Petrina Yan'er Loh

CHEF PARTICIPANTE - SINGAPURA - MALÁSIA

Restaurante: Morsels, Dempsey Hill, Singapura

A Chef Petrina Loh iniciou sua carreira profissional no mundo bancário. Após oito anos de sucesso, percebeu que as finanças não estavam lhe dando retorno e decidiu mudar radicalmente de vida, desenvolvendo sua verdadeira paixão: a culinária. Decidiu estudar nos Estados Unidos, na California Culinary Academy. Continuou sua formação trabalhando nas cozinhas de alguns dos melhores restaurantes do país, como Spruce, Atelier Crenn (2* Michelin), State Bird Provisions e Bouchon. Trabalhou também com o Chef Walter Abrams, The French Laundry, o Chef Mark Sullivan e o Chef John Madriga. Após quatro anos à frente do restaurante Morsels, na Mayo Street, decidiu se mudar para um novo conceito em Dempsey Hill. Logo após a mudança de restaurante, no início de 2017, conquistou dois importantes prêmios no World Gourmet Summit's Awards of Excellence 2017: foi nomeada Restaurante do Ano e Melhor Chef. Há alguns meses, o restaurante também recebeu uma estrela no Top Restaurants 2017 da Wine & Dine.

Petrina Yan'er Loh

JOHN LEE SI SHENG ALUNO: JOHN LEE SI SHENG

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