

GIRONA

MASSANA

UN DELS GRANS RESTAURANTS DEL PAÍS

Uno de los grandes restaurantes del país / L'un des grands restaurants du pays / One of the great restaurants in the country



PLATS ICÒNICS ON LA TEMPORADA ÉS LA NORMA

El magret d'ànec Massana, la llebre a la royal o les múrgoles a la crema són algun dels plats icònics del restaurant on la creativitat pen tot el sentit.

El magret de pato Massana, la liebre a la royal o las colmenillas a la crema son algunos de sus iconos, donde la creatividad cobra todo su sentido.

Le magret de canard Massana, le lièvre à la royale ou les morilles à la crème sont quelques-uns de ses icônes, où la créativité prend tout son sens.

The Massana duck magret, hare à la royale, or morels in cream are some of the restaurant's iconic dishes, where creativity takes on its full meaning.

CAT
El Massana és un dels grans restaurants clàssics del país ubicat al centre de Girona guardonat amb 1 estrella Michelin. Comandat pel matrimoni format pel xef, Pere Massana, i la seva dona, Ana Roger, continuen des de 1986 respectant les arrels de la tradició i la naturalesa de cada producte que constitueix la base de la seva cuina. Producte de qualitat i de temporada i la delicadesa en la presentació permeten descobrir una experiència gastronòmica plena d'emocions. Ara la segona generació pren el comandament de la cuina amb el jove xef Pere Massana i Roger, on la vol fer evolucionar el restaurant Massana però sense fer cap revolució. Els grans plats clàssics de la gastronomia, l'estacionalitat i el profund amor i respecte per la tradició catalana, que pren com a base, fan d'aquesta casa, un indret únic i exclusiu. Sense oblidar el servei a sala d'alt nivell amb una carta de vins amb més de 800 referències.

ESP
El Massana es uno de los grandes restaurantes clásicos del país, ubicado en el centro de Girona y galardonado con 1 estrella Michelin. Dirigido por el matrimonio formado por el chef, Pere Massana, y su esposa, Ana Roger, desde 1986 siguen respetando las raíces de la tradición y la naturaleza de cada producto que constituye la base de su cocina. Producto de calidad y de temporada y las presentaciones, permiten descubrir una experiencia gastronómica llena de emociones. Ahora, la segunda generación toma el mando de la cocina con el joven chef Pere Massana i Roger, con la intención de hacer evolucionar el restaurant, pero sin realizar ninguna revolución. Los grandes platos clásicos, la estacionalidad y el profundo amor y respeto por la tradición catalana, que toma como base, hacen de esta casa un lugar único y exclusivo. Sin olvidar el servicio en sala de alto nivel con una carta de vinos con más de 800 referencias.



FR
Le Massana est l'un des grands restaurants classiques du pays, situé en plein centre de Gérone et récompensé par 1 étoile Michelin. Dirigé par le couple formé par le chef Pere Massana et son épouse Ana Roger, ils perpétuent depuis 1986 le respect des racines de la tradition et la nature de chaque produit, qui constitue la base de leur cuisine. Des produits de qualité et de saison, ainsi qu'un soin particulier dans la présentation, permettent de découvrir une expérience gastronomique riche en émotions. Aujourd'hui, la deuxième génération prend les rênes de la cuisine avec le jeune chef Pere Massana i Roger, souhaitant faire évoluer le restaurant Massana sans pour autant bouleverser son essence. Les grands plats classiques de la gastronomie, la saisonnalité et le profond amour et respect de la tradition catalane, qui sert de base, font de cette maison un lieu unique et exclusif. Sans oublier un service en salle de haut niveau.

ENG
El Massana is one of the country's great classic restaurants, located in the center of Girona and awarded 1 Michelin star. Led by the couple formed by chef Pere Massana and his wife, Ana Roger, they have been respecting the roots of tradition and the nature of each product that forms the basis of their cuisine since 1986. High-quality, seasonal products and delicate presentation allow guests to enjoy a gastronomic experience full of emotions. Now, the second generation takes over the kitchen with the young chef Pere Massana i Roger, aiming to evolve the Massana restaurant without making any drastic changes. The great classic dishes of gastronomy, seasonality, and a deep love and respect for Catalan tradition, which serves as its foundation, make this establishment a unique and exclusive place. Not to mention the high-level dining service and a wine list with more than 800 references.



RESTAURANTS

«NO SERÀ UNA REVOLUCIÓ PERÒ SI UNA EVOLUCIÓ DE LA CUINA»

PERE MASSANA I ROGER

Xef del restaurant Massana de Girona

Per: Jordi Aparicio

El restaurant Massana és un dels emblemes gastronòmics del país que des del 2007 llueix 1 estrella de la Guia Michelin. Pere Massana, el xef i propietari juntament amb la seva dona Ana Roger, ha decidit fer un pas al costat a favor del seu fill, Pere Massana Roger, que passarà a ocupar la posició de xef. És un canvi tranquil i natural i que representa l'inici d'un relleu generacional.

Com prova estar al capdavant del restaurant Massana sent el fill de Pere Massana? Aquest canvi representa l'inici d'un relleu. El restaurant Massana el va crear el meu pare fa 39 anys juntament amb la meua mare. I l'ha sabut portar a un nivell molt alt, amb reconeixements de diferents guies gastronòmiques prestigioses i sobretot amb la complicitat de clients que des de sempre han apostat pel nostre restaurant. És la seva vida i per això dic que

és el començament d'un relleu al capdavant de la cuina i òbviament ell continua, no es vol jubilar, però seré jo el qui a partir d'ara prengui les decisions, sempre comptant amb l'opinió del pare. Per a mi és molt important, bàsic, que ell continuï amb mi.

Se'l veu il·lusionat davant d'aquest repte majúscul... Molt. Per la confiança de la família i pel fet de mantenir tota l'essència del Massana. Vull que s'experimenti una evolució i en cap cas una revolució. Farem canvis que ja tinc en ment. No és una revolució perquè respecto molt el fet d'estar aquí i a on hem arribat, i això és gràcies a la feina que han fet els pares i gràcies als clients que porten 39 anys venint al restaurant. És un repte molt pensat i que des de que m'ho va oferir el pare només penso en com mantenir l'excel·lència del Massana.



«El Massana pel meu pare és la seva vida i per això dic que és el començament d'un relleu al capdavant de la cuina i òbviament ell continua, no es vol jubilar, però seré jo el qui a partir d'ara prengui les decisions»

Però els clients veuran noves maneres de fer i plats diferents? L'essència del Massana seguirà intacta. Som un restaurant que oferim un producte de la més alta qualitat i la temporada ho marca tot. Per tant que ningú es pensi que farem res del que mai s'ha servit aquí. Però el que sí que vull és que experimentin amb noves tècniques, nous sabors sense perdre l'essència del Massana. Vull que els clients de tota la vida vinguin, que vegin coses diferents i que per descomptat continuï repetint. Però que vegin coses diferents, que vegin una evolució. Aquest és el meu repte.

El producte de qualitat a casa vostra sempre ha estat el pal de pallar, presentat sense necessitat d'embolcallar-lo en tècniques que el poden fer perdre l'essència. Aquí no es veuran canvis? Amb això estem alineats al 100%. Al final, jo quan vaig a un restaurant, i crec que és

una de les tendències gastronòmiques actuals, busco el producte de temporada, que sigui de qualitat, que m'ho passi excel·lentment bé. I Massana sempre s'ha caracteritzat per tenir el millor producte segons la temporada i això no canviarà. On donarem un gir serà a les presentacions, amb nous ingredients, amb clucades d'ull a altres cultures... Al final actualitzarem la proposta del restaurant Massana sense oblidar els nostres orígens que no són uns altres que l'amor per la tradició gastronòmica de Catalunya.

L'oferta del restaurant s'ha basat sempre a la carta, en un menú degustació i uns suggeriments de temporada. Vol que segueixi igual? El que vull és donar més importància, tant a la carta com al menú degustació, de la temporada, de l'estacionalitat. No m'importa canviar quatre vegades de menú a l'any. I la





meva intenció és treballar en aquesta direcció. M'agradaria poder eliminar alguns plats de carta que sempre hi han sigut i afegir-los només quan sigui temporada. Vull utilitzar un producte fresc, que sigui atractiu per si mateix. Però no puc obviar els grans clàssics de la carta com és el cas de l'emblema del Massana, el magret d'ànec, que el va crear el pare el 1986 i que encara els clients el segueixen demanant.

Cuina creativa, amb producte de qualitat i de temporada, prenent de base la cuina catalana i tot sense oblidar els grans plats clàssics que també sempre han representat el vostre restaurant... Sí, i ens considerem un reducte de poder oferir aquests grans plats clàssics de l'alta gastronomia. La llebre a la royal, les múrgoles a la crema, els pèsols, la cua de bou... Aquest tema de començar un plat i no acabar-lo fins al cap de cinc dies, realment m'apassiona. Mimar-lo, reservar-lo en fresc, marinat-lo tres dies, i després fer la salsa i reduir-la 12 hores més... M'encanta! Tot això

fa que la cuina sigui una cosa única. És passió, és la meva passió!

De ben jove ja es va sentir atret pel món de la cuina? Sí, vaig estudiar hostaleria a Barcelona, al CETT perquè el món de la cuina l'he tingut sempre molt interioritzat. Sempre m'hi he volgut dedicar. El que he viscut a casa meva m'ha influenciat moltíssim. De petit ja ajudava a preparar coulants amb 15 anys i pràcticament ens passàvem tot el dia al restaurant, amb els meus pares i segurament aquesta influència va fer que no em plantejés fer una altra cosa a la vida. Per tant, des que vaig poder, ja vaig començar a treballar aquí als caps de setmana i a treballar els estius tant al Nu, com al Massana.

I un cop acabada la formació va voler conèixer altres maneres de fer en diferents restaurants? És importantíssim per un cuiner conèixer altres cuines i per aquest motiu el primer que vaig triar va ser l'Alquímia, a Barcelona, d'un grandios cuiner com és en Jordi Vilà, amb el seu històric restaurant i on la cuina catalana

«Dirigia la cuina d'un resort de luxe en un paradís tropical, i estava molt ben considerat i prendre la decisió de tornar no era fàcil. Però trobava a faltar els amics i sobretot la família i el projecte del Massana, un autèntic buc insignia»

és la gran protagonista. Acabat aquest primer stage vaig anar a La Rioja, al Portal de Echaurren de Francis Paniego, un restaurant d'alta cuina tradicional i que tracta les verdures com ningú. Allà era curiós perquè de la mateixa cuina sortien plats del dos estrelles i també del restaurant de cuina tradicional que tenen. Després vaig decidir fer un canvi radical i vaig anar a Filipines, on he estat pràcticament tres anys en un resort molt exclusiu i d'ultra-luxe on vaig arribar a ser xef executiu i que també m'ha servit, i molt, per a la meva formació.

I li va costar prendre la decisió de tornar a casa? Dirigia gastronòmicament el resort, tenia llibertat d'acció, d'introduir nous conceptes a la carta, estava molt ben considerat i a més em trobava en un paradís, en una illa tropical espectacular. Clar que em va costar prendre la decisió de tornar! Però lluny de casa trobes a faltar molt el teu cercle d'amics i sobretot la família. També trobava en falta aquesta comunitat culinària que tenim aquí i que allà no existeix. Tinc una família que em

recolza, un equip i sobretot un projecte aquí, que és el restaurant Massana, un autèntic buc insignia. I tot això em va fer reflexionar per tornar a casa. Sempre ha estat el meu somni continuar el camí que van iniciar els meus pares i poder triomfar a Massana.

A quins restaurants sol anar quan disposa de temps lliure? Com t'he dit abans soc un apassionat del producte de qualitat, ben fet, amb les cocccions controlades i sempre que puc m'escapo per tastar bona cuina, ja sigui a l'Estimar de Barcelona o a diferents restaurants de Girona com el Dit i Fet o el SinoFos i tot sense oblidar els grans restaurants que tenim a les comarques gironines capitanejats pel Celler de Can Roca. Tenim una potència gastronòmica molt gran i un col·lectiu jove que té ganes d'agafar, també, el relleu en l'alta cuina després de tots els genis que hi han passat. Una generació molt ben preparat i que ofereixen passió a la cuina. Això és una de les coses que no tenia a Filipines i un dels motius pels que vaig decidir tornar a casa.



Lea la entrevista / Lire l'interview / Read the interview

NOM ESTABLIMENT
Carrer XXXXXXX XXXXXX, 00
17121 Població
Tel. XXX XXX XXX

