



El Chef

Víctor Suárez (Tenerife, 1987) es el chef de **Haydée**, restaurante distinguido con una estrella Michelin y un **Sol Repsol**, donde desarrolla una cocina profundamente ligada al territorio, la memoria y la emoción.

Formado en Hecansa, **su trayectoria se ha construido junto a algunos de los nombres más influyentes de la gastronomía contemporánea, como Martín Berasategui, Ferran Adrià, Albert Adrià, Josean Alija y Eneko Atxa. A lo largo de su carrera ha formado parte de casas como Martín Berasategui, M.B., La Alquería (Hacienda Benazuza – elBulli Hotel), Azurmendi, Nerua y Heart Ibiza.**

En 2016 regresó a Tenerife para dar forma a Haydée, un proyecto personal bautizado en honor a su abuela, donde tradición, memoria y vanguardia dialogan desde una mirada contemporánea y profundamente canaria.

Hoy, desde el **Hotel Gran Tacande Wellness & Relax Costa Adeje**, Víctor Suárez firma una cocina elegante, sensible y honesta, construida desde el producto, el paisaje y la identidad de Canarias.

Su propuesta parte del producto, del paisaje y de la memoria del archipiélago. Una cocina que reinterpreta el recetario canario desde la técnica, la sensibilidad y el respeto, construyendo un discurso donde tradición y vanguardia conviven en equilibrio.

Cada plato nace del origen del recuerdo del territorio, y de una forma muy personal de entender Canarias.