LUCURA*
Curated Catering

Esta es la historia de una pasión en 3 etapas

*

1 El cambio de rumbo

De la oficina a la cocina

La comida y la cocina son desde hace años mi gran pasión. Tanto, que tras ocho años como abogada en el mundo corporativo tomé la difícil decisión **cambiar mi vida por completo para dedicarme a cocinar**, apostando por una vocación que llevaba tiempo pidiendo sitio.

2 El aprendizaje

Me formé en cocina española en Le Cordon Bleu (donde obtuve la Mención de Honor) y empecé de cero en el oficio, pero de la mano de los mejores maestros: **Juanjo López y Albert Adriá.** De Juanjo (La Tasquita de Enfrente, 2 soles Repsol), aprendí el respeto al producto y el valor de la sencillez y la cocina honesta. Por suerte, sigue siendo mi mentor y faro en el sector.

2 SOLES
Guía Repsol

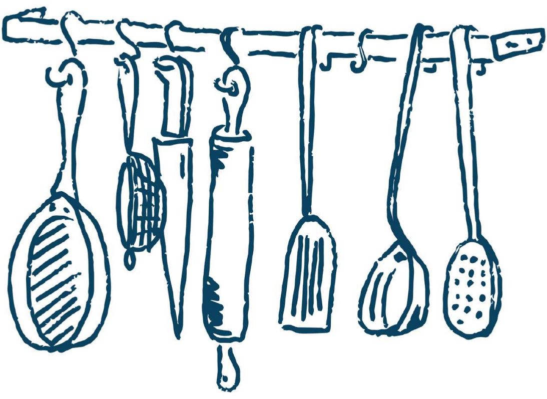
Juanjo — "La Tasquita"

Después de La Tasquita llegó Barcelona y Enigma, de **Albert Adriá** (** Michelin, nº34 The World's 50 Best), uno de los restaurantes más exigentes y vanguardistas del mundo donde, como jefa de partida, afiné la técnica, la disciplina y me empapé del legado del Bulli.

Albert Adriá — "Enigma"

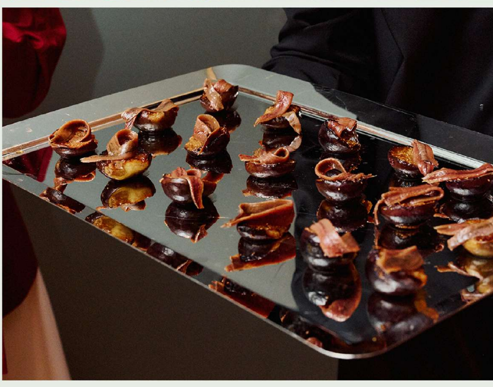
MICHELIN

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS



③ La ilusión

Este camino me ha llevado a emprender mi propio proyecto gastronómico, Lucura Curated Catering, que nace de algo muy íntimo: **la ilusión de cocinar para otros y hacer de ello mi forma de vida.**



En un momento en el que la hostelería se ha llenado de fórmulas prefabricadas y cocina estandarizada, Lucura reivindica una manera de cocinar más humana, atenta y personal. Es un catering artesano donde lo que se come es importante para el cliente y para mí y donde la experiencia se construye a medida, seleccionando lo que realmente encaja con el contexto y, sobre todo, con el deseo de los clientes que confían en mí.

LUCURA*
CURATED CATERING
Lucia M. Ontoso

Lucía Medina ↓
Lucura Curated Catering

info@lucura.es
+34 611 836 312
@lucura.catering
C/ Piquer 2 - Madrid

LUCURA*
Curated Catering