

EEUU



NOMBRE: Chef Dominique Crenn

Dominique Crenn creció en Francia y heredó el interés por la cocina y las setas de sus padres, amantes de la alta gastronomía. Tras licenciarse en Económicas y Empresariales en París, Crenn empezó a formarse oficialmente como cocinera en 1988 en San Francisco. Trabajó durante dos años en el Stars de Jeremiah Tower y Mark Franz, pasando después por Campton Place, 2223 Market, el Park Hyatt Grill, y Yoyo Bistro. En 1997, Crenn hizo historia al convertirse en la primera chef ejecutiva de Indonesia, al mando de los fogones del Hotel InterContinental de Yakarta. Regresó a California en 1998 como chef ejecutiva del Manhattan Country Club en Manhattan Beach, cargo que desempeñó durante ocho años. Más tarde abrió Abode en Santa Mónica, pero regresó de nuevo a San Francisco para dirigir Luce, con el que consiguió su primera estrella Michelin en 2009. Una poética combinación de oficio, tradición y narrativa, Atelier Crenn se inauguró en enero de 2011, consiguió rápidamente su primera estrella Michelin, una segunda en octubre de 2012 y la tercera en 2018, convirtiéndose en la primera mujer chef de Estados Unidos en recibir la codiciada tercera estrella. Fue elegida "Mejor mujer chef" en 2016 por The World's 50 Best. La afición de Dominique por las setas se remonta a su infancia. Durante su carrera como chef, las setas han sido siempre una parte fundamental en su cocina. "Me gustan las setas desde pequeña", dice la chef de fama mundial Dominique Crenn. "Es lo más parecido a saborear la propia tierra". Ya sea en forma de *tartine* de setas con alioli de Espeleta, encurtidos y chips de ajo frito, o virutas de trufa blanca sobre una crema de setas silvestres, coliflor con queso parmesano y *crème fraiche* ahumada, los platos de setas son una presencia habitual en los tres restaurantes de la chef Crenn



CONGRESO INTERNACIONAL DE
COCINA MICOLÓGICA DE CASTILLA Y LEÓN

SORIA 
G@STRONÓMIC@
online