

Marcin Soból



Prezes europejskiego stowarzyszenia szefów kuchni **Euro Toques Polska**, która zrzesza kucharzy w całej Europie. Główną siedzibą Euro Toques International jest Bruksela.

Członek Rady Nadzorczej **Izby Gospodarczej Gastronomii Polskiej**.

Szef kuchni z 25 letnim stażem na co dzień zarządza kuchnią w restauracji **Krasnodwór**, która w 2018 r. znalazła się w gronie 100 najlepszych restauracji w Polsce, przyznawanych przez przewodnik Poland 100 Best Restaurant.

Po raz czwarty z rzędu zdobywca złotego widelca

przyznawanego przez organizatora projektu Polska od Kuchni i fundację WIP.

Juror na wielu konkursach kulinarnych, krajowych i zagranicznych, kucharz pełen pasji i inspiracji, ceni tradycyjną polską kuchnię którą prezentuje na co dzień w nowych odsłonach

Prowadzi szkolenia, warsztaty i treningi z uczniami szkół gastronomicznych którzy odnoszą sukcesy na konkursach krajowych jak i zagranicznych, ostatnio pierwsze miejsce w Niemczech na konkursie międzynarodowym.

Dwukrotnie przygotowywał bankiet z okazji dnia Niepodległości w Pałacu Prezydenckim w Warszawie. Miał zaszczyt gotować dla Belgijskiej Pary Królewskiej podczas swojej oficjalnej wizyty w Polsce.

Absolwent warszawskiej szkoły gastronomicznej na Poznańskiej, którą ukończył jako technolog żywienia.

