



1973 - 1982.

NACIMIENTO GASTRONÓMICO

Montse Estruch nace gastronómicamente en el hostel familiar de El Cingle de Vacarisses. Junto a su madre elabora una cocina clásica y tradicional basada en los productos de temporada.

1983- 1994.

FORMACIÓN Y PRIMERAS EXPERIENCIAS CON LOS CHEFS EUROPEOS MÁS RENOMBRADOS

Inquieta y creativa, Montse Estruch empieza a interesarse por todo lo relacionado con la alta gastronomía.

1983.

Breves cursos de cocina catalana en la Escuela de Hostelería de Manresa.

1988

Cursos en la Escuela de Hostelería de Barcelona.

1990-1994

Etapas de aprendizaje incansable al lado de diferentes maestros de la cocina

STAGES EN FRANCIA: seminarios de pastelería con Yanick Lefort; tutoriales con Pierre Herme de Fauchon en París, con Frederick Robert de Luis XV en Mónaco, con Frederic Bau de Valrhona de Tain l'hermitage y con Christofer Felder del Hotel Crillon de París, entre otros.

Formación en la **Escuela Arnadi** al lado de Bernard Benbassat y de Mey Hoffman a quienes debe el descubrimiento de la cocina creativa y de países exóticos.

Reciclajes con Ferrán Adrià en **el Bulli**.

1995 – 1997

LA RENOVACIÓN DEL CINGLE: EL NACIMIENTO DEL DELEITE DE LOS SENTIDOS.

Bajo el asesoramiento de Bernard Benbassat, Montse Estruch incorpora una **nueva filosofía de cocina** y reinterpreta la gastronomía en el Cingle. Sobre una sólida base tradicional, empieza a desarrollar su cocina de “sensaciones”.

1995

Inicia las reformas del comedor principal con espléndidas vistas a Montserrat y acondiciona el jardín exterior
Para cenas de verano.

Participa en el programa de televisión “**Cuines**”, con temas monográficos y productos de temporada.

1997

Abre las puertas del restaurante El Cingle completamente renovado

1998 -2008

AMPLIACIÓN DE LAS FRONTERAS GASTRONÓMICAS Y AFIANZAMIENTO PROFESIONAL

Montse Estruch inicia una etapa en la que su cocina se proyecta más allá de las fronteras de El Cingle. Es una etapa de creatividad y de búsqueda de nuevas “sensaciones”, pero también de consolidación técnica y reconocimiento profesional.

1999

Apadrinada por Ferrán Adrià, Montse organiza la presentación en sociedad de su primer libro

25 años de el cingle de Vacarisses con una asistencia de 260 personas



2000 – 2001

Continúa su formación con el objetivo de perfeccionar sus conocimientos e integrar nuevas experiencias.

2002

FEBRERO. Sale al mercado el segundo libro de Montse Estruch, “**El Cingle. Sensaciones**”.

MARZO. Ejecución de la propuesta “**Village de Alimentaria 2002- Dieta Mediterránea**”

JUNIO. Hotel Palace Madrid, “**enlace gastronómico jamón de Teruel - vinos del campo de Borja**” para 350 personas

JULIO. PROYECTO “DESTIL.LANT POSTRES”, conjuntamente con Amer Gourmet para 270 personas en el jardín de el cingle, la fusión de los mejores destilados del mundo con postres inéditos.

2003

De Julio a Septiembre. Exposición “**la Cuina dels Genis del Foc**”, en el Palau Robert en Barcelona

2004

MARZO. Edición **Village de alimentaria- 04 - Dieta mediterránea**”. Dirección y ejecución con la idea de sensaciones mediterráneas.

MARZO. Primera edición del **premio Dr. Modesto Furest y Roca - Nova Cuina Catalana**: ganador en la categoría de cocina creativa.

SEPTIEMBRE. Programa “**cuines**” TV3. Un modo distinto de ver la cocina, una filosofía plasmada en los platos de los últimos lugares visitados.

2005

Publicación del tercer libro de Montse Estruch titulado “**Mediterrània: la mar de plats**”.

Participación en el congreso internacional “**las estrellas de la gastronomía**” en el palacio de los congresos euskalduna de Bilbao.

Evento especial “**Hacienda los Morales**” México. Jornadas gastronómicas en las que Montse Estruch muestra su filosofía de cocina con la incorporación y maridaje de ingredientes autóctonos.

2006

Visita Venezuela en una exclusiva invitación del champagne frances **Moët & Chandon** para participar

En la cocina abierta de **Il Grillo**.

Viajes a marruecos, Madagascar, Caracas, Los Roques (Venezuela) y México para absorber la esencia de estos lugares y poder plasmarla en la carta de el cingle.

Alimentaria 2006. Gestión del restaurante **Village** de la dieta mediterránea en el que se fusionó la gastronomía de los cinco continentes.

2007

FEBRERO. Ponencia en el “**Fórum Gastronómico de Vic**”

Premio al mejor primer plato en el I concurso de cocina creativa con ingredientes italianos organizado por **Negrini**.

La receta ganadora fue “**Menestra en Movimiento**”. En un viaje gastronómico desde Bolofia hasta Roma, una semana de ruta de placeres de conocer la cultura de Italia

Participación en el quinto **Fórum expo Riva Hotel** en Riva di Garda (Italia)

2008

ENERO. Viaje a Cabo San Lucas (Baja California), para mostrar la cocina de sensaciones en el complejo turístico de **Esperanza Resort**.

JUNIO. Invitación al **Sao Paulo Food & Wine** – Laboratorio Paladar en Sao Paulo (Brasil).

JUNIO. Viaje a Mendoza para participar en el **Masters Food & Wine South America**.

SEPTIEMBRE-OCTUBRE. Conferencias en **Inacap** (Universidad Tecnológica de Chile) Y en La Serena, capital del Estado de Coquimbo (Santiago de Chile)



2009

FEBRERO. Palacio Duhau Park Hyatt en Buenos Aires. Luego en el **Mendoza Park Hyatt** para participar en el **Masters Food & Wine.**

Siguiendo ruta hasta Manantiales en Punta del Este (Buenos Aires) cocinando con Hernán Taiana en su restaurante T cocinando para sus clientes, la cocina mediterránea y en el Parador La Huella en José Ignacio (Maldonado- Uruguay)

MARZO. Barcelona Degusta – Ágoras del gusto: “el conejo, una de las carnes magras de la Dieta Mediterránea”.

MARZO. El Cingle by Montse Estruch & **Artkuisine**, una cena única para compartir sentimientos y emociones con un gran profesional y sobre todo con un buen amigo Remmy

MARZO: Escuela de Turismo del Baix Penedes en Comarruga, en el local social “**Els Castellers del Poble**”
Para alumnos de la escuela

MARZO. Cocinando con flores – el mediterráneo se acerca a Lima (Perú) Montse Estruch y Miguel Hernández (**Restaurante Gambas del Business Tower** Hotel de Lima) cocinan una propuesta mediterráneo-peruana.

ABRIL. Curso de alta gastronomía en la Escuela de **Hostelería Cett** de Barcelona.

MAYO. Degustación en las noches de **Esperanza Resort** en Cabo San Lucas en Méjico.

MAYO. Máster class con Yann Duytsche: un tándem de maestros de la culinaria.

JUNIO. Presentación de una muestra de su trabajo en los banquetes del **Ouro Minas**
Gran Hotel de las Termas de Araxà en Minas Gerais, Brasil.

JUNIO. Noche temática sensaciones gastronómicas by Montse Estruch, en las **Escuelas de Hostelería**
en Santa Cruz de Tenerife y Santa Brígida, en las Islas Canarias.

AGOSTO Viaje al Tour de Aromas y Sabores Vive México, invitación especial a través del Presidente del Canirac Nacional y Patricia Quintana en el tour “Vive México” desde Teotihuacán, Tzacala, Puebla, Veracruz, Oaxaca y finalizando en Chiapas

SEPTIEMBRE. **Hotel Hyatt de Bangkok y Hong Kong.** Dos cenas para 30 personas.

SEPTIEMBRE. Evento gastronómico en Recife, Brasil. **Prazeres da mesa ao vivo.**

OCTUBRE. Inauguración en un espacio especial en el **Hotel iberostar Anthelia** en Costa Adeje, España.
Con una propuesta solamente para mujeres.

OCTUBRE. Cena en **Sao Paulo** para 30 personas.

NOVIEMBRE. El Tirolo –**Dine & Wine 2009.** **Hotel Castel ******* Tirolo (Merano – Trentino- Alto Adige)
Cena el despertar de los sentidos & Montse Estruch, con todo el equipo de Gerhard Wieser y Martin Troi cocinando para 106 apasionados gourmets

NOVIEMBRE Ponencia en Madrid Fusión – **Fruit Attraction**, tema: Los colores de los vegetales,
Platos con frutas, flores y verduras

NOVIEMBRE: Ponencia en Feria de Sabadell, tema Los colores del vino en las nubes

2010

ENERO Viaje a Cabo San Lucas (Baja California) para mostrar la cocina de sensaciones en el complejo turístico de **Esperanza Resort.** Cocina del sol, Montse Estruch & Sergio Howland

MARZO Invitación especial en el **Congreso Gusto in Scena** en el Molino Stuck Hilton de Venecia, Chef in Concerto congreso ideado por Marcello Coronini

MARZO Curso de Alta Gastronomía en la **Escuela Cett** de Barcelona

ABRIL El 12 de Abril cocinando en el Restaurante La Veranda del **Hotel Splendide Royal de Lugano** (Suiza) en la manifestación **San Pellegrino Saporì Ticino 2010** junto a su chef Alessio Rossi.

ABRIL. Del 22 al 25 de Abril en el concepto **Vino en la Montaña**, Austria se hermana con España, en el ***** **Central Spa Hotel** a los pies de los Alpes Austriacos. Para continuar cocinando en el restaurante Feinspitz en la montaña Giggijoch a 3000 metros sobre el nivel del mar, el lema vino y gastronomía

ABRIL 28 al 30 de Abril en Park Hyatt de Buenos Aires en el III **Master Food & Wine**

MAYO de los días 14 al 25 de Mayo en el festival gastronómico **Sani Gourmet** en Thessaloniki – Macedonia (Grecia) en el restaurante **Byblos** junto a 5 mujeres chefs de todo el mundo

MAYO Segunda ruta gastronómica “**Aromas y sabores de México**” la experiencia gastronómica organizada por CANIRAC en la ruta del Bicentenario 2010, desde Ciudad de México, Querétaro, Guanajuato, Michoacán regresando a México

OCTUBRE participación en **Soria Gastronómica**, ponencia basada en Verduras, setas y flores.