



CHEF LILIA SANCHEZ

TELEFONO 809-533-5777

Ave Republica de Colombia #3, Arroyo Hondo II
Santo Domingo Republica Dominicana

www.flordesal.com.do

liliasanchez@flordesal.com.do

FILOSOFÍA

La dedicación por lo que una hace, la perseverancia y la intensidad dedicada al trabajo convierte a un ser humano normal en un artista, y solo en la continuidad de la búsqueda de la perfección responsable y la belleza auténtica encontraremos la inspiración para crear con humildad y respeto el producto final y la satisfacción del cliente.

FORMACIÓN

Colegio Dominicano de la salle,
Boston University,
Les jardin des sens, Francia (Tres estrellas Michelin)
Chef Ejecutiva Peperoni Marina & Peperoni Cafe
Chef Traiteur Propietaria de FLOR DE SAL

Bachillerato Ciencias y letras
Arte culinaria
pasantía Culinaire
03- 2001 a 06- 2007
2007 - actual

HISTORIA

Boston University

programa estructurado por Janine Sciarappa, Julia child, Jacques Pepin, Jasper White, Gordon Hamerley, Nicholas Washienko.

Entre caldos, técnicas, lecturas, métodos, salsas, ahumados, rostizados y salteados bajo las instrucciones de los Chef citados a continuación:

Bill Nastro instructor de maridaje, Giuliano Bugialle la cucina Italiana, Joe Simone cocina festiva & Catering, Steven palumbo en el chocolate, Jacques Pepin con la clásica cocina Francesa, Stephaine Hersh confort food, costos por John J. Vyhnaneck, las Finanzas con Gwen Morgan, Kosher cooking, repostería danesa con Ingrid Lysgaard, Mistica, tradición y técnica de la gastronomía asiática con Helen Chen, Gastronomía Griega con Christy timon & Abe Faber, Brasil con Yara Robets, retro kitchen con Chris Douglas, Todd English cocina Nuevo Americano. al finalizar mis estudios en Boston fui premiada en mi clase con la mas optima de las posibilidades de pasantía culinaria; fui a Montpellier, Francia; con los hermanos Jacques y Laurent Pourcel, en su restaurante Les Jardin des Sens, aprendiendo sobre la cocina Francesa basada fundamentalmente en calidad de los productos en su mas alta expresión y sobre todo un entrenamiento en el dia a dia de la carrera culinaria en una cocina de estrellas michelin.

A mi regreso a República Dominicana comencé a trabajar en el Grupo Peperoni, en su restaurante de la marina de Casa de Campo, La romana durante 6 Años, donde llegue a ocupar la posición de Chef Corporativa de la empresa.

Luego Surgió la idea de emprender mi propia compañía de servicios culinarios donde Nace FLOR DESAL, en la cual desde el 2007 desempeño mi labor de Chef y propietaria.

Con un Dinámico equipo de Profesionales en el área cocinamos para fiestas, Celebraciones, Cenas Temáticas, Cenas tipo Degustación a Domicilio, Menú control de Nutrición.

Hemos Cocinado Para:

Su Serenísima alteza Príncipe Alberto de Monaco
Princesa de Marruecos
Jimmy Carter
Bill Clinton
George Bush
Infanta Elena de España
Ruphert Murdock
Eliot Spitzer
Gustavo Cisneros
Steve forbes
Familia fanjul
Mercatodo
World Food Program
Embajada De Brasil en República Dominicana
Embajada Británica en República Dominicana
Embajada de Republica Dominicana en el Cairo
Embajada de Belize en la Republica Dominicana
Naciones Unidas
Four Seasons Hotel alexandria, Egipto
Four seasons Hotel, Cairo, Egipto
Citigroup
Banco Central de La República Dominicana
Banco Popular dominicano
Banco Ademi
Banco Vimenca
Vimenpaq
Banco nacional de la vivienda
Bacardi Dominicana
Mercasid
Propagas
Grupo Marti PG
CEDIMAT
Barrick Gold Corporation
CCN
Oficina de abogas Melo Guerrero OMG
Pellerano & Herrera Abogados
SINERLEX
Salcedo & Astacio
Barna Business School
Compañía Eléctrica de Puerto Plata
Egehaina
El Catador, s.a.
Vinos S,A
Grupo Omnimedia
District Co.
Grupo Mejia Alcala
Brioni
LOUIS VUITTON
GREY GOOSE
LMH
Casa Virginia
Tienda Nuebo
Baccessory
Alex Rodríguez
Sammy Sosa
Pedro Martinez
David Ortiz
Elizabeth Taylor
Robert Redford
George Hamilton
Paulina Rubio
Cristian castro
Bret Ratner
Andy Garcia
Carlos Fuente
Derek Walcott
Beyonce
Jay Z
Sean Combs
Kate del Castillo
Dimitri (Cocktail Boys)
Shakira
Alejandro Sanz
Enrique Iglesias

entre otras Personalidades & Empresas

