CHEF RAFAEL ALONSO BALAM ZAVALA

Está dedicado a la gastronomía desde hace 14 años. Su formación comenzó en el Colegio Nacional de Educación Profesional Técnica. Del año 2004 al 2007, trabajó en el hotel Grand Oasis Cancún como surtidor de cocina, donde experimentó este ámbito a fondo. Posteriormente, aprendió del chef Bruno Pascal Paragot en su colaboración diaria con él. Después exploró la cocina oriental bajo la asesoría del chef Mario Burgos.

En 2010 ingresó a la empresa Secrets Capri, donde obtuvo el primer lugar en un concurso de tallado de frutas y verduras realizado entre los hoteles de la misma cadena. Durante tres años fue el encargado del restaurante Seaside (steakhouse).

En 2013 se incorporó a Grand Velas Riviera Maya, en la cocina de banquetes y el restaurante Azul. Actualmente es Chef de Cuisine (Jefe de Cocina) en el restaurante Bistro, donde transmite su pasión y alegría en cada platillo.