



Luis Morera es un repostero de prestigio.

Miembro de la Orden de Le Chain Rostisseurs.

Catalán , nacido en Barcelona , abandonó su primer empleo en la banca para empezar a trabajar en diferentes pastelerías de la ciudad.

Se estableció en Terrassa , donde fundó la Pastelería Sant Jordi.

Polifacético y creativo , vive la vida pendiente de toda la actualidad. Es un innovador nato.

Maestro bombonero con diferentes creaciones propias. Capaz de inventar magníficas combinaciones de sabores que exaltaran todos tus sentidos.

Fue profesor de la escuela Chocovic al lado de profesionales como Ferran Adrià , Enric Rovira

Durante 15 años fue técnico demostrador de Chocovic S.A. realizando más de 100 demostraciones por toda España , así como en el extranjero : Verona , Londres , Atenas , Colonia , París , etc...

Ha sido maestro de algunos de los reposteros y maestros del chocolate más importantes de nuestro país.

Ha colaborado en el departamento I+D de grandes firmas de prestigio internacional como Chocolates Valor y otras empresas vinculadas con el mundo del chocolate y la repostería.

Ha participado en la creación y diseño de bombones para grandes multinacionales del sector del chocolate , realizando también diferentes demostraciones basadas en el chocolate

aplicado a la repostería y a la fusión del chocolate con el arte.

Es record Guinness por hacer el corazón más grande del mundo en chocolate para Match. Comen el año 2004 (7.000 Kg de chocolate) 7 toneladas.

Hasta Febrero de 2021 , combinó su trabajo en el obrador con el asesoramiento a diferentes empresas del sector , dando conferencias especializadas para unos grandes almacenes de este país. Su interés permanente por la difusión del mundo de la pastelería , y más concretamente del chocolate , le llevó a mantener diversos contactos y participaciones en diferentes medios de comunicación.

En definitiva , convirtió su pasión por el chocolate en su mundo particular a través del que expresaba las sensaciones de su vida.