

DOMINIQUE CRENN

Dominique Crenn, chef-eigenaar van Atelier Crenn in San Francisco, werd in 2021 bekroond met de Icon Award van The World's 50 Best Restaurants.

Geboren en getogen in Bretagne, Frankrijk, leerde ze al jong zorg te dragen voor anderen, geïnspireerd door haar moeder, financieel adviseur, en haar adoptievader, een Franse politicus. De culinaire wereld trok haar aan vanaf jonge leeftijd, mede dankzij de keuken thuis en een familielvriend die foodcriticus was. Toch werd haar passie aanvankelijk niet serieus genomen door de Franse culinaire scholen.

Na een studie economie en bedrijfskunde in Parijs verhuisde Crenn in 1988 naar de Verenigde Staten, waar ze meteen verliefd werd op San Francisco en zijn mensen.

Haar doorbraak kwam bij Stars, het legendarische restaurant van Jeremiah Tower, pionier van de California cuisine. Met een ongebruikelijk cv – architectuur en design, maar geen klassieke kookopleiding – wist Crenn Tower ervan te overtuigen dat zijn keuken een vrouwelijke touch nodig had. Ze werkte daarna wereldwijd, van Jakarta tot Manhattan Beach, voordat ze in 2011 Atelier Crenn opende. Binnen dat jaar ontving ze haar eerste Michelin-ster, gevolgd door de tweede in 2012.



In 2018 bereikte ze het absolute culinaire summum: als eerste vrouwelijke chef haalde ze drie Michelinsterren.

“Food is beweging, creativiteit is beweging”

Crenn's Franse roots en haar visie op fine dining vormen de kern van haar gastronomische filosofie.

Ze omarmt de Californische keuken als een smeltkroes van stijlen, zonder de traditionele confrontatie tussen foie gras en hamburger. “Ik kweek mijn eigen groenten, onze wijnen zijn uitstekend en ik werk niet langer met landdieren. Food is beweging, creativiteit is beweging,” zegt ze. “De wereld van eten staat nooit stil, net als elegante dans. Daarom vind je geen menu's of gerechten op onze website; ik leg emotie vast in creaties die geïnspireerd zijn door kunst, muziek en de wereld om ons heen.”

Atelier Crenn is geen traditioneel restaurant. “Het is leuk, we spelen met de gast. Ons proeverijmenu vertelt een verhaal; elke gang is een beweging, onvoorspelbaar maar gemakkelijk.”



Haar bekendheid gebruikt Crenn om de dialoog over voeding en duurzaamheid te voeren. “Het is onze verantwoordelijkheid om te laten zien hoe we eten, hoe we het land bewerken, hoe we wijn maken. Overconsumptie en voedselverspilling moeten serieus worden genomen. Verander je gewoonten: eet seizoensgroenten, vraag je af of we echt elke dag vlees nodig hebben. De verandering begint met educatie, thuis en op school.”

Technologie en innovatie spelen daarin een rol. “Celvlees, bijvoorbeeld, biedt een alternatief naast bewerkt voedsel. Daarom kweek ik mijn eigen groenten en kruiden.”

Over patisserie merkt Crenn op dat de Amerikaanse cultuur minder diepgeworteld is dan in Europa of Azië. “Ze kunnen luxe gebak maken, maar de ambacht is minder ontwikkeld.”

In een restaurant heb je een patissier nodig, net als een sommelier, om het dessert te harmoniseren met de filosofie van het menu.” Voor haar gaat de toekomst van patisserie over duurzaamheid en minder verspilling. “Het gaat niet om vijf of zes lagen in een taart, maar om energieverpilling voorkomen.

Initiatieven zoals Too Good To Go zijn geweldig om voedselverspilling tegen te gaan. Als professionals weten we dat een citroentaart nog prima eetbaar is na 24 uur, maar voor het imago wordt het weggegooid. Educatie is cruciaal: begin bij jezelf, begin morgen!”

Dominique Crenn heeft de gastronomie niet alleen getransformeerd door haar culinaire creaties, maar ook door haar visie op een bewuste, duurzame en poëtische manier van koken. Bij Atelier Crenn is eten meer dan voedsel: het is een beweging, een verhaal en een ervaring.

