



CHEF LAURA ISADORA ÁVALOS SIERRA

Es originaria de Manzanillo, Colima. Su amor por la gastronomía estuvo inspirado por la cocina de su padre y las mañanas de los domingos en el mercado de pescadores, con el olor a mariscos frescos que daban como resultado las comidas familiares. Para ella, la felicidad que causa el sabor de un buen platillo no tiene comparación.

Comenzó su trayectoria en el hotel Barceló Karmina Palace, donde realizó sus prácticas profesionales. Posteriormente, se unió a la cocina central de Grand Velas Riviera Maya y fue guiada por el chef Antonio Ochoa, de quien aprendió sobre el sacrificio y la resistencia. Después, fue el Sous Chef Ejecutivo quien le enseñó la labor administrativa del área.

Sin embargo, en el restaurante Frida y de la mano del chef Ricardo de la Vega, conoció los secretos de la gastronomía mexicana y participó con él en los festivales "Wine & Food Riviera Maya". Continuó su camino en el restaurante Piaf, dirigido por el chef Mario Soto y también fue parte del evento "Best Of France". Con dicha experiencia, unió esfuerzos de nueva cuenta con el chef de la Vega en "Best Of México" y cuando el resort recibió el Congreso Maîtres Cuisiniers de France.

Finalmente, renovó el menú del servicio a la suite y actualmente dirige el restaurante Chaká, de gastronomía regional.

