

Paco Pérez: “Los emprendedores fracasan; el fracaso es una virtud”

por [Valvanera Valero](#), el 17 de agosto de 2015 a las 19:23

CASOS PRÁCTICOS DE EMPRENDEDORES / CULINARY ACTION (7/12)

Paco Pérez encarna a la perfección la doble faceta de creador-empresario, como chef que atesora cinco estrellas Michelin, con una cocina que transita por la alta costura de la vanguardia gastronómica en España (Miramar en Llançà y Enoteca del Hotel Arts) y en el exterior (con Cinco By Paco Pérez en el hotel Das Stue en Berlín); en convivencia con el prêt-à-porter de sus versátiles conceptos informales (La Royale, L’Eggs y Doble, en Barcelona, sin olvidar su foodtruck La Carletta de Frankfurt), siempre con la vocación de “hacer feliz” al comensal, en una trayectoria guiada por la constancia y humildad.

Paco Pérez: “Los emprendedores fracasan; el fracaso es una virtud”

por [Valvanera Valero](#)

el 17 de agosto de 2015 a las 19:23

[Compartir](#)

[inCompartir](#)

CASOS PRÁCTICOS DE EMPRENDEDORES / CULINARY ACTION (7/12)

Paco Pérez encarna a la perfección la doble faceta de creador-empresario, como chef que atesora cinco estrellas Michelin, con una cocina que transita por la alta costura de la vanguardia gastronómica en España (Miramar en Llançà y Enoteca del Hotel Arts) y en el exterior (con Cinco By Paco Pérez en el hotel Das Stue en Berlín); en convivencia con el prêt-à-porter de sus versátiles conceptos informales (La Royale, L’Eggs y Doble, en Barcelona, sin olvidar su foodtruck La Carletta de Frankfurt), siempre con la vocación de “hacer feliz” al comensal, en una trayectoria guiada por la constancia y humildad.

[Paco Pérez](#) ha construido desde su tierra, Cataluña (a donde se trasladaron sus padres desde tierras onubenses cuando apenas tenía seis meses de edad), un **perfil de cocinero-empresario-gestor**, explorando la gastronomía en todas sus vertientes con inquietud, pero con prudencia, arriesgando sólo después de haber meditado cada paso, con **cerca de una decena de conceptos de negocio** en los que busca **divertir y divertirse**, desde el **restaurante Miramar en Llançà –dos estrellas Michelin–, como la casa madre** a partir de la que ramifica su creatividad.

Su mensaje suena nítido para cualquier cocinero que quiera iniciar el camino del emprendimiento, como así transmitió en el marco del **Culinary Action Barcelona**, celebrado el pasado marzo en la capital catalana (ver [Culinary Action BCN](#): 10 conclusiones y los mensajes de 10 ponentes): **“Hay que creer en uno mismo, creer en nuestro proyecto, estudiarlo bien, calcular bien las necesidades para llevarlo a cabo”**, aconseja Paco Pérez, respaldado por la experiencia de gestión de proyectos de hechura diversa, pero que comparten los genes de su

autoría, y, además, avalado por sus **cinco estrellas Michelin**, una de ellas conseguida por su restaurante **Cinco By Paco Pérez** en el Hotel Das Stue en Berlín.



Los primeros pasos de un gastroemprendedor

A todo gastroemprendedor, Paco Pérez le recomienda **ser paciente**. Si en el pasado su primer consejo dado para emprender sería “poner toda la carne en el asador”, tras años de cultivar las múltiples facetas de un chef que cocina, gestiona equipos, asesora fórmulas de negocio, genera conceptos y cuadra cuentas de resultados, su reflexión es ahora más serena: **“Que empiece poco a poco, como empezamos nosotros, tranquilamente, con poca inversión y poco personal**, y que vaya haciendo su camino de ese modo, poco a poco, y creciendo conforme va creciendo el espacio”.

Los orígenes gastronómicos de Paco Pérez están ligados empresarial y sentimentalmente al **hotel-restaurant Miramar** que pusieron en pie sus suegros en **1939** en el pueblo blanco de pescadores de Llançà, allí donde la Costa Brava hace frontera con Francia y cuya cocina capitanea el chef desde 1997 con una oferta que mantiene la **carta marinera clásica** del establecimiento –con ticket medio entre 80 y 120 euros– y un **menú degustación de vanguardia de 40 pasos en su temporada de 2015, bautizado como ‘Menú Entorno y (con)secuencias**, a un precio en torno a los **165 euros**. En sus inicios, su mujer Montse Serra y él se repartían el trabajo. **Hoy, cumplidos sus 75 años, Miramar cuenta con un equipo de 50 personas.**

Aquella apuesta, que se alimentó de ilusión y ganas durante años, fue avalada por el prestigio de su **primera estrella Michelin que llegó en 2007 (la segunda, en 2010)**. **“Nos puso en el mapa y cambió nuestra visión de futuro. Tenemos una casa por la que vivimos y morimos,**

que es Miramar” –ver [Paco Pérez, cinco estrellas y ocho conceptos](#) y [Miramar, la cocina de Paco Pérez en Llançà](#)–.



Influencia decisiva de elBulli

En el **taller de I+D de Miramar**, se pule la creatividad de Paco Pérez, que después se aplica al resto de sus propuestas gastronómicas. Un chef se siente **deudor del espíritu bulliniano** desde que realizó un ‘stage’ en Can Montjoi en 1993 que marcaría su forma de entender la gastronomía para siempre. El salto de la Costa Brava a Barcelona fue posible al **asumir la dirección gastronómica del Hotel Arts de Barcelona –dos estrellas Michelin en este establecimiento hotelero con categoría Gran Lujo–**. Cuenta Paco Pérez que nuevamente el reconocimiento de la guía gala fue decisivo para el despegue del proyecto, que se autodefine como **gastronomía mediterránea contemporánea** y que se nutre fundamentalmente del turista extranjero como cliente.

El chef catalán incide en la **búsqueda de la rentabilidad**, más todavía en los proyectos en los que ejerce como asesor. **“Una cosa es cuando estás en casa y tomas tus decisiones con tu cartera. Cuando las tomas con dinero de los demás, la cosa cambia mucho”**, insiste. En todo caso, el cocinero tiene claro que **“la alta cocina es rentable. Hay que ganar dinero”**.

El viaje a Berlín con Cinco by Paco Pérez

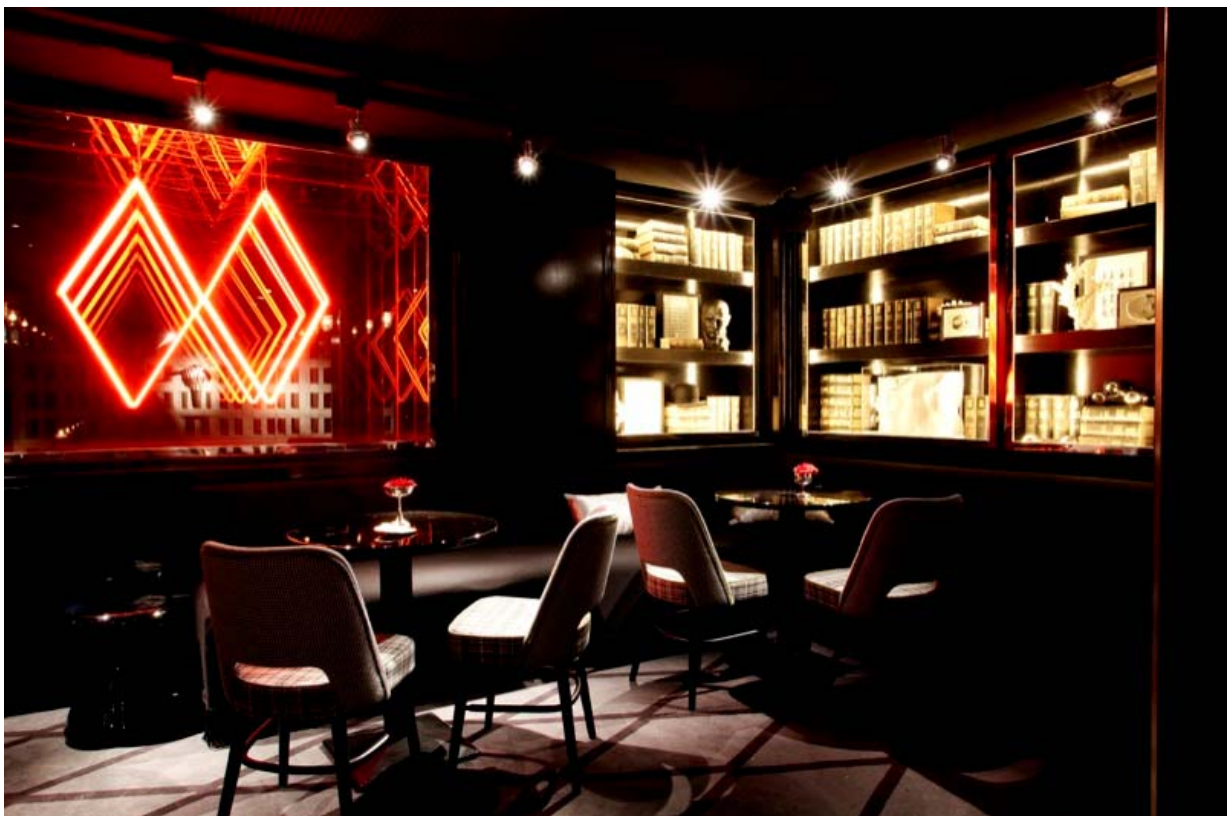
Alta gastronomía es también la que practica Paco Pérez en el **Hotel Das Stue de Berlín**, cuya dirección gastronómica asumió en otoño de 2012 por encargo del empresario Daniel Aristot, fruto de la alianza entre la familia Aristot Mora, dueña de la cadena andorrana Ahotels y el grupo Gimeno, propietario de la cadena hotelera Intur, entre otros socios. La **cocina de vanguardia “muy española”** de Cinco by Paco Pérez en este **hotel boutique de lujo** ya le ha valido al chef ganar una [nueva estrella Michelin](#), la quinta, en 2013, apenas un año después de

tomar las riendas de sus fogones. La diferenciación fue la clave para sobresalir en el mapa gastronómico berlinés, dominado por el acento afrancesado o asiático.

Cinco by Paco Pérez lleva a Berlín los **conceptos perfeccionados y testados en Miramar** un año antes, vertebrados en un **menú de 20 pasos y una carta con oferta gastronómica bajo un ticket medio de 180 euros**. El **equipo está formado en Llançà**, capitaneado por tres chefs, lo que otorga tranquilidad para un negocio gestionado desde la distancia pero siempre bajo la mirada atenta de su 'progenitor', que viaja varias veces al año a este edificio, antigua embajada, coetáneo del Miramar de 1939, una casualidad temporal que atrajo al cocinero.

El Mediterráneo también viaja a Berlín, **con pescado que llega en avión** desde la Costa Brava a las mesas de **Cinco by Paco Pérez tres veces por semana**, así como parte de las verduras, junto con ciertos productos alemanes. Los berlineses han apreciado ese pescado y marisco fresco que aterriza en Berlín ciertos días de la semana desde Llançà y lo premian con su fidelidad. En este espacio, con **interiorismo de Patricia Urquiola** (en el que quiso reflejar la voz y austeridad del edificio), también es posible sumarse a un concepto de **'casual dining' por un precio medio de unos 40 euros**, con platos que son un guiño a diferentes cocinas del mundo como los calamares patrios.

La capacidad de Paco Pérez para **superponer conceptos gastronómicos** en un **multiespacio** en el que cohabitan armónicamente propuestas y perfiles de comensales heterogéneos es seña de identidad del cocinero catalán y retrata a un **chef versátil**. **"Nos gusta la diversidad y comer diferente, no estar anclados en una forma de pensar, hacer y comer"**, resume, abriendo la puerta a **dos posibles nuevos proyectos que llevarán su sello en 2016**, pero sobre los que, por ahora, expresa prudencia.



La vertiente casual de Paco Pérez

En su vertiente de **cocina más 'casual'**, sus proyectos también se desdoblaron con acierto, como la **hamburguesería gourmet La Royale**, inaugurada en junio de 2011 en el antiguo Can Massana, que dirige a propuesta de dos amigos socios, y que cuenta con un privado, **Black**, concebido para **eventos** "con una cocina muy sencilla". Para este proyecto, Paco Pérez quiso idear una hamburguesería que le encantara a sus hijos y en la que la **carne recibiera el trato de un producto gourmet**. La propuesta se completa con los gintonics del gimnasta Rafa Barrera.

Con los mismos socios, dos años más tarde, en agosto de 2013, Paco Pérez puso en pie [L'Eggs](#) como "el primer restaurante gastronómico que tiene como protagonista el huevo". El cocinero ha apostado por hacer "algo diferente, divertido, que guste a todo el mundo, sea para todos los públicos y asequible económicamente", un **horario de cocina non-stop y un ticket medio entre 25 y 35 euros**. El sótano 'clandestino' de L'Eggs lo ocupa [Doble](#), que busca trasladar la atmósfera de los clubs privados de Nueva York de los años veinte a un local de **gastronomía viajera** –incluidos los molletes malagueños-, **live music y cocktails** –creaciones del bartender Javier Caballero- como se autorretrata el local, cuyo **precio medio de cena no supera los 40 euros**. **Cocina creativa y coctelería evolutiva** de la mano en un espacio cuyo interiorismo es obra de **Toni Espuch**, diseñador y propietario de la galería Azul Tierra. Horario también 'clandestino' hasta las 3 de la mañana –la cocina está abierta hasta las 00.00– para un espacio que saluda al visitante con dos rombos.



"Todo es cocina"

"Con Miramar, hemos podido hacer realidad un sueño gracias a todos los proyectos que hemos ido abordando después", sostiene el chef asumiendo su faceta como empresario. "Si

no aportamos otras cosas, es muy difícil mantenerlo”, afirmaba en el marco de Culinary Action BCN. Pero, insiste, al final “todo es cocina”.

Paco Pérez y su equipo hacen una llamada a diario, al cerrar la noche, a todos sus espacios. Como comentaba a Gastroeconomy, **“es importante saber cómo van los números”**. Para este cocinero, que también se sube a un ‘foodtruck’ de frankfurts (**La Carletta**) y, por qué no, a uno de fritura y pescaíto frito al que da forma en su mente, la palabra fracaso debe borrarse del vocabulario del emprendedor: **“Los emprendedores fracasan y el fracaso es una virtud porque de él se aprende”**, comenta, recordando cómo en la cultura empresarial estadounidense está ligado consustancialmente al éxito.

El cocinero admite que “el emprendimiento tiene sus pros y contras”, pero emprender, insiste, “tiene muchas más cosas positivas que negativas. Negativas, menos tiempo para ti, para los tuyos. Pero permite que podamos vivir experiencias maravillosas que podamos compartir nuestra vida con muchas más personas. Y tanto a nivel social, como económico, tenemos muchas más ayudas para seguir desarrollando lo que queremos hacer”.



SU RADIOGRAFÍA EMPRESARIAL



NEGOCIOS

- Miramar (Llançà, Girona)
- Enoteca (Hotel Arts Barcelona)
- Cinco by Paco Pérez (Hotel Das Stue, en Berlín)
- La Royale y Black (Barcelona)
- L'Eggs (Barcelona)
- Doble (Barcelona)
- Foodtruck La Carletta (itinerante)

SOCIOS

- **Miramar:** Paco Pérez y su mujer, Montse Serra
- **La Royale, L'Eggs y Doble:** Grupo de socios liderados por el empresario barcelonés Albert Forment

TÍCKET MEDIO

- **Miramar:** Carta: de 80 a 120 euros / Menú degustación: 165 euros

- **Enoteca (Hotel Arts):** Menú degustación: 170 euros / También hay carta
- **Cinco by Paco Pérez en el Hotel Das Stue (Berlín):** Menú degustación: 180 euros / 'Casual dining': 40 euros
- **La Royale:** De 25 a 35 euros
- **L'Eggs:** De 25 a 35 euros
- **Doble: De 25 a 40 euros**

RECONOCIMIENTOS

- **Miramar:** Dos Estrellas Michelin (la primera en 2007 y la segunda en 2010)
- **Enoteca (Hotel Arts):** Dos Estrellas Michelin
- **Hotel Das Stue de Berlín: Una estrella Michelin (2013)**

SU BIOGRAFÍA



Paco Pérez **nació en 1962 en Rosal de la Frontera (Huelva), pero Cataluña ha sido su tierra** desde los seis meses de edad, cuando su familia se trasladó a **Llançà**, donde vive desde entonces, en un bello rincón fronterizo de la Costa Brava con Francia. Allí creció un chef para el que **no hay fronteras entre sus facetas de cocinero y empresario**, siempre ejercidas desde la humildad, la actitud de servicio al comensal y la felicidad como fin profesional y vital. Paco Pérez (cuya biografía gastronómica comenzó a escribirse a los 12 años cuando ayudaba en el bar de tapas de su familia) ha desarrollado con talento y con el gusto por asumir riesgos de forma comedida **una gastronomía progresiva y de vanguardia del siglo XXI** que lo ha convertido en uno de los chef más brillantes de su generación, con cinco estrellas Michelin, ajeno a la búsqueda de los altares mediáticos.

Autodidacta en sus inicios, desarrolló su formación con 'stages' de verano en diferentes restaurantes, lo que enriqueció su currículum en Francia con la Nouvelle Cuisine de **Michel Guèrard** y con el paso por las cocinas de **elBulli**, proyecto al que se acercó en diferentes

ocasiones y que supuso un antes y un después en su concepción de la gastronomía. La **herencia de elBulli** ha marcado su cocina y lo ha convertido en discípulo de honor de su filosofía junto con querencias bullinianas de los locales del 'equipo Adriá'.

Su matrimonio con Montse Serra le vinculó a Miramar, el hotel-restaurante de Llançà de sus suegros, que cumplió 75 años en 2014 y cuyos fogones asumió Paco Pérez en 1997. Al timón de Miramar, y reconduciendo su rumbo de restaurante tradicional a restaurante gastronómico y de vanguardia con esencia mediterránea, el chef ha recibido **dos de sus cinco estrellas Michelin, a las que suma otras dos de la Enoteca del Hotel Arts Barcelona y una en Cinco by Paco Pérez, en el Hotel Das Stue (Berlín).**

Compagina su intensa actividad como empresario que gestiona cerca de una decena de propuestas gastronómicas con **un perfil comprometido de cocinero solidario**, embarcando a compañeros de profesión en proyectos como las **cenar benéficas en el Hotel Arts en favor de Unicef** en 2012 y en 2014, edición para la que reunió a 20 chefs que sumaban 52 estrellas Michelin (ver 20 chefs, 52 estrellas, cena histórica), aparte de sus colaboraciones con la **Fundación Raíces**.

“La simplicidad es la mayor sofisticación”, frase de Steve Jobs que Paco Pérez rescató para encabezar la carta y menú de Miramar, definen a la perfección la actitud ante la vida y la personalidad de este creador y empresario gastronómico.

Fuente de las fotos: Los restaurantes.

Autor del vídeo: Basque Culinary Center.