**Para publicación inmediata:**

**Contacto:**

Megan Sterritt

KWE Partners

786.247.4812

[sterritt@kwepr.com](mailto:sterritt@kwepr.com)

****

**El presidente de la Academia Culinaria de Francia visita Grand Velas Riviera Maya como preparación del Congreso Norteamericano de Maîster Cuisiniers de Francia en 2017**

**Riviera Maya, México (6 de septiembre de 2016) – El chef Fabrice Prochasson, presidente de la Academia Culinaria de Francia, visitó Grand Velas Riviera Maya con motivo de la preparación del Congreso Norteamericano de Maîster Cuisiniers de France (Máster Chefs de Francia) y la Academia Culinaria de Francia (AFC) en 2017. Durante su visita, Prochasson conoció a Michel Mustiere, Chef Ejecutivo del resort, y a otros organizadores del evento, con la finalidad de hacer la planificación del congreso que se llevará a cabo por primera vez en México. Este evento reunirá a más de 100 de los mejores chefs de Estados Unidos, Canadá y México; del 17 al 21 de junio de 2017.**

**Prochasson disfrutó de la hospitalidad del destino, particularmente quedó impresionado por la calidad y calidez del servicio en Grand Velas Riviera Maya. También mostró interés en las nuevas técnicas e ingredientes utilizados en Frida, restaurante de comida mexicana de dicho resort, sabiendo de antemano que esta gastronomía fue reconocida como “Patrimonio de la Humanidad” por la UNESCO. Después de saborear mezcal y vinos mexicanos, Prochasson comentó la magnífica sorpresa para su paladar que significo esto.**

**Prochasson comentó que hará especial hincapié en el futuro de la comida mexicana. Reconoció a el chef Mustiere y Philipe Fournier (chef de Cozumel), ambos Máster Chef de Francia (MCF), y sus esfuerzos por alentar a los jóvenes mexicanos en la cocina, a través de concursos y oportunidades internacionales de alto nivel.**

**Cuando se le dijo sobre Best of Mexico Riviera Maya, evento que reunirá el próximo mes a cinco de los mejores chef mexicanos: Zahie Téllez, Carlos Gaytán, Francisco Ruano, Mikel Alonso y Ricardo de la Vega (con la finalidad de ofrecer un menú de degustación conformado por 10 platillos para los huéspedes del resort); Prochasson felicitó a Velas Resorts por ofrecer este tipo de evento de nivel mundial, para presentar la comida mexicana.**

**Después de su cena en Piaf, restaurante de comida francesa, Prochasson reaccionó con orgullo y dijo que rara vez se encuentra algún restaurante tan representativo de este tipo de comida, felicito al chef Mustiere por el diseño del restaurante, su ambiente romántico y la creatividad que da a los platillos, todos de clase mundial.**

**Por último, Prochasson ofreció su apoyo incondicional en los preparativos del Congreso Norteamericano de Maîtres Cuisiniers de France y de la Academia Culinaria de Francia.**

**El chef Fabrice Prochasson es presidente a nivel mundial de la Academia Culinaria de Francia, así como maestro del equipo de cocina francesa que va a la copa mundial llamada Bocuse de Oro, en honor al legendario Paul Bocuse. En 1996, fue nombrado como uno de los Meilleurs Ouvriers de Francia, el máximo reconocimiento culinario en este país. Además, ha sido jefe de cocina en varios equipos culinarios de Francia y eventos en todo el mundo, incluyendo los Juegos Olímpicos.**

Para reservar u obtener mayor información sobre Grand Velas Riviera Maya, llame desde México al 01 800 832 9058, desde E.U.A. o Canadá al 1 888 309 5385 o de cualquier otra parte del mundo al 52 322 226 8689. También puede enviar un correo electrónico a reservas@velasresort.com, o bien, visitar <www.rivieramaya.grandvelas.com.mx>.

**Sobre Grand Velas Riviera Maya:**

Establecido en 83 hectáreas de áreas verdes, manglares y arena blanca de la Riviera Maya, este resort Todo Incluido de Lujo está reconocido con 5 Diamantes por la AAA y es miembro de The Leading Hotels of the World. Los clientes pueden elegir su hospedaje en tres ambientes separados; uno exclusivamente para adultos que brinda confort a través de las amenidades de lujo frente al mar, y los dos ambientes familiares restantes con vista al mar o a la naturaleza de la Riviera Maya. Sus amplias 539 suites con más de 100 m2 cada una, cuentan con balcón y algunas de ellas con piscina de inmersión privada, además de amenidades como un minibar surtido diariamente, Wi-Fi, productos de baño marca L’Occitane, tequila artesanal y cafetera Nespresso. Los baños poseen regaderas con puertas de vidrio, Jacuzzi y muebles o interiores de mármol. Los ocho restaurantes brindan un recorrido culinario por México, Europa y Asia. Cocina de Autor, liderado por los reconocidos chefs Bruno Oteiza, Mikel Alonso y Xavier Pérez Stone, fue acreedor de los 5 Diamantes por la AAA, y fue el primer restaurante del mundo de un Todo Incluido en ganar esta prestigiosa distinción. El Spa es miembro de The Leading Spas of the World y es el más grande de la región con más de 8,300 m2 de espacios; ha sido reconocido por sus tratamientos auténticos y su Viaje por Agua de siete estaciones. Otras características incluyen servicio a la suite y de Concierge personal las 24 horas; tres albercas, dos gimnasios y deportes acuáticos; dos Clubs de Niños y un Teen’s Club; bares como el Karaoke Bar, Koi Bar y Piano Bar; y por último, un Centro de Negocios. El resort ofrece más de 8,400 m2 de espacios y áreas exteriores para reuniones o eventos, además de poseer un Centro de Convenciones de más de 3,300 m2, con una capacidad de hasta 2,700 invitados. Este hotel ha ganado numerosos reconocimientos por parte de Travel + Leisure, Condé Nast Traveler, USA Today y muchas otras revistas y compañías importantes a nivel internacional. En 2015, fue integrado al Salón de la Fama de TripAdvisor por haber obtenido el Certificado de Excelencia por cinco años consecutivos; su Spa de Autor fue galardonado como “Best Luxury Resort Spa – The Americas” en los World Luxury Spa Awards 2014. Grand Velas Riviera Maya fue creado y es operado por el Lic. Eduardo Vela Ruiz, propietario principal, fundador y Presidente del Consejo Administrativo de Velas Resorts, junto con su hermano, el Ing. Juan Vela, Vicepresidente de la compañía.