

JUANMA

BARRIENTOS

Chef · Empresario · Conferencista · Líder de paz · Influencer

@juanmaelcielo

El célebre chef y estrella Michelin Juan Manuel Barrientos, conocido en el mundo gastronómico como “**Juanma**”, nació en Medellín el 16 de junio de 1983. Es padre, cocinero, empresario, emprendedor, conferencista y líder por la paz con más de trece restaurantes, bares y un hotel. Es el creador y fundador de Elcielo Restaurants en Medellín, Bogotá, Miami y Washington, D. C., Elcielo Hotel boutique de lujo en Medellín, así como otros destacados restaurantes y bares, como La sere, Cuon, Kaime, Elcielo Classic, Aguafresca, Shibari Bar, El Navegante Bar y el Syrenka Bar, todos en Medellín, y AO en Bogotá.

Juanma estudió en la Colegiatura Colombiana de Medellín y en Mariano Moreno en Buenos Aires. Inició su carrera en 2005, junto a reconocidos chefs como Iwao Komiyama (Argentina) y Juan Mari Arzak (España).

Michelin Star and celebrity chef Juan Manuel Barrientos, known in the gastronomic world as “**Juanma**”, was born in Medellín on June 16, 1983. He is a father, cook, businessman, entrepreneur, lecturer and peace leader with more than thirteen restaurants, bars and a hotel. He is the creator and founder of Elcielo Restaurants in Medellín, Bogotá, Miami and Washington, D. C., Elcielo luxury boutique hotel in Medellín, as well as other prominent eateries and bars such as La sere, Cuon, Kaime, Elcielo Classic, Aguafresca, Shibari Bar, El Navegante Bar and Syrenka Bar all in Medellin, and AO in Bogotá.

Juanma studied at Colegiatura Colombiana in Medellín, and at Mariano Moreno in Buenos Aires. He began his career in 2005 alongside renowned chefs such as Iwao Komiyama (Argentina) and Juan Mari Arzak (Spain).

Actualmente, dirige un taller creativo en Medellín, que es un laboratorio de creatividad, un atelier bajo la dirección del chef Juanma, donde chefs, diseñadores y creativos de diferentes disciplinas crean platos, conceptos y experiencias para Elcielo Hospitality Group.

Juanma es un chef muy condecorado y ha recibido prestigiosos reconocimientos a lo largo de los años.

El 22 de abril de 2021, Juanma y su equipo del Restaurante Elcielo ubicado en Washington D.C., obtuvieron la primera Estrella Michelin de la historia para un restaurante colombiano. En el 2022, el chef colombiano es premiado por segundo año con una Estrella Michelin en Washington D.C. y gana la primera para su restaurante en Miami. Este es uno de los mayores reconocimientos logrados en la gastronomía colombiana.

En 2019 ganó el premio al empresario iberoamericano del año por CEAJE en España.

He currently runs a creative workshop in Medellín. This workshop is a creativity lab, an atelier under the direction of chef Juanma, where chefs, designers and creatives from different disciplines create dishes, concepts and experiences for Elcielo Hospitality Group.

Juanma is a highly decorated chef and has been awarded prestigious accolades over the years.

On April 22th, 2021, Juanma and his team at Elcielo Restaurant located in Washington D. C., obtained the first Michelin Star in history for a Colombian restaurant. In 2022, the Colombian chef is awarded for the second year in a row with a Star in Washington D.C. and won the first Michelin Star for his restaurant in Miami. This is one of the greatest recognitions achieved in Colombian gastronomy.

In 2019 he won the award for Ibero-American businessman of the year by CEAJE in Spain.

En 2018, publicó su primer y best seller titulado "La receta para el Éxito" (The Recipe for Success), donde describe sus experiencias en el mundo culinario y los pasos que tomó para encontrar el éxito empresarial y personal.

En 2016, Juanma fue invitado como conferencista al World Entrepreneurship Summit (una de las conferencias de emprendimiento más importantes del mundo), por el expresidente de Estados Unidos, Barack Obama. Hasta el día de hoy, Juanma sigue aportando su experiencia a las empresas en creatividad e innovación, apoyando el rediseño del ADN de importantes empresas.

Juanma ha sido reconocido como el chef más joven de los 50 Best de América Latina por tres veces consecutivas, y en 2016 formó parte de la lista exclusiva de The World's Best Chef.

Puedes seguir a Juanma en las principales redes sociales como @juanmaelcielo.

In 2018, he published his first and best seller book titled “The Recipe for Success,” where he outlines his experiences in the culinary world and what steps he took to find business and personal success.

In 2016 Juanma was invited as a lecturer to the World Entrepreneurship Summit (one of the most important entrepreneurship conferences in the world), by former President of the United States, Barack Obama. Until this day, Juanma continues providing his expertise to companies on creativity and innovation, supporting the redesign of the DNA of important companies.

Juanma has been recognized as the youngest chef in Latin America’s 50 Best for three consecutive times, and in 2016 he was part of the exclusive list of The World’s Best Chef.

You can follow Juanma on all major social networks as @juanmaelcielo.



MICHELIN

El 22 de abril de 2021, Juan Manuel Barrientos y su equipo, con el restaurante Elcielo ubicado en **Washington D.C.**, obtuvieron la primera estrella Michelin en la historia para un restaurante colombiano. Este es el mayor reconocimiento alcanzado dentro de la gastronomía en Colombia. En mayo del 2022, el chef colombiano es premiado por segundo año con una Estrella Michelin en Washington D.C.

El 09 de junio 2022, nuevamente JuanMa y equipo hacen historia al ganar una estrella Michelin para Elcielo **Miami**. Contando con dos restaurantes en la prestigiosa Guía Michelin.

On April 22th, 2021, Juan Manuel Barrientos and his team, with the Elcielo restaurant located in **Washington D.C.**, obtained the first Michelin star in history for a Colombian restaurant. This is the highest recognition achieved within Colombian gastronomy. In May 2022, the Colombian chef is awarded for the second year in a row with a Star in Washington D.C.

On June 9th, 2022, once again JuanMa and his team made history by winning a Michelin Star for Elcielo **Miami**. Counting with two restaurants in the prestigious Michelin Guide.



Washington



Miami

ACOPET



2009

Denominado joven empresario en el año **2009** por el Congreso de la República de Colombia.

2010

Top 5 Chef Colombia **2010**.

Elegido como uno de los 15 jóvenes líderes de paz del mundo para asistir al Global Nonkilling Center en Honolulu, Hawaii **2010**.

2011

Lead Award Por Colombia **2011**.

Éxito Awards Iberoamérica **2011**.
Reconocimiento al lidea razgo, excelencia, calidad y sobresaliente gestión de Elcielo cocina creativa y de Juan Manuel Barrientos como líder empresarial.

2009

Named young businessman in **2009** by Republic of Colombia Congress.

2010

Top 5 Chef Colombia **2010**.

Chosen as one of 15 young peace leaders in the world to attend the Global Nonkilling Center in Honolulu, Hawaii **2010**.

2011

Lead Award Por Colombia **2011**.

Éxito Awards Iberoamerica **2011**.
Recognition for leadership, excellence, quality and outstanding management of Elcielo Creative Cuisine and Juan Manuel Barrientos as a business leader.

RECONOCIMIENTOS / RECOGNITIONS



2013

Premio Rosa de los vientos a mejor restaurante **2013** ACOPET.

Orden “Comendador de la Patria” del Congreso de la República **2013**.

Orden de honores patrios del Congreso de la República **2013**.

Orden mérito de la democracia **2013** Congreso de la República.

Orden mérito Don Juan del Corral Consejo de Medellín, Colombia **2013**.

50th Best Restaurant Latin America **2013, 2014, 2015**.

2016-2017

Invitado especial al World Entrepreneurship Summit en la Universidad de Stanford, California, por Barack Obama **2016**.

Orden de la democracia Simón Bolívar Cruz comendador **2017**.

2018

Finalista Premios Portafolio, mejor líder empresarial **2018**.

2013

Rosa de los vientos Award for Best Restaurant **2013** ACOPET.

Congressional Award “Orden Comendador de la patria”, Republic of Colombia **2013**.

Congressional Award “Orden Honores patrios”, Republic of Colombia **2013**.

Congressional Award “Orden Merito de la democracia”, Republic of Colombia **2013**.

Award “Orden Merito Don Juan del Corral” presented by the Council of Medellin, Colombia **2013**.

50th Best Restaurant Latin America **2013, 2014, 2015**.

2016-2017

Special guest at the World Entrepreneurship Summit at Stanford University, California, by Barack Obama **2016**.

Award “Orden de la democracia Simón Bolívar Cruz Comendador” **2017**.

2018

Finalist- Portfolio Awards for best business leader **2018**.



2019

Invitado especial para realizar cátedra en Universidad de Harvard **2019**.

Ganador del Premio CEAJE VXII en la categoría Empresario Iberoamericano del año **2019**.

2021

Premio Global Gift por Filantropía. Marbella, España **2021**.

Young hispanic entrepreneur award **2021**.

La orden cruz de boyacá de simón bolívar! Máxima condecoración en colombia **2021**.

2019

Special guest to perform professorship at Harvard University **2019**.

Winner of the CEAJE VXII Award in the **2019** Ibero-American Entrepreneur category.

2021

Global Gift Award for Philanthropy. Marbella, Spain **2021**.

Young hispanic entrepreneur award **2021**.

The Order of Cruz de Boyaca of Simon Bolivar. The highest decoration in Colombia, dressed as a cook! **2021**.



ALCALDÍA DEL
DISTRITO NACIONAL

El Restaurante Elcielo, seleccionado como caso de estudio de INALDE Business School de la Universidad de la Sabana y por IESE de Barcelona, España.

Catalogado como el Chef revelación Mundial por la prensa internacional presente en Madrid Fusion.

Ciudadano Honorable, Alcaldía del Distrito Nacional, República Dominicana.

Orden al Mérito Senado de La Florida, Gobernación del Estado de La Florida.

Elcielo Restaurant, selected as a case study by INALDE Business School at Universidad de la Sabana and by IESE of Barcelona, Spain.

Listed as Chef revelación mundial by the international press, present at Madrid Fusion.

Honorable citizen, National District Town-hall, Dominican Republic.

Florida Senate Merit award, Florida State Government.



elcielo●

Juan Manuel Barrientos

FUNDACIÓN

“ESTAMOS COCINANDO LA
PAZ EN COLOMBIA”

“WE ARE COOKING
PEACE IN COLOMBIA”

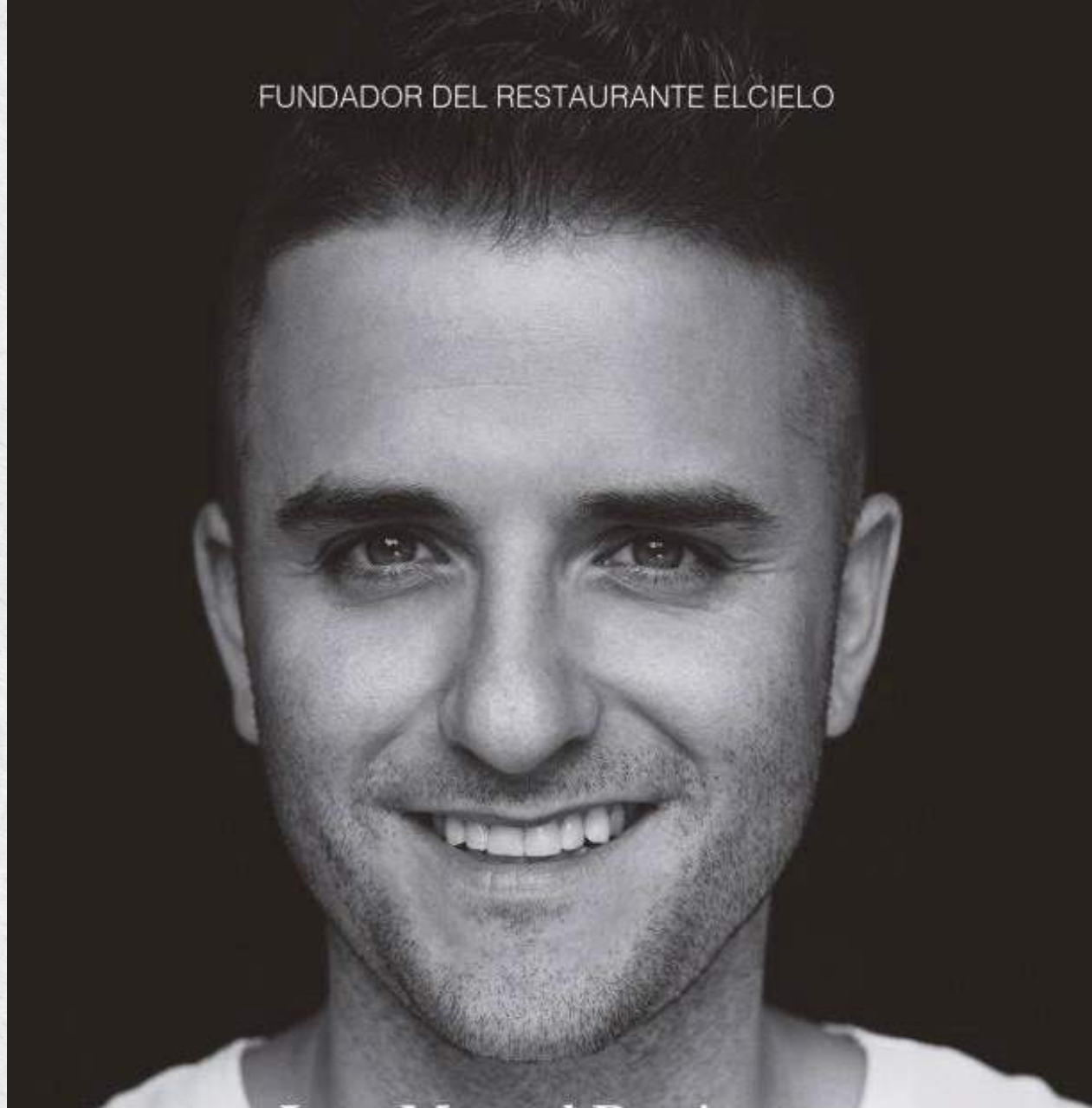
Nosotros asumimos que cocinar la paz, es generar una conciencia social y en la cocina es donde estamos dando una esperanza al país.

Juanma inició la Fundación Elcielo en 2008. La Fundación Elcielo brinda capacitación culinaria a exguerrilleros, soldados heridos en combate, indígenas y víctimas de la violencia. Comparte este trabajo con más de siete premios Nobel de la Paz.

We assume that creating peace is generating a social conscience, and in the kitchen is where we are giving hope to the country.

Juanma started the Elcielo Foundation in 2008. The Elcielo Foundation provides culinary training to ex-guerrillas, soldiers wounded in combat, indigenous people and victims of violence. Juanma shares this work with more than seven Nobel Peace prize.

FUNDADOR DEL RESTAURANTE ELCIELO



Juan Manuel Barrientos

La receta del éxito

40 claves para convertirse
en un emprendedor exitoso

“Una de la grandes cosas que he logrado es tejer lazos entre mi imaginación y mi realidad para poder crear las cosas con las que sueño”

Juan Manuel Barrientos

“One of the great things that I have achieved, is to weave ties between my imagination and my reality in order to create the things I dream of”

Juan Manuel Barrientos



CONFERENCIAS Y ASESORÍAS

- Asesoría en innovación a empresas de diferentes sectores como bancos, aseguradoras, empresas de servicios públicos, entre otras.
- Asesoría gastronómica para restaurantes, clubes y hoteles.
- Talleres de liderazgo.
- Rediseño de ADN empresarial.

CONFERENCES AND CONSULTING

- Consultancy for companies on innovation, in different sectors such as banks, insurance companies, public service companies, among others.
- Gastronomic advice for restaurants, clubs and hotels.
- Leadership workshops.
- DNA redesign for businesses.

Es un restaurante temporal / itinerante que ofrece un menú de degustación que consta de una selección de los platos más icónicos de Elcielo: una gran experiencia desde todos los sentidos.

Elcielo ha realizado con éxito cenas donde ha llevado su experiencia multisensorial única en Madrid (España) Santo Domingo (República Dominicana), Milano (Italia), Cartagena, Barranquilla, Bucaramanga, México, Ecuador, Argentina, Perú y varios estados de la Unión Americana.

A pop-up that offers a tasting menu that consists of a selection of Elcielo's most iconic dishes: a great experience in every sense.

Elcielo has successfully held dinners where it has brought its unique multi-sensory experience in Madrid (Spain) Santo Domingo (Dominican Republic), Milano (Italy), Cartagena, Barranquilla, Bucaramanga, México, Ecuador, Argentina, Perú and several states of the American Union.

POP-UP TOUR



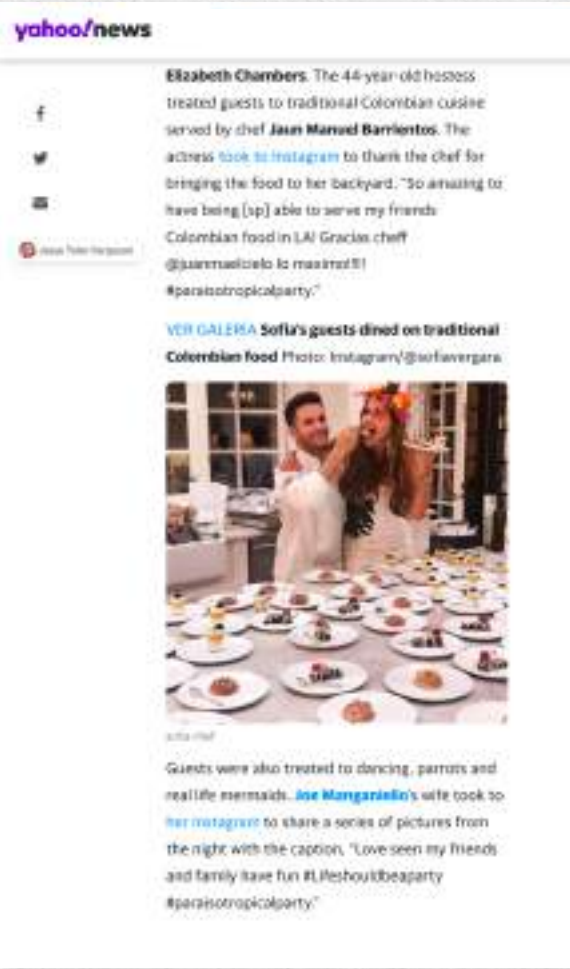


Colombian Restaurateur Juan Manuel Barrientos Awarded Cross of Boyacá, Colombia's Highest Civilian Honor

Filed On December 26, 2021 By: Lynn Allen

Last Monday, Colombian chef, chef, and restaurateur Juan Manuel Barrientos, best known for his Michelin-starred El Cielo restaurant, was in Bogotá to receive the Cross of Boyacá or el Soño de Juan Salazar (The Cross of Boyacá in the words of grand legend) from Colombian President, Ivan Duque (above, right).

The award was presented to Barrientos, known colloquially as "Juanma" for his success in molecular gastronomy, as an entrepreneur, and for his work of his social foundation, "Fundación El Cielo" (below). In 2021, the receipt of the Star El Cielo restaurant, in Washington DC, became the first Colombian-owned restaurant to receive a Michelin star.



Restaurante El Cielo, del chef colombiano Juan Manuel Barrientos, conservó su estrella Michelin

El Cielo también se convirtió en el primer restaurante colombiano en obtener, durante una guía de la guía Michelin, la distinción de 350 restaurantes.



La más reciente

El chef colombiano Juan Manuel Barrientos, propietario del restaurante El Cielo, ubicado en Washington D.C., obtuvo su segunda estrella Michelin por segundo año consecutivo en la guía Michelin 2022.

El restaurante El Cielo, ubicado en Washington D.C., obtuvo su segunda estrella Michelin por segundo año consecutivo en la guía Michelin 2022.

El restaurante El Cielo, ubicado en Washington D.C., obtuvo su segunda estrella Michelin por segundo año consecutivo en la guía Michelin 2022.

Restaurante El Cielo, del chef colombiano Juan Manuel Barrientos, conservó su estrella Michelin

El Cielo también se convirtió en el primer restaurante colombiano en obtener, durante una guía de la guía Michelin, la distinción de 350 restaurantes.



La más reciente

El chef colombiano Juan Manuel Barrientos, propietario del restaurante El Cielo, ubicado en Washington D.C., obtuvo su segunda estrella Michelin por segundo año consecutivo en la guía Michelin 2022.

El restaurante El Cielo, ubicado en Washington D.C., obtuvo su segunda estrella Michelin por segundo año consecutivo en la guía Michelin 2022.

El restaurante El Cielo, ubicado en Washington D.C., obtuvo su segunda estrella Michelin por segundo año consecutivo en la guía Michelin 2022.

ElCielo Washington recibe estrella Michelin por segundo año consecutivo

El restaurante del chef colombiano Juan Manuel Barrientos consiguió mantener este año el reconocimiento que le fue otorgado por primera vez en 2021. Este es el primer restaurante en obtener el que es considerado el mayor reconocimiento gastronómico del mundo.



El chef colombiano Juan Manuel Barrientos y su restaurante ElCielo ubicado en Washington D.C., recibieron por segundo año consecutivo la estrella Michelin, por parte de la prestigiosa guía de restaurantes que es considerada uno de los mayores reconocimientos gastronómicos del mundo.

De hecho, Barrientos y su restaurante se encargaron de preparar parte del menú para la gala de la entrega del reconocimiento en la casa del embajador francés en DC. "Es un honor seguir representando a Colombia y a la cultura latina, pero con más de 40 millones de latinoamericanos que residen en Estados Unidos, y somos pocos los que hemos logrado la mayor distinción en el mundo de la gastronomía", detalló Barrientos.

Restaurante ElCielo del colombiano Juan Manuel Barrientos, mantuvo su estrella Michelin

Barrientos obtuvo la distinción de la guía de restaurantes Michelin 2022, distinción que otorga el mayor reconocimiento gastronómico del mundo.



La más reciente

El chef colombiano Juan Manuel Barrientos, propietario del restaurante ElCielo, ubicado en Washington D.C., obtuvo su segunda estrella Michelin por segundo año consecutivo en la guía Michelin 2022.

El restaurante ElCielo, ubicado en Washington D.C., obtuvo su segunda estrella Michelin por segundo año consecutivo en la guía Michelin 2022.

El restaurante ElCielo, ubicado en Washington D.C., obtuvo su segunda estrella Michelin por segundo año consecutivo en la guía Michelin 2022.

3:55 elcolombiano.com

Restaurante ElCielo del colombiano Juan Manuel Barrientos, mantuvo su estrella Michelin

Barrientos obtuvo la distinción de la guía de restaurantes Michelin 2022, distinción que otorga el mayor reconocimiento gastronómico del mundo.



La más reciente

El chef colombiano Juan Manuel Barrientos, propietario del restaurante ElCielo, ubicado en Washington D.C., obtuvo su segunda estrella Michelin por segundo año consecutivo en la guía Michelin 2022.

El restaurante ElCielo, ubicado en Washington D.C., obtuvo su segunda estrella Michelin por segundo año consecutivo en la guía Michelin 2022.

El restaurante ElCielo, ubicado en Washington D.C., obtuvo su segunda estrella Michelin por segundo año consecutivo en la guía Michelin 2022.

Restaurante El Cielo ganó su estrella Michelin por segundo año consecutivo

El chef colombiano Juan Manuel Barrientos, propietario del restaurante El Cielo, ubicado en Washington D.C., obtuvo su segunda estrella Michelin por segundo año consecutivo en la guía Michelin 2022.



La más reciente

El chef colombiano Juan Manuel Barrientos, propietario del restaurante El Cielo, ubicado en Washington D.C., obtuvo su segunda estrella Michelin por segundo año consecutivo en la guía Michelin 2022.

El restaurante El Cielo, ubicado en Washington D.C., obtuvo su segunda estrella Michelin por segundo año consecutivo en la guía Michelin 2022.

El restaurante El Cielo, ubicado en Washington D.C., obtuvo su segunda estrella Michelin por segundo año consecutivo en la guía Michelin 2022.

ElCielo del chef colombiano Juan Manuel Barrientos se queda con su estrella Michelin

El restaurante del chef colombiano Juan Manuel Barrientos, ubicado en Washington D.C., obtuvo su segunda estrella Michelin por segundo año consecutivo en la guía Michelin 2022.



La más reciente

El chef colombiano Juan Manuel Barrientos, propietario del restaurante ElCielo, ubicado en Washington D.C., obtuvo su segunda estrella Michelin por segundo año consecutivo en la guía Michelin 2022.

El restaurante ElCielo, ubicado en Washington D.C., obtuvo su segunda estrella Michelin por segundo año consecutivo en la guía Michelin 2022.

El restaurante ElCielo, ubicado en Washington D.C., obtuvo su segunda estrella Michelin por segundo año consecutivo en la guía Michelin 2022.

ElCielo del chef colombiano Juan Manuel Barrientos se queda con su estrella Michelin

El restaurante del chef colombiano Juan Manuel Barrientos, ubicado en Washington D.C., obtuvo su segunda estrella Michelin por segundo año consecutivo en la guía Michelin 2022.



La más reciente

El chef colombiano Juan Manuel Barrientos, propietario del restaurante ElCielo, ubicado en Washington D.C., obtuvo su segunda estrella Michelin por segundo año consecutivo en la guía Michelin 2022.

El restaurante ElCielo, ubicado en Washington D.C., obtuvo su segunda estrella Michelin por segundo año consecutivo en la guía Michelin 2022.

El restaurante ElCielo, ubicado en Washington D.C., obtuvo su segunda estrella Michelin por segundo año consecutivo en la guía Michelin 2022.

3:55 larepublica.co

"Tres veces quebrado", el camino de Barrientos para su segunda estrella Michelin

sábado, 11 de junio de 2022



La más reciente

El chef colombiano Juan Manuel Barrientos, propietario del restaurante ElCielo, ubicado en Washington D.C., obtuvo su segunda estrella Michelin por segundo año consecutivo en la guía Michelin 2022.

El restaurante ElCielo, ubicado en Washington D.C., obtuvo su segunda estrella Michelin por segundo año consecutivo en la guía Michelin 2022.

El restaurante ElCielo, ubicado en Washington D.C., obtuvo su segunda estrella Michelin por segundo año consecutivo en la guía Michelin 2022.



Seguidores **1.127.932**
Impresiones **12.458.577** AVG
Alcance **858.885** AVG
Interacciones **18.480** AVG

TOP PAÍSES

- Colombia
- México
- Estados Unidos

@juanmaelcielo



Seguidores **125.000**
Impresiones **40.145** AVG
Alcance **162.000** AVG
Interacciones **273.000** AVG

TOP PAÍSES

- Colombia
- México
- Estados Unidos

@juanmaelcielo



Seguidores **25.700**
Impresiones **2.164** AVG
Alcance **2.164** AVG
Interacciones **28** AVG

TOP PAÍSES

- Colombia
- Estados Unidos
- España

@juanmaelcielo



Seguidores **2.849**
Me gusta **9.334** AVG

@juanmaelcielo



Followers **1.127.932**
Impressions **12.458.577** AVG
Reach **858.885** AVG
Interactions **18.480** AVG

TOP COUNTRIES

- Colombia
- Mexico
- USA



Followers **125.000**
Impressions **40.145** AVG
Reach **162.000** AVG
Interactions **273.000** AVG

TOP COUNTRIES

- Colombia
- Mexico
- USA



Followers **25.700**
Impressions **2.164** AVG
Reach **2.164** AVG
Interactions **28** AVG

TOP COUNTRIES

- Colombia
- USA
- Spain



Followers **2.849**
Likes **29.334** AVG

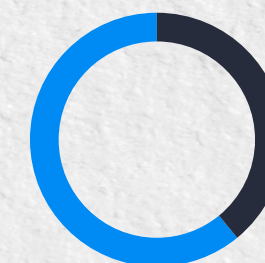
SOCIAL MEDIA



@juanmaelcielo

AUDIENCIA / AUDIENCE

Género / Gender



Rango de edades / Age Range



CELEBRITY CHEF & INFLUENCER

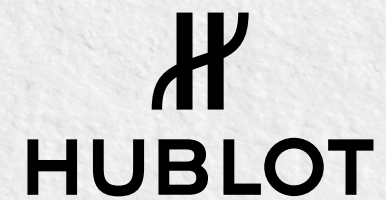






DIAGEO

verizon[✓]



Dom Pérignon

TRAVEL AND LIFESTYLE



VOZ Y PERSONA / VOICE AND PERSON

Amigable .	De trato fácil .
Positivo .	Honesto .
Confidente / seguro .	Generoso / compasivo .
Honesto .	Apasionado .
Simpático .	Diverso .
Intelectual/ Inteligente .	Talentoso .
Bilingüe .	Determinado .
Feliz .	Influenciador .
Chef .	Consciente .
Empresario .	Gracioso .
Creativo .	Arriesgado .
Innovador .	Líder .
Implacable .	



• Friendly	• Easy going
• Positive	• Honest
• Confident	• Generous / Compassionate
• Honest	• Passionate
• Pleasant	• Diverse
• Intellectual / Intelligent	• Talented
• Bilingual	• Determined
• Happy	• Conscious
• Chef	• Influencer
• Entrepreneur	• Funny
• Creative	• Risk taker
• Innovative	• Leader
• Relentless	

Además de todo, es un padre dedicado / In addition to all this, he is a dedicated father

JUANMA + Your Brand = The perfect Combination

JUANMA

BARRIENTOS

Chef · Empresario · Conferencista · Líder de paz · Influencer

@juanmaelcielo