

**GRAND FIESTA AMERICANA CORAL BEACH CANCUN OFRECE EXCELENCIA CULINARIA CON TRES NUEVOS Y TALENTOSOS CHEFS**



**CANCUN, MEXICO (September 12, 2018)** – [Grand Fiesta Americana Coral Beach Cancun](#), Ubicado en una privada playa de arena blanca, está reforzando su oferta gastronómica con la llegada de tres nuevos chefs súper talentosos innovando así la impresionante oferta culinaria del resort. La chef Mariana Alegría Garate, el chef Gerardo Corona y el chef Juan Antonio Palacios, aportan su propio estilo creativo y habilidades únicas a sus respectivos galardonados restaurantes.



Siendo la primera mujer en dirigir una cocina en el hotel, la chef de cocina Mariana Alegría Garate supervisa el restaurante Le Basilic, uno de los siete restaurantes en México acreedor a los Cinco Diamantes que otorga la AAA. Con una formación y educación internacional, Garate ha trabajado fuertemente para hoy estar a cargo de este galardonado restaurante. Ella ganó la codiciada Medalla Loredo mientras obtenía su Maestría en gastronomía con un enfoque en la cocina española, italiana y mexicana, luego siguió con una especialidad en cocina francesa en el Lycée Technique et Hôtelier de Mónaco de Montecarlo. Más inspirada, recibió su Diploma de la Escuela Mexicana de Sommeliers lo que le permitió compartir su profunda pasión por el vino con sus invitados.

En cuanto a su experiencia laboral, fue recientemente Sous Chef en el célebre Balcón del Zócalo de la Ciudad de México en el Hotel Zócalo Central, participó una temporada con el innovador concepto de "Dinner

In The Sky” y trabajó para el legendario Alain Ducasse en su restaurante Mix on the Beach en el Vieques, Puerto Rico.

Desde que se unió a Le Basilic a principios de este año, Garate ha agregado su plato característico al menú: Suckling Pig Confit con Jus de Antique Mustard y Sweet Potato Layers, ofreciendo sabores intensos y texturas.

Supervisando el restaurante de alta cocina mexicana, La Joya, el Chef de cocina, Gerardo Corona nos deleita con auténtica cocina mexicana, misma que representa lo mejor de las diversas regiones del país. Para el Chef Corona esto es ciertamente relevante ya que su pasión culinaria está alimentada por los recuerdos de su infancia, y por los viajes fuera de lo común con su familia, ya sea visitando mercados en Oaxaca o asando "jilolititos" en una fogata en la Sierra. Madre.

Chef Corona aprovechó su historia personal para crear y ejecutar el complejo menú ofrecido a los comensales en The Table at La Joya, un innovador concepto que incorpora tecnología y una experiencia interactiva que celebra la rica historia de México y sus ingredientes autóctonos. La cena de ocho tiempos se sirve en una mesa comunal de 16 personas al tiempo que proyecta escenas del fascinante pasado de la península de Yucatán, mientras que la narración y la música se suman a la aventura culinaria multi-sensorial.

Con un gran interés en la antropología, el chef Corona señala que la comida es un puente cultural, que se ilustra en su variada y diversa experiencia. No solo ha colaborado en la muy aclamada cocina del restaurante Pujol de Ciudad de México, sino también en The Little Nell de Relais & Chateaux en Aspen así como, a bordo del Adventure Of The Seas de Royal Caribbean y en el parque temático arqueológico Xcaret en Riviera Maya, México .



Con una gran pasión por deleitar y sorprender a través de su cocina, el Sub-chef ejecutivo Juan Antonio Palacios, tiene 18 años de experiencia como co-capitán de las operaciones de alimentos y bebidas del resort. Sus amplias responsabilidades incluyen la creación de menús para banquetes, la supervisión de los cinco restaurantes del resort, la administración de equipos de cocina, el manejo de todas las compras culinarias y más. Incluso con este amplio alcance, el entusiasmo del Chef Palacios por ofrecer la experiencia culinaria de más alta calidad en todos los niveles nunca decae. A él le encanta el desafío de elaborar un menú para eventos sociales de 1.000 invitados o más, “donde la comida cree un gran revuelo y entretiene a los invitados” comenta él.

Palacios obtuvo su primera experiencia en la ciudad de Nueva York, trabajando en 5 Ninth Restaurant en el moderno distrito Meatpacking, en el lugar de vida nocturna Buddha Bar, y con el aclamado chef Gabriel Kreuther en The Modern in the MOMA. Cuando regresó a México comenzó en la industria hotelera, primero ingresando en el Hotel Fairmont Resort y luego en el Ritz Hotel Carlton Cancún.





Para obtener información general del resort o para reservar una próxima estancia, visite [www.coralbeachcancunhotel.com.o](http://www.coralbeachcancunhotel.com.o) marque el (998) 881 32 00

### **Acerca de Grand Fiesta Americana Coral Beach Cancún**

Situado en la franja más recóndita de playa de arena blanca de Cancún, Grand Fiesta Americana Coral Beach Cancun ofrece 602 habitaciones frente al océano con suites, cada una con una terraza privada frente a las aguas turquesas del Caribe y una piscina tipo laguna. Las dos plantas superiores del complejo están dedicadas al Grand Club, que ofrece servicios lujosos y comodidades por encima y más allá tanto en la piscina como en la playa, así como un salón dedicado y servicio de conserjería las 24 horas. El Coral Beach Gem Spa, de 40,000 pies cuadrados, elegantemente diseñado, ofrece

tratamientos innovadores inspirados por la terapia de gemas y un dramático Ritual de hidroterapia de 10 pasos. Diseñado para niños de 3 a 12 años o 'Gen Z-ers', el nuevo Coral KidZ Club ofrece a los huéspedes pequeños un emocionante patio de juegos de alta tecnología con más de 40 actividades en el interior y al aire libre para encender la imaginación. Los huéspedes pueden elegir entre una variedad de restaurantes, incluyendo el AAA Five-Diamond Le Basilic que sirve cocina francesa mediterránea y La Joya, una auténtica experiencia mexicana repleta de tequila lounge. Una combinación perfecta de serenidad y actividad, el resort se encuentra a pocos pasos de la vibrante vida nocturna, entretenimiento y compras de lujo de Cancún, así como del ferry de alta velocidad a la colorida y pintoresca Isla Mujeres. Este galardonado complejo es miembro de Preferred Hotels & Resorts. Coral Beach es una propiedad de La Colección, que está compuesta por 12 hoteles distintivos de Posadas, el operador hotelero más grande de México. Cada hotel La Colección caracteriza la cultura de México y está ubicado en los mejores destinos del país. Para más información, visite: [www.lacoleccion.com](http://www.lacoleccion.com)

# # #