

Chef Pam, la mejor Chef del mundo en 2025, según The World's 50 Best Restaurants

La tailandesa Supinya "Pam" Junsuta hace historia al convertirse en la nueva Best Female Chef del planeta

<https://www.bychefpam.com>

Fotos: 50 Best Restaurants

La cocina tailandesa contemporánea tiene nuevo rostro y apellido: Supinya "Pam" Junsuta, conocida simplemente como **Chef Pam**, ha sido nombrada [Mejor Chef Femenina del Mundo 2025](#) por la prestigiosa lista **The World's 50 Best Restaurants**.

Este galardón, uno de los más influyentes en el ámbito **gastronómico** global, reconoce la visión, talento y liderazgo de esta **joven chef** que ha conquistado a crítica y público desde su restaurante [Potong](#), ubicado en el corazón de Bangkok.

Un Legado de Creatividad y Excelencia

Desde sus primeros pasos en el mundo de la **gastronomía**, **Chef Pam** ha mostrado una pasión desbordante y un talento innato para transformar ingredientes básicos en auténticas obras de arte. Su carrera comenzó en humildes comienzos, trabajando en cocinas tradicionales, donde aprendió el valor del oficio y la importancia de respetar cada ingrediente.



Esta experiencia formativa fue la semilla que la impulsó a fundar su propio **restaurante**, un espacio que hoy es sinónimo de sofisticación y autenticidad.

El restaurante de Chef Pam, ubicado en una zona estratégica que se ha convertido en un punto de encuentro para amantes de la alta cocina, destaca por un ambiente cuidadosamente diseñado que fusiona elementos modernos con toques culturales y locales. Cada rincón del lugar refleja la historia y el espíritu de su fundadora, haciendo que cada visita se convierta en una experiencia

multisensorial.

La decoración, la iluminación y hasta la selección musical han sido pensadas para complementar la propuesta **culinaria**, creando un entorno que abraza tanto lo estético como lo emocional.

La Carta: Un Viaje de Sabores y Emociones

La carta del **restaurante** es el epítome de la creatividad y la vanguardia. **Chef Pam** ha reinventado los clásicos de la **cocina contemporánea**, aportando un toque personal que invita a redescubrir la riqueza de la materia prima. Cada plato está minuciosamente diseñado para contar una historia; desde el amuse-bouche que abre el apetito con una explosión de **sabores inesperados**, hasta el **postre** final, que es un homenaje a las tradiciones y **la innovación**.

Entre sus especialidades, destacan preparaciones que combinan técnicas ancestrales con métodos modernos, como la cocina de vanguardia y la gastronomía molecular. Estos platos son acompañados de una cuidada selección de vinos y maridajes, que realzan aún más la experiencia.





La carta se actualiza de manera periódica para incorporar **productos estacionales** y ofertas únicas que reflejan la identidad local, a la vez que exploran tendencias internacionales. Esta dinámica constante ha permitido que el **restaurante** se mantenga en la cima, generando expectativas y sorprendiendo a un público exigente y culto.

La Cocina como Territorio de Innovación

La propuesta de **Chef Pam** se fundamenta en la sostenibilidad y la autenticidad, aspectos imprescindibles en su filosofía culinaria. Su restaurante no es solo un espacio para degustar platos excepcionales; es un laboratorio de **innovación** donde se experimenta con nuevas técnicas y se rediseñan conceptos tradicionales.

En sus instalaciones, se observa el compromiso con la economía circular mediante el uso responsable de los recursos y la colaboración con productores locales, lo que garantiza ingredientes frescos y de la más alta calidad.









La **cocina** de **Chef Pam** es un verdadero escenario de **innovación**, en el que cada plato se construye pensando en la armonía visual y sensorial. La atención meticulosa a cada detalle y la integración de técnicas como la **fermentación controlada**, el uso de espumas y emulsiones, y la reinterpretación de recetas heredadas, posicionan su restaurante como un referente en la alta cocina internacional. Además, su capacidad para transformar cada servicio en una experiencia única ha contribuido a cimentar su reputación tanto entre **críticos** como entre comensales, marcando una tendencia que trasciende fronteras.

Trayectoria e Influencia Internacional

La carrera de **Chef Pam** ha sido una escalera ascendente de logros y reconocimientos. Su evolución profesional se ha caracterizado por una constante búsqueda de la perfección, reflejada en cada aspecto de su **restaurante** y en la disciplina que imprime en cada plato.

Desde sus inicios en pequeños establecimientos hasta la creación de un espacio que hoy es sinónimo de excelencia, su trayectoria es un ejemplo de perseverancia, talento y visión.

El impacto de su labor se extiende más allá de las fronteras del restaurante. Chef Pam ha participado en festivales internacionales, colaborado con otros reconocidos chefs y ha sido invitada a impartir talleres y conferencias sobre innovación culinaria.

Su influencia se nota en la nueva generación de chefs que ven en ella un modelo a seguir, capaz de combinar técnica, sensibilidad y compromiso social. Este reconocimiento global celebra la capacidad técnica, destaca su rol como embajadora de una cocina que respeta las tradiciones mientras se proyecta hacia el futuro.



Chef Pam

La consagración de Chef Pam como la mejor chef femenina del

mundo en el 2025 es un hito que encapsula todo el recorrido y la pasión de una trayectoria extraordinaria. Su restaurante, con su ambiente inigualable, su carta llena de sorpresas y técnicas vanguardistas, y su compromiso con la sostenibilidad y la autenticidad, representa la nueva era de la alta cocina.

Para quienes buscan experiencias gastronómicas que combinan tradición, innovación y emociones, cada visita a su espacio es una invitación a descubrir un universo donde cada plato cuenta una historia y cada detalle celebra la excelencia.

Reservas: <https://www.restaurantpotong.com/reservation>

Asia's 50 Best Restaurants 2025: innovación, tradición y excelencia culinaria

La **gastronomía** asiática continúa sorprendiendo al mundo con su diversidad, creatividad y profundo respeto por la tradición. El pasado 25 de marzo de 2025, la ciudad de [Seúl](#) acogió la esperada ceremonia de **Asia's 50 Best Restaurants**, patrocinada por **S.Pellegrino & Acqua Panna**. Este ranking, que celebra lo mejor de la cocina del continente, se ha consolidado como una referencia para amantes de la gastronomía, chefs y críticos culinarios de todo el mundo.



En esta edición, el legendario restaurante **Gaggan**, en **Bangkok**, ha recuperado el primer puesto, confirmando la genialidad de su chef, **Gaggan Anand**. Sin embargo, la lista de este año ha traído muchas sorpresas, con nuevas incorporaciones, reconocimientos especiales y una marcada tendencia hacia la **sostenibilidad** y la reinterpretación de la cocina local.

Gaggan en Bangkok: el regreso de un ícono

Después de varios años de cambios y evolución, Gaggan vuelve a ocupar el trono de **Asia's 50 Best Restaurants 2025**. Su chef, **Gaggan Anand**, ha redefinido la cocina india contemporánea con un menú irreverente, cargado de creatividad y técnica. Su propuesta gastronómica fusiona influencias **japonesas, francesas y tailandesas**, convirtiendo cada plato en una experiencia sensorial.



Gaggan Bangkok. Foto: Pepe Samson

El **restaurante** ha sido reconocido en múltiples ocasiones en este ranking y en la lista global de **The World's 50 Best Restaurants**, consolidando su posición como uno de los destinos gastronómicos más influyentes de Asia.

Nuevas estrellas en la gastronomía asiática

Este año, la lista ha dado la bienvenida a varios **restaurantes** que han irrumpido con fuerza en la **escena gastronómica**. Entre ellos, destacan:



Restaurant Lamdre. Foto: 50 Best Restaurants

Lamdre (Pekín) – Puesto 50

Ubicado en la vibrante capital china, **Lamdre** ha captado la atención del jurado gracias a su enfoque en la **cocina vegetal**. Dirigido por **Zhao Jia** y el **chef Dai Jun**, este [restaurante](#) fusiona principios del budismo tibetano con técnicas contemporáneas para ofrecer platos saludables, equilibrados y llenos de significado.



Myoujyaku (Tokio) – Puesto 45

La **cocina japonesa** sigue marcando la pauta en la **alta gastronomía** mundial. En esta ocasión, **Myoujyaku**, bajo la batuta del **chef Hidetoshi Nakamura**, ha entrado en la lista con su exquisito **menú omakase** de 14 tiempos. Su propuesta se basa en la pureza de los ingredientes de temporada, combinando sencillez y maestría técnica en cada bocado.



Maz (Tokio) – Puesto 43

El **chef Virgilio Martínez**, de Central en Lima, ha llevado su visión de la **biodiversidad** peruana a **Japón** con Maz. Este **restaurante**, dirigido por **Santiago Fernández**, fusiona productos autóctonos de **Perú** con ingredientes de temporada en Japón, creando una experiencia **gastronómica** única que conecta ambos territorios.

Premios especiales: el reconocimiento a la excelencia

Además del ranking general, **Asia's 50 Best Restaurants** otorga premios especiales a figuras y establecimientos que han dejado una huella en la **gastronomía** del continente.



Asia's Best Female Chef 2025 – Chudaree 'Tam' Debhakam (Baan Tapa, Bangkok)

Este reconocimiento ha recaído en la **chef Chudaree 'Tam' Debhakam**, de Baan Tapa. Su cocina se centra en la **biodiversidad tailandesa**, combinando ingredientes locales con técnicas innovadoras para redefinir la identidad **culinaria** de su país.



Gin Mare Art of Hospitality Award – Toyo Eatery (Manila)

El restaurante filipino **Toyo Eatery** ha sido galardonado con el **Gin Mare Art of Hospitality Award**, destacando su excepcional hospitalidad y la manera en que celebra los **ingredientes y tradiciones** de Filipinas con una visión contemporánea.

Tendencias gastronómicas en Asia: sostenibilidad, identidad y fusión

La lista de **Asia's 50 Best Restaurants 2025** refleja un cambio significativo en la **gastronomía** del continente. La sostenibilidad, la **cocina** basada en productos locales y la reinterpretación de las **tradiciones culinarias** son los pilares que han marcado la evolución de la **alta cocina** asiática.

Sostenibilidad y cocina vegetal: restaurantes como Lamdre demuestran que la gastronomía de vanguardia puede ir de la mano con el respeto por el medio ambiente.



Regreso a la tradición: propuestas como la de Myoujyaku refuerzan la importancia de preservar y refinar las técnicas clásicas.

Fusión con identidad: espacios como Maz llevan la cocina peruana a Asia, demostrando que la globalización gastronómica puede potenciar la autenticidad en lugar de diluirla.

Asia, el latido de la gastronomía mundial

Cada año, **Asia's 50 Best Restaurants** no solo enaltece a los mejores restaurantes del continente, sino que también traza el futuro de la **alta cocina** a nivel global. La edición 2025 ha dejado claro que Asia no sigue tendencias, las crea. Desde la **vanguardia** irreverente de **Gaggan** hasta la elegancia minimalista de **Myoujyaku**, pasando por la apuesta sostenible de **Lamdre**, esta lista es un reflejo de un continente que reinventa su herencia **culinaria** con audacia y maestría.

Asia no solo se ha consolidado como un referente **gastronómico**, sino que se ha convertido en el corazón palpitante de la

cocina mundial. Sus **chefs** no temen desafiar lo establecido, sus **restaurantes** son templos donde la tradición y la **innovación** se abrazan, y su influencia trasciende fronteras. Si el futuro de la **gastronomía** tiene un punto de partida, ese lugar es Asia. Descubre la lista completa y adéntrate en este universo de sabores en el sitio oficial de **Asia's 50 Best Restaurants**.