

REINO UNIDO



NOMBRE : Chef Paul Froggatt

El chef de origen británico Paul Froggatt se formó inicialmente en el Reino Unido y en Francia, donde los aspectos más destacados de su carrera incluyeron trabajar en Gidleigh Park Hotel (dos estrellas Michelin), Bernard Loiseau en Bourgogne (tres estrellas Michelin) y Château de Courcelles (una Michelin). -Estrella). Paul siguió su carrera en dos de los principales restaurantes europeos más populares de Singapur, San Marco y Saint Pierre. Posteriormente, Paul fue jefe de cocina en el restaurante Amber del Landmark Mandarin Oriental Hotel (dos estrellas Michelin), en Hong Kong. Durante su tiempo en Amber, el restaurante fue votado como uno de los 10 mejores restaurantes dentro de los premios anuales San Pellegrino 50 Best Restaurants. Desde hace siete años es jefe de cocina de Huka Lodge, uno de los hoteles más exclusivos de Nueva Zelanda.

