FERNANDO CHANAKA
Chef Cuisiner

Fernando Chanaka est un chef à la renommée mondiale et aux multiples récompenses et ayant travaillé pour les plus grands de ce monde et les meilleurs restaurants.
Très jeune, il s'installe à Londres et sort diplômer de l'école hôtelière de Hackney. Il gravit les échelons rapidement dans l'univers de la restauration londonienne grâce à son talent, sa créativité et ses influences des quatre coins du monde. Il démarre sa carrière comme Chef A Domicile pour des célébrités, des sportifs de haut niveau et des grands dirigeants dont les régimes alimentaires nécessitent un juste équilibre entre santé et gourmandise. Dans cet univers de la haute gastronomie à domicile, Chanaka devient rapidement un des chefs les plus convoités de Londres en maniant l'art d'allier bien-être et créativité, selon les exigences et contraintes alimentaires de cette clientèle.
Il est nommé Ambassadeur par Ambassador of Taste for Global Gastronomy® qui réunit la crème de la crème des chefs du monde entier. En parallèle, il devient consultant pour le International Taste Institute pour développer sa vision locale, responsable, savoureuse et créative de la cuisine.
Chanaka réussit aussi à se faire un nom dans le monde de la restauration en exerçant ses talents de chef cuisinier auprès des chefs les plus connus tels que Gordon Ramsay, Marcus Wareing, Mark Hix, Allan Williams, Lee Streeton and Sujan Sarkar.
Fort de sa réputation londonienne, il est contacté pour devenir le chef exécutif du Buddha-Bar Londres où il crée des plats signatures, à partir d'ingrédients rares venus des quatre coins d'Asie, dignes d'œuvre d'art à la rencontre de l'orient et de l'occident.
Suite à de récents travaux d'embellissement, le Buddha-Bar Paris fait peau neuve et s'apprête à réouvrir ses portes très prochainement. Pour donner vie à cette nouvelle expérience sensorielle, Chanaka a été choisi pour signer la nouvelle carte du Buddha-Bar Paris, lieu emblématique des nuits parisiennes, afin de proposer de nouveaux plats signatures destinés à être savourés et partagés le temps d'une escale gustative.