

viure als pirineus

Viure als Pirineus, 11/10/23

Baixa la persiana definitivament el reconegut restaurant L'Ambassade de Llivia

Deu anys després de la seva creació, Albert Boronat i Miró i Mélima Allair anuncien un nou capítol professional a partir d'ara.



photo_camera Albert Boronat i Mélima Allair han anunciat el tancament de L'Ambassade de Llivia

El reconegut restaurant l'Ambassade de Llivia, baixa definitivament les portes. Els mateixos propietaris, **Albert Boronat i Miró** i **Mélima Allair** ho han comunicat a través del compte de Twitter de l'establiment: “**Després de deu anys de l'Ambassade de Llivia anunciem un nou capítol professional. Al llarg de deu anys, heu seguit fidelment l'evolució del Pâté en Croûte fins a l'èxit nacional, ara distribuït en les millors botigues gurmets**”. Per continuar així: “**Avui, amb emoció i gratitud, anunciem el tancament del nostre restaurant**”.

Albert Boronat i Miró va néixer el 1978 a Tarragona. Estudiava a l'*Institut-Escola d'Hoteleria i Turisme de Cambrils* i un estiu, quan tenia disset anys, va decidir anar a treballar a França. Aquella estada el va impactar tant, que a l'estiu següent hi va tornar i hi ha passat vint anys entre fogons. A **Mélima Allair**, la seva dona, la va conèixer en un restaurant de la Provença propietat d'**Alain Ducasse** i junts han fet un llarg camí, tant professional com personal.

Boronat trobava a faltar el seu país i mentre pensaven on instal·lar-se, es van establir provisionalment a Ocejá, a l'Alta Cerdanya. *Ens vam adonar que això era un paradís per viure i treballar*, explicaven als **Fogons del Pirineu** de VIURE ALS PIRINEUS. El 2014 van obrir L'Ambassade de Llivia, el seu projecte més personal. A Llivia hi han nascut l'Elisa i l'Adrià, els seus dos fills de 6 i 4 anys.

Una reconeguda trajectòria professional

Albert Boronat ha cuinat durant deu anys al costat d'**Alain Ducasse** a Mònaco, París i Gstaad (Suïssa) i va ser cap de cuina d'un dels seus restaurants a la Provença. També va treballar en diversos bistrot de París, com sous-chef a l'*Ostau de Baumanière*, amb dues *estrelles Michelin*. Més endavant ho va fer al *Jéroboam & Balthazar*, propietat de **Jean André Charial**, on el 2011 va obtenir una *estrella Michelin*.



Macarrons gratinats amb beixamel, fetge d'ànec a la planxa i tòfona de l'Ambassade de Llivia

Mélina Allair, nascuda el 1978 a la Bretanya francesa, volia ser joiera, però després de fer alguns extres en el món de la restauració, va estudiar hoteleria a l'*Escola Paul Augier* de Niça i va treballar a l'*Hotel Negresco*, amb dues *estrelles Michelin*. Les ganes de continuar en aquest nivell, la van dur a París, al *Ledoyen*, al *Taillevent* i a l'*Hotel de Crillon*. Es va incorporar al *Grup Ducasse*, on vaig descobrir una cuina més tradicional i on el respecte pel producte és primordial, afirma Mélina. Més tard va dirigir les cuines de l'*Hotel Miramar* a Propiano, a l'illa de Còrsega, abans de tornar altre cop a París. Amb més de quinze anys d'ofici i l'ambició de continuar aprenent, va dirigir el restaurant *Balthazar-Jéroboam*, amb una *estrella Michelin* i un *Bib Gourmand*.

El xef Albert Boronat també va participar en un dels episodis televisius de Masterchef, durant la desena temporada del concurs culinari.

Podeu llegir aquí el '**Fogons del Pirineu**' dedicat al restaurant d'Albert Boronat, l'*Ambassade de Lívia*