

Paco Pérez

El xef Paco Pérez, a part d'estrenar la nova temporada al Miramar de Llançà, obre un restaurant a Manchester, Anglaterra.

L'establiment britànic, dedicat a la cuina catalana, compta amb la participació del grup Fazenda, Pep Guardiola, Txiki Begiristain i Ferran Soriano. Estan garantits, d'antuvi, la seva projecció i el seu èxit. Perquè no solament ens trobem amb un dels grans cuiners que treballen a Catalunya, sinó amb el nostre ambaixador al Regne Unit, Pep Guardiola.

Alhora el xef Paco Pérez (Huelva, 1962, que va créixer a Llançà) estrena nova temporada al seu restaurant, Miramar, que compta amb dues estrelles Michelin. Per a aquest 2018, la proposta del xef incorpora un maridatge opcional amb deu vins del món seleccionats pel sommelier Toni Gata, sorprenents i difícils de trobar. Paco Pérez aposta sempre per reflectir en les seves creacions la seva pròpia personalitat, experiència i entorn, amb les tècniques més avançades i una gran atenció als sabors i a les textures dels millors productes. L'aturada hivernal ha servit també per incorporar a la cuina de Miramar un nou espai per a postres. També reobren les cinc habitacions de la planta superior, les suites estrenades fa dos anys per completar l'experiència.

El xef reobre també el restaurant Terra i el Sea Club a l'hotel Alàbriga de s'Agaró, una referència única en el món dels hotels de luxe.

El nou restaurant de Manchester es dirà Tast, i pretén ser un homenatge a la gastronomia catalana. Tast, a partir de juny, comptarà amb un espai per a 120 comensals en tres plantes, amb un menjador informal i zona de bar a la planta baixa, un menjador al primer pis i un segon pis amb reservats que ofereixen un menú de degustació. A més de servir entrants i plats principals tradicionals de Catalunya, el menú Tast oferirà «sabors»: porcions petites i mossos per assaborir i compartir.

L'objectiu de Tast és generar un ambient càlid, amigable i assequible per a qualsevol que vulgui experimentar el millor del menjar i beure de Catalunya, amb tocs de Huelva. Des de fa mesos Paco Pérez està viatjant regularment a Manchester per ultimant els preparatius de la seva oferta culinària, que es complementarà amb la presència de productes catalans.

Paco Pérez, estrella ascendent, suma ja cinc estrelles Michelin. L'epicentre del seu univers creatiu és Miramar a

Llançà, l'hostal familiar que juntament amb la seva dona Montse Serra s'ha convertit en una icona de la cuina d'avantguarda. També regna a l'hotel Arts de Barcelona, i l'Enoteca és el petit Miramar, amb dues estrelles Michelin. Una filosofia que també ha exportat a Berlín, amb el restaurant Cinco, que compta amb una estrella. A aquesta oferta se li ha de sumar tres projectes com ara L'eggs, La Royale –que ja s'ha fet un lloc a Barcelona– i Bao Bar.

Font del document: http://www.diaridegirona.cat/opinio/2018/04/06/paco-perez/905626.html?utm_source=rss