



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.





CHEF AURÉLIEN LEGEAY

Born in the town of Angers in the Loire Valley of France, Chef Legeay has 15 years of professional experience in French cuisine. He began his studies in biology and geography, however, influenced by his grandparents who owned large gardens and a butcher shop, he always possessed a greater interest in the culinary world.

His studies were carried out alongside some of the best chefs in the world, including Maîtres Cuisiniers de France. Throughout his career, he has worked in prominent restaurants and hotels, such as Domaine du Mont d'Arboism Relais et Châteaux in Megève, France; Bistrot Bourgogne in Mexico City; La Gloutonnerie in Miami, Florida; Bistro Voltaire in Chicago; and Pitchoun Bakery in Los Angeles.

After serving as Chef de Cuisine of restaurant Piaf at Grand Velas Riviera Maya Resort from 2008 to

2011, he has now returned to the company as Executive Chef of restaurant Piaf at sister property Grand Velas Los Cabos.

In every dish, Legeay offers his diners an interesting fusion between the traditional flavors of the classic French bistro and preparation using the most modern culinary techniques.

