
Vatel®
AZINE
RAMSÉS NAVARRO
PRIMER CHEF MEXICANO LAUREADO EN OBTENER
ESTRELLAS MICHELIN INTERCONTINENTALES EN EUROPA Y ASIA
FERNANDO MARTÍNEZ ZAVALA
MIGRANTE. LA COCINA SIN ETIQUETA
ATZIN SANTOS
LIMOSNEROS. PLATOS QUE SE TRABAJAN DESDE EL ORIGEN

$120.00

LA NUEVA GENERACIÓN DEL HORNO COMBI

MIDDLEBY MEXICO



Invoq

COCINAR, REINVENTADO

Invoq Combi redefine la experiencia de la cocina profesional con una plataforma inteligente que combina precisión, eficiencia y facilidad de uso. Un horno diseñado para ofrecer resultados consistentes mientras reduce el consumo de agua, energía y tiempo de operación.

www.middleby.com.mx

Escanea para más información.

HOUNÖ

Vatel®
MAGAZINE

Revista gastronómica, sustentable.

SUSCRÍBETE
6 NÚMEROS $720.00 PESOS





Vatel Magazine
Comité Editorial
Guy Santoro
Sergio Camacho Ocampo
Celia Marín Chiunti

Equipo editorial
Dirección editorial
Celia Marín Chiunti
celia@cibreoeditores.com

Fotografía
Editor de fotografía
Ignacio Urquiza
www.estudiourquiza.mx
nachourquiza@icloud.com
ignacio.urquiza

Retoque fotográfico
Renato Flores González

Dirección de arte
Leonardo Vázquez Conde
leonardo@macizo.com.mx
macizo.com.mx

Textos
Celia Marín Chiunti
Rubén Hernández
Araceli Calva
Sonia Ortiz
Raquel del Castillo

Edición/Textos Club Vatel
Rubén Hernández

Coordinadora editorial
Araceli Calva
mxvatelmagazine@gmail.com

Asistente editorial
Ivette Nápoles Alfaro
vatelclub@gmail.com

Comité Vatel Club 2026

Presidente Activo
Sergio Camacho

Presidente Mesa Directiva
Guy Santoro

Vicepresidente
Edgar Román
Thierry Blouet

Tesorero
Federico López

Comunicación
Rubén Hernández

Delegado Repostería
Alan Rubio

Delegado Panadería
César Prado

Talento Femenino
Isabella Dorantes

Enlace Gubernamental
Jorge Orozco

Dirección Administrativa
Ivette Nápoles

Dirección de Eventos
Mariana Rojas

Director Editorial
Vatel Magazine
Celia Marín Chiunti

Representación Internacional
Carlos Gaytán
Indra Carillo
Azari Cuenca

Cocina Mexicana
Ricardo Muñoz Zurita

Delegación Regional

Baja California-Ensenada
Benito Molina

Baja California Sur-Los Cabos
Edgar Román

Bajío Guanajuato
Karen Valadez

Bajío Querétaro
Alfredo del Río

Campeche
Patrick Cros

Ciudad de México
Frédéric Lobjois

Durango
José Luis Mena

Hidalgo
Aquiles Chávez

Morelos
Alejandro Leyva

Guerrero-Acapulco
Juantxo Sánchez

Guerrero-Ixtapa
Walter Juárez

Jalisco-Guadalajara
Karla Tamayo

Jalisco-Vallarta
Thierry Blouet

Michoacán-Morelia
Pablo Ruíz

Oaxaca
Alejandro Ruiz

Puebla
Jorge Jalil Navarro

Quintana Roo-Cozumel
Philippe Fournier

Quintana Roo-Riviera Maya
Martín Rodríguez

San Luis Potosí
Carlos García

Sinaloa-Culiacán
José Miguel Taniyama

Sinaloa-Mazatlán
Marino Maganda

Tamaulipas
Ángel García

Tijuana
Ruffo Ibarra

tlaxcala
Giuseppe Pizzo

Toluca- Estado de México
Pablo Salas

Veracruz
Edgar García Rico

Yucatán
Eduardo Estrella

Zacatecas
Francisco Mora

Investigación Nacional
Lynda Balderas

Representación comercial
José Alonso Corona — 55 8571 6805 / 5519457340 — josecorona@gb2bcomercial.com

Vatel Magazine es una publicación de Vatel Club. El contenido de los artículos es responsabilidad exclusiva de los autores. Certificado de Derechos de Uso Exclusivo de Título en Trámite. Certificado de Licitud de Título en Trámite. Prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos de esta publicación sin previa autorización de su editor. Impreso en los talleres de Servicios Profesionales de Impresión S.A. de C.V. Mimosas #31, Colonia Santa María Insurgentes, Alc. Cuauhtémoc, C.P. 06430, CDMX.

Vatel®
MAGAZINE
Revista gastronómica sustentable

La portada de esta edición 18 de Vatel Magazine está dedicada al chef **Ramsés Navarro**, un joven cocinero cuya historia merece ser contada. Formado bajo el rigor de la alta cocina francesa y hoy representante del legendario **Pierre Gagnaire** en China, Ramsés simboliza a una nueva generación de mexicanos que han hecho de la disciplina, la técnica y la sensibilidad su mejor carta de presentación. Su trayectoria demuestra que el talento encuentra siempre el camino cuando está acompañado de pasión, constancia y una profunda capacidad para aprender de los mejores. Cada estrella Michelin que acompaña su recorrido también ilumina el nombre de México.

Pero esta edición es mucho más que una portada. Es un recorrido por una gastronomía mexicana que vive un extraordinario momento de creatividad y madurez. Desde restaurantes que han marcado la historia contemporánea, como **Contramar, El Cardenal, Los Panchos, Azul o Los Danzantes**, hasta proyectos que redefinen el presente culinario como **Migrante, Cortile, Terra, Grana: Sabores de Origen, Charco, Limosneros, Loretta Chic Bistrot, Bulla, Axiote, Corazón de Maguey, La Cocina del Bizco** y el centenario **Salón Tenampa**, cada historia confirma que la cocina mexicana atraviesa una etapa donde tradición e innovación conviven con absoluta naturalidad.

En estas páginas también reconocemos a quienes construyen el conocimiento gastronómico desde otros frentes. **Gerardo Guerrero** y **Verónica Rico**, impulsores de **Orgullo Comunal; Paulina Vélez**, quien ha hecho del vino una narrativa capaz de emocionar; **Marcela Briz**, heredera de una de las instituciones gastronómicas más importantes del país; el chef **Frédéric Lobjois**, guardián del espíritu francés de **Au Pied de Cochon**, y el extraordinario pastelero Antonio Bachour, referente mundial de la alta pastelería contemporánea.

Esta edición adquiere además un significado especial al rendir homenaje a **Carlo Petrini**, visionario fundador del movimiento **Slow Food**, cuya reciente partida deja un legado que trasciende la gastronomía. Su pensamiento sembró una nueva conciencia sobre el valor del territorio, la biodiversidad, el productor, la cultura alimentaria y la responsabilidad que todos compartimos frente al futuro del planeta. Su voz permanece viva en cada cocina que entiende que cocinar también es un acto de transformación social.

En Vatel Magazine creemos que la gastronomía no se limita al plato. Es cultura, identidad, memoria, hospitalidad, economía, sostenibilidad y, sobre todo, una poderosa herramienta para conectar personas y territorios. Detrás de cada chef, de cada restaurante y de cada producto existe una historia que merece ser preservada y compartida.

Celia Marín Chiunti
Directora editorial

Llegué a este país en el 2000 con la tarea abrir el restaurante Au Pied de Cochon. Entonces encontré una Ciudad de México con una identidad gastronómica sólida, pero con una oferta muy distinta a la que existe hoy. En estos 26 años que he permanecido aquí, he tenido el privilegio de ver cómo esta ciudad se ha transformado en uno de los grandes destinos culinarios del mundo, pero su crecimiento no ha sido casual, porque detrás de cada restaurante exitoso hay mucho más que una buena receta, hay disciplina, administración, conocimiento del producto, respeto por los proveedores, equipos comprometidos y una cocina que nunca deja de buscar la excelencia. Abrir un restaurante es un desafío, pero mantenerlo vivo y vigente es un logro aún mayor.

Esta edición de Vatel Magazine está dedicada a quienes son parte de esa historia, a esos restaurantes que forman parte de la memoria de la ciudad y que son un referente para las nuevas generaciones. Lugares como El Cardenal, El Tenampa o Los Panchos son el ejemplo vivo de que la tradición puede mantenerse vigente cuando existe calidad, consistencia y vocación de servicio. Al mismo tiempo, contemporáneos como Contramar, Limosneros, Grana y Los Danzantes, por citar solo algunos, también contribuyen a darle prestigio gastronómico a esta ciudad, a la que también se suma una nueva generación de proyectos como Loretta Bistro, Terra, La Cocina del Bizco y Cortile, que muestran que aún hay espacio para proponer y construir nuevas historias alrededor de la mesa.

Considero que es muy importante tener en cuenta que detrás de cada inauguración también hay un riesgo, porque la restauración es una de las industrias más exigentes y los márgenes son estrechos, las responsabilidades son enormes y el éxito nunca está garantizado. Un buen chef es importante, pero no basta, ya que la gestión financiera, el control de costos, la capacitación del personal, la selección de ingredientes y la experiencia del comensal son piezas de un mismo engranaje y, cuando una falla, todo el proyecto se pone en riesgo. Por eso valoro tanto a quienes logran permanecer.

Espero que esta edición sirva como una guía para recorrer algunos de esos lugares que han dado identidad a la gastronomía capitalina y para descubrir otros que están escribiendo el siguiente capítulo de la historia. Los restaurantes no solo alimentan a una ciudad, también construyen su cultura, preservan su memoria y reflejan el talento de quienes todos los días trabajan para recibirnos alrededor de una mesa.

Guy Santoro
PRESIDENTE MESA DIRECTIVA
CLUB VATEL MÉXICO

Las exposiciones gastronómicas son espacios para conocer productos, tendencias y novedades de la industria, pero también son puntos de encuentro donde se generan oportunidades de negocio, se comparten conocimientos y, sobre todo, se impulsa el talento de nuestra gastronomía, y Expo Gastronómica es un ejemplo de ello, porque como plataforma B2B para los profesionales de la industria culinaria y de la hospitalidad en México, reúne a todo el engranaje del sector al que le ofrece un espacio para establecer relaciones y conocer nuevas propuestas.

Para Vatel Club México, participar en este tipo de plataformas tiene un significado muy especial, porque desde hace años hemos trabajado para que las competencias culinarias formen parte de estos encuentros, porque creemos que los concursos son una herramienta importante para identificar, preparar y proyectar a los nuevos talentos de nuestro país.

Uno de los principales objetivos de este trabajo es llevar la cocina mexicana a los escenarios internacionales, como lo es el Bocuse d'Or –creado en 1987 por el chef francés Paul Bocuse–, considerado el campeonato de gran importancia mundial. La próxima edición está a la vuelta de la esquina, se celebrará en enero de 2027, en Lyon, Francia, en el marco de otra gran feria: Sirha Lyon 2027, un encuentro internacional para profesionales de la restauración y la hostelería, que en esta ocasión celebrará su 23ª edición en el recinto ferial Eurexpo Lyon (Francia). México estará representado por Raúl Soto, Jorge Alejandro Salas y Edgar Román, como coach. Este equipo obtuvo su clasificación durante el Bocuse d'Or Americas 2026, celebrado en Nueva Orleans.

En Expo Gastronómica, los concursos organizados por Vatel Club México tienen precisamente esa función. La Copa Vatel Profesional Culinaria es la clasificatoria nacional rumbo al Bocuse d'Or y representa una oportunidad para que los chefs mexicanos demuestren su capacidad y aspiren a formar parte de la selección nacional.

También realizamos la Copa Vatel Profesional de Repostería, cuyo propósito es elegir al talento que representará a México en la eliminatoria continental rumbo a la Coupe du Monde de la Pâtisserie, en Lyon, y en este ámbito también tenemos motivos para celebrar, ya que el equipo mexicano, integrado por los chefs Roxana Flores, Omar Ismael Robles, Carlos Alejandro Rocha y Natividad Toledo, coach, obtuvo la medalla de plata en la eliminatoria continental Americas Pastry World Cup 2026, que le dio el pase a esta final mundial.

Otro de nuestros orgullos es la selección conformada por los chefs Matthieu Lecroart, Víctor Hugo Velázquez y Jeovanna Ríos como coach, que nos representarán en la final del International Catering Cup, de Lyon.

Estos logros confirman que México cuenta con profesionales capaces de competir al más alto nivel. Pero también nos recuerdan que el talento necesita espacios para desarrollarse, oportunidades para medirse con otros profesionales y el respaldo de instituciones que crean en su potencial.

En Vatel Club asumimos esa responsabilidad como parte de nuestro trabajo. A lo largo de los años, los integrantes de esta comunidad hemos acompañado estas competencias, desde su organización y preparación hasta el apoyo a quienes buscan representar a México. Es un esfuerzo colectivo en el que participan chefs, profesionales y colaboradores que comparten el interés por fortalecer nuestra gastronomía.

Nuestro compromiso es seguir sembrando para cambiar, convencidos de que el futuro de la gastronomía mexicana también se construye apoyando a quienes hoy se preparan para llevarla más lejos.

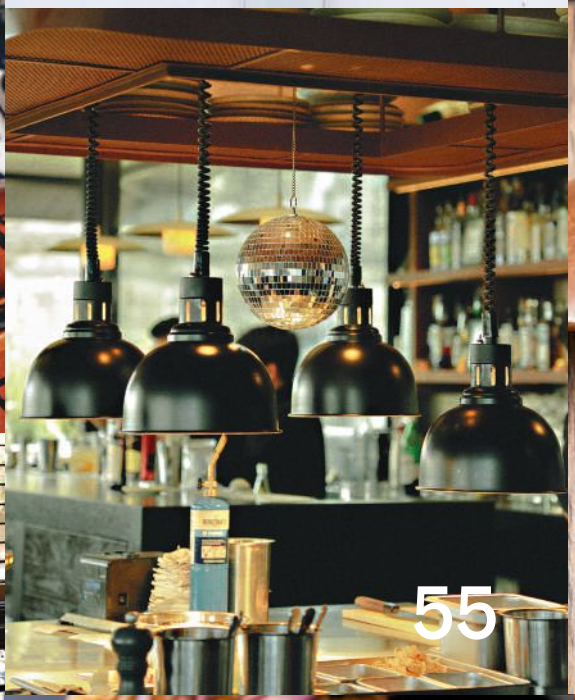
Sergio Camacho
Presidente Activo de Club Vatel México


16


33


52


20


55


58


22


73


LA COCINA DEL BIZCO
86

Contenido

8 **Rostros**
Gerardo Guerrero, Verónica Rico, Paulina Vélez

13 **Contramar**
Contramar, el experimento que transformó la cocina mexicana

16 **Cortile**
Atala Olmos y la cocina que celebra el producto mexicano

20 **Los Panchos**
Ochenta años preservando el auténtico sabor de las carnitas

22 **Migrante**
Fernando Martínez Zavala y una cocina sin fronteras ni etiquetas

29 **Terra**
Israel Aretxiga: donde el vino y la cocina hablan el mismo idioma

PERFIL
30 **Marcela Briz**
El Cardenal, seis décadas preservando la tradición familiar

PORTADA
33 **Ramsés Navarro**
El mexicano que conquistó Francia, hoy brilla enChina

52 **Loretta Chic Bistrot**
México y Medio Oriente dialogan desde una misma mesa

55 **Charco**
Ricardo Verdejo y la nueva cocina del Centro Histórico

58 **Limosneros**
Atzin Santos construye una cocina desde el origen y la memoria

63 **Bulla**
Pedro Martín y el puente gastronómico entre Canarias y México

67 **Au Pied de Cochon**
La tradición francesa que convierte la mesa en experiencia

PERFIL
71 **Carlo Petrini**
El legado del hombre que cambió la conciencia gastronómica mundial

73 **Achiote**
Kievf Rueda y Marta Zepeda: sabor, producto y precisión

76 **Grana**
Jorge Díez: técnica, identidad y cocina de temporada

80 **Corazón de Maguey**
La cocina que honra al maíz, el mole y el mezcal

82 **Los Danzantes**
Treinta años reivindicando el origen de la cocina mexicana

86 **La cocina del bizco**
Jesús Pedraza y el bar de barrio convertido en institución

90 **Recetario Alpha**
Más de 50 años contando historias

93 **El Tenampa**
Cien años de tradición entre mariachi y cocina jalisciense

94 **Azulísimo**
Ricardo Muñoz Zurita y la construcción de un México culinario

98 **El Cardenal**
El legado de Jesús Briz sigue presente en cada platillo de El Cardenal

VATEL CLUB MÉXICO

101 **Un éxito la quinta edición de 100 platillos, 100 sonrisas**
102 **Vatel Tlaxcala celebra su cena de gala**
104 **Festejan el legado del maestro Auguste Escoffier**
106 **La Academia Culinaria de Francia celebra la 15a. edición de su cena de gala**
108 **Mujeres transformando la mesa**
110 **México avanza en la ruta a Sirha Lyon 2027**

RECETAS

Chef *Ramsés Navarro*
43 Cannelloni de mariscos y caviar con bouillon de poro y papa
46 Langosta meunière y bisque de bogavante
49 Magret de pato, foie gras y cítricos

Rostros

Gerardo Guerrero

Fundador de Orgullo Comunal
Editor y Gestor cultural

Gerardo Guillermo Guerrero Ibarra es editor y gestor cultural, con una trayectoria amplia en el ámbito editorial y gastronómico en México en Editorial Larousse. Durante su etapa en el mundo editorial, desarrolló proyectos y publicaciones en torno a la gastronomía, la educación y la divulgación del conocimiento.

Hoy, ese mismo interés por los ingredientes, los procesos y las personas que sostienen la cocina desde el origen lo lleva a dar vida a Orgullo Comunal, un proyecto que tiene como propósito la promoción y facilitación del consumo del maíz criollo en la Ciudad de México, desde su barrio en la colonia Letrán Valle hasta los restaurantes que comparten esta vocación.

Como cofundador del proyecto, Gerardo desarrolla relaciones con los productores en su propio territorio: conoce de cerca cómo cosechan, cómo cuidan su suelo, la historia detrás de las semillas que siembran y los retos que enfrentan. A partir de ese conocimiento de primera mano, define el mejor uso para cada maíz y busca al chef o al consumidor adecuado para el perfil de cada grano que llega al molino a nixtamalizarse y convertirse en masa. Su trabajo une la mirada curatorial y humanista que trae de años de oficio con el conocimiento práctico de quien acompaña el maíz desde la milpa hasta la mesa urbana.

Foto cortesia Gerardo Guerrero

Verónica Rico

Fundadora de Orgullo Comunal
Editora de más de 250 libros de Gastronomía en Larousse

Verónica Rico egresó de la carrera de Contaduría Pública, pero la vida la llevó por otros caminos gracias a su amor por la gastronomía y su gusto por cocinar, ya que desde pequeña tomaba cuantos cursos se le presentaban.

Durante más de dos décadas se desempeñó como editora de Gastronomía en Editorial Larousse, periodo en el que participó en la edición de más de 250 obras, y después de 26 años de trabajar en el medio editorial, cambió las letras por los maíces, impulsada por el conocimiento gastronómico que acumuló durante ese tiempo.

Así, se asoció con Gerardo Guerrero para fundar Orgullo Comunal, un molino de maíces criollos que busca acercar a la ciudad granos de buena calidad para nixtamalizar diariamente, así como ofrecer masa fresca a restaurantes, y tortillas hechas a mano para el barrio y para cualquier persona interesada en consumir maíz de calidad.

Los maíces provienen de distintos estados del país y de diversos productores que sienten orgullo de sembrarlos.

Foto cortesia: Verónica Rico



Paulina Vélez

La mujer que convirtió el vino en una forma de contar historias

El vino no sólo se degusta; también se interpreta. Desde hace más de dos décadas, Paulina Vélez ha dedicado su vida a descubrir, estudiar y compartir el universo vitivinícola con una mirada que combina conocimiento, sensibilidad y pasión. Su trayectoria la ha consolidado como una de las grandes impulsoras de la cultura del vino en México, convencida de que cada etiqueta es el reflejo de un territorio, una tradición y el trabajo de quienes hacen posible su existencia.

Fue un viaje académico por Nueva York y Barcelona el que cambió el rumbo de su vida y la llevó a especializarse en enología y vinos del mundo, particularmente de Francia. Sommelier, empresaria, conferencista y comunicadora, ha recorrido las principales regiones vitivinícolas internacionales promoviendo el valor del terroir y la excelencia enológica. Su capacidad para acercar el vino a profesionales y aficionados con un lenguaje claro y apasionado la ha convertido en una voz referente del sector. Para Paulina Vélez, el vino es mucho más que una bebida: es cultura, identidad, memoria y una invitación permanente a celebrar la vida alrededor de la mesa.

Foto: Ignacio Urquiza



Café de altura, chocolate de Oaxaca y miel para disfrutar sin prisa.

En Raíz Mx seleccionamos sabores de México que merecen estar en tu mesa, no quedarse en una fotografía.

ESCANEA
Y DATE
EL GUSTO

raíz mx

Lo que México produce,
desde nuestras raíces.

raizmx.shop



Contramar

Durango 200, Roma Nte., Cuauhtémoc,
06700 Ciudad de México, CDMX
Gabriela Cámara
Lunes a Viernes 12–8 PM,
Sábado y Domingo 11 AM–8 PM

55 5514 9217 / Opentable.com.mx
@contramarmx

EL "EXPERIMENTO" DE GABRIELA CÁMARA QUE ABRIÓ CAMINO

En agosto de 1998, cuando abrió Contramar en la colonia Roma, Gabriela Cámara no imaginó que aquel "experimento" se convertiría en uno de los restaurantes más influyentes de la gastronomía mexicana contemporánea y, a 28 años de distancia, este lugar es reconocido como uno de los artífices del movimiento culinario de la Ciudad de México en este siglo. ¿La fórmula? Una cocina mexicana construida a partir del ingrediente, con una gran dosis de comunidad y hospitalidad.

ARACELI CALVA

Foto: Ignacio Urquiza

Para Gabriela, la historia de Contramar inició como un experimento, porque sus planes profesionales eran otros, hasta que descubrió que un restaurante es un espacio donde convergen varios puntos de gran interés.

"Yo quería ser curadora de arte contemporáneo y me imaginaba que iba a dirigir algún museo o iba a estar haciendo investigación en archivos sobre arte contemporáneo. Me interesa el arte, me interesan los intercambios entre las personas, me interesa la estética, y un restaurante junta todo eso. También me interesa la sustentabilidad y la parte social de quién trabaja y cómo trabaja, y quién les paga y cómo les pagan", explica Cámara.

Añade que también le interesa la ecología, la justicia social, la sociabilidad, la estética, y siempre le ha parecido que la comida es de lo más interesante que hay en el planeta, y los restaurantes reúnen todo eso, son los espacios donde ella ha podido desarrollar todos sus intereses.



Expansión internacional, con la reciente apertura de Cantina Contramar en Las Vegas, un nuevo capítulo para una marca que nació en la Ciudad de México con gran éxito

Una cocina adelantada a su tiempo

Contramar abrió sus puertas a finales de la década de los noventa, en un momento en que la gastronomía internacional dirigía su atención hacia la cocina molecular y la innovación tecnológica aplicada a la cocina. Sin embargo, Gabriela Cámara apostó por un camino distinto.

"Siento que, por suerte, a Contramar la moda lo alcanzó. Abrimos en el 98, cuando era el peak de la gastronomía molecular, todo el mundo quería el Bulli, a Ferran Adrià, los trucos en la cocina, y en Contramar siempre fueron ingredientes súper directos, claros, sabores sencillos, chiles secos", recuerda.

Y es que, mucho antes de que conceptos como trazabilidad, producto local o cocina de origen dominaran las conversaciones de la mesa, Gabriela ya trabajaba bajo esos principios.

"En Contramar la comida es muy franca... muy como lo que luego se puso de moda, como lo de la granja a la mesa o de la milpa a la mesa.



Nosotros teníamos tortillas echadas al comal desde el día uno", indica.

La chef señala que su cocina se construyó alrededor de ingredientes frescos, preparaciones directas y una relación cercana con productores y pescadores, elementos que hoy forman parte del discurso gastronómico.

El liderazgo detrás del restaurante

A lo largo de los años, Gabriela Cámara ha reflexionado también sobre el significado de dirigir un restaurante y asumir la responsabilidad que implica liderar un equipo humano.

"En estos años he aprendido muchísimo. Digo, ya me acostumbré a que me digan chef, porque chef quiere decir jefe; antes yo decía, ¿cómo me van a decir chef cuando hay gente que ha ido a la escuela cinco años, que tiene una carrera y yo no soy chef? Pero bueno, sí, soy jefa. Y sí, tengo un restaurante que, para bien o para mal, soy responsable y las decisiones de lo que se hace o no se hace o se pone o no se pone o a quién se le compra o a quién no se le compra, son mías. Y eso te hace chef", dice con una gran sonrisa.

Para Gabriela Cámara, el liderazgo está vinculado con el cuidado de las personas que forman parte de su equipo, de quienes hacen posible la operación diaria del restaurante; pero también reconoce que existe una exigencia que debe cumplirse para que el proyecto sea duradero.

"Llevar a un equipo en un medio tan duro no es fácil, porque los restaurantes solamente se hacen cuando la gente se esfuerza mucho.



"Abrimos en el 98, cuando era el peak de la gastronomía molecular, todo el mundo quería el Bulli, a Ferran Adrià, los trucos en la cocina, y en Contramar siempre fueron ingredientes súper directos, claros, sabores sencillos, chiles secos"

Gaby Cámara

No hay un restaurante bueno en el que digas 'todos la pasamos perfecto'. Los negocios se hacen a fuerza de mucho sacrificio de quienes trabajamos ahí."

La sostenibilidad como responsabilidad

La preocupación por los recursos naturales y la preservación de los ecosistemas marinos ha acompañado a Cámara desde antes de abrir el restaurante.

"Yo crecí con esa conciencia. Crecí viendo almeja chocolata por doquier y luego, a los 20 años, ya no la había en ningún lugar, porque se había acabado. La demanda rige gran parte de nuestra conducta. Ojalá que nos dé la vida para poder controlar nuestro saqueo de los bienes comestibles", reflexiona.

Esta conciencia ha influido en las decisiones relacionadas con el abastecimiento, la selección de productos y la relación con proveedores, aspectos que forman parte de la identidad de Contramar desde que nació.

A 28 años del inicio

Llegar a casi tres décadas de operación es un logro poco común en la industria restaurantera, y la empresaria reconoce que la permanencia de Contramar es resultado de múltiples factores, pero sobre todo del trabajo de muchas personas.

"Afortunadamente hemos tenido la disciplina, la suerte, la mezcla de muchos factores y de muchísima gente extraordinaria que hoy nos permite hablar de que es el vigésimo octavo año de Contramar, porque cumplimos 28 años en agosto, cosa que jamás nos imaginamos cuando lo abrimos", subraya.

Este 28 aniversario llega cuando el restaurante está en una etapa de expansión internacional, con la reciente apertura de Cantina Contramar en Las Vegas, lo cual representa un nuevo capítulo para una marca que nació en la Ciudad de México con gran éxito.

"Para mí, estar en Las Vegas con Cantina Contramar, después de casi 28 años de haber abierto, es un enorme honor. Que quieran algo tuyo en Las Vegas, que quieran algo mexicano, es un gran honor", puntualiza.

La llegada a Las Vegas responde a una oportunidad distinta a la de proyectos anteriores desarrollados por Cámara fuera de México. A diferencia de Cala -restaurante que abrió en San Francisco en 2015 y cerró en pandemia-, concebido desde una lógica local, Cantina Contramar parte directamente del legado del restaurante original.

Cortile

Cráter 823, Jardines del Pedregal, Álvaro Obregón, 01900 Ciudad de México, CDMX
Atala Olmos
Jueves a Sábado
1:30–11 PM, Domingo 1:30–6 PM
Lunes a Miércoles 1:30–11 PM
opentable.com.mx
@cortilemx

COCINA ITALIANA CON PRODUCTOS MEXICANOS

Después de más de dos décadas de experiencia gastronómica en el extranjero, la chef Atala Olmos regresó a México y se encontró con una gran riqueza de productos e ingredientes de alto nivel que hoy son la base de su propuesta culinaria en Cortile, su restaurante de cocina italiana contemporánea.

ARACELI CALVA

Cortile abrió sus puertas -en enero del 2023- con una cocina que combina sabores, técnicas aprendidas por la chef durante su recorrido por el mundo, y que privilegia el uso de los ingredientes mexicanos de alta calidad, el producto de temporada y la elaboración artesanal.

Todo comenzó en casa

El gusto de Atala por la gastronomía comenzó mucho antes de su formación profesional. Nació en su casa, con su familia, donde la comida es el eje de las reuniones y celebraciones.

"Desde chica, en casa, la comida siempre fue el centro principal de las reuniones, de las fiestas y celebraciones; siempre hemos dicho que en las mesas la comida une a las personas", recuerda.

También destaca la influencia de su padre, a quien define como un gran anfitrión que disfrutaba cocinar y compartir con los demás.

Por eso, la chef nunca dudó que su vocación estaba en la cocina, en las mesas, entre los fogones y las grandes conversaciones. Fue así como se enfocó en prepararse y tuvo la oportunidad de foguearse en el extranjero: nueve años en Estados Unidos, once en Europa y una temporada más en Asia.



Pescado cortile mugnaia

En italiano *cortile* significa patio, jardín interior o corral.

"Tuve la oportunidad de viajar mucho por toda Europa para poder aprender, trabajar y ver diferentes cocinas. Es ahí donde nace un poco la fusión para crear Cortile: el hecho de combinar los grandes productos que tenemos en nuestro país con sabores mediterráneos españoles e italianos", explica.

Su aprendizaje por el mundo

Uno de los aprendizajes más importantes que tuvo fue en España, donde trabajó en el Hotel Arts, en Barcelona, de la cadena de Ritz-Carlton. Pero más allá de las técnicas, lo que más le marcó fue la manera en que los cocineros europeos entienden el producto.

"Lo que me quedó de los españoles, europeos, franceses e italianos es el gran respeto que tienen al producto, el trato especial para no procesarlo tanto y respetar sus cualidades y sabores", señala.

Y con esa filosofía trabaja hoy en su cocina, porque la calidad de un ingrediente es suficiente para construir un gran plato sin necesidad de procesos complejos, dice.

Para Atala Olmos, más allá de las tendencias gastronómicas, el objetivo es crear experiencias memorables a partir de buenos ingredientes.



Chef Atala Olmos

Ensalada de betabeles Rostizados



"Si un producto es bueno —por ejemplo, una flor de calabaza—, con tres elementos más la puedes hacer extraordinaria", afirma.

Añade que en México se encontró con "la mejor materia prima, los mejores lácteos, la mejor verdura, el mejor maíz, el mejor frijol, las mejores leguminosas, y ni qué decir de los pescados, del pollo, de la gran variedad de frutas, el café y el cacao. Estamos en la gloria", asegura.

Es por eso que en Cortile se trabaja con una estrecha relación con productores y proveedores. Por ejemplo, los lácteos provienen de Valle de Bravo, y menciona que la miel llega de la selva de Oaxaca; tardó cinco meses en encontrarla y hoy forma parte de la oferta de Rocasal, otro de sus proyectos gastronómicos.

La propuesta de Cortile también se distingue por su elaboración artesanal prácticamente total, ya que casi todo lo hacen en casa: ravioles, pastas, panes, focaccias, postres, helados, merengues y salsas. "No compramos nada hecho", afirma.

Entre los platos más solicitados del restaurante se encuentran el milhojas de alcachofa con parmesano, la flor de calabaza rellena de queso ricota con anchoa y tomate rostizado, así como la pesca del día acompañada de una salsa inspirada en la cocina milanesa.

Para Atala Olmos, más allá de las tendencias gastronómicas, el objetivo es crear experiencias memorables a partir de buenos ingredientes.

"Lo más importante es ofrecer sabores únicos, buen precio, gran calidad y un espacio agradable. La gente regresa por un sabor", concluye.

SURTIMOS TU NEGOCIO

SIN COSTO A DOMICILIO EN 24 HRS*

GRANOS · SEMILLAS · ESPECIAS · DULCES · BOTANAS · Y MUCHO MÁS



55.38.63.66.60

elfresnoexpress.com

DEL CAMPO A TU NEGOCIO

EL FRESNO® EXPRESS

Mars · Botajitos · EMPACADORA EL - FRESNO DESDE 1982 · CAMPI



*En Zona Metropolitana. Consulta mínimo y catálogo vía WhatsApp.

Los Panchos, las carnitas en su mejor versión

Tolstoi 9, Col. Anzures, C.P. 11590, Miguel Hidalgo, CDMX

Mariana Guadarrama

Lunes a domingo de 9 am a 9:30 pm.

55 5254 5430 / Opentable.com.mx

@lospanchosrest

LA ESCENA COMPLETA DE MÉXICO EN LA MESA

Con 80 años de historia, Los Panchos reafirma su lugar como referente de las carnitas en la Ciudad de México, donde el oficio y el sabor son parte importante de su identidad.

ARACELI CALVA

En México, el taco de carnitas no necesita presentación, ya que es un alimento cotidiano con historia, identidad y tradición, y en Los Panchos lo saben muy bien, ya que aquí se sirve desde hace 80 años, y hoy es un referente gracias a su fórmula de trabajo, constancia y rigor en la cocina.

Fundado en 1945 por Carolina Rodríguez y Francisco Chischistz, en la colonia Anzures —Tolstoi 9—, Los Panchos se ha expandido a través de las diferentes tiendas de El Palacio de Hierro, donde ha consolidado su presencia gracias a una carta que, sin alejarse de su eje, recorre otras regiones del país.

No es casual que Los Panchos haya sido incluido entre los 100 restaurantes más legendarios del mundo por TasteAtlas, plataforma que documenta y difunde sabores tradicionales a escala global.

La cocina, hoy encabezada por la chef Mariana Guadarrama, se encuentra entre la continuidad y la operación diaria de un clásico. "Es una responsabilidad enorme contar la historia de una familia que empezó hace 80 años con un sueño. Me siento muy honrada... me fascina ser parte de Los Panchos, un lugar de éxito y mucha pasión", dice la chef.

El corazón del menú son las carnitas, servidas por kilo o en taco.



Los Panchos sigue operando bajo la lógica de repetir lo esencial, ajustar lo necesario y dejar que el taco, un símbolo tan cotidiano para los mexicanos, haga el resto

La técnica —cocción en grasa a alta temperatura— da como resultado una carne jugosa, con bordes crujientes y un sabor auténtico; por eso, y con mucha razón, dice Mariana: "Nuestro plato fuerte son las tradicionales carnitas, estos tacos tan sabrosos y tan llenos de esta carne de cerdo frita a alta temperatura".

A partir de ahí, la carta se expande y el comensal encuentra platos de diferentes partes del país, como el mole, la cochinita pibil y la cecina, además de clásicos de casa como el mole de olla con espinazo de cerdo, el plato Pancho —carne asada, enchiladas, frijoles y guacamole— o la sopa Angélica, hecha con flor de calabaza.

En lo personal, la chef tiene sus favoritos: "los tacos de cuero y achicalada, con salsa verde cruda y bastante limón". La descripción no es menor: grasa que fija el sabor, textura crujiente que contrasta, acidez que equilibra. "Acuérdate que la vida es mejor con limón", remata. También menciona la tostada de pata, otro de esos platillos que sostienen la fidelidad de los clientes.

Otro punto a destacar es que Los Panchos es un restaurante familiar sin segmentar la experiencia. "No tenemos un menú para niños porque los niños solitos son felices al comer aquí", dice la chef, porque la oferta —tacos de carnitas, bistec, cecina, quesadillas, milanesas, sopas— permite que cada comensal, sin importar la edad, lo disfrute.

A 80 años de su apertura, Los Panchos sigue operando bajo la lógica de repetir lo esencial, ajustar lo necesario y dejar que el taco, un símbolo tan cotidiano para los mexicanos, haga el resto.



Chef Maríana Guadrarrama

LA COCINA SIN ETIQUETAS

EL MANIFIESTO ATEMPORAL DE MIGRANTE

FERNANDO MARTÍNEZ ZAVALA

SONIA ORTIZ

La gastronomía contemporánea vive obsesionada con las definiciones, los conceptos cerrados y las tendencias de consumo rápido. Frente a este panorama, el chef Fernando Martínez Zavala, al frente del restaurante Migrante, propone una resistencia culinaria basada en la honestidad, la paciencia y la complejidad cultural. Para Martínez Zavala, la identidad no es una etiqueta fija, sino un proceso dinámico en constante evolución.





En un ecosistema gastronómico obsesionado con la inmediatez, las filas y la viralización, la paciencia se erige como el verdadero lujo.

Cocinar a secas:
Contra el reduccionismo culinario

Cuando se le cuestiona sobre la identidad de su propuesta, el chef rechaza de inmediato los moldes. "No me gusta etiquetar mi cocina porque siento que es reductivo", afirma. Para él, el acto de cocinar es un concepto lo suficientemente complejo y completo por sí mismo, una transformación alimentaria que nos define como especie. Más que buscar un nombre en particular, su cocina tiene un discurso claro: dar voz a los "otros Méxicos".

El chef denuncia una visión centralizada y reduccionista que ha encasillado a la gastronomía nacional únicamente en el maíz y el mole. "Hemos sido un poco reduccionistas; estamos volcados a que el maíz o los moles estén en todos los menús todo el tiempo", señala. Aunque reconoce el valor de estos pilares históricos, invita a explorar la inmensa diversidad del territorio: las zonas lácteas y de guisados de frutas en Michoacán, la herencia africana en Veracruz y las profundas influencias asiáticas, chinas y filipinas que recorren el país. En Migrante, no existe una sola cocina mexicana, sino un crisol de culturas reunidas en el plato.

La maduración como lenguaje
y la paciencia como lujo

La técnica en manos de Martínez Zavala deja de ser un simple proceso mecánico para convertirse en un lenguaje con el que se comunica con el comensal. El entendimiento de la maduración cambió cuando notó que el cliente percibía las mejoras de forma tangible en la textura de un pato, un cordero o un pescado. Este aprendizaje lo llevó a un ejercicio de humildad: "La transformación sucede cuando te vuelves más humilde, te sensibilizas con el ingrediente y, lejos de pensar en protagonizar tú, buscas que protagonice el producto".

En un ecosistema gastronómico obsesionado con la inmediatez, las filas y la viralización, la paciencia se erige como el verdadero lujo. Para el chef —quien se define a sí mismo como un neurótico de temperamento ansioso—, los procesos largos como la fermentación, el reposo del pan y el desarrollo de los vinagres funcionan como herramientas de pacificación y calma. Son tiempos obligatorios que devuelven la atención a lo que realmente importa: la trazabilidad y la historia detrás de cada bocado.

Más allá del maíz y el chile:
El futuro frente al mundo

El panorama internacional de la cocina mexicana es promisorio, pero no está exento de riesgos. Martínez Zavala celebra la apertura actual, pero advierte el peligro de caer en la "oaxacamanía" o en folclorizar la imagen del país ante el extranjero. Considera urgente mirar hacia estados subestimados como San Luis Potosí o Guerrero, y entender que la culinaria nacional es capaz de entregar



"La transformación sucede cuando te vuelves más humilde, te sensibilizas con el ingrediente y, lejos de pensar en protagonizar tú, buscas que protagonice el producto"

platos de una elegancia y un balance técnico impecable, más allá del cliché.

"La cocina es un elemento de transformación y reconocimiento personal y social. Es el elemento más plural y nos permite reconocernos ciudadanos del mundo"

Finalmente, el chef es tajante respecto a las tendencias discursivas de la alta cocina. Para él, la sustentabilidad y el respeto al producto no son un valor agregado, un plus comercial ni una medalla para vender más caro. Son, lisa y llanamente, una responsabilidad intrínseca y una obligación deontológica de todo cocinero que trabaje con los frutos de la tierra. Al final del día, la propuesta de Migrante se consolida como una cocina atemporal que no sigue modas, sino que abraza la memoria histórica para alimentar el alma.

En tiempos donde la gastronomía corre el riesgo de convertirse en espectáculo efímero, Fernando Martínez Zavala reivindica el valor de la reflexión, la memoria y la profundidad cultural. Su cocina no busca impresionar a partir de artificios ni construir narrativas vacías; busca generar conversaciones que conecten al comensal con los territorios, las personas y los procesos que hacen posible cada ingrediente. En Migrante, cada plato funciona como una cartografía emocional que narra desplazamientos, encuentros y mestizajes que han moldeado la identidad culinaria de México a lo largo de los siglos.

Más que una propuesta gastronómica, Migrante es una declaración de principios sobre la diversidad, la inclusión y el respeto por la complejidad de las culturas alimentarias. Martínez Zavala entiende que la cocina tiene el poder de construir puentes entre comunidades, desafiar prejuicios y abrir nuevas formas de entender el mundo.

Su visión demuestra que la verdadera innovación no consiste en inventar algo completamente nuevo, sino en reinterpretar el pasado con sensibilidad y conciencia. En esa búsqueda constante, su cocina se convierte en un manifiesto contemporáneo donde tradición, técnica y humanidad dialogan en perfecta armonía

MIGRANTE: Un crisol de culturas

Origen:
Cocina atemporal e ingredientes de estación

Influencias:
Herencia africana, asiática (China/Filipinas) y europea

Técnicas:
Maduración, fermentación y respeto al tiempo y al producto





“La cocina es un elemento de transformación y reconocimiento personal y social. Es el elemento más plural y nos permite reconocernos ciudadanos del mundo”

Chef Fernando Martínez Zavala



Chef Israel Aretxiga

Terra

Durango 280, Roma Nte., Cuauhtémoc, 06700 Ciudad de México, CDMX
Israel Aretxiga
Miércoles a Sábado de 16:30 a 23:30 horas
55 7449 3977 / Opentable.com.m
@terracdmx

EL VINO COMO ORIGEN DE LA ETIQUETA

Terra es más que un restaurante de etiquetas, es un espacio donde la experiencia se construye desde la copa y se completa en el plato

ARACELI CALVA

El chef Israel Aretxiga presenta Terra, en la colonia Roma, un restaurante con una lógica distinta, donde la propuesta comienza en el vino y no en la cocina. Aquí, la experiencia se construye desde la sumillería hacia el plato. Invierte el orden habitual del fine dining.

El espacio es íntimo y preciso: cuatro mesas para veinte comensales, incluida la mesa del chef, desde la que se observa al equipo trabajando en la cocina abierta. El servicio es limitado -de miércoles a sábado, de 19 a 22 horas- y está pensado para privilegiar el detalle sobre el volumen.

Terra nació a finales de 2024 como un pop-up que invitaba a sommeliers de algunos de los restaurantes más reconocidos del mundo, como Disfrutar (Barcelona), Maido (Lima), Arzak (San Sebastián), Cenador de Amós (Cantabria) y Mugaritz (Gipuzkoa), entre otros.

Los sommeliers seleccionaron los vinos y, a partir de ellos, se definió el rumbo de la cocina. Aquí se definió la identidad de Terra. Aretxiga lo define como un proyecto único en su tipo en la Ciudad de México. La lógica, explica el chef, es invertir el punto de partida.

"Aparte de cocinar, colecciono vino, y para mí, que un plato tenga la oportunidad de modificarse o cambiarse cuando un vino no lo tiene, hace que lo correcto sea crear la experiencia a partir del vino y no de la comida; porque si tengo un plato hecho y pongo a un sommelier de formación, de paladar impecable y nariz exquisita, a buscarle vinos a mi comida, caigo en lo que hace todo el mundo todo el tiempo.



En Terra, el orden cambia, pero no por capricho. Cambia para entender el vino no como acompañamiento, sino como origen.

Sin embargo, cuando un sommelier, un enólogo, un productor dice: para mi vino el plato requiere ciertas características, nos abre un abanico infinito de posibilidades de cocinarle al vino", indica Israel Aretxiga.

En Terra, cada plato del menú degustación parte de un vino pensado desde su origen, aunque el comensal puede elegir consumirlo con o sin maridaje, o pedir los platos por separado.

La cocina respeta el producto mexicano, pero se apoya en técnica francesa y española; el resultado es una propuesta que no se limita a una sola etiqueta, puede leerse como mexicana, contemporánea o europea, según los tiempos del menú.

Hay ejemplos claros de esta idea. Un plato vegetal con base en betabel, trabajado como tagliatelle tras una cocción en costra de sal, encuentra sentido junto a un vino portugués seleccionado específicamente para él. En otro momento, una codorniz de Quintana Roo, rellena de plátano macho y acompañada de mole manchamanteles, se sirve con un riesling alemán que equilibra el conjunto. El chef lo deja claro: la lógica no es geográfica, sino sensorial.

Fuera del menú degustación, la carta mantiene esa línea: kampachi de Baja California con cítricos fermentados, platos centrados en vegetales o cortes como wagyu japonés con salsa de jamaica y menta. Todo responde a un mismo hilo conductor donde la cocina y el vino construyen una experiencia integral.

Marcela Briz

EL CARDENAL, EL RESTAURANTE QUE FORMA PARTE DE LA HISTORIA DE LA CIUDAD DE MÉXICO

ARACELI CALVA

Foto: Ignacio Urquiza

Hay restaurantes que son algo más que centros de restauración, son parte de la identidad de una ciudad, como lo es El Cardenal, un lugar que, en 57 años de satisfacer a los comensales, ha escrito su propia historia a través de cada plato servido en sus mesas.

Lo que comenzó en 1969 como un proyecto familiar, encabezado por Oliva Garizurieta y Jesús Briz, hoy es uno de los referentes gastronómicos más queridos de la Ciudad de México, porque detrás de El Cardenal no hay fórmulas financieras, sino puro corazón. Los Briz aman el oficio restaurantero y le tienen un gran respeto a la tradición.

"El Cardenal es un proyecto colectivo que comenzó hace 57 años, con un gran esfuerzo de mis papás", dice Marcela Briz, quien señala que, de los siete hermanos que son y que trabajaron en un inicio del restaurante, después solo quedaron cuatro, aunque ahora son tres los que continúan con el legado familiar: Jesús, Tito y ella, además de un sobrino que se incorporó a la empresa hace dos décadas y que continúa en la línea de la empresa familiar.

"Y hemos tenido la fortuna de ser acompañados por muy buenos equipos de trabajadores, y con ellos hemos ido creciendo, ahora la plantilla de El Cardenal se compone de unas 800 personas aproximadamente, que representan a 800 familias, que ven en El Cardenal no sólo un trabajo, sino una comunidad a la que responden con mucha lealtad y esmero", explica Briz.

Lo que comenzó en 1969 como un proyecto familiar, encabezado por Oliva Garizurieta y Jesús Briz, hoy es uno de los referentes gastronómicos más queridos de la Ciudad de México, porque detrás de El Cardenal no hay fórmulas financieras, sino puro corazón.

Añade que, en más de 50 años, lo que nació como un pequeño negocio familiar -en la esquina de Moneda y Seminario- ha crecido hasta contar con seis sedes, tres en el Centro Histórico —Palmas, Alameda y Tacuba—, y tres en Las Lomas, San Ángel y la Nápoles.

El Cardenal en la vida cultural

Como un referente gastronómico de la ciudad, El Cardenal también es y ha sido un espacio de encuentro para escritores, músicos, intelectuales y otras figuras públicas. Uno de los vínculos más entrañables fue el que mantuvieron con Gabriel García Márquez.

El escritor, de origen colombiano, pero residente de esta ciudad, con frecuencia les decía que tenía que abrir un restaurante al sur de la ciudad, cerca de donde él vivía, y cuando surgió la posibilidad, lo invitaron a inaugurar El Cardenal de San Ángel.

A lo largo de los años también fueron clientes habituales Carlos Fuentes, José Emilio Pacheco, Carlos Monsiváis y Joan Manuel Serrat, quien continúa visitando el restaurante cada vez que regresa a México. Pelé también dejó constancia de su paso por sus mesas.

Pero para Marcela Briz, las historias de los clientes anónimos son igual de importantes que las de los famosos. "Llegan personas y nos dicen: 'Aquí le pedí matrimonio a mi mujer'; 'Aquí venía con mi mamá y mis abuelitos'. El Cardenal no sólo es un restaurante: son recuerdos, es familia, está en la memoria de muchos mexicanos", afirma.

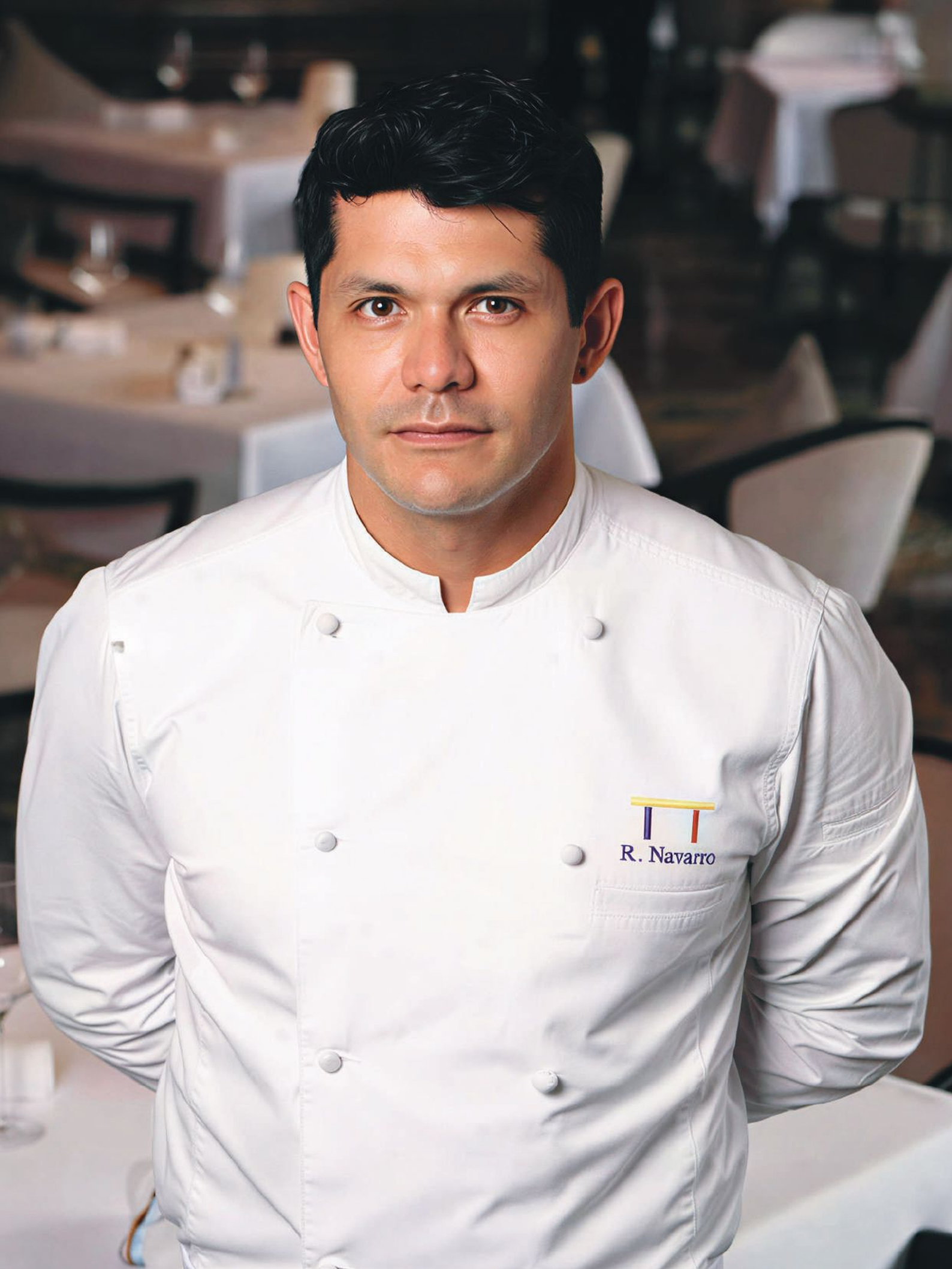
En el principio, la carta se inspiró en las tradiciones culinarias de Michoacán y Veracruz, los estados de origen de los fundadores, pero con el tiempo se incluyeron platos de distintas regiones del país, principalmente del centro, y hay platos que a lo largo del tiempo han permanecido, como el fideo seco, el pecho de ternera, el pescado al epazote, hemos procurado que siempre haya escamoles, que ya tienen un sello de El Cardenal, la lengua, y los romeritos, el bacalao y los chiles en nogada, que son de temporada.

La calidad de los ingredientes es otro de los pilares de El Cardenal, donde están convencidos que un gran plato comienza por el ingrediente, por lo que tienen su rancho propio donde producen leche, nata, quesos y algunas hortalizas de temporada, y a ello se suma una red de proveedores con los que han construido relaciones de confianza durante décadas.

"El Cardenal ya no es nuestro, ya le pertenece a la gente porque también es parte de su historia", afirma Marcela.



Marcela Briz, en el Cardenal de Avenída Juárez en el Centro Histórico


R. Navarro

RAMSÉS NAVARRO

COCINERO MEXICANO QUE CONQUISTÓ EL RIGOR FRANCÉS Y HOY REPRESENTA AL GENIAL PIERRE GAGNAIRE EN CHINA

CELIA MARIN CHIUNTI

FOTOS: CORTESÍA RAMSES NAVARRO

Entre estrellas Michelin, cocinas de exigencia y el peso emocional del desarraigo, este joven de 36 años ha construido una de las trayectorias más sólidas y conmovedoras de la gastronomía mexicana contemporánea



Ramsés Navarro, talentoso cocinero mexicano, forjado en el rigor francés, que cautivó con su cocina a un referente de la culinaria francesa contemporánea, Pierre Gagnaire (con 14 estrellas Michelin en su red internacional de restaurantes) y a quien tiene el honor de representar como Chef Ejecutivo del restaurante Le Comptoir de Pierre Gagnaire del Hotel Capella Shanghái en China.

Como los genios es apasionado, con ese brillo en los ojos, esa sensibilidad y esa disciplina, que le han llevado a sus 36 años a ser parte del exclusivo mundo gastronomico francés. Recuerda que su prueba de fuego fue confeccionar un menú con ingredientes sorpresa para Pierre Gagnaire, quien quedó encantado y lo invito a ser su Chef Ejecutivo en Asia.

Recuerda que ya firmado el contrato para irse a China representando a Pierre Gagnaire, a quien admira profundamente, viajó a México y se fracturó; le habló al Chef para informarle que había tenido un accidente y que el contrato no podía seguir, el legendario cocinero francés confió en Ramsés, esperándolo a su recuperación.

La historia de Ramsés Navarro no comienza en una cocina familiar, ni en una tradición culinaria heredada. Comienza en la incertidumbre.

Antes de encontrar su lugar frente a los fogones, soñó con ser médico, ingeniero, abogado, actuario e incluso futbolista profesional. Nada parecía encajar. A los 18 años acumulaba intentos fallidos, dudas y la presión de elegir un rumbo definitivo.

"Mi papá me dijo: ya necesito saber qué quieres hacer con tu vida", comenta. Ese momento, que para muchos habría significado una crisis, terminó convirtiéndose en el punto de partida de una carrera excepcional.

"El accidente más bonito que me ha pasado"

Por casualidad acompañó a un amigo a una clase muestra en el Colegio Superior de Gastronomía de Ciudad de México. Llegó tarde. La sesión había terminado. Sin embargo, el chef instructor lo invitó a bajar a la cocina de producción y mientras cortaba ingredientes y hacía preparaciones, le explico el plan de estudios.

"Yo veía cómo cocinaba y explicaba al mismo tiempo. Sentí una atracción impresionante. Ahí entendí que sí podía existir algo que realmente me apasionara". Ese instante definiría el resto de su vida, comenta Ramsés.

Actualmente, Ramsés Navarro es una de las figuras mexicanas más respetadas en la alta cocina internacional. Después de 12 años de rigurosa formación en Francia, se convirtió en el chef mexicano más joven en obtener una estrella Michelin en Europa y posteriormente en el primer mexicano en sostener estrellas Michelin intercontinentales en Europa y Asia.

"La cocina no es glamour"
"La cocina es lo más bonito que me ha pasado, pero también exige sacrificios enormes".
— Ramsés Navarro

Pero detrás del reconocimiento existe una historia profundamente humana: la de un joven padre que trabajó jornadas brutales para sostener a su hijo; la del migrante que enfrentó racismo y soledad en Francia; la del cocinero que aprendió a hablar otro idioma desde las cocinas Michelin; la del profesional que hoy representa uno de los nombres más importantes de la gastronomía contemporánea.

Porque para Ramsés Navarro la cocina nunca ha sido un escenario de glamour. Ha sido disciplina, sacrificio y resistencia emocional.

El hambre de crecer

Su primera gran escuela fue Casa Anis, en Ciudad de México. Ahí ingresó como ayudante de cocina bajo la dirección del chef ejecutivo de Ana Cristina Cabezut y rápidamente comprendió que la cocina profesional funciona bajo códigos implacables: jerarquía, constancia y rigor absoluto.

"Veía al que estaba arriba de mí y decía: me voy a comer su puesto". La frase no nace desde la arrogancia, sino desde una determinación feroz por crecer. En pocos meses ascendió de cocina fría a chef de partie, después a



sous chef y finalmente, con apenas poco más de 20 años, fue nombrado chef ejecutivo.

En paralelo, su vida personal se transformaba. Su hijo Diego estaba por nacer. "Tenía hambre profesional, pero también una enorme necesidad de responder económicamente. Mi hijo fue una motivación enorme", explica Ramsés.

Durante seis años lideró Casa Anis rodeado de jóvenes cocineros y amigos cercanos. Sin embargo, conforme avanzaba entendió que necesitaba salir de México para enfrentarse a un nivel distinto de exigencia. "Quería aprender de gente grande. De otro calibre".

Fue entonces cuando llegó uno de los episodios más duros de su vida personal: la separación de la madre de su hijo y la distancia definitiva de Diego, quien se mudó a Houston. "Sentí que me arrancaban a mi hijo". Ese dolor terminaría impulsándolo hacia Europa.

Francia: el verdadero rigor

El primer intento internacional no fue exitoso. Aceptó una oportunidad en Abu Dhabi como inflight chef para Etihad Airways, cocinando para clases premier. La experiencia no prosperó.

Regresó a México prácticamente sin recursos. Pero ya había entendido que su futuro estaba fuera. Decidió viajar a Francia sin hablar francés, sin permisos y con una enorme incertidumbre.

Lo que encontró distaba mucho del romanticismo gastronómico que muchos imaginan alrededor de las cocinas francesas. "Hubo personas que quisieron aprovecharse porque era extranjero y no hablaba el idioma".

Vivió explotación laboral, discriminación y jornadas extenuantes. "Me llegaron a decir: regrésate a tu país de tacos", recuerda.

Sin embargo, también encontró figuras clave que marcaron su camino. Una de ellas lo conectó con el chef Jean Bardet, propietario del restaurante La Mer à Mar, poseedor de dos estrellas Michelin.

Ahí comenzó verdaderamente su formación profesional. Aprendía francés durante sus pausas, traducía recetas por las noches y estudiaba de manera obsesiva. "Era no parar".

En Francia descubrió algo que cambiaría para siempre su visión profesional: el rigor. "No existe comparación. Francia me abrazó, me hizo sufrir y me enseñó lo que significa la excelencia", indica Ramsés.

Las cocinas de guerra

Hablar con Ramsés Navarro sobre las brigadas Michelin francesas es escuchar la descripción de una maquinaria perfectamente sincronizada. Servicios interminables, disciplina absoluta, perfección técnica, presión emocional constante. "Ahí hice mis armas duras", agrega.

Trabajó junto a figuras legendarias como Nicolas Davouze, campeón francés del Bocuse d'Or, y Stéphan Raimbault, quien sostuvo durante décadas dos estrellas Michelin en Francia.

"Ser mexicano dentro de ese nivel no era sencillo. Era el extranjero. El diferente". Pero su ética de trabajo

La prueba que cambió su vida

Ingredientes de a canasta sorpresa:

- Jitomates
- Melón
- Langostinos
- San Pedro
- Cordero
- Filete
- Papas

Resultado:

- 3 entradas
- 2 pescados
- 2 carnes
- Más de 20 técnicas aplicadas en un solo menú



DATOS SOBRE RAMSÉS NAVARRO

- 36 años
- Nacido en Ciudad de México
- Naturalizado francés
- Más de 12 años de carrera en Francia
- Primer chef mexicano con estrellas Michelin intercontinentales
- Chef Ejecutivo del restaurante *Le Comptoir de Pierre Gagnaire* en el Hotel Capella Shanghái





terminó imponiéndose. Ramsés pertenece a esa generación de cocineros que no entienden la cocina desde el privilegio, sino desde el oficio absoluto.

"Yo limpio pisos, cocino, organizo brigadas. Enseño desde abajo". Fue precisamente esa capacidad de liderazgo la que llamó la atención de Evelyn Juliatt, una reconocida cazadora de talentos gastronómicos, quien terminaría conectándolo con oportunidades decisivas.

La estrella Michelin

Después de años en el circuito Michelin, Ramsés recibió la oportunidad de convertirse en chef ejecutivo de Le Moulin de la Brevette. El proyecto incluía hotel, bistrot de mar, bistrot de tierra y restaurante gastronómico. Un año después obtuvieron una estrella Michelin.

La noticia lo convirtió en el chef mexicano más joven en alcanzar ese reconocimiento en Europa. "Fue un momento muy fuerte emocionalmente".

Durante ese periodo también comenzó a reconectarse con la escena gastronómica mexicana, especialmente en Baja California, donde conoció a cocineros como Benito Molina, Javier Plascencia, y a Guy Santoro en Ciudad de México.

Sin embargo, el siguiente capítulo de su vida estaba por superar cualquier expectativa.

La llamada de Pierre Gagnaire

Una tarde recibió una llamada y un mensaje inesperado. "Háble me. Soy Pierre Gagnaire".

México en Shanghái

Ingredientes y técnicas mexicanas que Ramsés Navarro ha integrado en China:

Mole negro
Pipián
Nixtamal
Tortillas artesanales
Maíces morados y rojos
Fondos y salsas inspirados en cocina mexicana

Ramsés pensó que era una broma. No lo era.

Viajó a París para entrevistarse con una de las figuras más influyentes de la gastronomía contemporánea.

Pierre Gagnaire revisó referencias, llamó personalmente a chefs Michelin y posteriormente lo invitó a realizar una prueba culinaria dentro de su restaurante tres estrellas Michelin.

"Ese lugar es otro universo". La prueba consistió en cocinar un menú completo a partir de una charola sorpresa con distintos ingredientes.

Ramsés respondió trabajando cada producto en múltiples técnicas y texturas: jitomates en diversas variaciones, langostinos en diferentes interpretaciones, emulsiones, fondos y reducciones.

"Pierre Gagnaire ve un ingrediente en mil formas".

Al finalizar el servicio, el chef francés fue directo:

"¿Le interesa trabajar conmigo?".

La propuesta implicaba convertirse en chef ejecutivo del restaurante de Pierre Gagnaire en Shanghái.

China y el peso del apellido Gagnaire

Mudarse a China implicó volver a empezar.
Otro idioma.
Otra cultura.
Otra soledad.

Además, existía una enorme responsabilidad: representar el apellido Gagnaire en Asia. "Cargar el nombre de Pierre Gagnaire es algo inmenso". Cuando Ramsés llegó al restaurante del Hotel Capella Shanghái apenas

existían cinco o seis clientes por servicio.

Dos años después el restaurante recuperó la estrella Michelin y comenzó a consolidarse financieramente.

Actualmente Ramsés dirige toda la operación culinaria del hotel: restaurante gastronómico, banquetes, panadería, desayunos y diferentes conceptos gastronómicos.

Pierre Gagnaire continúa visitando Shanghái dos veces al año. "La admiración que le tengo es absoluta".

Sin embargo, el éxito también ha tenido costos personales profundos. La distancia con su hijo, relaciones sentimentales fracturadas y la intensidad permanente de la alta cocina forman parte de su realidad cotidiana. "A veces pienso que voy a terminar solo".

México sigue en su cocina

Aunque Francia lo formó profesionalmente y China consolidó su carrera internacional, México permanece profundamente presente en su cocina. Ha introducido mole negro, pipián y técnicas de nixtamalización dentro del universo culinario de Pierre Gagnaire.

Incluso realizó un viaje de aprendizaje por Tlaxcala, Oaxaca y Soledad Atzompa para estudiar procesos tradicionales junto a comunidades locales.

"Viví con familias aprendiendo a nixtamalizar".

Posteriormente logró reproducir el proceso en China utilizando maíces locales. "El pipián y el mole negro impactan muchísimo a los comensales chinos".



La prueba que cambió su vida

Ingredientes de la canasta sorpresa:

- Jitomates
- Melón
- Langostinos
- San Pedro
- Cordero
- Filete
- Papas

Resultado:

- 3 entradas
- 2 pescados
- 2 carnes
- Más de 20 técnicas aplicadas en un solo menú

Hoy su cocina se mueve entre dos mundos: el rigor técnico francés y la profundidad aromática mexicana.

Una filosofía de respeto

Al final de la conversación, Ramsés Navarro deja de hablar de Michelin. Habla del campo. Del respeto por quienes siembran, limpian, cosechan y sostienen silenciosamente la gastronomía.

"Muchas veces cuando alguien crece se olvida de quién limpia la cocina o quién riega el campo".

Su visión sobre sustentabilidad parte precisamente de ahí: reconocer el valor humano detrás de cada ingrediente. Para él, la cocina contemporánea necesita menos ego y más colaboración.

"Tenemos que dejar de ser cangrejos entre nosotros. Aprender a reconocer cuando alguien es bueno".

Quizá esa frase resume toda su historia. Porque Ramsés Navarro no llegó a las grandes ligas desde el privilegio.

Llegó desde la resistencia.

Desde la incertidumbre.

Desde el desarraigo.

Desde la cocina lavada al amanecer.

Desde el idioma desconocido.

Desde la disciplina extrema.

Y hoy, convertido en una de las voces mexicanas más sólidas de la gastronomía internacional, sigue defendiendo la misma idea con la que comenzó: Que cocinar puede cambiar una vida.



“Tenemos que dejar de ser cangrejos entre nosotros.
Aprender a reconocer cuando alguien es bueno”.

Ramsés Navarro



Cannelloni de mariscos y caviar con bouillon de poro y papa

Cannelloni De Mariscos y Caviar Con Bouillon De Poro y Papa

Rendimiento: 10 personas

Perfil del plato:
Una creación minimalista y de altísima precisión técnica. Consiste en un canelón translúcido de algas que encierra una ensalada marina fina con caviar, asentado sobre un jardín simétrico de purés y láminas vegetales, todo unificado en mesa por un caldo clarificado infusionado.

Consomé de Algas Kombu Gelificado

La envoltura del cannelloni

Ingredientes

- Agua limpia: 1.8 L
- Alga kombu deshidratada: 38 g
- Hojuelas de bonito seco (katsuobushi): 50 g
- Agar-agar: 7 g por cada litro de consomé medido

Procedimiento

1. **Dashi base:** Hidratar el alga kombu en agua durante toda una noche. Al día siguiente, cambiar el agua por los 1.8 L de agua limpia y calentar muy lentamente sin superar los 80 °C. Retirar el kombu justo antes de esa temperatura para evitar notas amargas. Añadir las hojuelas de bonito, infusionar 10 minutos y colar fino.
2. **Gelificación:** Medir exactamente 1 L del consomé resultante y diluir los 7 g de agar-agar. Llevar a 90 °C para activar por completo el hidrocoloide, mezclando bien.
3. **Extendidos:** Verter de inmediato sobre una placa totalmente plana formando una película delgada de máximo 1 mm de espesor. Dejar gelificar y cortar en cuadrados perfectos de 9 cm x 9 cm.

Poros Confitados

Componente dulce de la ensalada marina

Ingredientes

- Poros (puerros): 3 piezas
- Aceite de oliva: 50 ml
- Sal: 10 g
- Azúcar: 3 g
- Hierbas: 3 hojas de laurel, 3 ramas de tomillo

Procedimiento

1. **Técnica de empaque:** Limpiar los poros y sazonarlos uniformemente con la sal y el azúcar. Bañar con el aceite de oliva y colocar las hierbas aromáticas.
2. **Horneado:** Envolver cada poro de forma individual en papel aluminio, cerrando herméticamente para crear un cartucho estanco. Confitar en el horno a 140 °C, 1 hora.
3. **Corte:** Enfriar por completo dentro del paquete, retirar las hierbas y picar finamente en brunoise regular.

Ensalada de Mariscos a la Marinera y Caviar

El relleno principal

Ingredientes

- **Mariscos frescos:** 1 kg de navajas (razor clams), 5 almejas chocolata, 3 ostiones N° 3, 3 callos de hacha
- **Base de cocción:** 50 g de chalotas, 30 g de perejil, 100 ml de vino blanco
- **Ligazón vegetal:** 400 g de papa, la brunoise de los 3 poros confitados
- **Vinagreta marina:** 50 g del jugo de cocción recuperado, 30 g de vinagre de vino tinto, 25 g de mostaza de Dijon, 240 g de aceite de colza
- **Toque maestro:** 50 g de caviar

Procedimiento

1. **Cocción corta al vapor:** En una cacerola fría colocar las chalotas, el perejil, el vino blanco y, por separado, las almejas y las navajas. Tapar con film y llevar a ebullición. En cuanto abran, retirar al instante a una bandeja y tapar de nuevo para que no se sequen. Filtrar y guardar los jugos de cocción.
2. **Golpe de calor:** Hornear los ostiones a 200 °C por 1 minuto y medio para abrirlos; recuperar su carne y su jugo.
3. **Mise en place:** Picar todas las carnes de los mariscos (incluyendo callos de hacha y ostiones crudos) en dados milimétricos y homogéneos. Cocer la papa en agua con sal (a la inglesa) y picarla en cubos del mismo tamaño.
4. **Ensamble:** Emulsionar los ingredientes de la vinagreta marina. En un bowl, juntar los mariscos, la papa, el poro confitado, aderezar con la vinagreta e incorporar delicadamente los 50 g de caviar.

Purés de Contraste (Coliflor–Bonito y Perejil)
Los puntos perimétricos decorativos

Puré de Coliflor y Bonito
Ingredientes:
· 400 g de coliflor
· 1 L de leche
· 15 g de hojuelas de bonito (katsuobushi)
· sal (c/n)
· pimienta blanca (c/n)
· nuez moscada (c/n).

Procedimiento:
Blanquear los floretes de coliflor en agua, escurrir y cocerlos en la leche sazonada con sal, pimienta y nuez moscada hasta que ablanden. Colar la coliflor e infusionar el katsuobushi en la leche caliente por 10 minutos. Filtrar la leche y licuarla con la coliflor hasta obtener un puré terso y espeso.

Puré de Perejil Eléctrico
Ingredientes:
· 1 kg de hojas de perejil seleccionadas
· agua (c/n)
· sal (c/n)
· cubos de hielo (c/n).

Procedimiento:
Cocer las hojas a la inglesa en agua hirviendo muy salada hasta que estén tiernas. Escurrir y pasar inmediatamente a un baño de agua con hielo para fijar la clorofila. Escurrir a fondo exprimiendo el exceso de agua. Licuar en Thermomix a velocidad máxima añadiendo cubos de hielo de forma gradual para aportar fricción fría hasta lograr un puré liso, brillante y de un verde esmeralda nítido.

Bouillon de Papa y Poro
Consomé de servicio en tetera

Ingredientes
· Poro (puerro): 500 g (limpio y en rodajas regulares)
· Papa: 500 g (pelada y en cubos medianos)
· Vino blanco: 100 ml
· Aceite de oliva: 100 ml
· Fondo de verduras de base: 4 L
· Laurel fresco: 3 piezas
· Sal: c/n

Procedimiento
1. **Base:** Calentar el aceite en una olla y sudar los poros suavemente sin permitir que tomen color. Desglasar con vino blanco y reducir a la mitad.
2. **Extracción:** Incorporar las papas, saltear unos minutos y verter los 4 L de fondo de verduras. Cocinar a fuego lento controlando que reduzca a la mitad de su volumen inicial para concentrar el sabor.
3. **Infusión y filtrado:** Al apagar el fuego, sumergir las hojas de laurel exactamente 1 minuto; retirarlas inmediatamente. Colar el caldo por un paño fino o colador presionando sutilmente los vegetales. Rectificar con sal; debe quedar cristalino y ligero.

Montaje y Servicio
1. **El Cannelloni:** Colocar 50 g de la ensalada de mariscos y caviar sobre un cuadrado de gel de kombu y enrollar con cuidado formando un cilindro perfecto. Reservar en frío.
2. **La Corona de Purés:** Disponer un aro metálico en el centro del plato. Formar un anillo exacto alternando puntos suspendidos del Puré d e Coliflor y del Puré de Perejil. Retirar el aro con pulso firme.
3. **La Base Vegetal:** Rellenar el centro del anillo con láminas finísimas de champiñón de París crudo superpuestas.
4. **Montaje Central:** Sentar el cannelloni de mariscos justo encima de las láminas de champiñón.
5. **Detalles Finales:** Guarnecer la superficie del rollo con hojas frescas de hinojo, brotes de ensalada frisée y una hoja baby de capuchina. En el lateral exterior del plato, trazar una pincelada artística con el polvo de bonito tostado.
6. **Servicio Dinámico:** Llevar el plato a la mesa junto con una tetera de porcelana blanca que contenga el Bouillon de Papa y Poro muy caliente. Verter el caldo frente al comensal en el centro del plato para que interactúe con el anillo de purés.



Langosta Meunière Y Bisque De Bogavante

Langosta Meunière Y Bisque De Bogavante

Rendimiento: 10 personas

Perfil del plato:

Una propuesta de alta cocina donde contrastan la profundidad de una bisque clásica, la untuosidad de la papa, la frescura y texturas de las zanahorias en dos texturas, y la impecable cocción del crustáceo.

1. Mantequilla de Papa

Base del plato

Ingredientes

· Papa Atlantis: 400 g
· Hoja de laurel: 1 pieza
· Mantequilla: Cantidad equivalente al peso final del puré obtenido
· Sal: c/n

Procedimiento

1. **Preparación:** Pelar las papas, cortarlas en cubos regulares y enjuagarlas dos veces en agua fría para retirar el exceso de almidón.
2. **Cocción:** Colocar las papas en una cacerola con agua fría, sal y la hoja de laurel. Llevar lentamente a ebullición y cocinar hasta que estén completamente tiernas.
3. **Emulsión:** Escurrir e inmediatamente pasar por un prensador de papas. Colocar el puré caliente en una cacerola e incorporar progresivamente la misma cantidad de mantequilla. Integrar con espátula cuidando de no sobrecalentar para evitar que la grasa se separe. Debe quedar una textura lisa, untuosa y brillante.

2. Zanahorias Braseadas

Guarnición perimetral

Ingredientes

· Zanahorias bio de huerto (amarillas, naranjas y moradas): 2 piezas de cada una (aprox. 100 g c/u)
· Cebolla blanca: 100 g
· Ajo: 30 g
· Tocino: 50 g
· Mantequilla: 200 g
· Vino blanco: 100 g
· Fondo de verduras: 1 L
· Aromáticos: 2 clavos de olor, 1 g de pimienta negra entera, 3 g de tomillo fresco, 2 hojas de laurel

Procedimiento

1. **Aromáticos:** Cortar la cebolla y el ajo en guarnición regular. En una cacerola, sudar el tocino con la mantequilla a fuego suave. Agregar la cebolla, el ajo, los clavos y la pimienta, y continuar sudando sin que tome color.
2. **Braseado**: Pelar las zanahorias y mantenerlas enteras. Incorporarlas a la cacerola y caramelizar ligeramente. Desglasar con vino blanco, reducir suavemente e incorporar el fondo de verduras, el tomillo y el laurel.
   Nota: Cocinar la variedad morada por separado para no teñir las demás.
3. **Horneado y reposo:** Cubrir con papel de cocción en contacto (cartucho) y hornear a 160 °C por 30 minutos (deben quedar cocidas pero firmes). Dejar enfriar por completo dentro de su propio caldo antes de retirarlas para preservar su humedad.
4. **Porcionado:** Cortar en rodajas regulares de 4 mm de espesor.

3. Colas y Tenazas de Langosta Meunière

Proteína principal

Ingredientes

· Colas de langosta: 3 piezas
· Tenazas de langosta: 3 juegos
· Mantequilla: 150 g
· Jugo de limón amarillo: 1 pieza
· Perejil fresco: 30 g (finamente picado)
· Para la Nage (Caldo de cocción): 4 L de agua, 250 ml de vinagre blanco, 200 g de cebolla, 200 g de zanahoria, 100 g de apio, 1 poro, 150 g de hinojo, 3 estrellas de anís, 3 clavos de olor, 3 g de pimienta blanca, 10 g de tomillo y 4 hojas de laurel.

Procedimiento

1. **La Nage:** Cortar las verduras en trozos grandes. Pinchar la cebolla con los clavos. Colocar las especias y hierbas en una bolsa de infusión. Juntar todo con el agua y el vinagre en una cacerola y llevar a ebullición.
2. **Cocción del crustáceo:** * Colas: Sumergir en la nage hirviendo exactamente 30 segundos. Retirar y cortar la cocción de inmediato en agua con hielo potable.

Tenazas: Cocinar en la nage a ebullición muy suave por 5 minutos. Retirar del fuego y dejarlas enfriar dentro del líquido colado para mantenerlas jugosas.

3. **Mise en place:** Retirar la carne de los caparazones y cortarla en cubos regulares de 10 a 15 g.
4. **Acabado Meunière:** Calentar la mantequilla en una sartén hasta obtener un tono avellanado (beurre noisette). Saltear brevemente los cubos de cola para envolverlos en la grasa sin sobrecocinar. Retirar la carne, desglasar la sartén con el jugo de limón e incorporar de nuevo los jugos resultantes, el perejil y los cubos de las tenazas. Mezclar con delicadeza.

4. Vinagreta y Juliana de Zanahoria

Elemento de frescura y textura superior

Ingredientes

· Jugo de zanahoria: 1 L
· Vinagre de jerez: 100 ml
· Aceite de oliva: 150 g
· Aceite de semilla de uva: 150 g
· Zanahoria naranja y amarilla: c/n (para la juliana)
· Sal: c/n

Procedimiento

1. Reducción: Llevar el jugo de zanahoria y el vinagre de jerez a fuego lento hasta reducir a 100 ml de concentrado. Dejar entibiar.
2. Emulsión: Disponer la reducción en un bowl e incorporar en forma de hilo ambos aceites (oliva y uva) batiendo constantemente hasta emulsionar. Sazonar con sal.
3. Juliana: Cortar tiras finas de zanahoria naranja y amarilla (juliana). Sazonar con un toque de sal justo antes de montar.

5. Bisque de Bogavante Azul Francés

Salsa de servicio de mesa

Ingredientes

· Bogavante azul francés: 3 piezas de 500 g cada una
· Mantequilla: 200 g
· Concentrado de tomate: 200 g
· Tomate fresco: 500 g (aprox. 3 piezas)
· Coñac: 200 ml
· Vino blanco: 1 L
· Crema de leche: 2 L
· Guarnición aromática: 300 g de zanahoria, 200 g de cebolla blanca, 200 g de hinojo, 2 dientes de ajo
· Especias: 2 piezas de anís estrella, 2 g de pimienta blanca
· Aceite de oliva y sal: c/n

Procedimiento

1. Rostizado: Separar cabezas, colas y tenazas del bogavante (puedes reservar las colas/tenazas para otra preparación o sumarlas al mix). Cortar las cabezas longitudinalmente, disponerlas en una bandeja con aceite de oliva y rostizarlas al horno hasta lograr un color dorado uniforme.
2. Base: Cortar la zanahoria, la cebolla y el hinojo en mirepoix. Cocinar en una cacerola grande con la mantequilla a fuego medio junto con los ajos machacados, evitando que tomen color duro.
3. Cocción y flameado: Incorporar las cabezas rostizadas y el concentrado de tomate; cocinar un par de minutos. Agregar los tomates frescos troceados y dejar caramelizar ligeramente. Verter el vino blanco y dejar reducir. En cacerola aparte, calentar el coñac, flamearlo hasta apagar la llama e incorporarlo a la base.
4. Infusión larga: Añadir la crema, llevar a ebullición suave y sumar el anís estrella junto con la pimienta blanca. Cocinar a fuego mínimo por 1 hora y media. (Es completamente normal y buscado que la grasa comience a separarse en la superficie) .
5. Terminación: Pasar por un colador presionando fuertemente las cabezas y verduras para extraer toda la sustancia. Regresar el líquido a la cacerola, procesar con un mixer (Bamix) para homogeneizar, montar con un toque de mantequilla fría y rectificar sal.

Montaje y Servicio

1. Base: Emplatar una generosa quenelle o espejo de la Mantequilla de Papa caliente en el centro del plato hondo.
2. Vegetales: Disponer las rodajas de Zanahorias Braseadas intercalando los colores (morado, amarillo y naranja) alrededor del puré.
3. Corona: Colocar encima de la papa los cubos templados de la Langosta Meunière.
4. Toque fresco: Coronar la langosta con la juliana de zanahorias previamente aliñada con la Vinagreta de Reducción.
5. Garnish: Decorar sutilmente con flores de hinojo, flores de crisantemo amarillas y hojas baby de betabel.
6. Servicio: Presentar la Bisque de Bogavante bien caliente en una salsera aparte (como la jarra blanca de la foto) y verterla directamente frente al comensal rodeando el montaje



Magret De Pato, Foie Gras Y Cítricos

Magret De Pato, Foie Gras Y Cítricos

Rendimiento: 4 a 6 personas

Perfil del plato:

Un clásico de la alta cocina francesa renovado. Combina la suntuosidad de un biscuit de foie gras y la profundidad madurada del magret de pato, equilibrados con la acidez de una salsa Bigarade clásica y la frescura crujiente de una ensalada cítrica texturizada.

Biscuit de Foie Gras

Base estructural del plato (centro del plato)

Ingredientes

· Foie gras: 110 g
· Pechuga de pollo: 40 g (limpia, sin nervios ni tejido conectivo)
· Yemas de huevo: 30 g
· Claras de huevo: 30 g
· Crema de leche: 50 g

Procedimiento

1. Procesado: Asegurar que el foie gras y la pechuga de pollo estén completamente fríos. Colocarlos en un robot de cocina junto con las yemas y las claras; triturar hasta lograr una pasta fina, lisa y homogénea.
2. Emulsión: Incorporar la crema de leche en forma de hilo fino poco a poco sin dejar de mezclar. Pasar la mezcla por un colador fino para perfeccionar la textura.
3. Moldeado y vapor: Verter en moldes de plástico individuales con la forma deseada (en la foto 2.jpeg se aprecia una forma cilíndrica o de timbal) y sellar con film resistente a la cocción. Cocinar al vapor a 85 °C por un tiempo estimado de 20 minutos. Reservar en frío.

Magret de Canard Rôti aux Baies de Génièvre

Proteína principal (guarnición perimetral en cubos)

Ingredientes

· Magret de pato: 500 g
· Bayas de enebro: 5 g (tostadas y molidas)
· Pimienta negra: 1 g (tostada y ligeramente machacada)
· Sal: 5 g
· Azúcar: 1.5 g
· Hierbas: 1 rama de romero, 1 rama de tomillo
· Coñac: c/n
· Mantequilla: c/n

Procedimiento

1. Curado aromático: Mezclar la sal con el azúcar y frotar el magret limpio. Añadir las bayas de enebro, la pimienta, el romero y el tomillo, distribuyendo bien los aromas por la superficie. Marinar durante 30 minutos y, posteriormente, limpiar la pieza con un toque de coñac para retirar el exceso de sólidos.
2. Maduración técnica: Colocar el magret sobre una rejilla y dejar secar en refrigeración controlada por un mínimo de 10 días para concentrar sabores y deshidratar la piel.
3. Cocción: Realizar un cuadriculado regular en la piel grasa sin llegar a cortar la carne. Colocar en una sartén fría con la piel hacia abajo y subir el fuego de forma progresiva para fundir la grasa gradualmente hasta dorar. Dar la vuelta, añadir mantequilla y bañar constantemente en su espuma (arroser) hasta el término deseado.
4. Reposo y porcionado: Dejar reposar la carne por 5 minutos antes de cortar.
Nota de montaje: Para replicar fielmente el emplatado de la foto 2.jpeg, cortar el magret en cubos limpios y regulares en lugar de láminas tradicionales.

Sauce Bigarade
Nexo de unión y baño del plato
Ingredientes
· Fontignac: 200 g
· Demi-glace concentrada: 150 g
· Curaçao blanco seco: 5 g
· Naranja: Ralladura de 1 pieza, jugo de 1 pieza y supremas c/n
· Limón amarillo: Ralladura de 1/$ pieza y jugo de 1/2 pieza

Procedimiento
1. Tratamiento de cítricos: Cortar las ralladuras en juliana muy fina y blanquearlas en agua hirviendo durante 5 minutos; escurrir y reservar dentro del mix de los jugos exprimidos de naranja y limón.
2. Reducción y ligazón: En una cacerola, reducir el Fontignac a la mitad de su volumen. Añadir el Curaçao blanco y la demi-glace concentrada; llevar a ebullición unos segundos para amalgamar.
3. Finalización: Incorporar los jugos con las ralladuras blanqueadas, cocinar hasta lograr una textura lisa, brillante y con densidad de salsa. Añadir las supremas de naranja al final y retirar del fuego.
4. Vinagreta de Naranja y Limón (con Ensalada de Brotes)

Corona superior hiper-fresca
Ingredientes
· **Líquidos base:** 100 ml de jugo de naranja, 100 ml de jugo de limón amarillo, 100 ml de vinagre blanco, 100 ml de vino blanco seco (Chardonnay)
· **Aceite de semilla de uva:** c/n
· **Vegetales y hongos:** Cogollos de lechuga sucrine, 1 pieza de espárrago verde, champiñones de París pequeños, 2 piezas de hongos eryngii pequeños
· **Fruta:** Supremas de naranja y toronja c/n

Procedimiento
1. Reducción cítrica: Mezclar los jugos, el vinagre y el vino blanco. Reducir a fuego suave hasta obtener un tercio de su volumen original (concentrado ácido) y dejar enfriar.
2. Emulsión: Batir enérgicamente utilizando una proporción de 1 parte de reducción cítrica por 2 partes de aceite de semilla de uva hasta homogeneizar. Rectificar sazón.
3. Mise en place vegetal: Separar las hojas más delicadas de la lechuga sucrine. Cortar el espárrago en láminas finas longitudinales o segmentos pequeños. Filetear finamente los champiñones de París y los hongos eryngii.

Montaje y Terminación
(Sincronizado con la fotografía 2.jpeg)
1. La Base: Desmoldar y colocar el Biscuit de Foie Gras templado en el centro exacto de un plato hondo blanco limpio.
2. El Contorno: Distribuir estéticamente alrededor del biscuit los cubos del Magret de Pato recién sellados, intercalándolos con las láminas de hongos y la reducción de la salsa Bigarade.
3. El Domo Vegetal: En un bowl aparte, aderezar los elementos de la ensalada (hojas de lechuga sucrine, láminas de espárrago, hongos y supremas de cítricos) con un toque de la Vinagreta de Naranja y Limón.
4. Acabado Superior: Disponer la ensalada sobre el biscuit simulando una estructura de "pétalos" o cúpula ligera, ganando altura vertical. Decorar finalmente con sutiles flores blancas, tiras finas de zestes cítricos y brotes de betabel de venas rojas.

LA SOLDADERA
Gastronomía



EDICIÓN FIN DE AÑO

Cierra el año *en el mejor lugar*

Realiza tus eventos de fin de año con nosotros

Menús de 3 y 4 tiempos · Taquiza

Paquetes desde $660.00



Sabores de temporada



Róbalo con mantequilla de habanero



Filete de res con salsa de arándanos

Nuestros imperdibles



Tortas de cochinita pibil



Ensalada mexicana



Viernes, sábado y domingo

15% de descuento

en botellas de destilados



Servicio a domicilio

Disfruta tus favoritos donde estés.

Av. de la Republiza 157 · Col. Tabacalera, CDMX
Frente el Monumento a la Revolución

Reserva tu mesa o cotiza tu evento
55 68 63 83 42

www.lasoldadera.com.mx

Loretta Chic Bistrot

Av. Paseo de la Reforma 390, Col. Juárez. Cuauhtémoc, 06600 Ciudad de México.
Cuqui Martínez y Abel Hernández

De lunes a sábado de 1:00 a 10:30 pm
Domingo: 1:00 a 6:00 pm
56 7047 1107 / Opentable.com.mx
@loretta_rest

EL GUSTO CULINARIO ENTRE MÉXICO Y MEDIO ORIENTE

La cocina de Abel Hernández y Cuqui Martínez, que entrelaza la tradición mexicana con la del Medio Oriente en un espacio para compartir sin formalidades

ARACELI CALVA Foto: Ignacio Urquiza

A unos pasos del Ángel de la Independencia, en la colonia Juárez, Loretta Chic Bistrot encuentra una nueva etapa. El proyecto encabezado por los chefs Abel Hernández y Cuqui Martínez, se reinventa en un espacio que cambia de ubicación y de narrativa culinaria, para ofrecer a los comensales una cocina mexicana que se conjuga con el Medio Oriente desde la intuición y la experiencia.

"El cambio vino con el lugar", dice Abel. "Aprovechamos que encontramos este local en una plaza que está divina... y quisimos irnos un poco más hacia el Medio Oriente y jugar con este punto de sabores".

La propuesta no es una fusión forzada, sino una afinidad cultural, ya que son cocinas que, a pesar de la distancia, comparten mucho, comparten tradiciones, misticismo, especias, humos y creencias religiosas, señala el chef.

Pero esa cercanía no es solo conceptual, ya que en la historia familiar del chef hay un vínculo con la cultura árabe, particularmente la libanesa, "siempre crecimos un poquito rodeados de todo esto... y me dije, ¿por qué no echarte un keppe con un molito negro, con xnipec?. Una birria con lima y hoja de shiso; finalmente el keppe crudo es como una carne tártara de cantina, o el falafel que puede servirse con ingredientes mexicanos", aclara.

Más allá de etiquetas regionales, Loretta apuesta por una cocina de autor. "Aquí siempre vas a encontrar comida mexicana, pero con un toque distinto... no nos encasillamos en una cocina específica, sino en cómo podemos influenciar esta cultura mexicana en todas las demás". Abel sitúa esta visión en una evolución natural, la de la cocina fusión de los noventa a una propuesta más personal y libre, donde el sello creativo es el eje.

El rediseño del espacio acompaña esta idea. Patrones árabes conviven con barro mexicano, colores vivos y textiles que remiten tanto al Mediterráneo como a las mesas nacionales. También está la barra que le da un gran toque al lugar y a la experiencia.

Esta transformación también responde a un cambio en el comensal. Tras la pandemia, el restaurante se adapta a una clientela más joven, que vive sola, busca experiencias accesibles y flexibles.

"Hoy tenemos una barra para que la gente pueda convivir o venir sola... puedes pedir por pieza, probar dos o tres cosas, una copa de vino, y por menos de 600 pesos te regresas a



Más allá de etiquetas regionales, Loretta apuesta por una cocina de autor. "Aquí siempre vas a encontrar comida mexicana, pero con un toque distinto".
Abel Hernández


CHEF
Cuqui Martínez

dormir. La experiencia se vuelve más ligera, sin perder profundidad", comenta el chef.

Para Cuqui Martínez, Loretta es también una historia personal. "Yo quería que una de mis hijas se llamara Loretta... nunca llegaron las niñas, llegaron los niños, pero el nombre se quedó con mucho cariño". Así, esa emoción se mezcla con su afinidad por las cocinas que en este espacio se funden.

En la cocina, la dinámica entre ambos chefs es clave. "Somos como el yin y el yang", dice Cuqui. "Somos muy opuestos para muchas cosas, pero hemos logrado el balance, pudimos llegar al equilibrio". Y justamente, ese equilibrio se traduce en una carta diversa, donde conviven tradición, riesgo y afecto.

La chef habla de sus favoritos de la carta, "siempre he estado enamorada de los gyros... el keppe con mole es una explosión de sabores, y la birria tiene toques muy frescos".

Loretta Chic Bistrot no busca definirse con rigidez. Es, más bien, un espacio donde las influencias se entrelazan con naturalidad, donde la identidad se construye desde la mezcla y donde la experiencia —lumínica, sensorial, emocional— acompaña cada plato. En ese cruce, íntimo y deliberado, el restaurante encuentra su nueva voz.

Charco

República de Guatemala 24, Centro Histórico CDMX
Ricardo Verdejo
Miércoles - Cerrado
Abierto de Martes a Dominngo de 1–10 PM
55 5470 9634 / Opentable.com.mx
@Charco.rest

EL AMOR DE RICARDO VERDEJO POR LO VEGETAL

Ricardo Verdejo obedece a esa nueva generación de chefs que están tomando el Centro Histórico de la CDMX y con ello, establecer conceptos fuera de lo tradicional

RAQUEL DEL CASTILLO GARCÍA

Detrás de la Catedral Metropolitana de la CDMX, muy cerca de donde vive el retablo principal, este joven chef chileno estableció Charco, un restaurante que concentra su experiencia e inquietudes que su espíritu nómada alimentó por años por medio de sus pop-ups y residencias por México, Estados Unidos, Sudamérica y Europa.

En Charco, Verdejo marca la pauta para que los vegetales tengan un lugar importante en el menú. Aunque no es un restaurante vegetariano, busca las técnicas ideales para que logren su máxima expresión, muchas veces acompañadas de reducciones y salsas con toda la técnica francesa y una que otra más contemporánea como el uso del sifón y el sous-vide.

"Estamos jugándole al protagonismo vegetal", explica Verdejo mientras trae a la mesa sus cebollitas tempura en tinta de calamar, un plato de entrada que a la vista es elegante, pero también es "monchoso" al poderse "dipear" con mascarpone y un toque salado por el alga que contiene, así como el perfume que aporta la ralladura de limón amarillo y albahaca morada, un plato sorpresivo.

El detalle continúa con un plato en donde evoca a Perú y Sinaloa, es el kampachi en leche de tigre con un toque de chile fresco y vibrantes láminas de calabaza y aceite de albahaca. Para el corte Nueva York, decidió utilizar la manteca del cacao para añejarlo durante 22 días, un plato fijo en una carta donde lo que cambia continuamente es el acompañamiento.

De lo dulce, su interpretación del sándwich helado de arroz con leche quemada, es resultado de una de sus fantasías, es lo "que podría comerse todos los días de su vida con un café". Un antojo en el que el buñuelo y un parfait lo hacen realidad.

Sin duda, procurar lo armonioso del plato sin perder la técnica y el sabor es prioridad para Verdejo. "Soy hijo de Boragó, estuve en Eleven Madison Park, hice cosas en París y Londres antes de empezar lo mío, no puedo evitar que se vea estético, precioso y que además haya un respeto y una buena relación con los proveedores y productores", enfatiza el chef chileno, quien ha vaciado su conocimiento de fine dining en este sitio sin volverlo pretencioso, ya que el servicio y el ambiente son super relajados, la idea es que los comensales no tengan prisa por irse y disfruten también de la terraza con una vista privilegiada.

"A esto yo le llamo dining fine, porque aquí se viene a disfrutar de la comida sin complicaciones", describe Verdejo, quien por cierto su gusto musical además que se escucha en sala es parte de esa estructura de creación en su labor de cocinero en donde la improvisación está en el uso de ingredientes de temporada y la base de su beat siempre será la técnica.

Lo más seguro es que cuando se lea esta reseña muchos platos del menú hayan cambiado debido a la disposición de ingredientes, lo que será igual es la constancia en el servicio de sala, la intención de la cocina de aprovechamiento y la franqueza de cada elemento dispuesto en el plato.

Para beber

Aunque Verdejo se destaca por los vinos funkys, lo natural, en su carta también habrá una que otra etiqueta mexicana, así como destilados y licores para una mixología que también es creativa como lo es el martini de la casa con un punch muy umami que le aporta el ajo negro y la aceituna marinada en shiro dashi, un caldo japonés que también potencializa el gusto.



En Charco, Verdejo marca la pauta para que los vegetales tengan un lugar importante en el menú. Aunque no es un restaurante vegetariano, busca las técnicas ideales para que logren su máxima expresión



El Chef Ricardo Verdejo

Limosneros

Limosneros
C. Allende 3, Centro Histórico
Atzin Santos
Lunes a Sábado 1:30 a 10:00 pm
Domingo 1:00 a 5:00 pm
opentable.com.mx
@limosnerosmx

PLATOS QUE SE TRABAJAN DESDE EL ORIGEN

Atzin Santos ha construido una propuesta a partir de su experiencia y de una labor constante con su equipo, porque sabe que en cocina no se trata de un trabajo individual, sino de un ejercicio colectivo

ARACELI CALVA Foto: Ignacio Urquiza

En el Centro de la Ciudad de México, en el edificio ubicado en Allende No. 3 —un inmueble que data del siglo XVII—, se encuentra Limosneros, el restaurante donde el chef Atzin Santos y su equipo de cocina construyen día con día su propia narrativa culinaria, basada en el producto, el origen, la temporalidad y sus vivencias.

A 13 años de su apertura, este lugar se ha consolidado en el gusto de los comensales gracias a un conjunto de aciertos, como la calidad del producto, la buena ejecución de los platos y el servicio.

El chef Atzin comenta que Limosneros nació de una idea de Juan Pablo Ballesteros, quien proviene de una familia con larga tradición: la misma familia propietaria del Café Tacuba, que ya supera el siglo de historia y se encuentra a unos pasos del restaurante. Fue él quien decidió abrir un concepto distinto, más personal, donde la cocina no repitiera fórmulas.

Así, la parte gastronómica quedó en manos de Atzin Santos, quien ha construido una propuesta a partir de su experiencia y de un trabajo constante con su equipo, porque sabe que en la cocina no se trata de un trabajo individual, sino de un ejercicio colectivo.



Platos que respetan la temporalidad



Chef Atzín Sántos



En Limosneros, el producto es el punto de partida. El restaurante cuenta con un huerto en Tepotzotlán que funciona como base de su operación.

Atzin se siente orgulloso de que sus cocineros provengan de distintas regiones del país porque, asegura, esa diversidad se refleja en los platos: parten de vivencias, de muchos recuerdos.

"En Limosneros, el producto es el punto de partida. El restaurante cuenta con un huerto en Tepotzotlán que funciona como base de su operación. Ahí se cultivan ingredientes bajo un esquema que respeta los ciclos naturales y que, con el tiempo, ha crecido hasta abastecer a más de 30 restaurantes en distintas ciudades del país. Para nuestro equipo, no es una tendencia, sino una forma de trabajo sostenida. Esa relación con la tierra define la cocina", comenta el chef Atzin.

Añade que la temporalidad es una regla y que cada ingrediente se sigue desde su origen. El maíz, por ejemplo, se trabaja desde la siembra hasta la nixtamalización, con la conciencia de que cualquier error rompe una cadena que comienza en el campo. Lo mismo ocurre con las proteínas, por lo que hay una selección directa, visitas constantes a productores y un seguimiento cercano de cada proceso.

Atzin se siente orgulloso de que sus cocineros provengan de distintas regiones del país porque, asegura, esa diversidad se refleja en los platos: parten de vivencias, de muchos recuerdos

"En la cocina, la intervención busca ser precisa. El objetivo es respetar el producto y llevarlo a la mesa en su mejor estado. De ahí que los platos tengan una base reconocible en la cocina mexicana, pero sin replicarla de forma literal. Hay técnica, pero también una intención clara de mantener cercanía con el comensal", afirma.

Atzin Santos ha pasado por distintas cocinas, incluidas algunas en España, como El Bulli, experiencia que amplió su visión, aunque no define su estilo. Su línea es otra: una cocina que remite a lo cotidiano, al origen y a la memoria, donde cada preparación tiene un sentido más allá de lo estético.

A lo largo de estos 13 años, Limosneros ha consolidado una forma de trabajar que no depende de tendencias. El huerto, el vínculo con productores, la diversidad del equipo y el respeto por el producto sostienen una propuesta que se mantiene en movimiento sin perder el punto de partida.

Comer en Limosneros es acercarse a una cocina que entiende de dónde vienen las cosas y decide no olvidarlo.



Comer en Limosneros es acercarse a una cocina que entiende de dónde vienen las cosas y decide no olvidarlo.



Chef Pedro Martín, cocinero originario de Islas Canarias que llegó a México hace casi 20 años y que hoy entiende profundamente el diálogo natural entre ambas culturas gastronómicas

Bulla

Paseo de la Reforma 412, Juárez, CDMX
Pedro Martín
Lunes a Miércoles de 1:00 pm a 12:00 am
Jueves a Sábado de 1:00 pm a 02:00 am
Domingo de 1:00 a 6:00 pm
55 4934 3553 / Opentable.com.mx
@bullamx

LA BARRA ESPAÑOLA QUE CONQUISTÓ LA CDMX

En una ciudad donde abundan los conceptos gastronómicos construidos desde la tendencia, la espectacularidad o la reinterpretación forzada, Bulla encontró su fuerza en algo mucho más difícil de conseguir: la autenticidad

ARACELI CALVA Foto: Ignacio Urquiza

Aquí no hay una España maquillada para agradar al turista gastronómico. Hay barra, ruido, vermut, conversación, vino servido sin solemnidad y platos al centro de la mesa. Hay vida. Hay "bulla".

Detrás de este concepto está Pedro Martín, cocinero originario de Islas Canarias que llegó a México hace casi veinte años y que hoy entiende profundamente el diálogo natural entre ambas culturas gastronómicas.

"México es el único país donde realmente puedes replicar la cocina española casi al cien por ciento", asegura. "Por historia, por producto, por cultura y por conexión emocional".

La idea de Bulla nació justamente desde esa nostalgia compartida: crear un lugar donde los españoles pudieran sentirse en casa y donde el público mexicano descubriera la cocina española cotidiana, la que realmente se vive en Madrid, San Sebastián, Sevilla o Canarias, lejos de los clichés y las versiones tropicalizadas.

El resultado es un restaurante que rompe con la rigidez tradicional del fine dining para recuperar la esencia social de la cocina española: compartir.

En Bulla se puede entrar únicamente por un pintxo y una cerveza en barra o sentarse durante horas alrededor de una mesa donde desfilan tortillas, embutidos ibéricos, ensaladillas, gambas al ajillo, calamares, piquillos, mollejas a la parrilla o un arroz con chuletón pensado para el centro de la mesa.



Bulla es un restaurante que rompe con la rigidez tradicional del fine dining para recuperar la esencia social de la cocina española: compartir

"La experiencia la construye el cliente", explica Pedro Martín. "Puedes venir rápido, solo, en pareja, con amigos o en reunión de negocios. Lo importante es disfrutar como disfrutamos nosotros en España".

La barra juega un papel fundamental dentro del concepto. En un país donde la cultura de comer en barra no era tan habitual, Bulla logró convertirla en uno de sus sellos de identidad. Ahí conviven desde quien pide un vermut con un pintxo hasta quien decide cenar un chuletón completo mientras ve un partido de futbol.

Esa naturalidad también se refleja en la propuesta líquida. La carta de vinos españoles destaca por una relación calidad-precio difícil de encontrar en la ciudad, mientras el apartado de aperitivos —vermut, cava, cerveza de barril y coctelería española— termina de construir una experiencia profundamente ibérica.

Pero Bulla también entiende perfectamente el territorio que habita. Por eso, entre jamones, conservas y vinos españoles aparece una cuidada selección de mezcales y tequilas mexicanos que dialogan con absoluta coherencia dentro del concepto.



La cocina de Pedro Martín habla también de su propia historia. Salió de casa a los 14 años y dejó Canarias a los 18 para comenzar un recorrido de aprendizaje por restaurantes de Inglaterra y Europa. En 2006 llegó a México como jefe de cocina de Tezka, de la mano del universo Arzak, sustituyendo a Mikel Alonso y Bruno Oteiza cuando partían hacia Biko. Venía por un año. Se quedó para siempre.

Después vendrían proyectos importantes como Jaleo —otro referente de cocina española en México— además de asesorías y restaurantes que fueron moldeando una visión cada vez más clara: hacer cocina española real, sencilla y consistente.

"Lo difícil no era hacer algo sofisticado", confiesa. "Lo difícil era hacer un restaurante insignia de cocina española auténtica, con producto real, sabores reales y constancia todos los días".

Y quizá ahí reside el verdadero éxito de Bulla. En tiempos donde muchos restaurantes buscan impresionar, este espacio entendió algo mucho más profundo: que la cocina española no se explica desde el lujo, sino desde el placer de compartir una mesa.

Porque en Bulla, más que venir a comer, se viene a vivir España.

La cocina española no se explica desde el lujo, sino desde el placer de compartir una mesa.

GOBIERNO DE LA CIUDAD DE MÉXICO
CAPITAL DE LA TRANSFORMACIÓN | ADP | SECTEI | SECRETARÍA DE SALUD PÚBLICA | IASAMA

Ciberseguridad para conectar

¿TE LLEGA UN LINK RARO DE UN NÚMERO SOSPECHOSO?

HAZLE CASO A TU INTUICIÓN Y NO LE DES CLIC



Protege tu vida digital



El Chef Frédéric Lobjois asegura que Au Pied de Cochon no vende comida, vende experiencias.

Au Pied de Cochon

Campos Elíseos 218, Polanco, Miguel Hidalgo
Frédéric Lobjois
Lunes a Domingo 24 horas
56 4159 5495 / Opentable.mx
@aupieddecochonmx

UN VIAJE A PARÍS DE LOS AÑOS 50

Tradición, técnica y constancia son las palabras que definen la experiencia de este restaurante. El único en su tipo abierto las 24 horas del día los siete días de la semana

ARACELI CALVA | Foto: Ignacio Urquiza

Entrar a Au Pied de Cochon, en Polanco, es viajar a París en época de la posguerra, en un punto exacto, el restaurante fundado por Clément Blanc en 1947, en el emblemático barrio de Les Halles, con esa decoración que lo caracteriza: cerditos alados que sonríen desde sus paredes y la cocina tradicional francesa, representada por su icónica sopa de cebolla.

El chef Frédéric Lobjois asegura que Au Pied de Cochon no vende comida, vende experiencias, y es cierto. Al entrar, el comensal es transportado al viejo restaurante francés de los años 50', con el mismo modelo de sillas de entonces, mesas con patas en forma de pezuña de cerdo —igual que las manijas de las puertas—, candelabros antiguos, el elegante uniforme de los camareros y la música 100% francesa.

"Queremos transportar a nuestros clientes al París de la posguerra", dice el chef, una etapa marcada por la reconstrucción, pero también por un renovado gusto por la vida, reflejado en la música de figuras como Édith Piaf y Maurice Chevalier, así como en espacios emblemáticos como el Moulin Rouge y el Lido.

En Au Pied de Cochon, la mesa no distingue, en un mismo espacio conviven celebridades con comensales asiduos o aquellos que llegan por primera vez. La cercanía de las mesas, explica Frédéric, responde a una forma de reproducir el espíritu del restaurante original, el de compartir un espacio sin diferencias.

Esa mezcla define el carácter del lugar. "Eso es lo que somos", afirma Lobjois, quien señala que por eso no es extraño encontrarse junto a un actor, un cantante o alguna personalidad internacional; las placas a la entrada del lugar dan cuenta de una historia construida a partir de esas visitas.

Pero la propuesta de Au Pie de Cochon se sostiene principalmente por una gastronomía francesa clásica, un servicio atento y un ambiente cálido. En este restaurante se come con la certeza de que todos los ingredientes son de alta calidad y cada plato responde a una técnica precisa.

Aquí, el lechón se sala, se confita durante 12 horas en manteca y se termina en la plancha antes de llegar a la mesa. El cachete se brasea durante seis horas. Las guarniciones —jitomate confitado, portobello, cebollitas— se preparan todos los días desde temprano.



El chef Frédéric Lobjois asegura que Au Pied de Cochon no vende comida, vende experiencias, y es cierto. Al entrar, el comensal es transportado al viejo restaurante francés de los años 50', con el mismo modelo de sillas de entonces, mesas con patas en forma de pezuña de cerdo, candelabros antiguos y el elegante uniforme de los camareros...



El lechón se sala, se confita durante 12 horas en manteca y se termina en la plancha antes de llegar a la mesa.

"Nuestra sopa de cebolla no lleva fondo de carne, lo que la hace accesible para cualquier comensal. Es uno de nuestros platos estrella: vendemos mil 500 sopas al mes", señala el chef.

Añade que la cocina sigue una estructura clásica francesa. Cada área trabaja de forma específica y coordinada: carnes, pescados, cocina fría y pastelería. La producción es diaria y la rotación es estricta. "Cuando vienes a comer un puré de papa, está hecho ese mismo día", explica Lobjois.

Afirma que hay recetas que no cambian, como la crème brûlée que conserva su versión original y la salsa bearnesa que se prepara todos los días con la base que dejó el primer chef al frente del restaurante en Ciudad de México, Guy Santoro.

"Nuestros clientes no buscan cambios radicales. Si los haces, sienten que algo se pierde", afirma Frédérik Lobjois, chef ejecutivo de Au Pied de Cochon, de origen parisino, quien llegó a México con formación en los prestigiados institutos Ècole Hôtelière Jean Drouant y La École Supérieure de Cuisine Française de Gastronomie Ferrandi, donde se graduó con mención honorífica.

Au Pied de Cochon llegó a México en el año 2000 con Grupo Presidente, desde entonces, el restaurante ha mantenido una línea de calidad constante, con recetas tradicionales.



La más vendida es la Sopa de Cebolla, venden al mes mil 500.



Carlo Petrini. Foto cortesía: Slow Food

Carlo Petrini

VISIONARIO QUE CAMBIÓ EL DESTINO DE LA GASTRONOMÍA DESDE LA TIERRA

CELIA MARIN CHIUNTI

La partida de Carlo Petrini marca el cierre de una de las voces más influyentes y visionarias de la gastronomía contemporánea. Pero también deja sembrada una consciencia profunda que hoy sigue creciendo en cocinas, huertos, mercados y comunidades alrededor del mundo.

Mucho antes que conceptos como sustentabilidad, biodiversidad, agricultura regenerativa o alimentación consciente formaran parte del discurso cotidiano, Petrini ya defendía una idea poderosa y profundamente humana: el derecho al placer de una comida buena, limpia y justa.

Desde el Piamonte italiano, transformó al movimiento Slow Food en una revolución cultural que cuestionó el avance de la industrialización alimentaria, la pérdida de identidad culinaria y la desconexión entre el campo y la mesa. Su mirada no estaba centrada únicamente en la alta cocina, sino en el productor (los intelectuales del campo), la semilla, el territorio y la memoria gastronómica de los pueblos.

Para quienes hemos dedicado nuestra vida al periodismo gastronómico, al estudio del origen del ingrediente y a la cocina con consciencia, Carlo Petrini fue una inspiración temprana y definitiva de la eco-gastronomía.

Tuve la fortuna de conocerlo cuando apenas comenzaba a consolidarse el movimiento Terra Madre, gracias a la visión generosa de Giorgio de Angeli y de Alicia Gironella.

Mucho antes que conceptos como sustentabilidad, biodiversidad, agricultura regenerativa o alimentación consciente formaran parte del discurso cotidiano, Petrini ya defendía una idea poderosa y profundamente humana: el derecho al placer de una comida buena, limpia y justa

En aquellos años, hablar de temporalidad, soberanía alimentaria o biodiversidad parecía una conversación distante frente al brillo de la cocina espectáculo. Sin embargo, Petrini insistía en regresar la mirada hacia la tierra, hacia el productor y hacia el placer profundo de una cocina conectada con la naturaleza y con la cultura.

Aquella visión transformó profundamente mi manera de entender la gastronomía.

Hoy, ese pensamiento vive en cada experiencia de La Aldea Avándaro, reconocida como Mejor Experiencia Gastronómica 2026 por la Guía México Gastronómico de Culinaria Mexicana, donde el campo guía la cocina y donde la cocina viva se convierte en una herramienta de bienestar, consciencia y regeneración.

Junto con Sonia Ortiz —chef, comunicadora y profesional certificada internacionalmente en Lifestyle Medicine— hemos impulsado un modelo que integra agroecología, cocina curativa, fermentación, temporalidad y alimentación basada en plantas como parte de una visión integral de salud.

Porque hoy entendemos algo que Carlo Petrini defendió durante décadas: la salud humana no puede separarse de la salud del suelo.

En La Aldea Avándaro, la cocina viva no es una tendencia; es una práctica cotidiana que honra el origen del ingrediente, la biodiversidad y el conocimiento ancestral del campo. Cada cosecha, cada fermento, cada taller y cada experiencia alrededor de la mesa busca reconectar a las personas con el alimento vivo y con una manera más consciente de habitar el planeta.

Su libro TerraFutura, escrito junto con el Papa Francisco, resume gran parte de ese pensamiento: la ecología integral no puede existir sin justicia social, sin respeto a la tierra y sin una nueva relación entre alimentación, comunidad y bienestar.

Carlo Petrini entendió antes que muchos que el futuro de la humanidad también se juega en la cocina.

Y quizá su mayor legado sea habernos recordado que cocinar puede convertirse en un acto cotidiano de amor, cultura, respeto, gozo y regeneración.



Los chefs Marta Zepeda y Kievf Rueda.

Achiote

Guanajuato 53, Col. Roma . Cuauhtémoc, 06700 Ciudad de México, CDMX
Kievf Rueda y Marta Zepeda
Lunes a jueves de 1:00 a 10:00 pm
Viernes y sábado de 1:00 a 11:00 pm
5584 2998
@achiote.cochinita.pibil

LOS SABORES DEL SURESTE EN LA ROMA

Tacos y tortas de cochinita pibil, horchata de tascalate y pan coleto conforman un menú que destaca la identidad de los platillos tradicionales, sin dejar de lado el maíz y los recaudos

ARACELI CALVA | Foto: Ignacio Urquiza

En la colonia Roma se encuentra Achiote, un restaurante que trae a la Ciudad de México sabores del sureste del país, como la cochinita pibil, que aquí se sirve en distintas versiones, acompañada de maíz en todas sus formas, en un servicio pensado para la comodidad del cliente, ya sea para comer ahí o para llevar.

El proyecto de los chefs Kievf Rueda y Marta Zepeda se centra en el producto, el sabor y la rapidez del servicio. Achiote parte de una historia de Kievf, quien, durante su etapa de estudiante, tuvo una taquería de cochinita pibil junto a un amigo cuyo padre era yucateco. Años después, Kievf se mudó a Chiapas, donde retomó esa experiencia y nació Achiote, hace 16 años, en San Cristóbal de Las Casas.

Hoy, Achiote tiene presencia en San Cristóbal, Querétaro y Ciudad de México —en la Roma y el Pedregal— como una taquería enfocada en la cochinita pibil y sus variaciones, con un servicio ágil y opciones para comer en el lugar o llevar.

Marta Zepeda explica que la base es respetar el perfil de la cochinita pibil y, al mismo tiempo, abrir el abanico de posibilidades, por lo que el menú incluye tres versiones: la tradicional, la vegana —con flor de ja-





maica, col y cebolla morada— y la de recaudo negro.

En las variantes, dice, la intención no es reinterpretar desde la técnica, sino desde el ingrediente y el contexto: "es la misma idea llevada a distintos registros", señala.

Además, destaca que la presencia de Chiapas es constante y se refleja en el uso del maíz para todas las preparaciones —tacos, tostadas, panuchos y gorditas—, así como en otros platillos, como la gringa con tortilla verde de chipilín o el burrito en costra de queso.

El sureste también está presente en las bebidas, como el tascalate, preparado como una horchata de maíz tostado con achiote, canela y cacao, además de infusiones como la de cascarilla de cacao.

Cinco salsas de habanero acompañan los platillos y la cochinita se ofrece en porciones individuales o para compartir. La venta por kilo incluye tortillas y salsas; también hay canastas de tortitas sudadas, una opción que ha encontrado demanda en celebraciones, reuniones en casa, tornabodas y fiestas infantiles. Cada torta se entrega en una bolsa individual, pensada para facilitar el servicio y mantener la temperatura.

Achiote también ha desarrollado una dinámica de colaboración con otros cocineros a través de los "Tacos Sunday", que se realiza un domingo de cada mes. En este evento participan chefs invitados, quienes presentan tres propuestas que se suman a las tres de la casa. Han participado cocineros como Ángel Vázquez, con cocina poblana, y Juan Emilio Villaseñor, entre otros. El formato permite ampliar el menú sin perder el eje: el taco como una unidad práctica y adaptable.

GOBIERNO DEL ESTADO DE MÉXICO | ESTADO DE MÉXICO ¡El poder de servir! | CULTURA Y TURISMO SECRETARÍA DE CULTURA Y TURISMO | DESTINO DE REUNIONES ESTADO DE MÉXICO | tizapán de Zaragoza Gobierno Municipal 2025 - 2027 | Sigamos Creciendo

ATIZAPÁN DE ZARAGOZA
DESTINO DE REUNIONES





CENTRO CULTURAL LUIS NISHIZAWA



CLUB DE GOLF LA HACIENDA



TEATRO ZARAGOZA

UN MUNICIPIO CON GRAN CONECTIVIDAD INFRAESTRUCTURA Y EXPERIENCIA PARA EVENTOS QUE GENERAN OPORTUNIDADES

CONGRESOS | CONVENCIONES | INCENTIVOS | EXPOSICIONES

Grana, sabores de origen

San Jerónimo 35 (esquina Isabel la Católica), Centro Histórico, Cuauhtémoc. Interior del Antiguo Molino de San Jerónimo.
Jorge Díez
Martes a sábado de 1:00 a 7:00 pm
Domingo de : 1:00 a 4:00 pm
Opentable.mx
@grana_saboresdeorigen

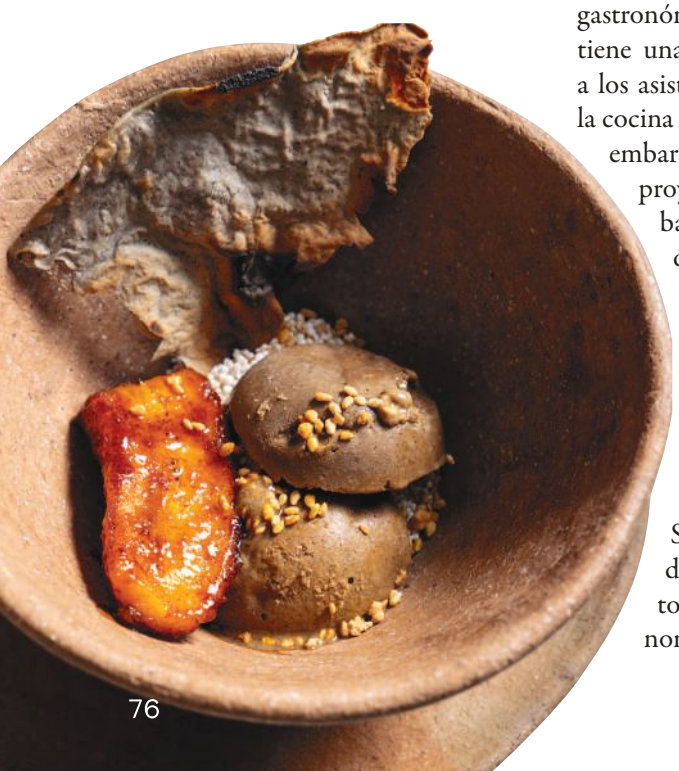
PRODUCTO, TÉCNICA E IDENTIDAD

En el Centro de la Ciudad de México, en el edificio de una antigua fábrica de pigmentos naturales que ahora es un exclusivo hotel boutique, se encuentra el restaurante del chef Jorge Díez Martínez, quien ha posicionado este lugar gracias a su visión gastronómica

ARACELI CALVA Foto: Ignacio Urquiza

El restaurante Grana Sabores de Origen surgió en la pandemia COVID 19, cuando el chef Jorge Díez comenzó a cocinar en su casa y decidió publicar sus menús en redes sociales, con servicio pick-up; a la gente le gustaba y recogía sus pedidos en su domicilio.

Ese fue el punto que lo llevó a ocupar el espacio que hoy tiene, en el interior del hotel boutique Antiguo Molino de San Jerónimo. El chef comenta que la oportunidad de este lugar le llegó a través de una revista digital de gastronomía que apareció durante la pandemia, que planeaba realizar un pop-up, pero el proyecto nunca se concretó.



No obstante, el chef encontró el lugar que buscaba. "Vi este espacio y dije: 'Tengo que hacer algo aquí sí o sí'", recuerda. El lugar funcionaba entonces como oficina y bodega.

Señala que "la primera idea fue utilizarlo para impartir talleres gastronómicos, por eso el comedor tiene una mesa amplia que permite a los asistentes sentarse alrededor de la cocina y observar cada proceso. Sin embargo, mientras avanzaba el proyecto, las personas que probaban lo que hacíamos decían que les gustaba, y un día alguien de aquí del hotel me dijo que tenían huéspedes y que si les hacía el desayuno, y así surgió, así comenzamos, fue algo muy orgánico".

El antiguo Molino San Jerónimo era una fábrica donde se producían pigmentos naturales, por lo que el nombre del restaurante hace referencia a la grana cochinilla, utilizada durante años como colorante para pintar casas y textiles. En el predio contiguo todavía están las piedras de los molinos de las tahonas donde se trabajaba el pigmento, cuenta el chef.

La identidad del espacio también aparece en la cocina. El recorrido hacia el comedor está acompañado por elementos decorativos de carácter mexicano que coinciden con la historia del inmueble.

Grana es atendido por el chef Jorge Díez, junto a su padre, don Jorge Díez; su hermana Rosalba, y un equipo integrado por Nohemí Peña, Raquel Guzmán, Kelly Sánchez, Andrea Trejo y Gabriel Trejo, quienes en cada servicio se esmeran para que cada comensal salga satisfecho y con ganas de regresar.

Aunque este restaurante no tiene un letrero exterior que lo identifique ni puertas abiertas, los comensales comenzaron a llegar por recomendación de boca en boca y, gracias a ello, Grana ha logrado posicionarse y confirmar su trabajo de cocina y servicio. Hasta la fecha, el acceso es sólo con reservación.

La propuesta de Grana cambia de acuerdo con la temporada



Grana es atendido por el chef Jorge Díez, junto a su padre, don Jorge Díez y su hermana Rosalba.



La propuesta de Grana cambia de acuerdo con la temporada y se realiza con ingredientes locales.



Taco olvidado de maíz rojo con pulpo, frijoles negros y salsa macha.

y se realiza con ingredientes locales. Al final de esta entrevista, el chef y su equipo prepararon algunos de los platillos que resumen la línea del restaurante, como un bouquet de quelites con gel de limón amarillo, créeme fraîche y hormigas chicatanas; un taco olvidado de maíz rojo con pulpo, frijoles negros y salsa macha; un pato laqueado sobre un espejo de mole negro, y para cerrar, un helado de mole negro con plátano macho asado y tostada azul.

Más allá de una propuesta gastronómica, Grana representa una forma de entender la cocina desde la cercanía, la memoria y el respeto absoluto por el producto. En un momento en que gran parte de la restauración busca destacar mediante conceptos espectaculares o tendencias pasajeras, Jorge Díez ha optado por construir una identidad sólida basada en la temporalidad, la técnica y el diálogo constante con los ingredientes de su entorno.

Su cocina parte de una premisa sencilla pero poderosa: escuchar lo que cada producto tiene que decir. Los quelites, los maíces criollos, los moles, las hierbas y los frutos de temporada no aparecen como elementos decorativos ni como referencias folclóricas, sino como protagonistas de una narrativa contemporánea profundamente arraigada en el territorio mexicano.

Cada plato es resultado de una investigación permanente que busca encontrar equilibrio entre tradición e innovación.

La experiencia en Grana también habla de hospitalidad. El reducido número de mesas, la cercanía con la cocina abierta y la interacción constante con el equipo generan una sensación de intimidad poco común en la escena gastronómica actual. Aquí no existe la prisa; cada servicio se desarrolla con el ritmo necesario para que los sabores, las historias y los detalles cobren sentido.

Más allá de una propuesta gastronómica, Grana representa una forma de entender la cocina desde la cercanía, la memoria y el respeto absoluto por el producto

Quizá por ello, quienes visitan Grana suelen regresar. No sólo buscan probar nuevos platillos, sino reencontrarse con una visión honesta de la cocina mexicana contemporánea. Una cocina que entiende el origen como punto de partida y no como límite; que respeta el pasado sin quedarse atrapada en él y que demuestra que la verdadera sofisticación surge cuando técnica, sensibilidad y producto trabajan en perfecta armonía. En Grana, los sabores de origen se transforman en una experiencia que conecta al comensal con la riqueza cultural y gastronómica de México desde una mirada actual, reflexiva y profundamente humana.

Corazón de Maguey

Parque Centenario 9A, Coyoacán.

Sergio Camacho
Jueves a sábado de 9:30 am a 12:00 am
Domingo, martes y miércoles de 9:30 am a 11:00 pm. Lunes de 1:00 pm a 11:00 pm
55 7406 8199
@corazondemaguey

TRADICIÓN VIVA AL RITMO DE MEZCAL

Una cocina tradicional que, entre moles, maíz y maguey, reivindica el origen y la ritualidad del mezcal

ARACELI CALVA | Foto: Ignacio Urquiza

En el centro de Coyoacán, Corazón de Maguey se posiciona día con día como un espacio donde la cocina mexicana se expresa desde su raíz, desde el vínculo entre la tierra, el agave y la identidad. Hermano de Los Danzantes, el restaurante encuentra su identidad en torno al mezcal y a una propuesta culinaria que privilegia lo tradicional sin renunciar a la diversidad regional.

"Corazón de Maguey llega después con la intención de darle su origen justo a la bebida de la casa, al mezcal. Entonces empieza, desde su composición, inclusive en el nombre... Mayagüel es esta diosa que se identifica con el agave y es propiamente de esta planta de donde obtenemos esta bebida ancestral", explica el chef Sergio Camacho.

La cocina es un recorrido por distintas regiones del país. Sin perder el eje en las zonas mezcaleras, la carta incorpora sabores de la península, del norte y del centro, utilizando ingredientes locales con temporalidades específicas. "Corazón de Maguey maneja una gastronomía más pegada a lo tradicional, a través de un recorrido, literal, un recorrido gastronómico con cosas muy puntuales y por diferentes estados", señala el chef.

Ese apego a la tradición no excluye la experimentación con productos identitarios de la cocina mexicana.



Ingredientes como chicatanas, escamoles o gusanos de maguey aparecen en platillos que respetan técnicas ancestrales y buscan nuevas lecturas. "Tenemos por ahí un mole hecho a base de chicatana con tetela de maíz nixtamalizado. Tenemos algunos tuétanos que van salteados con escamoles, gusanos de maguey, para hacernos unos tacos con queso asado y aguacate".

Entre los platos que definen su identidad destacan los molotes —"esas croquetitas de plátano macho con mole negro y rellenas de queso"—, los salbutes de cochinita pibil y una sólida presencia de moles y pipianes. "Tenemos un mole de Tololoapan, del estado de Guerrero; pipián verde, pipián rojo... es una cocina en donde todo está basado en el origen", enfatiza Camacho.

La técnica es, en este sentido, un acto ritual. Desde la selección y limpieza de los chiles hasta su transformación, cada paso responde a procesos que buscan preservar sabor y textura. "Si hacemos un mole, creo que es lo que puede identificar más una ceremonia o un ritual... contamos con un molino de piedra, entonces eso también nos ayuda a que nos aporte tanto mayor sabor como textura".

Más allá de la carta, Corazón de Maguey comparte con su restaurante hermano una filosofía centrada en la sostenibilidad y la cocina de proximidad, con una mirada consciente sobre el entorno. Sin embargo, cada espacio mantiene una personalidad definida. "A pesar de que es la misma línea, tenemos que respetar la esencia de cada lugar". Esa esencia, concluye el chef, responde a un objetivo claro: provocar en el comensal una conexión con el pasado. "La intención es que cada uno de nuestros comensales, al llegar, tenga un reencuentro con este México antiguo, de nuestros orígenes".

En Corazón de Maguey, la cocina vuelve al origen para mantenerse vigente. Aquí, cada plato y cada trago de mezcal reafirman que la identidad mexicana tiene en sus raíces su mayor fuerza.



El Chef Sergio Camacho cometa que siguen una filosofía centrada en la sostenibilidad y la cocina de proximidad, con una mirada consciente sobre el entorno

Los Danzantes

Parque Centenario 1
(Plaza Jardín Centenario), Coyoacán.
Sergio Camacho
Lunes a jueves de 12:30 pm – 11:00 pm
Viernes a sábado de 9:00 am – 12:00 am
Domingo de 9:00 am – 11:00 pm
55 4356 7185 / opentable.com.mx
@losdanzantes

ORIGEN, ORGULLO Y TÉCNICA

Hace 30 años, cuando la alta cocina en México miraba hacia Europa —con la francesa, la española y la italiana como referentes aspiracionales—, nació Los Danzantes, un restaurante que, bajo la visión de su fundador, Gustavo Muñoz, colocó con orgullo a la gastronomía mexicana en la mesa, con manteles largos y un discurso de dignidad

ARACELI CALVA Foto: Ignacio Urquiza

A tres décadas de su fundación, Los Danzantes se mantiene vigente y ha sabido evolucionar sin alejarse de su raíz, manteniendo siempre ese discurso lleno de mexicanidad.

El chef Sergio Camacho, quien ha estado al frente de la cocina de Los Danzantes desde hace cinco años, señala que la propuesta gastronómica de este lugar se define como una cocina mexicana contemporánea que integra algunas técnicas e ingredientes distintos, lo que les permite jugar con las recetas y los platillos sin alterar la esencia.

Camacho añade que, desde sus inicios, Los Danzantes también apostó por los productos mexicanos en su barra: primero el vino, después el tequila y, con el tiempo, el mezcal se convirtió en el eje de su propuesta. Hoy, la casa cuenta con su propia etiqueta y con el proyecto Alipús, desarrollado en colaboración con comunidades de Oaxaca, que más que una línea de producción es un modelo de trabajo que privilegia lo artesanal, la transparencia y el comercio justo.

Otro de los aciertos de este lugar es que, además de su menú base, cuenta con varias cartas de temporada al año, como la de Bichos, que a través de diversos platillos hace honor a la entomofagia, "no como una tendencia, sino como una memoria y una herencia cultural viva que se ha mantenido a través de los siglos", señala Camacho.



"La propuesta gastronómica de este lugar se define como una cocina mexicana contemporánea que integra algunas técnicas e ingredientes distintos, lo que les permite jugar con las recetas y los platillos sin alterar la esencia".

Sergio Camacho

De igual manera, otros festivales gastronómicos marcan el ritmo creativo, como el de moles, el de cuaresma, chiles en nogada y Día de Muertos.

El chef explica que detrás de cada temporada hay un ejercicio colectivo, hay un equipo que trabaja en una "cocina de laboratorio", donde las ideas se proponen, se discuten y se afinan en conjunto. Sergio Camacho no se apropia del crédito; lo comparte, porque lo que sirven en cada plato es el resultado de una construcción compartida.

Pero el discurso de Los Danzantes no se limita al plato, porque el espacio mismo forma parte de la experiencia. Su interior, intervenido por el artista Joel Rendón, traza una narrativa visual que conecta lo terrenal con lo divino, lo contemporáneo con lo ancestral. Así, cada mural es una extensión del concepto, la cocina como rito, como acto simbólico que trasciende lo cotidiano.



Los Danzantes se mantiene vigente y ha sabido evolucionar sin alejarse de su raíz, manteniendo siempre ese discurso lleno de mexicanidad.



Un clásico: Hoja santa rellena de quesillo y queso de cabra pasada por el comal y montada sobre salsa de miltomate y chile meco.

Los Danzantes, 30 años apostando por la cocina mexicana

Para el chef Sergio Camacho, esa idea del ritual no es una construcción teórica, le viene de origen. Nacido en Xochimilco, encuentra en su historia personal el mismo sentido comunitario que hoy define al restaurante.

"Aquí le llamamos un ritual gastronómico y, claro, yo desde pequeño veía a mis abuelos y abuelas cocinando bajo un ritual, cocinando con la comunidad en algunas de las ceremonias, tanto religiosas como sociales. Creo que Xochimilco todavía es un lugar que se mantiene alejado de toda esta urbanidad y conserva mucho sus características propias. Esta parte de tradición, de folclore, de origen, me arraiga mucho", asegura.

Entre los platillos que se han convertido en una bandera de Los Danzantes están la Hoja Santa rellena con queso de cabra y quesillo, servida con salsa de miltomate y chile meco; las Enchiladas de Pato; el Chichilo con filete de res, y la empanada de membrillo.

Hoy, a 30 años de distancia, Los Danzantes sostiene un lenguaje propio: uno que dialoga entre origen y técnica, y que encuentra en esa tensión su forma de permanencia.



La Cocina del Bizco

Ometusco 1, Hipódromo Condesa, 06100 CDMX.

Jesús Pedraza
Martes y Miércoles de 1:00 a 10:00 pm
Jueves a Sábado de 1:00 a 11:00 pm
Domingo de 1:00 a 7:00 pm
55 6430 3960
@lacocinadelbizco

JESÚS PEDRAZA. CON UN OJO AL FRITO Y EL OTRO A LA BARRA

Si caminas por la calle Ometuszco en la colonia Hipódromo Condesa, hay un rincón que rompe con cualquier pretensión vanguardista. Se trata de La Cocina del Bizco, un restaurante que hace honor al entrañable apodo de su chef y anfitrión, Jesús Pedraza, un madrileño de mirada piza e inolvidable desparpajo que llegó a tierras mexicanas a demostrar que un bar de barrio, de los de verdad, es una institución universal

SONIA ORTIZ

El secreto de los 9,000 kilómetros

Cuando le preguntan cómo logra ligarse al entorno local en una ciudad donde los conceptos gastronómicos nacen y mueren cada semana, Jesús no se anda con rodeos ni adorno culinario. Él sabe exactamente lo que es y lo que ofrece:

"Pues bueno, nosotros nos hemos mantenido siempre, o hemos intentado mantenernos siempre, fieles al concepto que queríamos montar, que es un bar, taberna de barrio castizo, madrileño, español. Con la dificultad que tiene hacerlo a 9,000 km, un bar de barrio, tasca o cantina, es igual en todos los lados."

Para "El Bizco", la clave del éxito no está en descifrar fórmulas místicas, sino en el contacto humano y el chascarrillo diario. "El día a día es lo que nos hace estar en contacto con el cliente, con el que el cliente se hace amigo, porque al final es para el que trabajamos. El día a día es el que te hace mantenerte al corriente de lo que del producto que hay en esa temporada, del vino que se toma, del chisme que está de moda... Eso hace que se convierta en una plática, en una forma de ser y de coexistir."



Herencia de mujeres, lumbre y frito

Para entender la sazón y la propuesta de La Cocina del Bizco, hay que viajar a la infancia del chef, un territorio dominado por el respeto absoluto a la mesa y las tradiciones.

"Mi familia es muy de mujeres, de abuelas, de tías, de madres, de primas, de hermanas, ¿no? Muchas Elenas. No es que haya yo estado en los fogones picándoles el tomate ni la cebolla, pero sí todo ha sido en torno a una mesa o a una lumbre."

Esa fascinación por el origen se consolidó con los rituales de la familia de su madre. "Era cazadora, ¿no? Entonces el ritual de traer una pieza de caza, liebres, ciervos, conejos, perdices, el despellejarlas, el quitarle las tripas o hacer una morcilla... o mi abuela con una navaja siempre en el mandil, los olores, esos guisos de lumbre... de liebres con vino, con muchas hierbas para que se ablanden, tipo los borgoñones. Eso me viene mucho."

De ahí brota esa cocina con alma, que convive en sus recuerdos con el bendito universo del picoteo de taberna: "Esa croqueta o la empanadilla, el calamar, la tortilla de patata, las patatas fritas, esa barra de bar pegajosa. Esas cosas que tengo ahí... es lo que me lleva, sobre todo."



Para “El Bizco”, la clave del éxito no está en descifrar fórmulas místicas, sino en el contacto humano y el chascarrillo diario.



Para entender la sazón y la propuesta de La Cocina del Bizco, hay que viajar a la infancia del chef Jesús Pedraza.

Sostenibilidad sin "hilo negro"

En tiempos donde abundan los discursos idílicos sobre la sustentabilidad, Jesús prefiere bajar el concepto a la tierra (y al mercado). Él defiende la cocina de temporada a capa y espada, pero con los pies bien puestos en la realidad urbana de la CDMX.

"Siempre nos hemos mantenido en la temporalidad, en la sustentabilidad y en la continuidad. Que no deja de ser otra cosa que el día a día, el ir a un mercado a comprar."

Con su característico estilo directo, lamenta que las nuevas generaciones prefieran interactuar con las pantallas antes que con los ingredientes: "La gente ahora ya prácticamente no va a los mercados a comprar, todo es a través de un teléfono. Mucha gente no ha visto un pescado; conoce el nombre, pero no sabe qué es. Ni carnes, ni caza, ni la temporada de hongo." Para él, la regla de oro es simple y honesta: "Ir al mercado, comprar lo que hay en el mercado y cocinarlo. Si no tiras nada a la basura, eso quiere decir que lo estás haciendo bien, estás vendiendo lo que tienes que vender y estás comprando lo que tienes que comprar. Aquí creo que nadie ha inventado el hilo negro."

El valor del productor local

Aunque por el concepto de taberna española importan piezas clave como el jamón ibérico, los aceites o los chorizos, Jesús tiene claro que el motor de su cocina cotidiana depende del entorno que lo rodea. "Para nosotros el proveedor local es primordial. Nos gustaría muchísimo utilizarlo más... pero aún así le damos muchísima importancia porque dependemos de él."

Para el chef, el verdadero reto es volver a conectar con el origen del alimento y romper los prejuicios estéticos del supermercado: "Ya la gente no usa ni un tomate feo porque se creen que hay que tirarlo, porque no es como en el Supermercado, ¿no? Nos falta irnos hacia atrás. Nos falta mucha educación del campo, del mar, de la agricultura." Por eso, el cambio de estación es una auténtica fiesta en La Cocina del Bizco: "Cuando empieza una temporada nueva, como la de los hongos, por ejemplo, nos ponemos muy felices, ¿no? La caza... Y el proveedor pues es forma de que él te eduque y nosotros educarlo a él para que, al trabajar con restaurantes que le exigen que haya un nivel de constancia, pues a todos nos vale para ser mejores."

Jesús Pedraza demuestra todos los días en la Condesa que la autenticidad no necesita disfraces. Se sirve en un plato sencillo, con un frito impecable, un trago de vino, un chisme fresco y una plática sincera que te hace sentir, aunque estés a miles de kilómetros de Madrid, exactamente en el barrio al que perteneces.



"La gente ahora ya prácticamente no va a los mercados a comprar, todo es a través de un teléfono", Jesús Pedraza.

Alpha reúne a grandes chefs en un recetario pensado para la cocina profesional

MÁS DE 50 AÑOS COCINANDO HISTORIAS



ARACELI CALVA

En una cocina profesional, una receta es mucho más que una lista de ingredientes, porque detrás de cada plato hay técnica, equipo, materia prima, procesos y decisiones que determinan el resultado. Bajo esta perspectiva, sale al mercado el Recetario Alpha, el cual reúne propuestas de reconocidos chefs y pasteleros de talla internacional.

Esta publicación es exclusiva de Grupo Alpha para sus clientes y en ella reúne a sus chefs embajadores y sus chefs Alpha, once profesionales y especialistas de la gastronomía: Antonio Bachour, Aquiles Chávez, Anna Ruiz, Julián Martínez, Rodrigo Rivera Río, Alan Rubio, Ángel Vázquez, Samuel Jiménez, Alejandro Bertadillo, Miguel Cruz y Alberto Trigo.

Para este proyecto editorial, cada uno de ellos se dio a la tarea de preparar algunas de sus recetas más especiales para compartirlas con los lectores, con las que muestran sus distintas maneras de trabajar los ingredientes, las técnicas y los conceptos.

Jacobo Alvarez "Don Jacobo"
Aquiles Chávez, Anna Ruiz
y Natalia Santos



Chef Rodrigo Rivera



Chef Antonio Bachur



Chef Ángel Vázquez



Chef Julián Martínez



Chef Anna Ruiz



Chef Alan Rubio

Este recetario busca ser una herramienta útil para los profesionales de la cocina, pero también una fuente de inspiración para desarrollar nuevas preparaciones y llevarlas a sus propios espacios de trabajo.

La presentación de este recetario tuvo lugar en la reciente edición de Expo Pan 2026, donde Anna Ruiz, Antonio Bachour, Aquiles Chávez y Alan Rubio estuvieron presentes para compartir este proyecto con los asistentes. En la feria, los chefs autografiaron ejemplares y se tomaron fotografías con sus seguidores, en una presentación que generó gran interés entre los profesionales de la gastronomía.

La diversidad de las especialidades de los chefs protagonistas del recetario permite hacer un recorrido por diferentes rubros, como la pastelería de Anna Ruiz, Antonio Bachour y Alan Rubio, las propuestas culinarias de Aquiles Chávez, Ángel Vázquez y Rodrigo Rivera Río; las bebidas con base de café de Julián Martíez, sin faltar las recetas de los “Chefs Alpha”, Samuel Jiménez, Alejandro Bertadillo, Miguel Cruz y Alberto Trigo. De esta manera, el Recetario Alpha es una publicación que puede ser consultada tanto para reproducir una receta como para encontrar nuevas ideas.

Las recetas permiten conocer diferentes aproximaciones a la cocina y la pastelería, pero también sirven como referencia para explorar procesos, presentaciones y posibilidades de aplicación en distintos formatos de servicio. La presentación durante Expo Pan 2026 permitió acercar este proyecto a chefs, pasteleros, restauranteros y otros profesionales del sector.

Para Grupo Alpha, trabajar de la mano de profesionales de la gastronomía forma parte de una visión que va más allá de ofrecer productos. El Recetario Alpha es una muestra de este vínculo y de su interés por mantenerse cerca de quienes enfrentan todos los días los retos de una cocina profesional, aportando herramientas, conocimiento e ideas para su trabajo.



Chef Josefina López

El Tenampa

Plaza Garibaldi 12, Centro, Cuauhtémoc, 06010 Centro, CDMX
Josefina López
De Domingo a miércoles de 1:00 pm a 02:00 am. Jueves a sábado de 1:00 a 03:00
Opentable.com.m
@salontenampa

TRADICIÓN QUE SE MANTIENE

Fundado en 1925, por Juan I. Hernández, este salón se mantiene vigente en el corazón de la Ciudad de México, a través de sus platos tradicionales y del mariachi

ARACELI CALVA

A cien años de su apertura, el Salón Tenampa se mantiene fiel a su origen gastronómico con una cocina tradicional de raíces jaliscienses, con platos como la birria y la torta ahogada, joyas que resisten el paso del tiempo y que mantienen su esencia popular.

Ubicado en Plaza Garibaldi, el Tenampa es uno de los puntos de encuentro más famosos del país, donde la cocina y la música de mariachi son las características de su sello.

El Tenampa abrió en un patio pequeño —en el mismo lugar donde está ahora— y creció con la ciudad hasta convertirse en un referente de la cultura popular, en buena medida por haber sido uno de los espacios que trajeron el mariachi de Jalisco a esta ciudad, tradición que hoy se mantiene viva de la una de la tarde a la una de la mañana.

Hace un año, la chef Josefina López se sumó a las filas de este lugar como asesora, lo que marca una etapa de ajuste y no de cambio en la cocina.

"La cocina del Tenampa es muy mexicana. Comencé a colaborar en el desarrollo de la carta y en la parte operativa", explica la chef.

"Al ser un restaurante con tantos años, comenzó en un patio pequeño y fue creciendo sin que se dieran cuenta. Ahora lo que estamos haciendo es la estandarización de las recetas y que cuenten una historia", dice, por lo que su intención no es transformar la esencia, sino hacerla más precisa.



La birria es el plato más pedido del salón, junto con las quesabirrias.

Aclara que la base del menú sigue anclada al estado de Jalisco, porque es uno de los emblemas del lugar, y la birria todavía es el plato más pedido del salón, junto con las quesabirrias y el pozole rojo de cerdo, así como la torta ahogada con carnitas y la sopa de tortilla.

Al menú también se suman otros platos como los molotes de plátano macho, donde el contraste entre dulce y salado ha encontrado buena respuesta en el gusto del comensal.

Al referirse a las bebidas, la chef señala que en la barra hay una gran oferta que incluye mixología y destilados, además de su bebida insignia, el ponche de granada, una receta que se ha mantenido intacta durante décadas y que forma parte del ADN del lugar.

Para la chef Josefina López, oriunda de Oaxaca y con una amplia experiencia en restaurantes como Chapulín, el trabajo en este lugar implica una gran responsabilidad, pero también una gran satisfacción, ya que es un espacio relevante no solo en lo gastronómico, sino también en la cultura popular.

"Para mí es un gran honor trabajar aquí, tanto con las propietarias como con el señor Isaías, que ya tiene bastante tiempo en el restaurante", comenta la chef, y aclara que su participación no busca imponer una firma personal, sino afinar procesos y dar estructura a una cocina que ya tiene identidad.

Entre las mesas del Tenampa, han pasado figuras como José Alfredo Jiménez, Chavela Vargas, Joaquín Sabina y Joan Manuel Serrat, entre muchas otras voces que han encontrado aquí un punto de inspiración y desahogo.

La mezcla de historia, música y cocina es la que mantiene con gran éxito este salón que resiste el tiempo y las modas.

Azulísimo

Isabel la Católica 30, Centro Histórico de la Ciudad. de México, Centro, Cuauhtémoc, 06000 Ciudad de México, CDMX
Ricardo Muñoz Zurita
Desayuno de Lunes a domingo de 9:00 a 12:00 pm . Comida y cena 1:00 a 11:00 pm
Opentable.com.mx
@restauranteazulhistorico

LA ESCENA COMPLETA DE MÉXICO EN LA MESA

Desde su origen en el año 2000 con Azul y Oro en Ciudad Universitaria, el proyecto gastronómico de Ricardo Muñoz Zurita ha evolucionado sin desprenderse de su idea central: hacer de cada restaurante una representación integral de México. Aunque aquel primer espacio cerró tras la pandemia, la continuidad del concepto se mantiene en Azul Condesa, Azul Histórico y Azulísimo, donde la cocina mexicana es eje, pero no el único discurso

ARACELI CALVA

"La cocina mexicana como motor, como todo, pero no solamente son los platillos", explica el chef Ricardo Muñoz Zurita, cuya propuesta se construye como una puesta en escena donde conviven ingredientes, técnicas, vajilla y artesanía. Talavera auténtica, piezas de mayólica, cerámica de alta temperatura de Coyoacán y objetos tradicionales como jícaras para el mezcal forman parte de una narrativa que busca ser fiel a su origen, incluso cuando eso genere cuestionamientos. "Así toman el mezcal en Oaxaca, en jícara, y así lo aprendí yo. Entonces no lo voy a cambiar", afirma.

Esa fidelidad se traduce en decisiones que van más allá de la estética. En el caso del chile en nogada, por ejemplo, el uso de fruta de Calpan, Puebla, responde a un criterio histórico, mientras que la elección de la vajilla refuerza el contexto cultural del platillo.

Para Muñoz Zurita, cada elemento suma en la construcción de "una cultura muy redonda, muy completa", que se alimenta también del trabajo de investigadores, productores y artesanos.



La propuesta del Chef Ricardo Muñoz Zurita se construye como una puesta en escena donde conviven ingredientes, técnicas, vajilla y artesanía.

La relación con el origen del producto es otro de los pilares de su cocina. Desde sus inicios, el chef estableció como principio que cada restaurante contara con una cocinera dedicada a la elaboración de tortillas. Hoy, ese gesto ha evolucionado hacia una búsqueda más profunda, como el uso de maíces nativos —negro, azul, morado, rojo— y el vínculo directo con los productores. "No es nada más hacer las tortillas, sino asegurarse de dónde viene ese maíz y que les estemos pagando bien a los agricultores", señala.

El mismo rigor se aplica a la selección de mezcales. Más allá de la amplitud de la carta, el criterio es el conocimiento directo de los productores y el respaldo a proyectos familiares. "No hay casa que yo no conozca", dice, subrayando un cuidado que define como "muy genuino".

Esta apuesta por lo auténtico no siempre es comprendida. El chef reconoce que su propuesta puede resultar exigente para el comensal, especialmente cuando se trata de tradiciones poco difundidas. "A veces mi propuesta llega a ser tan mexicana que puede ser hasta incomprendida", comenta al referirse, por ejemplo, a las tortillas



“A veces mi propuesta llega a ser tan mexicana que puede ser hasta incomprendida”, Chef Ricardo Muñoz Zurita

Más que ofrecer comida mexicana, los restaurantes de Muñoz Zurita construyen un espacio donde la cultura se articula en cada detalle.



La incorporación real de la artesanía en el servicio gastronómico



La cocina mexicana es el eje de cada uno de los restaurantes del Chef Ricardo Muñoz Zurita.

ceremoniales de comunidades ñañús, desconocidas incluso para habitantes de las regiones donde se elaboran.

En ese sentido, uno de los retos ha sido comunicar la riqueza de la cocina del centro del país. Para Muñoz Zurita, existe una deuda en la visibilización de la gastronomía de la Ciudad de México y sus alrededores, eclipsada por la diversidad nacional. "A veces no nos percatamos que realmente existe y existió una comida muy de Ciudad de México", apunta.

Cada uno de sus restaurantes expresa esta visión desde una identidad propia. Azul Histórico se distingue por su espacio en el corazón del Centro Histórico, Azul Condesa por su inserción en un barrio contemporáneo, y Azulísimo por sus condiciones técnicas. "Cada hijo tiene una cualidad", resume el chef.

En la carta, la permanencia de ciertos platillos refleja también una construcción de largo aliento. El pescado Tikin Xic, los ravioles, los buñuelos rellenos de pato con mole negro o la sopa de tortilla forman parte de un repertorio que ha resistido el paso del tiempo.

En este último caso, el servicio se convierte en ritual, la sopa se presenta en una pieza de cerámica con forma de Catrina, resultado de una colaboración con artesanas y de una adaptación creativa que hoy define la experiencia.

Para Muñoz Zurita, ahí radica una de sus principales aportaciones: la incorporación real de la artesanía en el servicio gastronómico. "Ahí tienes ingrediente, tienes plato, tienes artesanía. Y es una obra de arte, porque cada una es única", explica.

Paralelamente, el chef retoma un proyecto editorial que había quedado en pausa: un manuscrito sobre moles que busca concluir este año, junto con otros trabajos dedicados a cocinas regionales como Tlaxcala y Tabasco.

La escritura, reconoce, también forma parte de su compromiso por documentar y difundir una cocina que, en muchos casos, permanece al margen de la conversación mediática.

En un contexto donde la atención es fugaz, su propuesta insiste en la profundidad, el contexto y la permanencia. Más que ofrecer comida mexicana, los restaurantes de Muñoz Zurita construyen un espacio donde la cultura se articula en cada detalle, desde el origen del maíz hasta la forma en que se sostiene una jícara.



EL CARDENAL

EL LEGADO DE JESÚS BRIZ SIGUE PRESENTE EN CADA PLATILLO DE EL CARDENAL

ARACELI CALVA

La historia de El Cardenal comenzó en 1969, en un pequeño local del Centro Histórico de la Ciudad de México, a un costado de Palacio Nacional, y lo que surgió como un medio para sostener económicamente a la familia Briz, se convirtió en un restaurante con identidad propia, construida alrededor de la cocina mexicana, la calidad de sus alimentos y la forma tan cercana de atender a sus comensales.

Fotografía: Ignacio Urquiza







Detrás de ese proyecto estuvieron Oliva Garizurieta y Jesús Briz, quien desde el principio tuvieron claro que un establecimiento dedicado a preparar y servir alimentos debía tener como base cinco principios: utilizar ingredientes de óptima calidad, satisfacer el paladar mexicano más exigente, trabajar con estrictas normas de higiene, ofrecer un servicio excelente y mantener precios razonables, y así lo dejó claro en 2001, y estos principios son la brújula del restaurante.

Que cada quien sepa lo que tenga que hacer y que lo haga, pero que lo haga bien

Jesús Briz Infante
Fundador

Una filosofía que se trabaja todos los días

En El Cardenal, la calidad comienza con la selección de las materias primas y continúa en cada etapa. Desde sus inicios, Jesús Briz puso especial atención en las tortillas, él no aceptaba cualquier masa, por lo que llevaba el nixtamal al molino y pedía que primero se limpiara, para garantizar así la pureza de la masa.

Esa exigencia permanece, ya que cada restaurante tiene su propia tortillería, donde se elaboran las tortillas a partir del maíz seleccionado, nixtamalizado y molido; para atender la demanda, utilizan una máquina de origen michoacano que reproduce las tres vueltas de la tortilla en comales para lograr su cocción completa.

En El Cardenal Alameda, por ejemplo, la producción alcanza alrededor de 80 kilos diarios y puede llegar a 120 kilos en días de mayor afluencia. Al respecto, Marcela Briz explica que este sistema permite mantener un calibre uniforme y mejores condiciones de higiene.

El chocolate, indispensable en sus desayunos, también es de elaboración propia y se comercializa bajo la marca Doña Oliva®. De igual manera, su panadería prepara conchas, roles de anís y canela, cuernitos, orejas y semitas, además de bolillos y galletas para el servicio de mediodía. Las natas, los quesos de aro y otros productos lácteos, también se elaboran con leche de su rancho.

Esta labor responde a una convicción que Marcela Briz resume como "fomentar la tradición de la cocina mexicana con procesos artesanales que garanticen la calidad de los platillos y contribuyan a preservar nuestra identidad gastronómica".











La higiene es otro principio que se aplica en cada área. La recepción, conservación, preparación y servicio de los alimentos siguen procedimientos establecidos. Incluso el lavado y desinfectado de frutas y verduras se realiza con una metodología específica.

Así, el restaurante cuenta, además, con el Distintivo H, otorgado por la Secretaría de Turismo y la Secretaría de Salud, conforme a la norma mexicana NMX-F-605-NORMEX-2018.

El legado que permanece en cada mesa

Al recorrer las cocinas de El Cardenal, los manuales y las recomendaciones para el personal hacen visible que la filosofía del fundador no se limita a una declaración histórica, ya que su misión es elaborar y comercializar platillos de cocina popular mexicana con calidad, higiene y servicio, respetando los procesos tradicionales para la satisfacción de los comensales.

Honestidad, higiene, calidad, trabajo en equipo, solidaridad y apoyo son los valores que orientan a su comunidad de trabajo, y su cumplimiento depende de quienes participan diariamente en la operación, desde la selección de los ingredientes hasta la atención en cada mesa.

La permanencia de El Cardenal no se explica solo por sus años de historia o por los platillos que forman parte de su identidad, sino que también responde a una filosofía que se ha transmitido entre generaciones y que mantiene vigente el compromiso de su fundador.

Un éxito la quinta edición de 100 platillos, 100 sonrisas

RUBÉN HERNÁNDEZ



Con la participación de Aquiles Chávez como chef embajador, triunfa 100 platillos, 100 sonrisas, el evento organizado por chefs y empresas potosinas para generar más recursos en atención al autismo infantil





La comunidad gastronómica potosina se reúne en uno de los máximos eventos del año en una causa de beneficio social, en esta ocasión contando con el chef Aquiles Chávez como embajador.

Recientemente se llevó a cabo la quinta edición de "100 platillos, 100 sonrisas", una iniciativa generada por la comunidad gastronómica de San Luis Potosí con el objetivo de generar recursos para la atención del autismo infantil. Es una propuesta que ha cobrado impulso desde su inicio, sumando la atención y el apoyo de diversas empresas, chefs, productores alimentarios y, por supuesto, de los comensales potosinos y de otros puntos de la zona del Bajío.

"En esta ocasión tuvimos como sede el Lomas Racquet Club, un lugar de mucha tradición en San Luis Potosí, que aportaron sus instalaciones para la realización del evento, en el que reunimos a 200 personas y logramos un donativo de 250 terapias pagadas para la Fundación XAIA. Esto se traduce aproximadamente en 65 mil pesos, libres de impuestos, para que la fundación beque a distintas familias en los beneficios terapéuticos que consideren pertinentes", expresa Carlos García, chef ejecutivo de La Legendaria y presidente de Vatel Club México en el capítulo San Luis Potosí.

Agrega: "La fundación misma será la responsable de determinar cuántas familias se verán beneficiadas. Puede ser que beque a tres familias con 70 terapias, o que beque a 20 familias con 20 terapias. Es algo variable y depende exclusivamente de la fundación".

En cada una de sus ediciones, "100 platillos, 100 sonrisas" ha contado con un chef embajador invitado, que en esta ocasión, dice Carlos, fue Aquiles Chávez, "una figura que cuenta con un gran respaldo social y con

una gran cuenta de seguidores. También lo hicimos en una fundación diferente, Fundación XAIA. Cada año cambiamos de fundación, siempre relacionada al autismo.

"El concepto del evento también cambió: en este año fue tipo kermés. Esto hizo que pudieran sumarse muchas más marcas de proveedores locales, de mezcales, de ingredientes locales, de churros, de proveedores de diseño de eventos para decoración del espacio, juegos de feria, etcétera. Sigue siendo muestra de que el tema del altruismo y la gastronomía nos pueden unir para seguir generando mucho contenido en la capital potosina.

"Es un evento que está en crecimiento constantemente. Tiene ya su quinta edición, vamos por la sexta el año que entra, en agosto de 2027. Estamos pronosticando una gran figura de la cocina mexicana para hacer una edición de "1000 platillos, 1000 sonrisas". Esto va a involucrar a muchas personas más en este proyecto para que podamos lograr el alcance deseado y con la misma causa: apoyar, visibilizar y respaldar a las personas que viven dentro del espectro autista. Nos ayuda que es un evento en constante movimiento, en renovación continua, para hacer que la sociedad potosina se vea interesada en este evento", explica Carlos.

La dirección gastronómica del evento, subraya, estuvo a cargo de Vatel Club México capítulo San Luis Potosí. Contamos con el apoyo de Turismo Municipal de la capital potosina, así como de diferentes productores locales como Mezcal Júrame. Contamos también con la reconocida marca automotriz Land Rover, en su edición Range Rover. De igual modo participaron productores como Su Sazón, que está abriendo ya un convenio con Vatel San Luis Potosí para todo el Bajío. Grandes marcas se sumaron en este proyecto y la verdad es algo que está creciendo y con lo cual estamos muy emocionados".

Fotos Cortesía Pubstudio/Vatel Club México San Luis Potosí



Una convivencia que reúne grandes personalidades.

Vatel Tlaxcala celebra su cena de gala

RUBÉN HERNÁNDEZ

El flamante capítulo del centro del país festeja en el idílico escenario de Val'quirico el inicio de una amistad gastronómica

Ubicado dentro del fascinante entorno de Val'quirico, en Tlaxcala, el restaurante Out of Africa fue escenario de la primera cena de gala del capítulo creado en este estado, teniendo como su presidente regional a Giuseppe Pizzo, quien asimismo funge como chef corporativo de este destino turístico.

Con la participación de los chefs Guy Santoro, presidente de la mesa directiva de Vatel Club México, y Sergio Camacho, presidente activo de esta asociación, se dio la bienvenida formal a los profesionales culinarios que inician una nueva historia de Vatel Club México en Tlaxcala.

Hector Iam Flores, Alfredo Solís Cancio, Édgar Daniel Alonzo, Emilio Di Pace Bringas, Francisco Gutiérrez







1. En el desarrollo de una cena de inspiraciones mediterráneas
2. El chef Guy Santoro presidió la presentación del nuevo capítulo
3. Los chefs Giuseppe Pizzo y Roberto Hernández Carrillo

Lara, Gabriel Guillermo Jiménez Rivera, Francisco Villegas, Yuliana Hernández Jaúregui, Ury Abdo Concha y Rafael Alberto Camargo Ramírez son los integrantes de la comunidad vateliana en Tlaxcala.

"Vatel Club México sigue creciendo en el territorio nacional, integrando a sus filas una generación dinámica y propositiva de cocineros y sommeliers que impulsan y promueven los valores de la gastronomía mexicana.

Es muy gratificante ver el trabajo que el chef Giuseppe Pizzo ha realizado en Tlaxcala, compartiendo los valores vatelianos y sumando a nuestra asociación talentos que sin duda tienen mucho que compartir con las distintas delegaciones en el país", destacó el chef Guy Santoro.

En esta cena de gala que brilló aún más en el entorno de este pueblo de reminiscencias toscanas que ha cautivado a los viajeros nacionales y extranjeros, estuvieron presentes empresarios locales y personajes del sector restaurantero que resaltaron la presencia en el estado de instituciones como Vatel Club México, factor de desarrollo y evolución de la gastronomía en Tlaxcala.

El menú fue desarrollado por los chefs vatelianos, contando además con la participación especial del chef Guy Santoro.

- **Chef Giuseppe Pizzo.** Entrada.Tostada del maíz con pancetta cocida en salsa de cerveza negra artesanal y vainilla
- **Chef Alam Flores.** Crema. Veloute de queso Edam a punto de napa, guarnecida con duxelle de res, acentos de aceitunas, alcaparras, frutos secos y espiral de aceite de oliva
- **Chef Guy Santoro.** Degustación. Callo de hacha con risotto cremoso de espárragos y jugo de vainilla
- **Chef Ury Abdo. Fuerte.** Solomillo de ternera cocido en técnica pibil con sidra asturiana, puré de espárragos y brócoli despeinado, verduras rostizadas y ceniza de maíz
- **Chef Yuliana Jaúregui.** Postre. Entremet con base crujiente de sablé, praline de pepita, bizcocho de miel, higos caramelizados y mousee de queso de cabra avainillado
- **Chef Alfredo Solís.** Bebidas
- Rafael Camargo. Mixología

Festejan el legado del maestro Auguste Escoffier

RUBÉN HERNÁNDEZ

Los Disciples d'Escoffier celebran la Cena de Epicuro, rindiendo homenaje al chef francés en el aniversario 180 de su nacimiento



El chef Edson Joao Valdez dirigió la ceremonia de entronización de los Disciples d'Escoffier

El Club France de la Ciudad de México fue sede de la reciente edición de la Dîner d'Epicure (Cena de Epicuro), celebración que congrega a la comunidad de Disciples d'Escoffier, asociación con presencia en los cinco continentes que promueve y exalta los valores del chef francés Auguste Escoffier, el hombre que marcó la ruta a la modernidad en la cocina francesa.

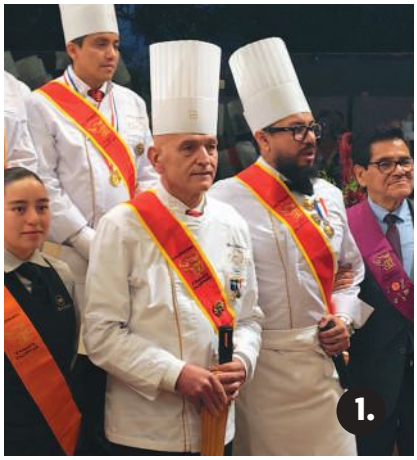
En esta ocasión se festejó el 180o. aniversario del nacimiento de Escoffier, quien nació el 28 de octubre de 1846 en Villeneuve-Loubet, Francia, y murió el 12 de febrero de 1935 en Montecarlo. Los Discípulos de Escoffier son una asociación gastronómica internacional fundada en 1954, que reúne a más de 30 mil miembros en 45 delegaciones, dedicada a la transmisión, la cultura y la modernidad de la cocina según los valores de Auguste Escoffier.

"Conmemoramos el 180 aniversario del nacimiento de Auguste Escoffier, quien transformó la gastronomía y nos enseñó que cocinar es también un acto de generosidad, respeto y transmisión del conocimiento. En 1912, Escoffier creó las Cenas de Epicuro con una idea extraordinaria: reunir al mundo alrededor de un mismo menú. Cambian los países, los idiomas y los sabores, pero permanece intacto el placer de compartir. Agradezco profundamente al Club France por abrirnos sus puertas y acogernos en esta casa que simboliza la amistad entre nuestros países.

"Esta noche también celebramos la entronización de nuestros nuevos Discípulos de Escoffier, quienes asumen el compromiso de preservar el legado del maestro y transmitirlo con pasión y generosidad. Asimismo, abanderamos con orgullo al equipo ganador de Jeunes Talents Escoffier, celebrado en Expogastronómica, que representará a México en Canadá en 2027. En ellos reconocemos el futuro de nuestra profesión", expresó el chef Emmanuel Chabre, presidente en México de los Disciples d'Escoffier.

Por su parte el chef Guy Santoro, presidente de honor de esta asociación en México destacó: "Con esta gala, desde México, nos sumamos a una celebración internacional con profundo orgullo, porque este país posee una riqueza culinaria extraordinaria, reconocida en todo el mundo por todos sus valores, y vincular este patrimonio con el de Escoffier significa tender puentes entre culturas, compartir conocimientos y demostrar que la excelencia gastronómica habla un lenguaje universal.

"Esta noche compartimos con los Discípulos de todo el mundo el menú que evoca la última creación de Escoffier. Es la manera de compartir la misma mesa en cualquier punto del planeta, porque la historia, la amistad y la pasión por la cocina no conocen fronteras. Como presidente de honor en México, me honra con-











1. El chef Guy Santoro, presidente de honor de Disciples d'Escoffier encabezó la ceremonia

2. Los chefs Christian Leroy, Guy Santoro, Pascal Masson y Frédéric Lobjois

3. Terrina de foie gras y lengua ahumada Lucullus, Ensalada Lorette y betabeles encurtidos

4. Turban cremoso de Barramundi al gratín, crema de almeja blanca y champiñón marrón

5. Pork belly Saint-Fortunat, papas aigrelettes y salsa de grosella con rábano picante

tribuir a fortalecer este vínculo entre el legado francés y la gastronomía mexicana, y transmitir estos valores a las nuevas generaciones".

Los nuevos mienbros de los Disciples d'Escoffier son:

- **Luis Osuna Vidaurri.** Chef y empresario mazateco, con maestría en Cocina Mexicana y Contemporánea. Director general del grupo Panamá desde 2012, fundó Cayenna, en Culiacán.
- **Carlos Santos Mispas.** Chef capitalino, formado en la Universidad Anáhuac y Le Cordon Bleu. Actualmente es chef ejecutivo de Le Cordon Bleu y la Red Anáhuac.
- **Pablo Ramírez Cuautle.** Chef formado en el Tecnológico de Chimalhuacán y el Franco Mexicano. Colabora actualmente con actividades de Diablos Rojos desde 2018.
- **Gustavo Adolfo Fragoso Domínguez.** Chef formado en México y Barcelona. Fundó Casa Kame en 2011, participó en el Mundial de Artes Dulces 2022 y es Embajador del Pan en México.
- **Luis Bernardo Rodríguez Lamadrid.** Chef egresado del Instituto Culinario de Puebla, con maestría en Biotecnología. Actualmente se desempeña como chef ejecutivo de Le Cordon Bleu Tamaulipas.
- **Matthieu Lecroart.** Chef formado en hospitalidad y artes de la mesa. Fue propietario de La Vie en Rose (2020-2025). Actualmente es chef ejecutivo del Club France.
- **Emilio Di Pace Bringas**. Chef, restaurantero y docente. Fundó DI PACE en Toluca en 2017, especializado en cocina italiana; recibió reconocimientos nacionales de pizza en 2025.
- **Matthieu Andrieux.** Chef de trayectoria internacional con Newrest. Especialista en sous-vide, curado y ahumado en frío, integra técnicas contemporáneas.
- **Paola Ramírez Campero.** Gastrónoma egresada del Claustro de Sor Juana, con maestría en Calidad de Restaurantes. Ha trabajado en Ritz-Carlton Cancún y Fairmont Mayakoba.
- **Víctor Hugo Velázquez Juárez.** Chef formado en CONALEP y el Franco Mexicano; con amplia trayectoria en restaurantes de primer orden. Desde 2018 se desempeña como sous-chef ejecutivo en Club France.
- **Pascal Masson.** Chef fundador de Aspic Instituto Gastronómico en 2005, es miembro de Maîtres Cuisiniers de France y fue reconocido como Chef del Año por Club Vatel en 2014.
- **Frédéric Lobjois.** Chef con experiencia en París y la Costa Azul. Llegó a México en 2000 para incorporarse a Au Pied de Cochon, del que fue chef ejecutivo; integra Maîtres Cuisiniers de France.
- **Carlos Alberto Marín Velasco.** Sommelier con más de diez años en gastronomía y hotelería. Es Head Sommelier de Au Pied de Cochon, donde dirige vinos, maridajes y capacitación.
- **David Núñez.** Especialista en alta repostería, cocina fría y chocolatería artesanal. Se formó en el Centro Universitario Haller y con José Ramón Castillo.
- **José Fernando Díaz Catarino.** Chef con trayectoria en La Pesca, Deigo, Suntory, Trainera y Peska, en Houston. Dirige las cocinas y proyectos comerciales de Sabores a Mar.

La Academia Culinaria de Francia celebra la 15a. edición de su cena de gala

La subsecretaria de Turismo federal, Nathalie Desplas Puel es galardonada por su trabajo en el impulso a la relación de México y Francia a través de la gastronomía y el turismo

RUBÉN HERNÁNDEZ

Encabezada por los chefs Guy Santoro y Stephane Thomas, presidente de honor y presidente delegado respectivamente, de l'Académie Culinaire de France (ACF) México, Centroamérica y el Caribe, se llevó a cabo la 15a. edición de la cena de gala de esta asociación en nuestro país. Este importante encuentro, realizado en el Salón Castillo del hotel Presidente InterContinental Polanco, en la Ciudad de México, cobra una especial trascendencia en este año a raíz de la celebración de los 200 años de relaciones diplomáticas entre Francia y México.

En esta celebración la Dra. Nathalie Desplas Puel, subsecretaria de Turismo del gobierno de México, recibió el título de Chevalier de l'Ordre Mondial de ACF. Fundada en 1833 por Joseph Favre, esta institución es responsable de resguardar el patrimonio culinario de Francia y su interacción con las gastronomías de otros países.

"En Francia y en México lo sabemos bien. La gastronomía es parte esencial de nuestra identidad, de nuestras tradiciones y de nuestra manera de compartir con el mundo quiénes somos. Cada plato cuenta una historia: habla de un territorio, de sus productos y de quienes, con sus manos y su talento, mantienen vivas nuestras tradiciones", expresó la Dra. Desplas al recibir el título.

La Ordre Mondial de la ACF fue creada el 8 de febrero de 2007 bajo



La Dra. Nathalie Desplas Puel, subsecretaria de Turismo del gobierno de México, recibe el título de Chevalier de l'Ordre Mondial de ACF







1. Los chef Luis Chiu y Pablo Salas ingresaron como nuevos miembros de Vatel Club México
2. Nuevos miembros de la ACF
3. Los chefs Sergio Camacho, Stephane Thomas, Guy Santoro y Eduardo Plascencia

el auspicio de Ministerio Francés de Agricultura y Pesca. Su objetivo es distinguir a hombres y mujeres que trabajan en la valoración y el desarrollo de productos alimentarios agrícolas y de la pesca, en busca de mayor calidad.

Asimismo reconoce la labor en la transformación, distribución, difusión y elaboración de productos alimentarios; así como en la investigación en temas de nutrición e higiene; antropológicas, históricas y científicas relacionadas como el reconocimiento de la gastronomía francesa y de otras culturas.

Añadió la Dra. Desplas: "Agradezco profundamente a la ACF por mantener vivo el compromiso con la excelencia y la transmisión del conocimiento. Con más de 140 años de historia, desde su fundación en 1883, ha tenido la noble tarea de perfeccionar, preservar y transmitir el arte culinario. Que en México y en Francia sigamos encontrándonos alrededor de una mesa: con nuestra pasión por la gastronomía, la cultura, nuestras tradiciones y la amistad. Gracias otra vez por su reconocimiento otorgado por mi trayectoria. Me lo llevo en el corazón".

En representación de la Excma. Sra. Delphine Borione, Embajadora de Francia en México, asistió el Sr. Philippe Casenave, director del Instituto Francés de América Latina (IFAL), en México.

Por su parte el chef Guy Santoro resaltó la importancia de esta cena de gala como uno de los foros ideales para celebrar la pasión por la cocina, el compromiso con la enseñanza y el respeto por nuestras tradiciones.

"Damos la bienvenida a nuevos miembros y reconocemos la trayectoria de quienes han dedicado su vida a preservar y transmitir el saber gastronómico. La ACF nació como L'Union Universelle pour le Progrès Culinaire, con la convicción de que la cocina debía reconocerse como una disciplina vinculada con las ciencias, las artes y la cultura.

Visión que sigue vigente. Con una gran historia entrelazada, México y Francia mantienen fuertes lazos basados en valores como libertad, igualdad y fraternidad, y la gastronomía también es parte de esta relación que se da mediante el intercambio de conocimientos, técnicas y experiencias entre chefs, profesores y estudiantes", destacó Santoro. En este encuentro se realizó asimismo la entronización de nuevos miembros de la ACF en México:

Abraham Seruy Santos Mora, chef ejecutivo de Casa Bacuuza, en Puebla; Alicia González Marcelino y Benigno Vázquez Ramírez, chefs instructores del Instituto Aspic. También se sumaron a esta lista de nuevos académicos Elizabeth Baliño Gaxiola, chef ejecutiva de la Residencia de la Embajada de los Estados Unidos en México; Josué Rodríguez Maya, chef ejecutivo del Hotel Marquis Reforma; Osvaldo Emmanuel Ortega González, director de la Facultad de Gastronomía de Universidad ISIMA Toluca; Patricia Carolina Oliveira Pereira, chef CEO de Progain; Salvador Morales Olivares, vicepresidiente del restaurante Boston Pizza; y Said Padilla Langle, sous chef ejecutivo del hotel Presidente InterContinental Polanco.

El Sr. Jesús Peña Gutiérrez, director general de las empresas Manjares del Oceáno y de Sabores aMar, entre otras, recibió el reconocimento de Partenaire por su gran apoyo y compromiso como socio comercial

de la comunidad gastronómica y su apoyo a instituciones como la ACF y Vatel Club México.

La ocasión también brindó la oportunidad para el anuncio de la entronización de dos nuevos integrantes a las filas de Vatel Club México, la asociación de profesionales de la gastronomía conformada por chefs, sommeliers, productores y empresarios de todo el país. Se trata de Luis Chiu, CEO y chef ejecutivo de Asian Bay, el reconocido restaurante en la colonia Condesa, y participante en distintos programas televisivos como Master Chef; así como Pablo Salas, chef ejecutivo del restaurante Amaranta, bastión de la cocina contemporánea mexiquense, en Toluca.

El menú de la 15a. edición de la cena de gala de la ACF, elaborado con la participación de los nuevos académicos entronizados y el apoyo de la brigada de banquetes del hotel Presidente InterContinental Polanco, consistió:

La ACF agradece la participación de sus patrocinadores en esta 15a. edición de su cena de gala:

- Atelier Koolinario
- Andros Chef
- BNL Brands
- Celeste
- Bridor
- Rougié
- Par de France
- Cavier Malossol
- Lomón de Madura
- La Madeleine
- Expo Gastronómica
- Almond Agency
- US Beef
- Reserva de la Familia
- Distribuidora Peralta
- Grupo Alpha
- Manjares del Oceáno
- Ostiones Santomar
- Torres Mazapán
- Quesos del Rebaño
- República del Cacao
- Rustic Pan
- Versal
- Valrhona



Mujeres transformando la mesa

RUBÉN HERNÁNDEZ

Vatelianas de Quintana Roo realizan encuentro en el que reconocen el talento femenino como elemento medular en la evolución de la industria gastronómica y de la hospitalidad

Cancún se viste de gala para la celebración de un evento que reconoce el talento femenino. Haven Riviera Cancún Resort & Spa, en Cancún, Quintana Roo, fue sede el encuentro Mujeres transformando la mesa, una cena diseñada para reconocer el trabajo de las mujeres vatelianas en los diversos ámbitos de la industria gastronómica y su participación en distintas actividades en favor de la comunidad, acorde con los principales e ideales de Vatel Club México.

El anfitrión de este evento, el chef Jorge Pool, vateliano adscrito al capítulo Quintana Roo y delegado de Pastelería en la misma demarcación, destacó la relevancia de un encuentro de este perfil, ya que la labor de las



mujeres ha sido determinante en la evolución del sector gastronómico.

Inspirado en el principio vateliano de "Sembrar para cambiar", este proyecto tuvo como objetivo reconocer con orgullo el legado de todas y cada una de ellas: vitales en el trascender de las generaciones por medio de su sabiduría de boca en boca, expresa la chef Paola Ramírez Campero, vateliana creadora del concepto Mujeres Transformando la mesa.

"El fuego, la alquimia, el matriarcado, son aspectos que inspiran a la cocina y su entorno, así como la relación entre ellos, enseñándonos que la experiencia nace de la decisión, constancia y de un acto de amor. Las mujeres dentro de la historia en nuestro campo, han sido maestras, han sembrado memoria, cosechan identidad y sirven al futuro. Nos reunimos para reconocer a quienes elevan nuestra profesión y dar la bienvenida a las nuevas mujeres que se suman a nuestra familia, guiadas por el lema 'Amistad Gastronómica'", destacó la chef.

Resaltó asimismo que parte de lo recaudado en esta celebración será destinada a San José de la Inmaculada, institución dedicada al cuidado y protección de niñas en situación de calle.

Las mujeres dentro de la historia en nuestro campo, han sido maestras, han sembrado memoria, cosechan identidad y sirven al futuro. Nos reunimos para reconocer a quienes elevan nuestra profesión y dar la bienvenida a las nuevas mujeres que se suman a nuestra familia

Alrededor de un centenar de personas asistieron a este evento que contó con la presencia de invitadas especiales: la chef Vanessa Blouet, de Vatel Club Jalisco-Nayarit; así como la chef Isabella Dorantes y la sommelier Claudia Ibarra, de Vatel Club CDMX. En este encuentro, además se rindió un homenaje a la chef Lilly Rivas, recientemente fallecida, y quien fuera presidenta de Vatel Club en Hidalgo y miembro de l'Académie Culinaire de France (ACF).

"Mujeres transformando la mesa representa un espacio de inspiración, reflexión y reconocimiento al liderazgo femenino dentro de la gastronomía, así como en la industria alimentaria y de la hospitalidad. Más que un encuentro gastronómico, ha sido una plataforma para visualizar el talento, la innovación y la resiliencia de las mujeres desde diferentes ámbitos, influyendo en el desarrollo de una industria más inclusiva", expresó el chef Martín Rodríguez, presidente de Vatel Club México en Quintana Roo.

El menú presentado en la cena Mujeres transformando la mesa consistió en:

AMBIGÚ. Mesa de quesos europeos, charcutería europea, jamón bellota, foie gras, ostiones y atún

PAN. Pan de masa madre, hogaza de espinaca, focaccia de oliva y hierbas

AMUSE BOUCHE. Niguiri de salmón con foie gras

SOUPE. Escabeche clarificado con esquites, huevo de codorniz y tierra de nopal

PLAT DE POISSON. Merluza mexicana adobada al estilo Quintana Roo

PLAT DE VIANDE. Filete de res y foie gras con salsa de pasilla, xoconostle y puré de plátano

DESSERT. Shortcake de pistache con mousse de guanábana.



México avanza en la ruta a Sirha Lyon 2027

RUBÉN HERNÁNDEZ

Los equipos nacionales de Pastelería y del Bocuse d'Or obtienen su clasificación a las justas mundiales a celebrarse en enero próximo

El equipo conformado por los chefs Roxana Flores (chocolate); Omar Ismael Robles (azúcar); Carlos Alejandro Rocha (hielo); y Natividad Toledo (coach) obtuvieron la medalla de plata en la eliminatoria continental de la Coupe du Monde de la Pâtisserie (Americas Pastry World Cup), celebrada en el New Orleans Ernest N. Morial Convention Center, de Nueva Orleans, EU. Este segundo lugar garantiza su participación en la final mundial que se llevará a cabo en enero del próximo año en Lyon, Francia, en el marco de Sirha Lyon 2027, una de las ferias más importantes de la industria gastronómica a nivel mundial.

La medalla de oro en esta eliminatoria americana fue para Estados Unidos, seguido de México y correspondiendo la medalla de bronce a la delegación paraguaya. Argentina logró el cuarto lugar, lo cual le permite asistir a la final en Francia, de acuerdo con los estándares clasificatorios del certamen. Los otros países participantes en esta edición fueron Brasil, Ecuador y Perú.

En el mismo recinto de Nueva Orleans se llevó a cabo la final de Bocuse D'Or Americas 2026, trampolín para los equipos del continente americano al Bocuse D'Or 2027, que igualmente se realizará dentro de las actividades de Sirha Lyon. La delegación mexicana, conformada por los chefs Raúl Soto (Candidato), Jorge Alejandro Salas Pereyra (Commis), Edgar Román (Coach) y Gerardo Rivera (Asesor de Concurso), obtuvieron el cuarto lugar, asegurando con ello su participación en la etapa final del prestigiado concurso que es calificado como "las Olimpiadas de la gastronomía".

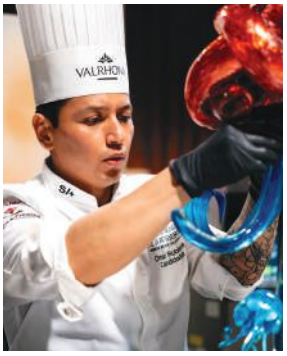
La medalla de oro en el Bocuse D'Or Americas 2026 correspondió a la





El equipo mexicano del Bocuse d'Or, conformado por los chefs Raúl Soto (Candidato), Jorge Alejandro Salas Pereyra (Commis), Edgar Román (Coach) y Gerardo Rivera (Asesor de Concurso)











Los chefs **Roxana Flores** (chocolate); **Omar Ismael Robles** (azúcar); **Carlos Alejandro Rocha** (hielo); y **Natividad Toledo** (coach) integran el representativo mexicano que asistirá en enero a la Coupe du Monde de la Pâtisserie

delegación estadounidense; la plata fue para Canadá y el bronce para Columbia. México obtuvo la cuarta posición, seguidos en orden descendente por Argentina (que también obtuvo su pase a Francia); Chile, Brasil y Ecuador.

Fundado en 1987 por el legendario chef Paul Bocuse, el Bocuse d'Or se ha convertido en la competencia culinaria más prestigiosa del mundo, mientras que la Coupe du Monde de la Pâtisserie, creada en 1989 por Gabriel Paillasson, es considerada el máximo referente en el arte de la pastelería. Ambas competencias celebran la maestría técnica, la innovación y la gastronomía cultural al más alto nivel.

Los mejores chefs y pasteleros de Europa, América, África, Oriente Medio y la región de Asia-Pacífico se reunirán en las finales consagratorias de estos certámenes en Lyon, Francia, en 2027.

Totalplay®



ESTE BUEN MES :)

LA PROMOCIÓN GANADORA

350 MEGAS* SIMÉTRICOS

Apps incluidas

NETFLIX

tv

UNIVERSAL+

por 3 meses*

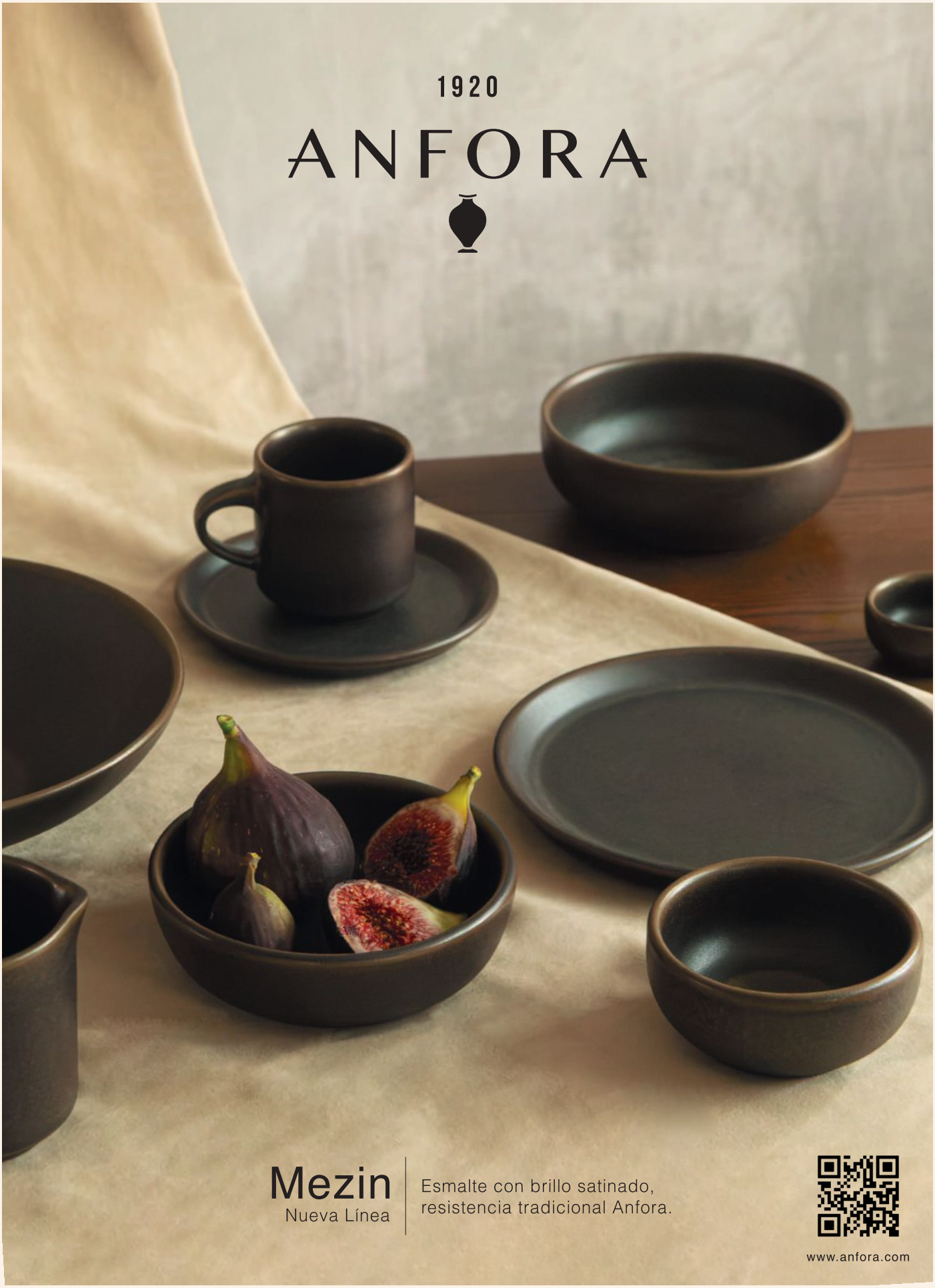
$660 al mes*

BUEN MES :)

AHORRA $457 AL MES*

¡Contrata ahora! · totalplay.com.mx · 800 330 1111

VIGENCIA DEL 2 AL 30 DE NOVIEMBRE DE 2026. *CONSULTA TÉRMINOS Y CONDICIONES DE LAS PROMOCIONES EN TOTALPLAY.COM.MX/PROMOCIONES


1920
ANFORA
Mezin
Nueva Línea
Esmalte con brillo satinado,
resistencia tradicional Anfora.
www.anfora.com

grupo alpha desde 1974

PROYECTOS DE EQUIPAMIENTO



HASTA $500,000 DE CRÉDITO PREAPROBADO

30% DE ENGANCHE Y 6 MENSUALIDADES PARA MIEMBROS CLUB VATEL

CONTACTO:
ventas@grupoalpha.com

Promoción válida hasta 31 de diciembre de 2026.

Grupo Alpha
grupoalphamexico
Grupo Alpha
grupoalphamx

www.grupoalpha.com