

Paco Pérez rep una estrella Michelin per al restaurant Cinco, que té a Berlín

El xef es referma com el cuiner gironí amb més distincions i ja en suma 5 amb les 2 del Miramar de Llançà i les 2 de l'Enoteca de Barcelona

GIRONA | DAVID CÉSPEDES

El cuiner gironí Paco Pérez ha engraiat la seva constel·lació d'estrelles Michelin sumant una distinció per al restaurant 5 Cinco by Paco Pérez de l'hotel Das Stue de Berlín. La Guia Michelin ha donat a conèixer les noves estrelles alemanyes i ha decidit premiar la cuina de Pérez que, d'aquesta manera, es manté com el cuiner gironí més guardonat -supera les 3 estrelles dels germans Roca tot i que aquests tenen El Celler com a millor restaurant del món- ja que acumula fins a cinc estrelles Michelin: 2 pel restaurant Miramar de Llançà, 2 pel restaurant Enoteca de l'hotel Arts de Barcelona i ara aquesta de Berlín.

Els tentacles gastronòmics de Pérez s'han anat estenent de manera espectacular durant els darrers anys. El buc insígnia continua essent el Miramar ubicat al passeig marítim de Llançà on el xef, juntament amb la seva dona Montse, han aconseguit fer una cuina d'avantguarda que li ha valgut tots aquests reconeixements. Pérez, nascut a Huelva però criat des de ben petit a Llançà, dirigeix actualment també la cuina del restaurant Mirador, una arrosseria de luxe; la Royale on ha aconseguit crear unes hamburgueses d'autor i finalment el restaurant L'Eggs, on evidentment l'ou és el plat estrella de la seva cuina i on arriba a presentar fins a 27 plats diferents amb aquest ingredient.

La seva darrera aventura gastronòmica l'ha portat a obrir aquest restaurant de Berlín on en pocs mesos ja s'ha guanyat l'elogi de la crítica gastronòmica. El 5 -Cinco by Paco Pérez ha estat el primer projecte empresarial fora de Catalunya i és on més és nota la passió que hi posa el xef gironí. Una frase resumeix la seva passió: "La gastronomia suposa per a mi un estil de vida. T'aixeques i ja hi penses, ho disfrutes i disfrutar-ho és donar el màxim al client".

La cuina del restaurant alemany es nodreix bàsicament de peix i marisc portat directament de la Costa Brava, cosa que demostra la seva vinculació amb el territori.

Poc després de conèixer la nova distinció les xarxes socials es van inundar de felicitacions. Pérez, fidel al seu treball meticulós i la seva cita diària amb la cuina, només va fer el següent comentari. "Infinites gràcies per tots els vostres missatges, molt contents. Lamentem no poder contestar-vos a tots però la cuina ens crida. Gràcies!".

Pérez va aconseguir la seva primera estrella Michelin el 2007 i en només tres anys va obtenir la segona pel Miramar. Posteriorment va arribar el reconeixement pel restaurant barceloní Enoteca.

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/cultura/2013/11/08/paco-perez-rep-estrella-michelin/642770.html?utm_source=rss