



Dati Anagrafici Igor Macchia

Nato a Torino il 21.06.1978

Nazionalità italiana

Stato civile: celibe

Recapiti Mail: info@igormacchia.com

Web: www.igormacchia.com
www.ristorantelacredenza.it

Skype: macchia.igor

Telefono: +39\3355613105

Lingue Madrelingua: italiano

Ottima conoscenza della lingua **inglese** scritta e parlata

Ottima conoscenza della lingua **francese** scritta e parlata

Patente Auto B

Occupazione attuale

Chef e socio ristorante La Credenza, San Maurizio Canavese (TO)

Consulenze

- **2013** Sviluppo e consolidamento del marchio La Festa presso Grand Victoria Hotel Taipei (Taiwan)
- **2012** Sviluppo e consolidamento del marchio La Festa presso Grand Victoria Hotel Taipei (Taiwan)
- **2011** Chef consulente per l'apertura del ristorante italiano La Festa presso Grand Victoria Hotel Taipei (Taiwan)

Editoria

Nel novembre 2011 è stato pubblicato il primo libro di cucina del ristorante La Credenza, dal titolo *La Credenza The New Season*, edito da Gribaudo e distribuito da Feltrinelli, edizione bilingue (Italiano\Inglese).

Riconoscimenti del ristorante La Credenza

- **Michelin**: una stella dal 2006
- **Espresso**: 15,5\20
- **Gambero rosso**: 84\100
- Segnalazione sulla guida di **identità golose** chef under 35 e relatore identità golose
- **Massobrio**: faccino radioso con corona

Il ristorante fa anche parte di un progetto della Regione Piemonte che si occupa della valorizzazione e diffusione della cucina Piemontese di alto livello nel mondo denominato **Stelle del Piemonte**.

Promozioni internazionali

Una delle mie passioni sono i viaggi, e la conoscenza di nuovi usi e culture, attraverso le promozioni riesco ad unire queste due cose al mio lavoro:

- **2013** promozione di cucina italiana presso Six Senses Resort Zighy Bay (Oman)
 - **2013** chef in carica della VIP Player Lounge durante il torneo di tennis ATP Rolex Master 1000 Shanghai (Cina)
 - **2013** promozione di cucina italiana presso Grand Hyatt Hotel Muscat (Oman)
-
-



- **2013** promozione di cucina italiana presso Sheraton Walker Hill Hotel Seoul (Korea)
 - **2013** promozione di cucina italiana presso Ritz Carlton Hotel Osaka (Giappone)
 - **2013** promozione di cucina italiana presso Marco Polo Hotel Hong Kong
 - **2013** promozione di cucina italiana presso Grand Hyatt Hotel Bangkok (Thailandia)
 - **2013** promozione di cucina italiana presso Shangri-la Hotel Guangzhou (Cina)

 - **2012** promozione di cucina italiana presso Metropole Hotel Hanoi (Vietnam)
 - **2012** promozione di cucina italiana presso Renaissance Hotel Bangkok (Thailandia)
 - **2012** chef in carica della VIP Player Lounge durante il torneo di tennis ATP Rolex Master 1000 Shanghai (Cina)
 - **2012** partecipazione al Langham Food & Wine Festival presso Langham Palace Hotel Hong Kong
 - **2012** promozione di cucina italiana presso Ko Dining Restaurant Hong Kong
 - **2012** partecipazione al World Gourmet Festival presso Four Seasons Hotel Bangkok (Thailandia)
 - **2012** promozione di cucina italiana presso Sheraton Tower Hotel Singapore
 - **2012** promozione di cucina italiana presso Conrad Hotel Hong Kong
 - **2012** promozione di cucina italiana presso Mandarin Oriental Hotel Kuala Lumpur (Malesia)
 - **2012** promozione di cucina italiana presso AC Singapore
 - **2012** promozione di cucina italiana presso St. Regis Hotel Singapore
 - **2012** promozione di cucina italiana presso Hyatt Hotel New Delhi (India)
 - **2012** promozione di cucina italiana presso Coco Palm Resort Maldives

 - **2011** promozione di cucina italiana presso Intercontinental Grand Stanford Hotel Hong Kong
 - **2011** promozione di cucina italiana presso Sheraton Tower Hotel Singapore
 - **2011** promozione di cucina italiana presso Shangri-la China World Hotel Pechino (Cina)
 - **2011** promozione di cucina italiana presso Westin Sheraton Hotel Taipei (Taiwan)
 - **2011** promozione di cucina italiana presso Grand Victoria Hotel Taipei (Taiwan)
 - **2011** promozione di cucina italiana presso Six Senses Resort Yao Noy (Thailandia)
 - **2011** promozione di cucina italiana presso Cocopalms resort Maldives
 - **2011** promozione di cucina italiana presso Hyatt Regency New Delhi (India)
 - **2011** promozione di cucina italiana presso Oberoi Hotel Mumbai (India)

 - **2010** promozione di cucina italiana presso Metropole Hotel Hanoi (Vietnam)
 - **2010** promozione di cucina italiana presso ristorante H-one Hong Kong
 - **2010** promozione di cucina italiana presso Altira Hotel Macau
 - **2010** promozione di cucina italiana presso Renaissance Hotel Pechino (Cina)
 - **2010** promozione di cucina italiana presso Hong Kong Jockey Club Beijing (Cina)
 - **2010** Chef in carica della VIP Player Lounge durante il torneo di tennis ATP Rolex Master 1000 Shanghai (Cina)
 - **2010** promozione di cucina italiana presso Mandarin Oriental Hotel Sanya (Cina)
 - **2010** promozione di cucina italiana presso Hyatt Hotel Huangzhou (Cina)
 - **2010** promozione di cucina italiana presso Intercontinental Grand Stanford Hotel Hong Kong
 - **2010** promozione di cucina italiana presso Shangri-la Hotel Taipei
 - **2010** promozione di cucina italiana presso Galaxy Hotel Macao

 - **2009** promozione di cucina italiana presso Ritz-Carlton Hotel Jakarta (Indonesia)
 - **2009** promozione di cucina italiana presso Hilton Hotel Osaka (Giappone)
 - **2009** promozione di cucina italiana presso Intercontinental Hotel Chengdu (Cina)
 - **2009** Chef in carica della VIP Player Lounge durante il torneo di tennis ATP Rolex Master 1000 Shanghai (Cina)

 - **2008** promozione di cucina italiana presso Intercontinental Grand Stanford Hotel Hong Kong
-
-



- **2005** promozione di cucina italiana presso M.A.C. Jakarta (Indonesia)
- **2005** promozione di cucina italiana presso Shangri-la Hotel Jakarta (Indonesia)

- **2002** promozione di cucina italiana presso Shangri-la Hotel Singapore
- **1999** promozione di cucina italiana presso Hyatt Hotel New Delhi (India)
- **1998** promozione di cucina italiana presso Hyatt Hotel New Delhi (India)

Referenze rilevanti

- Chef Jean Pierre Bruneau
- Chef Frederick Beau
- Chef Michel Roux Junior
- Chef Tommy Birne
- Chef Gilles Dupont

Esperienze formative

- **2004\2005** impiego presso “Restaurant Bruneau” tre Michelin *** a Brussels (Belgio) come capo partita ed in seguito come capo pasticcere
- **2000** stage presso “ L’ecole du grand chocolat de valrhona” Tain L’Ermitage (Francia)
- **1999** stage presso il “Restaurant le Gavroche” due Michelin ** Londra (Regno Unito)
- **1998** stage presso il “ Restaurant du lion d’or” una Michelin * Ginevra (Svizzera)
- **1995** stagione estiva presso il “Romantic Hotel Miramonti” Cogne (AO) come aiuto cucina
- **1994** stagione estiva ed invernale presso il “Ristorante San Giorgio” Torino come aiuto cucina
- **1993** stagione estiva presso il “Ristorante la Rotonda” Torino come aiuto cucina
- **1992\1995** ciclo di studi presso l’ “I.P.S.S.A.R” Giuseppina Colombatto di Torino

