

BIOGRAFÍA

SUZETTE GRESHAM



“Soy una purista de corazón. Adoro la comida y no hay nada que me aporte mayor alegría que compartir mi pasión por la cocina italiana. Es muy sencillo: pongo mi corazón y mi alma en los platos que creo y disfruto transmitiendo mi amor por la comida a otras personas”.

Suzette Gresham, copropietaria y chef ejecutiva de Acquerello, ha influido profundamente en el mundo culinario a lo largo de sus más de 35 años en la cocina. Su carrera ha estado marcada por múltiples premios y reconocimientos de instituciones tanto locales como internacionales. En 1980, fue la primera mujer que participó como aprendiz en el equipo Olímpico Culinario de los EE. UU., al cual volvió como competidora individual 4 años más tarde, llevándose a casa la medalla de bronce. Posee el codiciado premio Antonin Careme, y tuvo el honor de convertirse en el primer miembro júnior de la ACF (Federación Culinaria Americana), siendo votada posteriormente para ocupar un cargo en el Consejo de Administración durante tres mandatos. Acquerello ha estado presente año tras año en la lista de los 100 principales restaurantes de la zona de San Francisco de Michael Bauer, desde su inicio, 19 años atrás. El restaurante ha recibido una estrella Michelin cada año desde 2007 hasta 2014 cuando fue galardonado con una segunda estrella. Gresham es la tercera mujer en los EE. UU. que ostenta este título. Si bien estos prestigiosos logros son una fuente de orgullo para Gresham, no son la fuerza que impulsa su carrera, la comida - por encima de todo es lo que la mantiene en la cocina.



IBEROSTAR
HOTELS & RESORTS

Disfruta siendo una estrella

Gresham elabora algo más que comidas en Acquerello: ella y su equipo proporcionan experiencias del todo emblemáticas a los comensales de lo que podrían esperar encontrar en Italia y lo hace mediante su afán por ofrecer una excelente hospitalidad, la ejecución de platos llenos de sentimiento y reflexión, y con el cometido de educar e inspirar a todos aquellos que cruzan la puerta. La “materia prima” o los ingredientes de calidad, junto con la estacionalidad, la tradición y la filosofía son las fuerzas motrices que impulsan el estilo de Gresham. En su opinión, la cocina italiana posee una atemporalidad desligada de las tendencias. Se mantiene al día, sin embargo, escuchando a los comensales, estando al tanto de su mercado y revitalizando clásicos olvidados a través de aplicaciones interpretativas.

Así como los ingredientes han constituido un pilar en su cocina, la educación ha sido un sello distintivo en su legado. Gresham se esfuerza por hacer que Acquerello sea un proyecto de oportunidades. Su actitud tenaz, su sinceridad, su innegable habilidad y el apetito constante por el conocimiento son lo que le ayudó a escalar posiciones. No fue consciente de que era pionera en aquel momento; tan solo quería aprender y progresar en su carrera. Gresham ha dejado huella en la industria, poniendo de relieve la importancia de los fundamentos culinarios en su equipo, haciendo hincapié en la importancia de dónde se empieza como chef. Teniendo presente esta filosofía, Gresham ha formado con éxito a 63 aprendices que han pasado por su cocina en los 26 años de existencia de Acquerello. Tiene la certeza de que sin una base sólida, a la larga, tu falta de conocimiento te pasará factura. Se vuelve exponencialmente más difícil crear nuevos perfiles de sabor atrevidos o interpretar a los clásicos si no entiendes el origen de las técnicas, cómo se iniciaron las tradiciones y qué papel desempeñan los ingredientes en las regiones de las que provienen. “Si amas tu oficio, es tu deber aprender todo lo que puedas y luego compartir ese conocimiento con la próxima generación. Me relaciono con otros chefs de todas las edades - al fin y al cabo, todos somos cocineros”.

Reconocimientos:

- Medalla de bronce del equipo Olímpico Culinario de los EE. UU., 1980- Primera mujer
- Medalla Antonin Careme, otorgada por la Federación Culinaria Americana
- Entre los 100 principales restaurantes del área de San Francisco, San Francisco Chronicle, desde su inauguración en 1996 (19 años)
- Nominada al premio al Restaurante Excepcional, Fundación James Beard (2015)
- Una estrella Michelin desde la primera Guía de la zona de San Francisco en 2007
- Dos estrellas Michelin, 2015- 3ª cocinera estadounidense en recibirlas.

