

Sırma Güven (İspanya / Türkiye)

Yemek yazarı, araştırmacı ve eğitmen

Dokuz Eylül Üniversitesi'nde Dil ve Edebiyat eğitimini tamamladıktan sonra CLA Besançon'da Mesleki Fransızca üzerine eğitimini sürdürdü. Gastronomi Terminolojisi ve Fransız Mutfağı alanında uzmanlaştı. İzmir'de özel bir üniversitenin mutfak sanatları ve yönetimi bölümünde akademik ve idari kadroda 15 yıl görev aldı.

Erasmus Öğretim Hareketliliği Programı kapsamında aldığı bursla Lyon'daki Institut Paul Bocuse'ta profesyonel eğitim gördü. Akademik ve gastronomik başarıları, Paul Bocuse ve Les Toques Blanches Lyonnaises tarafından kendisine verilen Onur Diploması ile taçlandırıldı.

15 yıllık akademik kariyeri boyunca pek çok kitabın hazırlanmasına katkıda bulundu, yayınlar ve dergiler için editoryal içerikler üretti. Fransız şeflerle staj programları geliştirdi ve Institut Paul Bocuse ile ortak bir eğitim girişimine öncülük etti.

Sırma Güven, ayrıca Uluslararası Urla Enginar Festivali'nin kurucusu ve ilk üç yıl festival direktörlüğünü üstlenen isimdir. Türkiye'yi Fransa, Danimarka ve Kanada gibi ülkelerde düzenlenen çeşitli gastronomi festivalleri ve fuarlarda temsil etti.

2018 yılında akademiden girişimciliğe geçerek, gastronomi alanında yenilikçi projeler geliştiren bir danışman olarak çalışmalarına başladı. Hem ulusal hem de uluslararası düzeyde gastronomi ve gastronomi turizmi projeleri geliştirmekte; aynı zamanda dünyanın iyi yemek şehirlerini bir araya getiren Delice Network – Network of Good Food Cities of the World'ün İzmir temsilciliğini yürütmektedir.

İzmir'in Levanten gastronomik mirasını ele alan kitabı "Anneden Kıza", 2023 Gourmand World Cookbook Awards'ta Aile Kitapları kategorisinde birincilik, Kadın Kitapları kategorisinde ise ikincilik ödülünü kazanmıştır. 71 ülkeden on binlerce eserin yarıştığı bu uluslararası ödül, kitabın başarısını küresel ölçekte tescillemiştir.

Hâlen Barselona'da yaşayan Sırma Güven, uluslararası düzeyde restoran ve otel danışmanı, etkinlik küratörü ve gastronomi eğitmeni olarak çalışmalarını sürdürmektedir. Ayrıca Torribera Mediterranean Centre for Culinary and Food Studies üyesidir.