

Una cronologia del millor restaurant

En la història d'un restaurant com El Celler de Can Roca hi ha moltes dates assenyalades: aquí se'n recullen algunes de destacades relacionades amb l'evolució de l'establiment i els reconeixements que ha rebut.

1995. Primera estrella Michelin: Nou anys després d'obrir, El Celler obté la primera estrella Michelin. El reconeixement confirma la progressió d'un restaurant gastronòmic nascut en un barri obrer de Girona que, encara en aquella etapa, mantenia una estreta vinculació amb el negoci familiar.

1996. Primera gran reforma: El restaurant renova i amplia les instal·lacions del local inicial.

1997. Jordi Roca completa el triangle: El germà petit s'incorpora definitivament al projecte i assumeix progressivament el món dolç. El Celler queda estructurat al voltant dels tres vèrtexs que marcaran la seva identitat: Joan a la cuina, Josep a la sala i al celler, i Jordi a les postres. El restaurant començarà a presentar-se com un «triangle equilàter» de la part salada, la líquida i la dolça.

2000. Joan Roca, Cuiner de l'Any: L'Acadèmia Espanyola de Gastronomia reconeix Joan Roca com a millor cuiner de l'any. El premi arriba en plena consolidació d'una cuina que combina memòria catalana, tècnica, investigació i una creixent vocació acadèmica i divulgativa.

2002. Segona estrella Michelin: Set anys després de la primera, la Guia Michelin concedeix la segona estrella a El Celler. El reconeixement reforça la projecció del restaurant i accelera els plans per disposar d'un espai més gran, ordenat i adaptat al nivell de complexitat que havia assolit la proposta.

2007. Trasllat a la Torre de Can Roca: El Celler deixa el local original i es trasllada a la Torre de Can Roca, un espai al carrer de Can Sunyer, situat a un centenar de metres de Can Roca, i que s'havia usat com a espai de banquets del Celler. El nou restaurant multiplica l'espai disponible, amb una cuina, un menjador i un celler dissenyats per ordenar millor els equips, els recorreguts i el procés que porta el producte fins al plat.

2009. Entre els cinc millors del món: The World's 50 Best Restaurants situa El Celler de Can Roca en cinquena posició. És l'inici de la seva presència a la part més alta d'una classificació que dona al restaurant i a Girona una visibilitat gastronòmica internacional sense precedents.

2009. Tercera estrella Michelin: Els tres germans reben a Madrid la tercera estrella Michelin. El reconeixement culmina una progressió gairebé matemàtica (1995, 2002 i 2009). Quaranta anys després de l'obertura, el restaurant conserva les tres estrelles.

2009. Pregó de les Fires de Girona: Joan, Josep i Jordi Roca pronuncien el prego de les Fires de Sant Narcís. L'acte simbolitza la vinculació del restaurant amb la ciutat malgrat l'expansió internacional que ja havia assolit.

2010. Doctorat honoris causa: La Universitat de Girona investeix Joan Roca doctor honoris causa, un reconeixement que ell comparteix amb els seus germans. La distinció posa en valor la projecció de Girona, la recerca culinària i l'activitat docent de Joan Roca a l'Escola d'Hostaleria.

2011. Segon millor restaurant del món i divulgació internacional: El Celler puja fins al segon lloc de The World's 50 Best, posició que repeteix el 2012. Paral·lelament, els germans intensifiquen la participació en congressos, demostracions i cursos, des del Fòrum Gastronòmic de Girona fins a les sessions vinculades al programa Science & Cooking de Harvard.

2012. Neix Rocambolesc: Jordi Roca i Alejandra Rivas obren al carrer Santa Clara de Girona la gelateria Rocambolesc, concebuda com una extensió popular i lúdica del món dolç d'El Celler. El projecte trasllada algunes postres i idees del restaurant al format de gelat i inicia posteriorment l'expansió a altres ciutats.

2013. Millor restaurant del món: El Celler de Can Roca arriba per primera vegada al número u de The World's 50 Best Restaurants. La distinció situa els germans al capdamunt de la gastronomia internacional i converteix el seu restaurant en una destinació mundial.

2014. El restaurant es fa itinerant: El Celler tanca durant cinc setmanes a l'estiu i trasllada el seu equip a sis ciutats dels Estats Units, Mèxic, Colòmbia i el Perú. La gira (que es repetirà a altres indrets del món en anys posteriors) serveix prop de 50.000 elaboracions a més de 2.700 persones i origina el documental Cooking Up a Tribute. Aquell mateix any, The World's 50 Best distingeix Jordi Roca com a millor pastisser del món.

2015. Retorn al número u: Després d'haver quedat segon el 2014, El Celler recupera el títol de millor restaurant del món. És la segona vegada que encapçala The World's 50 Best, fita que posteriorment li permet

entrar al grup permanent Best of the Best.2017. Premi mundial a l'hospitalitat: The World's 50 Best concedeix al Celler l'Art of Hospitality Award. El premi reconeix la feina de sala, el servei i una manera d'entendre l'acollida heretada del bar familiar.2020. Obertura de Casa Cacao: Pocs dies abans de l'esclat de la pandèmia, la família inaugura a la plaça Catalunya de Girona Casa Cacao, que combina obrador de xocolata, botiga, espai de degustació i hotel.2020. Mas Marroch es converteix temporalment en restaurant: La cancel·lació de casaments i celebracions durant la crisi sanitària porta els germans a obrir com a restaurant la finca de Vilablareix, habitualment dedicada als esdeveniments. La proposta recupera plats emblemàtics de la història del Celler i es manté fins al trasllat del concepte a Esperit Roca.2021. Obre Normal: Els germans inauguren a la plaça de l'Oli de Girona un restaurant de cuina més informal i casolana, vinculada al receptari català.2022. Josep Roca, millor sommelier del món: The World's 50 Best concedeix a Josep Roca la primera edició del premi World's Best Sommelier. La distinció reconeix la seva manera d'entendre el vi, el maridatge i el servei.2024. Neix Esperit Roca: Els germans obren a la fortalesa de Sant Julià de Ramis un nou centre gastronòmic i cultural. El complex incorpora restaurant, hotel, un celler amb 80.000 ampolles, exposició sobre el procés creatiu d'El Celler, destil·leria i espais de recerca i formació. El restaurant reinterpreta plats icònics creats durant les dècades anteriors.2025. Fontané homenatja la mare: El complex de Sant Julià suma el restaurant Fontané, dedicat a Montserrat Fontané i a la transmissió matriarcal del receptari català. La nova proposta recupera plats tradicionals amb una mirada actual.

Font del document:

<https://www.diaridegirona.cat/gironadelicia/2026/08/09/cronologia-millor-restaurant-133200857.html>