



**María Marte**

- La cocinera feliz -

Biografía



MESA N.º 1  
N.º Comensales 2  
~~PA~~  
~~RABIOCI~~  
SARDINAS  
CERREJAS  
H  
ARZAB  
GABAZO  
FLOR-PEC-H

MESA N.º 4  
N.º Comensales 2  
~~TXANGURRO~~  
~~PI~~  
~~RABIOCI~~  
~~BOGAV~~  
H  
SUREI  
GABAZO  
FLOR-PEC-H

MESA N.º 6  
N.º Comensales 1  
~~TXANGURRO~~  
~~PI~~  
~~CALDO~~  
~~RABIOCI~~  
~~SARDINAS~~  
~~CERREJAS~~  
H  
BOGAV

MESA N.º 9  
N.º Comensales 2  
TXANGURRO  
CAVIAR  
CHUPITO  
SARDINAS  
BOGAV  
SUREI  
PICHON  
FLOR-PEC-BOGAS



Nacida  
- en - **1976**

Rep. Dom., Jarabacoa, ciudad  
donde aprendió a amar la  
cocina gracias a sus padres,  
en especial a su  
madre, quien era  
**PASTELERA.**



**2003**

Emigró a España buscando llegar a la  
cima de la vanguardia culinaria.



Tuvo inicios duros,  
empezando desde abajo  
**FREGANDO PLATOS**  
en un restaurante.



Trabajaba desde las  
**9:30 A.M.**  
- hasta las -  
**3:00 A.M.**



Su entrega y trabajo le permitieron  
prepararse para dirigir uno de los  
restaurantes  
**MÁS EMBLEMÁTICOS**  
de la comunidad de Madrid.



Su creatividad, pasión, dominio de las técnicas  
culinarias y el mestizaje de sus raíces  
dominicanas, latinoamericanas y mediterráneas,  
le hicieron renovar las  
**DOS ESTRELLAS MICHELIN.**

Hoy es una ciudadana del mundo  
que sueña y lucha por sus sueños,  
cosechando premios y  
**RECONOCIMIENTOS**  
por su actitud y capacidad  
de trabajo.



**La chef María Marte**, es la única mujer en la Comunidad de Madrid y la única mujer Latinoamericana del mundo en ostentar dos estrellas de la prestigiosa guía Michelin. Cocinera dominicana por pura vocación, quien emigro a España, ciudad considerada la cuna de la gastronomía, donde inicio su carrera gastronómica.

María se convirtió en una pieza fundamental de El Club Allard desde el año 2003, cuando entra a formar parte del equipo.

Su dedicación absoluta, su contagioso entusiasmo y su destreza innata la llevaron en el 2011 a ser promovida en El Club Allard como **jefa de cocina** y, en octubre de 2013, alcanzó la posición de **chef y responsable de la nueva etapa de evolución culinaria** del restaurante madrileño, en el que consiguió el reto mantener las dos estrellas Michelin que tiene el restaurante desde el año 2011.

Desde entonces, María se define como una autora imaginativa, productiva y con mucha personalidad, que además del estudio de la cocina moderna y tradicional española, domina el léxico culinario mundial, cuida y respeta el producto, **define a la inspiración como "horas de esfuerzo"** y utiliza la técnica de vanguardia para recrear la belleza, los sabores y los aromas que nos brinda la naturaleza.

En el año 2018 decide regresar a su país, con la misión de contribuir en el crecimiento gastronómico de República Dominicana y realizar obras sociales que permitan a la juventud dominicana, interesados en la gastronomía, a prepararse a nivel profesional.

Hoy es una ciudadana del mundo, que tiene nuevos sueños y está dispuesta a luchar por ellos.

# BIOGRAFIA

Entre sus propuestas destacan la anguila ahumada con rocoto y coco blanco, el chupito de pez mantequilla con espárrago blanco, una sávida nueva versión de la tradicional sopa de cebolla, rodaballo al horno con arbequina ahumada y mini verduras de temporada, pichón de bresse con rissoto de yautía blanca y bija, cremoso de chocolate con hueso de melocotón y **la flor de hibiscus sobre crumble de pistacho**, un plato muy especial para su autora, ya que fue su primera creación en El Club Allard.

# Historia Emigrante

La chef María Marte nació en Jarabacoa, República Dominicana en el 1976. En su ciudad natal aprendió a amar la cocina gracias a sus padres y en especial a su madre, quien era pastelera.

En el año 2003 emigró a España, y para llegar a la cima de la vanguardia culinaria, tuvo inicios duros. Empezó desde abajo, fregando platos, pues fue el único empleo que encontró cuando llegó a Madrid.

El aparcacoches del restaurante un día le preguntó: "qué quieres ser cuando seas mayor?". La respuesta no se hizo esperar: "cocinera",

María Marte fue admitida en la cocina con la condición de continuar fregando platos. Entraba a las nueve y media de la mañana y salía a las tres de la madrugada. Logró ganarse la confianza de todos, su entrega y su trabajo le permitió estar lista cuando se presentó la oportunidad de dirigir la cocina del Club Allard.

Su creatividad, dominio de las técnicas culinarias, su pasión y el mestizaje de las raíces dominicanas, latinoamericanas y la cocina mediterránea hicieron que se renovaran las dos estrellas Michelin.

Hoy es una ciudadana del mundo que sueña y lucha por sus sueños, cosechando premios y reconocimientos por su actitud y capacidad de trabajo.

# Algunos Premios y Reconocimientos

## 2019

- 🌿 Premio Magna Lux, Premio Humanidades por la Fundación I A I, RD
- 🌿 Premio Dominicanismo, Lawrence Massachusetts, USA
- 🌿 Reconocimiento ayuntamiento New York, ciudadana sobresaliente, digna de gran estima por la comunidad dominicana en NY y la gran ciudad de NY, USA

## 2018

- 🌿 Premio Internacional al Emigrante Dominicano Sr. Oscar De La Renta 2018
- 🌿 Premios Revista Woman España, Mujeres que destacan por sus valores
- 🌿 Chef Internacional del año, Los Influyentes, The Best of DR 2018  
Revista Mercado, Rep Dom
- 🌿 Tenedor de Oro, Por SDQ Gastronomía
- 🌿 Medalla al Merito en República Dominicana, por el Presidente Danilo Medina
- 🌿 Reconocimiento trayectoria profesional, Por Senado República Dominicana,
- 🌿 Premio optimista comprometido, otorgado por la revista Anoche tuve un sueño

## 2017

- 🌿 Premio a la trayectoria Maria Marte, por Premios Gastronomía Diario de Avisos
- 🌿 Premio a la innovación, Eckart Witzigmann Award

## 2016

- 🌿 Premio Activa, Mujeres con talento.

## 2015

- 🌿 **Medalla de Oro Mujer Trabajadora, por la Comunidad de Madrid**
- 🌿 **Premio Nacional de Gastronomía, por Real Academia de Gastronomía**
- 🌿 Best Hot Concept 2015 Club Allard por Restauración News
- 🌿 Mejor Chef 2015 por la Revista Gourmet
- 🌿 Hija Meritoria de Jarabacoa RD, otorgado por el Ayuntamiento Municipal
- 🌿 Premio Personaje Fuera de Serie 2015 en Gastronomía





## Chef María Marte

- Medalla de Oro Mujer Trabajadora, por la Comunidad de Madrid.

- Premio Nacional de Gastronomía 2015, Real Academia de Gastronomía.

- Best Hot Concept 2015 Club Allard por Restauración News.

- Premio a la innovación, Eckart Witzigmann Award.



"Primera mujer latinoamericana en ostentar dos estrellas de la prestigiosa guía Michelin"

## Cena maridaje 8 tiempos

Lugar: **Domo LCB**  
Hora: 19:00 hrs  
**19 de Octubre, 2018**



Flor de hibiscus sobre crumble de pistachos



Arepa de plancton con caviar

### Informes:

Mtra. Alejandra Gutiérrez Rocha  
Coordinadora de la Escuela Internacional de Gastronomía  
alejandra.gutierrez@anahuac.mx  
Tel: 881 7750 ext 147



A beneficio de:



# Colaboraciones y Participaciones Especiales

- MasterChef Madrid, reto " La Isla Bonita"
- MasterChef Rep. Dom., reto " Asado Negro" -2018
- Le Cordon Bleu, Anáhuac Cancún, "Noche del Chef" -2018







## DOS DAMAS, CUATRO MANOS

CENA A 10 TIEMPOS CON:

 **LEONOR  
ESPINOSA**

 **MARÍA  
MARTE**

HOTEL SHERATON  
SANTO DOMINGO  
(Salón Da Vinci)

**15**  
DE MAYO

TODOS TUS SENTIDOS APUNTARÁN A

**TASTE**  
SANTO DOMINGO 2019

**#NosVemosEnTaste**




ADQUIERE TUS BOLETAS EN  
UEPA TICKETS  
[TASTESANTODOMINGO.COM](http://TASTESANTODOMINGO.COM)



**BEST OF  
THE BEST**



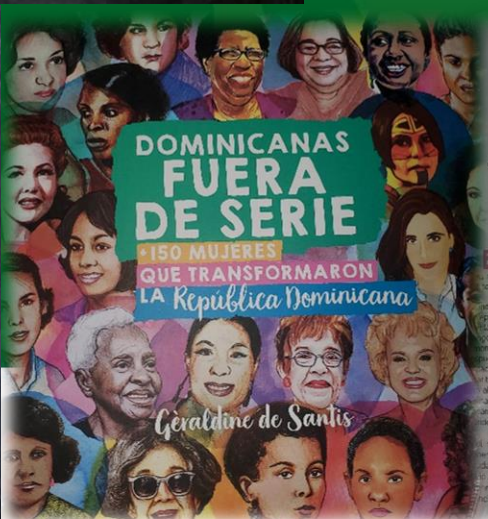
# Colaboraciones y Participaciones Especiales

-  Taste Santo Domingo, cena 4 manos con Chef Leonor Espinosa, 2019
-  Taste Santo Domingo, Conferencia “Matices y Raíces de Mi tierra en la alta cocina”, 2019
-  PUCMM Santiago, Conferencia en el marco del XIV Congreso Trend, 2019



# Colaboraciones y Participaciones Especiales

- Participación Libro Sabores Ancestrales, Grupo Inicia
- Participación Libro Dominicanas Fuera de Serie, Geraldine de Santis
- Ultima Cena, Canal Historia, España. Abril 2020











María Marte, Chef dominicana 2 estrellas Michelin.

En su cocina se aprecia instinto, pasión por su trabajo, dominio de la técnica y de la cocina clásica / contemporánea española.

*"Me gusta sorprender a los clientes y conseguir que vivan una experiencia gastronómica inolvidable"*































































MARÍA



**María Marte**





**María Marte**

-La cocinera feliz-