



Nº 3 INDIA/EE.UU.

CHEF: Ashfer Biju Ambalath Veetil

RESTAURANTE: Perrine, New York City, USA

ALUMNO: Isamar Checo

BIOGRAFÍA:

Ashfer Biju dirige e imprime su carácter a los restaurantes Perrine y The Rotunda lounge en el Hotel Pierre de Nueva York desde 2016. Nacido en la India creció en la costa de Kerala. Desde pequeño vivió y experimentó la cocina como una auténtica fiesta, siempre con productos frescos. De familia de cocineros, su padre regentó varios locales en la India y su abuelo materno en Malasia, Indonesia y Tailandia. Por este motivo, achaca su pasión por la cocina a su niñez. Comienza su formación en cocina con apenas 16 años, empezando desde muy joven a trabajar en restaurantes. Después de graduarse en la India, Ashfer decide viajar por el mundo para seguir formándose. Desde el Instituto Culinario de América al valle de Napa, Islas Maldivas, Jean-Gorges en Londres y al sur de Asia, siempre con la idea de trabajar y aprender. Posteriormente, se especializa en los restaurantes de hoteles, abriendo en pocos años 16 prestigiosos restaurantes en hoteles de todo el mundo. Ahora mismo, dirige con éxito dos restaurantes en uno de los hoteles más prestigiosos de Estados Unidos. En su tiempo libre sigue investigando sobre la cocina internacional, sin duda la base de su éxito.

