

# WATTEL®

MAGAZINE

## Thierry Blouet

REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA DEL PACÍFICO SUSTENTABLE

28 EDICIÓN DEL FESTIVAL GOURMET INTERNACIONAL  
PUERTO VALLARTA ♦ RIVIERA NAYARIT ♦ TEPIC  
FORMACIÓN DE JÓVENES TALENTOS

33 AÑOS CAFÉ DES ARTISTES  
RESTAURANTE ÍCONO EN CONSTANTE REINVENCIÓN

\$100.00



Pulcritud | Economía | Ahorro  
**SIN EXCUSAS**

# Classeq C3000

A solo:

**\$49,950\***

**Pesos MX**

En las primeras 50 unidades

- ✓ Tamaño pequeño 47 x 76 cm.
- ✓ Precio insuperable.
- ✓ Mantenimiento simple.
- ✓ Conexión bifásica estandar 220V.



Pack de químicos de bienvenida gratis.  
Incluye 30% en plan de detergentes con visitas  
de mantenimiento preventivo cada 4 meses.

**Instalación GRATIS.**



\* Precio sin IVA

Resérvala ahora en



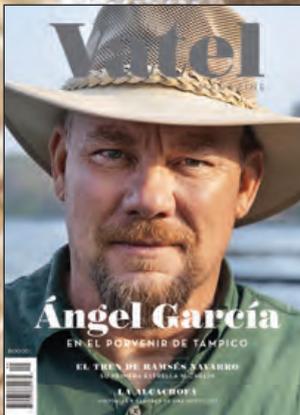
**KitchenLabs.**

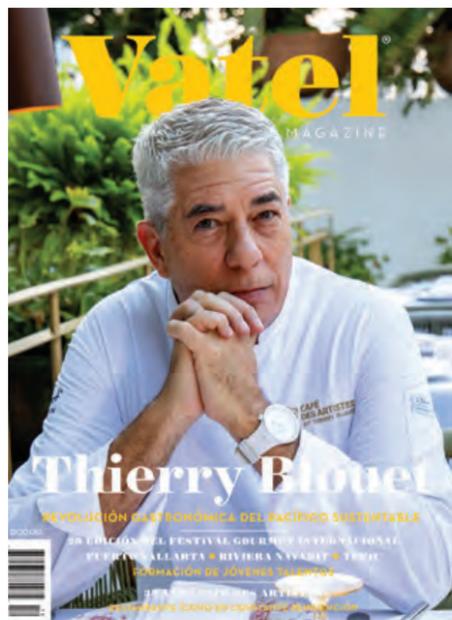
La revista de cocina,  
desde la cocina

SUSCRÍBETE

6 NÚMEROS  
\$ 540.00 PESOS

vatelclub@gmail.com





## Vatel Magazine

**Board.** Guy Santoro/Azari Cuenca Maitret/Frédéric Lejeune

### Staff

**DIRECCIÓN EDITORIAL DE ESTE NÚMERO**  
Celia Marín Chiunti  
celia@cibreoeditores.com

**FOTOGRAFÍA**  
Ignacio Urquiza  
www.estudiourquiza.mx  
nachourquiza@icloud.com

**EDITOR DE FOTOGRAFÍA**  
Ignacio Urquiza  
IG: ignacio.urquiza

**DIRECCIÓN DE ARTE**  
Leonardo Vázquez Conde  
leonardo@macizo.com.mx

**EDICIÓN**  
Sonia Ortiz  
cibreoeditores@gmail.com

**EDICIÓN/TEXTOS CLUB VATEL**  
Rubén Hernández

**ASISTENTE EDITORIAL**  
Jeanneth Tahan  
vateclub@gmail.com

**RETOQUE FOTOGRÁFICO**  
Renato Flores

### Comité Vatel Club 2024

**PRESIDENTE ACTIVO**  
Sergio Camacho Ocampo

**PRESIDENTE MESA DIRECTIVA**  
Guy Santoro

**VICEPRESIDENTE**  
Edgar Roman  
Thierry Blouet

**TESORERO**  
Federico López

**COORDINACIÓN Y LOGÍSTICA**  
Alejandra Ríos

**DIRECTOR DE COMUNICACIÓN**  
Rubén Hernández

**SUBDIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN**  
Luis Avilés

**DIRECTOR DE FORMACIÓN**  
Xano Saguer

**SUBDIRECCIÓN DE CONCURSOS**  
Roberto Hernández

**PROGRAMA DE PROMOCIÓN**  
Cynthia Martínez  
Gerardo Vázquez

**SUBDIRECCIÓN DE PROGRAMA DE PROMOCIÓN**  
Benjamín Nava  
José Luis Mena

**DIRECCIÓN ENLACE GUBERNAMENTAL**  
Mohamed Maze  
Alfonso Coronado  
Pascal Masson

\*\*\*\*\*

**PRESIDENTE FUNDADOR**  
Olivier Lombard †  
Jean Berthelot †

**PRESIDENTE HONORARIO**  
Jean Berthelot †

**PRESIDENTES DE HONOR**  
Regis Lacombe  
Mario Celis  
Isabella Dorantes

**PRESIDENTES DE HONOR DELEGACIONES**  
Thierry Dufour  
Gerardo Rivera  
Alfredo Santamaria  
Federico López

### Delegación Regional

**BAJA CALIFORNIA-ENSENADA**  
Javier Plascencia

**BAJA CALIFORNIA SUR - LOS CABOS**  
Edgar Román

**BAJÍO GUANAJUATO**  
Karen Valadez

**BAJÍO QUERÉTARO**  
Aarón Chávez

**CAMPECHE**  
Patrick Cros

**CIUDAD DE MÉXICO**  
Alejandro Kuri

**MORELOS**  
Alejandro Leyva

**GUERRERO-ACAPULCO**  
Jovani Esquivel

**GUERRERO-IXTAPA**  
Fagner Franco

**JALISCO-GUADALAJARA**  
Jorge Orozco

**JALISCO-NAYARIT**  
Thierry Blouet

**MICHOACÁN-MORELIA**  
Eduardo Castillo García

**OAXACA**  
Alejandro Ruiz

**PUEBLA**  
Jorge Jalil Navarro

**QUINTANA ROO-COZUMEL**  
Philippe Fournier

**QUINTANA ROO-RIVERA MAYA**  
Benjamín Nava

**SINALOA**  
José Miguel Taniyama

**SINALOA - MAZATLÁN**  
Marino Maganda

**TAMAULIPAS**  
Ángel García

**TOLUCA- ESTADO DE MÉXICO**  
Luis Avilés Benítez

**VERACRUZ**  
Edgar García Rico

**YUCATÁN-MÉRIDA**  
Lorena Dogre

**ZACATECAS**  
Miguel Quezada

# Vatel

MAGAZINE

## REVOLUCIÓN GASTRONÓMICA DEL PACÍFICO SUSTENTABLE

Esta edición 12 de Vatel Magazine presenta el exquisito panorama evolutivo de la gastronomía en Puerto Vallarta, donde alta cocina francesa y cocina mexicana se fusionan con ingredientes locales, transformando sabores de origen en creaciones contemporáneas, que enamoran al turismo, atrayendo a Jalisco y a Nayarit visitantes cautivados por el boom gastronómico de la zona.

Sin duda el detonador de la calidad en la escena gastronómica de la región del Pacífico, ha sido el Festival Gourmet Internacional (FGI) Puerto Vallarta / Riviera Nayarit / Tepic, el más antiguo del país que en su edición 28 recibió a 30 mil visitantes, y su fundador el famoso Chef Thierry Blouet, maestro de jóvenes cocineros comprometidos con la culinaria mexicana contemporánea, que se han forjado en las cocinas de su reconocido restaurante Café des Artistes con 33 años entre los mejores.

Rosé Blouet, esposa y socia del chef empresario Thierry en Grupo Café des Artistes, ha sido parte importante de la evolución, además de Carlos Guzmán, Coordinador General del FGI como socio responsable de logística y brazo digital, reuniendo en 10 días 32 restaurantes, 75 Chefs invitados y locales, 13 eventos gastronómicos y 20 viñedos participantes.

El Chef Enrique Hernández, talento joven formado con los mejores del mundo, como chef invitado de Café des Artistes presentó una degustación del menú de su restaurante Komunal en Colima; cocina evolutiva de origen con ingredientes nativos, una alimentación viva llena de sabor que cautiva con su apuesta por la sustentabilidad.

En Punta Mita se sumaron al FGI Héctor Leyva Flores, Chef de Zicatela y de Héctor Kitchen con los sabores de la costa oaxaqueña en el Pacífico.

Enamorado de la cocina y de los productos del mar, el Chef Ramón Álvarez Uribe, discípulo de Thierry Blouet desde hace 34 años, es su “mano derecha” como Chef ejecutivo de Tuna Blanca en Punta Mita. Recibiendo como invitado al FGI al talentoso Chef Jorge Ildelfonso del Restaurante La Mata en Mérida con una Cocina Peninsular Contemporánea, con ingredientes nativos de Campeche, de Quintana Roo y de Yucatán.

Para el Chef Óscar Galván, invitado al restaurante La Corona en Villa Premier Hotel Boutique en el FGI, su propuesta culinaria gastro-barrio se inspira en mercados y barrios de México, desarrollando platillos que honran al mezcal en Rufina Mezcalería en León.

Como nuevo Presidente Nacional de Vatel Club México, el Chef Sergio Camacho apuesta por trabajar en equipo, atendiendo necesidades de delegaciones nacionales como prioridad para fortalecer la tendencia de gastronomía sostenible e incluyente.

La primera universidad pública de la carrera de gastronomía en México está en Puerto Vallarta, conceptualizada y creada por el Chef Luis del Sordo como director fundador de la Licenciatura en Ciencias y Artes Culinarias junto con la Universidad de Guadalajara (UDG), consolidando su experiencia de 35 años en cocinas y en educación.

Sin duda el restaurante Tintoque con su creativo Chef Joel Ornelas, es una revelación en la gastronomía contemporánea de Puerto Vallarta; comprometido con una deliciosa cocina mexicana viva, con técnicas internacionales, basada en la sustentabilidad de productos del mar de Bahía de Banderas, respetando temporada y ecosistema.

Como Chef de La Tienda Grande en su natal Ixtapa, Jalisco, Salvador Carrillo se decanta por una cocina mexicana creativa, con ingredientes locales, algunos exclusivos confeccionados por su familia.

En esta época de crisis hídrica se requiere tecnología sustentable, que ahorre 80% de agua como enfatiza en entrevista exclusiva, José María Bengoa, director general México para Winterhalter, una solución de lavado en cocinas profesionales para reducir el consumo del vital líquido.

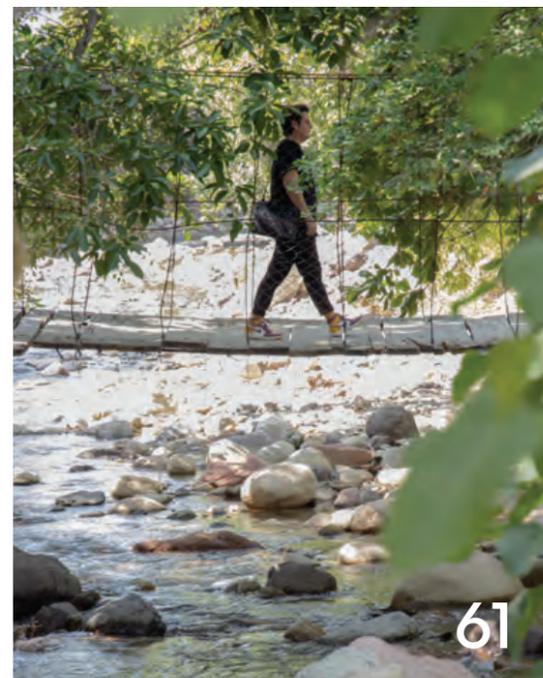
CELIA MARÍN CHIUNTI



13



51



61



75



72

# Contenido

- 6 **Nuevo presidente nacional de Club Vatel México**  
Sergio Camacho
- 8 **Rostros**  
Guadalupe Bayardi  
César Olivares Corral  
María del Carmen Hernández
- 13 **Chef Thierry Blouet**  
Ejemplo de resiliencia en restauración
- 36 **Cocina evolutiva sustentable**  
Chef Enrique Hernández
- 48 **Cocina con acento Asiático - Mexicano.**  
Chef Omar Valenzuela
- 51 **La Tienda Grande**  
Cocina Mexicana Creativa  
Chef Salvador Carrillo
- 59 **Fundador de la primera carrera pública de gastronomía**  
Chef Luis del Sordo
- 61 **Cocina del mar sustentable**  
**Restaurante Tintoque**  
Chef Joel Ornelas
- 71 **Enamorada de la vida**  
Rosé Blouet
- 72 **Sabores de la costa de Oaxaca en el Pacífico**  
Chef Héctor Leyva Flores
- 75 **Del mar a su paladar**  
**Restaurante Tuna Blanca**  
Chef Ramón Álvarez Uribe
- 78 **Cocina peninsular contemporánea**  
Chef Jorge Ildefonso
- 79 **El encanto de la hotelería de lujo**  
Agustín Fragoso
- 80 **Mezcal con cocina mexicana**  
Chef Óscar Galván
- 84 **El brazo digital y de logística**  
Carlos Guzmán
- 86 **Historia exitosa de amantes del mar**  
**Restaurante Tinos**
- 88 **Hasta siempre**  
Chef Alicia Gironella

## Vatel Club

- 90 **Celebran la Cena de Gala de Vatel Club México**
- 94 **Un lunch con sazón de altruismo**

# Recetas

### CHEF THIERRY BLOUET

- 28 *Ensalada hummus rosa - quinoa con habas y frambuesa*
- 31 *Pork belly rostizado con cítricos y especias*
- 32 *Huachinango sarandeado al carbón - risotto paella rouille*
- 35 *Sorbete de coco, gel y virutas de coco*

### CHEF ENRIQUE HERNÁNDEZ

- 41 *Volcán de pozole seco*
- 44 *Taco de chorizo y mastuerzo*
- 45 *Flor de cempasúchil capeada*
- 45 *Flan de ajonjolí negro*

### CHEF SALVADOR CARRILLO

- 54 *Taco Chino*
- 56 *Estofado de cola de res*
- 57 *Quesadilla de cordero*

### CHEF JOEL ORNELAS

- 67 *Pulpo al grill, frijoles refritos, chorizo casero y aguachile amarillito*
- 68 *Pesca familiar*

### CHEF ÓSCAR GALVÁN

- 81 *Guacamaya vallarta*

# Sergio Camacho, nuevo presidente nacional de Vatel Club México

El trabajo en equipo y la atención a las expectativas de las delegaciones nacionales son prioridades en el programa de trabajo del nuevo dirigente de la asociación

RUBÉN HERNÁNDEZ

El chef Sergio Camacho ha sido elegido como el nuevo presidente nacional de Vatel Club México. En la reciente Asamblea Nacional realizada en el hotel Galería Plaza Reforma y con el voto de los socios activos de todo el país, así como con el escrutinio de las chefs Lilly Rivas, Lynda C Balderas y el chef Pascal Masson, se consignó el triunfo del chef Camacho, quien toma el relevo en la presidencia del chef Azari Cuenca Maitret.

El chef Guy Santoro, presidente de la Mesa Consultiva de la asociación de profesionales de la gastronomía, destacó con intensa participación de la comunidad vateliana en estas elecciones, en las que además contendieron los chefs Poncho Hernández y Roberto Hernández Carrillo, quienes luego de darse a conocer los resultados expresaron su apoyo al nuevo presidente, con el objetivo incuestionable de fortalecer y ampliar las labores de Vatel Club México para el crecimiento del gremio culinario.

“Estamos en un momento en el que tenemos que escuchar y atender las perspectivas y necesidades de los asociados en las distintas partes de la República Mexicana.”  
**Chef Sergio Camacho**



Fotografía: Bertha Herrera

**“Estamos en un momento en el que tenemos que escuchar y atender las perspectivas y necesidades de los asociados en las distintas partes de la República Mexicana”  
 Chef Sergio Camacho**

con trayectoria, con presencia nacional e internacional”, expresa Sergio Camacho.

“No se trata de un proyecto personal, es una labor en la que todos estamos involucrados. Escucharemos a las cabezas de cada delegación, nos adentraremos en la problemática de cada una de ellas para tener un Vatel Club México más fortalecido, más abierto, que atienda a las expectativas de todos los socios y, por supuesto de la realidad que vivimos en México”, añade.

Sergio Camacho ha logrado posicionarse como uno de los principales exponentes de la Cocina de Vanguardia en México. En su brillante trayectoria destaca la colaboración con chefs de la talla de Ferrán Adriá y su desenvolvimiento en restaurantes de gran jerarquía a nivel mundial, como El Bulli, Le Broche, Arzak, Le Cirque, en Nueva York, y Diana en el hotel St. Regis Mexico City.

Sergio Camacho fungió como embajador de Expo Gastronómica, la feria de la restauración y el food service más importante de América Latina. Igualmente ha fungido como jurado en diversos certámenes culinarios nacionales y extranjeros. Actualmente tiene su empresa de catering y se encuentra presente en TV dentro

del canal “El Gourmet”. Colabora en múltiples proyectos de alta talla gastronómica como Food&Wine; Morelia en Boca; Casa Xipe y Millesimé México.

## EL EVENTO GASTRONÓMICO MÁS IMPORTANTE DE MÉXICO

**EXPO gastronómica**  
 HOTELES | RESTAURANTES | CAFETERÍAS  
 LA EXPO PARA FOOD SERVICE

**26 AL 28 JUNIO 2024**  
 CIEC WTC CDMX

Horario 11 a 19 hrs.

**Un evento diseñado para los profesionales de los sectores hotelero, restaurantero, banquetes, catering y food service.**

Disfruta de actividades complementarias que enriquecerán tu experiencia en el evento. Marcas y profesionales del sector compartirán conocimientos y demostrarán los usos de productos y servicios, facilitando la toma de decisiones precisas.

**DEMOSTRACIONES**      **CATAS Y CONFERENCIAS**      **CONCURSOS**

### NUEVA ÁREA

EXPERIENCIAS *gastronómicas* ¡Toda una gran experiencia del buen comer y beber con reconocidos chefs!

Pre-registro sin costo en línea antes del 25 de junio:  
[www.expogastronomica.com.mx](http://www.expogastronomica.com.mx)



Síguenos en las redes sociales para estar al día de las últimas novedades

# Rostros

## Guadalupe Bayardi

*Restaurantera de corazón*

Sukha Beach House y Sukha Grill House ofrecen una cocina de mar, donde pescados y mariscos frescos son protagonistas en creaciones con ingredientes de la región.

Una cocina respetuosa con temporadas de veda, es la oferta gastronómica de mar de Sukha Beach House (Bucerías) y de Sukha Grill House (Marina), de Guadalupe Bayardi, experimentada restaurantera con 43 años en la industria.

Sukha significa en sánscrito “estado de felicidad y plenitud total”, que es como desea que el comensal se sienta, comenta Guadalupe, quien organizó muestras gastronómicas en México y en el extranjero como Presidenta de CANIRAC Puerto Vallarta y Vicepresidenta Nacional de Turismo de CANIRAC. 🍷



## César Olivares Corral

*El Mejor Pescado Sarandeado*

Segunda generación a cargo del Restaurante Bar Fernando's, favorito de locales y turistas que disfrutan esta especialidad de cocina tradicional del Pacífico mexicano

Sin duda el mejor Pescado Sarandeado de la región está en San Vicente en el Restaurante Bar Fernando's, fundado en 1993 por los papás de César Olivares Corral, vallartense de nacimiento, egresado de la Licenciatura en Gastronomía y actualmente responsable de confeccionar el platillo con más demanda.

“Hemos aprendido mucho, sobre todo de la importancia del pescado fresco y de una buena sazón”, comenta César, quien se forjó de oficio en cocina antes de estudiar en el Tecnológico de Puerto Vallarta. 🐟

## María del Carmen Hernández

### *Marisma Fish Taco*

En Puerto Vallarta, Marisma Fish Taco vende los mejores tacos de camarón, de pescado, de marlín, calamar y jaiba; especialidades de la cocina tradicional de Vallarta en este popular puesto callejero, donde María del Carmen Hernández lleva ocho años trabajando en el negocio, fundado por María Asunción Paz Garibay e Ismael Rentería Mora, hace 36 años afuera de su casa. Abren todos los días y es lugar favorito de reconocidos chefs, turistas y locales. El pescado dorado de los tacos, es pesca local; el marlín lo traen de Mazatlán y las tortillas son de maíz nixtamalizado, así como vegetales y salsas son confeccionados artesanalmente. Marisma Fish Taco tienen una sucursal en calle Versalles en Puerto Vallarta. 📍



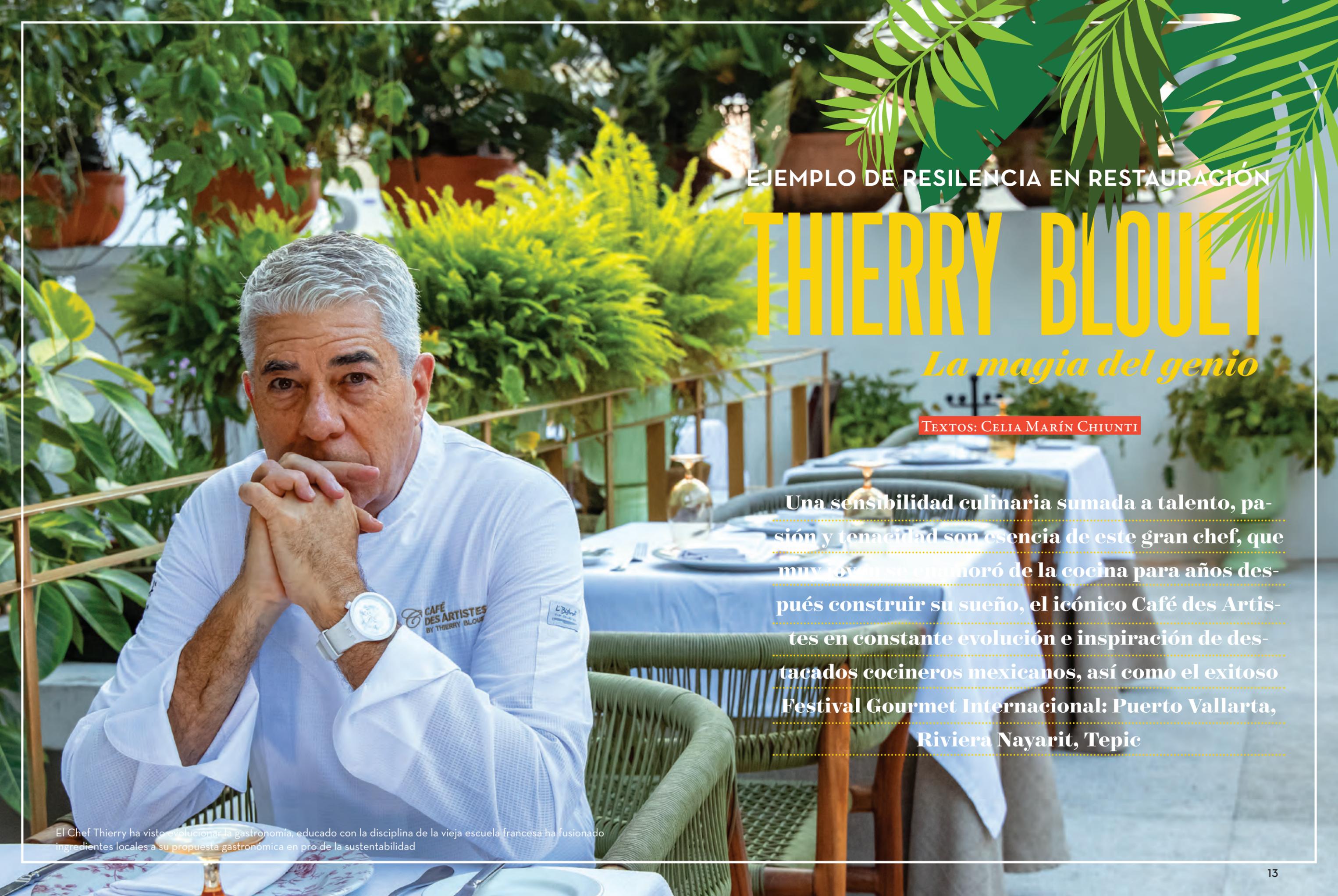
# Reserva

DE LA FAMILIA®

## CRISTALINO



CONOCER ES NO EXCEDERSE No.243300201A0545 [www.alcoholinformate.org.mx](http://www.alcoholinformate.org.mx)



EJEMPLO DE RESILIENCIA EN RESTAURACIÓN

# THIERRY BLOUET

*La magia del genio*

TEXTOS: CELIA MARÍN CHIUNTI

Una sensibilidad culinaria sumada a talento, pasión y tenacidad son esencia de este gran chef, que muy joven se enamoró de la cocina para años después construir su sueño, el icónico Café des Artistes en constante evolución e inspiración de destacados cocineros mexicanos, así como el exitoso Festival Gourmet Internacional: Puerto Vallarta, Riviera Nayarit, Tepic

El Chef Thierry ha visto evolucionar la gastronomía, educado con la disciplina de la vieja escuela francesa ha fusionado ingredientes locales a su propuesta gastronómica en pro de la sustentabilidad



Sebastián, Denise, Rosé, Thierry, Max y Alex



**L**el carismático Chef Thierry Blouet ha sido pieza clave en el desarrollo del turismo gastronómico de Puerto Vallarta, de Jalisco, de la Riviera Nayarit y de la región. Quién imaginaría que aquel inquieto joven de 23 años, cautivado por el mar y el deseo de aprender, contratado en 1987 por la mejor cadena hotelera de la época, Hoteles Camino Real, que llegó en su auto con dos maletas cargadas de “sueños”, dos loros y un ventilador; sería el artífice de uno de los movimientos culinarios más importantes de México.

Café des Artistes es el vivo reflejo de Thierry, un multi-espacio que el visionario chef empresario ha ido adquiriendo y construyendo por más de tres décadas, el camino para materializar su obra gastronómica no ha sido fácil. Ha ido aprendiendo a fuerza de tropiezos a reinventarse cada 10 o 20 años, manteniendo su posición como uno de los mejores restaurantes del país, multi-premiado nacional e internacionalmente.

La cocina de Thierry, siempre evolutiva, ha sido considerada “obra de arte” por uno de los escritores más importantes de la historia literaria latinoamericana y gran sibarita, Carlos Fuentes, quien en 1996, después de múltiples visitas, dedica un recuerdo que queda plasmado en papel como orgulloso testigo: “En el Café des Artistes no hay un sólo plato que no sea obra de arte, ni una sola obra de arte que no alimente el espíritu. Gracias por recibirme y agasajarme”.

Y es que Thierry en crecimiento continuo, desde sus inicios como hobby al lado de su madre, que le transmitió ese amor por la cocina casera del Sur de Francia, de donde eran originarios sus padres; pasando por el rigor militar de la vieja escuela francesa, donde aprendió las bases de una cocina respetuosa con la técnica y el ingrediente; hasta una cocina de autoría contemporánea donde fusiona Francia y México en una apuesta por la sustentabilidad.

Decidido a aprender su pasión y tener su propio negocio, Thierry, quien nace en 1964, mismo año en que se filma la película ganadora del Oscar, La noche de la iguana, que catapultó a Puerto Vallarta como destino turístico internacional; ciudad que 23 años después se convertiría en su hogar y epicentro del turismo gastronómico de la región.

#### EL MEJOR RESTAURANTE CONSOLIDADO DE MÉXICO

La cocina de Café des Artistes cautiva a propios y a extraños, a foodies y a gourmets, reconocido por Food and Travel Reader Awards 2023 como “El Mejor Restaurante Consolidado de México”, es referente internacional con una propuesta culinaria francesa con refinado acento mexicano.

Thierry, testigo del cambio de la gastronomía en México comenta que con el boom de las escuelas de cocina, ahora puede contratar egresados de gastronomía, practicantes que hacen fila para entrar al Café des Artistes y a otros de los mejores restaurantes de México, y esta evolución le parece increíble.

#### ROSÉ BLOUET SU “MENTE MAESTRA”

Thierry abre las puertas de su restaurante, de su casa y de su corazón en entrevista para Vatel Magazine, el artista de la cocina ha sabido formar un grupo gastronómico con Rosé Blouet, su esposa y “mente maestra”, con quien tiene una hermosa familia fincada en respeto y admiración, cinco hijos, a quienes han educado con ese gozo por las buenas mesas.

Hace 21 años Thierry conoce a Rosé, su segunda vuelta importante en la vida y esa “mente maestra” (alma gemela) con quien forma una familia. “Mis primeros dos hijos, sus tres hijos que crie desde chiquitos; nuestra familia, es algo muy especial, es parte de todo el desarrollo que hemos vivido”, explica.

También han pasado por experiencias fallidas como el Thierry’s Prime Steakhouse, que les dejó, a su esposa y a él, un gran aprendizaje. Rosé le ha acompañado más de la mitad de los 33 años del Café des Artistes, siendo además amiga, socia, admiradora y complice en Grupo Café des Artistes.

#### PARA TENER ÉXITO HAY QUE FRACASAR

Emprendedor desde pequeño, Thierry aprendió a ser empresario; fracasó, se levantó y se reinventó con espíritu renovado, siempre manteniendo esa sonrisa carismática y cautivadora, esencia de este maestro de la cocina que ha sabido compartir con nuevas generaciones esa pasión por lo bien hecho a través del “Trofeo Thierry Blouet”.

#### EVOLUCIÓN DE CAFÉ DES ARTISTES

Sin duda Cafés des Artistes, restaurante icónico de Puerto Vallarta y de los mejores del país, es semillero de jóvenes cocineros que han pasado por las cocinas del maestro Thierry.

De sus inicios en una pequeña esquina, actualmente Café des Artistes ocupa ocho propiedades que Thierry como visionario empresario ha comprado y remodelado en más de tres décadas para ofrecer una cocina en constante evolución con el sello del maestro, fusionando ingredientes locales con técnica francesa, dando como resultado platillos que enamoran a primer vista y tocan el “alma” al primer bocado.



Un ambiente que refleja la pasión de Thierry por la naturaleza, jardines diseñados para integrar multi-espacios, donde el arte es la esencia para enaltecer los cinco sentidos, disfrutando creaciones gastronómicas llenas de sabor y elegancia, maridadas con excelente selección de vinos, champaña y espirituosos que conforman la exclusiva cava de Café des Artistes.

#### EMPREDEDOR DESDE PEQUEÑO

Thierry cursa parte de secundaria y preparatoria en el Liceo Franco Mexicano en Ciudad de México y como buen emprendedor, a sus compañeros de clase les cocinaba con el dinero que les daban para la comida.

Su formación escolar transcurrió entre Francia y México. Como adolescente creativo e inquieto, Thierry no sabía qué estudiar; un día quería Economía en el ITAM, otro descubrió su pasión por las plantas ayudando al jardinero y aprendió hacer terrarios, que vendía a las secretarías del hotel donde trabajaba su papá. Quería estudiar landscape, arquitectura de espacios y de jardines.

#### LA DECISIÓN

Faltando ocho meses para terminar la preparatoria, le dice a sus papás, “me encantaría lanzarme a la cocina, pero no se, me voy a inscribir y si pega y me gusta, bien”. Recuerda que su papá le preguntó si estaba seguro, “la hotelería es un trabajo muy duro, no se gana tan bien, nosotros hemos viajado, nos hemos aportado mucho en viajar, pero la verdad de dinero no tenemos y es muy cansado, ¿de veras te gusta eso?”. “No se”, responde Thierry, “pero me gustaría intentar porque es mi hobby, un año o dos, lo perfecciono y sino, me voy a landscape”.

Investiga la mejor escuela, en 1982 en México sólo había escuelas de hotelería; había una en la Colonia Roma que de gastronomía tenía poco. En aquella época los cocineros se formaban de steward para adelante.

**Actualmente Café des Artistes ocupa ocho propiedades que Thierry como visionario empresario ha comprado y remodelado en más de tres décadas para ofrecer una cocina en constante evolución con el sello del maestro, fusionando ingredientes locales con técnica francesa**

Thierry aplica al CIA (Culinary Institute of America) de Nueva York en Estados Unidos, como requisito tenía que haber trabajado un año en una empresa restaurantera de cocinero o de ayudante de cocina y es cuando su padre lo recomienda con el reconocido hotelero Jean Berthelot, quien dirigía el Grupo Camino Real.

#### A LOS 18 AÑOS INICIA SU ENTRENAMIENTO EN COCINAS

Lo contacta la directora de Relaciones Públicas de Grupo Camino Real, quien le comenta que hay un hotel nuevo en Ixtapa, Zihuatanejo y que podía empezar en septiembre su entrenamiento de un año, justo Thierry terminaba la escuela en junio.

A los seis meses de entrenamiento, le ofrecen quedarse dos años, indeciso al principio por su deseo de estudiar en Estados Unidos, sin embargo, estaba tan motivado que acepta.

“Mi primer etapa de cocina, de los 18 a los 21 años, fue en Hotel Camino Real Ixtapa, el programa culinario completo para gente mayor que yo. Al principio pensaron por mi edad que no iba a durar más de dos meses. El mismo chef francés, me decía tu vienes de familia hotelera aquí te vas a

cortar y eso me sirvió, fue duro, pero me encantaba, trabajaba 15 o 16 horas.

“A los practicantes les pedían apoyar en todo o sino yo pedía, si podía entrar al pan y me apuntaba para aprender. Me encantaba, era como una `esponja`, en una libreta anotaba todo. Vivía en el hotel, me entregué”.

#### EL FOUQUET 'S DE PARÍS, EN CAMINO REAL MÉXICO

Había escuchado que en México el mejor restaurante de los 80's era el Fouquet's de París en el Camino Real, por su origen galo sería “padre” estar en un restaurante francés con el Chef Nero de Can, a quien conoce en Camino Real Ixtapa en un festival de cocina francesa.



Espacios diseñados para disfrutar, integrando arte, naturaleza y buena cocina



*Café des Artistes, un santuario vivo, que al igual que el chef, ha ido evolucionando y transformándose para ofrecer una experiencia gastronómica de alto nivel.*



“Ya grande el señor lo conozco y me dice ‘tu pequeño estúpido qué estás haciendo aquí, estas perdiendo tu tiempo, deberías estar en México’. Y le digo ‘puedo ir con usted’ y responde ‘pues arregla, si tu quieres venir yo encantado de tenerte’”.

A los 21 años Thierry estaba por acabar su entrenamiento de dos años en Ixtapa y solicita lo transfieran a la Ciudad de México para continuar su capacitación, ya que Camino Real era su universidad.

Empieza en el Fouquet's de París con el Chef Nero de Can, un entrenamiento que empezaba a las 9 de la mañana y terminaba a las 12 de la noche, recuerda Thierry, “luego ‘pachanga’ hasta las 4 de la mañana”. Fue el año que menos durmió en su vida.

“Aprendí mucho, era la cocina clásica francesa, que se servía de la charola al plato, el emplatado, no era ni la mitad de los platos; los postres, los clásicos soufflé, cosas súper buenas, que curiosamente en Europa están regresando en los restaurantes o como en México, que vas a las casas y te sirven a la francesa o a la rusa”.

Le tocó aprender en Fouquet's, después de más de un año lo corren porque al sacar los patos rostizados del horno, olvidó (desglasar) poner agua en la charola casi quemada. Se

**“Ya grande el señor lo conozco y me dice ‘tu pequeño estúpido qué estás haciendo aquí, estas perdiendo tu tiempo, debería estar en México’. Y le digo ‘puedo ir con usted’ y responde ‘pues arregla, si tu quieres venir yo encantado de tenerte’”**

perca el chef y lo regaña, “cómo es posible que esté perdiendo mi tiempo con ustedes, voy a pedir que te corran”.

El chef del hotel Camino Real, Alejandro Heredia sorprendido le dice “de tu entrenamiento faltan ocho meses”, Thierry le contesta, “no te preocupes podría seguir en banquetes”. Era la “banquetera” más grande del país, fines de semana banquetes de mil a mil 500 personas; judíos Kasher que decoraban el salón en dos días y al entrar era otro mundo, una locura. “Luego pedí estar en pastelería y panadería, donde terminé mi ciclo de dos años”.

**GANADOR DEL CONCURSO:  
MEJOR APRENDIZ MUNDIAL DE LA  
CHAINE DES ROTISSEURS**

Al concluir su entrenamiento, lo envían a concursar como Mejor aprendiz mundial con la Chaine des Rotisseurs, que dirigía el reconocido hotelero Jean Berthelot, curiosamente ahora Thierry promueve este concurso y envía concursantes a todo el mundo.

“Fui el primer representante de México en ir a ese concurso en Alemania y gané el tercer lugar mundial. A la fecha nadie del país lo ha ganado, estoy trabajando para que un mexicano lo gane nuevamente”.



La familia es sumamente importante para el Chef Thierry, de quien han aprendido a disfrutar las buenas mesas.



El Chef Thierry dirige una cocina profesional donde creatividad y perfección son la máxima en Grupo Café des Artistes

Una competencia que no llama la atención de cocineros mexicanos élite, explica Thierry, como requisito deben ser parte de la Chaîne des Rôtisseurs, ya que es un concurso mundial para su promoción; de muy alto nivel, son los concursantes del Bocuse d'Or y se lo toman muy en serio.

“Gane el tercer lugar, no se cómo, creo que era talento, destreza, porque había estado suficientemente preparado; en México todavía no había concursos. Me ve un directivo de Camino Real, Juan Manuel Pérez Gómez, que en paz descansa, ‘quiero a este joven con nosotros, buscamos nuevos talentos’, yo tenía 22 años, ‘tenemos un restaurante de especialidades’ y me proponen venir”.

Thierry planeaba irse a Asia, a Cancún donde estaban los nuevos hoteles y también a Francia; como francés nunca había trabajado allá, y quería irse a Estados Unidos y luego regresar a México.

#### LLEGADA A PUERTO VALLARTA

Lo citan para entrevista en Puerto Vallarta, le mandan boleto de avión y accede a platicar, “pero no voy a tomar el traba-

**“Si el chef estaba enojado te quedabas a limpiar las cocinas hasta las 3 de la mañana, sino salía bien un plato lo aventaba contra la pared, si llegabas con tu salsa y estaba mal te la tiraba al piso, tenías que limpiar, si había una gota de grasa te daban patadas; sí era frustrante, tenías que tener mente abierta.**

mezclada con algo más moderno.

“Si el chef estaba enojado te quedabas a limpiar las cocinas hasta las 3 de la mañana, si no salía bien un plato lo aventaba contra la pared, si llegabas con tu salsa y estaba mal te la

jo, pero me da pena que ya gastaron el boleto”. Se enamora de Vallarta desde el aeropuerto, todo verde, las piedras, el pueblito, por la mañana ver el mar. Llega al hotel a la entrevista y a la media hora firma.

Inicia un riguroso programa de trabajo de 15 horas diarias de práctica en el Hotel Camino Real, con chefs internacionales y mexicanos. Estuvo dos años, el plan era un año porque tenía en su mente viajar. Como la temporada baja era muy baja, el primer año aceptan enviarlo cuatro meses a hacer prácticas a donde quisiera.

#### TRES ESTRELLAS: ENTRENAMIENTO “MILITAR”

“Me fui a Francia a los restaurantes de bourg-en-bresse, con tres estrellas Michelin. Fue mi primera experiencia en grandes, ya como chef a los 22 años. Regreso a enseñar lo que había aprendido, era la vieja escuela y yo era la vieja escuela



Interior del restaurante Tuna Blanca en Punta Mita



Con vista al mar en Tuna Blanca se disfruta un menú de alta cocina de mar

tiraba al piso, tenías que limpiar, si había una gota de grasa te daban patadas; sí era frustrante, tenías que tener mente abierta.

“Hay miles de personas que les ha tocado vivir la vieja escuela. Hoy en las estrellas Michelin sigue eso, a nuestra hija le tocaron experiencias muy fuertes en los años pasados, la presión es tan fuerte para mantener esos niveles de perfección, que los chefs se vuelven medio locos y pierden la parte humana”, explica.

#### GRAN APRENDIZAJE

Thierry explica que aprendió cosas muy bonitas y también lo que no quería vivir cuando tuviera su restaurante. “Quiero vivir con humanidad, que la gente haga un equipo”.

“Sí me enoja a veces, pero no para destruir vidas. Quiero fabricar equipos y que tengamos una visión increíble de proyecto, de vida para todos, de aprendizaje y de inculcar la pasión, eso es súper importante. Aprendí pasión y aprendí lo contrario de la pasión, pero justamente fue constructivo”.

Regresa a Puerto Vallarta con ideas nuevas, hace una temporada, cambia menús y se queda un año más, con la inquietud de dónde iría el próximo verano. “Era tan lindo, todo pagado, avión, hospedaje”, ya que los sueldos eran bajos.

“Me fui a Chicago, cuatro meses, al Water Tower en el Hotel Ritz Carlton. Vino a cenar el Chef Fernand Gutierrez al restaurante, era muy amigo del director de Alimentos y Bebidas, que era un francés, lo invitan a pasar unos días a Vallarta y vienen a cenar a La Perla. Le digo ‘me encantaría ir a Chicago’ y me dice, ‘más vale que vengas porque aquí con las ‘fregaderitas’ que haces no vas a llegar muy lejos, ahí te espero”.

Su entrenamiento fue en el restaurante de especialidades The Restaurant, comenta, lo increíble contra lo francés es la perfección en la organización.

#### CONSEJOS DEL MAESTRO: CONSTANCIA Y EVOLUCIÓN

El aprendizaje para una empresa organizada, explica Thierry, ha sido un proceso de 25 años y sigue aprendiendo, modernizándose con tecnología, buscando mejorar en todos los aspectos: del servicio, de la limpieza, del orden, de la administración, del ambiente, que para él es súper importante.

El chef comenta que en restauración y hotelería es indispensable tener constancia y evolución, es la máxima con que ha crecido y aprendido. En las conferencias que imparte recomienda no tener miedo a fracasar, seguir adelante porque “si fracasas vas a aprender, pero seguro vas a fracasar”.



“Si realmente quieres ser cocinero tienes que entender que si tuviste la suerte de ir a una escuela, tienes que empezar desde abajo, esa es una ley”. Mentalmente muchos se desilusionan porque ven la cocina por todas estas cosas de televisión, de concursos de cocina, se volvió como rock star y es peligroso porque muchas veces se influyen de eso para lanzarse a la cocina y no entienden cuando empiezan a trabajar que tienen que empezar de abajo y en Estados Unidos y en Francia, es lo mismo.

#### NUEVO PROYECTO

Los últimos 21 años de Café des Artistes han sido espectaculares, explica Thierry, la creación de Café des Artistes del Mar, ahora Tuna Blanca, y el de Los Cabos, así como el nuevo La Casa, un restaurante en Bucerías que debería abrir en octubre, con un concepto de carbón, leña y humo en un ambiente refinado y al mismo tiempo rústico; estarías comiendo en la casa.

#### EVOLUCIÓN FESTIVAL GOURMET INTERNACIONAL

En una época en que no había festivales en México, nace hace 28 años el Festival Gourmet Internacional de una plática alrededor de una mesa entre el director de Nestlé, Silvan Muller; Heinz Raize, director del Hotel Cristal, y Thierry Blouet, con su joven Café des Artistes (cinco años).

“Éramos ocho restaurantes, cuatro de hotel y cuatro privados. Cada quien invitó a un chef, con la Nestlé hicimos un pequeño impreso y nos dieron productos. Después de esa primera edición, pensamos ya no hay más Festival, qué padre que sucedió.

“Sin embargo, Heinz y yo, decidimos intentar uno más y al siguiente año otro y después creció a 12, luego a 15, a 16, a 20 y ahora somos 30”, explica Thierry.

¿Por qué existe después de tantos años el Festival Gourmet Internacional?, porque no depende de un Estado, de Jalisco o de Nayarit. “No me imagino el próximo año sin Festival, lo bonito es la capacitación que trae a todas las cocinas de Vallarta, en 28 años han venido 28 chefs invitados, imagínate lo que le han enseñado a mis cocineros”.

#### CAMBIO EN GASTRONOMÍA MEXICANA

Como ese cambio que hubo en la gastronomía en México, de 20 años para acá, empezaron a haber escuelas de cocina; ahora puedes contratar egresados, tienes practicantes que hacen fila para entrar aquí y a varios de los mejores restaurantes de México, y eso está increíble. 🍴



Un jardín diseñado para que el comensal esté en contacto con la naturaleza y el arte, mientras disfruta una experiencia gastronómica en Café des Artistes



CHAMPAGNE  
*Lanson*  
1760

LANSON

1760 À REIMS

CHAMPAGNE  
*Lanson*  
1760  
LE ROSÉ

## CHEF

*Thierry Blouet*

### ***Ensalada hummus rosa - quinoa con habas y frambuesa***

Porciones: 4

#### INGREDIENTES:

**240 gr hummus betabel**

160 gr ensalada de quinoa

60 gr frambuesa fresca

60 gr habas limpias y cocidas

60 gr chícharo fresco limpio y pochado

100 gr mix de hierbas y hojas del huerto

1/2 oz vinagreta clásica francesa

16 gr trigo sarraceno

60 gr puré de chícharo

20 gr granada

Hummus betabel

90 gr garbanzo

1 oz aceite de oliva

25 gr puré de betabel

c/n sal

c/n pimienta blanca

Ensalada de quinoa

90 gr quinoa blanca

180 ml caldo de verduras

10 gr échalote

2 gr ajo

5 gr apio

10 gr poro

40 gr pepino

40 gr jitomate

10 gr cebollín

1/2 limón amarillo

1 oz vinagreta clásica francesa

Trigo sarraceno

100 gr trigo sarraceno

200 gr agua

c/n sal

c/n aceite vegetal

#### PREPARACIÓN:

##### 1. Hummus

Remojar garbanzo en agua toda una noche, escurrir. Cocer en agua con sal. Pelar los garbanzos cocidos. Procesar con un poco del líquido. Agregar puré de betabel, sazonar, emulsionar con aceite de oliva extra virgen.

##### 2. Ensalada de quinoa

Saltear ligeramente ajo picado, échalote picado finamente, apio picado, poro picado. Agregar quinoa. Añadir caldo de verduras y cocinar a fuego lento hasta que este cocida la quinoa y evaporado el caldo. Enfriar bien (se puede hacer un día antes y guardar en refrigeración)

Agregar a la quinoa antes de servir jitomate fresco escalado y picado en brunoise, pepino pelado y picado en brunoise, cebollín picado, un poca vinagreta de la casa, ralladura de cáscara de limón amarillo. Sazonar.

##### 3. Trigo Sarraceno

Cocer el trigo en agua con poca sal, agregar más agua si hace falta. Deshidratarlo 10 horas a 70° C. Freír antes de servir para que quede crujiente.

##### 4. Frambuesas

Mezclar frambuesas cortadas en mitades, chícharos cocidos y habas verdes cocidas cortadas por mitad, sazonar con vinagreta de la casa, sal y pimienta negra recién molida.

##### 5. Montaje

En cada plato untar hummus en media luna con espátula de dientes. Con un aro montar ensalada de quinoa. Encima acomodar el mix de frambuesas, habas y chícharos.

A un lado colocar el mix de hierbas sazonado con vinagreta, sal, pimienta negra y trigo sarraceno frito. Decorar con puntos de puré de chícharos y granos de granada sobre el hummus.

#### Notas:

La ensalada de hierbas es al gusto. Ésta lleva hierbas que crecen en nuestro huerto organico. Normalmente lleva: verdolaga tierna, hojas de albahaca, hojas de perejil lacio, hojas de hinojo, hojas de menta, brotes de melón, de albahaca, de zanahoria de anís y de cebollín.



Ensalada hummus rosa - quinoa con habas y frambuesa

**Pork belly rostizado con cítricos y especias**

Porciones: 8

**INGREDIENTES:**

1 kg pork belly fresco  
 2 naranjas  
 2 clavos de olor  
 1 anís estrella  
 1 raja chica canela troceada  
 1/2 cucharadita nuez moscada recién molida  
 2 cucharas azúcar morena  
 40 gr sal gruesa  
 2 lt caldo de verduras (o de pollo o de cerdo)  
 1 bresa de zanahoria, cebolla y ajo (para cocción)

**Sifón de papa**

750 gr papa  
 6 oz leche  
 150 gr mantequilla

c/n nuez moscada  
 c/n sal  
 1 onz aceite de trufa

**Puré de coliflor**

1 kg coliflor  
 80 gr mantequilla  
 c/n sal  
 c/n pimienta blanca

**Coliflores encurtidas**

250 gr coliflor amarilla  
 250 gr coliflor morado  
 5 gr azafrán  
 5 gr semilla de mostaza  
 3 gr canela entera  
 3 gr pimienta negra entera  
 300 ml vinagre vino blanco  
 1 lt agua  
 150 gr azúcar

**Puré de manzana**

250 gr manzanas amarillas  
 200 ml cidra  
 50 gr melaza o azúcar morena  
 1 cucharadita polvo 5 especias  
 1 limón en jugo  
 1 pizca sal

**Mayonesa de sardina**

1 lata de sardinas en aceite de oliva  
 200 ml mayonesa

**Extras**

8 pza col de Bruselas  
 50 gr mantequilla  
 1 pza trufa negra fresca  
 Brotes para decorar

**PREPARACIÓN:****1. Pork Belly**

Rallar las naranjas con Microplane. Reservar. Pelarlas, sacar gajos y trocear. Sacar el jugo de estas naranjas. Agregar especias recién molidas, azúcar y sal.

Rallar la carne del lado de la grasa, untar con la marinada por ambos lados del pork belly, dejar reposar 24 horas en refrigeración con la piel hacia arriba. Tres horas antes de servir prender horno a 230° C.

Colocar en un recipiente la bresa de verduras cortada en brunoise gorda, recién salteadas en aceite y mantequilla a que doren ligeramente, cubrir con la mitad del caldo de verduras (de pollo o de cerdo). Poner la carne con la piel hacia arriba, cubriendo con el líquido a la mitad. A esta temperatura (230° C) cocer una hora. Cuando la piel esté laqueada, cubrir con papel aluminio. Bajar horno a 120° C. Cocer una hora y media más aproximadamente. Dejar reposar en un lugar tibio por una hora antes de servir.

Reduciendo el jugo lo más posible. También reducir al máximo la otra mitad del jugo que no se utilizó en la cocción del Pork belly. Juntar la reducción de los dos jugos. Colar y montar con poca mantequilla fresca.

**2. Sifón de papa**

Hacer un puré de papa, dejándolo más líquido que uno tradicional. Agregar aceite de trufa. Colar con un chino fino. Pasar por sifón. Mantener a temperatura máxima de 60° C a baño María.

**3. Puré de coliflor**

Limpiar la coliflor, guardar los botones, cocerlos al vapor a 90° C por 30 minutos en horno Rational o de vapor o

en agua. Escurrir. Pasarlos tibios a la Thermomix y agregar mantequilla en cubos. Emulsionar. Sazonar.

**4. Coliflor encurtida**

Cortar los botones pequeños de coliflor. Hacer el agua para encurtir con los ingredientes y separar en dos cazuelas pequeñas. En una agregar el azafrán. Cocer unos minutos la coliflor amarilla con el azafrán y dejar reposar a que se enfríe. Hacer lo mismo con la morada en la otra cazuela.

**5. Puré de manzana**

Cocer manzanas peladas con los ingredientes juntos a fuego lento a que estén bien cocidas y se evapore casi todo el líquido, pasar por la Thermomix para un puré fino.

**6. Col de Bruselas**

Cocer las coles en agua con sal, agregar mantequilla cuando estén casi cocidas, dejar dorar. Al momento de servir cortar por mitades.

**7. Mayonesa de sardinas**

Licuar las sardinas con poco de su aceite, agregar la mayonesa para hacer una mayonesa de sardinas.

**8. Montaje**

Extender con un aro al centro de cada plato el puré de coliflor. Encima un cubo de pork belly. A un lado el sifón de papa. Acomodar los encurtidos, las coles, una cucharada de puré de manzana, así como un poco de mayonesa de sardina sobre la proteína.

El jugo reducido servirlo por separado.



Pork belly rostizado con cítricos y especias

## Huachinango sarandeado al carbón - risotto paella-rouille

Porciones: 4

### INGREDIENTES:

4 porciones (140 gr c/u) filete de huachinango con piel  
4 cucharas adobo  
4 cucharaditas aceite de pimentón  
4 porciones risotto sabor paella  
4 porción alioli sabor rouille  
4 oz bouillabaise (sopa de pescado reducida o jus de pollo o de cerdo reducido)  
4 brotes de su preferencia  
2 gr polvo de jitomate  
c/n sal  
c/n pimienta negra recién molida

### Rouille

8 porciones (guardar sobrante para sandwiches del día siguiente)  
2 yemas de huevo  
10 gr mostaza fuerte  
1 gr pimienta cayena  
1/2 gr azafrán  
1 oz vino blanco

1 diente de ajo grande o 2 chicos  
70 gr papa cocida  
80 ml aceite de oliva  
80 ml aceite de maíz  
1/2 limón en jugo  
c/n sal  
c/n pimienta

### Adobo

15 porciones (guardar sobrante para preparaciones de grill)  
150 gr paprika  
75 ml salsa soya  
6 dientes de ajo  
110 gr mostaza Dijon fuerte  
50 ml vinagre blanco  
8 chiles guajillo  
3 chiles de árbol  
50 ml jugo de limón  
10 ml salsa Magy  
10 ml salsa inglesa  
5 ml salsa Tabasco  
15 gr salsa Huichol  
750 gr mayonesa

### Aceite de pimentón

15 porciones (guardar excedente para cocinar camarones, pulpo y más)  
100 ml aceite de oliva  
25 gr paprika ahumada  
2 dientes de ajo finamente picado

### Risotto

240 gr arroz arbóreo pre cocido al dente  
1 gr azafrán  
2 oz vino blanco  
8 oz a 12 oz caldo de pescado bouillabaise o caldo de verdura  
50 gr chícharo fresco  
100 gr chistorra en rodajas, previamente dorada al sartén  
50 gr mantequilla  
30 gr queso parmesano Reggiano o Grana Padano rayado.  
10 gr de cebollín picado

### PREPARACIÓN:

#### 1. Rouille

Reducir el vino blanco con azafrán a fuego lento a que quede una cuchara sopera de líquido. Hacer una mayonesa con el resto de los ingredientes. Sazonar con sal, pimienta y limón. Reservar en mamila.

#### 2. Adobo

Limpiar e hidratar por una hora los chiles en agua tibia. Drenar y licuarlos para obtener una pasta homogénea. Mezclar el resto de los ingredientes con la pasta de chiles, excepto mayonesa y jugo de limón. Incorporar lentamente la mayonesa y el jugo de limón. Sazonar con sal. Guardar en refrigeración.

#### 3. Risotto

Antes de servir hacer el risotto. Calentar el arroz pre cocido con poco aceite de oliva, vino blanco y azafrán. Reducir. Agregar la mitad del caldo. Mover mientras reduce, agregar más caldo, cuando está casi al dente y el caldo esté reducido, agregar la chistorra previamente salteada, los chícharos, más de caldo y reducir. Agregar el queso y montar el risotto con la mantequilla. Añadir cebollín picado. Servir

#### 4. Huachinango

Mientras se está haciendo el risotto, zarandear el huachinango. Adobar por ambos lados los filetes de pescado, poner sal. Verter aceite sobre los filetes adobados. Colocarlos en parrilla doble o zaranda. Llevar al grill con carbón a que se haga crujiente la piel, al final agregar aceite de pimentón y dorar más al grill o bajo una salamandra. Servir.

#### 5. Montaje

Montar en plato grande o en un semi ondo. Hacer con el rouille un círculo que abarque 2/3 partes del plato. Rellenar con risotto. Colocar el filete de pescado sobre el risotto. Decorar con polvo de jitomate y un brote de mostaza o de arúgula. Servir alrededor reducción de bouillabaise o de un caldo reducido de jus de pollo o de cerdo. Aparte llevar extra de risotto para quien desee más.



Huachinango sarandeado al carbón - risotto paella-rouille

**Sorbete de coco, gel y virutas de coco**

Porciones: 4

**INGREDIENTES:**

4 quenelles de sorbete de coco  
 4 cucharas de tierra de maíz  
 15 gr virutas de coco deshidratado  
 20 gr gel de coco  
 10 gr coco seco sin azúcar licuado (casi polvo)  
 Flores blancas  
 c/n Azúcar glass

**Tierra de maíz**

60 gr masa maíz  
 30 gr polenta  
 60 gr manteca vegetal  
 60 gr azúcar

**Merengue de garbanzo**

(15 porciones)  
 50 ml agua de garbanzo (de lata)  
 50 gr azúcar refinada  
 37 gr azúcar glass  
 13 gr fécula de maíz

**Sorbete de coco**

1/2 lt puré de coco  
 30 gr azúcar refinada  
 15 gr glucosa en polvo  
 63 ml agua

**Gel de coco**

250 gr pulpa de coco  
 2 gr agar agar

**Virutas de coco deshidratado**

20 gr de pulpa de coco maduro

**PREPARACIÓN:****1. Tierra de maíz**

Mezclar todos los ingredientes, extender gruesamente sobre charola. Hornear a 160° C para que dore. Picar con espátula metálica para lograr consistencia de tierra.

**2. Sorbete de coco**

Mezclar el puré con azúcar y glucosa. Rellenar cilindro en Paco Jet. Congelar 24 horas. Turbinar una hora antes de servir. Guardar en congelador.

**3. Merengue de garbanzo**

Mezclar agua de garbanzo y azúcar, batir a punto de nieve suave, agregar azúcar glass y fécula de maíz. Mezclar un poco y dejar de batir. Extender el merengue en charola sobre papel estrella y hornear a 100° C por una hora.

**4. Virutas de coco**

Rebanar finamente la pulpa madura de coco. Colocar sobre papel estrella. Hornear 12 horas a 70° C.

**5. Gel de coco**

Licuar goma y puré. Reservar en una marmala.

**6. Montaje**

Al centro de cada plato colocar una cucharita sopera de tierra de maíz, una quenelle grande de sorbete de coco suave, sobre éste colocar trozos de merengue, decorar con virutas de coco, azúcar glass, polvo de coco, gel de coco y flores blancas.

**Notas:**

Es un postre de color blanco servido sobre plato blanco. La consistencia del sorbete debe ser cremosa y suave. Parece que es helado, pero no lo es.



# DE ORIGEN

Cocina evolutiva sustentable

# COLIMA

**El Chef Enrique Hernández, del restaurante Komunal, fue el cocinero invitado al icónico *Café des Artistes* en la 28 edición del Festival Gourmet Internacional: Puerto Vallarta, Riviera Nayarit, Tepic**

CELIA MARÍN CHIUNTI

**E**l Chef Enrique Hernández, talentoso joven formado con los mejores cocineros del mundo, decidió establecerse en su natal Colima, ofreciendo en Komunal, su restaurante, una propuesta de cocina evolutiva de origen con base en ingredientes locales, una alimentación viva, llena de sabor que ha cautivado a los más exigentes paladares con su menú degustación.

Este maestro en cocina: Técnica, Producto y Creatividad por el Basque Culinary Center en San Sebastián, España. Formado en las mejores cocinas del mundo como Noma, Copenhague; Pujol, Ciudad de México; Cosme, Nueva York; Gaggan, Tailandia, y Punto MX, Madrid.

El Chef, junto con su esposa y socia Mariana Valdovinos, responsable de la administración y finanzas, de

la consultoría del restaurante y especialista en responsabilidad social; han sabido sumar talentos en Komunal.

#### COLIMA: COCINA DE PRODUCTO

“La cocina que hacemos es de producto de Colima”, comenta el chef, “buscamos ingredientes en desuso; nos damos a la tarea de buscar proveedores, personas que trabajan la tierra, que viven en rancherías de la montaña, o en la costa, buscando productos que comías de niño y ahora no encuentras”.

Cuando el comensal visita el restaurante y dice “ah, yo comía eso cuando tenía 10 años”. Así, a partir de una degustación dan una muestra de lo que es la gastronomía de Colima.



El Chef Enrique Hernández propone una cocina evolutiva de origen Colima



## ECOSISTEMAS E INGREDIENTES

Enrique explica que dividió Colima en cuatro ecosistemas: costa, montaña, rancherías, vida cotidiana y mercados.

“En la montaña hay temporada de hongos silvestres, de lianas que se comen, berries, duraznos y manzanas de traspatio que crecen nativas, frijolillos que lo que se come es la flor, hay membrillo; pero el tema es llegar”, explica Enrique.

Para el colimota manejar hora y media es mucho, comenta el Chef, es tan pequeño que ir a “El Terrero” se les hace lejos, es zona protegida; debes pedir permiso a la comunidad para recolectar, lo llevas a la matriarca y te dice “ahí sí chef, cuánto quieres”, tomas una parte, lo demás se lo dejas, así funciona y se debe respetar, es de donde se abastecen.

El Chef y su equipo se han dedicado a la investigación gastronómica de Colima, no ha sido sencillo, ya que hay comunidades que han tenido problemas con Gobierno como Zacualpan, “que se enojaban y cerraban el manantial, agarraban a machetazos si alguien quería intervenir”.

Zacualpan es el manantial que abastece Colima, a Enrique le gusta porque producen ingredientes únicos como garras de avispa, otate, que es como un bambú. Muchas veces pregunta a la comunidad y no quieren compartir qué insectos comen, piensan que se ve feo, por lo que hay que ganar su confianza.

Colima es un mercado complejo, en Komunal iniciaron el primer menú degustación en el Estado y la gente preguntaba, “¿por qué hay que pagar así?” y “¿me voy a llenar?”; al principio cambiaban menú cada mes, ahora cada 3 meses.

## SU FORMACIÓN

Realmente Enrique empezó en la cocina en secundaria porque salía más temprano que sus papás y preparaba un salteado en wok y le salía bien. Los fines de semana cocinaba el desayuno para su familia, chicharrón en salsa roja, cosas sencillas. En navidades ayudaba a su abuelo a inyectar el pavo y a cocinar, ahí descubrió que le gustaba y le salía rico; sobre todo, lo disfrutaba.

Egresado de la Universidad de Colima, hace un intercambio en la Universidad del Caribe, después otro en el Basque Culinary Center, enamorándose de una escuela donde todo gira en torno a la gastronomía profesional y ahí cursa Maestría en Técnica, Producto y Creatividad. Después un curso de Arquitectura para Restaurantes y Bares, y posteriormente en el ISU Puebla, un diplomado en Food Design Thinking.

# INNOVA GOURMET

¡El paraíso para los especialistas de la cocina!

- + Sustentabilidad
- + Abastecimiento
- + Calidad



(322) 216-70-42

ventas@innovagourmet.mx  
www.innovagourmet.mx

Puerto Vallarta • Los Cabos • Mazatlán

## MENÚ DEGUSTACIÓN

En Komunal varían de 5 a 8 tiempos los menús degustación, inspirados en la temporada, en lo que le gusta al Chef y sabe que gustará al mercado colimota. Aplica técnicas complejas a productos conocidos y al revés, técnicas conocidas a ingredientes poco comunes. Adaptan el maridaje al contexto, basándose en coctelería; confeccionan kombucha y sus propios macerados y fermentos.

## TRABAJÓ CON LOS MEJORES

Enrique confiesa que se veía como un ente que necesitaba aprender ciertas cosas e ingresa a Pujol para una formación en cocina mexicana y una preparación más militar. En Cosme, necesitaba saber cómo perciben la gastronomía mexicana fuera de México y qué mejor que Nueva York, “tenía que pasar por ahí para entender el mundo”.

Después trabaja en Gaggan, esa parte de la cocina asiática con mucho sabor, con cierta semejanza con la mexicana; también sabía que le faltaba aprender la tendencia de la cocina nórdica de Noma, de temporadas marcadas por el clima y con ello la fermentación. Enrique entendió de ingredientes que se dan sólo dos semanas al año, siendo importante y fundamental conservarlos, en salmuera, fermentarlos o diversas técnicas para conservar todo el año, ya sea deshidratarlos, fermentarlos, hacer aceites, polvos, garums. Ahí es cuando inicia y le gusta.

“Así cuando me pasa aquí en Colima, que me dicen ‘mira te traigo dos cubetas de maracuyá’, tengo que usarlas esta semana; ahí es cuando aplico diferentes técnicas que he aprendido”, explica el chef.

## SUS MENTORES

“Creo que he elegido bien, Enrique Olvera me marcó, no como chef porque no tuve ese acercamiento, pero sí como restaurante. También Daniela Soto Inés de Cosme, es una chef muy joven, ver como controla tantas cosas, es hiperactiva y al mismo tiempo acogedora. Había ocasiones cuando todo iba mal en el restaurante y sabía cómo regañar, cómo llamar la atención, sabía salvarnos a todos el momento; a mí me encantó trabajar con ella”, recuerda el chef.

Con René Redzepi en Noma sí tenía mucho acercamiento, comenta Enrique, su equipo de cocina es de



alto rendimiento, gente superdotada, no se cansan, les gusta, quieren y se motivan. “La forma en que René ordenaba, motivaba, me gustó mucho y la tratamos de aplicar aquí en Komunal. Somos una nueva generación de chefs que estamos cambiando la forma de trabajar por una de mayor respeto a la persona”, explica.

## EL EQUIPO

Su equipo es pequeño, integrado por Enrique como chef y responsable de la parte creativa, fotografía y redes sociales. Mariana ve números, manejo de sala, la parte social. Alex es quien coordina el equipo. Grecia es de Durango, la están motivando cada vez más para liderar. Otras dos personas, una de Michoacán y otra de Guadalajara.

“Nosotros también hacemos la parte de llevar platos a la mesa, intentamos que todos roten por las áreas. Un mesero antes de servir un plato tiene que saber cómo cocinarlo y entender de dónde viene, cuánto cuesta y cuánto tiempo tarda en hacerse. Por eso hacemos salidas de campo con proveedores y agricultores para que nuestra gente pueda valorar el proceso”, indica el chef.

## SUSTENTABILIDAD

Mariana tiene un enfoque de responsabilidad social, desde el trato con el personal. Su responsabilidad no sólo va en la parte sostenible, sino también en el enfoque al personal; el trato es diferente a como les han tratado en algunas cocinas. Trabajan por objetivos y son flexibles con el horario del personal. “En cuanto al producto, somos un restaurante pequeño, aprovechamos todo antes que se eche a perder, usando técnicas de conservación y fermentación. Prácticamente no tenemos merma porque trabajamos bajo reserva y sabemos lo que hay”, agrega.

Como el equipo de Enrique en Koumal no ha viajado mucho, siente la responsabilidad de formarlos, fermentando cáscaras de verduras y sobrantes para preparar, lo que llama “pastita rica”, que usan como condimento, inspirado en el libro de Magnus Nilsson Fäviken, logrando sazónadores con mucho umami “Otro ejemplo de aprovechamiento en sustentabilidad”, explica, “hicimos una mantequilla de tamarindo porque cuando revisamos la bodega teníamos mucha pulpa y la aprovechamos. Quedó deliciosa”. 🍴

## CHEF

*Enrique Hernández*

## Volcán de pozole seco

Porciones: 4

### INGREDIENTES

#### Tostada raspada:

350 gr masa de maíz nixtamalizado

#### PREPARACIÓN

Hacer bolas de masa de maíz de 40 a 45gr. Calentar comal a fuego medio alto. Con ayuda de una prensa hacer una tortilla, colocarla en el comal. Cocinar una cara de 15 a 20 segundos, voltear. Cocinar la segunda cara por un minuto aproximado y retirar del fuego. Colocar la cara menos cocida hacia arriba y tallar/raspar con ayuda de un rodillo para remover la parte cruda. Terminar de cocinar un minuto más la tortilla hasta tostar. Freír a alta temperatura (190°-200°C) para tener un mejor color y textura.

#### Pozole seco:

350 gr maíz pozolero  
3 gr cal  
200 gr carne de cerdo  
3 dientes de ajo  
10 gr sal de mar  
c/n agua  
2 pz (jugo) limón Colima

#### PREPARACIÓN:

Remojar maíz una noche antes en agua abundante. Cocer el maíz a fuego alto, cuando rompa el hervor agregar la cal. Cocinar aproximadamente de 40 a 60 minutos para nixtamalizar el maíz.

Retirar del fuego, lavar bien el maíz para retirar la cáscara. Es necesario enjuagar para que el agua sea transparente y sin residuos. Retirar el ombligo (pedicelo) de cada grano de maíz y regresar a cocción en abundante agua.

Agregar dientes de ajo a la cocción y cocinar de 2 a 3 horas o cuando reviente el grano. Incorporar la carne de cerdo cortada en pedazos pequeños y cocinar a suavizar completamente. Añadir sal y cocinar para reducir y obtener una pasta concentrada de pozole. Sazonar con el jugo de limón y retirar del fuego.

#### Salsa verde de jalapeño:

100 gr tomate verde  
60 gr cebolla  
15 gr jalapeño s/semilla  
5 gr ajo  
15 gr cilantro  
50gr aceite  
4 gr sal Colima

#### PREPARACIÓN

Cocer cebolla, ajo y chile en agua hirviendo para suavizar. Escalfar el tomate 1 minuto, para evitar se amargue. Colar para retirar el agua y vaciar a la licuadora. Añadir el resto de ingredientes excepto el aceite y procesar 1 minuto. Agregar en forma de hilo aceite para emulsionar la salsa. Reservar y rectificar sazón si es necesario.

#### Salsa macha de pozole:

2 pz (5 gr) chile de árbol  
1 pz (8 gr) chile guajillo  
1 pz (8 gr) chile morita  
3 dientes (20 gr) ajo  
25 gr cacahuete tubero  
c/n ajonjolí  
Pimienta negra 5 gr  
120 gr aceite Natural  
5 gr sal de colima

#### PREPARACIÓN

Calentar aceite a fuego medio, cocinar ajos para dorar. Apagar y agregar de golpe resto de ingredientes al aceite aún caliente. Dejar enfriar y procesar el aceite con los sólidos. Dejar trozos grandes de cacahuete para mejor textura. Montaje:

#### MONTAJE

Freír la tostada raspada, escurrir exceso de aceite. Colocar sobre la superficie el pozole seco, esparcir bien. Agregar abundante salsa verde sobre el pozole. Agregar salsa macha imprime contraste de color y sabor, encima cebolla en pluma y brotes de cilantro. Acompañar con un cachete de limón Colima.



Volcán de pozole seco



Taco de chorizo y mastuerzo

## **Taco de chorizo y mastuerzo**

Porciones: 2

### INGREDIENTES:

#### **Chorizo verde adobo:**

70 gr vinagre de kombucha  
6 gr ajo  
0,5 gr orégano  
0,1 gr laurel  
0,3 gr clavo  
0,5 gr pimienta jamaica  
6 gr flor de sal  
0,3 gr comino  
0,3 gr semillas de cilantro  
45 gr chile poblano  
13,6 gr cilantro  
13,6 gr perejil  
54,4 gr espinaca baby  
68 gr cacahuate tubero

### PREPARACIÓN:

Agregar todos los ingredientes a la licuadora excepto el cacahuate. Licuar para una pasta homogénea.

Tostar cacahuates y picarlos en trozos pequeños, pero no polvo; incorporarlos a la pasta y reservar.

### Chorizo verde:

200 gr adobo verde  
300 gr tocinilla de cerdo molida

### PREPARACIÓN:

Mezclar el adobo y la carne para una mezcla homogénea y húmeda. Dividir en dos bolas proporcionales la carne. Hacer una salchicha alargada sobre plástico de cocina y enrollar para formar el embutido. Pinchar por toda la superficie el chorizo y dejar curar en refrigeración por dos días. Desenvolver el chorizo y cocinar en sartén con aceite hasta dorar por todos lados.

### Mayonesa de cilantro:

25g cilantro  
20 gr jugo de limón  
5 gr dashi  
150 gr mayonesa

### PREPARACIÓN:

Licuar el cilantro con el jugo de limón y dashi para formar una pasta. Mezclar con la mayonesa para una textura homogénea. Reservar en refrigeración.

### MONTAJE:

Agregar sobre una hoja de mastuerzo grande un poco de mayonesa de cilantro. Freír en sartén el chorizo verde por toda la superficie hasta dorar. Cortar el chorizo al tamaño de la hoja de mastuerzo y colocar sobre la mayonesa de cilantro. Decorar el taco con un poco de poro frito para aportar textura.

## **Flor de cempasúchil capeada**

### INGREDIENTES:

#### **Tempura flor de cempasúchil:**

230 gr harina de trigo  
115 gr cerveza  
5 gr sal de grano  
120 gr harina de trigo (para rebozar)  
8 pz flor de cempasúchil  
2 lt aceite vegetal

### PREPARACIÓN:

Para el tempura mezclar todos los ingredientes, menos harina para rebozar. Rebosar con el utensilio/molde la flor en harina, quedando todos sus pétalos enharinados y después sumergir en el tempura. Calentar aceite a temperatura de 180° C. y freír la flor quedando crocante por completo. Quitar el palo, así como la parte que sostiene los pétalos.

### Crema avellanada:

145 gr mantequilla avellanada  
325 gr crema para batir  
8 gr ajo  
10 gr flor de sal

### PREPARACIÓN:

Llevar a fuego los ingredientes, cocinando 5 minutos. Licuar la mezcla para obtener una mezcla homogénea, terminar sazonando.

### Salsa de tamarindo:

300 gr concentrado de tamarindo  
6 gr aceite de ajo  
3 gr dashi  
1 gr ajo en polvo  
1 gr pimienta negra  
2 gr canela en rama  
2 gr chile morita  
2 gr chile ancho  
1 gr chile pasilla mixe  
150 gr azúcar moscabado  
100 gr agua

### PREPARACIÓN:

Desvenar los chiles. Llevar a fuego los ingredientes y retirar al primer hervor. Una vez cocidos, licuar y pasar la mezcla por colador chino para una consistencia súper fina. Rectificar sabor.

### Crumble totopo:

85 gr tortillas de maíz  
1 lt aceite vegetal

### PREPARACIÓN:

Freír tortillas en aceite dejándolas crujientes, escurrir por completo el aceite para después triturar.

### MONTAJE:

Poner al centro del plato el crumble de totopo, encima la flor de cempasúchil capeada. Dejar caer por un lado la crema avellanada y en contraste salsa de tamarindo haciendo una unión.

## **Flan de ajonjolí negro**

Porciones 1

### INGREDIENTES:

#### **Flan:**

2 pz huevo  
180 gr leche evaporada  
150 gr leche condensada  
10 gr extracto de vainilla  
60 gr ajonjolí negro  
75 gr azúcar  
2 gotas colorante negro

### PREPARACIÓN:

Tostar ajonjolí en sartén a fuego medio, reservar. Agregar todos los ingredientes a una licuadora y procesar para una mezcla homogénea; pasar por colador para eliminar grumos y sólidos del ajonjolí. Verter la mezcla en moldes y cocinar al vapor por 35 minutos. Dejar enfriar en refrigeración y desmoldar una vez frío.

### Chan hidratado:

50 gr semillas de chan  
250 gr agua  
5 gr té de jazmín  
30 gr sake

### PREPARACIÓN:

Hacer infusión con agua y té de jazmín. Colar el sólido del té y conservar la infusión, cuando esta tibia agregar la semilla de chan y mezclar. Macerar un par de horas hasta enfriar para hidratar completamente las semillas. Añadir el sake a la mezcla e incorporar bien.

### MONTAJE:

Colocar el flan ligeramente atemperado en plato/bowl. Agregar a un costado las semillas de chan, un poco del caldo de las semillas y el sake alrededor del flan para mejor textura al postre. Puede agregar un poco de flor de sal al postre para resaltar y contrastar sabores.



Flan de ajonjolí negro



Flor de cempazuchil capeada

## Chef Omar Valenzuela

Una propuesta fresca donde la leña es el ingrediente preferido de este joven, que ha cautivado los paladares de Mexicali

SONIA ORTIZ SALINAS

En Baja California, en Mexicali y en Ensenada están Avia y Celida Café, del Chef Omar Valenzuela, invitado al restaurante Zicatela en Punta Mita para ofrecer un menú especial en el 28 Festival Gourmet Internacional; una propuesta donde la sencillez marca el manejo del producto del mar transformado en sabores con acento asiático-mexicano.

### Sustentabilidad

El Chef Omar comenta ser partidario de visitar mercados, conocer proveedores, saber el origen del producto, qué requerimientos manejan para tener certeza de qué está cocinando. “Mi ingrediente favorito es la leña. Mi cocina está arraigada a la brasa y al humo, intento no sobre saturar, pero me gusta ese sabor como cuando te vas de camping y por más sencilla que sea la comida todo sabe más sabroso”.

### Asiático-mexicano

Chef propietario, junto con sus primos Luis y Daniel Hernández, Omar comenta que en Avia intenta hacer una cocina que guste y tenga sentido en Mexicali, siendo el lugar en México con mayor influencia de cocina china y asiática. La cocina de Omar está basada en lo que le gusta comer: la leña, producto fresco, sabores francos y sencillos, explica el Chef de Celida Café en Ensenada, egresado de la Universidad Autónoma de Baja California como Licenciado en Gastronomía y Enología.

“La gente en Mexicali no está acostumbrada a ese tipo de cocina, el cliente tiende a escaparse a Ensenada o a San Diego a comer. La verdad nos han recibido muy bien. Somos de Ensenada, pero intentamos acoplarnos a lo que busca el



El Chef recomienda a los jóvenes que se atrevan, si esperan que llegue el dinero nunca sucede. Primero hay que tener experiencia y luego animarte, pero es cuestión de “aventarte”.

‘chicalense”, agrega sobre Avia, parte de Los 250 Restaurantes, de Culinaria Mexicana.

### Ensenada: Celida Café

Nacido en Ensenada, de familia de Chihuahua y de Sonora, Omar comenta que con sus primos abrieron Celida Café en 2021; justo terminando la pandemia.

“Un primo es el arquitecto, otro es responsable del servicio y de barra, y yo me encargo de cocina.

“Es en casa de mi primo Luis, de las primeras de Ensenada, antigua y muy bonita. Intentamos recrear el patio central como lo tenía mi tía, como una selva de vegetación, que parezca Green House, que no hay en Mexicali que es muy árido”, indica.

El Chef agrega que buscan ser un lugar con buen café y buen desayuno, regularmente vas a un lugar con buen café y los desayunos son malos, o buen desayuno y mal café.

### Próximamente Bichicori

Su próximo proyecto en Mexicali, Bichicori es una barra de mariscos casual. En Mexicali hay platillos de mariscos con influencia de Sinaloa y Sonora. “La nuestra será una barra de mariscos estilo Ensenada, donde tomar una cerveza, buenos tacos de pescado, tiradito, con una marca bonita”, agrega el Chef.

### Futuro

Omar, quien se inspira en chefs como Javier Plascencia, David Castro y Roberto Alcocer, se visualiza en cinco años con dos conceptos más de restaurantes, ahora en Ensenada; visitando Mexicali, Ensenada y posiblemente Tijuana, con un grupo fuerte. 🍷

# Autodose

## Una nueva dimensión de limpieza



• Aumenta la seguridad laboral

• Ahorra tiempo

• Amigable con el medio ambiente (50% menos plástico)

Conoce más



El menú de *La Tienda Grande* es un homenaje a las mujeres que marcaron con sus preparaciones la memoria gustativa del talentoso cocinero **Sonia Ortiz Salinas**

# La Tienda Grande

## CHEF SALVADOR CARRILLO

*Cocina mexicana creativa*

Soy vallartense y local”, comenta orgulloso el Chef Salvador Carrillo, propietario de La Tienda Grande, restaurante ubicado en Ixtapa, Jalisco con un menú de cocina mexicana creativa, conformado por ingredientes locales, algunos exclusivos como quesos, yogur y jocoque, que hace su familia.

“Servimos platos tradicionales de cocina mexicana como un homenaje a mi madre, mis tías, mis abuelas y todas aquellas que han cocinado platos que han quedado en mi memoria y ahora están en el restaurante”, indica Salvador.

Entre sus especialidades está el “Taco Chino”, inspirado en un viaje a Singapur, en una señora en la calle que vendía

buns de pork belly, suaves y llenos de sabor, que reinterpreta en cocina mexicana usando una tortilla de maíz al nixtamal, cuyo nombre es un juego de palabras.

### *Trayectoria*

“Comencé cocinando a los ocho años indirectamente, mi abuela y mi madre tenían una fonda en casa y los fines de semana una cenaduría. Como todo niño ayudaba en las labores de casa, fui creciendo y seguí cocinando; en secundaria, en preparatoria siempre ayudaba a las mamás de mis amigos a cocinar en sus casas”, comenta Salvador, quien se percató a los 17 o 18 años que quería ser cocinero.



La Tienda Grande era la tienda del pueblo en de los años 40's al 2000, rescatando la esencia del pueblito que le vio nacer y crecer.



El Chef quería estudiar artes escénicas y artes plásticas. Por azares de la vida se topa con la Universidad Tecnológica en Nuevo Vallarta, ve el plan de estudios y piensa “wow, es lo que ya hago pero ahora profesional, así que vamos”.

Termina la carrera y trabaja en el restaurante La Leche con los chefs Nacho y Poncho Cadena. Recuerda la entrevista del primer día, “¿cuánto tiempo vas a durar?“, le pregunta Poncho y Salvador contesta “a ver cuánto aguanto” y el chef le responde “de mi cuenta corre que va a ser poco”.

Estuvo siete años, después de sus prácticas profesionales lo contrataron y llegó a ser su chef ejecutivo, su chef de línea.

Por redes sociales lo contratan para trabajar en Dubai, un plan de seis meses que resultan seis años; sin embargo Salvador, siempre pensando en el restaurante que quería abrir, decide a su regreso abrirlo en Ixtapa, Jalisco en La Tienda Grande, que era la tienda del pueblo de los años 40's al 2000, rescatando la esencia del pueblito que le vio nacer y crecer.

“Al principio tenía muchas dudas, pero muchas ganas. Mi socio me decía porque no nos íbamos a otro lugar: Versalles, Marina, Centro, Olas Altas, que son lugares con la potencia gastronómica de Puerto Vallarta.

“Pero La Tienda Grande no tendría sentido en ningún otro lugar que no fuera Ixtapa y tenía la necesidad de crear este concepto, que es muy redondo”, explica el Chef.

Se hizo el mitote que ya estaba en Ixtapa el restaurante de la señora Edith y los locales empiezan a ir poco a poco. Recuerda Salvador que al cabo de seis meses era un lugar popular; actualmente tienen 70% de clientes extranje-



ros, incluso gente que lo conoció en Dubai.

### *Chefs que admiras*

Salvador admira a Ferran Adrià porque se preguntó más allá de lo que está sucediendo al emulsionar o cocinar; de la cocina tradicional a Carmen “Titita” Ramírez Degollado, que en 2007 le ayuda en el Festival Gourmet Internacional en el restaurante Vista Grill enseñándole a hacer un mole negro y un pato en escabeche que le voló la cabeza. “Estuvo increíble”.

A Patricia Quintana le asistió en un festival en La Leche, dándole consejos de cómo cocinar. Nacho y Poncho también le enseñaron, así como otros cocineros como Laura Romero del Restaurante La Fina, Jesús Vásquez con su nueva empresa de embutidos.

### *Visión a 5 años*

“Me aburro fácil, mi hermano me dice que soy inestable y siempre estoy haciendo proyectos. Hoy en día hago consultoría, me gusta porque me mantiene creativo, cada menú de cada restaurante es diferente.

“También tenemos un restaurante de desayunos en Versalles, que se llama Masame y una empresa de catering que se llama Relicario, pero falta más que hacer en plan cocina y restaurante”, agrega el Chef.

### *Sustentabilidad*

Está difícil decirlo porque de cierto modo la mayoría de los restaurantes no somos sustentables al 100%, indica Salvador, quien cuida y prefiere el producto local.

“Comencé cocinando a los ocho años indirectamente, mi abuela y mi madre tenían una fonda en casa y los fines de semana una cenadería. Como todo niño ayudaba en las labores de casa, fui creciendo y seguí cocinado; en secundaria, en preparatoria siempre ayudaba a las mamás de mis amigos a cocinar en sus casas”, comenta Salvador, quien se percató a los 17 o 18 años que quería ser cocinero.



## Recomendaciones a jóvenes

El Chef recomienda a los jóvenes no estudiar gastronomía por moda, es cansado, no hay tiempo para amistades, ni días libres en familia. Consciente de esto y dispuesto a sacrificar, entonces sí es para ti.

“Al final gane tiempo valioso, amistades y una nueva familia. Al principio es muy difícil, las horas de trabajo, sin embargo es gratificante cuando a la gente le gusta tu cocina”.

## Concursos

Su primer concurso como participante fue Joven Chef de Oro en Vallarta contra 25 jóvenes, ganando primer lugar con una canasta sorpresa. Como Iron Chef te dan los ingredientes y tienes que cocinar. Le gustó esa emoción y adrenalina.

En el Young Chef San Pellegrino, Salvador representó a México en Brasil en 2015. Después en Cocinero del Año, el segundo lugar a nivel nacional. En Dubai gana Mejor Chef de Cocina de Mar, Mejor Chef de Cocina Mediterránea y Chef del Año por la apertura de un nuevo restaurante de cocina española llamado Nido en 2020.

“Le dije a los dueños que no era español y no me sentía a gusto creando un restaurante de cocina tradicional, entonces hicimos un bar de tapas como querían, pero con mi estilo y eso fue lo que nos impulsó a ser de los más populares; como mexicano utilicé ingredientes nuestros para elaborar tapas como pimientos del piquillo con birria de pato, que a la gente le gustó”.

## Platillo que te da orgullo

Entre los platos que le llenan de orgullo esta el atún sellado con diversas vinagretas y emulsiones, que llama “juego de niños”. No usa plato sino una base que puede ser un tablón o tabla o monta sobre la mesa, hace el atún sellado y emulsiones diversas como betabel, jocoque, aguacate, guayaba, vinagreta de limón, hojas, encurtidos.

“Emplatar con un sentido como Jackson Pollock (máximo representante del action painting), buscando que gustativamente tenga una relación; pruebas y tienes una sensación ácida, amarga, por acá algo dulce y así se va viviendo la emoción. Lo que más me gusta es el montaje, porque es libre, no es un plato con bordes definidos”, explica el Chef. 🍴

## CHEF

*Salvador Carrillo*

### Taco chino

#### INGREDIENTES:

##### Pork belly confit:

2 kg pork belly  
20 gr sal  
1 kg manteca de cerdo  
200 gr mantequilla  
1 pz naranja

##### Salsa Verde:

1 kg tomatillo  
10 gr sal  
1 pz cebolla  
1 pz diente de ajo  
500 gr caldo de pollo

#### PREPARACIÓN:

##### Pork belly:

Confitar en horno  
4 horas a 120° C.

##### Salsa verde:

Hervir todos los ingredientes para suavizar el tomatillo. Licuar suave sin colar.

#### MONTAJE:

En una tortilla de maíz azul, colocar jocoque como base o crema agria, un trozo del pork belly confit y bañar con salsa verde. Terminar con aguacate fresco y cilantro criollo.





### *Estofado de cola de res*

**INGREDIENTES:**

2 kg cola de res  
100 gr aceite de oliva  
200 gr vino tinto  
1 lt caldo de pollo  
100 gr mirepoix  
10 gr romero  
15 gr sal

**PREPARACIÓN:**

Sazonar con todos los ingredientes y sellar la cola de res, llevar a horno a 180° C por 90 minutos. Enfriar y colar.  
Reducir el caldo al 50%.  
Saltear los ravioles con base de queso y terminar con el jus y la cola.



### *Quesadilla de cordero*

**INGREDIENTES:**

**Estofado de cordero:**  
2 kg cuello de cordero  
500 ml Vino tinto  
2 lt caldo vegetal  
50 gr chile guajillo

100 gr cebolla  
20 gr ajo pelado  
10 gr romero  
200 gr Jitomate deshidratado

**PREPARACIÓN:**

Estofar de manera básica el cuello con todos los ingredientes en horno, a 180° C. por dos horas. Una vez listo deshebrar el cuello, licuar el jugo de cocción, colar y reducir 50%. Elaborar una quesadilla básica de maíz con queso Oaxaca, rellenar con la carne y bañar con el jugo de la cocción.



## **Chef Luis del Sordo,**

*Funda primera carrera pública de gastronomía*

La Licenciatura en Ciencias y Artes Culinarias de la Universidad de Guadalajara ha tenido tal éxito que actualmente tiene 250 alumnos y la demanda sigue creciendo

**El reconocido Chef Luis del Sordo es director fundador de Ciencias y Artes Culinarias de la Universidad de Guadalajara (UDG) en Puerto Vallarta, comparte experiencia de 35 años en cocinas y en educación en la primera universidad pública de la carrera de gastronomía en México.**

**“Estudiar gastronomía cuesta 10, 20 mil pesos al mes, en la UDG es una carrera casi gratuita, el alumno por semestre paga máximo 4 mil 500 pesos, con altos estándares de calidad en profesores e instalaciones”.**

**Trabajó en Hoteles Presidente Inter-Continental en Ciudad de México y fundó, junto con la rectora Carmen López-Portillo y el Chef Philippe Ausina, en la Universidad del Claustro de Sor Juana la primer carrera de gastronomía en el país.**

**“Como Director de Alimentos y Bebidas para Vidanta, surge la idea de crear la carrera pública de gastronomía; abrimos la licenciatura de cuatro años, construimos la universidad, las cocinas y el plan académico hace cinco años.**

**“En la página del Centro Universitario de la Costa está la información”, explica el directivo, que inicia con 17 alumnos.**

**Hay muchos hoteles en Bucerías, Nuevo Vallarta y Vallarta, que necesitan personal capacitado.**



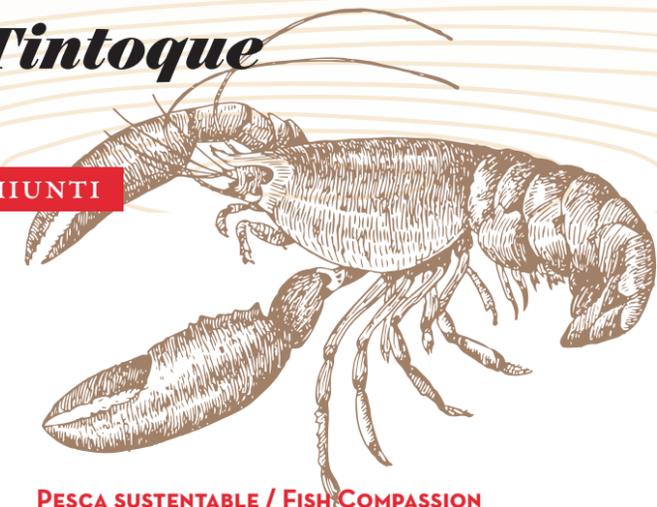
Con una propuesta gastronómica de cocina mexicana contemporánea, comprometida con la pesca responsable y los sabores vivos en creaciones que exaltan el umami perfecto en misos, garums y fermentos con Koji

COCINA DE MAR SUSTENTABLE

# CHEF JOEL ORNELAS

*Restaurante Tintoque*

CELIA MARÍN CHIUNTI



PESCA SUSTENTABLE / FISH COMPASSION

**E**l Chef Joel Ornelas presenta en su restaurante Tintoque en Puerto Vallarta una propuesta de cocina mexicana viva confeccionada con técnicas de cocina internacionales basada en ingrediente local, especializada en productos del mar, que pesca tres veces por semana su equipo en Bahía de Banderas, respetando temporadas, ecosistema y trazabilidad. “El 100% de las bases de cocina las elaboramos en el restaurante, creamos nuestros propios umamis, son esencia de nuestra propuesta, nuestros misos, garums, fermentaciones con Koji.

“Ese sabor que siempre va abajo de un platillo, son cimientos, base del gusto de nuestros platos. Sabores que posiblemente no se encuentran en nuestra cocina tradicional, pero son base de nuestra propuesta de cocina mexicana con técnicas de cocina internacionales”, explica Joel, discípulo de grandes chefs como Thierry Blouet.

En Tintoque el proyecto de pesca que abanderan es “Fish compassion”, indica el Chef. Una persona del equipo va tres veces a la semana por el pescado, la pesca es submarina con harpón, usando apnea de manera deportiva, sin tanques para no depredar.

Desde la pesca se practica el “Ikijime”, que consiste en insertar una varilla en la cavidad de la espina dorsal del pez, ocasionando muerte cerebral, lo desangran en el mar antes de subirlo a panga para colocarlos en aguanieve, hielo frappé con agua de mar. Un sacrificio digno del animal, que conserva su sabor.

Al llegar el pescado al restaurante, explica el Chef, se cuelga en refrigerador a 0° C. y se deja secar la piel dos días. Utilizan el 100% del pescado, con las cabezas hacen fondos, con los sobrantes de huesos, garums y básicamente así utilizan todo el producto.

“No trabajamos todas las especies, los peces los no los capturamos porque son los que polinizan los



**“El 100% de las bases de cocina las elaboramos en el restaurante, creamos nuestros propios umamis, son esencia de nuestra propuesta, nuestros misos, garums, fermentaciones con Koji.”**



corales. Los peces que son de temporada son con los que trabajamos. Es nuestra manera de dar cariño y amor al océano”, explica Joel, nacido en Puerto Vallarta.

#### INICIOS EN LA COCINA

A los 13 o 14 años Joel comienza trabajando en un restaurante a tres cuerdas de Tintoque, después trabaja con el Chef Thierry Blouet en Café des Artistes, más adelante en Guadalajara en Casa Tomás de Tomás Fernández.

“De ahí me fui a vivir a Londres tres años y luego una temporada en el País Vasco en San Sebastián, después en Bangkok y finalmente, regresé a México. Este lapso fue de 10 años”, recuerda el Chef.

A su regreso a México Joel trabaja en Monterrey con el Chef Guillermo González Beristain en Pangea como Chef Creativo, desarrollando cartas de proyectos; posteriormente, hace siete años, se presenta la oportunidad de abrir Tintoque con sus socios.

#### SUSTENTABILIDAD

El Chef comenta que la sustentabilidad ha sido el mismo proceso de entender cómo funciona el mar, cuando empieza a pescar se percata de temporadas y de los malos manejos de pesca existentes.

“Tristemente, los productos del mar más exclusivos hoy en México los maneja el crimen organizado. En las no-





**“Aquí el menú tiene palabras claves, a menos que seas cliente asiduo, no sabes lo que te espera, pero siempre vas a tener estos matices”, resalta el Chef.**



ches llegan pangas, tiran chinchorros y arrastran todo lo que venga, pasan frente a las autoridades y ellas no hacen nada. “Ese producto se va a Ciudad de México, de ahí a Guadalajara y lo que sobra llega aquí, de nuevo a Puerto Vallarta. Vas al Mercado del Mar y es en su mayoría la peor calidad, súper paseado y con malos manejos”, comenta.

Mucha gente pesca productos que no son de temporada, sin ningún sentido, sólo por extraer. “Cuando realmente entras al mar y te conectas con su energía, comprendes qué tocar y qué no, cuáles especies sacrificar y cuáles no. Nosotros tenemos un protocolo de especies por temporada y de qué talla”, explica Joel.

La temporada de lluvia es complicada porque la temperatura del mar cambia y los peces se van más profundo. Cuando no encuentran de plano sirven otra cosa. “Es nuestro granito de arena y es lo que Fish Compassion trata de promover con otros chefs de la comunidad.

“Entender que el mar te da lo que puede y no lo que quieres que te dé. No puedes tener el mismo producto en todas las mesas del país al mismo tiempo”, enfatiza Joel.

#### **EL GUSTO DE TUS COMENSALES Y SU EVOLUCIÓN**

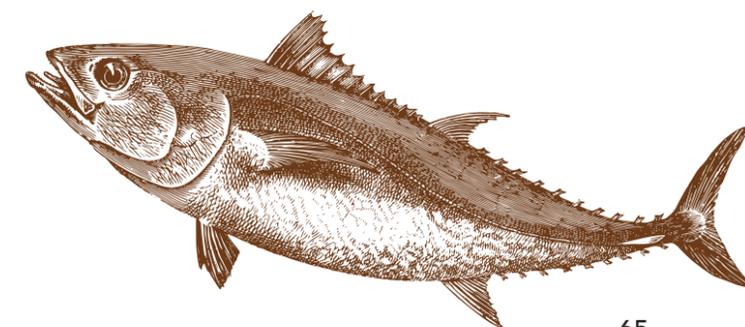
Desde que abren Tintoque en 2016 los fundamentos han sido como la cocina mexicana, grasa, acidez y picante; en todos los platos encuentras estos elementos.

“Hacemos cosas mexicano-japonesas como un sashimi de mole de algas con sabor de pipián con base

en pepitas y retro gusto como si comieras un sushi. También tenemos currys, que los bajamos como mole, son similares. “Aquí el menú tiene palabras claves, a menos que seas cliente asiduo, no sabes lo que te espera, pero siempre vas a tener estos matices”, resalta el Chef.

Cada vez el extranjero soporta más picante, no es como cuando recién abrí que me regresaban platos a cocina por una cantidad mínima de chile. También se han acostumbrado a que se les sirvan vísceras de animales; en Estados Unidos todo se desecha, no se utiliza. “Tengo muchas preparaciones que se hacen con cabeza, con lengua, con tripa, con sesos, con pata y bien puestos en la mesa, sí sorprenden y se disfrutan mucho”, indica.

Joel ha tenido oportunidad de viajar y probar otras cocinas. Entiende en su corazón y en su paladar que realmente la cocina de México puede ser la mejor del mundo, y no le sorprende que la gente se esté adaptando. “El comensal es cada vez más exigente, sabe más, viaja más, por eso aceptan esas transformaciones de sabores”, explica Joel. 🍴





Pulpo al grill, frijoles refritos, chorizo casero y aguachile amarillito

## CHEF

*Joel Ornelas*

### *Pulpo al grill, frijoles refritos, chorizo casero y aguachile amarillito*

#### INGREDIENTES:

##### Cocción frijoles:

1 k frijol negro  
1.5 lt agua  
200 gr cebolla blanca  
50 gr ajo  
20 gr Sal

##### PREPARACIÓN:

Limpiar frijol, remojar en agua una noche antes. Cocerlos en olla exprés con agua, sal y ajo. Cocinar por una hora.

##### Frijoles refritos:

1 k frijoles cocidos  
1 k líquido de frijol  
350 gr manteca de cerdo  
2 pz tortilla del día anterior  
1 pz chile serrano  
350 gr cebolla en brunoise  
500 gr chorizo de cerdo korobuta

##### PREPARACIÓN:

Licuar los frijoles con el líquido. Calentar la manteca en olla de barro, cuando esté humeando, agregar la tortilla y el chile, dorar. Retirar el chile y la tortilla. Agregar la cebolla en brunoise y el chorizo guisar bien y agregar los frijoles licuados.  
Cocinar 20 minutos o cuando estén refritos.

##### Aguachile de chile güero:

300 gr chile güero tatemado sin semilla  
2 pz jugo de naranja  
3 gr chiltepín  
4 gr ajo  
19 gr cúrcuma hervida  
126 gr zanahoria cocida  
3 gr pimienta  
64 gr ponzu  
40 gr aceite vegetal  
6 gr sal  
25 gr yuzu  
6 gr garum

##### PREPARACIÓN:

Licuar todo perfectamente, colar y tirar la mitad del gabazo, la otra parte guardarla. Reservar en frío.

##### Masa del shawarma:

##### Paso 1

1000 gr agua  
5 gr levadura seca  
1000 gr harina fuerza  
5 gr miel

##### PREPARACIÓN:

Polish, una hora afuera y 24 horas en refrigerado.

##### Paso 2

400 gr agua  
30 gr sal  
700 gr harina de fuerza  
10 gr aceite oliva (para formar las bolas)

##### PREPARACIÓN:

Masa, reposar una hora afuera.

##### Paso 3

Formado. Mezclar todo menos aceite, amasar y después formar la bola con ayuda del aceite y almacenar, reposar una hora a temperatura ambiente

##### Paso 4

Reposo. Reposar 24 horas mínimo a 48 horas máximo. Pasada la hora a temperatura ambiente, dejar fermentar de 24 horas a 48 horas en refrigeración. Sacar y formar bolas de 180 gramos, reposar una hora a temperatura ambiente, formar discos de pan con la mano para hornear. Estirar con sémola.

##### Escabeche de pimiento:

4 pz pimiento amarillo  
500 gr cubos (1x1cm) de papa hervida  
400 gr láminas finas de rábano daikon  
c/n orégano fresco  
Vinagre blanco  
Chile serrano  
Agua  
Ajo  
Aceite vegetal

##### EXTRA:

Daikon morado estrella  
Cilantro  
Orégano

### *Pesca familiar*

**Pesca + meniere + cubed peper + Betabel koji-zuke**

**INGREDIENTES:**

**Salsa meniere:**

40 gr aceite de oliva  
25 gr mantequilla avellanada  
5 gr ajo laminado  
15 gr aceitunas  
30 gr jugo limón  
4 gr perejil  
4 gr eneldo  
10gr alcaparras  
4 gr albahaca  
Sal

**Puré de coliflor frito:**

1.5 k coliflor  
500 gr crema Lyncott  
200 gr mantequilla  
20 gr garum  
1 pz pimienta Etiopía  
15 gr sal  
2 gr chiltepín  
.5 gr xantana

**Papas:**

Papa russet  
Maicena  
Sal

**PREPARACIÓN:**

Cocer las papas con cáscara, pelarlas calientes bajo chorro de agua. Hacer un puré con las papas. Meter en bolsa de plástico y congelar para formar las papas. Mezclar ya cortadas y congeladas con maicena y freír.

**BETABEL SOUS VIDE:**

Betabeles

**PREPARACIÓN:**

Cocinar los betabeles en sous vide a 85° C. por tres horas, pelarlos y ahumar inmediatamente con leña, después de cocerlos.

**Curado de vegetales:**

300 gr sal  
150 gr pimienta o bahartah  
Betabeles

**PREPARACIÓN:**

Mezclar los ingredientes y reposar en esta mezcla cuatro días, secar y quitar exceso de condimento.

**Inocular con koji verduras:**

2 gr aspergillus Orizae (koji)  
30 gr harina de arroz

**PREPARACIÓN:**

Mezclar perfectamente y esparcir con cernidor sobre los vegetales. Meter en deshidratador u horno a 30° C. y 90% de humedad por 36 horas.

Nota: Es importante pesar un betabel ya inoculado para cuando haya perdido el 50% de su peso está listo para usarse.





## Rosé Blouet

*Emocionarse con la vida*

Encontró su “mente maestra” o “alma gemela”, el famoso Chef Thierry Blouet en una relación de crecimiento personal, criando una hermosa familia y profesional, formando una mancuerna de emprendimiento, evolución y consolidación del Grupo Café des Artistes.

Rosé Blouet es zacatecana, enamorada y feliz de vivir en Puerto Vallarta con su “mente maestra”, esposo y mancuerna profesional, el reconocido Chef Thierry Blouet. Se conocieron por azares del destino, como conferencista de Psicología Aplicada llega el famoso cocinero a uno de sus cursos y la conexión fue inmediata, actualmente llevan 21 años juntos.

**Mente Maestra / Almas Gemelas.** Rosé comparte una vida profesional a partir del encuentro con Thierry, esa “mente maestra”, que piensa igual y se apoyan mutuamente. Su deseo es que el Chef tenga éxito, que esté contento, que esté apoyando a los demás; sobre todo, aprender de él porque es un gran maestro.

**Nuevos proyectos.** La Casa es el próximo restaurante a inaugurar en Bucerías, una aventura fascinante para Rosé, sobretodo, hacerla realidad junto con Thierry; sumando así al Grupo Café des Artistes Puerto Vallarta, Tuna Blanca Punta Mita, inspirado en las tunas blancas de Zacatecas, y Café des Artistes Los Cabos.

**Alegría del éxito de los demás.** “Me da gusto cuando llegamos a algún lugar, los chefs son tan agradecidos con Thierry, no saben dónde ponerlo, cómo atenderlo”, dice Rosé.

**Vino Rosé Thierry.** De los vinos tinto, rosado, el blanco se produce en Zacatecas, donde creció Rosé, es uno de los proyectos soñados y otro de sus sueños es el libro Thierry Blouet.

“Thierry tiene esa fuerza para seguir adelante mucho tiempo, creo que nunca se va a retirar porque ama la cocina, a los cocineros, a México y ese carisma que tiene, es bien bonito y yo como su esposa, estoy orgullosa”, concluye Rosé.

SABORES DE LA COSTA DE OAXACA EN EL PACÍFICO

# Chef Héctor Leyva Flores

SONIA ORTIZ SALINAS

**H**éctor Leyva Flores es el Chef socio de Zicatela y de Héctor Kitchen en Punta Mita, amante de sus raíces y de la buena comida, decidió diseñar en sus restaurantes un menú con platos de la costa oaxaqueña, ese gusto de los sabores del sureste en deliciosas preparaciones con productos del mar y de la tierra en una propuesta desenfadada de cocina mexicana.

Zicatela es la playa más famosa del país para surfear, con las olas más grandes. Recuerda el Chef que la primera vez que deja la casa materna se va a Huatulco y es donde aprende a cocinar porque le gusta comer bien.

“En Oaxaca se come muy bien, en una fonda, en el mercado, en un restaurante. Mi mamá no cocinaba, trabajaba. Salíamos a comer todos los días, ella y yo porque éramos dos en la casa”, comenta Héctor.

#### PUNTA MITA Y PUNTA DE MITA

Comenta el Chef que Punta Mita es una marca registrada y es toda la Península; es un desarrollo privado, que detonó en gran parte el desarrollo de la zona. El pueblo es Punta de Mita, su nombre viene de Mictlán, lugar sagrado donde cruzan las almas y aquí era la punta del Mictlán.

#### PUEBLO DE PESCADORES

Punta de Mita fue un pueblo pequeño de pescadores, los más desarrollados eran Bucerías y La Cruz, que es ideal para entrada y salida de lanchas más fácil, hay menos aire, menos oleaje. Mejores condiciones.



**El restaurante Zicatela en Punta Mita como participante en el Festival Gourmet Internacional ofrece una cocina mexicana llena de sabores y aromas**

#### EXPERIENCIA

Con la experiencia, comenta el Chef, ha ido creciendo en lugares de primer nivel y ahora tiene dos proyectos con socios, Zicatela y Héctor Kitchen, siendo una nómina de más de 40 personas en ambos restaurantes. 🍴

#### SUSTENTABILIDAD

“Sobrevivir con lo que tienes a la mano, eso es ser sustentable para mí”, comenta el Chef. “Que puedas vivir con lo que tienes, no sólo en ingredientes, cómo manejas ingresos, cómo haces que las personas que son tus clientes, les des lo que están buscando”.

#### GOLPE DE REALIDAD

En su primer trabajo pensó que lo sabía todo. Recuerda que al llegar a Los Cabos se percató que no sabía nada. Se sintió con un conocimiento y una técnica mucho menor. Trabajar a un nivel mucho más alto profesionalmente, fue un golpe de realidad y le bajó el ego en tres segundos.

#### DE SUS AÑOS MOZOS

Vivía en Huatulco, pero lo que más le gustaba era Puerto Escondido, más de fiesta. Un pueblo de surf, de pescadores y también con una onda más local. Tenía una moto y se iba acampar a Punta de Zicatela, siempre le ha gustado el mar.

#### ESTUDIOS

Héctor estudió en Puebla en el Instituto Culinario de México, pero como en la mayoría de las carreras lo que aprendes es cuando estás trabajando. Tuvo la fortuna de trabajar cuando estudiaba y pudo combinar teoría y práctica e ir creciendo.





# CHEF RAMÓN DEL MAR A SU PALADAR ÁLVAREZ URIBE

*Tuna Blanca*

CELIA MARÍN CHIUNTI

**Con una carrera en ascenso el Chef ejecutivo de *Tuna Blanca* en Punta Mita es ejemplo de pasión, compromiso y trabajo que le ha llevado a ser parte esencial en *Grupo Café des Artistes***

**E**mpezó como stewart lavando platos, ollas, planchas y se enamoró de la cocina, comenta el Chef Ramón Álvarez Uribe, quien tiene 35 años en la profesión y 34 años trabajando con el reconocido Chef Thierry Blouet, siendo su mano derecha como chef ejecutivo a cargo del restaurante Tuna Blanca, especializado en cocina del mar en Punta Mita.

“Sí tenía en mente la idea de entrar a una escuela, pero no se podía y en aquellos tiempos no tenía tanto auge la cocina, tenía más poder un cocinero con su gorro blanco, mandil; la verdad era increíble, fue lo que me motivó y cuando conocí a Thierry, fue un privilegio tan grande como lo es ahora, un gran ser humano, la ver-

dad como patrón tengo mucho que agradecerle”, dice Ramón.

#### SUSTENTABILIDAD EN TUNA BLANCA

“Para nosotros es muy bonito respetar las fechas en que cada uno de los productos entra en veda, eso lo apreciamos tanto porque sabemos que si no lo respetamos se va acabar y las próximas generaciones no podrán disfrutarlo. De un camarón con cabeza, langostas, atunes, guachos, la diversidad de pescados que tenemos es maravilloso, lo tenemos aquí.

“Los pescados llegan frescos todas las mañanas, los pescadores llegan en sus pangas y nosotros escogemos

lo que queremos para nuestras cocinas”, explica Ramón.

#### ENAMORADO DE LA GASTRONOMÍA

El Chef comenta que le impresionó Thierry cuando llegó a Puerto Vallarta, al restaurante La Perla, sus creaciones en platos tan diferentes a los que se servían, con salsas tersas y elegantes, montados con arte; figuras con mantequilla, que quedó maravillado a sus 18 años y ahora a sus 50 años nunca imaginó los alcances del mundo de la gastronomía en Puerto Vallarta y en México.

#### TRAYECTORIA

Con orgullo Ramón comparte sus inicios como stewart en Café des Artistes, pasa a ayudante de cocina y al ver el Chef que tenía ganas de aprender, empieza en pastelería; sube a cocinero B, de ahí se encarga de la línea fría, emigra a la línea de mariscos, donde se encarga de mariscos por tres años y pasa al área de carnes donde se entrena por cinco años.

“Fue un proceso muy bonito, que al principio no entendía. Pensaba, ‘qué ando haciendo pasando por todas estas áreas, nada mas calentando lugares’; después entendí el entrenamiento cuando se me dio la gran oportunidad de ser Sub Chef de cocina en Café des Artistes”, relata el Chef para quien la practica es la mejor escuela.

#### PERSONAS QUE MARCARON SU CARRERA

Para Ramón las personas que han marcado su vida profesional a parte del chef Thierry, ha tenido buenos maestros, excelentes compañeros; Eusebio Cuevas, un chef que le enseñó a trabajar en sí mismo por su rebeldía. También Felipe Pelayo, gran chef y personalidades que admira como Gerard Dupont, que ha estado en varios Festivales y que conoció hace unos años.

#### INGREDIENTES FRESCOS

“Algo que nos ha inculcado el Chef Thierry es trabajar con ingredientes frescos, cuesta entenderlo, pero cuando lo comprendes y empiezas a probar, dices es verdad, es muy diferente un jitomate fresco, un marisco fresco, una crema de langostino; es increíble. Me gusta trabajar con pescados y mariscos frescos, me apasiona. Las cocciones en distintas técnicas, temperaturas, hacer resaltar aún más el producto, darle ese toque tan especial”. Preparar mejillones, almejas, camarones es algo increíble, explica Ramón, la cocción del pulpo, tocar esa textura, a la hora que empiezas a montar los platos se ven hermosos los tonos, los colores brillantes, lo relaciona con un producto muy fresco, cocinado al momento y servido a la mesa.



#### CREAR ES LO QUE MÁS LE GUSTA

“Me encanta imaginarme el plato, su salsa, su guarnición y lo que más llena, imaginar como el cliente probaría, llevaría a su boca y esa sonrisa es lo que para mí cierra todo nuestro trabajo”, explica con orgullo.

#### CREMA DE CALABAZA Y LANGOSTINOS

La crema de calabaza y langostinos es insignia del restaurante, desde que se abrió Café des Artistes. Cuando la empezó a hacer cada día tomaba un vaso pequeño, le encanta indica el Chef.

Entre los platos con más demanda están la pesca, el atún, son productos locales, muy frescos, del mar; en carnes, el taco de lechón encanta; el pato, short rib en birria con 12 años en el menú. Los comensales repiten cada año, sobre todo de Guadalajara, de Ciudad de México, les visitan, de dos a tres veces.

#### FAMILIA

El Chef agradece, tener una familia integrada por su esposa y sus tres hijos, dos varones y una mujer, de 32, 27 y 24 años de edad, de los cuales está orgulloso y agradecido con su pareja.

“En esta profesión no es nada fácil tener una esposa, que te vea nada mas siete horas cuando estas dormido y regresas a trabajar. Es admirable, mi esposa lo ha hecho, mis hijos están casados y tengo seis nietos; es una bendición tener fuerzas para poder disfrutarlos”, agrega.

#### FESTIVAL GOURMET INTERNACIONAL

Román ha participado en los 28 Festivales Gourmet, comenta que se dice fácil sin embargo, es un arduo trabajo; grandes chefs de los que ha aprendido en cada visita sobre preparaciones diferentes y los chef invitados también han aprendido de las creaciones del restaurante.

“Esperar al festival es algo increíble, ya sabemos que en noviembre es Festival y eso nos alegra mucho”, indica Ramón, quien en cinco años se visualiza en algo increíble, siente que su vida va a dar un maravilloso gran giro. “A veces me pongo a pensarlo, no se si asustarme, ponerme contento o llorar. Pero se que va a ser increíble de aquí a cinco años”.

#### NUEVAS GENERACIONES

A las nuevas generaciones les recomienda enfocarse en ver toda la diversidad de productos, apreciarlos y sobre todo, respetar sus temporadas, es algo que va a prosperar a medida que cada uno de los cocineros contribuya con su “grano de arena”.

“Es triste si es veda y traen langosta o camarón, buscar otros productos y no nada más casarse con uno solo”, explica. 🍴



“Algo que nos ha inculcado el Chef Thierry es trabajar con ingredientes frescos, cuesta entenderlo, pero cuando lo comprendes y empiezas a probar, dices es verdad, es muy diferente un jitomate fresco, un marisco fresco, una crema de langostino; es increíble.”

CONJUGA PASIÓN Y TALENTO EN SUS PLATILLOS

## Chef Jorge Ildefonso

Cocina mexicana peninsular contemporánea es la propuesta gastronómica de este talentoso chef

CELIA MARÍN CHIUNTI

Una cocina de origen con ingredientes nativos de Campeche, de Quintana Roo y de Yucatán integran la apuesta del talentoso Chef Jorge Ildefonso del Restaurante La Mata en Mérida, Yucatán, quien fue Chef Invitado del restaurante Tuna Blanca en Punta Mita como parte del Festival Gourmet Internacional Puerto Vallarta / Riviera Nayarit / Tepic. Un restaurante cuyo nombre tiene que ver con las costumbres del Sureste, donde árbol, arbusto o planta es una mata, de ahí viene la filosofía del restaurante de Cocina Peninsular Contemporánea.

“Usamos muchos ingredientes que tenemos a la mano como el pescado, las carnes, las frutas y verduras, tratamos de darle mucha presencia en todos los platos que hacemos”, comenta el Chef.

### Incursión en cocina

La pasión de Jorge por la cocina lo lleva a hacer una carrera, empieza de oficio como stewart hace 20 años en Guadalajara, en la taquería Tacolajara. Sin embargo, al incursionar en hotelería se detona su formación y experiencia, pasando por todas las áreas: pastelería, cocina fría, cocina caliente, tabla-jería. “Nacido en Guadalajara, anduve por todas las costas, la hotelería me llevó a Puerto Vallarta en Vidanta por muchos años, luego a Los Cabos, después a Danzante en Loreto y de nuevo en Vidanta en Hotel Gran Lux, posteriormente a Riviera Maya en 2014 al Hotel Viceroy, de ahí a Zihuatanejo y luego regresé a Tulum en el Hotel Azulik”, explica el Chef.

### Farm to Table

Jorge es propietario del único restaurante en Espita, Casona de Los Cedros en el Hotel Boutique Cedros; siendo su primer restaurante en Yucatán dentro del primer hotel del pueblo.



Recomienda a nuevas generaciones en cocina tener paciencia y entrega, que el trabajo bien hecho siempre es premiado. Fotografía: C. M. Chiunti

El estilo de cocina que ofrece Jorge es regional contemporánea, platos de la zona, de pueblos colindantes con Espita. Al recorrer la zona se percató que tenía todos los ingredientes que necesitaba. “Tizimin es el pueblo ganadero de Yucatán, Espita tiene muy buena agricultura, Sukila produce muy buenos lácteos, Temozón tiene la famosa longaniza y carne ahumada, y hay un pueblo pesquero, San Felipe, de ahí llevamos los pescados y mariscos. “Trabajamos muy de cerca con productores locales, apicultores, ganaderos y la cercanía con el producto, tiene mucho que ver con Farm to table, la cercanía de quienes producen eso que transformamos y que es la base de una buena cocina basada en el ingrediente”, explica Jorge de 39 años de edad.

### Sustentabilidad

La sustentabilidad es tan importante, indica el Chef, que sea sostenible y que aporte a quien

trabaja la tierra la ganancia de su esfuerzo, ya que en cocina la gente ve unas zanahorias para ellos y no lo que representa seis meses de trabajo para poder transformarlo

“El maíz nos olvidamos que es estacional y se cosecha una vez al año, el resto del año año lo dedican a trabajar la tierra para poder cosechar la siguiente temporada. “Trabajamos con productores locales, también por eso hacemos cocina peninsular contemporánea, vamos directamente, no hay intermediarios, apoyando a la economía local y es un círculo virtuoso donde todos ganamos”, indica el Chef, cuyos ingredientes favoritos son pescados y mariscos, además de los nativos que no conoce. Con el tiempo Jorge se da cuenta que necesitaba una titulación para seguir creciendo en cocina, sin embargo está convencido que la práctica y la curiosidad han sido la clave del éxito y como dice “soy alguien muy empírico”. 🍴

EL ENCANTO DE LA HOTELERÍA DE LUJO

## Agustín Fragoso

Como gerente general de Villa Premier Hotel Boutique and Romantic Gateway se preocupa por ofrecer experiencias de servicio únicas

SONIA ORTIZ SALINAS

Pasión y experiencia en hotelería de lujo han llevado a Agustín Fragoso, gerente general de Villa Premier Hotel Boutique and Romantic Gateway de Hoteles Buenaventura a un crecimiento profesional y personal, donde el servicio personalizado y una puesta gastronómica son máximas de éxito.

“Es un hotel que tiene encanto, además de ubicación privilegiada en Puerto Vallarta, es para adultos con un concepto de diseño; nuestros huéspedes buscan tranquilidad como el nombre lo dice Villa Premier Hotel Boutique and Romantic Gateway”, comenta.

Su prioridad es el staff, que tiene años trabajando en Villa Premier, conocen al huésped que les visita cada año, ofreciendo un servicio personalizado.

### Apuesta gastronómica

Como participantes del “28 Festival Gourmet Internacional Puerto Vallarta / Riviera Nayarit / Tepic” en el restaurante de Cocina de Autor La Corona, como Chef invitado Óscar Galván de Rufina Mezcalería en León, con un menú de cocina mexicana. Montando la Chef Table en el espigón del hotel con vista espectacular.

Anfitriones de la Cena de Embajadores con Estrella, no sólo en el ámbito político sino también gastronómico, como el Chef Carlos Gaytán, primer mexicano con estrella Michelin, también el Chef Rodrigo Rivera-Río, de los 50 Best en Latinoamérica del restaurante Koli.

Agustín agrega que impulsan la gastronomía de Puerto Vallarta y de México, con muy buena aceptación entre sus clientes, la mayoría de Estados Unidos y de Canadá, y huéspedes nacionales.

Cuentan con el Fish Market los sábados, bajo reserva cenas románticas en el espigón o en la planta alta de La Ceiba que también tiene una vista espectacular del atardecer. Clases de mixología impartidas por el head mixologic Enrique Ruiz



Fomentar la gastronomía de nuestro país.

y un día a la semana, clases de cocina.

Trayectoria profesional Agustín inicia en 2005 como recepcionista en Hotel Gran Meliá México Reforma, pasa al Hotel W Ciudad de México en mismo puesto y a la Gerencia Nocturna, donde crece profesionalmente como Gerente de Recepción para ser transferido en 2009 al Hotel W Santiago en Chile para la apertura del, primero en Sudamérica.

Por temas personales, Agustín vuelve a Ciudad de México a la importadora de vinos españoles de su familia. Sin embargo, surge oportunidad para regresar al Hotel Me en Cancún. Después es responsable del Front Office Manager Complex del Fiesta Inn y Fiesta Americana Santa Fe en Grupo Posadas.

Hace un giro en su carrera, en Hospitales Star Me-

dica para incluir servicios de hotelería en sus hospitales, específicamente en el primero en Morelia.

Por problemas de salud del esposo de su madre, Agustín regresa a la importadora familiar; ahora también de electrodomésticos italianos. Por dos años viaja a España y a Italia.

Regresa a Star Medica como Gerente de Admisión y Cargos en Star Medica Centro Ciudad de México, ascendiendo al Corporativo Star Medica en Morelia como Gerente de Experiencias en Servicio de Hotelería en 15 hospitales.

Vuelve a la hotelería como Director de Rooms en el Hotel W Punta Mita por recomendación de su antiguo jefe, Brayan Sigrey con quien trabajó en el W Ciudad de México y le dio oportunidad de crecer.

“Fue una experiencia inolvidable en la hotelería de lujo con el concepto que tiene W”.

Viene un crecimiento en su carrera en Hotel Villa Premier como Gerente General, con el Licenciado Villa, Director General de Hoteles Buenaventura donde se encuentra feliz. 🍴

# Chef Óscar Galván

*Mezcal con cocina mexicana*

**Gastrobarrio es la propuesta culinaria inspirada en mercados y barrios de México en Rufina Mezcalería con preparaciones que exaltan el gusto del espirituoso**

SONIA ORTIZ SALINAS



**E**l Chef Óscar Galván de Rufina Mezcalería en León, Guanajuato fue el chef invitado del restaurante La Corona, Cocina de Autor en Villa Premier Hotel Boutique and Romantic Getaway como parte del 28° Festival Gourmet Internacional / Puerto Vallarta / Riviera Nayarit / Tepic.

“Rufina es una mezcalería en León, Guanajuato, que nace con la idea de promover la bebida; producimos nuestro propio mezcal en Oaxaca, Mezcal Rufina. Somos una muestra de bar restaurante, donde diseñamos nuestra propia coctelería y una propuesta culinaria de gastrobarrio, inspirada en cocinas de los mercados y barrios de México”, explica Óscar, quien es egresado de Ambrosia, Centro Culinario de México, gracia a una beca del reconocido Chef Federico López.

Hace nueve años nace Rufina como mezcalería, el Chef se incorpora como socio hace cuatro para desarrollar el concepto gastronómico y convertirlo en bar restaurante, diseñando un menú para el paladar leonés con excelente aceptación, tanto que acaban de entrar a la lista de los Top 30 Bares de México y van por losl 50 Best Restaurants.

En Guanajuato o en León existe una gastronomía barroca, muy antigua, que viene de los conventos, de grandes haciendas, explica Óscar, donde hay moles, pipianes, usan muchos ingredientes endémicos como el xoconostle, la carne seca, usando técnicas de conservación antiguas para encurtidos y para carnes frías.

“León era un cruce de mucho ganado, de ahí la costumbre de la carne, del encurtido y sobre todo del calzado, de la piel y como hay mucho mesquite, lo usaban para las hormas del calzado, de ahí la tradición”, explica el Chef originario de la Ciudad de México, quien se considera de Puerto Vallarta donde hizo su carrera profesional por 11 años antes de mudarse al Bajío.

## ESTUDIOS COMO BECARIO

En un concurso estudiantil Óscar conoce al Chef Federico López, quien lo recluta y gracias a él estudia en Ambrosia, Centro Culinario de México.

“Al ser becado tuve que hacer prácticas en Ambrosia con la fortuna que me mandaron al área de cocina mexicana, donde iban todos los chef a dar clases y me tocaba ser su asistente y cuando tuve prácticas me vine a Puerto Vallarta al Café des Artistes.

## PUERTO VALLARTA

Justamente en sus prácticas en Café des Artistes se entrena para el concurso estudiantil el Joven Chef en Ambrosia, que gana y se hace acreedor a un premio de un viaje a Grupo Paradise a Barcelona, España.

## INSPIRACIÓN Y TRABAJO

“Mi inspiración siempre fue Ambrosia, los banquetes; después me inspiro mucho Café des Artistes y como todo, Ambrosia al enseñarme banquetes y de ahí, atender el Centro de Convenciones de Puerto Vallarta por tres años ha sido inspirador”, agrega el Chef. 🍷



## Guacamaya Vallarta

### INGREDIENTES:

400 gr atún fresco en cubos  
200 gr cueritos marinados en hierbas en cubos  
200 gr salsa mexicana con chile de árbol seco  
100 gr limón en jugo  
8 gr sal  
1 pz aguacate picado  
8 pz crotones de bolillo tostado

### PREPARACIÓN:

Mezclar el atún, los cuernitos, la salsa y el resto de los ingredientes, dejar reposar para concentrar los sabores.

### Salsa costera

#### INGREDIENTES:

Jitomate pochado 500 gr  
50 gr apio  
5 gr ajo  
10 ml jugo de almejas  
5 gr tajín

### PREPARACIÓN:

Moler y colar todos los ingredientes.

# winterhalter®

## José María Bengoa: Tecnología sustentable

### Ahorra 80% de agua

Winterhalter, la solución de lavado en las cocinas profesionales para reducir el impacto de la crisis hídrica en el país

Diseñadas para maximizar eficiencia en consumo de agua en el lavado en restaurantes, las lavavajillas industriales Winterhalter consumen 2 litros de agua en un ciclo de lavado para 20 piezas de vajilla en 1 minuto, mientras en uno manual se llegan a desperdiciar hasta 20 litros para la misma cantidad de platos, explica José María Bengoa, director general Winterhalter México.

El ahorro de agua en restaurantes es una necesidad, explica José María, también una oportunidad para mejorar eficiencia operativa y reducir costos, mediante prácticas sostenibles y la inversión en tecnologías innovadoras, impulsando su éxito a largo plazo en un mercado cada vez más consciente del medio ambiente.

Con los más altos estándares de lavado, a diferencia de la creencia entre restauranteros este equipo reduce costos energéticos, de tiempo y de agua; en un año en promedio un restaurante con 200 comensales diarios, desperdicia en lavado manual más de 300 m<sup>3</sup> de agua.

“Sin importar el tamaño y con una solución para cada establecimiento, los negocios de alimentos y bebidas tienen la responsabilidad de crear estrategias para ahorrar agua y minimizar su desperdicio. Conocer cuánta agua gasta un lavavajillas es esencial para entender por qué esta tecnología es clave para combatir la crisis hídrica”, indica el directivo.

De acuerdo con la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) la industria de alimentos consume el 70% del agua potable a nivel mundial, explica José María.

#### AHORRO EN COSTOS

“Aunque la inversión inicial en una lavavajilla industrial es mayor que la de una doméstica, a largo plazo genera ahorros significativos al reducir la dependencia de limpieza manual, se ahorra mano de obra, consumo de agua, energía, químicos y ni hablar del impacto en la durabilidad de utensilios, cristalería y vajillas”, agrega José María.

Las lavavajillas industriales están diseñadas para proporcionar resultados impecables de limpieza y secado. La vajilla, cubiertos y utensilios salen completamente limpios y secos, listos para su uso inmediato o almacenamiento seguro.



“Ofrecemos un servicio 360 para que el cliente esté seguro que está respaldado por un buen socio”, explica el directivo en México de la empresa líder mundial en sistemas de lavado profesional, fundada en 1947 por Karl Winterhalter en Friedrichshafen, Alemania y que actualmente, Jürgen y Ralph, hijo y nieto del fundador, dirigen la compañía familiar.

En un restaurante pequeño implementar medidas para ahorrar agua genera un ahorro anual considerable, explica José María, que se potencia al considerar costos asociados con detergentes y productos químicos para limpieza y desinfección.

“Una Winterhalter Serie UC ahorra \$203,401.80 MXN anuales en consumo de agua, con un ahorro adicional de \$16,780.03 MXN en detergentes, que son degradables y respetuosos con el medio ambiente. México tiene un potencial enorme de acuerdo con datos de CANIRAC este año se abrirán 80 mil restaurantes”, agrega el directivo de la compañía que anualmente crece 20%.

José María comenta, #YoAhorroAgua es el movimiento para sumarse al cambio de cocinas que apuestan por el futuro del país y del planeta, contando con una calculadora personalizada de reducción de costos en [winterhalter.com.mx](http://winterhalter.com.mx)



El Tren de lavado modular Serie MT revoluciona las cocinas con una tecnología adaptable al crecimiento y necesidades del negocio. Lava 8 mil platos por hora.

# Carlos Guzmán

*El brazo digital y de logística*

**Coordinador General del Festival Gourmet Internacional de Puerto Vallarta, Riviera Nayarit y Tepic**

SONIA ORTIZ SALINAS

**E**n 2021 Carlos Guzmán se integra como brazo derecho del Chef Thierry Blouet como coordinador general del Festival Gourmet Internacional, que este año en su edición 29 será del 7 al 17 de noviembre y se inaugurará en Riviera Nayarit.

“Esto nunca acaba, termina el Festival y comenzamos a platicar con patrocinadores para el siguiente, en diciembre presentamos a las grandes marcas, ya que cierran presupuestos anuales”, comenta Carlos en la inauguración de la última edición, que reunió a 800 asistentes, 30 restaurantes y 30 chefs invitados, degustación de tequila y vino, entre otros.

Esta labor es importante para que no falten recursos para comunicar la relevancia de la gastronomía de Puerto Vallarta, de Riviera Nayarit y de Tepic a través del Festival Gourmet Internacional, para que sea reconocida y se mantenga en la escena gourmet de México y del mundo.

“También darle a la ciudad un refresh en sus menús porque los restaurantes que participan traen chefs de muy buen nivel, provocando que las cocinas locales se actualicen con nuevas técnicas, nuevos productos; además de fortalecer su compromiso con la sostenibilidad, la trazabilidad. “Hay una fidelidad, tenemos una comunidad de americanos y canadienses que cada año preguntan, cuándo, cómo, quién viene y llenan las mesas de chefs, los safaris gourmet, eventos especiales como los de vinos, o como el de chefs vatelianos o el Picnic bajo las Parotas en Tepic con los asados de Loma Emiliano y Loma Bahía.

A Carlos le encanta trabajar con el Chef Thierry, lo considera un maestro experto y conocedor en el que se apoya; hacen buen equipo, les encanta comer y viajar, “hemos hecho un match muy padre en el tema gastronómico gourmet de la ciudad”. “Amo el tema gastronómico”, agrega, “mi mayor satisfacción es haber ampliado mis amistades en el ramo, ha sido maravilloso. Que un chef me diga, prueba esto que me acaba de llegar, que abra una concha, que me prepare una barbacoa de pozo y me inviten a esos lugares únicos, diferentes en todo nivel, desde gourmet hasta comida callejera”.

## VISIÓN A LARGO PLAZO

“El proyecto tiene visión a largo plazo, estamos volteando a ver lo que está haciendo Michelle Fridman en Mérida y el mo-

vimiento que se está dando en Yucatán en el tema gastronómico. Es momento que el Estado se sume para hacer un evento más grande, con los 50 Best, con los Michelin, viniendo por espacios prolongados.

“En dos o tres años traer los 50 Best a Puerto Vallarta, ya estuvieron en Mérida el año pasado, en San Miguel los 50 Best de Bares. Vallarta necesita un evento de este tipo y el Festival Gourmet Internacional puede ser punta de lanza para sumar, así nos vemos haciendo un magno evento promocionando el turismo gastronómico con apoyo del Estado. Si se suman los dos, Puerto Vallarta y Nayarit se puede lograr”, explica Carlos.

## ENTRE MESAS Y MESEROS

Nació entre mesas y meseros, comenta Carlos, su papá, oriundo de Mismaloya, tenía un restaurante en la playa, donde él y sus hermanos trabajaban pelando camarón, papa; picaban tortilla para totopos, recogían envases de la playa y cosas básicas.

“Mi papá atendía de 300 a 400 personas diarias, se llamaba Chinos Restaurant bar en Mismaloya, después hizo Chinos Restaurant bar en el Río y después Le Kliff, que es el restaurante de mi familia actualmente, operado por mis hermanos”, indica Carlos, quien lo operó por 20 años.

Recuerda el compromiso con la sustentabilidad, consumían lenguado que los pescadores cultivaban en la laguna en Playa Quimixto, producto local fresco, aprovechaban todo, hasta la piel chiquita, que normalmente se descartaba, la preparaban en chicharrón.

“El dinero se quedaba localmente, desplazábamos casi toda su producción, hasta que una marejada destruyó su área de cultivo y desapareció. “Lo mismo hacemos con la langosta, hay pescadores en Boca de Tomatlán, al lado de Le Kliff, que les dices ‘necesito 40 kilos’, ellos van y sacan langosta viva al otro día, sólo la que vas a consumir. También de los bancos de almejas sólo sacan las que necesitan, no es para que te las acabes”, agrega.

Hay bancos de ostión de piedra a 3 metros de profundidad, indica Carlos. Endémico está el gorro, una especie de callo de sabor fuerte, que se cree es afrodisíaco, se come crudo como el callo o la almeja. 🍷

**“Amo el tema gastronómico, mi mayor satisfacción es haber ampliado mis amistades en el ramo, ha sido maravilloso. Que un chef me diga, prueba esto que me acaba de llegar, que abra una concha, que me prepare una barbacoa de pozo y me inviten a esos lugares únicos, diferentes en todo nivel, desde gourmet hasta comida callejera”.**



# Restaurante Tinos

*Historia exitosa de amantes del mar*

**Con visión y trabajo la familia Carbajal ha posicionado a este Grupo como uno de los mejores de cocina tradicional de pescados y mariscos de Puerto Vallarta**

CELIA MARÍN CHIUNTI

**T**inos nace como un emprendimiento de su padre en 1990 con una barra de mariscos para probar cocteles de camarón, de pulpo, mixto, ceviche vallartense y tostadas de mariscos, comenta Jorge Luis Carbajal Díaz, Director General del Grupo de Restaurantes Tinos, con sucursales en Nuevo Vallarta en Bahía de Banderas, en Puerto Vallarta en la localidad de Pitillal y en la Playa de la Ánimas en el Municipio de Cabo Corrientes. “Poco a poco el carisma de mi papá lo hizo crecer, comenzando con una palapa para seis personas, luego otra, hasta tener seis y cuando la gente ya no cabía, construyó otra para 40 personas.

Con el tiempo, introdujeron pescado sarandeado, a la vista del cliente, justo en la entrada, se veía de la calle,

corría el humo lleno de aromas y se antojaba. Llegó un momento, después de tres años que ya no cabían, así que su papá consigue otro establecimiento en un terreno propio y construye, apostando “todas las canicas”.

Con un crédito bancario empieza la construcción de nueve meses y en agosto de 1993 se formaliza en un establecimiento más grande con la infraestructura que su papá concebía como restaurante. A partir de ahí, explica Jorge Luis, comienza el crecimiento de la marca Tino. “Mi papa tenía un ángel muy grande de servicio, era carismático, la gente lo seguía, hacía muchas amistades”. Después de una experiencia fallida en Guadalajara, regresa su papá y le ofrecen en 1999 la locación de La Laguna, siendo el segundo restaurante exitoso.



## UNA VIDA EN EL MAR

Recuerda Jorge Luis que crecieron con el mar, las convivencias de familia, ir de pesca. Su escapada era Punta Mita los fines de semana y en 2020 surge la oportunidad de un espacio en la Playa de las Ánimas que materializan en 2021 con la tercera sucursal.

“Desde los 14 años crecí con mi padre en esto, con altibajos en aquel entonces, como joven quería salir de fiesta y mi papá me ponía a trabajar; eso me forjó y me formó y estoy orgulloso de representar lo que fue mi padre. Es gratificante que en el restaurante te saluden o te digan gracias, esta familiaridad que se genera con el comensal; hemos hecho muchos amigos.

Que el cliente vaya, te busque, te de la mano y se despidas, no tiene precio”. El pescado sarandeado y los tacos de jaiba son los platillos insignia del restaurante.

## ATENCIÓN AL CLIENTE

Carlos Carbajal Díaz es Gerente operativo en Grupo de Restaurantes Tinos, es el hermano responsable de atender al cliente para que se vaya contento, satisfecho, comenta que en temporada baja reciben de 150 a 200 comensales diarios y en diciembre aumenta de 300 a 400. El equipo está integrado por 33 colaboradores en cocina y piso, contando con tres personas que están desde el principio. “El éxito de Tinos ha sido el pescado sarandeado de mi papá. Cuando inició hacía pollo sarandeado, pero se tardaba demasiado en estar listo, así que cambió a pescado”, indica Carlos. El pescado sarandeado se sirve con tortillas de maíz y cebolla desflemada; se recomienda acompañar con un taco de frijol a las brasas.

Con el Chef Manuel Vicente, oriundo de Oaxaca están introduciendo nuevos platillos al menú, como la Tostada

**“El éxito de Tinos ha sido el pescado sarandeado de mi papá. Cuando inició hacía pollo sarandeado, pero se tardaba demasiado en estar listo, así que cambió a pescado”, indica Carlos.**

Tinos que lleva camarón cocido, camarón crudo cocido en limón y pulpo con una salsa de chiltepín y adornada con poro frito. También los Toritos Tinos, un jalapeño relleno de camarón y queso Gouda, envuelto con tocino y acompañado con aderezo de jaiba y marlín en chipotle.

## BEBIDA DE LA CASA

El coctel Dulce Frescura lo preparan con jugo de piña natural, albahaca, jengibre, cardamomo y un toque de raicilla, bebida de la casa que producen desde hace cinco generaciones. “La raicilla empezó hacerla mi tatarabuelo, luego mi papá la impulsó hace 40 años.

En 2006 hizo la taberna de raicilla y a la fecha ganó segundo lugar en Nueva York de destilados artesanales y en 2020 obtuvo medalla de oro en Francia al mejor destilado artesanal”, agrega. Los clientes locales, comenta, van de una a dos veces por semana al restaurante y los que van de vacaciones aprovechan para comer diario.

## NUEVOS AIRES

Manuel Vicente es el nuevo chef ejecutivo de Grupo de Restaurantes Tinos con 37 años de edad, 22 años trabajando en cocinas y 17 de especialización en productos del mar, recorriendo la costa del Pacífico.

Empezó de los 14 a los 19 años en Taquerías El Farolito, posteriormente en Grupo Restaurantero Guaymas, después en Limantur, en Constelation Bar y los últimos dos empleos fueron en Pineda Guayabitos y Grupo Don Wilo en la Sierra Sur de Oaxaca. Sus ingredientes favoritos son la pasión, sumada con el amor y terminando con la dedicación. 🍷

# Hasta siempre querida Chef Alicia Gironella (1931-2024)

CELIA MARÍN CHIUNTI

La Chef Alicia Gironella de Angeli deja un legado invaluable en la Cocina Mexicana, su amor por nuestras raíces contagió al mundo de la gastronomía en México, incentivando a los chefs más reconocidos del país a unirse y apostar por lo nuestro; fusionando técnica y talento para demostrar que la alta cocina contemporánea está orgullosa de contar con la primera cocina en ser declarada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO.

Alicia trasciende con su obra publicada a través de los años en libros en torno a la cocina mexicana, siempre en mancuerna con su querido Giorgio de Angeli, italiano nacido en Roma, que se enamoró de la chef y de México. Dejando a su paso publicaciones que han marcado la historia de nuestra gastronomía.

Y es que Alicia no paraba, como líder natural era incansable, siempre selectiva, coqueta, elegante y brillante cocinera; creativa y de carácter fuerte, así como gran amiga y amante de los viajes. Respetada y admirada por generaciones, que han aprendido del invaluable acervo gastronómico que deja en sus libros, de los que el Larousse de la Cocina Mexicana está siendo traducido al inglés para próxima publicación.

## Fiesta de cumpleaños sorpresa

Alicia nos compartió la noticia con alegría y orgullo, el 18 de enero pasado en la celebración sorpresa de su cumpleaños 93 en Guadalajara, en casa de su hija Alicia Gaspar de Alba Gironella de Guerra, con quién vivía desde hace un par de años. Estaba feliz, rodeada del cariño de su familia y el apapacho de sus amigos de la cocina, en un festejo convocado por su querido discípulo el Chef Gerardo Vázquez Lugo, quien junto con la Chef Zahie Tellez hicieron la convocatoria.

Días antes llegó su entrañable amiga, discípula y complice la Chef Margarita Carrillo, quien preparó costillas de cerdo en mole de guayaba y chile morita; después llegamos (Celia Marín), la Chef Sonia Ortiz y el Chef Juantxo Sánchez para consentirla y disfrutar de su compañía, un día antes de la comida de cumpleaños.



La Chef Alicia Gironella es autora del mole blanco, que diseñó especialmente para la boda de su hija Alicia.

Los chefs se lucieron, Gerardo con la sopa de natas de Nicos, que tanto gustaba a Alicia; Juantxo preparó unas kokotxas en salsa verde que siempre le pedía y que disfrutó acompañadas de una copa de vino blanco, de la selección de la sommelier Fernanda Gutiérrez Zamora y su esposo.

Como la cocina tapatía era anfitriona, no podía faltar, y Alicia hija tenía el bufetero del comedor montado con tortas ahogadas y tacos dorados. Zahie llegó con humeante birria estilo Jalisco, además de su más reciente libro, donde acredita a la Chef Alicia como autora del mole blanco, diseñado para la boda de su hija y tocaya.

Un banquete al que se sumaron amigos tan querido para Alicia como Alejandro Borja y Norma de Borja, así como la Chef Cynthia Martínez y su esposo Roberto González, que llegaron con tostadas de manitas de cerdo al estilo Michoacán.

Una celebración donde el rostro de nuestra querida Alicia se fue transformando en alegría y felicidad con la emoción del reencuentro con su familia culinaria, que no dudó en viajar para acompañarla en una fecha tan importante, como presagio de una despedida llena de ese gozo de compartir la mesa y la vida con quienes amamos.

## Artista desde la cuna

Orgullosa de su origen, yucateco por parte de su madre (mexicana) y catalán (español) de su padre. De familia de artistas, Gironella, donde intelectuales de la época disfrutaban las buenas mesas en casa de sus padres y que fueron con el paso de los años definiendo ese amor de Alicia por la cocina.

## Eco-gastronomía

Conoció Slow Food gracias a Alicia y a Giorgio, que por años presidieron el movimiento en el país, siendo inspiración para La Aldea Avándaro, primer centro de conexión de campo y cocina sustentable, al que la multipremiada chef apadrinó, cuando apenas era un sueño enmarcado por un suelo rojo descubierta. El 1 de febrero de 2024 queda inscrito en las páginas de la historia culinaria de México. 🌱

En Lallemand México estamos muy contentos y orgullosos con el reciente nombramiento de nuestro Chef ejecutivo: Cesar Prado, como presidente de panadería en Vatel Club México.

*Mi compromiso es llevar nuestra pasión por la excelencia gastronómica a nuevos horizontes. Nos esforzaremos por elevar la calidad de nuestros productos, fomentar la innovación en cada creación y fortalecer los lazos con nuestra comunidad. Juntos, perseguiremos la excelencia en cada pan que amasamos y en cada experiencia que compartimos con nuestros apreciados comensales.*

Estimados Chefs panaderos, la suma de cada uno de ustedes a este objetivo marcará una nueva etapa en Vatel Club México.



**LALLEMAND**

LALLEMAND BAKING

www.lallemandbaking.com

@lallemandbakingmx | @lallemandbakingmx | /showcase/lallemand-baking | LallemandBaking

# Celebran la Cena de Gala de Vatel Club México



El Chef Azari Cuenca, nombrado Presidente de Honor de Vatel Club México.

El Club de Industriales de la Ciudad de México fue sede de la reciente edición de la Cena de Gala de Vatel Club México, evento en el que se reconoció a los chefs y personajes más destacados de la comunidad vateliana en 2023. De igual modo, en este evento que congregó a miembros de Vatel Club de todo el país, se realizó la entronización oficial de los cocineros que se han asociado recientemente a la agrupación fundada en 1992 por el chef Olivier Lombard bajo el lema “Amistad Gastronómica”.

Esta edición de la Cena de Gala de Vatel Club México tuvo un especial significado, ya que representó también la transición oficial en la presidencia de esta institución dirigida desde 2019 hasta el inicio de 2024 por el chef Azari Cuenca Maitret. El nuevo presidente de Vatel Club México es el chef Sergio Camacho.

El evento estuvo presidido por el chef Guy Santoro, presidente de la

**En el marco de esta fiesta culinaria se brinda un homenaje al trabajo del chef Eduardo Da Silva y cocinera tradicional Martha Gómez Atzin recibe entre ovaciones la Medalla de Oro de l'Académie Culinaire de France**

Mesa Consultiva de Vatel Club México y presidente delegado de l'Académie Culinaire de France (ACF) para México, América Central y el Caribe, así como Commandeur de l'Ordre Mondial de la ACF.

Se contó asimismo con la participación del Sr. Jérôme Audin, Primer Consejero de la Embajada de Francia en México; el Sr. Vincent Perrin, Cónsul de Francia en México; el Lic. Ramón Martínez Gasca, director general de Competitividad de la Secretaría de Turismo Federal (Sectur); la Dra. Nathalie Desplas Puel, Secretaria de Turismo de CDMX; y el chef Gérard Dupont, presidente de honor de la ACF.

“Desde hoy existen muchos caminos por transitar y juntos lo podremos hacer. En Vatel si no estás tú no estamos todos y es por ello que requerimos no solo un aliado si no también un actor que sume ideas, fuerzas e inteligencia. Porque en Vatel apostamos por nosotros mismos, por nuestro pasado



1. Eduardo Da Silva, homenajeado en la Cena de Gala Vatel.
2. Jérôme Audin, Primer Consejero de la Embajada de Francia en México y el Cher Sergio Camacho.
3. El Chef Edudardo Da Silva, celebrando con su familia el homenaje a su trayectoria.
4. Leo Zuckermann, Gerard Dupont, Presidente de Honor de l'Académie Culinaire de France
5. Martha Gómez Atzin, de Mujeres de Humo. Distinguida con el Premio "Honor a la Cocina Mexicana".
6. Sergio Camacho, Azari Cuenca y María Forcada
7. Crema de ostiones al chipotle
8. Bife de res argentino en su jugo y risotto de portobello confitado
9. Foie gras torchon con alcachofas y melón impregnado de mojito
10. Tronco de salmón, rollo de poro y alga, y pilpil de finas hierbas



Tiempo de celebración y amistad gastronómica



Un reconocimiento al invaluable apoyo de patrocinadores como Hoshisaki y Grupo Alfa

y por nuestro magnífico presente, que seguro nos dará la oportunidad de dejar huella para el futuro”, destacó el chef Sergio Camacho en su intervención.

En esta ceremonia se realizó un Homenaje al chef Eduardo Da Silva, creador de Da Silva Panadería Artesanal, por su trayectoria laboral, siendo su nombre un sinónimo de pan de calidad, con sello de autor, en la capital mexicana.

La Médaille d’Or Vatel Club México se entregó al chef Eduardo Wichtendahl Palazuelos por su importante labor altruista para el abastecimiento de alimentos para los damnificados en Acapulco por el huracán Otis.

El reconocimiento al Chef del Año 2023 fue para el chef Benjamín Nava, presidente regional de Vatel Club Quintana Roo, por su importante labor en la promoción de actividades en favor de la comunidad y la interacción con productores alimentarios para impulsar la valoración y el consumo de sus productos.

El premio Espíritu Vatel se entregó a la chef Lynda Cbalderas, de Vatel Club Morelos, por su destacado trabajo

en el impulso y la promoción del Arroz de Morelos Denominación de Origen.

El Reconocimiento a Talento Destacado fue para el chef Marino Maganda, presidente regional de Vatel Club Mazatlán, por su activa labor en el fortalecimiento de esta delegación de reciente creación.

Vatel Club México reconoce asimismo a los medios y periodistas gastronómicos más destacados, concediendo en esta ocasión el Premio a Mejor Publicación Gastronómica a la revista Food&Wine en Español, galardón que fue recibido por su editora en jefe María Forcada.

El Premio al Periodista Destacado del Año fue para Leo Zuckermann, por sus emisiones dedicadas a temas gastronómicos en su programa televisivo Es la Hora de Opinar.

La cocinera tradicional Martha Gómez Atzin fue galardonada con el premio Honor de Cocina Mexicana, siendo ovacionada por los asistentes por su importante labor a la cabeza del movimiento Mujeres de Humo, en la zona del Tajín, en Veracruz, que enaltece la

cultura gastronómica de esa región.

El chef Azari Cuenca Maitret fue distinguido como Presidente de honor de Vatel Club México.

Además de la entronización de nuevos miembros de Vatel Club México, se reconoció asimismo a nuevos integrantes de la ACF, al igual que a figuras que reciben un nuevo título dentro de esta institución.

Los nuevos miembros de la ACF son:

- Etny Molina Campuzano
- Daniel Sánchez Rivera
- Javier Galindo
- Ileana Gómez López
- Alan Juárez Arredondo
- Elena Sors Bistrain
- Karen Valadéz Burstein
- Luis Alberto Vázquez

El título de Chevalier de l’Ordre Mondial de la ACF fue para los chefs:

- Patrick Cros
- Azari Cuenca Maitret
- Isabella Dorantes Olivares
- Stephane Thomas

La Medalla de Oro de la ACF fue concedida a Martha Gómez Atzin

## Manon, optimista

¡Manon no es de las que temen al futuro! Con confianza y consciente de los desafíos, sabe que también puede contar con una sólida red en Vatel para encontrar su camino y construir su futuro.

**EN VATEL TRANSFORMAMOS TU PASIÓN EN TU FUTURA PROFESIÓN**



# Un lunch con sazón de altruismo

Vatelianos realizan en Los Cabos reunión culinaria para definir estrategias de apoyo y participación en eventos con causa social



El restaurante Don Sánchez, dirigido por el chef Édgar Román, fue sede esta reunión estratégica de la comunidad vateliana en Los Cabos.

Con la proactividad que distingue a los cocineros de la Baja California Sur, el capítulo vateliano de esta entidad, dirigido por el chef Édgar Román, realizó hace unas semanas su primer Lunch, con el propósito de gozar de la convivencia entre profesionales y amigos, intercambiar expectativas en torno a los proyectos personales y empresariales, además de fincar, especialmente, las directrices de las acciones que Vatel Club Baja Sur desarrollará en los próximos meses, interactuando con las empresas en acciones en favor de la profesión y de la comunidad de Los Cabos.

La cita fue en el restaurante Don Sánchez, donde el chef anfitrión Édgar Román agradeció la intensa participación de los chefs y sommeliers vatelianos en las propuestas del capí-

**Vatel Club Baja California Sur ha tenido un sensible crecimiento en integrantes, pero sobre todo en su participación en eventos y actividades de la industria hotelera y restaurantera del estado, dado su compromiso, profesionalismo y amplio conocimiento.**

tulo a su cargo. Los asistentes disfrutaron de una extraordinaria experiencia culinaria, como es distintivo de que este restaurante catalogado entre los mejores de Los Cabos y de México.

Junto con el presidente Édgar Román estuvieron el chef Pablo Ortiz, tesorero del capítulo, y Eleni Rabadán, responsable del área de Comunicación. Los chefs vatelianos asistentes fueron Emanuele Olivero, Heidi von der Rosen, Sergio Cabrera, Javier Galindo, Fabrizio Frías, Joaquín Perera, Andrés Bracamontes, Enrique González, Juan Antonio Guevara, Manuel Garrido, Gustavo Pinet, Mario Rodríguez, Jonathan Martínez, Yazmín Primitivo, Fernando Araujo y Elena Sours. Además de Don Sánchez, en este encuentro se contó con el apoyo de patrocinadores como 9 Palmas, Innovagourmet, Meat Mx, Baja Wines y Bread Boutique.



Vatel Club Baja California Sur ha tenido un sensible crecimiento en integrantes, pero sobre todo en su participación en eventos y actividades de la industria hotelera y restaurantera del estado, dado su compromiso, profesionalismo y amplio conocimiento. Entre los puntos importantes que se definieron en esta reunión está la actualización del Comedor Dibujando Nuestro Sueño, enfocado al apoyo y la participación directa con grupos vulnerables. De igual modo Vatel Club Baja Sur tendrá una importante participación en uno de los festivales más exitosos de la región: Sashimi Fest, donde debido al alto nivel de los chefs vatelianos, participarán como jurados de este importante certamen culinario.

Asimismo, los vatelianos de esta región tendrán nuevamente una participación destacada en otros de los encuentros altruistas que ya han generado una tradición de solidaridad y compañerismo en esta zona: Chefs X Los Cabos, una celebración culinaria que congrega las mejores expresiones culinarias locales en pro de causas sociales.

La ocasión fue también el momento para coincidir unánimemente en el desarrollo de diversas actividades que generen fondos de apoyo para el equipo mexicano que compite en el Bocuse d'Or, contando a la cabeza con el chef Marcelo Hisaki. Los vatelianos coincidieron en generar actividades que brinden apoyo económico a los participantes de esta importante justa mundial. 🌍

1. El chef Édgar Román destacó la importancia de participar en proyectos de interés para la comunidad bajacaliforniana
2. Vatel Los Cabos es una de las delegaciones con mayor crecimiento sostenido en el país
3. Actualmente Vatel Los Cabos participa en actividades como Chefs X Los Cabos
4. Sashimi mixto de Salmón ahumado con jícama. Salsa de Jamaica fermentada con ajo-cebolla-jalapeño
5. Tostada raspada con puré de alubias y asientos de papada de cerdo en piloncillo-pasilla. Escabeche mixto de vegetales.
6. Tortita Ahogada con bolillo de recado negro, untado de Foie trufado con carnitas de pato

LO MEJOR DEL MUNDO PARA LAS COCINAS DE MÉXICO

# Tendencia Gastronómica

RUBÉN HERNÁNDEZ



<https://t-g.com.mx/>

A lo largo de 20 años, Tendencia Gastronómica ha traído los mejores ingredientes de distintas regiones, acorde con la vanguardia que define los fogones de los grandes restaurantes. Rossy Cherem conversa en torno a esta apasionada labor que se traduce en vivencias únicas.

“**E**stoy enamorada de mi empresa, de mi trabajo, de la pasión con la que los chefs utilizan nuestros productos para hacernos vivir experiencias únicas en torno a la mesa”, dice Rossy Cherem, directora comercial y socia de Tendencia Gastronómica, la empresa que desde hace 20 años ha provisto a los cocineros mexicanos de los ingredientes más selectos del mundo.

“Comenzamos con tres ingredientes. El chef Guy Santoro me decía: ‘¿Y por qué solo tres? Traéme más?’ Ahora manejamos más de 900 productos de algunas de las marcas más exclusivas en té, pastas, caviares, jamón de bellota. Además contamos con nuestra marca propia, Zaphron. Es una idea que surgió precisamente con el objetivo de sumar en ella lo óptimo, los mejores productos y lo que más se vende. Nos ha ido increíblemente bien, además que tenemos el valor agregado de ofrecer una gran calidad a un precio justo”, expresa Rossy. Buena parte de su vida y de su trabajo es una búsqueda constante por diversos países y culturas de los productos que, como indica el nombre de la empresa, marcan tendencia gastronómica.

“Son productos de nicho; todo aquello que define el plato final, y que es lo que está buscando el chef para lograr una creación única. Estamos a la moda, con todo lo que marca vanguardia en la cocina. El mercado nos va llevando hacia todo lo que es tendencia. Tenemos nuestras líneas asiática, italiana y francesa. Cada línea me enamora. Yo te hablo desde el corazón. Son cosas cosas fascinantes. Ahora estamos haciendo nuestras líneas tailandesa, japonesa y china. Se trata de probar, de sensibilizar en torno al producto y, desde luego, dar el mejor precio”. Productos como la emblemática pasta Rummo, joya de la cocina italiana; o el té Dilmah, proveniente de Sri Lanka, cosechado solo por mujeres y comercializado con un enfoque de sustentabilidad y responsabilidad social, forman parte del amplio y fino catálogo de esta empresa que actualmente cuenta con 200 colaboradores, con presencia estratégica en la Ciudad de México, Los Cabos, Cancún, Puerto Vallarta y Querétaro.

“Uno de los aspectos en que hemos insistido es el de la Denominación de Origen (DO). Buscamos que todos nuestros productos tengan DO. Es una garantía de identidad y de calidad, consignando que es el mejor en su tipo. Por eso reforzamos que si ofrecemos un Vinagre Balsámico de Modena, sea efectivamente de esa demarcación; o que unas aceitunas Kalamatas procedan de Grecia. No digo que no haya buenos productos en otros puntos, y desde luego México tiene ingredientes maravillosos; pero buscamos lo mejor en su tipo para ponerlo a disposición de nuestros consumidores. Ese es el espíritu que distingue a Tendencia Gastronómica”, precisa Rossy Cherem. 🍷





# HOSHIZAKI

Contact Us: [ventas@hoshizaki.com](mailto:ventas@hoshizaki.com)

FRANCE  1743

MOËT & CHANDON  
CHAMPAGNE

