



DANNY ST PIERRE

BIOGRAPHIE

Diplômé de l'École hôtelière de Laval et de l'Institut de tourisme et d'hôtellerie du Québec, Danny St Pierre cumule plus de 20 ans d'expérience en cuisine. Après son passage au restaurant montréalais **Toqué!**, il a obtenu son premier poste de chef au restaurant **Derrière les fagots** à Laval. En affaires depuis 2005, il a été copropriétaire jusqu'en 2015 du populaire restaurant **Auguste**, au centre-ville de Sherbrooke. Il est maintenant copropriétaire du restaurant **Capsa** inspiré de la gastronomie portugaise, situé dans le Boxotel au cœur du Quartier des spectacles de Montréal.

Danny a aussi signé le livre de recettes **Dans la cuisine de Danny St Pierre**, paru aux éditions La Presse en 2013. Cet ouvrage a remporté le premier prix au concours *Les Saveurs du Canada* dans la catégorie «Meilleur livre de cuisine générale» et le prix «Meilleur livre de chef» au Canada francophone à la compétition *Gourmand World Cookbook*.

Présent dans les médias depuis une dizaine d'années, Danny St Pierre a traversé le pays d'un océan à l'autre en coanimant, avec Vincent Graton, la série **Ma caravane au Canada** à TV5. Il a ensuite animé deux saisons de l'émission quotidienne **Qu'est-ce qu'on mange pour souper?**, à Radio-Canada, de 2013 à 2015. En 2017, Danny est au petit écran sur les ondes de Canal Vie comme co-animateur de la compétition **Meilleur que le chef**, et dans le magazine culturel **La belle gang** en tant que chef collaborateur.