

CHEFFE

MARIE-FLEUR ST-PIERRE



À 34 ans, la cheffe Marie-Fleur St-Pierre jouit déjà d'une solide réputation au sein des jeunes chefs qui font de Montréal une destination gastronomique en Amérique du Nord. Cheffe de cuisine du réputé restaurant de tapas Tapeo depuis 2005, Marie-Fleur est également responsable des cuisines et copropriétaire du restaurant Mesón depuis 2014.

Tous deux situés dans le quartier Villeray à Montréal, ces établissements sont aujourd'hui reconnus pour une cuisine d'inspiration espagnole offrant des expériences culinaires uniques et d'une qualité exceptionnelle.

Diplômée de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec (ITHQ), la jeune cheffe bénéficie maintenant d'une grande notoriété grâce, entre autres, à la publication de trois livres de recettes, *Les tapas de Marie-Fleur*, *La cuisine espagnole de Marie-Fleur* et *Les lunchs de Marie-Fleur*, qui ont remporté un vif succès. Elle est également connue pour l'émission *Marie-Fleur et ses tapas* qu'elle anime sur la chaîne Zeste.

Mère de deux jeunes enfants, Marie-Fleur adore transmettre son savoir-faire hors du commun et son amour pour la cuisine ibérique en animant des ateliers culinaires chez Les Touilleurs ainsi qu'à l'école Mezza-Luna.

Alimentant, pendant ses temps libres, son blogue mariefleurstpierre.com, elle partage ainsi ses coups de cœur et son inspiration avec ses nombreux lecteurs.

Talentueuse et passionnée, Marie-Fleur sait transmettre, par l'originalité de sa cuisine authentique et débordante de saveurs, le goût de la découverte et des plaisirs de la table.