

FRANCOIS CHARTIER



François Chartier está inmerso en la investigación aromática desde fines de la década de los 80 para comprender el impacto de los aromas en nuestra vida cotidiana y, en concreto, en el mundo de la gastronomía, el vino y las bebidas. Sumiller, cocinero, columnista, autor, investigador, consultor, formador y profesor, su trayectoria es única y brillante.

Su trayectoria lo hace único, ya que ningún profesional de la gastronomía internacional ha logrado lo que este creador de armonías ha logrado hasta la fecha: ganador del prestigioso premio de Mejor Sumiller del Mundo (Gran Premio de Sopexa 1994 en el vino y el espirituoso francés); asimismo, ganó el premio al Mejor libro de cocina del mundo, dos veces, en 2010 en París y 2016 en China y Mejor libro de maridaje de vinos y alimentos en el mundo, en 2013 en París.