

Alain Devahive



Alain Devahive participa en "Gènesi", la nueva serie de 3Cat sobre Ferran Adrià y la revolución de elBulli, una relación profesional que se mantiene viva más de treinta años después de que comenzara su camino junto al chef catalán. La serie tendrá también recorrido internacional a través de Netflix.

Actualmente, Alain forma parte del proyecto Casa Mandri, en Barcelona, donde ha desarrollado concepto y dirección gastronómica del restaurante, aportando una mirada construida a lo largo de más de tres décadas de experiencia internacional.

Su trayectoria comenzó en elBulli, donde desde 1994 trabajó durante más de una década junto a Ferran Adrià, pasando de aprendiz a jefe de cocina y formando parte también de elBullitaller, el laboratorio de investigación que transformó la manera de entender la creatividad gastronómica.

Su recorrido internacional le llevó posteriormente a Singapur y Hong Kong, donde asumió la dirección gastronómica del Restaurante Catalunya, y más tarde a nuevos proyectos como Olivia Restaurant & Lounge. En 2016, al frente de LaLuz, en Dubái, fue reconocido como Chef of the Year en los Leaders in F&B; Awards.

Después continuó desarrollando proyectos gastronómicos internacionales, incluyendo Queic, una marca de cheesecakes, además de trabajos de consultoría y desarrollo gastronómico en distintos mercados.

Una carrera marcada por la búsqueda, la creatividad y una misma idea: hacer evolucionar la cocina sin perder de vista aquello que realmente importa: el producto, el sabor y el placer de comer.