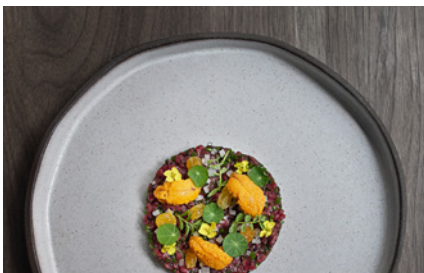


Biografía

MATT LAMBERT



Matt Lambert marida su herencia de Nueva Zelanda con una técnica culinaria moderna e innovadora en The Musket Room, el restaurante neoyorquino del que es copropietario y Chef Ejecutivo. Los menús que propone se inspiran en sus orígenes kiwis, en la experiencia adquirida en las mejores cocinas de Nueva York y en su pasión por los productos locales. Bajo su dirección, el restaurante recibió una estrella Michelin solo cuatro meses después de su apertura, en mayo de 2013.

Nacido y criado en Auckland, Nueva Zelanda, Lambert supo desde joven que quería ser cocinero. Tras solicitar su primer trabajo a los 11 años (y ser rechazado), Matt logró entrar en una cocina a los 14 para freír platos y conocer la industria que iba a ser su vida. A los 16 aprendió de la mano del restaurador Garry Bates y posteriormente fue aceptado en el Culinary Program de la Auckland University of Technology. En 1999 se trasladó a Wellington donde trabajó en varios restaurantes mientras completaba sus estudios.

Tras abrir un café junto a su madre, regresó a Auckland para trabajar en The Grove con el chef Michael Meredith. Allí perfeccionó su arte, desarrolló su pasión por los sabores asiáticos y conoció a su mujer, Bárbara, con la que se fue a Estados Unidos. Fue contratado como segundo chef en el John's café de Woodbury para dos años después entrar en PUBLIC, restaurante galardonado con una estrella Michelin.

En 2013 decidió abrir su propio local en Nueva York: The Musket Room.



IBEROSTAR

Let it shine