

Chef David Diez

El Chef David Diez es un profesional de la gastronomía con una sólida formación y una destacada trayectoria. Su pasión por la cocina lo llevó a estudiar en el prestigioso Culinary Institute of America en Hyde Park, Nueva York, donde adquirió una base sólida en las técnicas culinarias.

Su búsqueda de la excelencia lo impulsó a realizar prácticas profesionales en algunos de los restaurantes más renombrados del mundo. Tuvo la oportunidad de aprender de los mejores, trabajando junto al chef Jordi Roca en el Celler de Can Roca y en el restaurante Arzak. Estas experiencias enriquecieron su visión culinaria y le permitieron desarrollar un estilo propio.

Con una determinación inquebrantable, David Diez emprendió su propio camino en Querétaro, México, donde fundó una exitosa empresa de catering y servicios gastronómicos. Su espíritu emprendedor y su talento culinario lo han convertido en un referente en la región.

Además de su labor empresarial, el Chef Diez es un miembro activo de importantes organizaciones gastronómicas, como el Vatel Club México, la Académie Culinaire de France y Disciples Escoffier International. Su participación en estas instituciones refleja su compromiso con la excelencia y su deseo de contribuir al desarrollo de la gastronomía.

En la actualidad, David Diez es el Chef Owner de Pastry Depot y Saute Group, una empresa de gestión gastronómica que ha ganado reconocimiento en la industria automotriz. Su liderazgo y su visión estratégica han consolidado su posición como una figura relevante en este sector.

