



Seguiu l'actualitat a través de la nostra web  
Informació actualitzada diàriament 24/7  
[www.emporda.info](http://www.emporda.info)

## EL REPORTATGE

Mohamed El Amrani  
ROSES



■ El Bulli, l'emplaçament gastronòmic reconegut mundialment per la seva difusió de l'art culinari i la seva impecable ambició a favor de la formació de joves, ha estat sempre una aposta de futur pel sector de l'hostaleria. És un dels exemples més clars de projecte ambiciós que ha propiciat aquest dinamisme de talent. En aquest context, trobem importants persones que actualment es troben al capdavant d'iniciatives de gran èxit gràcies a la disciplina i coneixements que un dia van adquirir de l'escola d'aquest temple del saber gastronòmic.

Una bona mostra de promotors d'aquesta aventura van ser els rosincs César i Félix Meana. Ambdós van formar part de l'etapa inicial del restaurant, on enmig d'una Roses dels anys 90, encara en procés de transformació turística, van integrar-se en el sector de l'hostaleria i els serveis. Els germans van decidir fer-se càrrec del conegut Hort d'en Minguets, un bar de copes al centre del poble característic pel seu jardí emmurallat; a la vegada que en Félix realitzava es seu *stage* a El Bulli com a encarregat de sala, i en César combinava la seva passió com a DJ.

## Caminar amb pas ferm

D'aquella època recorden un Bulli que començava a caminar amb pas ferm, apostant per la transformació dels paradigmes de la cuina mitjançant la innovació guiats per la inspiració en tota la seva essència d'Albert i Ferran Adrià. Aquell era un lloc on qualsevol ho hauria donat tot per aprendre-hi. Un espai d'immensa relació social amb joves que havien arribat d'arreu, enamorats per la idea de viure l'experiència de les seves vides.

Entre tots aquells que formaven part de l'*stage* va sorgir una amistat entre Félix i José Andrés. Un altre jove cuiner que de ben segur no s'hauria imaginat mai que actualment formaria part de

# Ambaixadors rosincs als EUA

## Professionals de la cuina destaquen a Amèrica amb segell Bulli

La vila de Roses ha estat el lloc de naixement de grans personatges i figures que han destacat a tots els nivells. De fet, en el seu conjunt, la comarca de l'Empordà sempre s'ha caracteritzat pel seu caràcter màgic que ha esdevingut una terra de genis.



Ferran Adrià ha estat durant molts anys el millor cuiner del món i el seu mestratge ha estat seguit per molts deixebles seus. EMPORDÀ



Félix Meana i Katie Button regenten el Restaurant Cúrate a Ashville. A la dreta, lliçó de Ferran Adrià. EMPORDÀ



Els germans César i Félix Meana

la llista de les persones més influents del món. El cuiner que després de la seva formació a cala Montjoi va crear als Estats Units

el Restaurant Jaleo, introduint per primer cop el concepte de "tapes". I a la vegada conegut també com el xef del mateix president Obama.

## Trajectòries brillants

En aquest procés d'expansió empresarial, José Andrés decideix comptar amb professionals rosincs que s'haurien format a El Bulli per tal de fer-se càrrec dels nombrosos establiments que ha creat. Una de les persones de confiança serà en Félix, que acaba treballant en un d'aquests restaurants acompanyat de la Katie Button, una altra aprenent amb una brillant trajectòria, de qui poc després s'enamora, units per una mateixa passió.

Temps després, la parella assu-

meix que ja tenen tots aquells coneixements necessaris per tal d'emprendre un projecte propi, i decideixen fundar el Restaurant Cúrate, a Asheville; una multicultural zona americana coneguda com l'oasi democràtica entre mig de diversos estats de tendència republicana. El Cúrate és un nou concepte que defensa els hàbits saludables i sobretot la cuina tradicional, on la gran part de les creacions són d'influència catalana. De fet, en Félix promociona al seu establiment aquesta riquesa culinària de la Costa Brava, i com a anècdota assegura que un dels productes que més agrada als seus clients és el cava de Peralada, o l'arròs de Pals.

Aquest restaurant ja figura a importants llistes de revistes i mit-

El prestigiós José Andrés decideix comptar amb professionals rosincs que s'haurien format a El Bulli

El Cúrate és un nou concepte que defensa els hàbits saludables i sobretot la cuina tradicional

jans especialitzats, que reconeixen la xef i dona d'en Félix, la Katie, com una de les cinc millors xefs de la dècada d'EUA, i finalista del prestigiós premi James Beard. I prometen que això només és l'inici, i que juntament amb el germà, en César Meana, estan preparant el llançament d'una nova plataforma per exportar productes empordanesos sota la marca *To take away per Empordà*.

## Talent per a estona

Mentrestant, des de l'altra banda del món, continuaran lluitant ja no per fer realitat un somni, sinó per seguir vivint-lo amb el mateix ímpetu que un dia va néixer d'ells en aquella humil comarca. També ens consta que no són els únics empordanesos d'èxit a Amèrica i al món, però d'això, i més, en continuarem parlant a les properes edicions. Tenim talent per a molta estona.

L'EMPORDÀ i SUPERMERCATS  
MONTSERRAT sortegem



EMPORDÀ



en compres al mes



T'OMPLIM EL CARRO  
DE LA COMPRA  
**GRATIS!**

Aquesta setmana l'últim cupó.  
Completa la teva butlleta i fes-la  
arribar a les nostres oficines.

El sorteig es farà el proper 5 de juliol del 2013!