



CHEF VINCENT WALLEZ

Originario de Bayona –una pequeña región situada al suroeste de Francia–, reconocida por su excelente gastronomía y en especial por su *foie gras*.

Desde el inicio de su carrera gastronómica y tras concluir su preparación profesional, ha buscado ampliar su conocimiento culinario. Por ello, siguiendo su gusto por la aventura, viajó alrededor del mundo para conocer culturas y tradiciones locales con el propósito de perfeccionar su cocina de autor.

Después de haber tenido un desempeño destacado en los hoteles Bristol y Plaza Athénée en París, decidió mudarse a México con el fin de compartir su experiencia con los hoteles de lujo más importantes de Cancún y la Riviera Maya.

Su trayectoria lo ha hecho acreedor de importantes reconocimientos en varios restaurantes y hoteles de lujo, desde Rusia hasta el Caribe. En 2004, fue Chef Ejecutivo del hotel Grand Bahia Principe, donde

estuvo cinco años. Posteriormente, tuvo el mismo cargo en el hotel Belmond La Samanna en la Isla de San Martín. En 2011, regresó a Cancún para liderar desde su apertura al equipo culinario de NIZUC Resort & Spa, donde aportó su toque internacional y personal por cuatro años.

Tras 11 años de experiencia como Chef Ejecutivo, se unió al equipo del Hotel Andaz Mayakoba y tomó la dirección gastronómica de los restaurantes Casa Amante, Cocina Milagro, Olla Taco y Olla Ceviche; cada uno con su propia identidad y personalidad.

Wallez es ahora Chef Ejecutivo de Grand Velas Los Cabos, resort Todo Incluido de Lujo al que llegó para dar un nuevo giro a la gastronomía, sin dejar a un lado su sello de tradición y calidad.



GRAND VELAS · CASA VELAS · VELAS VALLARTA

velasresorts.com