

La cocina de la generosidad The cuisine of generosity

Paco Pérez

Interview Magda Minguet, Photography Jordi Folch





PICTURES JORDI FOLCH

Paco Pérez comes to the interview in the middle of a whirlwind of calls, meetings and the briefing with his team to kick off a new service at La Enoteca (two Michelin stars), the restaurant at the iconic Hotel Arts in Barcelona. He is focused, his eyes roam over every detail and he looks at the tablecloths on the tables, checking that everything is impeccable. The composure he conveys, both professionally and personally, is the key to being able to get to everything and to his restaurants always being under his supervision despite the distance. He puts his phone aside to concentrate on a conversation in which we will review a whole life dedicated to his passion: cooking. But Paco doesn't just cook to fill plates. His concept goes beyond that, combining dedication, self-improvement and creativity. What's the result? A total of five Michelin stars and the personal recognition of all those who know him.

Large family, creative cuisine

In Paco's house there were six siblings and in a large family, sitting at a table was an experience that went beyond "what's for dinner?" A moment to get together with laughter, quarreling, interrupted conversations and deep reflections. That experience has remained fixed forever in his memory. "At that time I didn't even realise how creative and sustainable mothers of large families are. My mother's cooking was warm, fragrant, full of aromas, of slow cuisine, of tradition. I remember her stews and pulses dishes that filled us up. I loved the way the whole house smelled and above all the moment when the eight of us sat at the table. That's what I liked the most and that's what I've always wanted with my work: for the client to enjoy a whole experience."

At the age of twelve, he began to work behind the bar of the family business in Llançà (Girona). His family, from Huelva, had a small tapas bar with the classic brochettes or grilled cuttlefish. He started working "because he didn't want to be hanging around in the street" and because he enjoyed the relationship with the public. With a sincere smile he tells us that "nothing makes me enjoy myself more than seeing people having a good time sharing a table."

From that moment on, Paco began to combine his studies with seasonal jobs in different restaurants until he decided that, indeed, cooking would not be just a summer job and that he was going to dedicate himself fully to gastronomy. That's why he did several stages in France with one of the fathers of the *nouvelle cuisine*, Michel Guérard, holder of three Michelin stars. On his return home, he did several stages at elBulli and there he noticed that his interests and concerns were growing.

Paco Pérez llega a esta entrevista en mitad de la vorágine de llamadas, reuniones y del encuentro con su equipo para dar el pistoletazo de salida a un nuevo servicio en La Enoteca (dos estrellas Michelin), el restaurante del icónico Hotel Arts de Barcelona. Está concentrado, su mirada recorre cada detalle y mira los manteles de las mesas comprobando que todo esté impecable. Esa calma que transmite, profesional y personal, es clave para poder llegar a todo y que sus restaurantes tengan siempre su supervisión pese a la distancia. Aparta su teléfono para concentrarse en una conversación en la que repasaremos toda una vida dedicada a su pasión: la cocina. Pero Paco no cocina solo para llenar platos. Su concepto va más allá y une entrega, dedicación, superación y creatividad. ¿El resultado? Un total de cinco estrellas Michelin y el reconocimiento personal de todos los que lo conocen.

Familia numerosa, cocina creativa

En casa de Paco eran seis hermanos y en una familia grande sentarse a la mesa era una experiencia que iba más allá del «qué hay para comer». Un encuentro con risas, riñas, conversaciones interrumpidas, reflexiones profundas. Esa vivencia ha quedado fijada para siempre en su recuerdo. «En ese momento no me daba ni cuenta de la creatividad ni de la sostenibilidad que tienen las madres de familia numerosa. La cocina de mi madre era cálida, de aromas, de chup-chup, de tradición. Recuerdo sus guisos y platos de legumbres que servían para llenarnos. Me encantaba como olía toda la casa y sobre todo el momento de sentarnos los ocho a la mesa. Eso es lo que más me gustaba y eso es lo que he querido siempre con mi trabajo: que el cliente disfrute de la experiencia completa.»

A los doce años ya empezó a ponerse tras la barra del negocio familiar en Llançà (Girona). Su familia, procedente de Huelva, tenía un pequeño bar de tapas con los clásicos pinchos o sepia a la plancha. Se puso a trabajar «por no estar dando vueltas por la calle» y porque disfrutaba mucho de la relación con el público. Con una sonrisa sincera nos cuenta que «nada me hace disfrutar más que ver a gente que se lo pasa bien compartiendo mesa».

A partir de ese momento Paco empieza a compaginar sus estudios con trabajos de temporada en diferentes restaurantes hasta que decide que sí, que la cocina no será solo un trabajo de verano y que va a dedicarse de lleno a la gastronomía. Por eso su formación pasa por diversos *stages* en Francia con uno de los padres de la *nouvelle cuisine*, Michel Guérard, poseedor de tres estrellas Michelin. De vuelta a casa

“At that time I didn’t even realise how creative and sustainable mothers of large families are”

He fully identified with Ferran Adrià’s approach and that experience would mark him forever.

A revolution called Bulli

“Nowadays there is a lot of talk about creativity, as if it were something recent, but cooking has always been creative. Sometimes people think that traditional cuisine is based on great products, as if a family could eat free-range chicken or fricandeau of veal every day! Meat was not the norm, only the wealthiest families or owners of farmhouses ate this type of dishes, and only on holidays. The everyday thing was to invent new dishes with very little. Is there something more creative than *migas* (bread, garlic and oil stew)? Or mint soup? These are dishes that didn’t exist before and you try them out until you realise that they work. Cooking has always been about invention, new dishes, new ideas that are a success.”

Although creativity has always existed, never before had so much of it been concentrated in one place. His time at elBulli was a before and after in his career. According to the chef, “that was such a revolution that it is not even necessary to give it a name. It is the most important movement ever seen in gastronomy.”

These ideas materialised in the Miramar restaurant in Llançà, the small town on the Costa Brava between Barcelona and France, his home town, and where it all began. What was once an inn owned by the parents of his wife, Montse Serra, is now a restaurant with two Michelin stars and a meeting point for gastronomy enthusiasts seeking to savour the refined technique of Paco Pérez. The Miramar is an example of avant-garde cuisine with a focus on the excellence of the product and where the flavours of the sea are the main protagonists. In 2008, this essence of the Costa Brava was transferred to the coast of Barcelona with the opening of the Enoteca Paco Pérez in the Hotel Arts in Barcelona, which also has two stars.

«En ese momento no me daba ni cuenta de la creatividad ni de la sostenibilidad que tienen las madres de familia numerosa»

realiza varios *stages* en elBulli y allí nota que crecen sus intereses e inquietudes. Se identifica de lleno con la propuesta de Ferrán Adrià y esa experiencia le marcará para siempre.

Una revolución llamada Bulli

«Ahora se habla mucho de creatividad, como si fuera algo actual, pero la cocina siempre ha sido creativa. A veces se piensa que la cocina tradicional es de grandes productos, ¡como si cada día en una familia pudiera comer un pollo de payés o un fricandó! La carne no era lo habitual, solo las familias más acomodadas o propietarios de las masías comían este tipo de platos, y en días festivos. Lo cotidiano era inventar nuevos platos con poco. ¿Hay algo más creativo que unas migas? ¿O una sopa de menta? Son platos que no existían y se van probando hasta que te das cuenta de que funcionan. La cocina siempre ha sido invención, platos nuevos e ideas que son un éxito. »

Aunque la creatividad siempre ha existido, nunca antes se había concentrado tanto en un único lugar. Su paso por elBulli supuso un antes y un después en su trayectoria. Según el chef, «aquellos fueron una revolución tan fuerte que no hay ni que ponerle un nombre. Es el movimiento más importante que se ha visto en la gastronomía.»

Esas ideas se materializaron en el restaurante Miramar de Llançà, la pequeña población de la Costa Brava a caballo entre Barcelona y Francia, su pueblo, y donde todo empezó. Lo que en su día fue un hostal de los padres de su esposa, Montse Serra, ahora es un restaurante con dos estrellas Michelin y punto de encuentro de los apasionados de la gastronomía que buscan saborear la técnica depurada de Paco Pérez. El Miramar es ejemplo de cocina de vanguardia con foco en la excelencia del producto y donde los sabores del mar son los grandes protagonistas. En el año 2008, esa esencia de la costa Brava se traslada a la costa





From Llançà to the world

The search for gastronomic experiences does not end here and the Catalan chef discovers new sources of inspiration thanks to his travels around the world. A journey that has allowed him to incorporate new recipes, try out ingredients, delve into other cuisines and soak up different techniques and cooking methods.

Asia is a continent that has particularly seduced him, and that is why he has created a proposal for informal Asian cuisine at the Hotel Peralada, the Shiro. At Shiro we find typical dishes from the markets of Tokyo, the street food of Bangkok or food seasoned with spices from Hanoi. The menu features rice wafers on edible crab, Wagyu tartar, traditional ramen, sushi options or prawns that go straight from the barbecue to the table. A fusion in which Japanese, Vietnamese, Korean and Thai traditions are mixed with Paco Pérez's characteristic touch of the Mediterranean sea. In the same Hotel Peralada we also find his restaurant La Olivera with the most iconic dishes and his personal stamp inherited from his background on the Costa Brava.

This style and the chef's great technique are not only enjoyed at home, because his culinary philosophy has also reached the heart of Europe with the restaurant Cinco at the Hotel Das Stue in Berlin. A premonitory name, because in the first year of opening, they already managed to boast a Michelin star, precisely the chef's fifth. For Paco, "it is a real pride to travel with Spanish cuisine. We are creating a brand and we are very well regarded. It is also a satisfaction to find Spanish cuisine when you travel."

The Cinco is closely supervised by Paco Pérez with online meetings now that travel has been cut back. "My restaurants are like my children. Even if I don't see them everyday, I always worry and call the team on a daily basis. I'm always available." Such close contact allows the approach to be faithful and all the details are extremely careful, even the imperceptible ones. The extra quality is provided by the raw materials, as the fish is flown directly from Llançà and the vegetables are also Spanish. Pride in the product and the producers.

The good experience of Cinco led the chef to disembark in the UK with Tast in Manchester, where he brings Catalan cuisine and culture together. With space for more than a hundred diners, Tast is divided into three areas named after the Catalan *castellers* (human towers). The casual bar on the ground floor is the *pinya*, the dining room on the first floor is the *folre*, and the private rooms on the second floor are called *enxaneta*. A place to get together with friends and enjoy Catalan

barcelonesa con la apertura de la Enoteca Paco Pérez en el marco del Hotel Arts de Barcelona y que también cuenta con dos estrellas.

De Llançà al mundo

La búsqueda de experiencias gastronómicas no acaba aquí y el chef catalán descubre nuevas fuentes de inspiración gracias a sus viajes alrededor del mundo. Un periplo que le ha permitido incorporar nuevas recetas, probar ingredientes, adentrarse en otras cocinas y empaparse de técnicas y cocciones diversas.

Un continente que le ha seducido especialmente es Asia y por eso en el Hotel Peralada ha creado una propuesta de cocina asiática informal, el Shiro. En el Shiro nos encontramos platos típicos de los mercados de Tokyo, del *street food* de Bangkok, o aderezados con especias de Hanoi. En la carta destacan las obleas de arroz sobre buey de mar, el tartar de Wagyu, el tradicional ramen, opciones de sushi o langostinos que van directamente de la barbacoa a la mesa. Una fusión en la que la tradición japonesa, vietnamita, coreana y tailandesa se mezcla con el toque de mar Mediterráneo tan característico de Paco Pérez. En el mismo Hotel Peralada también encontramos su restaurante La Olivera con los platos más icónicos y su sello personal heredado de su bagaje en la Costa Brava.

Este estilo y la gran técnica del chef no solo lo disfrutamos en casa porque su filosofía culinaria ha llegado también al corazón de Europa con el restaurante Cinco del Hotel Das Stue de Berlín. Un nombre premonitorio porque en el primer año de apertura ya consiguieron lucir una estrella Michelin, precisamente la quinta del chef. Para Paco «es un orgullo viajar con la cocina española. Estamos creando marca y estamos muy bien considerados. También es una satisfacción encontrar cocina española cuando viajas.»

El Cinco cuenta con la exhaustiva supervisión de Paco Pérez con reuniones en línea ahora que los viajes se han reducido. «Mis restaurantes son como los hijos, aunque no los vea a diario siempre me preocupo y llamo cada día al equipo. Siempre estoy disponible.» Ese contacto tan estrecho permite que el planteamiento sea fiel y que todos los detalles estén sumamente cuidados, incluso los imperceptibles. El plus de calidad lo da la materia prima, ya que el pescado es enviado en avión directamente de Llançà y las verduras también son españolas. Orgullo de producto y de productores.

La buena experiencia del Cinco llevó al chef a desembarcar en tierras británicas con el Tast en Manchester, en el que acerca la cocina y la cultura

“El Bulli was such a revolution that it is not even necessary to give it a name. It is the most important movement ever seen in gastronomy”

dishes with *tastets* (tapas) in the centre of the table, ideal for sharing.

As if these were not enough, there is still the Arco in the Polish city of Gdansk. With a laugh, Paco tells us that “there is no one better at understanding Catalan cuisine than a Polish!” (In Spain, some people call the Catalans Polish because they speak a different language.) In each country we like to incorporate the characteristics of the territory and nods to its culture, but we also try to bring in very clean flavours such as sea cucumbers, lobsters and peas from the Maresme region.” Fresh bites that taste of the sea and leave diners wanting more. Excellent products and views of the Gdansk skyline because the Arco is on the 33rd floor of the city’s tallest building, the Olivia Star. No doubt, Paco Pérez has had a hard time getting here, sometimes with uphill climbs, tiredness, long services. But once at the top, the views, like those from the Arco, are fantastic.

Pandemic

The pandemic arrived and, despite the complex moment and the difficulties of the industry, Paco sums it up in one sentence: “We are fine.” That’s a lot, a lot. “During confinement, we worked from the get-go and took the opportunity to introduce changes and carry out tests. The important thing was to have everything ready so that when we were able to reopen, we would be prepared.” They were. They focused on the reopenings to allow us to enjoy the gastronomy, the space, the company.

“I have dedicated a lot of time to my profession and that has had an effect on my timetable, I admit that. But this is what I do, what makes me happy, what I want and where I also feel very loved. I see people who make an effort and save up to be able to come to eat at my restaurant. How can I not give the best of myself? Cooking is generosity, and that’s why I can only say to

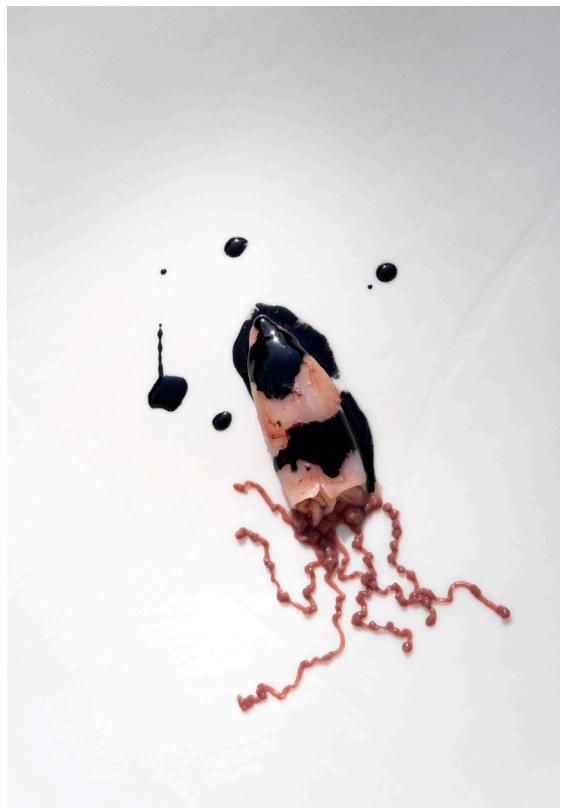
«Lo del Bulli fue una revolución tan fuerte que no hay ni que ponerle un nombre. Es el movimiento más importante que se ha visto en la gastronomía»

catalana. Con espacio para más de un centenar de comensales, el Tast se distribuye en tres ambientes bautizados con terminología de los *castellers* (torres humanas) catalanes. El bar casual de la planta baja es la *pinya*, el comedor del primer piso, el *folre*, y los salones privados de la segunda planta se llaman *enxaneta*. Un espacio para reunirse con amigos y degustar platos y vinos catalanes con *tastets* (tapas) en el centro de la mesa ideales para compartir.

Por si esto no fuera poco, nos queda el Arco en la polaca ciudad de Gdansk. Con una carcajada Paco nos cuenta que «nadie mejor para entender la cocina catalana que un polaco! En cada país nos gusta incorporar las características del territorio y guiños a su cultura, pero también intentamos que lleguen sabores muy limpios como las *espardenyes*, el bogavante o los guisantes del Maresme.» Mordiscos frescos que saben a mar y que dejan a los comensales con ganas de más. Productos excelentes y vistas del *skyline* de Gdansk porque el Arco se encuentra en la planta 33 del edificio más alto de la ciudad, el Olivia Star. Sin duda, a Paco Pérez le ha costado llegar hasta aquí, a veces caminando cuesta arriba, cansancio, servicios largos. Pero una vez en la cumbre, las vistas, como las del Arco, son fantásticas.

Pandemia

Llegó la pandemia y, a pesar del momento tan complejo y de las dificultades del sector, Paco lo resume con una frase contundente: «Estamos bien.» Eso es mucho, muchísimo. «Durante el confinamiento, trabajamos desde el minuto uno y aprovechamos para introducir cambios y hacer pruebas. Lo importante era tenerlo todo dispuesto para que cuando se pudiera volver a abrir estuviéramos preparados.» Lo estuvieron. Se centraron en las reaperturas para permitirnos volver a disfrutar de la gastronomía, del espacio, de la compañía.





RESTAURANTE SHIRO PERALADA



RESTAURANTE SHIRO PERALADA



RESTAURANTE MIRAMAR





new chefs who are now training that, if they feel that this industry makes them happy, they should go for it.”

Paco continues on this path, tireless, enthusiastic and increasingly present in the best places. During the summer season we can try his dishes at Marao in Gandia and if we want something more familiar or informal, we have his acclaimed hamburgers at La Burguesa. Delivery lovers can also opt for Chickoa, where chicken is the protagonist in all of its varieties. Locally sourced, always marinated and smoked over charcoal. Did anyone doubt that a roast chicken can also have a signature touch?

We say goodbye and before leaving I look at his hands. Hands of a worker, marked by dedication, struggle. On his wrist I see a simple and stark red thread. I look at it and it is the solidarity bracelet that was sold to support those who have suffered from COVID-19. Paco has told me about his dedication to each project and to each diner, but I see that this concept goes beyond the kitchen. He seeks to give himself to others with his work, but also with his life. The life of a simple man with a recognised project, a deep vocation and immense generosity.

«He dedicado mucho tiempo a mi profesión y eso ha repercutido en mis horarios, lo reconozco. Pero esto es lo que hago, lo que me hace feliz, lo que quiero, y donde me siento también muy querido. Veo a la gente que hace un esfuerzo y que ahorra para poder venir a comer a mi casa. ¿Cómo no voy a entregar lo mejor de mí? La cocina es generosidad y por eso a los nuevos chefs que ahora se forman solo puedo decirles que, si sienten que este mundo les hace felices, sigan este camino.»

Paco sigue en esa senda, incansable, ilusionado y cada vez más presente en los mejores enclaves. Durante la temporada de verano podemos probar sus platos en el Marao de Gandia y si queremos una propuesta más familiar o informal, tenemos sus aclamadas hamburguesas en La Burguesa. Los amantes del delivery también pueden optar por Chickoa en el que el pollo es el protagonista en todas sus variedades. Kilómetro cero, siempre macerado y ahumado al carbón. ¿Alguien dudaba de que un pollo asado también puede tener un toque de autor?

Nos despedimos y antes de irnos miro sus manos. Manos de trabajador, de entrega, de lucha. En su muñeca veo un simple y austero hilo rojo. Me fijo y es la pulsera solidaria que se vendió para apoyar a los que han sufrido la Covid-19. Paco me ha hablado de su entrega a cada proyecto y a cada comensal, pero veo que este concepto va más allá de la cocina. Busca darse a los demás con su trabajo, pero también con su vida. La vida de un hombre sencillo con un proyecto reconocido, una profunda vocación y una generosidad inmensa.

Enoteca Paco Pérez. Carrer de la Marina, 19, 21. 08005 Barcelona. T +34 932 211 000. www.enotecapacoperez.com

Restaurant Miramar. Passeig Marítim, 7. 17490 Llançà, Girona. T +34 972 38 01 32. www.restaurantmiramar.com

Arco by Paco Pérez. aleja Grunwaldzka 472 C, 80-309 Gdańsk, Polònia. T +48 731 334 332. www.oliviastar.pl

Restaurante Shiro Peralada. Carrer Sant Joan, s/n. 17491 Peralada, Girona. T +34 972 53 83 63. www.shiroperalada.com

Tast Català. 20-22 King St, Manchester M2 6AG, Regne Unit. T +44 161 806 0547.