Varin Keokitvon

CHEF PARTICIPANTE - ESTADOS UNIDOS - MÉXICO

Restaurante: Heartwood Provisions, Seattle, EUA

Nascido no Laos, o Chef Varin Keokitvon desenvolveu sua paixão pela culinária desde criança. Decidiu cursar culinária universitária em Seattle e completou sua formação com estágios em restaurantes locais e no exterior. Essa paixão, desenvolvida ao longo dos anos, resulta em seus cardápios serem uma amostra não apenas de sabores, mas também de memórias, viagens, técnicas, sensações e ingredientes de todo o mundo, todos unidos às raízes de seu país de origem. Sua carreira profissional começou no Elliott's Oyster House, em Seattle. Ele progrediu profissionalmente em um empreendimento social, trabalhando como Chefe de Operações da organização sem fins lucrativos Farestart. Nesse projeto, seu trabalho envolveu o treinamento de pessoas em situação de rua e de baixa renda em culinária e gestão de restaurantes. Durante esse período, recebeu uma bolsa de estudos do governo espanhol e se mudou para a Espanha por nove meses para trabalhar no Celler de Can Roca (3* Michelin) e no Espai Sucre. Após seu aprendizado na Espanha, retornou a Seattle para gerenciar a cozinha do restaurante Heartwood, tarefa que conciliou com seu trabalho como professor externo na Universidade.

Varin Keokitvon

JUAN GUILLERMO CARREÑO MORALES ALUNO: JUAN GUILLERMO CARREÑO MORALES

Copyright © 2024 Junta de Castilla y León - Consejería de Cultura y Turismo