



 **DIGITAL
TASTE/TOMORROW**
From consumer insights to innovation

LAURENT SUAUDEAU

Reconocido Chef francés en Brasil

Sus platos, elaborados en la fusión de técnicas francesas con ingredientes brasileños, han ganado los principales premios gastronómicos desde su llegada al país.

Cocinero precoz, a los veinte años ya trabajaba con el chef Paul Bocuse. El maestro, que pronto reconoció el talento del joven, lo invitó en 1979 a dirigir la cocina de “Le Saint-Honoré Paul Bocuse”, en el Hotel Méridien / Rio Janeiro.

En 1986 abrió su propio restaurante, “**Laurent**”, considerado el mejor restaurante de Río de Janeiro durante varios años consecutivos.

Autor de tres libros, “**Sabor das Estações**” y “**Cartas a un joven chef**”, dirigidos a la nueva generación de cocineros y “**iVive La Cuisine!**”, Este en colaboración con Claude Troisgros y Emmanuel Bassoleil.






La **Escuela Laurent Suaudeau**, inaugurada en 2000, sigue siendo considerada la mejor Escuela para el desarrollo de los profesionales de la gastronomía. Tiene a su cargo la formación de la nueva generación de Chefs que laboran en Brasil, con gran reconocimiento profesional.

Consultor de restaurantes, hoteles y hospitales en todo Brasil.

Mantiene el **Espacio Cultural Laurent**, reservado para cenas privadas. Alberga cenas en residencias a través de **Catering Laurent**.

En diciembre de 2014 se fundó el **Laurent Institute**. A través de él y en asociación con grandes empresas, el chef Laurent lleva sus conocimientos a los jóvenes de escasos recursos.

Conocé más en:

-  Laurent Suaudeau
-  @laurent.suaudeau
-  @EscolaLaurent
-  Escola Laurent Suaudeau
-  laurent.com.br

