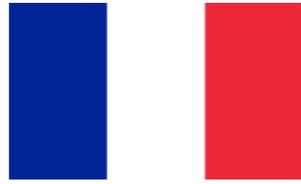


FRANCIA



JURADO : CHEF AKRAME BENALLAL

Akrame comenzó su carrera a los 25 años trabajando durante varios años con chefs Estrellas Michelin, hasta que desarrolló su propia forma de cocinar. En abril de 2011, abrió su primer restaurante, que lleva su nombre, y rápidamente consiguió su primera Estrella Michelin, gracias a la reinterpretación de los códigos y la selección de los productos que utiliza para conseguir una armonía total en el plato. Su constante deseo de evolucionar, le lleva en 2012 a abrir Atelier Vivanda un bistro de carnes, que más tarde establece también en Hong Kong, Filipinas y Azerbaiyán. Más tarde, se aventura con BRVT, una bodega dedicada al vino y al queso, y Madl'eine, un innovador y ambicioso proyecto en el que el chef comparte los sabores de su infancia. En 2017, abre A'Plum, una cafetería con exquisitos dulce y productos frescos de temporada, y el restaurante Shirvan Café Métisse, que dedica a especialidades típicas que van desde Marruecos a Grecia.

