Lluís Morera és un reboster de prestigi.

Membre de l'Ordre de Le Chain Rostisseurs.Català, nascut a Barcelona, va abandonar la seva primera ocupació a la banca per començar atreballar en diferents pastisseries de la ciutat.
Es va establir a Terrassa, on va fundar la Pastisseria Sant Jordi. Polifacètic i creatiu, viu la vida pendent de tota l'actualitat. És un innovador nat.

Mestre bomboner amb diferents creacions pròpies. Capaç d'inventar magnífiques combinacions de sabors que faran exaltar tots els teus sentits. Va ser professor de l'escola Chocovic al costat de professionals com Ferran Adrià, Enric Rovira Durant 15 anys va ser tècnic demostrador de Chocovic SA realitzant més de 100 demostracions per tot Espanya, així com a l'estranger: Verona, Londres, Atenes, Colònia, París, etc ...
Ha estat mestre d'alguns dels rebosters i mestres de la xocolata més importants del nostre país.

Ha col·laborat en el departament I + D de grans firmes de prestigi internacional com Chocolates Valor i altres empreses vinculades amb el món de la xocolata i la rebosteria.
Ha participat en la creació i disseny de bombons per a grans multinacionals del sector dela xocolata, realitzant també diferents demostracions basades en la xocolata aplicada a la rebosteria i la fusió de la xocolata amb l'art.

És rècord Guiness per fer el cor més gran del món en xocolata per Match.com l'any 2004 (7.000 kg de xocolata) 7 tones.

Fins Febrer de 2021, va combinar la seva feina a l'obrador amb l'assessorament a diferents empreses de el sector, donant conferències especialitzades per a uns grans magatzems d'aquest país. El seu interès permanent per la difusió de el món de la pastisseria, i més concretament de la xocolata, el va portar a mantenir diversos contactes i participacions en diferents mitjans de comunicació.

En definitiva, va convertir la seva passió per la xocolata en el seu món particular a través de què expressava les sensacions de la seva vida.