

Dominique Crenn se convierte en la primera mujer chef de Estados Unidos que obtiene tres estrellas Michelin

escrito por Mar Joanpere | diciembre 12, 2018



Dominique Crenn (Imagen de wikipedia)

Dominique Crenn se ha convertido en la primera chef de los Estados Unidos, y la cuarta del mundo, que ha conseguido

tres estrellas Michelin por la cocina de su restaurante de origen francés en San Francisco.

El pequeño restaurante de solo ocho mesas de Crenn obtuvo la unanimidad entre los críticos de Michelin quienes afirman que se trata de una comida con la mayor consistencia y calidad y con un gran talento artístico.

Crenn, aunque es de origen marroquí, fue adoptada y criada en Versalles (Francia). En 2010 ganó el reconocimiento a la mejor chef de EE.UU en Iron Chef América y decidió abrir su propio restaurante, Atelier Crenn, con el ha conseguido la máxima puntuación de la Guía Roja. La chef [afirma](#) en las entrevistas que siente la exclusión de la mujer en la cocina y señala que, por ejemplo, basta mirar la programación de los congresos de cocina en todo el mundo para ver que no hay muchas mujeres que participen en ellos. También es crítica con los premios a chefs que separan mujeres y hombres, que ella ganó el 2016, ya que, según Crenn, deberían estar en los mismos rankings hombres y mujeres.

En su cuenta de Instagram, Dominique Crenn agradecía el éxito a su equipo y a todas las personas que les han apoyado.