

50 Best honra a Dominique Crenn con el Premio Icono 2021

El Premio Icono celebra a una persona que ha hecho una contribución sobresaliente a la industria de la restauración digna de reconocimiento mundial

Dominique Crenn es copropietario y chef del Atelier Crenn en San Francisco, EE.UU.

La chef Crenn es una activista del colectivo LGBTQ+, de la inclusión y de la sostenibilidad y autora de Rebel Chef – In Search of What Matters (2020)

Recibirá el trofeo del Premio Icono en la ceremonia de entrega de los premios The World's 50 Best Restaurants 2021 en Amberes, Flandes, el 5 de octubre

50 Best concede el Premio Icono 2021 al [chef francés Dominique Crenn](#). El Premio Icono reconoce a una persona que ha hecho una contribución sobresaliente al sector de la restauración digna de reconocimiento internacional y que ha utilizado su plataforma para concienciar e impulsar un cambio positivo. Además de haber sido nombrada mejor chef femenina del mundo en 2016, Crenn ha hecho historia a lo largo de su carrera y ha abierto un camino para los futuros chefs.



50 Best honra a Dominique Crenn con el Premio Icono 2021. Atelier Crenn

La **chef**, nacida en **Francia** y afincada en **San Francisco**, recibió de sus padres un gran interés por la cocina antes de trasladarse a **Estados Unidos** con 24 años y comenzar su formación. A continuación, Crenn se convirtió en la primera mujer chef ejecutiva en Yakarta (Indonesia), donde dirigió la cocina del **Hotel Intercontinental**.

Tras regresar a San Francisco para trabajar en el aclamado **Luce**, abrió el **Atelier Crenn** en la ciudad en 2011. Al año siguiente, Crenn se convirtió en la primera mujer cocinera de Estados Unidos en dirigir un restaurante con dos estrellas. Luego batió su propio récord una vez más en 2018, cuando **Atelier Crenn** se graduó con tres estrellas. En 2019, Atelier Crenn ocupó el puesto número 35 en la lista [The World's 50 Best Restaurants](#).

Dominique Crenn recibirá su premio en la ceremonia oficial de **The World's 50 Best Restaurants**, patrocinada por **S.Pellegrino** y **Acqua Panna**, que se celebrará en Amberes, Flandes, el 5 de octubre.

William Drew, director de contenidos de **The World's 50 Best Restaurants**, afirma: *"Dominique Crenn no es sólo una excelente chef y restauradora, sino un ejemplo de alguien que dice la verdad al poder en todos los aspectos de su vida, a través de su liderazgo, su humanidad y su interminable campaña en favor de la justicia social, tanto dentro como fuera del ámbito de la hostelería. Su dedicación a la sostenibilidad, a su comunidad y a los equipos de sus restaurantes, al tiempo que logra y ofrece la excelencia culinaria una y otra vez, la convierten en una digna receptora del Premio Icono de este año"*.

Crenn afirma: *"Es un honor increíble haber sido seleccionada para recibir el premio 50 Best Icon de este año. Que mi trabajo sea reconocido por mis colegas me llena de orgullo y*

aprecio. Espero utilizar esta plataforma como una oportunidad para devolver y para inspirar a la próxima generación a ser fiel a sí misma y a disfrutar siempre del viaje."

Atelier Crenn se centra en el tema de la "**culinaria poética**", la creencia de Crenn en la narración de historias a través de sus **platos**, cada uno de los cuales tiene su propia narrativa. Crenn abrió su segundo **restaurante, Petit Crenn**, en San Francisco en 2015, adoptando su **educación culinaria** en un entorno más informal.

El **bistró** de lujo es una oda a la **cocina** casera de Bretaña y a las cenas organizadas por la madre y la abuela de Crenn. El Bar Crenn, un **bar de vinos** situado al lado del **Atelier Crenn**, se abrió en 2018 como homenaje a los salones parisinos de principios del siglo XX.



[Ostra, pasta de trigo y coco by Dominique Crenn. Ver receta](#)

A poca distancia de San Francisco, en **Sonoma**, la **chef** Crenn cultiva productos en su **granja** Bleu Belle, un importante proyecto que apoya su misión de conseguir que todo su grupo de **restaurantes** esté libre de residuos, ya que el compost de cada local se devuelve a la granja.

La **chef** Crenn, que es un miembro activo de la **comunidad culinaria internacional**, promueve la innovación, la **sostenibilidad** y la igualdad a través de sus colaboraciones con organizaciones como el **Basque Culinary Center** y la Pan American Development Foundation.

También participa en paneles y cumbres, incluyendo su intervención en el foro de liderazgo de pensamiento **#50BestTalks** en San Francisco en 2018. Cuando la pandemia golpeó la primavera pasada, Petit Crenn se transformó de un **restaurante** íntimo de alta gama en una **cocina** que proporciona **comidas** para los trabajadores de primera línea y también ha estado **alimentando** a las personas sin hogar de San Francisco con 2.000 **comidas saludables**, orgánicas y basadas en plantas a la semana.



Desde que le diagnosticaron cáncer de mama en 2019 (ahora en remisión), Crenn ha sido una defensora de hablar abiertamente sobre su salud, para ayudar a concienciar sobre la enfermedad. Como individuo auto identificado como medio europeo y medio norteafricano, Crenn también hizo una campaña apasionada por Black Lives Matter en 2020 y más allá.

El Premio Icono se introdujo en 2019 con el ganador inaugural, el chef y restaurador de origen español José Andrés, honrado por su trabajo con World Central Kitchen, donde utiliza la

comida para empoderar a las comunidades y fortalecer las economías, así como promover el desarrollo de sistemas alimentarios sostenibles. 50 Best anunciará otro premio especial antes de la ceremonia de Amberes: el premio American Express One to Watch el 15 de septiembre.

La lista de restaurantes clasificados del 51º al 100º en la votación anual se publicará el 23 de septiembre, antes de que se anuncien los 50 mejores restaurantes del mundo el 5 de octubre.

Ostra, pasta de trigo y coco

Atelier Crenn by Chef Dominique Crenn – [Premio Icono 2021 50 Best Restaurants](#)

La chef, nacida en Francia y afincada en San Francisco, recibió de sus padres un gran interés por la cocina antes de trasladarse a Estados Unidos con 24 años y comenzar su formación. A continuación, Crenn se convirtió en la primera mujer chef ejecutiva en Yakarta (Indonesia), donde dirigió la cocina del [Hotel Intercontinental](#). Tras regresar a San Francisco para trabajar en el aclamado Luce, abrió el [Atelier Crenn](#) en la ciudad en 2011. Al año siguiente, Crenn se convirtió en la primera mujer cocinera de Estados Unidos en dirigir un restaurante con dos estrellas.



Ostra, pasta de trigo y coco

Ostra, pasta de trigo y coco

Ingredientes

- 5 gramos de acyl gellan (Goma gellan)
- 0,4 gramos de Hexametáfosfato de sodio (SHMP)
- 1,3 gramos de lactato de calcio
- 30 gramos de hojas de germinado de trigo
- 5 gramos de sal marina fina
- 0,4 gramos de ácido ascórbico

En una olla grande, combine 500 gramos (2 tazas más 5½ cucharaditas) de agua con la goma gellan y el SHMP y llevar a ebullición a fuego medio-alto. Incorporar el lactato de calcio y volver a hervir la mezcla. Transfiera la mezcla a un recipiente poco profundo y refrigere hasta formar un gel. Transfiera el gel a una licuadora y agregue las hojas de germinado de trigo (wheatgrass), la [sal marina](#), y el ácido ascórbico y mezcle hasta que esté liso. Transferir el puré a un biberón de cocina y refrigerar.

Agua de coco y algas

Ingredientes

- 4 cocos jóvenes

- 2 gramos de agar-agar
- 15 gramos de algas verdeazuladas
- 5 gramos de sal marina fina
- 2 gramos de azúcar
- 0,75 gramos de goma xantana

Abrir los cocos y recoger el agua. En una olla grande, combine 500 gramos del agua de coco con el agar-agar. Llevar a ebullición, retirar inmediatamente del fuego. Transferir a un recipiente poco profundo y refrigerar hasta obtener un gel. Batir el gel y colar a través de un filtro de café. En una licuadora, mezclar 500 gramos del gel de agua de coco filtrado con las algas, la sal marina, el azúcar y la goma xantana. Mezclar a alta velocidad hasta emulsionar, unos 20 segundos. Refrigere, cubra, hasta que todas las burbujas se hayan disipado, al menos 1 hora o hasta que esté listo para servir.

Ostras

- 12 ostras pequeñas y su líquido

Transferir la carne de ostra y su líquido a una bolsa de vacío, descartando las conchas. Selle la bolsa y comprima al 99%. Cocine las ostras en un sous vide a 55 °C durante 2 minutos. Servir inmediatamente. Deseche el líquido.