

Viure als Pirineus, 15/04/26

## **El pastisser llivenc David Gil endolceix el Tour de France**

**L'artesà de Llívia, conjuntament amb altres dos companys pastissers catalans, elaboren una col·lecció de pastissos inspirats en els mallots de la prova ciclista francesa amb motiu del Grand Départ 2026**

El pastisser de Llívia, David Gil, conjuntament amb altres dos companys més de professió -els catalans Lluç Crusellas (de la pastisseria el Carme, de Vic) i Ivan Prats (Dolços Alemany, d'Amposta), ha estat l'artífex d'una col·lecció de pastissos inspirats en els mallots de la prova ciclista francesa amb motiu del Grand Départ 2026. Ahir, dimarts, 14 d'abril, es van presentar els pastissos en un acte organitzat per l'Ajuntament de Barcelona -ciutat des d'on surt la gran prova ciclista- que es va duu a terme a les instal·lacions del Club de Tennis Barcelona on aquests dies se celebra l'Open Banc Sabadell 2026.



Crusellas, Gil i Prats, els pastissers encarregats del projecte / Jordi Pardinilla.

La iniciativa del gremi de pastisseria de Barcelona, per encàrrec de l'Ajuntament de Barcelona, va ser oferta als tres pastissers com a representants dels tres territoris per on passarà el Tour: comarques de Tarragona, Barcelona i Girona. A més, és coneguda l'afició pel món de la bicicleta dels artesans implicats en el projecte.

L'objectiu és, a banda de la promoció de l'esdeveniment a Catalunya, posar en relleu el teixit comercial i gastronòmic de la ciutat i del conjunt del país en el marc d'un esdeveniment esportiu de projecció internacional.



Gil prepara el tast dels pastissos del Tour de France, a l'estand de l'Ajuntament de Barcelona, ahir dimarts, a les instal·lacions del Club de Tennis Barcelona / Jordi Pardinilla.

### **“De seguida vaig dir que sí”**

Durant la presentació de la col·lecció de pastissos, Gil ha manifestat que se li va fer l'encàrrec “per la meua afició al ciclisme i per la trajectòria en el sector de la pastisseria, tenint en compte que ens han donat per sisena vegada consecutiva el premi Fava del Pirineu -que distingeix al millor obrador-. Vull creure que la feina ben feta ha tingut aquest premi, per a mi. Òbviament, de seguida, quan em va arribar el projecte, vaig dir que sí, perquè aquest projecte em fa molta il·lusió. I res, de seguida ens vam posar a treballar i el resultat ha estat la idea de fer quatre pastissos que simbolitzen els quatre mallots del Tour”.



Els organitzadors de l'esdeveniment i els protagonistes dels nous pastissos, en fotografia d'equip / Jordi Pardinilla.

Així, els pastissos tenen els colors dels mallots: el groc, és amb l'interior de llimona; el blanc, amb punts vermells, és de nata amb maduixes; el verd, és de festuc; i una proposta blanca, que és de mel i mató. Els pastissos es vendran en un paquet conjunt, dins d'una capsa del Tour, i es podran comprar a totes les pastisseries de Catalunya que els vulguin oferir als seus clients.