



## ESTRENA CHEF EJECUTIVO LIVE AQUA CANCÚN:

**César Germanin Arroyo Gómez**

*Cancún, Quintana Roo, a 21 de julio de 2014.*- Live Aqua Cancún presume a partir de esta semana a su nuevo Chef Ejecutivo César Germain quien asume la dirección de un equipo que comprende más de 60 chefs, cocineros y auxiliares, quienes deleitan todos los días los paladares de los huéspedes del hotel en sus 12 restaurantes y centros gastronómicos.

Chef César Germain es originario de Puerto Varas, Chile, sin embargo desde joven se traslada al País Vasco Español en donde acompaña a su familia en la operación de restaurantes de tapas en la ciudad de San Sebastián. Ahí nace su amor y pasión por la cocina, primero como Chef Pastelero y posteriormente se especializa en la gastronomía Vasca- Mediterránea, misma que enfatiza el uso de ingredientes sanos y frescos. El Chef César Germain también es amante de las nuevas tendencias mundiales e incorpora acentos y métodos de preparación moleculares dentro de sus platillos.

Su trayectoria profesional se ha desarrollado en diversos restaurantes y cadenas hoteleras internacionales en Europa, América del Norte y América del Sur, donde ha logrado posicionar a algunos de sus restaurantes dentro de las categorías de Cuatro y Cinco Diamantes que otorga la *American Automobile Association (AAA)*, altos reconocimientos en el mundo de la gastronomía internacional. El Chef César Germain es Miembro Activo de la *Academie Culinaire de France*.

“Live Aqua Cancún busca siempre estar a la vanguardia en gastronomía, que es uno de los elementos esenciales por el que nuestros huéspedes recuerdan su estancia en Live Aqua Cancún. Nos sentimos muy orgullosos de incluir en nuestro gran equipo a un Chef con la trayectoria, experiencia y talento del Chef César Germain,” declaró Alfredo Santamaría, Gerente General del hotel. “

&&&

**Acerca de Live Aqua Cancún** Con 371 habitaciones suites y de lujo, es el primer hotel *lifestyle* de Hotelera Posadas que se distingue por generar estancias para el máximo disfrute de los sentidos, operando como un todo incluido de lujo enfocado al adulto contemporáneo. Aquí se fusionan experiencias sensoriales a través de su cocina de autor, su aromaterapia, su estilo sutil y elegante, con espacios, momentos, detalles placenteros y divertidos.

**Para mayor información visite: [www.liveaqua.com](http://www.liveaqua.com)**

**Contacto Relaciones Públicas:** Yahaira Gavidia (998) 845-2218, [ygavidia@guiarp.com](mailto:ygavidia@guiarp.com)