



CHEF GUILLAUME MORANCÉ

Es originario de la región parisina. Estudió en la Escuela de Hotelería de Brunoy y posee el Certificado Aptitud Profesional (CAP) y el "Brevet d'études professionnelles" (BEP), ambos de gran importancia en el ámbito culinario.

Comenzó a trabajar en los mejores hoteles de París como Lancaster y Le Meridien y después en la prestigiosa empresa Potel et Chabot, sirviendo banquetes gastronómicos en ciudades como Nueva York, San Petersburgo, Moscú y París. Atendió eventos magnos como el Torneo de Tenis Rolando Garros y algunos más en el Salón Internacional de la Aeronáutica y el Espacio de París-Le Bourget. Llegó a México en 2001 y abrió su propio restaurante "Bistro 21", de cocina internacional, en el estado de Michoacán.

Cuando le preguntan por qué escogió esta profesión, él contesta que fue básicamente porque ama comer! Sostiene que para ser un buen chef hay que ser un buen comensal, un "bon vivant". Asimismo, cree que no se pueden crear grandes platillos si no son de su propio antojo.

Su lema es: "hazlo sencillo y acertarás" ya que no le gustan las cosas complicadas. Es adepto a una cocina simple donde la estrella es el producto y después interviene su creatividad, la perfección de la cocción y el sazón. Le gusta crear emociones y combinar esto con una excelente atención al cliente; con ello, logra satisfacer no solo al paladar, sino también al corazón de cada persona.

Ser chef le ha dado la oportunidad de viajar y conocer las especialidades gastronómicas de otros países, lo que le ha ayudado a perfilar su propio estilo en la cocina. Además, es miembro de prestigiosas asociaciones como Maîtres Cuisiniers de France, la Academia Culinaria de Francia y la cofradía de la Chaîne des Rôtisseurs.

Actualmente aceptó un nuevo reto: liderar las cocinas de Grand Velas Riviera Nayarit como Chef Ejecutivo, en donde, con su creatividad y pasión, deleita a todos los comensales con platillos únicos e inigualables, dignos de un chef de su talla.



GRAND VELAS · CASA VELAS · VELAS VALLARTA

velasresorts.com