



Nº 1 SHRI LANKA/SINGAPUR

**CHEF:** Rishi Naleendra Wengappuli Arachchige

**RESTAURANTE:** Cheek by Jowl, Singapur

**ALUMNO:** Teo jun Xiang

## BIOGRAFÍA:

El Chef Rishi Naleendra consiguió con 30 años su primera estrella Michelin en la edición 2017 de la guía roja, haciendo historia por ser el primer chef de Shri Lanka en conseguir este galardón. Con 18 años dejó su país natal para estudiar arquitectura en la universidad de Melbourne, en Australia. Pronto surge su inquietud por la cocina y encuentra trabajo de camarero en una cafetería de Melbourne, mientras continua sus estudios. De la sala pasa a la cocina de esa pequeña cafetería y con 22 años entra a trabajar como ayudante de cocina en el modesto restaurante Taxi Dining Room, pasando luego a ser segundo de cocina con 27 años. Durante esta etapa, aprende no sólo a cocinar, sino a gestionar un negocio de hostelería. Su inquietud por aprender más sobre la cocina internacional le lleva a realizar un programa de prácticas en el Restaurante La Botica de Matapozuelos. El año 2012 marca la carrera profesional del Chef Naaledra, convirtiéndose en jefe de partida del prestigioso restaurante Tesuya's. Posteriormente, se incorpora como jefe de pastelería al prestigioso restaurante Yellow, del renombrado Chef Brent Savage, para dar el salto al restaurante Cheek by the Jowl donde sigue aprendiendo y consolidándose como Chef.

