



Montse Estruch - BIOGRAFIA

MONTSE ESTRUCH, XEF EXECUTIVA DEL RESTAURANT EL CINGLE DE VACARISSES

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'APRENTATGE 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 LUIS 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 CONDICIONA EL JARDÍ EXTERIOR PER A SOPARS D’ESTIU.

PARTICIPA EN EL PROGRAMA DE TELEVISIÓ *CUINES* DE TV3, AMB TEMES MONOGRÀFICS I PRODUCTES DE TEMPORADA.

1999. OBRE LES PORTES DEL RESTAURANT EL CINGLE COMPLETAMENT RENOVAT.

1999 – 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.

1998. CONCEDEIXEN A EL CINGLE UN SOL A LA GUÍA REPSOL DE CATALUÑA.

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 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.

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.
- **NOVEMBRE.** EL CINGLE REP UN DELS MÀXIMS RECONeixEMENTS DE LA CRÍTICA: LA PRESTIGIOSA GUIA MICHELIN PREMIA AMB UNA ESTRELLA AL RESTAURANT EL CINGLE.

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.

· **SETEMBRE.** SOPAR PER A 950 PERSONES AL MNAC. CLIENT: FUNDACIÓ DIETA MEDITERRÀNIA.

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 – ORGANIZACIÓ 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 I CONCURS DE CUINA CREATIVA AMB INGREDIENTS ITALIANS ORGANITZAT PER NEGRINI. LA RECEPTE GUANYADORA VA SER *MENESTRA EN MOVIMENT*.
- PARTICIPACIÓ EN EL CINQUÈ FÒRUM EXPO RIVA HOTEL A ITÀLIA.

2008

- **GENER.** VIATGE A CABO SAN LUCAS (BAIXA CALIFÒRNIA) PER MOSTRAR LA CUINA DE SENSACIONS EN EL COMPLEX TURÍSTIC DE ESPERANZA RESORT.
- **GENER.** 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)
- **FEBRER.** 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.** ALIMENTARIA 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.
- **JUNY.** 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.
- **OCTUBRE.** ELABORACIÓ DEL SOPAR DE GALA ORGANIZAT 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 UTILIZACIÓ DE PRODUCTES NATURALS”.

2009

- **FEBRER.** PALAU DUHAU PARK HYATT A BUENOS AIRES. DESPRÉS AL MENDOZA PARK HYATT DE PUNTA DEL ESTE PER PARTICIPAR EN EL **MASTERS FOOD & WINE**.
- **MARÇ.** BARCELONA DEGUSTA – ÀGORES DEL GUST: “EL CONILL, UNA DE LES CARNS MAGRES DE LA DIETA MEDITERRÀNIA”.
- **MARÇ.** 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.
- **MARÇ.** 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 MÈXIC.
- **MAIG.** MASTER CLASS AMB YANN DUYTSCHÉ: 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.
- **JUNY.** 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.

. **SETEMBRE.** ESDEVENIMENT GASTRONÒMIC A RECIFE, BRASIL. PRAZERES DA
MESA AO VIVO.

. **OCTUBRE.** INAUGURACIÓ EN UN ESPAI ESPECIAL A L'HOTEL IBEROSTAR
ANTHELIA A COSTA ADEJE, ESPANYA. AMB UNA PROPOSTA NOMÉS PER A
DONES.

. **OCTUBRE.** SOPAR A SAO PAULO PER A 30 PERSONES.

. **NOVEMBRE.** EL TIROL –DINE & WINE 2009. HOTEL CASTEL ***** TIROL BEI
MERAN.

WWW.HOTEL-CASTEL.COM. SOPAR EL DESPERTAR DELS SENTITS & MONTSE
ESTRUCH.

. **NOVEMBRE.** A HONG KONG.

. **NOVEMBRE.** 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 & ESPERANZA RESORT.