



R E S T A U R A N T S A N T P A U

スペイン料理 レストラン RESTAURANT SANT PAU TOKYO 2019年3月 移転リニューアルのご案内

謹啓 時下ますますご清栄のこととお慶び申し上げます。
平素は格別のご厚情を賜り 厚く御礼申し上げます。

さておかげ様で、スペインのカタルーニャを代表する3ツ星レストラン「サンパウ」は今年開店して30周年を迎えることができました。
そして、東京の「レストランサンパウ」も来年春に15周年を迎えることとなります。これもひとえに皆様の多大なるご支援ご助力の賜物と深く感謝いたしております。

私たちは この節目を迎えるにあたり、東京の「レストランサンパウ」をより進化させるために、新しい設備と施設でリニューアルすることにいたしました。15年の月日が流れ、開店した当初とは調理技術や調理機材なども変わることが多くなりました。
そこで今後の10年を見据えて、良いものは残して、新しいものを積極的に取り入れていくために、東京の「レストランサンパウ」を移転する決断をいたしました。

時期は来年 2019年3月。ロケーションは皇居の西に位置する千代田区平河町。プライベート感を重視したラグジュアリーホテルとして新たに開業する「ザ・キタノホテル 東京」内にリニューアルオープンいたします。
上質な空間で、今までどおり奇をてらうことなく 創造性に富む美しいお料理とここにしかないスペインワインを含む 選び抜かれたワインをお楽しみ頂けます。

プレスリリースをお送りいたしますので、ご一読いただけますと幸いです。

謹言

RESTAURANT SANT PAU / CUINA ESTUDI Carme Ruscalleda
株式会社グラナダ 代表取締役 下山 雄司

「サンパウ」30周年に際する 未来につながるひと区切りのご報告

前述のように、おかげ様で、スペインのカタルーニャを代表する3ツ星レストラン「サンパウ」は今年2018年で開店して30周年を迎えることができました。そして去る10月27日をもって、スペインの「レストランサンパウ」はレストランとしての営業を終了したことをご報告致します。それは終わりではなく良い時にこそ付ける、未来につながるひと区切りです。

移転する東京の「サンパウ」において より深まる私たちの絆

7つの星に輝いた稀有な「サンパウ」の女性シェフ、カルメシェフが抱く料理への情熱や湧き出る創造性は、これからも尽きることがありません。そして、株式会社グラナダが運営する東京の「レストランサンパウ」は移転後も営業を継続して、これからもカルメシェフと歩み続けます。東京の「サンパウ」が「サンパウ」としての最前線となり、よりダイレクトに発信していきます。60代半ばのカルメシェフが迎える次のステージで、東京の「サンパウ」との絆はさらに深まっています。

スペインの「サンパウ」の跡地で新しく 「CUINA ESTUDI」を設立

カルメシェフは大好きな料理の仕事をずっと続けていくために、スペインの「サンパウ」の跡地で新しく「CUINA ESTUDI」を設立。カルメシェフが料理に携わる仕事をするためのキッチンスタジオになります。東京には「サンパウ」があり、バルセロナでは、ラジオやテレビ、雑誌や本の仕事、学校への訪問など。より活動の幅が広がります。

ホテルでの経験をいかして 東京の「サンパウ」にて新たな試み

カルメシェフは、2009年にバルセロナに開業した高級ホテルの「マンダリン オリエンタル」のメインダイニングである2ツ星のレストラン「モメンツ」も経営しています。その評判から、「モメンツ」のみならず、このホテルの料飲部門全体も統括しています。東京でもその経験をいかして、移転先の新しいホテルのメインダイニングを軸に例えば「サンパウ」ならではの朝食やルームサービスなどホテル内に移転するからこそできる、新しいチャレンジも行っていく予定です。

カタルーニャと日本が 美しく融合して進化する東京の「サンパウ」

私たちは東京の「サンパウ」をオープンしてから15年ほどの歳月が流れる中で、カタルーニャと日本の文化、料理や味覚を、模索しながら融合させてきました。スペインと東京の「サンパウ」に携わる皆で手を携えて文化や哲学を交換しながら、「サンパウ」を造るよう進化してきました。この「サンパウ」の進化は、移転する東京の「サンパウ」でさらに開花いたします。地中海の料理文化と日本の料理文化が美しく融合する、創造性に富む「サンパウ」のお料理を東京の「レストランサンパウ」にて引き続き、お楽しみ下さい。皆様のご来店を心よりお待ちしております。





ミシュラン 7ツ星を持つ 世界中で稀有な女性シェフ 「RESTAURANT SANT PAU」オーナーシェフ カルメ・ルスカイエーダ Carme Ruscalleda

スペイン カタルーニャ地方 地中海に面する サンポール デマル村生まれ。
幼い頃からカタルーニャの芸術と自然に親しみ、小さい頃の夢は画家。
幼なじみのトニー・バラム氏と結婚。実家の食料品店の一角で惣菜を売り始める。

1988年 故郷に「レストラン サンパウ」をオープン。生まれ育ったカタルーニャの伝統料理をベースに、新進的な感性で現代的に変換された創造性に富む料理が評判を呼ぶ。この頃、スペイン料理の芸術性と質の高さやスペイン料理人の挑戦が世界中から脚光を浴びる。そのスペインのガストロノミー界を「エルブジ」のフェランアドリエシェフたちと共に牽引。世界中の食通を虜にする。

1990年 お店のオープンからわずか2年半でミシュラン1ツ星を獲得。1996年には2ツ星、そして2006年には3ツ星★★★を獲得する。主婦出身、他のレストランで修業経験がないカルメシェフの才能や人柄はこの称賛に価する。より広く世界中に知られることになる。

2004年 株式会社グラナダと共に、海外唯一のもうひとつの「レストラン サンパウ」を東京の日本橋にオープン。
2008年から 東京の「サンパウ」も本店同様にミシュランの星を獲得して、今なお2ツ星★★に輝く。

2009年 バルセロナに「マンダリン オリエンタル ホテル」が開業。メインダイニングレストラン「モメンツ」をプロデュースする。息子のラウルがシェフを務め、2ツ星★★に輝く。
その功績から、現在「モメンツ」を含め、同ホテルの全てのレストランを統括。
朝食・昼食・夜食のホテル飲食部門全体を監修している。

栄誉ある賞受賞の一例

2017年	6月	Elle Gourmet賞 by 雑誌 Elle
2017年	2月	Restaurant de l'Any 賞 by Academia Catalana de Gastronomia
2016年	10月	10 Lifestyle Gastronomy 賞 by La Razon
2013年	9月	the Gold Medal(金メダル) by the Parlament de Catalunya
2012年	11月	the blue Label Epic by Johnie Walker
2012年	4月	Silver Medal (銀メダル)"Al Merito en el Trabajo" by Ministry of Work
2011年	11月	"Women of the Year(今年の女性)" by Pommery Champagne
2006年	春	第30回の名誉賞Honour Lluís Carulla 2006 by Lluís Carulla など

書籍や本の出版 ... 料理のレシピ本や「サンパウ」の歴史をつづった本など22冊を出版



RESTAURANT SANT PAU TOKYO

【2019年 3月下旬より：新しい店舗】

- 住所 〒102-0093 東京都千代田区平河町2-16-15 ザ・キタノホテル東京2階
- TEL 03-3511-2881 ※現在の電話番号から変更。開通日は未定。ご予約は現在の店舗のTEL.03-3517-5700で承ります。
- 席数 60席（うち個室1室 10席）、110坪
- 営業時間 〈朝〉6:30～9:30 〈昼〉11:30～15:30 (L.O.13:30) 〈夜〉18:00～23:30 (L.O.21:00)
- 定休日 不定休
- ワイン スペインワイン中心に約300種類4500本
- HP www.santpau.jp
※2019年春にリニューアル予定
- MAIL info@santpau.jp
- FACE BOOK www.facebook.com/santpau.jp/
- Instagram www.instagram.com/santpau_tokyo
www.instagram.com/santpau_tokyowedding/

【2019年 3月中旬まで：現在の店舗】

- 住所 〒103-0027 東京都中央区日本橋1-6-1 コレド日本橋ANNEX
- TEL 03-3517-5700 ※新店舗のご予約も現在の店舗のTELで承ります。
- 営業時間 〈昼 平日〉11:30～15:30 (L.O.13:30) 〈昼 土日祝〉12:00～15:30 (L.O.13:30)
〈夜〉18:00～24:00 (L.O.21:00)
- 定休日 月曜、年末年始

HOTEL DATA ザ・キタノホテル東京

- 住所 〒102-0093 東京都千代田区平河町2-16-15
- TEL 03-3288-0015 (大代表)
- 概要 9階建、客室数 72部屋(3～8階)、客室面積：36～80㎡
- HP www.kitanohotel.co.jp/tokyo
- MAIL frontoffice@kitanohotel.co.jp ※近日開通予定

1973年に開業した日系のホテル「THE KITANO HOTEL NEW YORK」は（北野合同建物株式会社が経営）NEW YORKで日本流のおもてなしが評判のラグジュアリーなホテル。日本の著名な政財界人、文化人やスポーツ選手が多く定宿にしています。そのNEW YORKでの実績も礎にして、50周年を迎えた前身の高級アパートメントホテル「北野アームス」を建て替えて、新たに「ザ・キタノホテル東京」として来年2019年の春に生まれ変わります。

CUINA ESTUDI スペインの「サンパウ」跡地で新たに設立した料理の研究所

- 住所 Carrer Nou, 10, 08395 Sant Pol de Mar, Spain
- TEL +34 937 60 06 62
- HP www.ruscalleda.com
- MAIL estudicuina@ruscallea.cat
- Instagram www.instagram.com/xef_ruscalleda
- Twitter twitter.com/xef_ruscalleda

【取材・お問い合わせ】 株式会社グラナダ（広報・松田 美穂）

Mobile. 080-2236-9903 E-Mail. matsuda@granada-jp.net HP www.granada-jp.net
〒104-0041 中央区新富町 1-9-6 Tel.03-6280-3044 Fax.03-3537-7804



L'equip professional de Sant Pol de Mar, Tequio i Barcelona es un potent motor humà amb talent, ben format i que estima la filosofia d'una marca que hem creat sense adonar-nos en

Emocions locals i institucionals

L'Ajuntament de Sant Pol de Mar ens concedeix el títol de Filla predilecta de la vila marinera.

Rebo la Medalla d'Or del Parlament de Catalunya

2013

El temps vola!

No es cap frase feta, el temps vola! Aquest 2014 festassa a Tequio. Hi celebrem els 10 anys a la plaça de Credo Nihonbashi.



A Barcelona, al Mandarin Oriental, també festa grossa, 10 anys de l'hotel i del restaurant Moments a la ciutat.

2014

Arrel d'una investigació



Roser Torras ens invita de nou al congrés San Sebastián Gastronómika. Hi presentem un estudi sobre el color dels aliments, sense artificis ni colorants. Hem creat un nou menú degustació amb el títol **Paleta de colors** naturals i gastronòmics.



2015

Menús amb títol i guió



El públic rep amb entusiasme el menú dels colors, i això ens porta a servir-lo fins a estrenar un nou títol, **Musiques ballables**, i un altre, **Estils pictòrics**.

Tambe en Raül, al Moments, oferim menús temàtics relacionats amb els productes de temporada. El seu primer menú temàtic porta el títol **El viatge**.
Sóc investigada Dama Cofrade d'Honor per la Cofradia del Caviar, i el cèrleg empresarial Japó-Espanya ens lliura el premi Keicho.

2016



30 anys de gastronomia santipolencina
Han passat 30 anys des d'aquell 1 de juliol del 1988. Amb en Toni, gaudim cada dia treballant i observant l'equip humà que ens fa costat i que estima la casa. Ens fa feliços el camí que hem fet, la gent que hem conegut i que ens ha ajudat. Moltes, moltes, moltes gràcies a tots!

2018

El magnífic programa de procediments de **TVE** dedicat al Sant Pau amb el títol **Sinfonia de estrelles**, ha estat guardonat a Nova York i Hamburg. Rebo el premi de les revistes **Meyer Hoy** i **Elle Gourmet**, i el de l'Acadèmia Catalana de Gastronomia. Un nou repte des d'aquesta primavera dirigim, totes les àrees de gastronomia de l'hotel Mandarin Oriental Barcelona.
Estrenem nous menús quinzenals: **'Inspirat en l'Univers'** i **'El món de les espècies'** i al Moments: **'Inspirat en el setè art'**, **'Ecosistemes'** i **'Opere'**.

2017



「レストラン サンパウ」30年の歴史、そして2019年&未来へ

- 1988 故郷に夫妻で「レストラン サンパウ」をオープン
- 1989 得意とする肉料理に海の恵みが加わっていく
- 1990 カタルーニャの風土と伝統料理をいかしていく
- 1991 ミシュランガイドで1ツ星を獲得
- 1992 バルセロナオリンピックと万博のパビリオンレストラン
- 1993 駐車場の増設にご商連が少しずつ増えていく
- 1994 お店が軌道に乗ってきても常に改善を続けていく
- 1995 著名なジャーナリストにまつわる栄えある賞を受賞
- 1996 ミシュランガイドで2ツ星に昇格
- 1997 ナショナルガストロノミーアワードなどを受賞
- 1998 街の伝統的なお祭りで開会宣言をする大役を受ける
- 1999 庭を拡張してキッチンを改装する計画を立てる
- 2000 8か月の改装を経て理想的なキッチンが完成
- 2001 著名なシェフたちと肩を並べて学会で発表
- 2002 さまざまな賞の受賞とオールドブルスタイルを一新
- 2003 毎年四季ごとに新しい料理を創造し続けていく
- 2004 東京に海外唯一のもうひとつの「サンパウ」をオープン
- 2005 創造性が豊かな「サンパウ」の料理例：逆さまカネロン
- 2006 スペインの「サンパウ」がミシュラン3ツ星に輝く
- 2007 東京の「サンパウ」が東京版の初年度で2ツ星を獲得
- 2008 スペインの「サンパウ」20周年と20周年記念本の発行
- 2009 バルセロナに「マンダリン オリエンタル ホテル」とメインダイニングにプロデュースする「モメンツ」がオープン
- 2010 好きな旅をして異文化にふれて料理を創造し続けていく
- 2011 ボールボキューズシェフの晩餐会で料理を担当する
- 2012 カルメとトニー夫妻に2人目の孫が誕生する
- 2013 カタルーニャ自治州議会が“金メダル”を授与
- 2014 来日中に東京の「サンパウ」10周年記念パーティーを開催
- 2015 サンセバスチャン料理学会で食材の色彩に関して発表
- 2016 四季ごとに変わる多彩なテーマ例：旅やダンスミュージック
- 2017 四季ごとに変わる多彩なテーマ例：エコシステムやオペラに銀河系
- 2018 スペインの「サンパウ」30周年を機に新たなスタート
- 2019 3月に「サンパウ東京」日本橋から平河町に移転リニューアル

des d'una botiga

Junt en Toni com jo volem convertir la botiga en una botiga amb menjador. Un espai nou al pis de dalt. Però... l'atzar ens empeny a fer un tomb important. Hem comprat l'hostal Sant Pau.

Mi he quedat muda a l'estrena del Sant Pau. Estic més primeta que mai. El Raul te dotze anys i la Mercè es Sort que hi ha els seus i les dues Manueles.

Una autopista, una vinya, uns bons amics i un pàrquing
En Toni i jo tenim una vinya petita afectada pel tracat de l'autopista. Amb els diners podríem comprar la casa veïna del Sant Pau i fer-hi un pàrquing. L'Alfonso i Ferrer i la Isabel Domínech ens han dit que quan cobrem de l'autopista, ja els tornarem els diners.

Quin honor fer el prego de la Festa Major del meu poble!
Hem ofert al públic assistent **un culer de peix** faridat de festa major, a la manera tradicional, amb rostit perforat de llimona i canyella, un plat molt medieval, salpebrat i dolç.

Cuina nova!
Després de més de vuit mesos, ja la tenim! Una cuina de somni amb setze metres de façana de vidre davant del jardí. Tres patrons majors de les confraries d'Arenys de Mar, de Blanes i de Palamos han portat gambes pescades del dia. Les hem feites a la planxa per descobrir quina és la pellada de les gambes. El resultat? És al llibre de Jaume Coll, Carme Ruscalleda, del plat a la vida! Entrem a Relax a Chateaux.

Ara altra trucada d'un postal
Sona el telefon, es el poeta Carles Duarte en duu que ho estat escollida per rebre el trentè premi d'honor de la Fundació d'Àlvis Carallés per la projecció que fem de la cuina catalana al japo i pel discurs gastronòmic del Sant Pau inspirat en el receptari tradicional català. Estic molt impressionada. No es cap miratge!

Una neta i dues estrelles a l'altra punta del món
2001 ha començat tan bé com ha acabat. El 27 de gener va néixer la Mar Rovira i Balari, filla de la Mercè i de l'Albert. Quina enocia tan especial i tan profunda abraçar un nadó que és fill de la terra folla. El novembre, el Sant Pau de Jòquio és reconegut per la Guia Michelin amb dues estrelles!

Hivern magre. Molts dies entre setmana fem zeros.

Handicap davant del mar
Es clar! Quan ets en una torre de 188 anys, amb jardí romàntic cara al mar. **El client et demana peix** i n'estàs professionalment, venen d'un món carni.

Un rellotge de sol a l'ombra i del revés
No podem de fer millors, seguint les idees de Xavier Clavi i Ramon Ramis. La pista de ball del jardí es converteix en un rellotge de sol homenatge a la celebre frase "Sant Pau, quina hora és?" Com diu la llegenda santapolenca, la de per unes, serà a l'ombra i del revés! Perquè el dibuix en paper vegetal de la ceramista Mercè Vila sha capgirat!

Sol solet
L'any comença amb els tres sols de la Guia Campes i Repost i acaba amb el llibre de Pau Arenis "Els gens del foc", i amb una decisió important en la qual ha estat clau la **revolució** un home de pagès avest al moviment de terres. **buldrem tot el solar de la casa del costat per fer la cuina més gran**

Descobrir Cuina, aquí i a Roma
Colaborem amb la revista Descobrir Cuina. Cada mes, des del Sant Pau, proposarem quatre receptes explicades amb tot detall i amb els productes de plena temporada. **Ens anem a Roma, a la Citta del gusto a fer promoció de la cuina catalana**
Com plou, ni un minut de treball!

Els 20 anys del Sant Pau
Sóc a Ponferrada, als premis Microfono de Oro organitzats per Luis del Olmo Compañero tant amb els meus admirats poetes cantants Joaquim Sabina i Joan Manuel Serrat. Els dos reben premi a la música, jo a la cuina. **amb el patrocini de Caves Mont Ferrant explicarem en un llibre com hem anat creient any rere any CR20. La nostra amiga Anna Alberni m'ha ajudat a polir els textos. Editat en català, castellà, anglès i japonès**

Les Volades Santpolenques ens fan un concert a l'església parroquial amb motiu dels 20 anys del Sant Pau. **Medalla d'Or al Merit en les Belles Arts atorgada pel Ministeri de Cultura d'Espanya**

En anima veure clients repetitius que després de gaudir-nos les dificultats de trobar apartament a Sant Pau, tornen per tastar de nou un plat d'arrer santpolenca.

Promoció He guardat el magatzem, dominical de La Vanguardia amb el primer article sobre el Sant Pau de Carme Casas.

Premi Millor cuiner de l'any
Soc tan intensament feliç que la il·lusió i l'alegria demagol a Madrid a recollir el premi al Millor cuiner de l'any de la Guia de Rafael Garcia Santos, en la primera edició i en conformer que la Guia Michelin acaba d'atorgar dues estrelles al Sant Pau per al proper 1976.

Amor i sardanes
Es fa cil adonar-se que la Mercè i l'Albert Rovira son més que amics. Dilluns men vaig al Forum Gastronòmic de Vic, amb en Raul, companyon caritell amb Rubiuchon, Pasard i Adrià. **Ami es sant Cristòfol i la Colla Tarnescosa sha presentat al jardí per interpretar la sardanes que ha compost per a mi Pons, Vila**
L'estimat amic Carles Santos presenta a Le Boqueria el meu primer llibre "Cuinar per ser feliç". Jana Collados i Toni Balari m'han engraciat.

Al començament de l'any passat va venir a veure'ns l'emperari japonès Yuji Shimoyama. Ens oferia obrir una rèplica del Sant Pau a Jòquio. La nostra resposta va ser tan ràpida com cordial, ens semblava una quimera irrealitzable. Dos mesos després va tornar al Sant Pau a menjar i de nou vam rebuïjar la seva oferta. **Però va tornar a venir i en aquesta ocasió, amb un present, una cuina gran blanca i lleugera**

Un nou i important rept
El compromís professional del nostre fill Raul ens anima i acceptem la proposta de la cadena hotelera Mandarin Oriental, d'obrir un restaurant gastronòmic a Barcelona. En Raul porta ja 13 anys treballant al Sant Pau, està engraciat i motivat, es hora de mancipar-se.

Viatges professionals gratificants i emotius
Magrada natjar i descobrim altres cultures culinàries a Ciutat del Cap per recollir el premi MEC atorgat per la Cambra de Comerç de BCN a Manhattan i a la Índia. **A Boston per participar com a ponent a les Jornades de Ciència i Cuina organitzades per la Fundació Alicia a la Universitat de Harvard**

El Sant Pau al món gastronòmic
Ens han donat la primera estrella Michelin. **Els tres plats que recomanem**
- Suquet de rap i gambes
- Fricandó amb canya seca
- Gratinat de platan amb maduixetes de Sant Pau.
Sense ha duplicat la feina.

Dues estrelles Michelin
En Raul s'incorpora a la cuina del Sant Pau. Com jo mateixa, no ha anat a cap escola de cuina, però té talent i bon gust.

La vitrina dels gens del foc
Auri Manuel Vázquez Montalbán i el seu alter ego, Pepe Carvalho, cuiners tots dos i homes entenyables, han presentat al Palau Robert l'exposició "Els gens del foc". **Hi ha una frase de MVM que va dir-me fa molts anys i que continua donant-me corda: "Si no el cases, tren sortires!"**
A la vitrina, exposo l'altre món, les bereanes culturals que fem amb l'estaff cada mes.

Candeló al revés
He tingut la idea de girar com una netja un plat de candelons. Visualment, el plat es ben bé al revés del que mana la tradició. Només es reconeix un cop es a la boca.

Duna trucada de telefon
Era novembre, estàvem de vacances, en Toni era al jardí decidint les plantes que renovaria per a la recobertura quan ha sonat el telefon. En saluda una veu masculina i em diu que és Jean-Luc Parete, president de Michelin des de Paris. "Senyora ting una bona noticia. El seu establiment ha estat qualificat amb tres estrelles. Es avança la noticia perquè ho pugem celebrar en família ja que demà li sera impossible per ballau de mitjans de comunicació que tindrà a casa. Felicites!"

El 35è aniversari de Paul Bocuse
Vatjo a Lyon les 5 dones tres estrelles del món Santini, Pige, Fielde, Villaca i jo mateixa, elaborarem un sopar en honor de Paul Bocuse per a uns comensals ben especials: tots els veus tres estrelles del món. **Hi cuinem un plat de sabor local: bacallà, pebrots i olives amb inspiració d'estètica Mondrian**

Surtim de casa
Jose Olímpics de Barcelona. **Estem tan enfangats que els punys a través de la premsa i la televisió!**
Hem estat frigs per cuinar el pavelló de Catalunya de l'Esport de Santja. Ens fa molta enocia. Es la primera vegada que cuinem fora. **No trobo julivert ni porradell.**

Premi Nacional de Gastronomia
Malgrat la regona estrella Michelin, quan hi ha un partit de futbol interessant encara patim el temut zero clients. **Sacaba l'any i rebem una gran noticia professional.**
El Sant Pau ha estat elegit per rebre el Premi Nacional de Gastronomia d'Espanya.

La vitrina dels gens del foc
Auri Manuel Vázquez Montalbán i el seu alter ego, Pepe Carvalho, cuiners tots dos i homes entenyables, han presentat al Palau Robert l'exposició "Els gens del foc". **Hi ha una frase de MVM que va dir-me fa molts anys i que continua donant-me corda: "Si no el cases, tren sortires!"**
A la vitrina, exposo l'altre món, les bereanes culturals que fem amb l'estaff cada mes.

Duna trucada de telefon
Era novembre, estàvem de vacances, en Toni era al jardí decidint les plantes que renovaria per a la recobertura quan ha sonat el telefon. En saluda una veu masculina i em diu que és Jean-Luc Parete, president de Michelin des de Paris. "Senyora ting una bona noticia. El seu establiment ha estat qualificat amb tres estrelles. Es avança la noticia perquè ho pugem celebrar en família ja que demà li sera impossible per ballau de mitjans de comunicació que tindrà a casa. Felicites!"

El 35è aniversari de Paul Bocuse
Vatjo a Lyon les 5 dones tres estrelles del món Santini, Pige, Fielde, Villaca i jo mateixa, elaborarem un sopar en honor de Paul Bocuse per a uns comensals ben especials: tots els veus tres estrelles del món. **Hi cuinem un plat de sabor local: bacallà, pebrots i olives amb inspiració d'estètica Mondrian**

La segona neta i més reconeixements a la feina
El mati d'una Candelera "rallera freda i nevada" va arribar al món la Tina la neta més petita. **A la primavera, rebó la Medalla de Plata al Merit en el Treball en un acte amb la ministra de Treball i Inmigració.**
A la Gala de la presentació de la Guia Michelin 2011 el restaurant Moments del nostre fill Raul i Balari es guardonat amb dues estrelles de Michelin.