Samy Benabed

Samy Benabed

Chef y copropietario del Auberge Saint-Mathieu en Mauricie, Samy Benabed encarna una nueva generación de chefs quebequenses profundamente arraigados a su territorio. Formado en establecimientos de renombre en Quebec y en el extranjero, notablemente en el restaurante Relæ en Copenhague, ha desarrollado un enfoque culinario donde la naturaleza, la curiosidad y la sostenibilidad convergen.

Su cocina, a la vez instintiva y reflexiva, celebra los productos locales, silvestres y de temporada, bajo un espíritu de innovación y respeto por la vida. Este compromiso le valió la obtención en 2025 de una Estrella Verde en la Guía Michelin, un galardón que recompensa su labor en favor de una gastronomía responsable.

Para Samy, cada plato es un diálogo entre el terruño, la creatividad y la emoción, una invitación a redescubrir lo que realmente significa comer local.

Copyright © 2024 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo