

GUINA CREATIVA, ESSENCIA MARINERA

EL MIRAMAR, SITUAT AL POBLE MARINER DE LLANÇÀ, SERVEIX INGREDIENTS DE PRIMERA QUALITAT CUINATS AMB LES TÈCNiques MÉS INNOVADORES. ALS FOGONS, COMPTA AMB EL XEF PACO PÉREZ.

Les comarques gironines sumen ja 20 estrelles Michelin, dues de les quals es troben a Llançà, un poble que supera per poc els 5.000 habitants. Ambdues estan al restaurant Miramar, un espai que dona al mar i que es nodreix d'ell. El seu xef, Paco Pérez, llueix una notable constel·lació, doncs també porta L'Enoteca a l'hotel Arts, i ho fa amb modèstia i agraïment, parlant més en plural que en singular. Convençut que el menjar és el que marca la pauta i conscient que el servei ha d'ésser perfecte, Pérez defensa el treball constant i empra productes de la més alta qualitat i tècniques modernes en la seva cuina marinera d'avantguarda, la qual ha convertit el Miramar en un restaurant de referència.

El Miramar va obtenir la primera estrella Michelin al 2006 i la segona aquest novembre. Fa més il·lusió la primera que la segona?
Ens vam quedar una mica parats, però bé, tot el grup que som al Miramar vam rebre la notícia amb molta il·lusió. La primera sempre fa molta gràcia, perquè és la primera, però la segona és ja una cosa una mica més seriosa. Tot i això, al final és una qüestió de treball, i si et donen la segona, l'has de rebre amb la mateixa il·lusió que la primera.

Teniu previst realitzar alguna mena de canvis arran d'aquesta estrella?
Ara tenim tancat fins a finals de febrer, i entre tots pensarem què farem, cap a on anem. Farem canvis en el sentit d'intentar millorar, d'aportar més i que la gent tingui una experiència cada cop més maca. Quant a preus, de moment no hi penso. Crec que continuarem més o menys igual.

Ha estat difícil assolir aquesta categoria en un poble com Llançà, amb tan poca activitat a l'hivern.
El problema que tenim és que ens trobem a una terminació, a un poble petit que no està de pas i on la gent ha de venir-hi expressament. Nosaltres vam marcar una filosofia, diga-li més

d'avantguarda, que durant molt temps va costar molt, però la seguim mantenint, i de moment ens va donant els seus fruits, que és fantàstic tant per nosaltres com per al poble.

Al Miramar se serveix peix de Llançà, verdures de l'hort i ous de pagès. La creativitat comença per l'ús de productes autòctons de qualitat?
Sí. Intentem tenir els esquitxos del mar. El tenim davant nostre i ens n'aprofitem. Tot el que entra a subhasta diàriament, el producte que s'acaba de treure del mar, és el que manipulem cada dia. Procurem tenir tot allò que ens envolta, però també utilitzem productes que no són d'aquí. Per exemple, l'ostra ve de Galícia i el wasabi ve del

Japó. Busquem el màxim de qualitat en el producte i intentem emprar el que podem tenir d'aquí, però sinó ho portem de fora.

El Miramar té fama de tenir un servei impecable, i heu tingut clients de renom com la família Lafite, de les famoses bodegues de Bordeus. S'està convertint en un lloc de culte?

Nosaltres som el que som. No som un restaurant de culte, sinó una família que intenta que el client s'hi senti a gust, com si estigués a casa seva. Fem les coses el millor que podem i estem molt contents del nostre servei, però de la mateixa manera que vénen aquests senyors, també hi ha gent que ve des de fa 20 anys que per nosaltres són tant o més importants. La nostra intenció és tenir un restaurant

familiar, molt professional, amb ganes de seguir millorant i de propiciar una experiència molt maca, d'amabilitat i de bon servei. Sabem què és venir des de lluny per menjar a casa nostra i procurem fer tot l'esforç per ser generosos, perquè els clients passin una estona fantàstica al nostre restaurant i en tinguin sempre un bon record.

Vostè va fer estades de tres dies cada any amb Ferran Adrià a El Bulli des del 1993 al 1998 i a la cuina del Miramar s'utilitzen certes tècniques "bullinàries". Es considera un deixeble seu?

Se'n parla molt d'això. Tothom diu que sóc molt bullinià. Jo crec que si ser bullinià significa tenir disciplina, conèixer el

"SÓC UN CUINER DE CUINA"



Nascut el 1962, **Paco Pérez** no ha estudiat mai hostaleria, sinó que es va fer cuiner a base de treballar, començant als 11 anys

com a cambrer al bar **La Peña** i després estant en restaurants de la zona com **Can Manel** i **L'Horada**; tot aprofitant els estius i els caps de setmana aprenent la seva passió. Entre els seus mestres hi ha **Ferran Adrià**, però també **Michel Guérard**, amb qui va fer una estada de sis mesos a França i va presentar "una cuina molt diferent", que li va "despertar encara més els sentits". Està casat amb Montse Serra, cap de sala del Miramar, i té dos fills: Zaira, de 22 anys, que ha fet turisme i ara estudia teatre, a més de portar el **The Mirror**, restaurant especialitzat en arrossos inaugurat el passat novembre i on també hi treballen els seus pares, i Guillem, de 15 anys, que està fent 4t d'ESO i ja fa un cop de mà al Miramar.

A Paco Pérez li encanta l'art i al restaurant hi té cartes pintades per artistes com **Ignacio Iturría**, **Antoni Pitxot** i **Miquel Barceló**, cosa que defineix com "una manera de vincular gastronomia i art". Recomanava acompanyar tant els seus aperitius i entrants com els plats frescos amb la cervesa **Estrella Damm Inedit** i té diversos projectes a dia d'avui. Diu que el més important són els "grups de treball", gent de confiança que el coneix i sap com treballa. Cada dilluns va a L'Enoteca i sempre que pot al **The Mirror**, ja que anar a Barcelona "no ens fa mandra perquè és el que ens apassiona", sentència. A més, el proper setembre obrirà un restaurant a Berlín, a l'hotel de cinc estrelles **Das Stue**, un projecte en el qual hi porta treballant tres anys.



producte i tenir creativitat i felicitat, doncs sí, som bullinians. Aprofitem totes les tècniques que hi ha al nostre abast. Seria absurd que no féssim servir tècniques, conceptes i elaboracions que s'han creat pel sol fet de que les fa un altre. Això crec que és molt rudimentari avui en dia. És com si un cirurgià inventés una tècnica per operar i els altres es neguésin a utilitzar-la.

També és xef de L'Enoteca, al qual té una estrella Michelin. Diria que hi ha una retroalimentació entre el Miramar i L'Enoteca, el restaurant de l'hotel Arts de Barcelona? Sí, hi ha un fil conductor bastant important. A l'hotel Arts, a Barcelona, va ser a primera sortida que vàrem fer de casa nostra (al 2008), cosa que ha estat una experiència molt important i agradable, en un escenari molt diferent. M'he trobat envoltat de gent molt professional i molt amable i gràcies a això hem pogut fer un treball com el que estem fent, que de mica en mica està donant els seus fruits. I tot i que el restaurant de l'Arts es nodreix força de l'hotel, on hi ha molts americans i ens adequem al perfil perquè l'hoste quedi content, es nota la nostra filosofia del producte del mar, de la nostra tècnica i de com argumentem els plats.

El Miramar es va fundar el 1939, tot i que vostè hi va començar a formar part més endavant. Com ha estat el procés de convertir una fonda de platja, d'estiu, en un restaurant tan reconegut? És un procés llarg i a la vegada molt curt. Això era una fonda d'estiu, amb uns clients habituals. Hem anat fent canvis, des de les cadires fins la cuina, per tal de tenir un restaurant en què la gent estigui a gust i surti contenta. Ara volem continuar el que estem fent, millorant tot el que podem millorar com hem fet sempre, de mica en mica i sense perdre el cap. ★

★ Miramar
Passeig Marítim, 7 Llançà (Girona).
T. 972 380 132. www.miramar.cat.
Horari: de dt. a ds., de 13.30h a 15.30h i de 20.30h a 22.30h. Diumenge, només migdia.
De març a desembre (tancat gener i febrer).



OSTRA A LABRA SA AMB YUZU, PONZO I WA SABI

INGREDIENTS
Una o dues ostres,
oli de girasol i aigua
d'ostra.

Emulsió de yuzu
Suc de yuzu, 50 g
d'aigua mineral, 30
g de suc de llima,
0,5 de citrat i 2,7 g
d'agar.

Ponzu blanc
500 g d'aigua
mineral, 7,5 g de
l'alga kombu, 35 g
de bonitol sec, 20 g
de suc de llimona i
dues cullerades de
soja.

Esfèric d'ostra
1,5 g de pols de
plata, una ostra, 48
g d'aigua d'ostra, 96
g d'aigua mineral,
0,5 g de citrat, 0,3 g
de la goma xantana i
3 g de gluco.

Aquest plat és excel·lent amb el maridatge d'una Estrella Damm Inedit. Consta d'ostra, emulsió de yuzu i ponzo blanc. Pel que fa a l'ostra, la cuinem a la graella, remullant-la de mica en mica amb la seva pròpia aigua i oli. Per a l'emulsió de yuzu, necessitem suc de yuzu, 50 g d'aigua mineral, 30 g de suc de llima, 0,5 g de citrat i 2,7 g d'agar. Desfem l'agar a l'aigua, l'apartem en bullir i hi mesclm tota la resta. Llavors ho solidifiquem, processem i colem. Per al ponzu blanc, hem de fer servir 500 g d'aigua mineral, 7,5 g de l'alga kombu, 35 g de bonitol sec, 20 g de suc de llimona i dues cullerades de soja. Hem de bullir l'aigua a 90°, fer una infusió amb el kombu, colar-lo i infusionar el bonitol uns 10 minuts. Llavors, colar-lo i agregar-hi la llimona i la soja. Finalment, fem una esfera d'ostra, per la qual necessitem 1,5 g de pols de plata, una ostra, 48 g d'aigua d'ostra, 96 g d'aigua mineral, 0,5 g de citrat, 0,3 g de la goma xantana i 3 g de gluco. Hem de processar l'ostra, citrat i aigua i colar-ho, incorporar de mica en mica la xantana, el gluco i la pols de plata i, per acabar, treure'n l'aire i esferificar en alginat. Podem acompanyar el plat amb wasabi.