

José Carlos García Ortiz (Málaga, 1974), entre los años 1995 al 2000, estudia Cocina en la **Escuela de Hostelería de Málaga, "La Cónsula"**, con resultados brillantes y continúa su formación con dos grandes maestros: **Joan Roca y Martín Berasategui**.

En 2001 se hace cargo del restaurante **CAFÉ DE PARÍS** consiguiendo en **2002** su primera **Estrella Michelin**.

El nombre de José Carlos suena como uno de los Grandes Chef Europeos y por ello, a petición de la Junta de Andalucía, **lleva su cocina a París, Bruselas, Nueva York, Roma, Turín, Canadá, Suiza...** donde las creaciones de José Carlos García deslumbran.

Junto a la **constante capacidad de crear y evolucionar**, José Carlos García, con dedicación y elegancia, se mantiene día a día fiel a su compromiso: **respetar la tradición** de su cocina **y a su público**.

1997

José Carlos García entra a formar parte del equipo de cocina del Restaurante **CAFÉ DE PARÍS**.

2001

José Carlos García asume las riendas del Restaurante **CAFÉ DE PARÍS**.

2002

CAFÉ DE PARÍS recibe su primera Estrella Michelin.

2005

La Real Academia de Gastronomía de Málaga otorga al chef José Carlos García el premio "Cocinero del Año".

2008

CAFÉ DE PARÍS recibe la distinción de dos "Soles" de la Guía Repsol.

2009

La Real Academia de Gastronomía de Málaga selecciona al Restaurante **CAFÉ DE PARÍS** como "Restaurante del Año".

2009

La Federación Andaluza de Cofradías Vínicas y Gastronómicas otorga el premio "Al-Andalus" de Gastronomía a José Carlos García como "Mejor Jefe de Cocina".

CAFÉ DE PARÍS obtiene durante 4 años la máxima distinción en la Guía Gourmetour y la máxima puntuación en Andalucía.

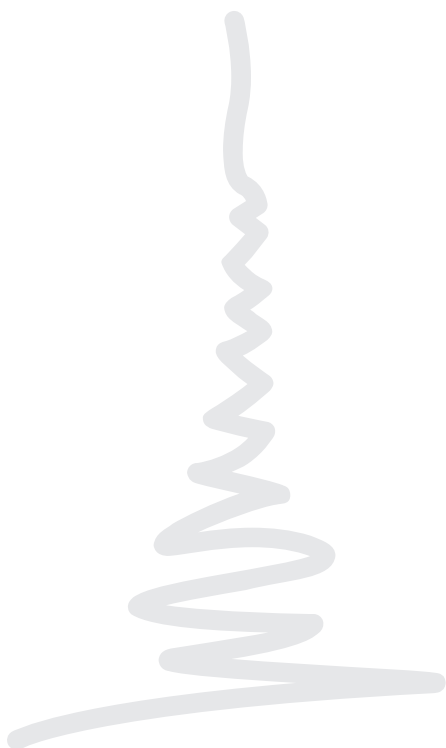
Como una gota de agua que crece por el río. Así es la historia del restaurante CAFÉ DE PARÍS. **Constante evolución.** Lo que comenzó siendo una churrería, hoy es emblema de la Alta Gastronomía Malagueña. Y ahora, siguiendo fiel a su sólido e imparable desarrollo, ya está preparando el nuevo paso que le llevará a Muelle Uno, lo que será su nueva casa en el Puerto de la ciudad de Málaga.

Esta es una historia de esfuerzo y empeño que empieza a fraguarse en la persona de **José García Cortés**, padre de José Carlos García. Este granadino, que siempre tuvo una clara vocación por la hostelería, comienza su andadura gastronómica en el primer hotel que se inauguró en Sierra Nevada, "Sol y Nieve". Su amplia trayectoria profesional le lleva por reconocidos restaurantes malagueños de la época como "La Fonda", o "La Hacienda", en Marbella, primer restaurante andaluz que ganó una Estrella Michelin.

Un golpe de suerte, unido a la vocación hostelera de José García, lo impulsan a alquilar el "**Café Bar Garrido**", en el Rincón de La Victoria, Málaga. Este café, que contaba con tan sólo siete mesas, fue reconvertido en **churrería**, pero poco a poco y motivado por el "savoir faire" que él había conocido, José comienza experimentalmente a ofrecer platos de **alta cocina** a su clientela habitual. Y funcionó. Precisamente aquí nace el **Solomillo Café de París**, uno de los estandartes del Restaurante CAFÉ DE PARÍS, del que recibe su nombre.

En 1979 con ilusión y esfuerzo, nace CAFÉ DE PARÍS, justo en frente del "Café Bar Garrido". Pero José siempre estuvo acompañado en esta aventura. Es a **Encarna Ortiz**, su esposa Encarnita, a la que debe gran parte de su éxito. Ella ha sido su fiel apoyo y, a día de hoy, sigue siendo parte importante en la cocina del actual CAFÉ DE PARÍS. Un proyecto familiar.

Debido al éxito del restaurante en El Rincón de La Victoria y a la demanda de su clientela, CAFÉ DE PARÍS **abre simultáneamente sus puertas en la ciudad de Málaga**, más concretamente en el tradicional barrio de La Malagueta, coexistiendo con CAFÉ DE PARÍS del Rincón de la Victoria durante casi tres años.



Siguiendo la línea de **continua evolución** de José García, el Restaurante crece poco a poco. Aspectos como la fachada, la configuración de la sala, la decoración y su imagen pública, progresan al mismo tiempo que las mejoras en el servicio a los clientes. Por todo ello, desde muy pronto, el Restaurante CAFÉ DE PARÍS **comienza a cosechar éxitos y galardones**, como la distinción en el año 80-81 del “Sol Rojo” otorgada por la “Guía del Viajero”, actual “Guía Repsol”.

Entre **1995 y 2000**, José Carlos García completa su periodo de formación en los fogones. Tras conseguir excelentes resultados en la **Escuela de Hostelería de Málaga, “La Cónsula”**, acumula experiencia bajo la tutela de dos grandes como **Joan Roca y Martín Berasategui**. Posteriormente, entra a formar parte del Equipo de Cocina de CAFÉ DE PARÍS, su casa.

En **2001**, José Carlos García Ortiz **toma las riendas del Restaurante**, siempre con el inestimable apoyo de su familia. Durante estos nueve años, son constantes los galardones y distinciones (ver Trayectoria Profesional).

José Carlos García, además de estar volcado día a día en su Restaurante para dar siempre la mejor calidad, es un hombre **comprometido con su cultura y el futuro de la Gastronomía**. A través de su cocina muestra con orgullo nuestra Andalucía por todo el mundo; y se involucra con las nuevas generaciones, participando como Asesor Gastronómico en proyectos promovidos por distintas Escuelas de Hostelería, tales como La Cónsula y CIO Mijas, entre otras.

El esfuerzo e ilusión, demostrado por todo el equipo del Restaurante CAFÉ DE PARÍS, les ha llevado a **mantener la calidad y eficacia** dignas de haber atendido a eminentes personalidades como SS.MM. los Reyes de España, así como una amplia variedad de personajes de la cultura y la vida pública de todo el país.

Más Información:

Alberto de Paz
Gsr Andalucía
Telf. 954 091 981
info.gsrandalucia@grupgsr.com

