

## 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.

