

REINO UNIDO



COCINERO: MARTIN CARABOTT

Martin estudió en el Instituto de Estudios de Turismo en Malta, su país de origen, durante el cual realizó una pasantía en el hotel Gleneagles en Escocia, donde regresó después de graduarse. En Gleneagles, completó su formación en el restaurante Andrew Fairlie con dos estrellas Michelin. También compitió con gran éxito en varios eventos culinarios nacionales antes de mudarse a Londres para trabajar en el restaurante Apsley, con una estrella Michelin en el hotel Lanesborough dirigido por el chef Heinz Beck. Durante su etapa en Londres ha trabajado en el club Royal Automobile, el restaurante Luca y ahora en el restaurante Hide, donde consiguió su primera estrella Michelin dentro de los cinco meses posteriores a su apertura con el chef Ollie Dabbous. Ha participado en prestigiosos concursos como The Craft Guild of Chefs o el Chef Nacional del Año, quedando tercero en la final en 2015, ganando el Premio CSMA de Gran Bretaña a la Excelencia Culinaria y logrando el Premio Royal Academy of Culinary Arts de Excelencia en 2014, y el Chef del Año de la Federación Culinaria Británica que ganó en 2016. Durante su tiempo en el restaurante Hide, Martin ha ganado el concurso de cocina más prestigioso del Reino Unido, la Beca Roux, convirtiéndose en el 35º ganador de esta competición.



ESTUDIANTE : ANTHONY BUHAGIAR

Escuela : THE INSTITUTE OF TOURISM STUDIES, MALTA

