

Web_Montse Estruch _ BIOGRAFIA (PDF)



1973 - 1982.

Naixement gastronòmic

Montse Estruch neix gastronòmicament a l'hostal familiar el Cingle de Vacarisses. Al costat de la seva mare elabora una cuina clàssica i tradicional basada en els productes de temporada.

1983 - 1994.

Formació i primeres experiències amb els xefs europeus de més renom.

Inquieta i creativa, Montse Estruch comença a interessar-se per tot el que té relació amb la alta gastronomia.

1983.

Breus cursos de cuina catalana a l'Escola d'hostaleria de Manresa.

1988.

Cursos a l'escola d'hostaleria de Barcelona.

1990 - 1994.

Etapa d'aprenentatge incansable al costat de diferents mestres de la cuina.

Stages a França: seminaris de pastisseria amb Yanick Lefort;

Tutorials amb Pierre Hermé de Fauchon a París, amb Frédéric Robert del LLuis XV a Mònaco, amb Frédéric Bau de Valrhona a Tain l'Hermitage i amb Christophe Felder de l'hotel Crillon de París, entre altres.

· formació a l'Escola Arnadi al costat de Bernard Benbassat i de Mey Hoffmann amb els quals descobreix la cuina creativa i de països exòtics

· Reciclatges amb Ferran Adrià a **el Bulli**.

1995 - 1997.

La renovació d'El Cingle: el naixement de la delectació dels sentits. Amb l'assessorament de Bernard Benbassat, Montse Estruch incorpora una nova filosofia de cuina i reinterpreta la gastronomia a el Cingle. Sobre una sòlida base tradicional, comença a desenvolupar la seva cuina de "Sensacions".

1995.

Inicia les reformes del menjador principal amb esplèndides vistes a Montserrat i condiona el jardí exterior per a sopars d'estiu.

Participa en el programa de Televisió **Cuines de Tv3**, amb temes monogràfics i productes de temporada.

1997.

Obre les portes del Restaurant El Cingle completament renovat.

1998 - 2008.

Ampliació de les fronteres gastronòmiques i afermament professional

Montse Estruch inicia una etapa en què la seva cuina es projecta més enllà de les fronteres d'el Cingle. És una etapa de creativitat i de recerca de noves "Sensacions", però també de consolidació tècnica i de reconeixement professional.

1999.

Apadrinada per Ferran Adrià, la Montse organitza la presentació en societat del seu primer llibre: **25 anys d'el Cingle de Vacarisses**, amb una assistència de 260 persones.

2000 - 2001

Continua la seva formació amb l'objectiu de perfeccionar els seus coneixements i d'integrar noves experiències.

2002

Surt al mercat el segon llibre de Montse Estruch, **el Cingle Sensacions**.

MARÇ Execució de la proposta "**Village d'Alimentària 2002 - Dieta Mediterrània**".

JUNY Hotel Palace de Madrid, "**enllaç gastronòmic pernil de Teruel - vins del Campo de Borja**" per a 350 persones.

JULIOL Projecte "**destil·lant postres**", conjuntament amb Amer Gourmet per a 270 persones en el jardí d'el Cingle, la fusió dels millors destil·lats del món amb postres inèdites.



2003

· **JULIOL A SETEMBRE** Exposició “**la cuina dels genis del foc**”, al Palau Robert a Barcelona

2004

- **MARÇ**. Edició “**Village d’Alimentària 2004** - Dieta Mediterrània”. Direcció i execució amb la idea de **Sensacions Mediterrànies**.
- **MARÇ**. Primera edició del premi **Dr. Modest Furest i Roca** - nova cuina catalana: guanyadora en la categoria de cuina creativa.
- **SETEMBRE**. Programa **Cuines de Tv3**. Una manera diferent de veure la cuina, una filosofia plasmada en els plats dels darrers llocs que ha visitat.

2005

- Publicació del tercer llibre de Montse Estruch titulat **Mediterrània: la mar de plats**.
- Participació en el congrés internacional *las Estrellas de la gastronomía* al palau de congressos Euskalduna de Bilbao.
- Esdeveniment especial a *Hacienda los Morales*, Mèxic. Jornades gastronòmiques on Montse Estruch mostra la seva filosofia de cuina amb la incorporació i maridatge d’ingredients autòctons.
- Viatge a Santiago de Xile per assessorar al restaurant **Agua**. Imparteix classes per a alumnes de l’escola d’hostaleria de *Culinary*.

2006

- Visita Veneçuela en una exclusiva invitació del champagne francès Moët & Chandon per participar en la cuina oberta de **Il Grillo**.
- Viatges a Marroc, Madagascar, Caracas, los Roques (Veneçuela) i Mèxic, per absorbir l’essència d’aquests llocs i poder-la plasmar a la carta d’el Cingle.
- Alimentària 2006. Gestió del restaurant **Village de la Dieta Mediterrània** on es va fusionar la gastronomia dels cinc continents.

2007

- **GENER** Ponència sobre els “Jardins Comestibles” a **Madrid Fusión**.
- **FEBRER**. Ponència en el **fòrum gastronòmic de Vic**.
Classe demostració per al grup Expiga (vips de diferents empreses del sector) a Madrid.
- **MAIG**. Ponència sobre “les flors a la cuina” per a 450 dones a Galícia.
- **ABRIL** Viatge a Les Palmes per organitzar un sopar a l’**Escola d’Hostaleria Santa Brígida** per a 100 persones. El tema central del sopar va ser “els Jardins Comestibles”.
- **MAIG** Imparteix classes magistrals per als alumnes de l’**Escola d’Hostaleria de Jaén**.
- **AGOST** Viatge al Brasil - **Minas Gerais** – Organització d’un sopar per a 250 persones. Client: Grupo Quat – **Sabor y Saber**.
- **SETEMBRE** En el marc dels cursos de cuina d’autor de la **Escola Cett**, imparteix un curs sobre plats.
- **OCTUBRE** Classe magistral a l’**escola Cett** sobre “plats amb formatge de Maó”.
- **DESEMBRE** La revista **chef’s club** publica un reportatge de Montse Estruch sobre els 12 sabors perduts.
- Premi al millor primer plat en el concurs de cuina creativa amb ingredients italians organitzat per **Negrini**. La recepta guanyadora va ser **Menestra en Moviment**.
- Participació en el cinquè **Fòrum Expo Riva hotel** a Riva di Garda - Itàlia.

2008

- **GENER**. Viatge a Cabo San Lucas (Baixa Califòrnia) per mostrar la cuina de sensacions en el complex turístic de **Esperanza Resort**.
Elaboració del plat *escamarlans a l’aroma de les algues del mar de Galícia* per al sopar de periodistes internacionals que es va fer en el Cafè Bernabéu, en el marc del congrés **Madrid Fusión**.
- **FEBRER** Nominada ambaixadora de la ruta del Xató 2008 per la **confraria del Xató** de tota la zona del Garraf i Tarragona (Costa Daurada)
- Viatge a Mendoza per participar en **el Masters Food & Wine South America**. L’esdeveniment es va desenvolupar durant 5 dies dedicats a elaborar diverses propostes gastronòmiques.
- **MARÇ** Alimentària 2008. Participació en el campionat de pizzes junt amb els campions d’Espanya amb la *pizza dels records i les aromes*.
- **JUNY** Invitació al **São Paulo Food & Wine** – *Laboratorio paladar* a São Paulo (Brasil). Elaboració, entre altres, dels plats *moqueca mediterrània i un jardí de São Paulo*.
Gravació de la preparació de 8 plats representatius de la cuina d’el Cingle per al *Canal Cocina*.
- **JULIOL** Ponència a la **Facultat Camilo José Cela de Madrid** sobre “els colors dels aliments”.
- **SETEMBRE OCTUBRE**. Conferències a l’**Inacap** (Universitat tecnològica de Xile) a La Serena, capital de l’estat de Coquimbo.
Elaboració del sopar de gala organitzat pel **Inacap Iv regió, La Serena (Xile)**.
- **NOVEMBRE** Imparteix una classe magistral a Múrcia sobre “com obtenir color en els plats a partir de la utilització de productes naturals”.



2009

FEBRER Palau Duhau Park Hyatt a Buenos Aires. Després a **Mendoza al Park Hyatt**, per participa al **Master Food & Whine** seguint camí cap a Manantiales a Punta del Este (Buenos Aires) cuinant amb Hernan Taiana al seu restaurant T la cuina mediterrània, i al Parador La Huella a Jose Ignacio (Maldonado – Uruguai)

MARÇ Barcelona degusta – àgores del gust: “el conill, una de les carns magres de la Dieta Mediterrània”.

El Cingle by Montse Estruch & **Artkuisine**, un sopar únic per compartir sentiments i emocions amb un gran professional i sobretot amb un bon amic: Remmy.

Escola de Turisme del Baix Penedès a Comarruga, al local social “**Els Castellans del Poble**” per alumnes de l’escola

Cuinant amb flors – el mediterrani s’apropa a Lima – Montse Estruch i Miguel Hernández

(**Restaurant Gambas del Business Tower hotel de Lima, Perú**) cuinen una proposta mediterrània - peruana.

ABRIL. Curs d’alta gastronomia a l’Escola d’**hostaleria Cett** de Barcelona.

MAIG. Degustació a les nits de l’**Esperanza Resort** a Cabo San Lucas a Baixa Califòrnia

. Master Class amb Yann Duytsche: un tàndem de mestres de la culinària.

JUNY Presentació d’una mostra de la seva feina als banquets de l’**Ouro Minas**

gran hotel e Termas de Araxà a Minas Gerais, Brasil.

. Nit temàtica sensacions gastronòmiques by Montse Estruch, a les escoles d’Hostaleria de Santa Cruz de Tenerife i Santa Brigida, a les Illes Canàries.

SETEMBRE Hotel Hyatt de Bangkok i Hong Kong. Dos sopars per a 30 persones.

. Esdeveniment gastronòmic a Recife, Brasil. **Prazeres da mesa Ao vivo**.

OCTUBRE Inauguració en un espai especial a l’**hotel Iberostar Athelia** a Costa Adeje, Espanya.

Amb una proposta només per a dones.

Sopar a **Sao Paulo** per a 30 persones.

NOVEMBRE El Tirol –**Dine & Wine 2009. Hotel Castel ******* Tirol Bei Meran (Trentino-Alto Adige). Sopar el despertar dels sentits & Montse Estruch, amb tot l’equip de Gerhard Wieser i Martin Troi va cuinar un sopar per a 106 apassionats gourmets

Ponència a Madrid Fusión – **Fruit Attraction**. Tema: els colors dels vegetals, plats amb fruites, flors i verdures.

Ponència a fira de Sabadell, tema: els colors del vi en els núvols.

2010

GENER Viatge a Cabo San Lucas (Baixa Califòrnia), per mostrar la cuina de sensacions en el complex turístic d’**Esperanza Resort**. Cuina del sol, Montse Estruch & Sergio Howland.

MARÇ Invitació especial al congrés gusto in Scena al Molino Stucky Hilton de Venècia, Chef in Concerto.

Congrés ideat per Marcello Coronini

Curs d’alta gastronomia a l’**Escola Cett** de Barcelona.

ABRIL El dia 12 d’abril: sopar al restaurant La Veranda de l’**hotel Splendide Royal de Lugano** (Suïssa) a la manifestació

San Pellegrino Saponi Ticino 2010, cuinant amb el seu xef Alessio Rossi.

Del 22 al 25. **Vi a la muntanya**, Àustria s’agermana amb Espanya, en el *******Central Spa hotel als Alps Austríacs**. Cuinant en el restaurant Feinspitz a la muntanya de Giggijoch a 3000 metres sobre el nivell del mar, amb el lema vi i gastronomia.

Al Park Hyatt de Buenos Aires en el **III Master Food & Wine**

MAIG Del 14 al 25. En el festival gastronòmic **Sani Gourmet** a Tessalònica – Macedònia (Grècia) en el restaurant

Byblos amb 5 dones xefs de tot el món

Segona ruta gastronòmica “**Aromas y Sabores de México**”, experiència gastronòmica organitzada per Canirac a la ruta del bicentenari 2010, des de ciutat de Mèxic, Querétaro, Guanajuato, i Michoacán

Octubre Participació a **Soria Gastronòmica**, ponència basada en verdures, bolets i flors.