



## CHEF XAVIER PÉREZ STONE

Desde pequeño existieron momentos clave en su decisión de ser chef; primero, su padre, quien era cocinero de hobby y cazador por pasión, le enseñó a perder el miedo a la sangre y respetar las presas de caza. Sus abuelas lo paseaban por los mercados escogiendo verduras y pescados para preparar la comida.

Trabajó en una pollería, repartiendo y surtiendo. Es egresado de la Escuela Panamericana de Hotelería, lugar donde conoció al director de la universidad, quien lo mandó a realizar un pequeño "stage" al restaurante La Barandilla de Bruno Oteiza.

De allí saltó al Tezca y lo invitaron como apoyo en la segunda visita a México de Juan Mari Arzak, quien ya ostentaba las tres estrellas Michelin. Estuvo ahí por varios años, en el recorrido de la cocina, hasta trasladarse a la casa de Juan Mari en San Sebastián, España, donde colaboró en su laboratorio con Xabier Gutiérrez. Después regresó a la inauguración de Tezca Pedregal como Jefe de Cocina. Con el paso del tiempo ocupó el puesto de

Sous Chef Ejecutivo del Hotel Royal de Pedregal y posteriormente surgió la oportunidad de algo más: encabezar Alaia, restaurante donde comenzó su inquietud por la innovación.

En su transición, colaboró en Bon Lloc de Mathias Dahlgren en Estocolmo, en Águila y Sol con Martha Ortiz, como chef particular de la Embajada de España en México en el periodo de D. Cristina Barrios y como Chef Ejecutivo del Oficial Mayor de Hacienda en el Palacio Nacional; colaboró en Biko y retomó amistad con Mikel Alonso y Bruno Oteiza, quienes lo guiaron a Cocina de Autor, restaurante de Grand Velas Riviera Maya.

Aquí, en los últimos años ha forjado un arte culinario honesto y libre que aporta lo mejor de sí para favorecer el acervo gastronómico de nuestro país; para ello, desarrolla una cocina creativa de constante evolución donde se convergen los sabores de la usanza cotidiana de México con técnicas vanguardistas (dando prioridad a productos mexicanos, sobre todo a aquellos de la región del sureste). Xavi obtuvo el segundo lugar en el Concurso Nacional "Cocinero del Año 2009-2010" y para el periodo 2011-2012 consiguió la primera posición. Asimismo, resultó ganador de la competencia Iron Chef Canadá en 2014.

Cocina de Autor ha destacado dentro de las "100 Mejores Experiencias de Comida y Bebida en el Mundo" por la revista Food and Wine y en el n.º. 35 de New York Magazine; ocupó el n.º. 8 en la lista Gourmand de los "50 Mejores Restaurantes de México por BBVA Bancomer" y fue uno de los "Mejores 23 Restaurantes de México" por la revista Travel and Leisure del año 2011. La Asociación Americana Automovilística (AAA) lo reconoció con 5 Diamantes en el año 2013; así mismo, fue nominado como "Mejor Restaurante de Hotel en México" en los Gourmet Awards de 2011 y 2012 del Grupo Expansión y finalmente en el año 2013, fue el gran ganador de este galardón.

Este restaurante ahora es liderado por el chef Nahúm Velasco, bajo la guía de Xavi Pérez.