

TAILANDIA



CHEF : SUJINDA TONGTAWIN

Sujinda creció al lado de un mercado en Tailandia y sus padres eran propietarios de un café donde solía ayudar antes de ir a la escuela. Comenzó su carrera trabajando en sala de un restaurante tailandés en Bangkok y colaborando con una escuela de cocina como profesora. Poco después abrió su propio restaurante por un tiempo y viajando por Asia organizando eventos gastronómicos tailandeses. Regresó a Tailandia con el Chef Chumpol (1 estrella Michelin). También trabajó en un resort de 5 estrellas en las Maldivas. Actualmente es cocinera del restaurante R-Haan, 2 estrellas Michelin. Su cocina en la Alta Cocina Tailandesa utiliza principalmente ingredientes locales directamente de las granjas, con sabores tailandeses auténticos, y siempre sigue el concepto de cocina sostenible y cero desperdicio.

