

Mey Hofmann

Mey Hofmann es poseedora de una vasta, variada y completísima formación. Estudió Ciencias Económicas, arquitectura de interiores, gemología y diseño de joyas. Todos sus conocimientos han acabado convergiendo en la actividad profesional que mayor fama le ha dado, la gastronomía.

Ella descubrió su pasión por la cocina desde que era niña y la compaginó con sus estudios. Tras su aprendizaje en las mejores escuelas y cocinas de toda Europa sintió la necesidad de compartir la experiencia y vivencias adquiridas. De ahí surgió su reconocida escuela de cocina y más tarde el restaurante de la calle Argentería, hoy ubicado en la zona alta de Barcelona. Un imprescindible para los que consideran la cocina un arte y donde el producto es el punto de partida de todo. Un producto de primera calidad con raíces y con cierta creatividad que ha ido evolucionando con el tiempo, con la tecnología y sin estridencias.

Galardonada con una estrella Michelin en 2004, a lo largo de sus años de experiencia a ganado el reconocimiento del mundo culinario internacional. Tal y como afirma Ferran Adrià en el prologo de su libro Hofmann dedicado al mundo dulce: "En el entorno de la alta gastronomía española, el nombre de Mey Hofmann sólo puede inspirar respeto y admiración. En efecto, Mey es mucho más que una cocinera, y la Escuela que lleva su nombre es más que una escuela. Mey es una de las grandes protagonistas del gran impulso que ha experimentado nuestra cocina en los últimos años y todo ello se debe a su gran personalidad, a su extraordinaria capacidad de trabajo y a su gran amor por todo lo que hace."

Su más reciente proyecto es un nuevo espacio donde sus sueños se hacen realidad. Su pastelería. Situada en la C/ Flassaders, 44 en el emblemático barrio de la Ribera. Allí, los más golosos, podrán encontrar un repertorio donde no faltan pasteles individuales y para compartir, pasteles de cuento hechos a medida para ocasiones que serán únicas, bombones, chocolates, mermeladas, galletas, bollería.. Toda una propuesta irresistible para los cinco sentidos.