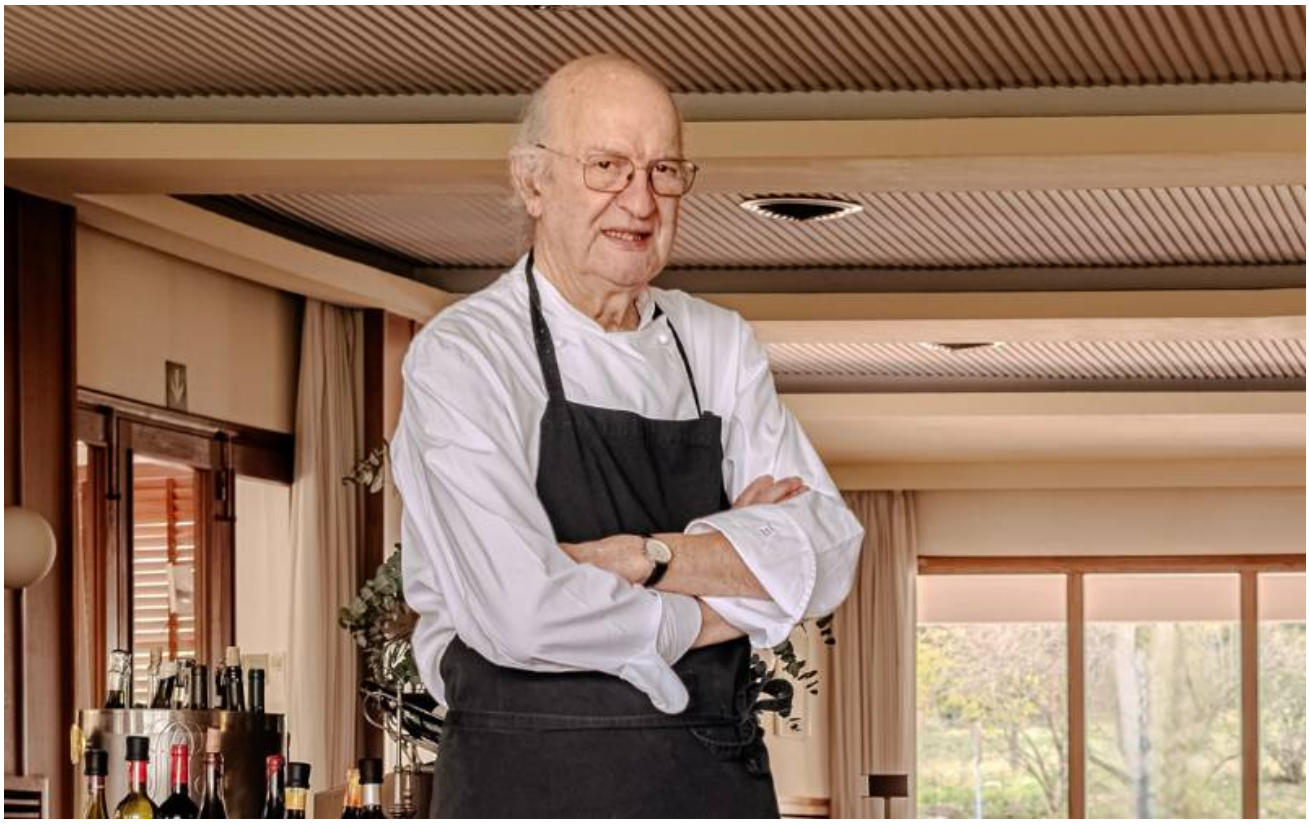
vinetur

Jaume Subirós recibe el Premio Nacional de Gastronomía por toda una vida al frente del Motel Empordà

La academia reconoce su papel clave en la cocina catalana y la continuidad de un restaurante de referencia

jueves 8 de octubre de 2026



La Real Academia de Gastronomía ha concedido a Jaume Subirós el Premio Nacional de Gastronomía 2026 a Toda una Vida, un reconocimiento que distingue su trayectoria al frente del Motel Empordà y su aportación a la cocina catalana. El galardón se entrega

en la 52ª edición de unos premios que la propia institución sitúa entre los principales reconocimientos del sector en España.

El jurado ha justificado la elección por una carrera dedicada a la restauración y por una manera de entender la gastronomía basada en el producto, el territorio y la hospitalidad. En su valoración, la academia sitúa a Subirós como una figura esencial para comprender la evolución de la cocina catalana y remarca el papel que ha tenido el Motel Empordà en esa historia.

Durante las deliberaciones, el jurado puso de relieve “lo que significa el Motel Empordà para la gastronomía” y sostuvo que Subirós ha permanecido “en la primera línea de la gastronomía nacional”, con un nivel de calidad mantenido durante décadas y con fidelidad a la mejor representación de la cocina catalana. También valoró que, cerca ya de los 80 años, siga en activo y que el establecimiento conserve “un servicio clásico impecable con unos platos memorables”.

La relación de Subirós con el Motel Empordà comenzó en 1961, cuando entró como botones con solo once años bajo la tutela de Josep Mercader, fundador del establecimiento. Más tarde completó su formación en Barcelona y regresó a Figueres para trabajar junto a su maestro, en una etapa que la academia vincula con la renovación de la cocina catalana y con la consolidación del restaurante como uno de sus espacios de referencia.

El relevo llegó en 1979, tras la muerte de Mercader. Entonces, con apenas treinta años, Subirós asumió la dirección del Motel junto a Anna Maria Mercader. Desde ese momento y durante más de cuatro décadas, ha mantenido el espíritu original de la casa, con una cocina de producto, temporada y territorio en la que la técnica queda al servicio de la materia prima y en la que sala y cocina forman parte de una misma manera de trabajar.

Esa continuidad es uno de los elementos que la Real Academia de Gastronomía ha querido reconocer. El Motel Empordà ha sido, para varias generaciones de profesionales, artistas e intelectuales, una casa de referencia. La institución añade que el proyecto entra ahora en una nueva etapa con la participación activa de la nueva generación de la familia en la gestión diaria, lo que asegura la continuidad de un

legado que supera las seis décadas de historia en Cataluña.

El jurado del Premio Nacional de Gastronomía Toda una Vida 2026 ha estado formado por los miembros de la junta directiva de la Real Academia de Gastronomía: Luis Suárez de Lezo, Ángel Parada, Miguel Loya, Rosa Vañó, Juan Manuel Bellver, Borja Beneyto, Miguel Garrido, Cuchita Lluch, Alfonso Rodés, Sesé San Martín, José María Sanz-Magallón y Almudena Villegas.

La entrega de los Premios Nacionales de Gastronomía 2026 se celebrará el próximo 9 de noviembre en el Palacio de Congresos El Greco de Toledo. La academia enmarca esta edición en el modelo que lleva la ceremonia a un territorio distinto cada año, con la intención de dar visibilidad a la diversidad y a la identidad de las cocinas de España.

Los Premios Nacionales de Gastronomía se entregan desde 1974. La edición de 2026 cuenta con el apoyo institucional de la Junta de Comunidades de Castilla-La Mancha, la colaboración del Ayuntamiento de Toledo y el respaldo de CaixaBank, Mahou San Miguel, El Corte Inglés, Sony Music y Kia.