

# JOSÉ ANDRÉS

## **Acerca de José Andrés**

Nombrado uno de las "100 Personas Más Influyentes Del Mundo" por la revista Time y escogido como "mejor chef del año" por la Fundación James Beard, José Andrés es un gastrónomo innovador, escritor, educador, personaje televisivo, persona humanitaria y propietario de ThinkFoodGroup. Es reconocido internacionalmente por haber popularizado la cocina más vanguardista y tradicional de España entre los americanos. Sus célebres restaurantes están ya presentes en Washington D.C., Miami, Puerto Rico, Las Vegas, Los Ángeles, y en Ciudad de México, su primera localidad fuera de EEUU. Andrés es un apasionado defensor de la lucha contra el hambre y la alimentación en el mundo y un animador de la necesaria participación de los chefs en el debate nacional sobre política alimentaria. En 2012, Andrés formó World Central Kitchen, una ONG que utiliza el poder de la comida para desarrollar a las comunidades, fortalecer las economías y proporcionar soluciones realistas a la lucha contra el hambre y la pobreza. También es el embajador culinario de la Alianza Mundial para Estufas Limpias. Su impacto en el escenario global le ha llevado a ganar distinciones como el Premio Humanitario McCall-Pierpaoli y el Maestro Emprendedor EY para el Área Metropolitana de Washington. Como inmigrante exitoso llegado de España, convertido en ciudadano de los Estados Unidos, se desempeña como Embajador Presidencial para la Ciudadanía y Naturalización para aumentar la conciencia de las contribuciones de los nuevos estadounidenses al mundo. Ha sido reconocido como estadounidense excepcional por el presidente Barack Obama. José Andrés está en posesión del premio de la Cátedra del Instituto del Caucus Hispano del Congreso como ejemplo destacado de la comunidad latina y de la nación.

## **2016**

- Marzo: José es invitado y se une a la histórica delegación del Presidente Obama a Cuba, donde participa en mesas redondas sobre la actividad empresarial.
- Junio: Beefsteak abre locales en el campus de la Universidad de Pensilvania y en el barrio de Tenleytown en Washington D.C.
- Junio: José acepta el Premio del Liderazgo otorgado por el Centro del Congreso para Combatir el Hambre

## **2015**

- Enero: China Chilcano, un restaurante moderno peruano que destaca influencias de China y Japón, abre en Penn Quarter en el centro de Washington D.C.
- Marzo: Beefsteak, el nuevo restaurante "fast casual" de José centrado en las verduras, abre su primer local en el campus de la Universidad George Washington, seguido en septiembre por una segunda ubicación en Dupont Circle.
- Junio: José recibe el título de Emprendedor EY Maestro del Año para el Área Metropolitana de Washington, otorgado por Ernst & Young.
- Septiembre: José es nombrado Embajador Presidencial para la Ciudadanía y Naturalización.
- Noviembre: J de José Andrés, un concepto que celebra las conexiones culturales entre México y España, abre en la Ciudad de México, convirtiéndose en el primer restaurante de José fuera de los Estados Unidos.
- Diciembre: El gobierno de España otorga la Medalla al Mérito Turístico a la Internacionalización a José.

## **2014**

- José recibe el Premio McCall-Pierpaoli de Refugiados Internacional. Es nombrado doctorado honorario del servicio público de la Universidad de George Washington.
- José es reconocido como estadounidense excepcional por el presidente Barack Obama.

- Bazaar Meat, la encarnación cárnica del popular concepto Bazaar de José, se abre en el nuevo SLS Las Vegas.
- America Eats Tavern abre reinventado en el hotel Ritz-Carlton, Tysons Corner.

## **2013**

- ¡José se convierte en ciudadano estadounidense!
- José recibe el Premio de la Herencia Hispana, primero concedido a un chef por la Fundación de la Herencia Hispana.
- José es nombrado Embajador Honorario de la Marca España.
- José comienza a impartir el curso "El Mundo En Un Plato: Cómo Los Alimentos Determinan Al Mundo" en la Universidad de George Washington.
- Barmini por José Andrés abre adyacente al minibar en Penn Quarter, Washington D.C.

## **2012**

- La revista TIME nombra a José una de las "100 Personas Más Influyentes Del Mundo".
- José se convierte en decano de estudios de español en el Centro Culinario Internacional. Se une al Cuerpo de Chefs Americanos del Departamento de Estado de EE.UU.
- José funda su organización humanitaria World Central Kitchen, con proyectos dirigidos a ofrecer soluciones inteligentes para el hambre y la pobreza en Haití.
- Jaleo DC se renueva y minibar se reinventa en un nuevo espacio.
- Abren SLS South Beach, re-encarnación del Bazar, y Mi Casa en Dorado Beach, Reserva de Ritz-Carlton.
- Se pone en marcha Pepe, la "gastroneta", que lleva bocadillos españoles a las calles de DC, Virginia y Maryland.

## **2011**

- La Fundación James Beard nombra a José "mejor chef del año".

- America Eats Tavern abre en el antiguo espacio del Café Atlántico como un restaurante pop-up, en asociación con la exposición de Los Archivos Nacionales "¿Qué se está cocinando, Tío Sam?".
- José se une a la Alianza Mundial para Estufas Limpias como Embajador Culinario. Se convierte en miembro del Consejo de Administración de la Fundación de Los Archivos Nacionales.
- La Asociación de Restaurantes de la zona metropolitana de Washington concede a José el prestigioso premio Duke Zeibert.

## **2010**

- José aporta su visión culinaria en Las Vegas, con la apertura de Jaleo, China Poblano y é de José Andrés, en el Cosmopolitan.
- José recibe la Orden del Premio de las Artes y las Letras del Ministerio de Cultura de España, reconocimiento a sus esfuerzos en la promoción de la cultura española en el exterior.
- Tras el devastador terremoto de Haití, José comienza a viajar al país para prestar su ayuda.
- Con Ferran Adrià, José da una conferencia sobre física culinaria como parte del nuevo curso de la Universidad de Harvard "La Ciencia y La Cocina".
- José recibe el premio de la Fundación Vilcek en el campo de las artes culinarias. Rob Wilder, su socio, es premio Richard Melman de la revista Restaurant Hospitality.

## **2009**

- José es nombrado Hombre del Año por la revista GQ.
- SAAM de José Andrés abre en el SLS Hotel Beverly Hills.
- El Bazaar Beverly Hills recibe 4 estrellas en la crítica del diario Los Angeles Times.

## **2008**

- Con SBE Entertainment Group y el diseñador Philippe Starck, José abre el SLS Hotel Beverly Hills, una nueva marca de hoteles de lujo

donde José es director culinario y supervisor del programa de alimentos y bebidas del hotel.

- The Bazaar de José Andrés y Tres de José Andrés abren en el SLS Hotel Beverly Hills.
- José se convierte en anfitrión y productor ejecutivo de "Hecho en España", serie televisiva de la cadena estadounidense PBS, en la que hace un viaje culinario a través de su tierra natal. Posteriormente publica el libro de cocina "Hecho en España: Los platos españoles para la cocina americana".
- José es nombrado Chef A-List de Bravo Network en el primer programa de premios Bravo A-List.

## **2007**

- La Fundación James Beard elige a José para el Quién Es Quién En La Comida Y El Vino Americano.
- Oyamel Cocina Mexicana se traslada a su actual sede en Washington D.C.
- José batalla contra el chef Bobby Flay en Iron Chef America y lo derrota en el desafío usando una cabra.

## **2006**

- José y su socio Rob Wilder forman ThinkFoodGroup, la organización que supervisa los restaurantes de José y sus esfuerzos creativos.
- La Asociación de Restaurantes del Área Metropolitana de Washington nombra a José Chef del Año por su contribución a la escena gastronómica de D.C.
- "Los Fogones de José Andrés, la traducción al español de Tapas: El sabor de España en América", se publica con más de 250.000 copias vendidas.

## **2005**

- José publica su primer libro de cocina, "Tapas: El sabor de España en América".

- “Vamos a Cocinar”, primer programa televisivo de José, se estrena en RTVE. Nace su carrera como presentador de televisión y logra que una serie de cocina tenga la mejor calificación de España.

## **2004**

- Tras el éxito de Jaleo, Zaytinya, Café Atlántico y minibar, José es reconocido como Chef del Año por la revista Bon Appétit y se coloca en la lista de la revista Saveur 100.
- Oyamel Cocina Mexicana abre en Crystal City, Virginia, para combinar la rica diversidad de México con el ambiente urbano y moderno de la Ciudad de México.
- Jaleo Crystal City, el tercer destino de la gastronomía española de José, se instala en Crystal City.

## **2003**

- José recibe su primer premio James Beard como Mejor Chef: Mid-Atlantic.
- Minibar de José Andrés inaugura una barra de seis plazas escondida en su bullicioso Café Atlántico, abriendo el camino al nuevo concepto de un “Restaurante dentro de un restaurante”.

## **2002**

- Zaytinya, un innovador restaurante de “mezze” inspirado en las cocinas de Turquía, Grecia y Líbano, abre en Washington, D.C.

## **2001**

- Se abre Jaleo Bethesda, convirtiéndose en el segundo Jaleo del área metropolitana de D.C.

## **1995**

- José se hace cargo de la cocina del Café Atlántico, restaurante de sabor Nuevo Latino y lugar popular de reunión en D.C., hasta

transformarse en uno de los destinos gastronómicos más emocionantes de la ciudad.

## **1993**

- A los 23 años, José se une a Rob Wilder y Roberto Álvarez para dirigir la cocina en Jaleo. En poco tiempo, logra crear uno de los primeros restaurantes de tapas alabado por la crítica y comercialmente exitoso.

## **1991**

- José llega a los EE.UU. para trabajar en El Dorado Petit en la ciudad de Nueva York.

## **1988-1990**

- José trabaja en elBulli con su amigo y mentor Ferrán Adrià.

## **1987**

- José sirve en la Marina Española, primero como cocinero de un almirante y luego en el Juan Sebastián de Elcano, el buque escuela de la Armada Española.

## **1985-1987**

- José asiste a la Escola de Restauració i Hostalatge en Barcelona, España.

## **1969**

- La historia comienza. José Andrés nace en Asturias, una región al norte de España.