



MILLESIME

COLLECTION



KAMILLA SEIDLER





LA DANESA DE LOS ANDES



LAGO TITICACA ... BOLIVIA

La chef danesa Kamilla Seidler, **considerada la mejor chef femenina de América Latina 2017** de acuerdo con The World's 50 Best, dirige uno de los mejores restaurantes del mundo en La Paz, el famoso restaurante **Gustu** de Bolivia.





DIEGO GUERRERO ... DSTAGE

“En 2018, Kamilla inició “**Kamilla Seidler Expedition**”, una aventura culinaria en la que compartió su manejo de las cocinas escandinava y latinoamericana en diversos países, continentes y culturas de todo el mundo. Concluye su gira en México, en Estudio Millesime by American Express, tras llevar su proyecto a *Noruega, Dinamarca, Austria, España, Rusia, Filipinas, o el Himalaya.*





GUSTU

LA PAZ. BOLIVIA



Desde la apertura del restaurante en 2013, Seidler aseguró rápidamente la posición de Gustu como el 14º mejor restaurante de América Latina mediante la adopción de los principios establecidos por Claus Meyer, el empresario que respalda Gustu en La Paz y Noma de Copenhague y que impulsó el Manifiesto de Cocina Nórdica de René Redzepi. Específicamente, Seidler se compromete a **“utilizar en nuestra cocina ingredientes y productos cuyas características se encuentran particularmente en nuestro entorno y naturaleza”**.



CHOCOLATE ESPECIADO ... GUSTU

Seidler ha llegado a conocer la vasta y diversa localidad de Bolivia, donde abundan más de veinte mil especies de plantas documentadas, así como cientos de mercados, vendedores ambulantes y proveedores. Como resultado, *“decidimos adoptar **una filosofía 100% boliviana** para asegurarnos de que las personas que se benefician de este restaurante sean pequeños productores y toda la cadena alimentaria. Asegurarnos de que los productores obtendrán un precio justo y los clientes se sentarán en una silla boliviana”*.



MANQ'A



Otra faceta importante de la visión de Gustu, Seidler y Meyer es su programa de capacitación de chefs creando **una red de escuelas culinarias**, llamada *Manq'a* que significa “comida”, en toda Bolivia, donde jóvenes estudiantes de bajos ingresos reciben becas completas. El objetivo no es solo enseñar habilidades comerciales y dar origen a una clase media en crecimiento, sino también alentar el orgullo nacional a través de los alimentos.



KAMILLA SEIDLER EXPEDITION

“Es un increíble viaje a través de las culturas gastronómicas por todo el mundo. Es una experiencia única sentir la emoción que tienen todos los países por mostrar sus recetas tradicionales, es realmente algo muy especial. Encontrar una nueva generación de chefs jóvenes que interpretan con respeto el futuro de la comida siempre es inspirador”





MEJOR CHEF FEMENINA DE AMÉRICA LATINA 2017

...





TU PRÓXIMO PROYECTO: DINAMARCA



“Todavía estamos trabajando en los últimos detalles, pero queremos continuar el trabajo que hemos comenzado en, muchos, otros lugares y es crear **un restaurante maravilloso con una inclinación social**. Queremos poder abrazar a algunas de las personas que la sociedad normalmente considera que tiene valores atípicos... (S I G U E)



...trabajaremos con un perfil de sustentabilidad tanto para nuestros clientes como para el medio ambiente y lo haremos lo suficientemente interesante como para que las nuevas generaciones comprendan la importancia de este gran negocio. **Vamos a ser eminentemente ecológicos** y estaremos enfocados en una experiencia compartida”





LA COCINA DE KAMILLA



TARTAR DE LLAMA ... GUSTU





MÉXICO & KAMILLA SEIDLER

“Cada vez que visito México empiezo a buscar agencias inmobiliarias (*risas*). Me encanta la comida, la cultura y la calidez de las personas que te reciben. Además, estoy convencida de que **un poco de mezcal siempre mejora un poquito tu vida**”



EMBELESADOS POR SEIDLER

POR MARÍA FORCADA



MILLESIME

SINCE 2007