

MONTSE ESTRUCH. Una trayectoria vital

1973 - 1982. Montse Estruch nace gastronómicamente en El Cingle, el restaurante familiar de Vacarisses, donde se nutre de los fundamentos de la cocina tradicional catalana.

1983-1994. Su espíritu inquieto y creativo le lleva a interesarse por la alta cocina, y emprende un período de formación al lado de los chefs europeos más renombrados.

1995-1997. De vuelta a El Cingle, Montse Estruch emprende la renovación de los conceptos gastronómicos del restaurante, y empieza a desarrollar su cocina de “sensaciones”, que culminarán con la reapertura del nuevo El Cingle tras su reforma arquitectónica.

1998-2008. Montse Estruch seguirá ampliando sus fronteras gastronómicas a través de nuevos viajes y experiencias alrededor del mundo. En El Cingle, empieza el reconocimiento a su cocina, que obtiene una estrella Michelin en 2004.

1973 - 1982. NACIMIENTO GASTRONÓMICO

MONTSE ESTRUCH NACE GASTRONÓMICAMENTE EN EL HOSTAL 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, MONSTE ESTRUCH EMPIEZA A INTERESARSE POR TODO LO RELACIONADO CON LA ALTA GASTRONOMÍA.

1983. BREVES CURSOS DE COCINA CATALANA EN LA ESCOLA D' HOSTELERIA DE MANRESA.

1988. CURSOS EN LA ESCOLA D'HOSTELERIA DE BARCELONA.

1990 – 1994. ETAPA 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 FREDERIC 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 FERRAN 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.

1998 CONCEDEN A **EL CINGLE** UN SOL EN LA “**GUÍA REPSOL DE CATALUÑA**”.

1999 APADRINADA POR FERRAN ADRIÀ, MONTSE ORGANIZA LA PRESENTACIÓN EN SOCIEDAD DE SU PRIMER LIBRO “**25 AÑOS DE EL CINGLE DE VACARISSES**”, CON UNA ASISTENCIA DE 260.

2000 – 2001 CONTINÚA SU FORMACIÓN CON EL OBJETIVO DE PERFECCIONAR SUS CONOCIMIENTOS E INTEGRAR NUEVAS EXPERIENCIAS.

2002

- SALE AL MERCADO EL SEGUNDO LIBRO DE **MONTSE ESTRUCH**, “**EL CINGLE. SENSACIONES**”.
- **MARZO**. EJECUCIÓN DE LA PROPUESTA “**VILLAGE DE ALIMENTARIA’02** - DIETA MEDITERRÁNEA”.
- **JUNIO**. HOTEL PALACE MADRID, “ENLACE GASTRONÓMICO JAMÓN DE TERUEL - VINOS DEL CAMPO DE BORJA” PARA 350 PAX.
- **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.

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.

NOVIEMBRE 2004. EL CINGLE RECIBE UNO DE LOS MÁXIMOS RECONOCIMIENTOS DE LA CRÍTICA: LA PRESTIGIOSA GUÍA MICHELIN PREMIA CON UNA ESTRELLA AL RESTAURANTE EL CINGLE.

2005

- PUBLICACIÓN DEL TERCER LIBRO DE MONTSE ESTRUCH TITULADO “**MEDITERRÀNIA: LA MAR DE PLATS**”.
- PARTICIPACIÓN EN EL **CONGRESO INTERNACIONAL “LAS ESTRELLAS DE LA GASTRONOMIA”** EN EL PALACIO DE LOS CONGRESOS EUSKALDUNA DE BILBAO.
- EVENTO ESPECIAL EN “**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 DE LA CHAMPAGNE FRANCESA MOËT & CHANDON PARA PARTICIPAR EN LA COCINA ABIERTA DE IL GRILLO.
- **VIAJES** A MARRUECOS, MADAGASCAR, CARACAS, LOS ROQUES (VENEZUELA) Y MÉJICO, 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 “**FORUM GASTRONÒMIC 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**”.
- PARTICIPACIÓN EN EL **QUINTO FORUM EXPO RIVA HOTEL** EN 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 EL **INACAP** (Universidad Tecnológica de Chile) EN LA SERENA, CAPITAL DEL ESTADO DE COQUIMBO.

2009

- **FEBRERO.** PALACIO DUHAU PARK HYATT EN BUENOS AIRES. LUEGO EN EL MENDOZA PARK HYATT DE PUNTA DEL ESTE PARA PARTICIPAR EN EL **MASTERS FOOD & WINE**.
- **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.** COCINANDO CON FLORES – EL MEDITERRÁNEO SE ACERCA A LIMA – MONTSE ESTRUCH Y MIGUEL HERNÁNDEZ (RESTAURANTE GAMBAS DEL BUSINESS TOWER HOTEL DE LIMA, PERÚ) COCINAN UNA PROPUESTA MEDITERRÁNEO-PERUANA.
- **ABRIL.** CURSO DE ALTA GASTRONOMÍA EN LA ESCUELA DE HOSTELERÍA CETT DE BARCELONA.
- **MAYO.** DEGUSTACIÓN EN LAS NOCHES DEL ESPERANZA RESORT EN CABO SAN LUCAS EN MÉJICO.
- **MAYO.** MASTER CLASS CON YANN DUYTSCHÉ: UN TÁNDEM DE MAESTROS DE LA CULINARIA.

- **JUNIO.** PRESENTACIÓN DE UNA MUESTRA DE SU TRABAJO EN LOS BANQUETES DEL OURO MINAS GRAN HOTEL E TERMAS DE ARAXÀ EN MINAS GERAIS, BRASIL.
- **JUNIO.** NOCHE TEMÁTICA SENSACIONES GASTRONÓMICAS BY MONTSE ESTRUCH, EN LAS ESCUELAS DE HOSTELERÍA DE SANTA CRUZ DE TENERIFE Y SANTA BRIGIDA, EN LAS ISLAS CANARIAS.
- . **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 TIROL –DINE & WINE 2009. HOTEL CASTEL ***** TIROL BEI MERAN .
WWW.HOTEL-CASTEL.COM. CENA EL DESPERTAR DE LOS SENTIDOS & MONTSE ESTRUCH.
- . **NOVIEMBRE.** EN HONG KONG.
- . **NOVIEMBRE.** 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 & ESPERANZA RESORT.