DIGITAL TASTE TOMORROW
From consumer insights to innovation

LAURENT **SUAUDEAU**

Chef francês de renome no Brasil

Seus pratos, frutos da fusão entre suas técnicas de cozinha francesa e do uso de ingredientes tipicamente brasileiros, conquistaram prêmios gastronômicos desde sua chegada ao pais.

Talento precoce na cozinha, aos vinte anos já trabalhava com o chef Paul Bocuse. Seu profesor, logo reconheceu o talento de jovem Laurent e, em 1979, o convidou para comandar a cozinha do "Le Saint-Honoré Paul Bocuse" no Hotel Méridien, localizado no Rio de Janeiro.
Em 1986, ele abriu seu próprio restaurante, **"Laurent"**, considerado por muitos anos como o melhor restaurante do Rio de Janeiro.

Autor de três livros: **"Sabor das Estações"**, **"Cartas à um jovem chef"** (dirigido à nova geração de chefs) e o **"Vive la Cousine!"** em colaboração com Claude Troisgros e Emmanuel Bassoleil.

A **Escola Laurent Suaudeau**, inaugurada em 2000, ainda é considerada a melhor escola para o desenvolvimento de profissionais da gastronomía no país. Encarregada da formação da nova geração de chefes no Brasil, conta com um grande reconhecimento profissional.

O Chef Laurent também atua como consultor para restaurantes, hoteis e cozinhas de hospitais por todo o país. Mantém o **Espaço cultural Laurent**, reservado para jantares privados e ofrece jantares especiais em residências por meio do **Catering Laurent**.
Em dezembro de 2014, foi inaugurado o **Instituto Laurent**. Associado a grandes empresas, o Chef Laurent leva seu conhecimento para jovens de Baixa renda que sonham em ser chefs.

Saiba mais em:

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

Puratos
Reliable partners in innovation