

Amb només 12 anys va entrar a treballar al Motel Empordà. Durant les vacances d'estiu, de nadal i de setmana santa va ser el grum de la casa, tot i que amb el temps també va conèixer el menjador i la cuina.

Després d'alguns anys fora, entre el servei militar i experiències a altres restaurants del món, al 1972 va entrar a treballar a l'Almadraba i al cap de dos anys es casava amb la filla de l'amo. Des d'aleshores, ha anat alternant l'Almadraba els estius amb els hiverns al Motel, on seguia aprenent al costat del seu sogre, el Sr. Mercader, fins la seva mort, al 1979, dos anys abans de la mort de Josep Pla, l'altre gran font d'inspiració i de saviesa en l'evolució del Motel.

Un restaurant que ha marcat i marca tendència,
capaç de fer cuina que no passi de moda,
amb plats gaudits per diferents generacions,
i més de 60 anys influent en la gastronomia mundial.

Una casa amb solera, eterna, treballant des de l'assaig,
amb resultats tan sorprenents com desitjables.
D'espais que personifiquen el confort i el benestar.
Teixits de fil, textures delicioses, plecs que capturen l'essència de la senzillesa i la naturalitat. Minimalisme, luxe silenciós, un llenguatge que s'expressa a través de l'essencial i la qualitat.

Jaume Subirós, un referent, algú que ha fet de les seves idees,
grans canvis, canvis revolucionaris.
D'origen humil, és pura senzillesa i calma.
Formal, educat, amable, impecable.
Abraça la distinció discreta, el classicisme sense estridències.
D'elegància innata, i àmplia hospitalitat.
Una força discreta i silenciosa.
Consagrat com un dels més grans, però lluny de sentir-se una estrella.
Sensible, treballador incansable, compromès, exigent, una timidesa no del tot superada.
Vital, professional, prudent, algú que escolta, pal de paller pels que venen i amb molt de marge per seguir-nos sorprenent.

Motel Empordà i família Subiros, una aliança que respira experiència, confiança i autenticitat.

Un tàndem que dona protagonisme a la terra, al moment i a l'entorn, en un exercici d'equilibri a cada plat, anant mes enllà del simple fet d'incorporar productes, i acceptant les irregularitats com a fet natural.

Plats d'altíssima qualitat, concentrats en productes de temporada, i molt versàtils per poder acompanyar diferents opcions de vins. Una cuina sense barreres, pensada per transmetre felicitat.

Vivim un moment de retorn, en el que les joves generacions s'inspiren en la tradició i en el talent. No pas des de la nostàlgia sinó des d'una mirada inspiradora. I la cuina del Motel Empordà de la mà de Jaume Subirós té el do d'haver assolit el punt més àlgid d'aquesta inspiració.

Per tants anys d'intens i meravellós treball, personal i d'equip, aquest reconeixement de la MOSCA DE ST NARCIS és molt més que merescut: és realment necessari.