

El Miramar del xef Paco Pérez de Llançà és escollit millor restaurant del 2014

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia li ha atorgat el reconeixement l'any en què compleix el 75 aniversari



El xef Paco Pérez i Montse Serra a l'interior del restaurant Miramar.

LLANÇÀ | DDG

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia ha acordat escollir el restaurant Miramar del xef Paco Pérez, i amb dues estrelles michelin

[<http://www.diaridegirona.cat/cultura/2014/11/19/restaurants-estrelles-mi>

chelin-2015/697779.html], com al millor restaurant del 2014. El guardó, que valora "el seu ampli recorregut", es dóna justament quan compleix 75 anys d'esforç i dedicació a la cuina. Consideren que "si Miramar fos 50 quilòmetres més al nord, ja tindria la tercera estrella". L'entrega del guardó serà el maig de 2015 i es reconeix la feina del xef, un dels grans noms de la cuina d'avantguarda nacional i internacional.

El xef ha manifestat que "és el millor regal d'aniversari per als 75 anys de Miramar, un reconeixement a la tasca de tots els que hem compartit aquest camí i molt especialment per a la Montse Serra, que sempre ha estat al meu costat". Serra és la seva dona, la família del qual regenta el negoci des de 1939. Paco Pérez ha agraït a l'Acadèmia "que ha valorat la nostra trajectòria i l'esforç que fem tots per mantenir aquest alt nivell dia a dia".

La cuina d'avantguarda ha convertit l'hotel Miramar de Llançà en un lloc de peregrinació per a gourmets contemporanis de tot el planeta. En el que va ser sempre un negoci familiar, Paco Pérez atresora ja dues estrelles Michelin

[<http://www.diaridegirona.cat/cultura/2014/11/19/restaurants-estrelles-michelin-2015/697779.html>], apostant per una cuina d'arrels i proximitat on la creativitat inunda tots els plats. El 1997 hauria fet el salt d'una cuina marinera clàssica a un nou concepte.

Més tard, es casaria amb Montse Serra, i amb ella afrontaria l'evolució de l'hostal Miramar de tradicional a una nova cuina d'avantguarda.

L'Acadèmia Catalana de Gastronomia també ha reconegut Antonio Simoes, de La Taverna del Clínic, com a millor cuiner jove 2014 i, a títol pòstum, ha atorgat el premi especial al desaparegut Jean Luc Figueras.

En aquesta llista de tots els restaurants amb estrella Michelin del 2015
[<http://www.diaridegirona.cat/cultura/2014/11/19/restaurants-estrelles-michelin-2015/697779.html>] pots conèixer
tots els establiments i la llista de restaurants amb estrella Michelin 2015
[<http://www.diaridegirona.cat/cultura/2014/11/19/restaurants-estrelles-michelin-2015/697779.html>]

Font del document:

http://www.diaridegirona.cat/alt-emporda/2014/12/11/miramar-del-xef-paco-perez/701144.html?utm_source=rss