



## CHEF NAHÚM VELASCO

Originario de la Ciudad de México.

La gastronomía ocupó un lugar especial en él desde pequeño. Todos los acontecimientos importantes se daban dentro de la cocina de su casa, es por ello que a la edad de 17 años decidió probar suerte en el restaurante México Lindo y Qué Rico, donde supo que sería cocinero. Posteriormente, formalizó su entrenamiento en el Centro Culinario Ambrosia que fue la puerta de entrada a España, donde colaboró en las cocinas de La Taberna del Alabardero y Adoc en Madrid.

A su regreso a México, trabajó en la investigación y difusión de la cocina tradicional mexicana; organizó festivales y muestras gastronómicas a lo largo de México y en lugares como Tokio y Miami.

Un par de años después, llegó a Playa del Carmen al restaurante Cocina de Autor para trabajar bajo el mando de Xavier Pérez Stone; este restaurante marcó un parteaguas en su vida tanto personal como profesional.

Su inquietud por el aprendizaje dio un salto hasta Copenhague, donde colaboró con el chef Rasmus Kofoed en su restaurante Geranium. Tras conocer qué pasaba en tierras nórdicas, decidió volver a Playa del Carmen y trabajar en el restaurante Passion de Martin Berasategui; ahí estuvo hasta recibir la invitación de Xavier Pérez Stone, Mikel Alonso y Bruno Oteiza para llevar Cocina de Autor de Grand Velas Riviera Maya, lugar donde se desempeña actualmente bajo el cobijo de tres grandes amigos y maestros.

En Cocina de Autor, Velasco busca continuar con la evolución, la creatividad, respetar el producto, pulir la técnica y sobre todo, mostrar la pasión por su oficio.



GRAND VELAS · CASA VELAS · VELAS VALLARTA

velasresorts.com