CHEF PAM

- **Asia's Best Female Chef 2024**
- **World's Best Female Chef 2025**

LONDON SPEAKER BUREAU

Topics

- Asia
- Entrepreneurship
- Innovation
- Motivation
- Women

Berasal dari Bangkok, Thailand, Chef Pam ("PAM" Pichaya Utharntharm) mewujudkan kekayaan warisan Thailand, Tiongkok, dan Australia. Perjalanan kulinernya dimulai sejak usia muda, dan pada usia 21 tahun, ia mengukir sejarah sebagai koki termuda yang meraih kemenangan dalam kontes bergengsi "Asia Youth Hope Cooking" pada tahun 2011, sebuah penghargaan yang dianugerahkan kepadanya oleh Les Disciples d'Escoffier.

Pada tahun 2012, bakat Chef Pam mendapat pengakuan lebih lanjut ketika dia dianugerahi sebagai salah satu "The Young Women of The Year 2012" oleh Her World Magazine. Pada tahun yang sama, ia kembali membuat heboh, meraih gelar runner-up pertama dalam kontes "Young Talent 2012" yang terkenal secara global, yang juga diselenggarakan oleh Les Disciples d'Escoffier, sekembalinya ke Prancis.

Dengan segudang penghargaan dan segudang pengalaman di bidang santapan lezat, Chef Pam mengarahkan perhatiannya ke New York, di mana ia melanjutkan pendidikan kulinernya di The Culinary Institute of America. Lulus dengan penghargaan tertinggi dan mendapatkan tempat pertama dalam studi manajemen dan kuliner, ia memulai masa jabatan yang luar biasa di Jean-Georges. Terkenal karena perpaduan pengaruh Prancis, Amerika, dan Asia, Jean-Georges secara konsisten mendapatkan empat bintang dari The New York Times dan tiga bintang Michelin.

Di bawah bimbingan Chef Mark Lapico, chef eksekutif terhormat Jean-Georges, Chef Pam mengasah keterampilannya dan menyempurnakan seni kulinernya untuk memenuhi standar keunggulan tertinggi. Dedikasi dan keahliannya membuahkan hasil ketika ia menjadi koki wanita termuda dan pertama yang menerima Penghargaan Pembukaan Tahun Ini Michelin Thailand, bersama dengan bintang Michelin yang didambakan atas pendiriannya, Restoran Potong. Terletak di jantung Chinatown di Bangkok, Potong dengan cepat menjadi sensasi kuliner, memikat pengunjung dengan masakan Thailand-Cina yang inovatif dan konsep pencicipannya. Pendekatan visioner Chef Pam, ditambah dengan komitmennya untuk melestarikan warisan keluarga, menjadikannya mengubah apotek leluhur keluarganya menjadi surga kuliner di tengah tantangan yang ditimbulkan oleh pandemi Covid-19.

Pencapaian luar biasa Chef Pam terus berlanjut hingga ia meraih gelar Koki Wanita Terbaik ASIA, yang mengukuhkan statusnya sebagai seorang pakar kuliner. Restorannya, Potong, mendapatkan pengakuan luas, mendapatkan tempat di antara 50 Restoran Terbaik Asia dan membuat gebrakan di panggung global.

Terpilih sebagai salah satu Koki dan Pembuat Anggur Wanita Kelas Dunia terbaik di Thailand, Chef Pam bergabung dengan Gastronauts Asia di bawah inisiatif Women in Gastronomy (WIG), yang dipimpin oleh Chef ternama Cristina Bowerman. Melalui penampilannya yang menginspirasi dan narasi yang

memberdayakan, Chef Pam telah membuka jalan bagi calon chef wanita, meninggalkan jejak yang tak terhapuskan dalam lanskap kuliner Thailand dan sekitarnya. Melalui ceramahnya, Chef Pam tidak hanya berbagi keahlian kulinernya namun juga menginspirasi orang lain untuk mengejar minat mereka dengan dedikasi dan ketahanan.

info@londonspeakerbureau.my +603 2301 0988