

El Nacional, 07/08/24

Reapertura sorpresa de un mítico restaurante de La Cerdanya



El célebre restaurante **Ambassade de Llívia** ha anunciado por sorpresa en su cuenta de Facebook su reapertura durante el mes de agosto: "¡A partir de mañana, 8 de agosto, reabrimos puertas! Siguiendo vuestras peticiones, que nos llegaron al corazón, nos complace anunciar que **el Ambassade de Llívia** vuelve para encontraros, durante este mes de agosto, en formato pop-up. A partir de mañana, estaremos preparados para ofrecer os un remember de algunos platos que estuvieron en la carta como el **Pâté en Croûte finalista del Campeonato del Mundo de 2018**. No os perdáis la oportunidad de disfrutar de los platos en un entorno fresco en la terraza o en el interior. ¡Os esperamos con muchas ganas!".



El restaurante del chef **Albert Bornat** y la jefa de sala **Mélina Allair** ha estado cerrado desde el pasado mes de octubre. En aquella ocasión, el chef también lo comunicó 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 continuaba: "Hoy, con emoción y gratitud, anunciamos el cierre de nuestro restaurante". Así pues, es una buena noticia su reapertura, aunque breve (en principio), para reencontrarse con la fabulosa cocina de Albert y quizás disfrutar de unos **volailles en vessie** o una **liebre a la royale** estilo perigourdine.



Cortando 'volailles en vessie' en el Ambassade de Llivia / Foto: Víctor Antich

La reapertura del local servirá como preámbulo de su nuevo proyecto que está a punto de abrir puertas. Un nuevo local en el **centro histórico** de **Llivia** con cocina propia en el que nos ofrecerán sus mejores recetas, como el ***pâté en croûte*** o la **codorniz Bocuse d'Or**, eso sí, serán *delicatessen* para llevar y poder disfrutarlas tranquilamente en casa.

La historia del chef

Albert es tarraconense y estudió en la Escuela de Hostelería de Cambrils. Después de unos años en **Mónaco, París y Suiza**, algunos de los cuales trabajando codo con codo con **Alain Ducasse**, decidió volver a casa con su pareja, Méline, nacida en la **Bretaña**, para instalarse en **Llivia**.

El chef 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. Es considerado uno de los embajadores de la cocina francesa en nuestro país y, entre otros galardones, ha ganado 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**.