



El chef Epié comenzó su andadura profesional a los catorce años. Se formó con Roger Jaloux (el icónico chef del restaurante Paul Bocuse) y Alain Senderens, y continuó su carrera junto a Jean-Pierre Coffe en La Ciboulette. Tras viajar por el mundo para seguir instruyéndose, regresó a París para recibir una estrella Michelin en 1989 a la edad de veintidós años —a día de hoy sigue ostentando el récord del chef más joven en recibir la estrella. Antes de unirse al equipo de François Clerc en La Vieille Fontaine - Maison Laffite como jefe de cocina, fue galardonado con su segunda estrella Michelin.

Trabajó como chef en los siguientes restaurantes de primer nivel: Miravile en París (propietario); L'Orangerie en Los Ángeles; y La Petite Cour en St. Germain, París.

Una vez dominado el panorama parisino, dejó la ciudad en 1995 para explorar la cocina estadounidense a pesar de no hablar ni una palabra de inglés. Al cabo de un año fue votado como Mejor Chef de América en 1996.

En 1996, la revista Food & Wine le nombró Mejor Nuevo Chef por L'Orangerie en Los Ángeles. Con su llegada, el restaurante pasó de tener mesas vacías a requerir reserva con meses de antelación gracias a su excelente gastronomía francesa.

Es conocido por sus deliciosos y audaces sabores, creados sin mantequilla ni nata, lo cual no resulta nada fácil. «Utilizo mucho vapor, y con esta forma tan sencilla y pura de cocinar tan solo se pueden emplear los mejores productos», explica el chef Epié.



IBEROSTAR
HOTELS & RESORTS

Disfruta siendo una estrella

La fusión gastronómica de los platos franceses-californianos de Epié ha impresionado a una multitud de gastrónomos, importantes políticos, estrellas de cine y supermodelos de todo el mundo. Se le conoce como el «American Frenchy». California ha sido una gran influencia en el estilo culinario de Epié: «Cocinaba para personas a las que les encanta comer, pero que odian aumentar de peso. Es la generación de la talla XS, la figura ideal en California», se ríe. «Allí existe una gran industria del culto al cuerpo, la delgadez no es solo una tendencia: es la cultura actual». En consecuencia, la evolución de Epié en la cocina adoptó platos japoneses, coreanos y chinos.

Fue elegido para el catering del 80º cumpleaños de Frank Sinatra y del cumpleaños de Sophia Loren.

Cocinó una cena de presidentes para George Bush, Clinton, Ronald Reagan y Gerald Ford.

También ha ejercido como chef para el rey de Suecia, el Jeque de Catar, Bruce Springsteen, Slash, Sharon Stone, Michel Polnareff, Gregory Peck, Richard Gere, Elizabeth Taylor y la princesa Diana.

Después de diez años en los Estados Unidos, cuando quedó disponible su ubicación de ensueño para montar un restaurante, justo al lado de los Campos Elíseos, el chef Epié sintió la atracción de volver al escenario gastronómico más importante del mundo, París, con todo su bagaje.

A diferencia de la mayoría de chefs franceses, Gilles ama los Estados Unidos y los estadounidenses, y está al día en temas políticos y culturales. No es el tipo de chef que solo sabe de comida, sino que cree que hay que situarla en un contexto.

Gilles Epié actualmente es el propietario y director de Citrus Etoile (inaugurado en agosto de 2005) junto con su esposa, la ex modelo y actriz Elizabeth Epié. NY Times y Condé Nast Traveler citaron a Citrus Etoile como un nuevo restaurante «de visita obligada en París» en 2006. Condé Nast Traveler nombró en 2006 a Citrus Etoile como uno de los cien mejores restaurantes del mundo (un año después de su regreso a París). En 2007, Citrus Etoile pasó a ser miembro de Châteaux & Hotels Collection – Tables remarquables. También fue elegido mejor restaurante de París para un almuerzo de negocios en 2008.

- El chef Epié formó parte del panel de jueces del programa israelí Iron Chef en 2008.
- Ganador del premio al Mejor Soufflé de Chocolate de Gayot en 2009.
- Actualmente es corresponsal experto en alimentos de la BBC.
- Ha sido denominado por el New York Times Review como un «verdadero contorsionista culinario».
- Ha sido nombrado el chou chou (favorito) de los periodistas. Los críticos van a comer a Citrus Etoile cuando no trabajan para hablar con Gilles y aprender de él. Además de disfrutar de la gastronomía del chef Epié, también gozan de su compañía, ya que a pesar de toda su fama no se ha vuelto nada esnob y es una persona extremadamente accesible.
- El chef Epié no cree en los chefs que afirman poseer recetas transmitidas a lo largo de varias generaciones o ingredientes secretos. Se esfuerza por evolucionar cada día y se ve a sí mismo como su única competencia real.
- Sorprendentemente, nunca utiliza libros de cocina. Explica que los ingredientes más frescos del día le transmiten en qué desean convertirse.
- Tanto el chef Epié como su restaurante Citrus Etoile tienen cuentas en Twitter y Facebook, donde personalmente sube fotos y vídeos de sus deliciosos platos varias veces al día.
- En YouTube se pueden encontrar vídeos rodados desde Los Ángeles a Tel Aviv del chef Epié hablando sobre su profesión.

Citrus Etoile figura en el último libro de Alain Ducasse, J'aime Paris, (página 127) como uno de sus restaurantes favoritos en París.

Gilles es un invitado habitual en varios programas de la televisión gastronómica francesa. Además, su aparición en el programa especial MESSMER de M6 en diciembre de 2011 cosechó un gran éxito. Messmer, uno de los mejores hipnotizadores del mundo, le hipnotizó y le hizo creer que un famoso actor francés, Bruno Solo, era uno de los principales críticos gastronómicos de Francia.



En febrero de 2012, viajó junto con otros cuatro chefs galardonados con una estrella Michelin en el MSC Splendida como parte de sus cruceros especiales. Ese mismo año también se le invitó a participar en la celebración del 25º aniversario del restaurante Louis XV de Alain Ducasse en Montecarlo.

En mayo de 2012, Chicago's Culinary Crossroads emparejó a siete chefs de renombre internacional con algunas de sus estrellas locales; y al chef Epié le tocó el chef Martial Noguier.

El chef Epié también apareció junto a un pequeño grupo de chefs en el libro de cocina La Truffe del restaurante Maison de la Truffe, publicado en conmemoración de su 80º aniversario en noviembre de 2012 con ochenta recetas elaboradas con trufas.

Frenchy's, su bistró francés, abrió sus puertas en abril de 2013 en la terminal internacional dos del aeropuerto Charles de Gaulle y es uno de los restaurantes favoritos de los viajeros. Con motivo de la inauguración del local, la revista francesa Paris-Match organizó una magnífica presentación con Gilles y su esposa, Elizabeth, celebrando de etiqueta un picnic sobre el ala de un Boeing de la compañía American Airlines.

En 2013, Citrus Etoile fue honrado con el Certificado de Excelencia de Tripadvisor, que reconoce el 10 % de las principales instituciones del mundo puntuadas por los viajeros.

Gilles participó durante dos temporadas (2013-2014) en su reality show para el Canal+/Cuisine+ en Francia, Dans La Vraie Vie D'un Grand Chef.

Gracias al éxito de su reality show y su restaurante, se grabaron veinte episodios de treinta minutos de duración de su programa culinario Un Frenchy en cuisine, que se emitió en Canal+ en 2015.

En marzo de 2015, Gilles fue elegido e invitado por el Chefs Club y la revista Food & Wine para cocinar durante dos noches en Nueva York.

En mayo de 2015, el chef Gilles fue seleccionado en solitario para crear y cocinar para la semana gastronómica francesa celebrada en las islas Mauricio, en el restaurante La Clef Des Champs de Floreal. Se enamoró de la cultura y de sus gentes y actualmente prevé abrir un restaurante en la zona.

Citrus Etoile celebró su décimo aniversario en 2015, algo de lo que se siente orgulloso. Gilles es un cocinero que rompe moldes, enamorado de la tecnología y que siempre está actualizando su página web y su blog. Le encanta estar en contacto con sus fans a través de las redes sociales, ya sea Twitter, Facebook, Instagram o Whosay.

En un día normal, podemos encontrar al chef Epié rodeado de cámaras en su cocina, debatiendo sobre cocina, economía y su impacto en la industria alimentaria. Cuando no rueda en París, Gilles está de gira mundial para formar a estudiantes, chefs y celebridades internacionales en sus propias cocinas.

