



Nº 4 CANADÁ/COREA DEL SUR

CHEF: Kimberly Lallouz

RESTAURANTE: Monsieur Restaurant & Bar, Montreal, Canada

ALUMNO: Seog Hwan Kim

BIOGRAFÍA:

Kimberly Lallouz comienza su carrera profesional en el mundo de la moda siendo una enamorada de los sentidos y de la expresión plástica. Pese a ello, desde niña siente una admiración y pasión hacia la cocina y los productos, algo que la va a seguir a medida que va creciendo. Después de autoformarse abre su primer restaurante, Miss Pret-a-Manger en Bleury street, el distrito financiero de Montreal, y pronto le siguen nuevos locales Monsieur Restaurant & Bar, Miss tennis, Petite miss pret (un proyecto sin ánimo de lucro dirigido a los niños), Restaurant du Mac, Birdbar y Henden. La originalidad de los platos, productos orgánicos lo más cercanos a sus restaurantes y lo más frescos posible, aparte del cariño y la pasión en cada plato son sin duda el éxito de sus negocios. Empresaria de éxito, ha ido acumulando prestigiosos premios internacionales, entre otros el de embajadora de la trufa blanca de Alba. Pese a todo le sigue gustando sacar tiempo libre para viajar por el mundo con su hermano, con el que está preparando un programa de televisión basado en sus viajes. Apodada “la jefa” por sus cualidades de liderazgo y su éxito en los negocios, saca tiempo para formar a sus equipos de cocina y pasar el mayor tiempo posible con ellos. Ha sido reconocida como una de las cocineras más influyentes de Montreal. Desde el año 2016 tiene su propio programa de cocina en la cadena Zeste.

