



Nº 11 ESTADOS UNIDOS/LAOS/MÉXICO



CHEF: Varin Keokitvon

RESTAURANTE: Heartwood Provisions, Seattle, EE.UU.

ALUMNO: Juan Guillermo Carreño Morales

BIOGRAFÍA:

Nacido en Laos el Chef Varin Keokitvon desarrolla su pasión por la cocina desde que era un niño. Decide cursar estudios universitarios de cocina en Seattle y completa su formación con períodos de prácticas en restaurantes locales y en restaurantes en el extranjero. Toda esta pasión, desarrollada durante años, hace que sus menús sean una degustación no sólo de sabores, sino de memorias, viajes, técnicas, sensaciones e ingredientes de todo el mundo, todo ello unido a las raíces de su país de origen. Su carrera profesional comienza en el restaurante Elliott's Oyster House, en Seattle. Progresa profesionalmente con una aventura de ámbito social trabajando como jefe de operaciones de la entidad sin ánimo de lucro Farestart. En este proyecto su labor consiste en formar a gente sin hogar y población, con pocos recursos, en cocina y en gestión de restaurantes. Durante este trabajo es becado por el Gobierno de España y se traslada a nuestro país durante nueve meses para trabajar en el Celler de Can Roca (3* Michelin) y en Espai Sucre. Tras su aprendizaje en España, vuelve a Seattle para dirigir la cocina del restaurante Heartwood, tarea que compagina con su trabajo de profesor externo en la Universidad.

