

# JOSE CARLOS GARCIA

DOSSIER DE PRENSA



# José Carlos García

## TRAYECTORIA

**José Carlos García** (Málaga, 1974) pertenece a la generación de profesionales que ha situado a Málaga en la élite de la cocina nacional. Da sus primeros pasos de la mano de sus padres y continuó con su formación en las principales escuelas de cocina de la ciudad.

Con una clara apuesta por la originalidad y la creación de nuevos sabores, José Carlos García asume la dirección del **Café de París** en 2001 y un año después consigue su primera Estrella Michelin.

El cocinero malagueño comparte secretos culinarios con los maestros de la cocina española y se convierte en **embajador de la gastronomía de la Costa del Sol** llevando sus recetas por todo el mundo: Berlín, Quito, Barcelona, Hong Kong...



Siempre inquieto por aprender y enseñar nuevas técnicas de **la alta cocina española**, José Carlos García ha obtenido numerosos premios como el de **Mejor**

**Cocinero de Andalucía en 2009**. Además, ha participado en la elaboración de varios libros del sector y ha editado, junto al periodista Miguel Fernández, '**¿A qué sabe el amor?**',

# JOSÉ CARLOS GARCÍA

En **2011** inaugura un **nuevo espacio** ubicado en el Muelle Uno del **Puerto de Málaga** en un establecimiento que lleva su nombre. Desde este escaparate, abierto al mar Mediterráneo y junto a símbolos de la ciudad como La Catedral y La Alcazaba, el cocinero muestra a sus clientes la **alta gastronomía malagueña** con una mezcla de cocina tradicional e innovación. Al poco tiempo de su inauguración, el restaurante José Carlos García recibe la Estrella Michelin -la segunda en la trayectoria del cocinero- y dos soles en la Guía Repsol 2013.

# JOSÉ CARLOS GARCÍA

## SU COCINA



El respeto al producto, a la estacionalidad y a los clientes marca el día a día de la cocina que dirige José Carlos García. Los paladares de los comensales encontrarán recetas de **vanguardia** sin dejar a un lado los **sabores de toda la vida** y la materia prima de calidad.

La experiencia de José Carlos García y la de su equipo hacen posible que su cocina se convierta en una experiencia agradable y novedosa en cada ocasión que el comensal se decide por ella.



# José Carlos García

## REFERENTE INTERNACIONAL

Desde que finalizó su formación en el año 2005, José Carlos García ha participado en multitud de **eventos internacionales** como el 'Madrid Grandes Maestro's o el 'Festival Culinario Bernard Loiseau.' Además, ha acudido a importantes ferias de turismo y gastronomía de la mano de instituciones como la Diputación de Málaga y la Junta de Andalucía.

Considerado uno de los grandes chef europeos de su generación, el cocinero malagueño ha logrado difundir sus propuestas culinarias por las principales capitales del mundo al mismo tiempo que ha ampliado sus conocimientos compartiendo experiencias con chefs de todos los rincones del mundo.



# José Carlos García

## COCINERO CON ESTRELLA



Tras cosechar grandes éxitos durante nueve años al frente del Café de París, José Carlos García mira al futuro con ilusión gracias a su nuevo proyecto: el **restaurante José Carlos García**.

Situado junto a **Plaza de la Capilla en Muelle Uno**, José Carlos ha elegido esta ubicación por su singular estampa de la capital malagueña. Rodeada por el frenesí de los yates y cruceros que presiden el Puerto y por monumentos, la cocina del restaurante se cierra en un cubo de cristal que permite a los viandantes observar el trabajo diario. Una trabajada **apuesta por el diseño I+D** que contrasta con el interior más castizo y característico de la **arquitectura popular andaluza**. Con la misma capacidad que el restaurante interior, la terraza gastronómica cobra gran protagonismo con la llegada de la primavera. Su inauguración está prevista esta Semana Santa (del 25 al 31 de marzo de 2013).

# José Carlos García

La **carta del restaurante José Carlos García** pone a disposición del cliente los mejores productos basados en la **innovación** y el respeto por los productos de toda la vida. A la lista de platos se suman dos opciones adaptados a la medida del cliente: 'Menú de Mercado' y 'Menú degustación'.



# José Carlos García

## COMUNICACIÓN



El año 2013 se convierte en todo un reto para José Carlos García. El cocinero malagueño apuesta por la comunicación 2.0 y decide crear su **blog** ([www.josecarlosgarcia.es](http://www.josecarlosgarcia.es)), donde recoge todas sus experiencias personales y profesionales. Una herramienta directa para acercar su proyecto culinario a los amantes de la cocina y la gastronomía. En él da **consejos**, explica nuevas **recetas** y narra sus **vivencias** en ferias internacionales dedicadas al sector.

La presencia en las redes sociales como **Twitter**, **Facebook**, y **Vimeo** permite dinamizar todos los contenidos de actualidad y ofrece a los comensales la oportunidad de acercarse a la alta cocina a través de post semanales y vídeos con algunos de los secretos de la cocina de José Carlos García.

### CONTACTO

Antonio Ortega | Comunicación y marketing

[comunicacion@restaurantejcg.com](mailto:comunicacion@restaurantejcg.com)

Tlf: 951 211 905 / 663 986 049