



Foto de família de tots els representants dels establiments distingits a la Guia Gourmand 2017 que s'ha presentat recentment.

Redacció

El restaurant Miramar de Cambrils, com a restaurant de l'any 2017; l'Hotel Casa Irene d'Arties, com a hotel de l'any 2017; el celler Ader-nats-Vinícola de Nulles, celler de l'any; el restaurant La Boscana de Bellvis, com a restaurant revelació; i la tòfona blanca de Acqualanga oferta per Giorgio Serafini. Aquests són els establiments i els productes que la nova *Guia Gourmand* ha distingit en la seva edició de 2017. Aquesta ha estat presentada recentment al restaurant Miramar de Cambrils a càrrec del xef Fran López, del restaurant Villa Retiro de Xerta i del restaurant Xerta, de Barcelona, ambdós amb una estrella Michelin. Després de la presentació de la guia, es van lliurar les distincions. Els encarregats de fer-ho van ser els directores de *Guia Gourmand* Fèlix Llovell i Ramon Segú.

La *Guia Elecció Gourmand de Catalunya i Andorra*, i d'altres llocs d'interès, coneguda popularment com la *Guia Gourmand*, sota la direcció i realització dels periodistes tarragonins Fèlix Llovell i Ramon Segú, i edició de Arola Editors, acaba de sortir i ben aviat es podrà trobar en les millors llibreries del país, al preu de 20 euros. En aquesta 26^a edició, corresponent a l'any 2017 hi ha una gran informació actualitzada d'una àmplia selecció de restaurants i hotels, acuradament realitzada d'acord amb exigents criteris de qualitat, aplicats amb total independència, pels autors de la Guia en les visites anuals que fan als establiments.

La Guia es pot també consultar, íntegrament i gratuïtament en la web que a través de la localització per municipis o directament per esta-

LES MILLORS PROPOSTES A LA GUIA GOURMAND

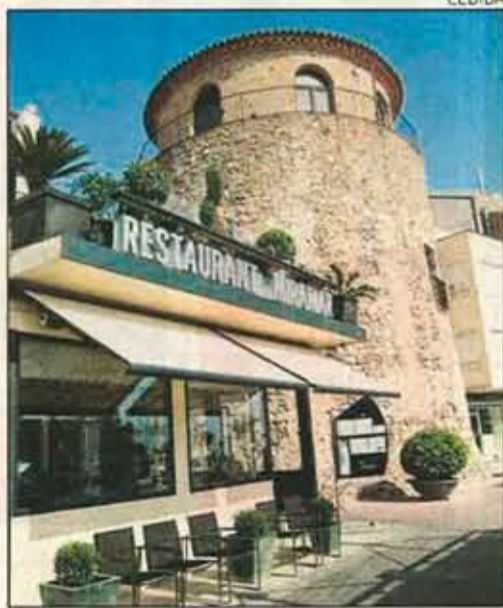
Fèlix Llovell i Ramon Segú presenten la nova edició de 2017 amb els millors establiments

bliments facilita la trobada dels restaurants i hotels, incloent fotografia i mapa de situació, a més de tota la informació, actualitzada al dia: www.guiagourmand.com.

En el quadre d'honor es relacionen els millors restaurants qualificats amb una nota de 8/10 o superior. En aquest rànquing del 2017 els millors de Catalunya són: Amb 10/10: El Celler de Can Roca; amb 9,75: Via Veneto; i amb 9,50: Caelis, Disfrutar, Lasarte, Les Cols, Miramar de Llançà, Sant Pau-Carme Rusalleda i Sant Pere del Bosc.

A les comarques tarragonines, amb 9,25: Can Bosch, Les Moles, Villa Retiro; amb 9: Giorgio; i amb 8,75: Mas Folch i Miramar de Cambrils.

La *Guia Gourmand*, és un maneuable i útil volum anual que recull en les seves pàgines els bons restaurants i hotels de Catalunya i Andorra, qualificats, amb tota la informació actualitzada que



Imatge de la façana del restaurant Miramar de Cambrils.

d'aquests es pugui precisar.

En els últims capítols, titulats «Altres llocs d'interès» s'inclou també una acurada selecció actualitzada de restaurants i hotels de la resta d'Espanya i de la Côte d'Azur francesa, Mònaco, Vall del Loire, Alsàcia, París, i Selva Negra. En total, informació d'uns 600 establiments que interessen al *Gourmand*.

Els restaurants de Catalunya i Andorra s'han puntuat després de la visita als mateixos, tenint també en consideració les opinions remeses pels lectors. La valoració de l'establiment s'estableix amb el següent criteri: cuina, màxim 7 punts. Bodega 1 punt, decoració i marc 1 punt i servei i detalls, màxim 4 punts. La màxima puntuació suma 10.