

Cuina estrella

Els restaurants L'Aliança, d'Anglès, i Els Tinars, de Llagostera, han aconseguit entrar en la prestigiosa Guia Michelin. Aquests establiments dirigits pels cuiners Lluís Feliu i Marc Gascons han obtingut una estrella, i augmenten així fins a quinze les assignades a establiments gironins.

TEXT: PILI TURON FOTOGRAFIA: ANIOL RESCLOSA

Es porten vint-i-cinc anys, l'un prové d'una nissaga de restauradors i ha tingut l'oportunitat d'aprendre al costat d'alguns dels millors cuiners, mentre que la formació de l'altre se sustenta sobretot en l'experimentació i la perseverança. La capacitat del restaurant d'un quadruplica la de l'altre, de la mateixa manera que una carta gairebé triplica l'oferta de plats del seu col·lega de professió. Unes diferències que es dilueixen en la importància d'haver ob-

tingut un dels reconeixements més desitjats per a qualsevol cuiner: incorporar el seu restaurant a la prestigiosa Guia Michelin.

Marc Gascons (Sant Feliu de Guíxols, 1975) i Lluís Feliu (Anglès, 1950) acaben d'ampliar fins a quinze el nombre d'estrelles gastronòmiques que ara ja tenen dotze restaurants de les comarques gironines, aconseguint un d'aquests distintius per als seus establiments: Els Tinars, a Llagostera –recuperant la que ja havia tingut

entre 1985 i 1994–, i L'Aliança, a Anglès. En tots dos casos, i ara ressaltant semblances, els xefs treballen amb els seus germans i exploten un negoci d'origen familiar.

En el cas de L'Aliança, en Lluís i en Josep Maria Feliu han transformat un cafè i bar de tapes i entrepans en un restaurant de primera fila, que des del mes passat llueix una estrella Michelin. L'edifici es va construir el 1919 al nucli antic d'Anglès com a local social i d'esbarjo per als



