

SU MA dan Seni Kuliner Asia Timur Kontemporer

Bagaimana Executive Chef Brendon Chen dan Co-Executive Chef Ryan Kim Membentuk SU MA Melalui Kepedulian, Keahlian, dan Pengaruh Budaya



Jakarta, 10 Juni 2026 — Selama tiga tahun terakhir, SU MA secara konsisten membangun posisinya di lanskap kuliner Jakarta melalui pendekatan yang mengedepankan presisi di atas kecepatan, kualitas di atas sensasi, serta kepedulian dalam setiap detail pengalaman bersantap. Berakar pada tradisi kuliner Asia Timur, khususnya Tiongkok dan Korea, SU MA memandang makanan bukan sekadar sajian, melainkan bentuk perhatian, kehangatan, dan koneksi yang telah diwariskan lintas generasi.

Filosofi tersebut terus berkembang melalui Volume 6: Passage, ekspresi kuliner terbaru SU MA yang mengeksplorasi gagasan tentang pergerakan, transformasi, dan perjalanan. Lebih dari sekadar menu musiman, setiap volume merepresentasikan sebuah babak baru dalam perjalanan SU MA yang terus berlanjut, dibentuk oleh visi dan dedikasi orang-orang di baliknya.

Di balik perjalanan SU MA saat ini adalah **Executive Chef Brendon Chen dan Co-Executive Chef Ryan Kim**, dua sosok dengan latar belakang yang berbeda namun memiliki nilai dan filosofi yang sejalan dalam membentuk identitas kontemporer Asia Timur yang menjadi ciri khas restoran ini.

Chef Ryan telah menjadi bagian dari perjalanan kuliner SU MA sejak awal, berkontribusi dalam perkembangan restoran melalui keahliannya di bidang *pastry* serta pemahamannya terhadap cita rasa dan budaya Asia Timur, bergabungnya Chef Brendon pada awal tahun ini menandai babak baru yang penting bagi restoran tersebut. Bersama-sama, keduanya terus menyempurnakan filosofi SU MA melalui keseimbangan antara tradisi, keahlian, dan pendekatan kuliner yang relevan dengan perkembangan masa kini.

Bagi Chef Brendon, makanan selalu memiliki makna yang personal. Tumbuh dalam keluarga Tionghoa-Malaysia, kenangan masa kecilnya banyak dibentuk oleh momen saat

menyaksikan ibu dan neneknya memasak dengan penuh kesabaran dan ketelitian. Pengalaman tersebut menjadi fondasi bagi filosofi memasaknya yang berpusat pada rasa hormat terhadap bahan, perhatian terhadap detail, dan ketepatan dalam setiap proses.

Setelah menempuh pendidikan formal di Le Cordon Bleu London, Chef Brendon membangun karirnya di sejumlah restoran ternama di Asia dan Eropa, termasuk Restaurant du Vieux Pont yang berbintang Michelin, MUME, Restaurant Studio, dan Nadodi. Sebelum bergabung dengan SU MA, ia mendirikan Playte di Kuala Lumpur, sebuah restoran yang kemudian mendapatkan pengakuan dari Michelin Guide.

Dalam memandang dunia kuliner, Chef Brendon percaya bahwa teknik modern tidak seharusnya menggantikan tradisi, melainkan memperkaya dan memberikan bentuk ekspresi baru terhadapnya. “Di SU MA, kami tidak berusaha mereplikasi tradisi persis seperti dahulu, namun juga tidak ingin meninggalkannya. Bagi kami, tradisi adalah sesuatu yang hidup, sesuatu yang dapat terus berkembang tanpa kehilangan akar dan asal-usulnya. Melalui fermentasi, musim, dan teknik yang diterapkan secara penuh pertimbangan, kami ingin menghadirkan pengalaman yang terasa akrab sekaligus memberikan perspektif baru,” ujar **Chef Brendon Chen**.

Mendampingi Chef Brendon adalah Co-Executive Chef Ryan Kim, yang memulai perjalanan kulinernya di Korea Selatan sebelum melanjutkan pendidikan di bidang kuliner dan pastry di Le Cordon Bleu Australia. Pengalamannya mencakup beberapa restoran paling prestisius di Australia, termasuk Quay dan Bennelong, sebelum kembali ke Korea Selatan untuk memperdalam keahliannya di dunia *dessert* dan *pastry* kelas atas.

Pada tahun 2020, Chef Ryan pindah ke Indonesia dan kemudian mendirikan Fragments, sebuah konsep *dessert* yang terinspirasi dari cita rasa Korea dan kini berkembang menjadi salah satu destinasi kuliner yang dikenal di Jakarta. “Bagi saya, pengalaman bersantap adalah tentang menciptakan momen yang tetap diingat bahkan setelah hidangan terakhir disajikan. Baik melalui *dessert* maupun keseluruhan alur pengalaman yang kami hadirkan, saya berharap setiap tamu dapat merasakan kehangatan, perhatian, dan koneksi selama berada di SU MA,” ujar **Chef Ryan Kim**.

Filosofi tersebut tercermin dalam Volume 6: Passage, di mana setiap hidangan disajikan sebagai bagian dari sebuah perjalanan yang dirancang secara cermat. Setiap sajian menghadirkan dinamika antara ringan dan mendalam, antara rasa yang familiar dan penemuan baru. Alih-alih berupaya memukau melalui kemewahan yang berlebihan, pengalaman ini mengajak para tamu untuk melambat sejenak, melibatkan seluruh indera, dan menemukan keindahan dalam setiap detail yang dihadirkan.

Seiring perjalanan SU MA yang terus berkembang, setiap volume menjadi sebuah penghubung antara masa lalu dan masa depan, menghormati tradisi sekaligus membuka ruang bagi perspektif baru. Dipandu oleh visi Executive Chef Brendon Chen dan Co-Executive Chef Ryan Kim, SU MA tetap berkomitmen untuk menghadirkan pengalaman bersantap yang penuh makna, imersif, dan berakar pada nilai kepedulian di setiap aspeknya.

— SELESAI —

Tentang SU MA

SU MA adalah destinasi *fine dining* kontemporer yang berakar pada tradisi kuliner Asia Timur, khususnya Tiongkok dan Korea, di mana makanan dipandang bukan sekadar sebagai pemenuh kebutuhan, melainkan sebagai wujud kepedulian dan hubungan antarmanusia yang berkelanjutan. Berlandaskan kesabaran, presisi, dan intensi yang mendalam, restoran ini mengedepankan fermentasi, musim, serta teknik memasak yang penuh pertimbangan untuk membangun cita rasa secara bertahap dan harmonis.

Setiap hidangan dirancang sebagai bagian dari sebuah perjalanan kuliner yang dikurasi dengan saksama, menghadirkan lapisan rasa yang tenang namun mendalam, seimbang, dan penuh nuansa. Melalui pengalaman ini, para tamu diajak untuk merasakan kehangatan, warisan budaya, serta keindahan yang sederhana namun berkesan dari tradisi bersantap Asia Timur.

Untuk informasi lebih lanjut, silakan hubungi:

Edric Benedict
Senior Account Manager



P R E F I N I T E
COMMUNICATIONS

E-mail: edric@prefinite.id
Mobile: +62 85710480170