

El Nacional, 09/10/23

El conocido restaurante de Llivia que baja la persiana definitivamente



El chef **Albert Boronat i Miró**, chef y propietario, junto con su pareja **Mélina Allair**, del restaurante **Ambassade de Llivia** baja definitivamente la persiana.



Cortando el pollo 'en vessie' / 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 los cuales trabajando mano a mano con **Alain Ducasse**, decidió volver a casa con su pareja, nacida en la Bretaña, para instalarse en **Llivia**. **Albert** hacía cocina de hoy, pero mirando al pasado, de temporada y proximidad, a él le gustaba decir que hacía **cocina transfronteriza** porque utilizaba un producto francés con una técnica catalana, o bien un producto catalán con una técnica francesa.



Ventana del comedor / Foto: Víctor Antich

Él mismo ha informado del cierre en su cuenta de Twitter: "Después de diez años del **Ambassade de Livia** anunciamos un nuevo capítulo profesional. A lo largo de diez años, habéis seguido fielmente la evolución del **Pâté en Croûte** hasta el éxito nacional, ahora distribuido en las mejores tiendas gourmets". El hilo continúa: "Hoy, con emoción y gratitud, anunciamos el cierre de nuestro restaurante".



Pâte en croûte / Foto: Víctor Antich

Considerado uno de los embajadores de la cocina francesa en nuestro país, ganó el **Bocuse d'Or 2019**, el **Championnat du Monde du Lièvre à la Royale 2019** y el **Championnat du Monde de Pâté en Croûte 2018**, entre otros galardones.



Lievre a la royale, estilo Périgourdine / Foto: Víctor Antich

Echaremos de menos sus **pithiviers**, **volailles en vessies** y **suflés**, y entendemos por sus tuits que seguirán cocinando y comercializando desde Llívia su famoso **pâté en croûte** por todas partes; ya nos avisarán para irlo a comprar. Desde **La Gourmeteria** les deseamos suerte y aciertos.