



## CHEF AURÉLIEN LEGEAY

Nacido en la ciudad de Angers, valle del Loira, Francia. Cuenta con 15 años de experiencia profesional en la cocina francesa. Comenzó sus estudios en biología y geografía, sin embargo, su interés por el mundo culinario siempre fue más grande, influenciado principalmente por sus abuelos, quienes eran dueños de grandes jardines botánicos y una carnicería.

Sus estudios se forjaron al lado de los mejores chefs del mundo, algunos de nombrados Maîtres Cuisiniers de France. A lo largo de su trayectoria, ha trabajado en importantes restaurantes y hoteles, tales como: Domaine du Mont d'Arboism Relais et Châteaux en Megève, Francia; Bistrot Bourgogne en la CDMX; La Gloutonnerie en Miami, Florida; Bistro Voltaire en Chicago; y Pitchoun Bakery en Los Ángeles, California.

Después de haber colaborado como Jefe de Cocina en el restaurante Piaf del resort Grand Velas Riviera Maya de 2008 a 2011, actualmente ha regresado a la misma compañía como Chef Ejecutivo del restaurante Piaf de la propiedad hermana, Grand Velas Los Cabos.

Una de las características principales que Legeay brinda a los comensales, es que en sus platillos, ofrece una interesante fusión entre los sabores más tradicionales del clásico bistro francés y las técnicas culinarias más modernas.

