

HÔTEL-RESTAURANT EMPORDÀ “EL MOTEL”

LES PLATS DE CE RESTAURANT SONT REPRÉSENTATIFS DE LA CUISINE DE LA RÉGION DE L'AMPURDAN. UNE CUISINE CLASSIQUE ET SIMPLE, PRESQUE PRIMITIVE, MAIS PLEINE D'IMAGINATION.



ROSER TORRAS EXPERTE EN CUISINE

Lun des aspects caractéristiques de la culture méditerranéenne est sa sensualité, qui trouve écho dans l'amour des plaisirs quotidiens et aujourd'hui, entre autres, dans la cuisine. La région de l'Ampurdan, qualifiée de "réserve gastronomique de la Catalogne", nous en offre de savoureux exemples dont l'intérêt doit beaucoup à la variété des matières premières dont elle dispose : cultures sèches et maraîchères, produits de la mer et de la montagne. L'un des restaurants les plus indiqués pour goûter cette cuisine ampurdanaise est le "Motel", lieu de rendez-vous des experts en la matière, comme l'était l'écrivain Josep Pla, aujourd'hui disparu.

A la sortie de Figueras – capitale de l'Alto Ampurdan –, en allant vers la France, vous trouverez une maison à l'élégance discrète où vous pourrez à la fois vous loger et satisfaire votre faim de gastronomie. C'est le "Motel", qui reste ouvert tous les jours de l'année. La salle où l'on sert les repas est entourée d'une grande terrasse où il est fort

agréable de dîner, les soirs d'été. Les clients peuvent y savourer les produits du terroir, les volailles et le gibier de la région, sans oublier les desserts typiques, le tout servi par un personnel aussi discret que l'addition qui fait montre d'une excellente relation qualité-prix.

La préparation des plats de l'hôtel-restaurant Ampurdan, représentatifs de la cuisine de la région – une cuisine classique et simple, presque primitive – est à la hauteur de l'imagination et du savoir-faire du propriétaire, Jaume Subirós y Jorda. Ses recettes personnelles sont capables de surprendre agréablement les fines bouches, surtout si elles s'accompagnent, comme c'est le cas ici, d'un excellent choix de vins du pays et de liqueurs maison, comme le "ratafia aux noix". Parmi les spécialités les plus intéressantes, citons : la salade de fèves fraîches à la menthe, les haricots à l'ampurdanaise, le pâté de cerf aux truffes, le colin au safran, le râble de lapin au thym, le sorbet à la menthe, et le "Taps" de Cadaqués.

Le client peut également choisir le

menu de dégustation qui varie suivant les saisons, et offre un assortiment de plats prometteurs comme par exemple : pâté chaud de champignons, morue à la mousseline d'ail, sorbet à l'orange et au campari, perdrix aux choux "Josep Pla", et gâteau de fromage frais aux fraises des bois.

Pour un tel menu, l'addition s'élèverait à 3.300 pesètes environ.

Le "Motel" fut inauguré en 1961 par Josep Mercader, maître queux et créateur de plats comme, actuellement, ses curieux apéritifs à base d'anchois. C'est maintenant son gendre, Jaume Subirós, qui dirige l'Hôtel et qui, à l'instar de son beau-père, a apporté des idées nouvelles et a consolidé une fois de plus le prestige du restaurant.

HOTEL-RESTAURANT EMPORDA
"EL MOTEL"

Adresse : Carretera a Francia, km 763.

Localité : Figueras (Gerona).

Téléphone : (972) 50 05 62.

NB : Il est obligatoire de réserver sa table le samedi et les jours fériés.

Propriétaire : Jaume Subirós Jordà. ■