mélina** cortando a los vecinos de mesa el **Pollo "en vessie" demi-deuil, en dos servicios, salsa Albufera con foie gras**, todo un ceremonial. La carne del ave se cocina dentro de una vejiga de cerdo, como si fuera una **papillote** que permite cocinar la pieza entera en sus propios jugos sin entrar en contacto con el líquido de la olla donde se cocina, el plato hace falta pedirlo con antelación, lo tendremos que dejar para otra visita.



Cortando el pollo EN VESSIE / Foto: Víctor Antich

Acabamos con **la Codorniz y cigalas deshuesada y glaseada con salsa nantua** que recibió el premio **Bocuse d'Or 2020**, una *receta* de una *sutileza* y sabor únicos.



Codorniz y cigalas / Foto: Víctor Antich

Llega el postre, **un Suflé de chocolate 64% Tobado, helado de vainilla Bourbon**. Ojo, casi olvido comentar que la trufa ha sido omnipresente en casi todas las elaboraciones. Nos despedimos de la pareja, la visita ha valido mucho la pena, ha sido **un día para satisfacer el paladar**, nos instamos a volver cuando llegue la primavera, y las setas, claro.