



Stéphane Modat

El chef Stéphane Modat es una figura prominente en la escena culinaria de Quebec, Canadá, a pesar de ser originario de Perpiñán, Francia. Tras emigrar hace más de dos décadas, Modat ha adoptado y elevado la gastronomía quebequense, infundiéndola con una profunda pasión por los productos locales y la naturaleza. Su carrera incluye haber sido jefe de cocina en el prestigioso Restaurant Champlain del Fairmont Le Château Frontenac.

Sin embargo, su filosofía culinaria se cristaliza en su propio restaurante, Le Clan, inaugurado en el Viejo Quebec en 2021 y reconocido por la Guía MICHELIN. En Le Clan, Modat fusiona sus raíces catalanas con los sabores auténticos del terroir de Quebec. Su enfoque va más allá de la simple compra de ingredientes, ya que viaja a menudo por la provincia, explorando la naturaleza y colaborando con artesanos y comunidades, incluyendo las culturas indígenas, para obtener ingredientes únicos y de temporada. Modat es, por lo tanto, un embajador culinario que reinterpreta el terroir de Quebec en platos de alta cocina, celebrando la diversidad geográfica y la rica herencia de su hogar adoptivo. Su cocina se caracteriza por ser una expresión de su compromiso con la sostenibilidad, la autenticidad y la identidad gastronómica quebequense, siempre buscando la conexión entre el plato y la tierra.