

## Cinco de los mejores chefs mexicanos encabezarán el evento **The Best Of Mexico's Culinary Traditions** de Grand Velas Riviera Maya del 10 al 14 de octubre de 2018

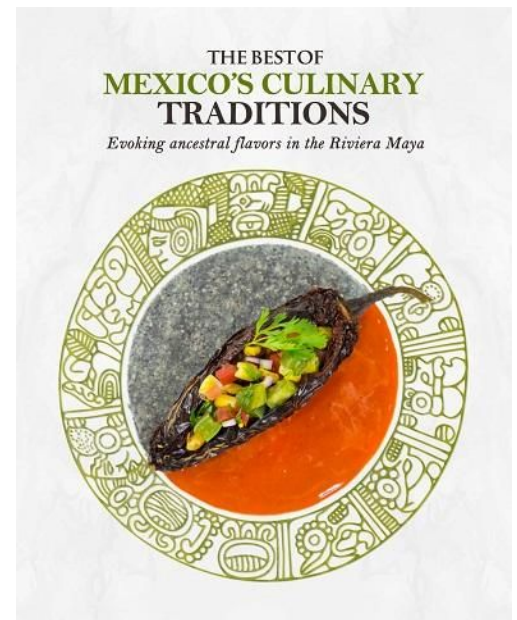
*Los Chefs invitados, Reyna Mendoza, Ricardo Muñoz Zurita, Pablo Salas, David Cetina y Joel Ornelas deleitarán los paladares de los asistentes con menús degustación de diez tiempos*

**Riviera Maya, México. (20 de julio de 2018)** – La cuarta edición del encuentro gastronómico *The Best of* organizado por Grand Velas Riviera Maya, reunirá del 10 al 14 de octubre de 2018 a cinco destacadas figuras de la cocina mexicana. En este evento, titulado *The Best of Mexico's Culinary Traditions*, los chefs invitados compartirán su pasión y amor al arte culinario con menús de degustación de diez tiempos confeccionados para exaltar los sabores legendarios de México y rescatar las técnicas ancestrales de preparación. La experiencia al paladar será un despliegue de sabores maridados con mezcales y cervezas artesanales.

Los invitados de honor de este año son los chefs: Reyna Mendoza, reconocida por su pasión por la cocina tradicional y representante de la cocina oaxaqueña; Ricardo Muñoz Zurita, considerado una autoridad en la cocina mexicana, y autor de una enciclopedia sobre el tema; David Cetina, famoso por su experiencia en la comida yucateca; Joel Ornelas, conocido por su reinterpretación contemporánea de los platillos tradicionales; y Pablo Salas, cuyo restaurante Amaranta ha sido nombrado entre los 50 mejores restaurantes de América Latina. Los chefs anfitriones, a cuyo cargo se encuentra el restaurante Chaká de especialidades de la península de Yucatán, son Humberto May Tamay y Laura Avalos.

*The Best of Mexico's Culinary Traditions – Riviera Maya* es organizado por el Director Culinario de Velas Resorts y Maestro Cocinero de Francia, Michel Mustiére junto con Mario López, Chef Ejecutivo de Grand Velas Riviera Maya y forma parte del compromiso adquirido por Grand Velas de promover la gastronomía de México y el mundo a través de eventos como *The Best of France* en 2015, *The Best of Mexico* en 2016 y *The Best of Cocina de Autor* en 2017.

El ambiente del restaurante anfitrión, Chaká, está inspirado en la región sureste de México y se integra de manera orgánica al entorno natural, rodeado de árboles de Salam, Chechén y Chaká y cenotes interiores. Las cenas estarán abiertas al público en general y a los huéspedes del resort quienes podrán disfrutar de esta gran experiencia como uno de los privilegios de su plan Todo Incluido.



Para obtener más información o para reservar, llame desde México al 01 800 832 9058, desde EE.UU. o Canadá al 1 888 309 5385 o de cualquier otra parte del mundo al +52 (322) 226 8689. También puede enviar un correo electrónico a [reservas@velasresorts.com](mailto:reservas@velasresorts.com) o [yarceod@velasresorts.com](mailto:yarceod@velasresorts.com), o bien, visite [www.velasresorts.com](http://www.velasresorts.com).

Sobre los Chefs invitados:

**Reyna Mendoza:** originaria de Teotitlán, Oaxaca. Ha sido invitada a participar en varios congresos, foros y encuentros gastronómicos, como el Foro Mundial de la Gastronomía Mexicana en Acapulco, así como importantes festivales como “Sabores de cuaresma” en Michoacán o el 5° Festival del chocolate en Tabasco y el Festival de los moles en Oaxaca y participa en el libro *Grandes chefs mexicanos*, editado por Larousse Ediciones en 2017.

**Ricardo Muñoz Zurita:** reconocido por la revista Time como "profeta y preservador de la tradición culinaria mexicana", activista en pro de la biodiversidad y de la divulgación de la cocina tradicional mexicana como patrimonio de la humanidad. Investigador y autor de varios libros como el emblemático *Diccionario enciclopédico de gastronomía mexicana*. Actualmente es el propietario de los reconocidos restaurantes Azul y Oro, Azul Condesa y Azul Histórico.

**David Cetina:** nombrado por la revista Food & Wine de Estados Unidos como “The Traditionalist” dada su experiencia en el área de la gastronomía local de Yucatán. Ha participado en festivales como Morelia en Boca 2014, Mexico-Fest 2014 en Vancouver, A Taste of Yucatan in Chicago 2015, Expo Milán, Italia 2015. Cuenta con el récord Guinness®, con la línea de tacos de cochinita pibil más grande del mundo. En 2018 abre el restaurante La Tradición en CDMX.

**Joel Ornelas:** cocinero y co-propietario de Grupo Tintoque. Vallartense orgulloso, ha trabajado en restaurantes con galardones Michelin. Colaboró como chef creativo de Grupo Pangea del reconocido chef Guillermo González Beristain y ahora presenta su propuesta culinaria en *Pezlimon* espacio donde realiza los platos que le gusta comer todos los días y *Nixma* una taquería con enfoque al maíz criollo y cerveza de barril.

**Pablo Salas:** propietario del restaurante Amaranta (2010) –producto de un proyecto de investigación a través de los 125 municipios del Estado de México– que fuera incluido en entre los mejores 50 restaurantes de Latinoamérica por San Pellegrino en 2014. Desde el 2016 se sumó a sus proyectos Público /comedor, un restaurante, ahora con dos sucursales, dedicado a hacer comida casera. A principios del 2017, Pablo empieza a colaborar con el chef Richard Sandoval llevando la dirección gastronómica de los restaurantes Pueblo en Chicago y Lona en Fort Lauderdale.

Acerca de los chefs anfitriones:

**Laura Ávalos:** de Manzanillo, Colima; en el 2012 comienza su carrera en el resort Grand Velas Riviera Maya, donde se abre camino al mundo culinario. Continúa su camino en el

restaurante Píaf de especialidad francesa contemporánea liderada por el chef Mario Soto. Ha participado en importantes eventos como The Best Of France 2015, de la mano de los chefs Christian Tetédoie, acreedor de una estrella Michelin, Claude Le Tohic, Claude Godard y Michel Mustié, miembros de la Academia Culinaria de Francia. En 2016 participó en The Best Of México con los chefs Carlos Gaytan, Zahie Téllez, Francisco Ruano y Alejandro Heredia. Actualmente, dirige el restaurante Chaká especializado en cocina Yucateca.

**Humberto May Tamay:** originario de Cancún, Quintana Roo, inició su carrera en hoteles de gran prestigio en Cancún y Riviera Maya, que aportaron nuevas técnicas y sabores a su acervo culinario. Se ha enfocado en la cocina francesa trabajando con reconocidos Chefs y maestros cocineros de Francia como Christian Tetédoie, Claude Le Tohic, Claude Godard, Jacques Chrétien y Michel Mustié. Actualmente es el chef del restaurante Chaká de Grand Velas Riviera Maya, en donde creó un menú de especialidades yucatecas sacando provecho de sus raíces y de los sabores del lugar donde creció.

#### **Sobre Grand Velas Riviera Maya:**

Establecido en 83 hectáreas de áreas verdes, manglares y arena blanca de la Riviera Maya, este resort Todo Incluido de Lujo está reconocido con 5 Diamantes por la Asociación Automovilística Americana. Los clientes pueden elegir su hospedaje en tres ambientes familiares con vista al mar o a la naturaleza Zen Grand, Ambassador y Grand Class. Las 539 suites con más de 100 m<sup>2</sup> cada una, cuentan con terraza y algunas con piscina de inmersión privada, además de amenidades como un minibar surtido diariamente, productos de baño marca L'Occitane, botellas de mezcal y vino, y cafetera Nespresso. Los ocho restaurantes brindan un recorrido culinario por México, Europa y Asia; Cocina de Autor, liderado por los reconocidos chefs Bruno Oteiza, Mikel Alonso y Xavier Pérez Stone, es acreedor de los 5 Diamantes por la AAA y fue el primer restaurante del mundo de un resort Todo Incluido en ganar esta prestigiosa distinción. SE Spa, el más grande de la región con más de 8,300 m<sup>2</sup>, ha sido reconocido internacionalmente por sus tratamientos auténticos y su Ceremonia de Agua de siete estaciones. También se ofrece una gran variedad de bares con bebidas premium ilimitadas; servicio a la suite y de Concierto personal las 24 horas; tres piscinas, dos gimnasios y deportes acuáticos; dos Kids' Clubs y un Teens' Club; más de 8,400 m<sup>2</sup> de espacios y áreas exteriores para reuniones o eventos, además de un Centro de Convenciones de más de 3,300 m<sup>2</sup> con una capacidad de hasta 2,700 invitados. El resort ha ganado numerosos reconocimientos por parte de Travel + Leisure, Condé Nast Traveler, USA Today, Forbes, entre muchas otras revistas y compañías importantes a nivel internacional. Grand Velas Riviera Maya fue creado y es operado por el Lic. Eduardo Vela Ruiz, propietario, fundador y presidente del Consejo Administrativo de Velas Resorts, junto con su hermano, el Ing. Juan Vela Ruiz, vicepresidente de la compañía.