



MATTHIAS HESPE

COCINERO, PROFESOR Y
CONSEJERO

 C/ Universitat de Montpel·lier, 12, 2-1, 17003 Girona
 +34 605 98 92 19
 espai@cuinar-sa.es

PRESENTACIÓN

Nací el 22.08.1969 en Göppingen, Alemania. Actualmente soy cocinero, profesor y consejero de cocina macrobiótica y saludable con 30 años de experiencia. Imparto talleres de cocina en la escuela EspaiCuinarSa en Girona y otros locales.

FORMACIÓN

1999 Universidad de Göttingen: Instituto de Geografía, Alemania
Diploma de geografía

2001 Escuela macrobiótica Cuisine et Santé en Saint Gaudens, Francia
Diploma 4. DAN certificado por el fundador René Lévy

IDIOMAS

- Alemán
- Catalán
- Castellano
- Francés
- Inglés

EXPERIENCIA

2002 - 2009

Cocinero macrobiótico en el **Centro Ecológico de Llémna (CEL)** en Granollers de Rocacorba

2005 - hasta la actualidad

Colaboración con varios grupos de **Centro Cívicos**, "**Estació jove**", **aulas gastronómicas**, **escuelas** y **ayuntamientos** de la comarca Girona como profesor de talleres de cocina

2010-2016

Colaboración con **COS Fisioterapia – Baobab** de Marta Jiménez en Girona

2013 - hasta la actualidad

Colaboración con **CARITAS** Girona como profesor de talleres de cocina del CDA Salt y Palafrugell en proyectos como "Salud y crisis" de Dipsalut: "cocina de supervivencia", "alimentación y cocina económica y saludable", "cocina para aprovechar alimentos" y "alimentación infantil: de 6 meses a 11 años"

2015 - 2018

Colaboración con el **Espacio de la Armonía** en Cruïlles

Colaboración con la **Asociación de Fibromialgia** Salt

2015 - hasta la actualidad

Fundación del **EspaiCuinarSa**, un espacio de cocina saludable y macrobiótica donde formo y asesoro sobre alimentación y salud

2017 - hasta la actualidad

Colaboración con **EUSES** escuela universitaria de la salud y el deporte de Salt (Girona): talleres de cocina para alumnos de técnico superior en dietética

Miembro del club "**Salud y Bienestar**" del **Patronat de Turisme Costa Brava Girona**

2019 - 2022

Miembro del club "**Convention Bureau**" del **Patronat de Turisme Costa Brava Girona**

2020 - hasta la actualidad

Canal de YouTube: vídeos con muchas recetas e información

<https://www.youtube.com/@EspaiCuinarSaMatthiasHespe>

2021 - hasta la actualidad

Colaboración con el centro macrobiótico **Cuisine et Santé** (Saint Gaudens, Francia) como profesor de cocina macrobiótica, impartiendo talleres de cocina y conferencias informativas