



ESTUDIOS

Licenciado en Historia del Arte

EXPERIENCIA EN LA COCINA

- Hotel Château La Thuillère. Saint Front de Pridoux. Perigord. Francia
Diseño de menús. Asesoramiento gastronómico.
- Hotel Consolación. Monroyo. Matarraña
Puesta en marcha del restaurante. Chef.
Asesoramiento gastronómico. Control de gestión
- Casal de Tiana. Barcelona.
Show Cooking. Menús gastronómicos
- Restaurante del Museu Marítim "La Llotja de les Drassanes Reials" . Chef.
Carta, Menú y Banquetes
- Restaurante y cafetería "El Cafè de l'Ateneu". Sant Just Desvern. Chef.
Carta, Menú y Banquetes.
- Restaurante "O Pote". Sant Andreu de la Barca. Cocinero.
Parrilla. Carta y Menú
- "Pâtisseries Serra". Cocinero responsable.
Cocina para llevar
- Catering "La Folie d'Aquí". Cocinero Logístico.
Banquetes
- Restaurante Semproniana.
Carta Temática "Els Menuts"
- Restaurante Gavanyac-h. Granollers
Asesoramiento gastronómico. Diseño de carta.
- Restaurante del Teatre Nacional de Catalunya.
Diseño de carta y puesta en marcha Temporada 2007-2008
- Cocinero Privado. Celebraciones especiales reducidas. Gastronomía Histórica.
- Grupo Paradís Trabajos en el Departamento de Gastronomía y Calidad
Recetarios de cocina histórica y cocina catalana

ACTIVIDADES RELACIONADAS CON LA GASTRONOMÍA

- Colaborador de Catalunya Informació. Programa "La Forquilla"
- Redactor en la Guía de Restaurantes de Cataluña. 2009-2010
- Redactor en el "Corpus de Cuina Catalana"
- Artículo y recetas a "Diabéticos presente y futuro"
- Colaborador de Catalunya Ràdio. Programa "L'Aparador"
- Guionista de "Menjar i Beure" con Pere Tàpies a TVE Catalunya.
- Colaborador en "Descobrir Catalunya" sección "Món Descobrir Gastronomia".
- Colaborador en la revista "Cuina"
- Artículo de Gastronomía en el dominical del periódico Avui, de 1989 a 1.999.
- Comentarista de bibliografía gastronómica en La Factoria de Ràdio 4 de RNE.

LIBROS, CONFERENCIAS, MESAS REDONDAS

Sobretaula. Recopilatorio de los artículos publicados en el periódico Avui. Parsifal
Prólogo introducción al libro "Escritos Gastronómicos" de Curnonsky. Parsifal.

"Guia de les Casa Fonda de Catalunya". Altaïr

"La cuina d'Ignasi Domènech". Angle Editorial.

Capítulo 6º de "Cuina Catalana". Nadala 2006. Fundació Carulla.

- Conductor y Moderador de los ciclos de Conferencias Culinarias y Gastronómicas ARS MANDUCANDI, en el Gremio de Restauración y Hotelería del Vallès Oriental. Granollers
- Conferencia "Els Làctics" dentro de "Els Juliols de la UB".
- Conferencia "Gastronomia: Mite i Realitat" . Ateneu Cultural de Sant Just Desvern.
- Moderador de la Mesa Redonda dentro del ciclo "Cuina i habitatge" sobre "Nova tecnologia o nova artesania" en el Foment de les Arts Decoratives (FAD).
- Conductor de la Cata comparada entre Bollinger y Roederer en el Fòrum Gastronómico de Vic.
- Conductor de las clases magistrales de Carme Rusalleda y Alain Passard en el Forum Gastronómico de Vic.
- Conductor de las clases magistrales de Christophe Felder, Jean Michel Perruchon, Jean Marie Baudic, Jean Michel Lorain, Laurent y Jacques Pourcel en el Forum Gastronómico de Vic.