

Paco Pérez: Xef



La passió del Xef Paco Pérez envers la cuina, es desperta a una edat molt primerenca. Als dotze anys inicia la seva marxa treballant en el bar de tapes propietat de la seva família, on comença a formar-se en la cuina tradicional. A partir d'aquest moment compagina estudis i treball durant les vacances d'estiu en diferents restaurants, fins que finalitza els estudis i es dedica plenament al món de la gastronomia. Al llarg del procés d'aprenentatge i formació, realitza diversos stages a França amb Michel Guèrard, un dels pares de la Nouvell Cuisine i posseïdor de 3 estrelles Michelin, quan torna a Catalunya s'identifica amb la creativitat de Ferran Adrià en el Bulli, amb el que també realitza diferents stages.

Es casa amb Montse Serra i junts afronten l'evolució del Restaurant Gastronòmic Miramar, a Llançà, convertint-lo del restaurant tradicional que era, en el restaurant gastronòmic d'avantguarda que és avui en dia.

Actualitat

Entre els diferents reconeixements del restaurant Miramar (dues estrelles Michelin 2010), cal afegir l'estrella que la Guia Michelin li ha atorgat al restaurant **Enoteca** situat a l'Hotel ARTS de Barcelona de la cadena Ritz Carlton on Paco Pérez n'és el xef executiu. Seguint amb la seva expansió, assumeixen la gestió del restaurant **The Mirror Barcelona** i continuen desenvolupant un nou projecte a Berlín per l'any 2011, l'hotel **Das Stue 5*** gran luxe, el qual comptarà amb un restaurant gastronòmic, al mateix temps que segueixen treballant en altres projectes de consultoria.

