



MILLESIME

COLLECTION

JOSIAH CITRIN





2 ESTRELLAS MICHELIN

SANTA MONICA, CA





EN BÚSQUEDA DE LA EXCELENCIA



Josiah Citrin es uno de los chefs más reconocidos y veteranos de la escena gastronómica gourmet de Los Ángeles, siendo durante más de 25 años líder en la alta cocina americana. Un chef con dos estrellas Michelin y propietario del aclamado restaurante *Mélisse California*, *Charcoal Venice*, *Dave's Doghouse* en el Staples Center en el centro de Los Ángeles, y su proyecto más reciente, el programa de alimentos y bebidas en LINE LA en Koreatown, así como el restaurante *Openaire* situado en el hotel. Su filosofía culinaria, **“en búsqueda de la excelencia”** es el estándar para todos sus conceptos, bien sea alta cocina o casual diner.



Citrin se mudó a París para explorar su herencia francesa tras graduarse de *Santa Monica High School*. Trabajó durante tres años en los exquisitos restaurantes parisinos *Vivarois* y *La Poste*, adquiriendo el entendimiento y respeto por las reglas de la cocina tradicional francesa. Su pasión por la gastronomía francesa y un espíritu empresarial, Citrin lanzó *JiRaffe* en 1996 junto con su amigo de la infancia y compañero de cocina, Raphael Lunetta. En 1999 vendió *JiRaffe* a su socio dispuesto a abrir su propio restaurante, **Mélisse**, que deslumbró a la crítica y al mundo culinario.



Citrin, se inspira en la cocina de barbacoa de casa, la que la gente desea comer a diario. Así abrió Charcoal Venice y Dave's Doghouse. Charcoal Venice prepara proteínas y vegetales de origen local a fuego vivo con carbón vegetal en horno Jospers, el Big Green Egg y el Woodstone Grill. Citrin se asoció con su primo, David Cheren, Dave's Doghouse: hot dogs gourmets. Este concepto se ha expandido a Atlanta, Georgia, y Arizona. En el verano de 2018 se hizo cargo de LINE LA, un hotel boutique en Koreatown, propiedad de Sydell Group. Su restaurante, Openaire at the LINE presenta lo mejor de los ingredientes de California.



R E C O N O C I M I E N T O S

2 ESTRELLAS
GUÍA MICHELIN

Nº1 TOP FOOD
LOS ÁNGELES

Nº 1
RESTAURANTE
DE COMIDA
ESTADOUNIDENSE-
FRANCÉS
ZAGAT (2013. 2014)

BEST WINE LIST
LA WEEKLY (2015)

LOS 100 MEJORES
RESTAURANTES
DEL MUNDO
POR ELITE TRAVELER (2015)

FIVE STARS
FORBES TRAVEL GUIDE
2013. 2014. 2015)

TOP TEN NEW CHEFS
FOOD & WINE (1997)

BEST CHEFS OF THE AÑO
REVISTA LOS ÁNGELES (2012)





PRIMEROS RECUERDOS DE COCINA

“**Mi pasión surge a una edad temprana**, pues crecí entre Santa Mónica y Venecia, con una madre que llevaba la sala y una abuela francesa que preparaba comidas caseras”





MATERIA PRIMA

“Me encanta trabajar con agricultores de Santa Mónica, seleccionando los productos de proveedores con los que he trabajado durante años”





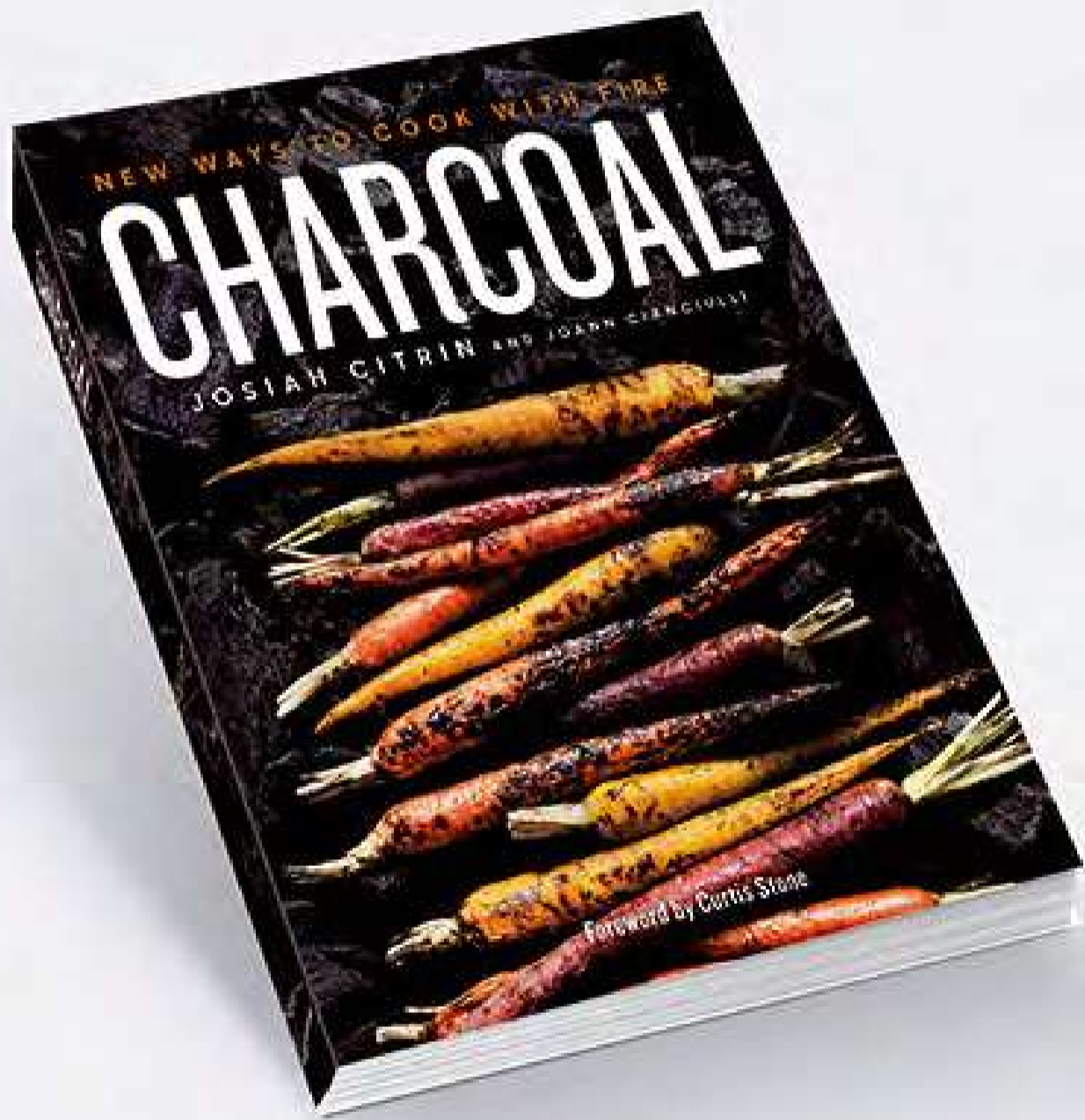
GRATITUD



“Devolver a la sociedad parte de lo que me ha dado me llevan a participar en el evento de la *Sociedad de Cáncer Wolfgang Puck, L.A. Loves Alex’s Lemonade*, y recaudaciones de fondos para *Planned Parenthood, Special Olympics, Cystic Fibrosis Foundation y Cure Autism Now*”



LA VIDA LITERARIA DE JOSIAH



“Northstar Media Books, 2011 fue mi primer libro de cocina, nombrado mejor libro de cocina por la Asociación de Editores de Libros Independientes, además de ser uno de los tres finalistas del Premio Benjamin Franklin”



FUERA DE LA COCINA

...

“Me declaro
un fanático del cross-fit y
surfeo con mis hijos a menudo”



CONQUISTADOS POR JOSIAH

POR MARÍA FORCADA



MILLESIME

SINCE 2007