

Miramar: la finestra al mar i a les persones

El Miramar de Llançà té un restaurant amb dues estrelles Michelin, un hotel i la fleca A Mà: viu una edat d'or sota la direcció de Paco Pérez i Montse Serra i hi han sumat els fills: Guillem, poeta, i Zaïra, actriu

L'aroma s'eleva des de l'obrador d'A Mà, la fleca dels Pérez Serra, una finestra a Llançà. Miramar, amb dues estrelles (i per què no tres?), és una finestra al mar i A Mà és una finestra a les persones. Cap a les sis tocadés, el cuiner Paco Pérez (1962) està dempeus. Ha dormit poc. Ahir a la nit hi va haver servei. En Paco dorm poc. També Montse Serra (1965), la parella i sòcia, neta dels fundadors de Miramar, que el 1939 s'hi van deixar les pells de sal per convertir-lo en un lloc d'acollida. En Paco i la Montse viuen aquí, en una casa de parets grogues: és el seu castell, el seu refugi i la seva penitència. És impossible allunyar-se'n prou: Miramar són ells i ells són Miramar. A les vuit del matí, Zaïra Pérez Serra (1987) atén la finestreta d'A Mà, amb una cua de matiners, veïns, ciclistes, clients atrets per la xapata d'algues, el brioix o el pain au chocolat. «Si arribo a saber que funcionaria tan bé, l'obro abans!», diu en Paco, que avança que la fleca disposarà aviat d'una seu a Barcelona. El cuiner fa unes quantes hores que va amunt i avall, potser rega l'hort, vestit amb una samarreta blava, el color corporatiu, un blau suau, un blau sense vent. Guillem Pérez Serra (1995), cap de sala, prepara les taules per al pantagruèlic esmorzar dels hostes de les cinc suites amb l'ajuda de Maria Vila, la seva parella i responsable de comunicació. Zaïra és actriu i acaba d'estrenar Viva, la primera pel·lícula com a directora d'Aina Clotet. Guillem és poeta, amb els llibres Mon cor a l'illa d'O (36è Premi de poesia Cadaqués a Rosa Leveroni) i La roda del respir. Maria és pintora. Julen Rodríguez és el cap de cuina, 17 anys al costat de Paco Pérez, i nebot. D'aquí una estona, la Montse anirà a buscar la seva mare, Isabel Buxeda: «Cada dia dina amb nosaltres». La Isabel, hereva de Julia Cisneros, la impulsora d'aquell xiringuito que avui és un establiment de referència. Paco, Montse, Zaïra, Guillem, Maria, Julen, Isabel. La família. «Som una empresa familiar: aquí no hi ha cap fons d'inversió», diu en Paco. «Aquest és un restaurant familiar», diu la Montse, en converses diferents, i en totes dues hi ha una altra frase que coincideix: «Els clients se sorprenden que en Paco pugi les maletes». Dues estrelles per al Miramar, dues per a l'Enoteca, una per l'Arco, a Polònia. En Paco puja les maletes. La fortalesa dels Pérez Serra és una casa que mira a l'interior, al pati amb aromàtiques i altres plantes per al consum, i cap enfora, al Mediterrani i a Llançà, per la finestreta, pels finestrals panoràmics. I és aquest mar, El Mar, amb què Paco, en Julen, Richard Villar i l'equip barregen el que és visible, el producte superior, amb «el que és invisible», les tècniques, «els pigments, les liofilitzacions, les quasi mantegues...». Les algues, imprescindibles, en fan servir una quinzena, i projecten un cultiu a la riba, i d'ericons, i un jardí d'halòfiles... L'entrada és aclaparadora, «nou onades», nou cops marins servits alhora, des de la representació d'un cavallet de mar fins al musclo elevat al cub. Una pausa, comprendre cada mos. Perquè després arribaran una vintena de plats, cabotatge sobre les estovalles blanques: el còctel de gambes (a la seva manera), l'escudella (a la seva manera), el caviar (ah, la quasi mantega de caviar!), l'escamarlà amb les herbes de l'Albera, el taco d'arròs, la flor de portobello... I els vins que serveix el sommelier Toni Gata, 29 anys al Miramar, en coherència amb el que és comestible: «Vinyes orientades al mar», La Plage 2022, de Vins de la Memòria, o El Teu Mar, Les Meves Muntanyes 2024, aliança dels cellers Còsmic i Yoyo. Els hiverns són «llargs i durs», la tramuntana com una normalitat que espanta el foraster, així que no s'han després mai de la carta ni d'un menú «més tradicional». «Sobreviure» no és una paraula que els faci cosa. «Hospitalitat» és un terme que Paco i Guillem repeteixen. «Ànima» és busseig de profunditat. El xef parla de «capes», dels que els van precedir i dels que els seguiran: «Hi va haver un Miramar abans d'en Paco i hi haurà un Miramar sense en Paco. Abans hi van ser la Isabel, la Julia...». Encara és aviat per a una transició, en Guillem té «idees», ja es veurà. És diumenge, abans de l'últim servei de la setmana. Amb un somriure que és una llum, la Montse dona un cop de mà a la finestreta d'A Mà. En Guillem i la Zaïra es mouen de pressa. En Paco és a tot arreu. Un moment extraordinari, un minut d'or i coral.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2026/06/23/restaurant-miramar-finestra-mar-les-persones-131691567.html>