

CHEF PAM

Asia's Best Female Chef 2024

LONDON
SPEAKER
BUREAU



タイのバンコク出身のシェフ パム (PAM ピチャヤ ウターンタルム) は、タイ、中国、オーストラリアの豊かな伝統を体現しています。彼女の料理の道は幼い頃から始まり、21歳のときに、2011年に権威ある「アジア ユース ホープ クッキング」コンテストで史上最年少のシェフとして優勝し、レディシブル デスクオフィエから栄誉を授与されました。

2012年、パムシェフの才能は、Her World Magazineの「2012年若手女性」の1人に選ばれ、さらに評価されるようになりました。同年、フランスに帰国後、彼女は再び注目を集め、やはりレディシブル デスクオフィエが主催した世界的に有名な「2012年若手才能コンテスト」で準優勝の称号を獲得しました。

数々の賞と高級レストランでの豊富な経験を持つパムシェフは、ニューヨークに目を向け、カリナリー インスティテュート オブ アメリカで料理の勉強を続けました。優秀な成績で卒業し、経営学と料理学で首席を獲得したパムは、ジャン ジョルジュで素晴らしい在職期間を過ごしました。フランス、アメリカ、アジアの影響が融合した料理で知られるジャン ジョルジュは、ニューヨーク タイムズ紙から常に4つ星、ミシュランから3つ星を獲得しています。

ジャン=ジョルジュの名高いエグゼクティブシェフ、マーク・ラピコシェフの指導の下、パムシェフはスキルを磨き、料理の芸術性を洗練させて最高水準の卓越性を達成しました。彼女の献身と専門知識は、ミシュランタイランドのオープニングオブザイヤー賞を受賞した史上最年少で初の女性シェフとなり、彼女のレストラン、ポトンで切望されたミシュランの星を獲得したことで当然の報酬を得ました。バンコクのチャイナタウンの中心に位置するポトンは、革新的なタイ-中華料理とデギュスタシオンコンセプトで食事客を魅了し、すぐに料理界でセンセーションを巻き起こしました。パムシェフの先見の明のあるアプローチと家族の伝統を守ろうとする彼女の献身により、彼女は新型コロナウイルス感染症のパンデミックがもたらす困難の中で、一族の先祖代々の薬局を料理の楽園へと変貌させました。

パムシェフの先駆的な業績は続き、彼女はアジアの最優秀女性シェフの称号を獲得し、料理界の権威としての地位を固めました。彼女のレストラン「ポトン」は広く称賛され、アジアのベスト レストラン 50 にランクインし、世界の舞台で話題となりました。

タイのトップクラスの世界クラス的女性シェフ兼ワインメーカーの一人として選ばれたパムシェフは、高名なクリスティーナ・バウワーマンシェフが率いるWomen in Gastronomy (WIG) イニシアチブの下、ガストロノーツ・アジアと協力しました。パムシェフは、感動的なパフォーマンスと力強い語り口で、女性シェフを目指す人たちに道を切り開き、タイ国内だけでなく世界中の料理界に消えることのない足跡を残しました。講演活動を通じて、パムシェフは料理の専門知識を披露するだけでなく、献身と粘り強さを持って情熱を追い求めるよう、他の人たちに刺激を与えています。

Topics

- Asia
- Entrepreneurship
- Innovation
- Motivation
- Women

info@londonspeakerbureau.my +603 2301 0988