



Nº 9 TAIWAN

CHEF: Fan-Ti Liao

RESTAURANTE: Mosel, Taipei, Taiwan

ALUMNO: Yin-Te Wu

BIOGRAFÍA:

Fan-Ti Liao es una cocinera autodidacta que se forma en los restaurantes de su familia, en Taiwan, y a la que su inquietud por la cocina le lleva desde niña a investigar y practicar con los productos. Según dice ella misma, la cocina la nace del corazón. Sus padres, dueños de un restaurante en Taipei, y sus tíos, dueños de un restaurante de lujo en Alemania, han sido según ella su máxima inspiración. Tras graduarse en la universidad, decide abrir su propio restaurante en Taipei, llamado La Denise, un restaurante de cocina occidental con gran influencia de la cocina española y de los vinos de España. Consigue una beca del Instituto de Comercio Exterior del Gobierno de España para poder realizar prácticas en uno de los restaurantes más importantes de nuestro país, pasando varios meses en las cocinas de Ramón Freixa (2* Michelin). Su paso por España aumenta sus ganas de seguir aprendiendo de los mejores y decide volver, esta vez, a Barcelona a trabajar con el equipo de Disfrutar (1* Michelin). Tras su periplo por España vuelve a Taiwan a dirigir el restaurante familiar Mosel, donde cada día sigue evolucionando su cocina intentado conquistar y sorprender a sus clientes.

