

Jonathan Garnier - *Biographie*

C'est en France que **Jonathan Garnier** fait son apprentissage en cuisine dans différents établissements de renom sur la Côte d'Azur. Très rapidement considéré comme un cuisinier de talent, il devient chef privé pour une famille royale du Moyen-Orient. Il sera amené à côtoyer le monde politique et artistique en réalisant plusieurs soirées d'exception. Ses racines familiales et son ouverture sur le monde l'amènent à nous offrir une cuisine aux accents méditerranéens teintés de multiculturalisme, qu'il aime à revisiter.

À son retour au Québec, **Jonathan Garnier** et son frère choisissent d'ouvrir la prestigieuse école de cuisine *La Guilde Culinare* en plein coeur de Montréal. En seulement quelques années, leur école devient la référence dans le domaine. En compagnie des meilleurs chefs du Québec, **Jonathan Garnier** propose des cours de cuisine pour les particuliers et des activités corporatives avec une approche authentique et généreuse où l'amour de la bonne cuisine donne à ses cours une ambiance toute particulière.

Passionné de cuisine et de défi, le chef à tout récemment étendu la gamme de services de son entreprise. Les services de traiteur, de chef privé à domicile et de création de recettes comptent maintenant parmi le portefeuille d'expertises de *La Guilde Culinare*.

Ambassadeur *Cacao Barry* et porte-parole de grandes marques, on peut découvrir sa cuisine à travers plusieurs événements en Amérique du nord. Communicateur hors pair, le chef collabore avec de nombreux média écrits, radiophoniques et télévisuels pour nous faire découvrir la gastronomie d'ici et d'ailleurs avec beaucoup d'amour. On l'a principalement découvert dans l'émission à succès « *Ça va chauffer !* » en tant que juge animateur sur les ondes de TVA et Casa TV. **Jonathan** partage également la vedette de l'émission de cuisine « *Chef à la rescousse* » diffusée sur les ondes de Zeste TV.

Tout récemment, le **chef Garnier** a publié son premier livre de recettes intitulé *Entre nous*. L'ouvrage, paru aux *Éditions Transcontinental*, regroupe plus de 100 recettes pour toutes les occasions. « *J'ai voulu présenter des recettes que j'ai l'habitude de faire lorsque je reçois des amis ou de la famille, des recettes simples et goûteuses, génératrices d'échanges et d'émotions. Chacune correspond à un moment de vie bien précis.* » explique **le chef**.

Le **chef Jonathan Garnier** offre aussi beaucoup de son temps pour soutenir des causes qui lui tiennent à coeur comme la *Fondation Rêves d'enfants*, *Leucan*, la *Fondation Jean Lapointe* et bien d'autres. Depuis 2011, il s'implique comme chef de brigade pour la prestigieuse soirée gastronomique de la *Société Canadienne du Cancer* de Montréal.