

Entrevista

Entrevista al propietari del *Restaurant La Tartiflette* de Lliçà d'Amunt, Xavier Longas, situat al carrer Major de la nostra vila.

- Quins plats elaborau al vostre restaurant?

En general fem cuina francesa, com les *Galettes de Sarrasin* que són com unes *crêpes* però salades i que estan fetes amb farina de sarraí o de fajol. També fem *Tartaletes Quiches*, *Crêpes dolçes*, *Tartiflettes dels Alps*, *Fondues de formatge* i *Raclettes de formatge*...



Tartiflette

-Què et va empènyer a obrir aquest restaurant?

Volia canviar la vida que portava d'enginyer i vaig decidir obrir un restaurant diferent del que hi havia aquí.

-Experimenteu coses noves?

Sí, cada setmana canviem els plats de carn i de peix.

-Quants anys portes dedicant-te a la gastronomia?

Ara farà 5 anys i mig.

-Què vas fer per arribar fins aquí?

Com que vaig viure 30 anys a la Bretanya vaig conèixer nous plats i els vaig voler portar aquí.

-Quins plans tens pel futur d'aquest restaurant?

De moment que tiri endavant i que funcioni.

-Quins horaris fas?

De dilluns a divendres faig menú mediterrani i només pel mitjdia. Dijous, divendres i dissabte per la nit i amb carta.

-Et dediques a una altra cosa?

A part del restaurant, no faig res més.

-Sempre has somiat tenir un restaurant?

Uns anys abans d'obrir-lo.



A fora



A dins

-Canviant de tema, quins llocs t'agraden de França?

La Bretanya, els Alps, Loire i París.

-Alguns plats típics d'allà?

Choucroute d'Alsàcia, *Cassoulet* de Carcasona, *Bourguignon* de Borgonya, *Blanquette* de Vedella i *Galettes* de Bretagne.



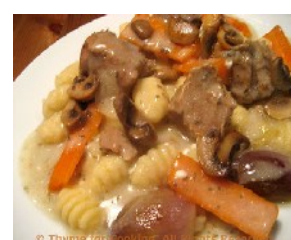
Choucroute



Cassoulet



Bourguignon



Blanquette de Vedella



Crêpe



Galette