

Paco Pérez: “No sabia si riure o plorar de l'emoció”

El xef de Llançà suma tres estrelles si comptem la que té a l'Enoteca de l'hotel Arts

Raül Balam creia que no guanyaria, s'hi va jugar un sopar al restaurant d'Alain Ducasse i “per sort” ha perdut



El cuiner Paco Pérez va celebrar ahir a l'Enoteca de Barcelona el seu guardó per la Miramar de Llançà Foto: ARXIU.

Paco Pérez, el gran guanyador català de la nova Guia Michelin per haver aconseguit dues estrelles per al Miramar de Llançà, estava ahir més que emocionat: “Quan vaig saber la notícia no sabia si riure o plorar”. Expert en la cuina marinera, es pot dir que ja té tres estrelles (si sumem la que l'any passat van donar a l'Enoteca de l'hotel Arts, que dirigeix) i un munt d'amics i clients que l'estimen. “Tinc uns 300 missatges de felicitació”, diu, content i agraït al seu equip i a “tots els que han confiat en mi”. Assegura que no apujarà els

preus amb el nou guardó (si la matèria primera no s'apuja) i veu aquest premi com un estímul davant la sempre difícil temporada d'hivern a la costa. Els que s'apuntin ara a dinar a casa seva no han d'oblidar que estem en temporada de garotes i que Pérez les fa amb algues de mar, encenalls de rovell i tòfona.

Al cuiner li sap molt de greu la pèrdua d'una estrella dels restaurants Tàpies, El Cingle, Freixa Tradició i Hispania, tot un símbol de la cuina catalana. Raül Balam també destacava ahir la bona feina de Paquita i Lolita Reixach: “Han creat marca i haurien de ser intocables”, deia el fill de Carme Ruscalleda, que acaba de coronar amb una estrella la seva feina com a “director d'orquestra” del restaurant Moments de l'hotel Mandarin Oriental “seguint l'estil del Sant Pau”.

“No m'ho esperava, de veritat. Penso com l'avi que no pots dir blat fins que no és al sac i ben lligat”, comentava ahir mentre preparava l'àpat del migdia. La prova és que es va jugar un sopar a Le Louis XV de Ducasse a Mònaco amb la seva sommelier, Judit, i ha perdut amb molt de gust. Els seus pares van baixar de Sant Pol a Barcelona de seguida que es va saber la notícia per brindar, “i tot va ser molt emocionant”.

Roman Forneill, nascut a Tolosa però ben arrelat a Barcelona, hauria d'haver estat segur que li tornarien l'estrella perquè l'hi van treure per obres a El Palace, però no ho tenia clar. Ara, feliç, diu que continuarà fent la seva cuina, que és “un bon acord entre França i Catalunya”.

Javier Torres va rebre l'estrella per al Dos Cielos al rovell de l'ou, a Sant Sebastià, i a l'altra banda del telèfon el seu bessó a la vida i a la feina, Sergio, feia bots

d'alegria.

Publicat a:

- Avui 27-11-2010 Pàgina 36
- El Punt Barcelona 27-11-2010 Pàgina 45
- El Punt Barcelonès Nord 27-11-2010 Pàgina 45
- El Punt Camp de Tarragona i Terres de l'Ebre 27-11-2010 Pàgina 45
- El Punt Maresme 27-11-2010 Pàgina 45
- El Punt Penedès 27-11-2010 Pàgina 45
- El Punt Vallès Occidental 27-11-2010 Pàgina 45

Font del document:

http://www.elpunt.cat/noticia/article/2-societat/5-societat/337107-paco-perez-no-s-abia-si-riure-o-plorar-de-lemocio.html?piwik_campaign=rss&piwik_kwd=meseSocietat&utm_source=rss&utm_medium=meseSocietat&utm_campaign=rss