



## CHEF HUMBERTO MAY TAMAY

De origen mexicano, nacido en la ciudad de Cancún, Quintana Roo. Realizó estudios cortos en gastronomía e inició su carrera en varios hoteles de prestigio en Cancún y Riviera Maya, ocupando puestos desde ayudante hasta jefe de cocina.

A lo largo de su trayectoria ha tenido la oportunidad de adquirir diferentes conocimientos, técnicas, sabores y sobre todo, la calidad humana. Su principal enfoque es hacia la cocina francesa ya que ha trabajado junto a chefs reconocidos provenientes de este país como son Christian Têtedoie, Claude Godard, Claude Le-Tohic, Jacques Chrétien y Michel Mustière; todos ellos nombrados Maîtres Cuisiniers de France, con quienes ha participado en eventos importantes como cenas especiales para La Chaîne des Rôtisseurs, Le Gout De France y The Best Of France. Todo esto lo ha llevado a obtener varios reconocimientos y a perfeccionar los detalles,

combinaciones y sabores que lo caracterizan.

Actualmente es chef del restaurante Chaká de Grand Velas Riviera Maya en donde creó un menú de especialidades yucatecas y así, ha logrado sacar provecho de sus raíces y de los sabores del lugar donde creció. Le encanta utilizar nuevas técnicas y darle un toque vanguardista a cada uno de sus platillos. De esta forma, le ha dado un giro a su carrera, de la cocina francesa a la regional.

