

Watel®

MAGAZINE

ZAHIE TÉLLEZ

EL SABOR DE LA PERSEVERANCIA

MÓNICA PATIÑO. REVOLUCIONÓ LA COCINA EN MÉXICO

UN SUEÑO HECHO REALIDAD: VIVIR EN LA TOSCANA ITALIA

VANESSA BLOUET

HERENCIA, PASIÓN Y MEMORIA GASTRONÓMICA EN LA CASA BY THIERRY BLOUET

\$100.00





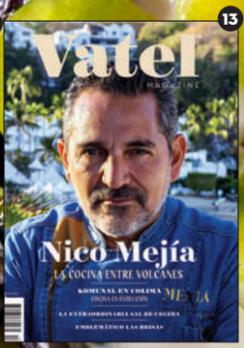
Vatel®

MAGAZINE

Revista gastronómica,
sustentable.



SUSCRÍBETE
6 NÚMEROS \$ 540.00 PESOS



Tu restaurante, tu bar, tu esfuerzo, tu menú,
tus clientes, tu éxito, tu solución de lavado



The clean solution

Contáctanos:
www.meiko-mexico.com
+52 55 8985 2331



Línea de lavavajillas



Vatel Magazine Comité Editorial

Guy Santoro
Sergio Camacho Ocampo
Celia Marín Chiunti

Equipo editorial

DIRECCIÓN EDITORIAL
Celia Marín Chiunti
celia@cibreoeeditores.com

FOTOGRAFÍA

EDITOR DE FOTOGRAFÍA
Ignacio Urquiza
www.estudiourquiza.mx
nachourquiza@icloud.com
@ignacio.urquiza

RETOQUE FOTOGRAFICO

Renato Flores González

DIRECCIÓN DE ARTE

Leonardo Vázquez Conde
leonardo@macizo.com.mx
@macizo.com.mx

TEXTOS

Celia Marín Chiunti
Rubén Hernández
Araceli Calva

EDICIÓN/TEXTOS CLUB VATEL

Rubén Hernández

COORDINADORA EDITORIAL

Araceli Calva
mxvatelmagazine@gmail.com

ASISTENTE EDITORIAL

Ivette Nápoles Alfaro
vatelclub@gmail.com

Comité Vatel Club 2025

PRESIDENTE ACTIVO Sergio Camacho Ocampo	COORDINACIÓN Y LOGÍSTICA Ivette Nápoles Alfaro	PRESIDENTE FUNDADOR Olivier Lombard † Jean Berthelot †
PRESIDENTE MESA DIRECTIVA Guy Santoro	DIRECTOR DE FORMACIÓN Xano Saguer	PRESIDENTE HONORARIO Jean Berthelot †
VICEPRESIDENTE Edgar Román Thierry Blouet	SUBDIRECCIÓN DE CONCURSOS Roberto Hernández	PRESIDENTES DE HONOR Regis Lacombe Mario Celis Isabella Dorantes Azari Cuenca Maitret
TESORERO Federico López	PROGRAMA DE PROMOCIÓN Cynthia Martínez Gerardo Vázquez	PRESIDENTES DE HONOR DELEGACIONES Thierry Dufour Gerardo Rivera Alfredo Santamaria Federico López Aarón Chávez
PRESIDENTE DE PANADERÍA César Prado	SUBDIRECCIÓN DE PROGRAMA DE PROMOCIÓN Benjamín Nava José Luis Mena	VATEL INVESTIGACIÓN Lynda Balderas
PRESIDENTE DE REPOSTERÍA Oswaldo Tapia	DIRECCIÓN ENLACE GUBERNAMENTAL Mohamed Mazeh Alfonso Coronado	
DIRECTOR DE COMUNICACIÓN Rubén Hernández	SUBDIRECCIÓN DE COMUNICACIÓN Luis Avilés Benítez	

Delegación regional

BAJA CALIFORNIA-ENSENADA Javier Plascencia	GUERRERO-ACAPULCO Jovani Esquivel	SAN LUIS POTOSÍ Carlos García
BAJA CALIFORNIA SUR LOS CABOS Edgar Román	GUERRERO-IXTAPA Fagner Franco	SINALOA José Miguel Taniyama
BAJÍO GUANAJUATO Karen Valadez	JALISCO-GUADALAJARA Jorge Orozco	SINALOA - MAZATLÁN Marino Maganda
BAJÍO QUERÉTARO Alfredo del Río	JALISCO-NAYARIT Thierry Blouet	TAMAULIPAS Ángel García
CAMPECHE Patrick Cros	MICHOACÁN-MORELIA Eduardo Castillo	TOLUCA- ESTADO DE MÉXICO Luis Avilés Benítez
CIUDAD DE MÉXICO Alejandro Kuri Roberto Hernández	OAXACA Alejandro Ruiz	VERACRUZ Edgar García Rico
DURANGO José Luis Mena	PUEBLA Jorge Jalil	YUCATÁN-MÉRIDA Eduardo Estrella
HIDALGO Lillyana Rivas	QUINTANA ROO-COZUMEL Philippe Fournier	ZACATECAS Francisco Mora
MORELOS Alejandro Leyva	QUINTANA ROO RIVIERA MAYA Benjamín Nava	

Vatel

MAGAZINE

Revista gastronómica sustentable

Esta edición número 16 de Vatel Magazine es un homenaje a las mujeres que han enaltecido la cocina en México y en el mundo a través sus propuestas gastronómicas. Por primera vez un especial de las figuras femeninas más destacadas en el efervescente universo de la culinaria nacional.

En portada Zahie Téllez, la famosa chef mediática, cuya cocina es reflejo de su historia destacando el sabor de la perseverancia, que se cocina a fuego lento, con paciencia y dedicación, como una receta que se perfecciona con el tiempo: es una mezcla de sabores, libaneses, mexicanos e italianos llevados al plato.

Mónica Patiño es sin duda una de las figuras más respetadas, la chef mexicana cuya maestría en cocina que desde sus restaurantes ha revolucionado la escena gastronómica en México. La transformación y el tiempo, elementos que la cautivaron siendo joven y que con la madurez, el éxito de sus restaurantes, programas de televisión y el ritmo acelerado que implicaba; decidió hacer realidad su sueño de vivir en La Toscana, Italia y apostar con coherencia por una cucina povera, que hoy es un lujo.

Homenaje a Carmen “Titita” Ramírez Degollado. El Bajío, desde este santuario de cocina tradicional mexicana y de arte popular nacional se fueron forjando memorables momentos para la culinaria mexicana y su entorno mundial. “Titita”, incansable enamorada de sus raíces gastronómicas, supo cautivar a los paladares más exigentes y este año su restaurante en Europa es parte de la Guía Michelin Madrid.

Herencia, pasión y memoria gastronómica en La Casa by Thierry Blouet. Para Vanessa Blouet, la cocina es más que una profesión, es su legado, su pasión, un lenguaje que aprendió desde la infancia y que ha perfeccionado con esfuerzo. Creció entre aromas y sabores que le enseñaron a entender la gastronomía como arte, como forma de narrar historias, porque desde pequeña, su padre la impulsó a experimentar con ingredientes, a descubrir en cada combinación un vínculo con la naturaleza, con el origen y con la esencia de cada plato.

El legado de Citlali Gómez Lepe no se mide sólo en certificaciones o alianzas, sino en el impacto tangible que ha generado en el ecosistema y en las comunidades. Su modelo demuestra que es posible producir alimentos sin destruir el entorno, que la sostenibilidad es, además de una meta, un camino que beneficia a todos.

La reconocida chef Martha Ortiz, cuyo restaurante Filigrana es parte de la Guía Michelin México, confiesa que, para su creación culinaria se inspira en el arte, en la literatura y en la historia de las mujeres que han dado forma a México. En cada plato la tradición dialoga con la contemporaneidad. Como en una instalación su cocina es efímera, pero brutalmente poderosa.

Lula Martín del Campo: Conciencia y Responsabilidad. La cocina del futuro no puede desligarse de la sostenibilidad, y Lula es una de las voces comprometidas con esta causa. Su labor en sus restaurantes Marea y Cascabel demuestra que es posible que con un equilibrio de elementos se puede respetar al medio ambiente y fortalecer a las comunidades productoras en México.

Celia Marín Chiunti
DIRECTORA EDITORIAL

Con mucho entusiasmo les doy la bienvenida a esta nueva edición de Vatel Magazine, una entrega muy especial porque está dedicada a las mujeres. Mujeres guerreras que con pasión, fuerza y talento han transformado nuestras cocinas, nuestras mesas y nuestra visión de la gastronomía.

Me llena de orgullo celebrar a todas aquellas que han elegido este camino con valentía, superando barreras y posicionándose como referentes en el arte culinario. Hoy, más de la mitad del personal en las cocinas es femenino, lo cual es un reflejo del cambio positivo que estamos viviendo en la industria. Felicidades a todas ellas por aceptar el reto, por ser inspiración y ejemplo, y por demostrar, con hechos y sabores, que su lugar está donde quieren estar.

En esta edición también compartimos momentos importantes para el Club Vatel México, como nuestra participación en la Cena de Gala del Fórum des Amériques 2025. Fue una noche extraordinaria en la que tuvimos el honor de colaborar con tres chefs de talla mundial: Eric Ripert, Christophe Hay y Antonio Bachour, quienes ofrecieron un menú de excelencia. Cada plato fue una obra de arte bien ejecutada.

Me enorgullece comentar que nuestra participación, junto con Eduardo Kohlmann Banquetes, los chefs y estudiantes de Le Cordon Bleu de la Universidad Anáhuac Campus Norte, fue clave para que el servicio fluyera con profesionalismo. Mi reconocimiento a todo el equipo, al chef Sergio Camacho, presidente activo de Vatel, y a todos quienes pusieron el corazón en esta cena inolvidable. En mayo seguimos activos, participaremos en la cena de la Académie Culinaire de France, ahora bajo la dirección de su nuevo presidente delegado, Stephane Thomas. Además, por primera vez, Vatel Magazine estará presente en el festival gastronómico

Sabor es Polanco, uno de los eventos más importantes del país. Será una oportunidad única para compartir lo que somos y lo que creemos: que la gastronomía es cultura, es arte y también comunidad

Desde estas páginas, también agradezco a todos los patrocinadores que, con su respaldo, hacen posible que la revista y nuestras actividades sigan creciendo. De todo corazón, gracias.

Por último, quiero comentar que a lo largo de estos 25 años de residir en México, he tenido la fortuna de aprender, compartir y crecer con este país, del que ya me considero parte. Desde mi llegada en el 2000, al frente de Au Pied de Couchon, hasta mi labor actual como chef corporativo del Grupo Hotelero Brisas y al frente del restaurante Almara, he sido testigo del enorme talento que existe en esta tierra. Y mi compromiso, como presidente de la mesa directiva del Club Vatel México, es seguir impulsando la formación de nuevas generaciones que nos representen con orgullo en el mundo.

Gracias por acompañarnos en esta edición. Que cada página de esta revista sea un homenaje al sabor, al esfuerzo y al amor con el que cocinamos la vida.

Guy Santoro

PRESIDENTE MESA DIRECTIVA VATEL CLUB

Somos tu mejor socio comercial





12



57



19



35



45



40



65

Contenido

- 8 **Rostros**
Karla Senties
Lupita Vidal
Liz Galicia
- 12 **Homenaje:
A Carmen “Titita” Ramírez Degollado**
El Bajío: Patrimonio gastronómico de México. “Titita”, incansable enamorada de sus raíces gastronómicas, supo cautivar a los paladares más exigentes y este año su restaurante en Europa es parte de la Guía Michelin Madrid
- 19 **Zahie Téllez:
El sabor de la perseverancia**
Cada platillo de la famosa Chef Zahie Téllez lleva la herencia de su madre, de sus abuelas y de raíces profundas
- 35 **Vanessa Blouet:
Herencia, pasión y memoria gastronómica en La Casa by Thierry Blouet**
Para Vanessa la cocina es más que una profesión, es su legado, su pasión, un lenguaje que aprendió en la infancia y que ha perfeccionado con esfuerzo propio
- 40 **Citlali Gómez Lepe:
La visión sostenible detrás de la pesca y acuicultura en México**
Desde su empresa Nemi Natura, fundada en 1992, ha demostrado que la acuicultura puede ser una fuente de alimentos de calidad, pero también un motor de conservación ambiental y desarrollo comunitario.
- 45 **Mónica Patiño:
Revolucionó la cocina mexicana**
La Chef mexicana respetada por su maestría en cocina, hace realidad su sueño de vivir en La Toscana, Italia
- 57 **Martha Ortiz teje su propio universo culinario en Filigrana**
En el entramado de la cocina mexicana, donde cada hilo es una historia y cada sabor un testimonio que la llevó a ser parte de la reconocida Guía Michelin México.
- 61 **Arriba las mujeres del vino
Mujeres in Taninos**
Una asociación que ha logrado vincular a más de 180 mujeres de todo el país, involucradas profesionalmente en el mundo del vino
- 65 **Lula Martín del Campo:
La Cocina del Futuro es Sostenibilidad**
Conciencia y Responsabilidad. Su labor en sus restaurantes Marea y Cascabel demuestra el sabor del equilibrio responsable con el entorno natural

VATEL CLUB MÉXICO

- 72 **Una celebración única del espíritu Vateliano**
En el marco de la 32o. Cena de Gala de Vatel Club México se realiza un homenaje al chef Gerardo Vázquez Lugo por su labor y sus aportaciones a la cocina mexicana
- 76 **Vatel Club México participa en cena de gala del Fórum des Amériques 2025**
La comunidad vateliana actúa en los fogones y en el servicio de uno de los acontecimientos culinarios más importantes en México
- 78 **San Luis Potosí celebra la amistad gastronómica**
Los vatelianos potosinos brindaron un emotivo homenaje al chef Eduardo Plascencia por sus invaluable aportaciones en la investigación de la cocina mexicana
- 80 **Coctel del Foro de las Américas: Talento Femenino da sabor**
Diplomáticos y empresarios extranjeros, degustaron una muestra de la riqueza gastronómica mexicana, a cargo de destacadas chefs, como Carmen “Titita” Ramírez Degollado (El Bajío), María Teresa Ramírez Degollado (Sal y Dulce Artesanos) y Olimpia Calderón (Zanaya), entre otra

RECETAS

- 29 **Chef *Zahie Téllez***
Dedos de novia
Bolitas de nuez
Arroz con almendras
Marlin en escabeche
- 68 **Chef *Lula Martín del Campo***
Ceviche blanco de robalo
Ceviche negro de robalo

Karla Sentíes

**CHEF, FOTÓGRAFA
Y COMUNICADORA
FUNDADORA Y DIRECTORA
DE SABOREARTE**

Karla Sentíes es referente del periodismo gastronómico y la comunicación culinaria en México. Graduada de la Universidad Iberoamericana y el Institut Paul Bocuse de Lyon, Francia, su trayectoria combina excelencia académica y experiencia internacional. Ha trabajado en La Villa des Lys (una estrella Michelin) y la publicación francesa Thuriés Magazine.

Su experiencia abarca la docencia, la conducción de programas de TV como Sabores del Caribe y Relatos en Molcajate, así como la producción de contenidos especializados en cultura gastronómica. Es fundadora y directora de Saborearte, revista reconocida como la mejor publicación gastronómica en 2005.

Certificada como sommelier, Karla ha sido maestra de ceremonias en eventos como Bocuse d'Or y SIRHA. Además, ha colaborado con marcas líderes en el rubro gastronómico.

En 2010 fue reconocida como "Periodista destacado", por Club Vatel México y la Academie Culinaire de France. 📸



Foto cortesía de: Karla Sentíes

Lupita Vidal

**COCINERA, INVESTIGADORA
MEJOR CHEF DEL AÑO**

Lupita Vidal, junto con su esposo Jesús David, es propietaria de La Cevichería Tabasco, donde su propuesta gastronómica refleja un profundo respeto por los ingredientes y tradiciones culinarias del sureste de México.

Reconocida como Chef del Año por la Guía México Gastronómico: Los 250 Restaurantes de 2025 de Culinaria Mexicana / S. Pellegrino / Nespresso, publicada por Larousse Cocina, Lupita ha desempeñado un papel clave en la promoción de la pesca sustentable y el consumo responsable de especies marinas mexicanas, colaborando con el colectivo Pesca con Futuro.

En 2024, luego de recorrer la geografía y las cocinas de Tabasco por más de 10 años, publicó su primer libro Agua y Humo: Cocinas de Tabasco, que, a tres meses de su lanzamiento, fue nominado a los Gourmand World Cookbook Awards en las categorías Women y Publicación Independiente, un reconocimiento que resalta su impacto en la literatura gastronómica internacional.. 📸



Foto cortesía de: Lupita Vidal

Liz Galicia

CHEF. FUNDADORA DE
MIEL DE AGAVE
DIRECTORA DE
SALÓN MEZCALLI

Liz Galicia es una chef apasionada por la gastronomía mexicana y su riqueza cultural. Se formó en el Instituto Suizo de Gastronomía y Hotelería, donde se graduó en 2008. Su trayectoria profesional despegó como chef corporativa y directora de El Mural de los Poblanos (2010-2019) en Puebla.

En 2016, fundó Miel de Agave, un espacio dedicado a la difusión y disfrute de bebidas tradicionales como los destilados y el pulque. Aquí, su propuesta gastronómica resalta los sabores de México. De manera paralela, Liz dirige Salón Mezcalli, una mezcalería y antojería poblana donde también fusiona su talento culinario con la riqueza de los destilados mexicanos.

Su labor como promotora de la cocina poblana la ha llevado a representar a nuestro país en diferentes escenarios del mundo. Su conocimiento también ha quedado plasmado en publicaciones como La Senda del Cabrito y Grandes Chefs Mexicanos de Larousse, así como en Chiles en Nogada: 200 años de leyenda. 📖



Foto cortesía de: Liz Galicia



¡Te invito a descubrir una receta sencilla, deliciosa y con el sello natural que tanto nos gusta!

Prepara conmigo este pollo con vegetales al horno, aromatizado con romero y *Mostaza French's Stone Ground*, una joya bávara con notas ahumadas y acidez perfecta. La textura rústica de su semilla triturada y su sabor profundo hacen de esta mostaza el maridaje ideal para carnes y vegetales. Cocina con sabor. Cocina al Natural. Sigue descubriendo conmigo los beneficios y secretos de cocinar con ingredientes reales.

Sonia Ortiz



Hora de comer, hora de



frenchsmx

French's Mexico

Pollo con papas, zanahorias y espárragos a la mostaza con romero
Estilo Sonia Ortiz

Ingredientes:

- 8 piezas de pollo con piel
- 8 cdas *Mostaza French's Stone Ground*
- 4 ramitas de romero
- 20 papas cambray
- 3 zanahorias de colores
- 6 espárragos
- Sal, al gusto
- Pimienta negra recién molida, al gusto

Porciones:

8 personas

Utensilios:

- Tabla para picar
- Cuchillo
- Papel aluminio
- Refractario para horno con tapa
- Horno

Preparación:

- Deshojar el romero y picar finamente. Cortar en rebanadas las zanahorias de colores y los espárragos en tres porciones.
- Untar *Mostaza French's Stone Ground* y salpimentar las piezas de pollo, las papas cambray, las zanahorias y los espárragos.
- Espolvorear con el romero picado.
- Colocar las piezas de pollo y los vegetales dentro del refractario, taparlo con papel aluminio y hornear a 350°F (180°C) durante 50 minutos.
- Destapar el refractario y abrir el papel aluminio, dejando dorar la piel del pollo durante 10 minutos más.
- Servir caliente.



Homenaje a Carmen “Titita” Ramírez Degollado

Patrimonio gastronómico de México

CELIA MARÍN CHIUNTI

Descubrir, en 1993, El Bajío de Cuitláhuac y conocer a mi querida “Titita”, Carmen Ramírez Degollado y a su familia, fue un regalo de vida, un privilegio en los inicios del periodismo gastronómico en México; desde las mesas de este santuario de cocina tradicional mexicana y de arte popular nacional se fueron forjando memorables momentos para la culinaria mexicana y su entorno mundial.

“Titita”, incansable enamorada de sus raíces gastronómicas, supo cautivar a los paladares más exigentes como al del genio Ferran Adrià, quien en 2003, siendo el Chef del Siglo XXI y el mejor del mundo, quedó prendado de las gorditas petroleras, en su visita de 24 horas a la Ciudad de México; agenda gastronómica que tuve el privilegio de organizar con cobertura exclusiva para la sección Buena Mesa del periódico Reforma.

“Es el mejor restaurante de cocina tradicional en el que he comido en mi vida”, confesó Ferran Adrià en entrevistas posteriores a su primera visita a El Bajío. Tanto le impactó que más de una década después, su hermano Albert Adrià, junto con el mexicano Paco Méndez, abren Niño Viejo y Hoja Santa llevando cocina mexicana a Barcelona, siendo galardonados por la Guía Michelin.

Herencia veracruzana

En Xalapa, en 1940, nace “Titita” con esa herencia familiar de pasión por la cocina, que empieza con su mamá, siendo importante destacar la tradición gastronómica del estado de Veracruz como puerto de entrada de ingredientes llenos de sabores que se integraron a la riqueza de la cocina mexicana, principalmente en tiempos de la Conquista como una gastronomía única.



El Bajío en Madrid ha sido incluido este 2025 en la lista de Restaurantes recomendados por la prestigiada Guía Michelin.

“Titita” y sus hijas, Mari Carmen, Luz María y Mari Tere, quienes heredaron la pasión y el conocimiento culinario de su madre, además del orgullo por sus raíces, sin olvidar esa hospitalidad reconfortante que transmiten grandes anfitriones, supieron posicionar al restaurante El Bajío como el mejor de cocina tradicional mexicana.

Expansión de El Bajío

En 2006 llega la época de expansión del negocio familiar con la siguiente generación, encabezada por Raúl, su hijo financiero, como cariñosamente platica “Titita” y sus socios, replicando el modelo con más de 20 sucursales de El Bajío en la Ciudad de México y Casa Carmen en Nueva York, que en 2022 abrió sus puertas como parte de la celebración del 50 aniversario.

Un poco de historia

Esa calidez y carácter alegre, herencia veracruzana, que distingue a “Titita” es la esencia que mueve al restaurante El Bajío, fundado en 1972 por su esposo Raúl Ramírez Degollado y su socio Alfonso Hurtado Morellón.

Su vida cambió, “Titita” al quedar viuda muy joven con cinco hijos pequeños y un establecimiento de carnitas estilo Michoacán en crecimiento en una colonia industrial de la Ciudad de México, donde los comensales, hombres en su mayoría, consideraban una gran cantina, sin concebir que fuera dirigida por una mujer, que con los años y arduo trabajo, junto con su familia, lo transformó en una exitosa cadena.

El Bajío es “Titita”, su legado para nuevas generaciones llevado al plato con esa sazón de la cocina mexicana tradicional que enamora, que atrapa a través de la franqueza de sabores, aromas cautivadores y el colorido con que llegan a nuestras mesas. 🍴



En sus inicios "Titita" no imaginaba que los platillos de herencia familiar que con tanto cariño y pasión ha luchado para replicar en su cocina, evocando sabores mexicanos, reconfortantes, de hogar, como las gorditas petroleras y los tacos de carnitas serían parte del menú de su nuevo restaurante en Nueva York



BOULLABAISSE



Arte Culinario Francés

Alta gastronomía francesa en un ambiente sin igual.

Prueba los clásicos como el recién galardonado Pâté en Croûte, y lo mejor de nuestra gastronomía contemporánea.



La Cave

Más de 60 mil botellas y 1300 etiquetas de vino francés, incluyendo selecciones de pequeños productores.

Vive experiencias únicas en nuestras catas guiadas.

Círculo Francés de México, ícono de la cultura francesa en la Ciudad de México.



"One of the most outstanding restaurant wine lists in the world" - Wine Spectator.



Sept Cinq 75 Francia galardonado en 2024 4to lugar Mundial.



www.clubfrance.org.mx

Francia 75, Florida, Álvaro Obregón, 01030, CDMX.
T. 55 1163 0747 | WA. 55 4870 7448



La Alcachofa

Un capricho de sabor y salud en tu cocina. El Tesoro Mediterráneo en Tu Mesa

Considerada la reina de los vegetales, la alcachofa ha sido apreciada desde la antigüedad por sus múltiples beneficios para la salud y su versatilidad en la cocina. Su sabor delicado y su inigualable textura la convierten en un ingrediente imprescindible en la gastronomía mundial.

En Caprichos del Paladar México, llevamos esta joya de la naturaleza a tu mesa de manera práctica y lista para disfrutarse, garantizando un producto gourmet que eleva cualquier platillo.

En un mundo donde el ritmo acelerado muchas veces nos impide cocinar desde cero, y la practicidad es la clave, llega nuestra alcachofa



confitada en aceite de oliva virgen extra (AOVE), como una solución perfecta para quienes buscan calidad sin complicaciones. Basta con abrir un empaque para descubrir un manjar listo para saborearse o integrarse en infinidad de preparaciones. Desde una ensalada fresca hasta un platillo sofisticado, nuestras alcachofas son la base ideal para una cocina saludable y deliciosa.

Un Superalimento que Ayuda a la Digestión y Previene el Envejecimiento Prematuro

Más allá de su exquisito sabor, la alcachofa es un verdadero aliado para el bienestar, porque es un producto rico en antioxidantes y fibra, por lo



Chef Edgar Román



Chef Irving Cano

que mejora la digestión, regula los niveles de azúcar en la sangre y favorece la salud cardiovascular al reducir el colesterol LDL (colesterol malo) y aumentar el HDL (colesterol bueno).

Además, su capacidad para estimular la producción de bilis y regenerar células hepáticas la convierte en un potente desintoxicante natural.

Quienes buscan cuidar su alimentación encontrarán en la alcachofa un ingrediente estrella gracias a su alto contenido en fibra, que favorece la sensación de saciedad y ayuda a mantener un peso equilibrado sin sacrificar el placer de comer. Y aporta vitaminas y minerales que fortalecen el sistema inmunológico y previenen el envejecimiento prematuro.

La Alcachofa: Gourmet, Práctica y Sostenible

En Caprichos del Paladar México, hemos perfeccionado un método artesanal que mantiene intactas las propiedades y el sabor de la alcachofa. Cultivadas en la soleada región de Murcia, España, nuestras flores de alcachofa se confitan en el más puro aceite de oliva virgen extra, realzando su sabor y suavidad. Sin conservadores ni colorantes, y con una filosofía 100% plant-based, garantizamos un producto de alta gama con impacto positivo en la sostenibilidad del planeta.

Nuestra Línea Incluye:

- **Flor de alcachofa confitada en AOVE**, un manjar listo para disfrutarse o integrarse en sofisticadas creaciones.
- **Fondos de alcachofa**, perfectos para risottos, pastas o guarniciones llenas de sabor.
- **Medallón de alcachofa**, una alternativa saludable para hamburguesas o platillos vegetarianos.

Además, también contamos con cebolla caramelizada y pimientos macerados en vino moscatel, ideales para dar un toque gourmet a cualquier receta.

Con estos productos, la creatividad en la cocina no tiene límites. Puedes combinarlos con quesos madurados, usarlos como base para salsas o simplemente disfrutarlos como aperitivo con pan crujiente y una copa de vino.

Sabor, Innovación y Consistencia Garantizada

Nuestras alcachofas han conquistado tanto a amas de casa como a los chefs más exigentes, por lo que ya estamos presentes en 17 estados de México, a través de distribuidores. Cada producto ofrece calidad, sabor y peso uniforme, asegurando resultados impecables en cada preparación.

En Caprichos del Paladar México, nos enorgullecemos de ofrecer un

producto que no solo es delicioso y versátil, sino que también cumple con los más altos estándares de calidad.

Si buscas un ingrediente sofisticado, saludable y práctico, Caprichos del Paladar México te invita a descubrir la alcachofa como nunca antes. Su sabor, su textura y sus beneficios la convertirán en un imprescindible en tu cocina. ¿Listo para enamorarte de su sabor?

Ellos lo Saben Muy Bien Edgar Román

Chef propietario del restaurante Don Sánchez, Los Cabos, BCS Presidente de Vatel Club BCS. "Mi cocina ofrece una amplia variedad de platillos a base de vegetales, y en los productos de Caprichos del Paladar encontré la flor de alcachofa, un ingrediente inigualable para destacar y exaltar en mis creaciones."

Irving Cano

Chef propietario del restaurante Quanax Sabor a México, en San Miguel de Allende. Reconocido en 2022 como uno de los mejores chefs de México por la revista Food & Wine en Español. "Los productos me han mostrado la versatilidad, el carácter, el sabor y la autenticidad de la alcachofa, permitiéndome crear preparaciones más allá de lo convencional. Cada presentación ofrece un aprovechamiento único." ●



Falta pie de foto

ZAHIE

EL SABOR DE LA PERSEVERANCIA

TÉLLEZ

Hay historias que se cocinan a fuego lento, con paciencia y dedicación, como una receta que se perfecciona con el tiempo. La de esta famosa chef mediática es una de ellas. Su cocina es reflejo de su vida

ARACELI CALVA

Cada uno de los platos de la Chef Zahie Téllez lleva la herencia de su madre, de sus abuelas, de raíces profundas. Son perfume de azahar del desierto y de maíz, como el que lleva su nombre y alimenta el corazón. Una narradora de historias, en cuya mesa conviven los sabores de México, Líbano e Italia, una fusión que la define y que ha enamorado a quienes han probado sus creaciones.

Nacida en Mazatlán, Sinaloa, Zahie creció entre aromas de especias, mariscos frescos y recetas transmitidas de generación en generación. Aunque su amor por la cocina la ha acompañado toda la vida, decidió dedicar sus años uni-

versitarios al estudio de la Economía y las Ciencias Políticas, un mundo que, aunque fascinante, nunca logró apagar su deseo de cocinar.

Así fue que, a los 33 años, Zahie tomó una decisión que cambiaría el rumbo de su vida profesional y personal. Dejó atrás los números y las teorías económicas para adentrarse en el universo gastronómico. Viajó a Italia, donde aprendió que la cocina no es sólo técnica, sino un arte en el que la emoción y la historia personal juegan un papel fundamental.

“Siempre supe que la cocina era mi hogar. Italia me ayudó a entender que podía convertir mi pasión en mi vida”, comenta.

La infancia, su campo de siembra

En su cocina, se escucha el sonido del agua hirviendo y el delicioso aroma de ingredientes, Zahie —la cocinera, la esposa de Alberto, la madre de Mariano y la amable juez de Master Chef— nos recibe en la calidez de su hogar, dispuesta a revivir los mejores momentos de su vida, aquellos que la han traído hasta aquí, y también los más tristes, porque, como dice Khalil Gibran, "los caracteres sólidos tienen grandes cicatrices".

De entrada, Zahie recuerda los días felices de su niñez, cuando iba de pesca con su papá y como le faltaba pericia con la caña, mejor la ponían a pelar camarones y sacarle las entrañas a los pescados.

"Pescábamos chigüil, un pescado muy bueno para hacer ceviche. Los domingos de pesca con mi papá y la convivencia familiar hicieron que me naciera el gusto por la cocina, una de las grandes gratificaciones al cocinar es ver que la gente disfrute lo que preparaste. Yo le ayudaba a mi papá y veía cómo todos se comían todo. Así que, desde niña, entendí esa satisfacción", dice Zahie mientras amasa la pasta que cobra vida en sus manos y en las de su hijo Mariano, quien prepara su propio fettuccine.

Lo que más disfrutaba, recuerda la chef, era comer. Al ser glotona y ver cocinar a su papá, Joaquín Téllez y Reyes Retana, sentía que era un buen momento para convivir, porque trabajaba todo el tiempo.

"Construyó nuestra casa, era carpintero, y pasaba mucho tiempo a su lado. Yo era muy tragona y me encantaba el callo de hacha, el aguachile, que era lo que comíamos casi todos los días en Mazatlán.

"Cuando había fiesta, había carne de res o de cerdo, pero lo demás era puro marisco, mucho pulpo, mucho marlín, mucho pescado", comenta la chef mientras saca la máquina italiana para hacer pasta, la que presume con orgullo.

Zahie es del centro de Mazatlán y trae a su memoria aquellos paseos dominicales en familia al mercado Pino Suárez y al recordar esos pescados y calditos que vendían en la parte superior, se le hace "agua la boca".

Mientras Zahie sirve para la comida pasta recién hecha, como en los mejores restaurantes italianos, al terminar, ya en la terraza, su refugio de naturaleza viva, donde luce con elegancia un pequeño árbol de nísperos, destaca una flor de nochebuena que se niega a marchitar, y orquídeas blancas y lilas en contraste con el verde envolvente.

Cocina libanesa y mexicana

La influencia en su estilo culinario viene de sus raíces, destacando la de su mamá, Zahie Neme David, con la parte libanesa, una cocina especiada y generosa. Y, por otro lado, la de su abuela paterna, que hacía cocina mexicana tradicional y a quien recuerda en su metate o preparando salsa en molcajete.

"Ella tuvo nueve hijos y 56 nietos, y le gustaba hacer todo desde cero, molía sus chiles, hacía sus tortillas, preparaba su nixtamal. Al final, aunque parecen culturas lejanas, tanto la libanesa como la mexicana giran en torno a la mesa", reflexiona la chef.

Zahie comenta que fue la primera en su familia en dedicarse a la cocina de manera profesional. Su mamá fue ama de casa toda su vida y su papá, carpintero. Él se dedicaba a amueblar hoteles y casas.

"A mí me gustó la cocina y, aunque al principio nadie en la familia se dedicaba a esto, ahora ya tengo varios primos que son chefs, y eso me encanta".

Un giro inesperado

Zahie decidió cambiar la Economía por la cocina al morir su mamá y perder un bebé de cuatro meses de gestación. Fue un momento difícil; sentir que la vida se le acababa y reflexionó: "Si no me lanzo ahora y dejo todo por este sueño que siempre he tenido, cocinar, no lo haré nunca, así que `muerta` de miedo, me aventuré".

"Alberto y yo llevábamos cinco años de casados, por lo que además del dolor de la pérdida, también tuve que enfrentar la separación temporal de él y la ausencia de mi madre. Fue un momento clave en mi vida.

"Hace poco alguien me preguntó cuál era mi sueño, y respondí, ya lo estoy cumpliendo. Mi sueño era cocinar. También soñaba con ser mamá y ahora soy orgullosamente madre de Mariano, quien, por cierto, ama comer y cocinar, como yo, afirma Zahie con esa sonrisa que hace resaltar sus ojos azules.

Recuerdos de mamá

Zahie es mexicana de ascendencia libanesa. Su mamá fue la primera generación nacida en México, y su papá era mexicano. Por lo tanto, la cocina libanesa la lleva en su ADN materno.

"A mi mamá la identifico con los dulces árabes, pasaba horas clarificando la mantequilla para prepararlos, siempre llenos de nuez y almendras; era una mujer cariñosa, con una sonrisa constante en el rostro.

"Siempre me decía: `Todo tiene remedio en la vida, menos la muerte`. Era una mujer muy positiva, y por eso asocio su dulzura con esa actitud optimista que la caracterizaba. Si cierro los ojos y pienso en los dulces árabes, ahí está ella, siempre se me hace presente", comenta Zahie.

Cuando va a Mazatlán, le gusta visitar a sus amigas y a su antigua casa en el centro. Es una zona que conoce bien, donde aún vive gente querida que le recuerda desde niña. Cuando pasa, le dicen: "Ahí va la hija de Zahie, Zahiita". Eso es muy bonito.

"También voy al mercado Pino Suárez, donde todavía están las marchantas que surtían a mi mamá. Me gusta mucho el mar, comer mariscos frescos y caminar por el malecón, al que estuve pegada toda mi infancia. Es un lugar que me trae muchos recuerdos y mucha vida", explica.

Italia con amor

Zahie comenta que eligió Italia para superar sus pérdidas y, al mismo tiempo, prepararse para su siguiente paso.

"Italia siempre me ha gustado. Viajaba de pequeña con mi mamá y un día, estando allá, hojeando una revista vi la escuela de cocina a la que finalmente fui a estudiar. Antes de eso, hice dos años de estudio en México con Lety Gordon, una escuela que ya no existe. Entonces dije: "Quiero irme a Italia".

"Era el verano de 2005. Vi la escuela, regresé a México y comencé a aplicar a la universidad. De hecho, tengo una Maestría en Artes Culinarias en Italia. Todo se me presentó fácil, hice el examen y me aceptaron. Después regresé a



"Mi sueño era cocinar, aunque también soñaba con ser mamá y ahora soy orgullosamente madre de Mariano, quien, por cierto, ama comer y cocinar, como yo"





La historia de Zahie Téllez es la de una mujer apasionada, incansable y llena de gratitud. Desde sus primeras experiencias en la cocina hasta su consolidación como chef y comunicadora, ha sabido reinventarse una y otra vez.



México y empecé a importar vino de Italia. Inicé con 100 botellas y terminé con contenedores”, indica la famosa Chef.

Primera experiencia al frente de un restaurante

“Llegué a Salotto vendiendo vinos, recién desempacada de Italia en 2008, comencé a comercializar vinos italianos porque me parecía la manera de estar en contacto con Italia. “Viví allá uno de los momentos más difíciles de mi vida; me fui en un momento de locura y, al principio, me costó trabajo, pero al final Italia se robó mi corazón y cuando regresé a México, dije: “Necesito una conexión con Italia”, y la encontré a través del vino. Zahie recuerda que terminó como chef de Salotto, una linda etapa de su vida. El restaurante ya había pasado por varios chefs y no abría. Con ella al frente, el establecimiento abrió en dos meses y medio.

“En tiempo récord hice mi propio menú y me atreví a hacerle cambios al lugar. Aunque era precioso, quise darle mi propio sello. De esto hace 20 años. Estar en Salotto me dio muchas satisfacciones. “Yo estaba recién llegada de Italia, donde trabajaba en una cocina de Estrella Michelin. Estaba dedicada en cuerpo y alma a la cocina, y lo único que hice fue transferir lo aprendido a México”, añade.

Como una cocinera que ama apasionadamente su labor, Zahie recuerda que no salía de Salotto, estaba mañana, tarde y noche, recibía a los proveedores y despedía al último cliente. “Me dio muchas satisfacciones y estuve trabajando dos años y medio, hasta que me corrieron”.

Del fuego al vino y la tv

Tras dejar el restaurante, Zahie retomó la relación comercial con los vinos. “Italia tiene una diversidad vinícola impresionante, gracias a que produce una de las mayores variedades de uvas autóctonas en el mundo. Para mí, era la manera de seguir explorando y compartiendo esa riqueza”, dice.

Sin embargo, el golpe de haber perdido su trabajo en Salotto fue duro. Cayó en una profunda depresión; su hijo Mariano aún no nacía, pero en el momento en que se sentía más perdida, recibió una llamada que la llevaría a las pantallas de televisión. El canal El Gourmet la invitaba a hacer una prueba para un programa de cocina.

“Al principio, me negué. No me sentía lista, estaba demasiado ocupada en mi duelo personal y había decidido regresar a Italia. Llamé a quien había sido mi jefe en Europa y le pedí que me dejara volver un par de meses para replantear mi vida. Mientras tanto, El Gourmet insistió. Les gustaba mi perfil y querían que hiciera la prueba y finalmente acepté”.

Orgullosa, recuerda que de los 52 chefs que participaron en la audición, fue la elegida. Así, en 2010 inició su primer temporada con Enchilarte, un proyecto del que se enamoró. Sin planearlo, la vida la llevó de los fogones a la pantalla, y ése fue sólo el comienzo de una nueva etapa que jamás imaginó.





“Era una responsabilidad enorme, porque no es fácil estar ante las cámaras, sobre todo no quería decir alguna estupidez. Para hacer Enchilarte, estudié mucho. Me fui a ver a Janet Long a la UNAM, leí su tesis doctoral sobre capsicum; hice una gran investigación.

“No es nada fácil hacer televisión, pero me gustó la experiencia, y al año siguiente me dijeron que querían que hiciera otra temporada. Me dieron libertad para elegir el tema, y fue cuando hice Con Sabor a Milpa. Desde esa temporada hasta el año pasado, que hice Devuélveme los Tupper, han sido años increíbles en El Gourmet, mucho aprendizaje. Me di cuenta que me encanta comunicar lo que hago, y ésta es una manera de hacerlo, porque en México no tengo restaurantes”.

Con cariño, Zahie habla de uno de sus compañeros en El Gourmet, el Chef Sergio Camacho, con quien hizo dos de los programas más divertidos: De Mole, Chile y Pozole, y Amigos a la Mesa.

“Mucha gente me ha preguntado si es mi esposo, y es bonito porque lo que se ve en pantalla refleja nuestra amistad en la vida real. Nos visitamos, él viene a mi casa o yo voy a su lugar en Coyoacán. Compartimos recetas y trabajamos juntos. Sin duda, es uno de mis mejores amigos, al igual que Gerardo Vázquez Lugo, a quien admiro profundamente.

“Sergio es un gran hombre, una gran persona y, sobre todo, un chef muy generoso, tanto con su conocimiento como con su amistad. Esa química se refleja en la pantalla”, comenta.

De esa experiencia en televisión nació la inquietud de hacer Mi historia a través de los sabores, libro cuyo título dice todo con dedicatoria especial para Mariano, a quien narra la historia de los sabores de su familia, con el mismo cariño con el que recibió los cuadernos de recetas de su madre, creó este libro que nace del amor y de la inquietud por dejar a su hijo algunas de las historias y recetas “especialmente las de mi mamá, a quien Mariano no llegó a conocer en el plano terrenal, pero sí a través de todo lo que le he contado”.

Masterchef

Sobre su experiencia en MasterChef, Zahie dice que ha sido genial, porque viene de hacer programas de cocina en los que está sola, cocinando y compartiendo sus vivencias y su experiencia. Éste es un formato completamente distinto.

“Aquí, junto con Poncho Cadena y Adrián Herrera, soy juez. Los tres somos muy diferentes, pero fuera de cámaras somos grandes amigos, y se refleja en pantalla. Se nota que nos estimamos, nos respetamos y tenemos una complicidad que quedó muy bien plasmada. Además, me encanta ver la evolución de los participantes, que entran sin saber cocinar y terminan apasionados de la gastronomía.

“Eso es lo que buscamos, que la gente vea la cocina de otra manera a través de un programa de televisión. Que conozcan los ingredientes, las técnicas, la historia detrás de cada platillo. Son satisfacciones invaluable para mí”.

La fama

“No me considero famosa, no soy una star. Lo que realmente adoro es cocinar, sin importar si lo hago frente a una cámara, para mis amigos, en mi cocina o en un restaurante. Con el tiempo, he aprendido a transmitir la confianza y el amor que siento por la cocina y por comer bien.

“Si en la calle me piden una foto, un saludo o una firma en un mandil, es algo que agradezco, porque sin su apoyo no sería conocida. Me hace muchísima ilusión cuando alguien me dice: ‘¿Me puedo tomar una foto contigo?’, o me pide una receta. Es bonito saber que mi trabajo le aporta algo a las personas. Eso es lo que más me gusta de la cocina: compartir.”

Sus restaurantes

“Tener un restaurante es también una expresión de mí misma, así que espero hacerlo en México en algún momento. Actualmente, tengo tres restaurantes en Italia en sociedad con unas amigas desde hace seis años: dos en Milán y uno en el Lago di Como. Por eso viajo constantemente a Italia, un país que me ha dado mucho.

“No he abierto un restaurante en México porque fui madre a los 40 años, y durante todo ese tiempo mi prioridad fue criar a mi hijo. Ahora que ha crecido un poco más, quizá sea el momento de emprender un proyecto aquí también”.

Mariano, su gran regalo de vida

Zahie es una mujer que ha enfrentado batallas y duelos, pero también ha recibido grandes regalos de la vida, como la maternidad. “Mariano llegó a mi vida cuando yo estaba en Millesimé, sirviendo 3 mil platos en un solo día. Lo llevaba conmigo en un rebozo, y desde entonces no se ha despegado de mí, ni de la cocina.” expresa Zahie con un rostro que denota felicidad.

Thomas Keller, Paul Bocuse y Alicia Gironella: influencias gastronómicas

Zahie confiesa su admiración por Thomas Keller. “Hace 30 años ya estaba haciendo cosas increíbles en Napa Valley. También admiro a Paul Bocuse, padre de la Nouvelle Cuisine, que siempre será un referente para mí; a la chef italiana Nadia Santini y a Barbara Lynch, entre muchas otras.

“Sin embargo, la chef a quien más admiré y que luego se convirtió en mi amiga fue Alicia Gironella. Leía sus libros y todo lo que hacía me dejaba asombrada. La seguía desde antes de dedicarme profesionalmente a la cocina. La conocí en el Tajín, donde a veces me la encontraba. Quién me iba a decir que 20 años después nos volveríamos grandes amigas. Ella me ayudó mucho con mis programas de televisión, me preparó, y me impulsó a leer como loca. De hecho, tuve la oportunidad de llevarle mi libro, ya que le preparé una receta especial; ese cariño y admiración que le tenía me marcó profundamente”.

El H303, el maíz que lleva su nombre

Zahie tiene otro motivo de orgullo en su vida, el privilegio de haber sido reconocida por su trayectoria con un maíz que lleva su nombre, el H303 Zahie.

“Por primera vez en la historia de México, el Gobierno reconoce la trayectoria de una cocinera y bautiza a este grano de maíz con mi nombre. Nunca lo imaginé; pensé que con mi libro iba a pasar a la posteridad, pero será con un maíz, un maíz azul que pasó 19 años en el laboratorio del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP).

“Todos los maíces provienen de valles altos. Sin embargo, éste es híbrido, no transgénico, y se puede cultivar en clima subtropical, no sólo en valles altos, lo que representa una evolución para el maíz, porque ahora se puede cultivar en Sinaloa, en lugares donde antes no se podía cosechar. Las cosas que más me han emocionado son: ser madre y sentirme merecedora de recibir este reconocimiento”.

Celebrar la vida

Después de un momento de reflexión, Zahie agrega “estoy viva y hay que celebrar la vida. El año pasado viví un episodio terrible que me hizo repensar mis prioridades, pero hoy me siento feliz de estar en este plano terrenal, con ganas de abrir un restaurante en México y seguir disfrutando.”

La historia de Zahie Téllez es la de una mujer apasionada, incansable y llena de gratitud. Desde sus primeras experiencias en la cocina hasta su consolidación como chef y comunicadora, ha sabido reinventarse una y otra vez.

La televisión, la docencia y la escritura se han convertido en plataformas para compartir su amor por la gastronomía, pero su mayor inspiración ha sido la maternidad y el deseo de transmitir su conocimiento a nuevas generaciones.

Con Italia como segundo hogar y una trayectoria llena de retos superados, Zahie no descarta abrir su propio restaurante en México en el futuro. Mientras tanto, su historia sigue construyéndose, plato a plato, en cada espacio donde pueda compartir su pasión. 🍴



“Mariano llegó a mi vida cuando yo estaba en Millesimé, sirviendo 3 mil platos en un solo día. Lo llevaba conmigo en un rebozo, y desde entonces no se ha despegado de mí, ni de la cocina.”





Dedos de novia

DEDOS DE NOVIA

80 piezas

INGREDIENTES

1 taza (220 g) de mantequilla clarificada caliente, más la necesaria
1 paquete (454 g) de pasta filo
1 taza (110 g) de nueces picadas mezcladas con 5 cucharadas de azúcar

PROCEDIMIENTO

- Precalentar el horno a 180°C y engrasar un refractario con mantequilla. Cortar la pasta filo en tiras de 5 cm de ancho por 30 cm de largo, aproximadamente.
- Con la ayuda de una brocha de cocina, untar mantequilla al inicio de una tira de pasta y colocar un poco de la nuez picada con azúcar. Enrollar y seguir untando mantequilla. Repetir el proceso con cada tira de pasta.
- Acomodar los dedos de novia en el refractario y verter encima el resto de la mantequilla.
- Hornear por 25 minutos o hasta que estén dorados.
- Sacar el refractario del horno y dejar enfriar antes de servir.

BOLITAS DE NUEZ

Porciones: 120 piezas

INGREDIENTES

1 taza (150 g) de harina
½ taza (50 g) de azúcar glass, más la que se necesite
1 taza (110 g) de nueces picadas
½ taza (110 g) de mantequilla clarificada a temperatura ambiente, más la que se necesite

PROCEDIMIENTO

- Precalentar el horno a 180°C y untar con mantequilla una charola para hornear.
- Para hacer la masa, mezclar la harina, ½ taza de azúcar glass y las nueces picadas. Agregar poco a poco ½ taza de mantequilla clarificada y amasar.
- Con la masa, formar bolitas y colocarlas en la charola, dejando espacio entre ellas y hornear por 20 minutos o hasta que empiecen a tomar color.
- Sacar la charola del horno. Dejar enfriar un poco y revolcar las galletas aún tibias en un recipiente con azúcar glass.



Arroz con almendras

ARROZ CON ALMENDRAS

Porciones: 12

INGREDIENTES

1 taza (250 ml) de aceite vegetal
 2 tazas (400 g) de arroz tipo Morelos
 remojado en agua caliente durante 30 minutos y escurrido
 3 cucharadas (45 ml) de aceite de oliva extra virgen
 1 cebolla mediana (300 g) picada finamente
 2 dientes de ajo (6 g) picados finamente
 250 g de carne de carnero o de res
 (de preferencia, bola) molida
 1 litro de caldo de verduras
 1 taza (150 g) de almendras peladas y tostadas
 ½ taza (70 g) de pasitas sin semilla
 ½ de cucharada de canela molida
 ½ cucharada de jengibre rallado o molido
 1 cucharada (15 g) de sal
 ½ de cucharadita de pimienta
 ½ taza (45 g) de hojas de perejil picadas finamente,
 para decorar

PREPARACIÓN

Calentar en una cacerola el aceite vegetal y freír el arroz a fuego medio, moviendo constantemente para que se dore parejo, sin quemar, por 5 minutos aproximadamente.

Retirar del fuego. Colar el aceite excedente y dejar el arroz en un recipiente aparte.

Poner a fuego medio el aceite de oliva y freír la cebolla y los ajos por 3 minutos.

Agregar la carne de carnero y cocinar, por unos 5 minutos, hasta que ya no suelte jugo.

Añadir el caldo, las almendras, las pasitas, la canela, el jengibre, el arroz ya frito, la sal y la pimienta.

Mezclar todo y, cuando empiece a hervir, bajar la flama y tapan.

Cocinar hasta que el arroz esté suave. Apagar el fuego y espolvorear el perejil encima.

MARLÍN EN ESCABECHE

Porciones: 6

INGREDIENTES

1 kg de marlín ahumado
100 ml (½ taza) de aceite de oliva extra virgen
1 cebolla mediana (300 g) picada finamente
3 dientes de ajo picados finamente
1 zanahoria (150 g) rallada
3 hojas de laurel
125 ml (½ taza) de vinagre blanco
125 ml (½ taza) de agua
1 cucharadita de tomillo fresco
1 cucharadita de orégano
1 cucharadita (15 g) de sal
Pimienta negra, al gusto
4 chiles en escabeche, picados finamente
Tostadas, para acompañar

PREPARACIÓN

Desmenuzar el marlín y reservar. En una cacerola, verter el aceite y freír a fuego medio la cebolla y el ajo por 5 minutos, hasta que se acitronen.

Agregar la zanahoria para que se fría, se ponga suave y luego el laurel, el orégano y la sal con una cuchara de madera.

Cuando hierva, dejar evaporar por 5 minutos.
Añadir el agua, el tomillo y hervir 5 minutos más.

Incorporar el marlín y mezclar con los demás ingredientes.
Cuando hierva de nuevo, apagar el fuego y añadir los chiles en escabeche.

Servir en un plato y acompañar con tostadas.



Marlin en escabeche



Vanessa Blouet comparte la pasión culinaria de su padre, el chef Thierry Blouet.

Herencia, pasión y memoria gastronómica
en La Casa by Thierry Blouet

Vanessa Blouet

ARACELI CALVA



Para Vanessa Blouet, la cocina es más que una profesión, es su legado, su pasión, un lenguaje que aprendió desde la infancia y que ha perfeccionado con esfuerzo propio. Hija del reconocido chef Thierry Blouet, creció entre aromas y sabores que le enseñaron a entender la gastronomía como arte, como una forma de narrar historias, porque desde pequeña, su padre la impulsó a experimentar con ingredientes, a descubrir en cada combinación un vínculo con la naturaleza, con el origen y con la esencia de cada plato.

Su trayectoria no es sólo una extensión del apellido de la familia, es un camino que ella se ha construido. Durante 11 años, Vanessa vivió en París, donde se formó y comenzó a trazar su historia, la cual continúa en su propia tierra, desde La Casa by Thierry Blouet, un restaurante que abrió en noviembre pasado en Punta Mita con un propósito claro, crear platos que emocionen a los comensales, que queden en su memoria y que, al mismo tiempo, sean un tributo al entorno y a la sostenibilidad.

Un regreso con propósito

“Regresé de París en la pandemia. Un día, mi papá me llevó a Punta Mita y me mostró un terreno en Bucerías. Pensé que sería para una casa de ellos, pero me dijo que quería hacer un restaurante. Antes me había preguntado qué tipo de restaurante quería abrir, y le respondí que uno sosten-

table, ecológico, donde se respetara y protegiera el producto.

“Le hablé de trabajar con ingredientes de temporada para resaltar su mejor versión y apoyar a los agricultores. También le mencioné mi interés en tener un huerto, cuyo tamaño dependería del espacio disponible. Le hablé de separar residuos y mi aspiración de lograr una cocina de cero desperdicio”, recuerda.

La infancia de esta chef marcó el origen de su vocación. Cocinar era un juego y un aprendizaje constante, compartido con sus hermanos en una casa donde la gastronomía se vive, se siente.

“En mi familia, todos tenemos un paladar fino. Sabemos de vinos, de orígenes, de mezclas. Me gusta que la comida evoque recuerdos. Eso es lo que quiero provocar en mis comensales, que cada bocado les despierte un sentimiento, porque eso es lo que yo viví en casa, con mis padres, y me hizo amar la cocina”, asegura.

La propuesta culinaria de Vanessa es un reflejo de sus dos mundos, la tradición francesa, heredada de su padre y perfeccionada en uno de sus mejores institutos culinarios, y sus raíces mexicanas. Nacida en Zacatecas, como su madre, Rose, Vanessa ha logrado una cocina que une técnica y origen, llevando a la mesa sabores donde la elegancia francesa dialoga con la riqueza de los productos locales.

“Trabajamos con ingredientes de aquí, de Vallarta, de México. Impulsamos la economía local y aplicamos téc-



“Cuando abrí el restaurante, fue duro. Nunca antes había levantado un proyecto desde cero, desde la planeación hasta la instalación de cocina y equipos. Fue un reto fuerte y pesado, pero al final, el mayor aprendizaje es que la cocina es un reflejo de lo que somos. Lo que quiero evocar aquí es lo que viví en mi casa, los aromas, los sabores, los recuerdos”.

El menú de La Casa by Thierry Blouet es una expresión de su filosofía, y en él destacan platos con mucha alma, como los elotitos baby con holandesa de trufa y parmesano, una entrada que ha conquistado a los comensales. Otro de sus platos estrella es el huachinango zarandeado, cocinado al grill con hoja de plátano para potenciar su suavidad y acompañado de coliflor asada, ensalada de arúgula, alcaparras y ajo, con una beurre blanc que sella la fusión entre México y Francia.

Para Vanessa, los reconocimientos como las estrellas Michelin son importantes para el prestigio profesional, pero su mayor satisfacción es “que mi comida les guste a quienes nos visitan y que regresen, que la recomienden. Esa conexión con quienes prueban mis platos es la verdadera recompensa. Saber que el sabor puede convertirse en memoria, en un instante que se queda con ellos, es lo que realmente importa”.

En un mundo gastronómico exigente y competitivo, Vanessa Blouet no sólo lleva con orgullo su apellido, sino que lo transforma. Su historia es una cocina en constante evolución, donde la tradición, la pasión y la innovación se encuentran en cada plato que sirve. 

La propuesta culinaria de Vanessa, es un reflejo de sus dos mundos, la tradición francesa, heredada de su padre y perfeccionada en uno de los mejores institutos culinarios y sus raíces mexicanas.



Pollo orgánico, chorizo y chícharo



Jitomate hairloom, aguacate, jocoque.

nicas tradicionales. Luego entra la parte francesa, porque mi cocina tiene una base muy francesa, pero con alma mexicana. Crecí aquí, pero estudié en Francia, donde perfeccioné mi técnica. Es una fusión de sabores y métodos donde se combinan las dos culturas”, explica.

La escuela de la excelencia

En París, Vanessa estudió en el Instituto Ferrandi, una de las escuelas de alta cocina más prestigiadas de Francia y del mundo. Sus prácticas la llevaron a varios establecimientos de excelencia, como la cocina de Anne-Sophie Pic, la única mujer con tres estrellas Michelin en Francia.

“Trabajé seis meses en su restaurante en Valence. Después abrí un local con compañeros de la escuela, donde aprendí mucho, pero sentí que necesitaba más profundidad en mi técnica, más alma en mi cocina. Entonces me fui a La Table du 11, en Versailles, con una estrella Michelin, y luego ayudé a abrir un bistrónomico, donde fui subchef durante dos años antes de volver a París, con Anne-Sophie Pic”.

Vanessa confiesa admirar profundamente a Anne-Sophie Pic, no sólo por su maestría culinaria, sino por su historia, también es hija de un chef renombrado, Jacques Pic y nieta de André Pic, primero en recibir una estrella Michelin en Francia. Sin embargo, construyó su propio camino y se

Los reconocimientos como las estrellas Michelin son importantes para el prestigio profesional, pero su mayor satisfacción es “que mi comida les guste a quienes nos visitan y que regresen, que la recomienden.”

convirtió en una de las mujeres más influyentes en la gastronomía mundial.

Por su parte, ser hija de Thierry Blouet le representa una presión autoimpuesta, que le ha ayudado a seguir el camino de la excelencia que representa su apellido.

“La presión existe, en gran parte es psicológica. Mi padre me ha dado muchas herramientas, yo también he construido las mías. Viví 11 años en París, donde, aunque él me pagó la escuela y me apoyó, tuve que buscar mis propios trabajos y escalar

desde abajo hasta convertirme en subchef”, expresa. “Y ya que era como un potencial para la empresa de mi padre, él me jaló. No era algo que yo tenía en mente. Fue así como algo repentino. Ahora, yo le sigo aprendiendo muchísimo a la escuela Café Des Artistes, y a mi padre. Es una experiencia muy hermosa porque él me está enseñando a ser como él o tal vez mejor. También yo le enseño. Es muy bonito. Es un amor de padre e hija, pero que además compartimos la misma pasión”, añade.

Un restaurante con identidad propia

El regreso a México fue un reencuentro con sus raíces y una sorpresa. No imaginaba que su padre le confiaría la dirección de La Casa by Thierry Blouet.



La Casa by Thierry Blouet, se encamina a ser una de las mejores propuestas de Punta Mita.

La visión sostenible detrás de la pesca y acuicultura en México

Citlali Gómez Lepe

ARACELI CALVA



Con sus acciones, Citlali Gómez Lepe, ha sentado precedente en la industria acuícola de México.

En los bosques de la Mariposa Monarca, donde el equilibrio natural es sagrado, Citlali Gómez Lepe encontró la inspiración para construir un modelo de producción acuícola que hoy es referente de sostenibilidad en nuestro país. Desde su empresa Nemi Natura, fundada en 1992, ha demostrado que la acuicultura puede ser una fuente de alimentos de calidad, pero también un motor de conservación ambiental y desarrollo comunitario.

Del campo a la sostenibilidad

La historia de Citlali está marcada por la transición de una familia de biólogos y antropólogos de la Ciudad de México al campo, un cambio que transformó su visión del mundo. “No es lo mismo vivir en el campo que vivir del campo”, menciona Citlali. Con el tiempo, su hogar se convirtió en un laboratorio de producción sustentable, donde la trucha arcoíris, la apicultura y la producción de rana toro han sido pilares de un modelo de negocio que no sólo respeta el entorno, sino que lo regenera. Este compromiso ha llevado a Nemi Natura a obtener certificaciones clave como el reconocimiento a la acuicultura rural sustentable en México y la certificación BAP (Best Aquaculture Practices), garantizando calidad, trazabilidad y responsabilidad ambiental en cada producto.

Pesca con Futuro: La revolución del consumo responsable

Como presidenta de COMEPESCA (Consejo Mexicano de Promoción de



COMEPESCA implementó un códigos QR en productos del mar para conocer su origen y si cuentan con certificaciones de pesca sustentable.



Cuentan con un mapa de proyectos pesqueros y acuícolas sostenibles, facilitando compras responsables.

los Productos Pesqueros y Acuícolas), Citlali ha llevado su lucha por la sostenibilidad más allá de su empresa. En 2017, impulsó la creación del movimiento Pesca con Futuro, una campaña que promueve el consumo responsable de productos pesqueros sustentables en México y Latinoamérica. Parte del éxito de este movimiento ha sido la integración de los chefs como embajadores, ya que son los mejores voceros, porque toman decisiones sobre qué se sirve en los restaurantes y pueden inspirar a los consumidores a elegir productos sustentables. Gracias a su participación, el mensaje ha trascendido lo académico y ha llegado de manera práctica a los comensales.

Trazabilidad y certificaciones: herramientas para un consumo informado

Una de las preocupaciones más grandes en la industria pesquera es la trazabilidad de los productos. Para enfrentar este desafío, señala Citlali, COMEPESCA ha implementado el uso de códigos QR en los productos del mar, permitiendo a los consumidores conocer su origen y si cuentan con certificaciones de pesca sustentable. Además, la organización ofrece un mapa de proyectos pesqueros y acuícolas sostenibles, facilitando compras responsables.

El impacto de Pesca con Futuro no se limita a la educación del consumidor. A través de eventos de recaudación de fondos, COMEPESCA ha apoyado a pescadores artesanales en proyectos de inspección y vigilancia, garantizando prácticas pesqueras responsables a nivel internacional

Impacto en comunidades pesqueras y alianzas globales

Pesca con Futuro no se limita a la educación del consumidor. A través de eventos de recaudación de fondos, Comepesca ha apoyado a pescadores artesanales en proyectos de inspección y vigilancia, garantizando prácticas pesqueras responsables. A nivel internacional, COMEPESCA cuenta con 22 alianzas estratégicas en México, Estados Unidos, Latinoamérica y Japón, consolidando su posición como un referente en la promoción de pescados y mariscos sostenibles. Además, forma parte de la Red de Pacto Mundial, alineando sus esfuerzos con los Objetivos de Desarrollo Sostenible

de la ONU, como Hambre Cero, Producción y Consumo Responsable, Acción por el Clima y Vida Submarina.

Un modelo que deja huella

El legado de Citlali Gómez Lepe no se mide sólo en certificaciones o alianzas, sino en el impacto tangible que ha generado en el ecosistema y en las comunidades. Su modelo demuestra que es posible producir alimentos sin destruir el entorno, la sostenibilidad es, además de una meta, un camino que beneficia a todos. La historia de Citlali es un recordatorio de que la producción responsable y el consumo informado son clave para garantizar un futuro en equilibrio con la naturaleza. 🌊

Bluefiná y su arte de honrar al mar a través del atún aleta azul

ARACELI CALVA

Por siglos, el mar nos ha entregado uno de sus tesoros más preciados, el atún aleta azul, un gigante marino de carne firme codiciada por los paladares de todo el mundo; pero antes de llegar a la mesa, este manjar primero pasa por el ronqueo, un ritual que conjuga técnica, respeto, arte y precisión.

En el reciente festival gastronómico Sabor Es Polanco, Bluefiná llevó al stand de Experiencias Vatel Magazine un ejemplar de más de 100 kilos, que fue protagonista de esta coreografía ancestral que revela al comensal conocimiento del cuerpo del atún y sus usos culinarios, porque el ronqueo no solo es un espectáculo, es una forma de reconectar al comensal con el origen de lo que consume.

Y más que una técnica de corte, el ronqueo es un arte con historia, el nombre evoca al sonido que produce el cuchillo que rosa las vértebras del atún durante su despiece. Es un crujido grave parecido a un ronquido, pero más allá de la onomatopeya, es una ceremonia que se rinde en forma de respeto al animal.

Alrededor del mundo, esta técnica se transmite de generación en generación, con variantes locales, pero con un solo objetivo, aprovechar cada centímetro del atún en su totalidad.

Cada parte del atún cuenta su historia en sabores y texturas. El akami es la carne más magra del atún y corresponde con los lomos superiores, su consistencia es firme, de color rojo intenso, su carne magra, ideal para nigiris.

Es el corte más frecuente en restaurantes. Toro es el término que se usa de manera general para la parte grasa del atún, que se encuentra en la zona del vientre y es frecuen-



temente la más deseada debido a que de este tipo de carne se obtiene una menor cantidad en relación con el akami. El toro se divide a su vez en dos subtipos distintos:

Chutoro es la parte del vientre del atún ubicada entre el akami y el otoro. A menudo se prefiere porque es grasoso, pero no tanto como el otoro.

Otoro es la porción más grasa del atún, ubicada en la parte más baja del vientre. Este corte es tan grasoso que casi se deshace, y literalmente puede derretirse en la boca, es pura manteca oceánica, perfecta para el sashimi ●

Historia

Bluefiná es la marca registrada de la empresa mexicana Baja Aqua-Farms, que inició su actividad atunera en 1999 con la captura de atún aleta azul para el mercado japonés. Más tarde amplió su distribución a Estados Unidos y, posteriormente, a México, donde cada vez más chefs incorporan este atún en sus creaciones. En 2014 la compañía se globalizó, y en 2015 afianzó su cadena de suministro de alimento para sus atunes con la incorporación de 5 barcos sardineros más a su flota y es para 2021 cuando dan ese gran paso en su evolución y lanzan Bluefiná que hoy, ofrece este maravilloso producto en dos presentaciones: lomos y atunes enteros, listos para satisfacer los más altos estándares culinarios.

Bluefiná entiende el lenguaje del mar. Desde antes del lanzamiento de su marca Baja Aqua-Farms ha perfeccionado el arte de engorde del atún aleta azul del Pacífico. Su compromiso no es solo con la calidad, sino también con la vida marina y su equilibrio.

Sus granjas ubicadas a unos pocos kilómetros de las costas de las Islas Coronado, forman parte de la Reserva de la Biosfera Islas del Pacífico de la Península de Baja

California. Ahí, en medio del océano y en un entorno privilegiado, los atunes son alimentados exclusivamente con sardina y anchoveta fresca, sin alimentos procesados, sin hormonas, sin aditivos, y monitoreando continuamente las condiciones del agua para garantizar un entorno saludable.

En Bluefiná, la trazabilidad no es un lujo, es la regla de oro. Desde el mar hasta el plato, cada paso queda registrado al detalle. Así se garantiza, con total confianza, que el producto que llega a la mesa fue tratado con ética, paciencia y un profundo respeto.

Con cosechas tres veces por semana y disponibilidad durante todo el año Bluefiná mantiene un ritmo constante y controlado, pero lo que realmente los distingue en el mercado es el cuidado en cada paso de su proceso de producción que al final se traduce en un perfil grasoso óptimo, equilibrado y lleno de sabor —justo lo que los verdaderos conocedores más valoran. ●



La transformación y el tiempo, elementos que cautivaron siendo joven a la prestigiada chef, que con la madurez, el éxito de sus restaurantes, programas de televisión y el ritmo acelerado que implicaba; decidió hacer realidad el sueño de vivir en La Toscana, Italia

CELIA MARÍN CHIUNTI

MÓNICA

REVOLUCIONÓ LA COCINA EN MÉXICO

PATÍÑO

Mónica Patiño es una de las chefs mexicanas más respetadas por su maestría en la cocina, desde sus restaurantes ha revolucionado la escena gastronómica en México con esa sensibilidad generosa y coherente con su estilo, de raíces, de conexión con la tierra y de sabores deliciosos que enamoran al más exigente comensal.

Exquisitos platillos que surgen del talento, técnica y el respeto al ingrediente de temporada, exaltado con ese toque en boca como un apapacho para quien lo disfruta. La chef después de viajar, estudiar y probar la cocina alrededor del mundo, privilegiando siempre la nobleza de una cucina povera (cocina pobre), que hoy es un lujo en el efervescente mundo de la gastronomía, donde sin duda el futuro está en el origen.

Aquella búsqueda de Mónica que empezó a los 18 años, hoy a sus casi 70, la encuentra en esta etapa de plenitud; ha aprendido el valor de vivir el aquí y el ahora, disfrutando las cosas sencillas en una hermosa montaña en La Toscana, en Italia, donde hace seis años con Giorgio, su pareja, comparten un sueño de vida que hicieron realidad, en una hermosa casa abandonada que acondicionaron con puertas, ventanas y baños, respetando la arquitectura original y el arte povera.

Entre olivos y hortalizas

Mónica reflexiona sobre cambio a Italia, con la edad te da por pensar, “voy a seguir allí picando piedra”. Su vida gastronómica empieza en 1978 en Valle de Bravo con La Taberna del León, después llegan sus cuatro hijos y regresa a Ciudad de México por el tema de escuelas y



Mónica disfruta los productos naturales de origen

universidades, empezando una exitosa carrera restaurantera como chef propietaria, como chef mediática en televisión y como figura pública.

“De alguna manera, uno se tiene que mover de acuerdo con lo que aplica con la edad y con la circunstancia. Voy a cumplir 70 este año, con algunas canas y una trenza a la que no se le dan las canas. Haciendo lo que coincide con la edad y no salgo del gusto que me da la cocinada, confiesa Mónica.

“Encontramos esta casa abandonada y la recuperamos, bueno más bien la dejamos como estaba, nada más le pusimos agua, ventanas y baños, le dimos una ‘manita de gato’ y aquí vivo; me la paso en la cocina y afuera mi pareja hace la parte del huerto, tenemos olivos y hortalizas. La verdad es un sueño. Yo venía a Italia a esta zona durante los veranos”, agrega emocionada la chef.

Filosofía budista tibetana

Desde muy joven, Mónica buscaba respuestas, e inquieta se conectó con el mundo tibetano, con la filosofía budista que se pregunta: qué hacemos en el

mundo, qué somos, las emociones por qué son así.

“Empece a venir a conocer, hacerme más en confianza con el lugar; al maestro Chögyal Namkhai Norbu lo seguía por diferentes lugares del mundo cuando daba retiros y enseñanzas y en algún momento conocí a mi pareja Giorgio, italiano, que vivió conmigo en México 10 años.

“En México iba mucho a Casa Tibet y después conocí al maestro tibetano que vivió aquí y murió en 2018; ya conocía esta zona, el Monte Amiata porque aquí puso el primer lugar de enseñanzas, el ápice del budismo, lo más puro y más directo que se llama Dzogchen.





“Encontramos esta casa abandonada y la recuperamos, bueno más bien la dejamos como estaba, nada más le pusimos agua, ventanas y baños, le dimos una ‘manita de gato’ y aquí vivo; me la paso en la cocina y afuera mi pareja hace la parte del huerto, tenemos olivos y hortalizas. La verdad es un sueño. Yo venía a Italia a esta zona durante los veranos”



En 1981 el maestro Chögyal Namkhai Norbu fundó el centro budista tibetano de Merigar West en Italia, primera comunidad budista Dzogchen europea, ubicada en plena Toscana.

Alta cocina mexicana

A Mónica la conocí a principio de los años 90's en Ciudad de México en su primera aventura como chef co propietaria de La Galvia en Polanco, una apuesta de alta cocina mexicana, donde técnica y sabor delataban el talento de quien tiene el don de transformar sabores, cautivándote al primer bocado como reflejo de esa pasión por la cocina y el buen gusto, que le distinguen.

“La Galvia, qué maravilla, las semillas entran a la tierra fértil y lo único que tiene que hacer es aceptarlas y crecer, es lo que sucede”, explica sobre aquel exitoso primer emprendimiento con su socio Carlos Atri. “Desde La Galvia se ‘olía’ que venía la cocina mexicana y después con Enrique Olvera viene ese golpe más fuerte”, comenta la famosa chef.

Nuevas generaciones

Mónica recuerda aquella visita a la Universidad de Puebla, había muchos jovencitos y ella recién llegada de Tailandia había aprendido la Royal Cuisine, de respeto, todo era grandioso y les incitó a que la tortilla debería ser llamada la Real Tortilla Mexicana por ser símbolo de valor y de unión entre los mexicanos.

“También hablé sobre las prácticas al salir de la escuela. Quieren ir con el chef más famoso, con el que tiene más estrellas o más tatuajes, o qué se yo. Antes de querer

volar les aconsejé que hicieran prácticas en nuestro campo.

“Que vayan con la abuela que todavía sabe hacer tortillas de humo, con la tía o la señora del campo de la montaña, que les va a enseñar hacer el pipián de verdad.

Que hagan una labor de trabajo con la tierra, de nuestras raíces y si lo hacen, ya después pueden volar con el de las estrellas, pero sino no van a entender nada y nada más van hacer licuados de chiles con almendras”, enfatiza la chef.

Escuelas: valores y cultura mexicana

Las escuelas deben incluir esta conexión con la tierra, agrega Mónica, con los productos, con el agua, con las semillas; si no tienen esas experiencias, los niños viven en unas “burbujas”, aislados.

Que sepan transformar, entender que si tatean un chile qué le pasa, cómo sabe después. Que usen como experimento el fuego, la transformación; qué pasa si hiervo un jitomate, qué pasa si lo aso.

“Así fue como inicié a sorprenderme de los productos y de la gastronomía porque salí de una casa donde no había que hacer nada, tenía 18 años y digo, aquí nadie me va a enseñar

nada porque ya está todo hecho y salí huyendo.

Mónica cuenta con esa sensibilidad y decisión que caracteriza a los grandes de la cocina. Sin duda una de las mejores chefs mexicanas, cuya herencia culinaria es reflejo del talento de su hija Micaela Miguel, a cargo de Lago, Delirio y Sobremesa.

La chef estudió en L'Ecole de Cuisine La Varenne, y en Lenôtre en Francia, así como en la Royal Thai School of Culinary Arts de Bangkok, Tailandia. 🍴



A sus casi 70, Mónica está en una etapa de plenitud; ha aprendido el valor de vivir el aquí y el ahora, disfrutando las cosas sencillas en una hermosa montaña en La Toscana, en Italia, donde hace seis años con Giorgio, su pareja, comparten un sueño de vida que hicieron realidad



En su hogar, Mónica Patiño disfruta preparar una cocina de respeto al ingrediente de temporada con ese gusto y pasión que le distinguen.

“Que vayan con la abuela que todavía sabe hacer tortillas de humo, con la tía o la señora del campo de la montaña, que les va a enseñar hacer el pipián de verdad. Que hagan una labor de trabajo con la tierra, de nuestras raíces y si lo hacen, ya después pueden volar con el de las estrellas, pero sino no van a entender nada y nada más van hacer licuados de chiles con almendras”



Entre los utensilios de cocina de Mónica no podían faltar los molcajetes mexicanos.

Evolución

- **1978**
La Taberna del León, en Valle de Bravo, un pequeño restaurante familiar.
- **1995**
La Gavia en Polanco, alta cocina mexicana
- **1995**
Bolívar 12, cocina de la costa mexicana
- **1998**
La Taberna del León, CDMX, fusiona técnicas francesas con ingredientes mexicanos
- **2000**
MP Café + Bistró, fusión cocinas asiáticas con toques mexicanos
- **2004**
Naos, CDMX, cocina contemporánea, fusión mexicana con influencias internacionales
- **2006**
Delirio, deli que ofrece comida mediterránea, panadería y pastelería francesa, así como una selección de productos para llevar a casa
- **2014**
Casa Virginia, comedor casual y familiar con comida franco mexicana sencilla y de temporada para compartir
- **2024**
Bistró 44 en colaboración con el Chef Corentin Bertrand, cocina de bistró francés con toques de cocina mexicana



Filigrana

La *Joya* Gastronómica de Martha Ortiz
Restaurante de la Guía Michelin

ARACELI CALVA



En el entramado de la cocina mexicana, donde cada hilo es una historia y cada sabor un testimonio, la chef Martha Ortiz teje su propio universo culinario en Filigrana: La Gastronómica que es parte de la prestigiosa Guía Michelin México

En el entramado de la cocina mexicana, donde cada hilo es una historia y cada sabor un testimonio, la chef Martha Ortiz teje su propio universo culinario con Filigrana, un espacio donde la gastronomía se convierte en arte y la tradición en un manifiesto. No es casualidad que su restaurante cuente con la recomendación Michelin, porque aquí, la cocina alimenta, narra y seduce.

En mayo de 2024, con la llegada de las estrellas Michelin a México, Filigrana se integró a esta Guía, para la que los inspectores toman en cuenta calidad de productos utilizados, dominio de técnicas culinarias, armonía de sabores, personalidad del chef expresada en el platillo y consistencia en el tiempo y en el menú en su totalidad. Al respecto, la chef señala que entiende los reconocimientos como responsabilidades.

"No son momentos de gloria, son de introspección, de agradecimiento y de compromiso", reflexiona la chef para quien la cocina es un escenario donde las mujeres han aprendido a desafiar los "techos de caramelo" que intentan limitarlas, por lo tanto, su bandera es la inspiración y el compromiso con las nuevas generaciones y las que están por venir.

Martha dice que Filigrana es una extensión de esa convicción y, como su nombre lo indica, es un entramado de hilos que conectan el pasado con el presente, la tradición con la vanguardia.

"No son momentos de gloria, son de introspección, de agradecimiento y de compromiso" reflexiona la chef, para quien la cocina es un escenario donde las mujeres han aprendido a desafiar "los techos de caramelo" que intentan limitarlas, por lo tanto, su bandera es la inspiración, el compromiso con las nuevas generaciones y con las que están por venir."



La chef confiesa que, para su creación culinaria se inspira en el arte, en la literatura y en la historia de las mujeres que han dado forma a México. Por ello, en cada plato que sale de sus manos, la tradición dialoga con la contemporaneidad. Como en una instalación de Zona Maco, su cocina es efímera, pero brutalmente poderosa.

"La filigrana necesita un dominio, y la gente que la hace, un amor profundo por el oficio, y son estos hilos los que nos permiten juntarnos para crear la joya de la cocina mexicana", explica, y en su cocina, no es sólo una técnica orfebre, sino un símbolo de dedicación y maestría.

La chef confiesa que, para su creación culinaria se inspira en el arte, en la literatura y en la historia de las mujeres que han dado forma a México. Por ello, en cada plato que sale de sus manos, la tradición dialoga con la contemporaneidad. Como en una instalación de Zona Maco, su cocina es efímera, pero brutalmente poderosa.

"Para mí, la cocina es una instalación, es un teatro, tiene que tener una narrativa, tiene que tener personajes, tiene que tener la capacidad de transmitir algo, tiene que tener verdad, tiene que tener autenticidad, tiene que tener algo que te provoque pensar, porque hay platillos que se pueden convertir en una denuncia social, no todo tiene que ser maravilloso", advierte.

En Filigrana, el comensal puede disfrutar un menú que transmite y emociona, con una mixología llena de autenticidad, con cocteles como el Charra Brava, elaborado con pulque de guanábana y habanero, y platos que evocan los gustos populares del país, como la gordita de cachete de res con salsa de cacahuete, ajonjolí, chile de árbol y chile mije; el tamal frito del Altiplano, servido con una ensalada que habla del suelo y el subsuelo; la lengua de res en pipián, y su propia interpretación del pescado a la talla. "La cocina mexicana es la más maravillosa", dice la chef, quien define a Filigrana como "exótica, patriótica y femenina".

"Filigrana es una extensión de esa convicción y, como su nombre lo indica, es un entramado de hilos que conectan el pasado con el presente, la tradición con la vanguardia."



Arriba las mujeres del vino

Mujeres in Taninos

FABIOLA DE LA FUENTE



In Taninos, mujeres unidas por la pasión del vino y el compromiso de impulsar el talento femenino en el mundo vitivinícola.

Mujeres in Taninos es una asociación que ha logrado vincular a más de 180 mujeres de todo el país, involucradas profesionalmente en el mundo del vino

De acuerdo con datos de Page Executive, las mujeres representan 19% de las juntas directivas en la industria vitivinícola mexicana. Sin embargo, 53% de la fuerza laboral en el campo vitícola, son mujeres.

Por esta falta de mujeres en posiciones ejecutivas en el mundo del vino, es que Bibiana Parra, directora de Mercadotecnia y cofundadora de Tomemos Vino, Joanna Vallejo, creadora de Sommelier a la carta y Agostina Asteguiano, enóloga argentina radicada en México y asesora de diversas bodegas en el Bajío, comenzaron a gestar en 2020 Mujeres in Taninos, una asociación sin fines de lucro, que fomenta la cooperación y crecimiento de las mujeres profesionales en el mundo vitivinícola.

Bibiana Parra recuerda cómo inició la idea: “Estábamos en pandemia buscando formas de generar redes de apoyo, entonces Agos me planteó la idea de hacer una asociación de mujeres en el vino, pero no sólo de enólogas como en Argentina. A ella le impactó la cantidad de mujeres sommeliers, vendedoras, comunicadoras, coordinadoras que trabajan en el sector vitivinícola en México”.

Luego integraron a Joanna y así cubrieron varios flancos: Bibiana la parte comercial y relaciones públicas, Joanna la comunicación y la experiencia como sommelier y Agostina en la parte técnica.

Con la clara misión de impulsar el crecimiento de las asociadas y su desarrollo en la industria vitivinícola, Mujeres in Taninos busca mayor representación de las profesionales en los organismos, instituciones, cámaras y empresas de mayor relevancia en el sector, así como el empoderamiento económico de las mujeres a través de la competitividad de sus habilidades, innovación, digitalización, esquemas de crecimiento ético, influyente y sostenible.

2025

Bibiana comenta orgullosa: “Por fin en 2025 ya somos una asociación formal, con Paz Austin como vicepresidenta Ejecutiva, Pilar Meré como VP de Responsabilidad Social, Cristina Pino como VP Técnica en enología y viticultura, Valentina Garza como VP de Enoturismo y Cultura y diversas vicepresidentas regionales que nos apoyan en la difusión y crecimiento de la asociación en los estados organizando MITotes, eventos locales que

promueven conocimiento y conexiones”.

El 7 de marzo hicieron el primer encuentro MIT WIT en Ciudad de México, en el que reunieron a más de 100 mujeres. “Con este primer summit afianzamos la red de apoyo -indicó Parra-, pero queríamos que las participantes se llevaran algo más, por ello buscamos proporcionar información y herramientas que ayudan a las mujeres a estructurar su plan de vida y su desarrollo profesional y para eso contratamos a Colectivo 24, que nos brindó datos reales de lo que pasa con las mujeres en la vida profesional y cómo darle valor y dignidad a nuestro trabajo”.

“Nuestra propuesta es pacífica e incluyente. Debemos y queremos trabajar también con los hombres. Estamos creando alianzas con otras asociaciones de México y también de diferentes partes del mundo para hacer intercambios laborales, cursos, talleres y actividades que nos brinden más recursos y oportunidades”, indica Parra.

Bibiana augura potencia: “Las mujeres en el vino vamos pisando duro e impondremos nuestra presencia, nuestra fuerza y por supuesto nuestra belleza y espíritu. Porque sin duda cuando estamos juntas, pisamos mas fuerte”.

Para apoyar al crecimiento de la Asociación, Mujeres in Taninos invita a mujeres del país que tengan actividad profesional vinculada al vino a afiliarse, mandando mensaje directo al @mujeresintaninos. 📩

Ellas toman las riendas

Mujeres líderes en el mercado cárnico

*U.S. Meat Export Federation es pieza clave en la profesionalización del sector cárnico en México, impulsando estándares de calidad, fomentando consumo responsable y capacitando continuamente, especialmente a mujeres que hoy encabezan y son parte de la transformación de esta industria en el país

ARACELI CALVA



La reconocida Chef Josefina Santacruz y la Chef Andrea Sayeghan sido importantes en la profesionalización del sector cárnico en México, apostando por la calidad. Además de directivas como María Elena Castelán, Elisa Acosta, Lilia Montes y Angélica Lugo, cuyo conocimiento técnico, pasión y deseo de abrirse paso en esta industria para brindar lo mejor al consumidor.

En el sector cárnico, las mujeres han tomado un papel importante desde hace algunos años colocándose al frente de los procesos de compra, comercialización y gestión operativa de esta industria, en la que su participación ha elevado los estándares de calidad e impulsado la innovación en la cadena productiva. En el impulso de este liderazgo femenino, la U.S. Meat Export Federation ha sido pieza fun-

damental gracias a su respaldo técnico, con programas de capacitación y espacios de profesionalización.

En restaurantes, cámaras frías y otras posiciones dentro de este engranaje cárnico, la presencia femenina ha roto paradigmas, porque ellas no sólo venden o cocinan, sino que también inspiran, lideran y transforman un mercado en constante evolución.



U.S. Beef representa a la industria de la carne de res de Estados Unidos, quienes llevan a tu mesa productos de gran sabor y suavidad gracias a las prácticas de producción enfocadas en la calidad y consistencia. U.S. Pork promueve la carne de cerdo americana que destaca por la mejora genética, técnicas de alimentación e higiene, que dan como resultado un producto más magro, saludable e inocuo. USMEF impulsa el comercio de carne roja americana de alta calidad, y representa a diversos actores de la agroindustria estadounidense.

1. Chef Josefina Santacruz

Con más de tres décadas en el mundo de la restauración, la reconocida chef Josefina Santacruz, quien ha destacado por su talento en la cocina como una de las grandes en México, reconoce que cada vez más mujeres se involucran en la industria, y en todas sus áreas, como la parrilla, “que parecía exclusiva de hombres, y hoy hay más mujeres especializadas en el asador; de hecho, hay Grill Masters Mujeres”. La chef, propietaria del restaurante Sesame, añade que su relación con U.S. Meat ha sido muy positiva, porque le ha permitido ofrecer productos de alta calidad a sus comensales, y gracias a los talleres y capacitaciones que brinda, ha tenido la oportunidad de aprender sobre nuevos cortes, cociones y tendencias.

2. Chef Andrea Sayeg

La chef Andrea tuvo su primer contacto con la carne cuando trabajó en los restaurantes de Daniel Ovadía, donde aprendió técnicas de cocción y diferentes tipos de cortes. En la pandemia, U.S. Meat la invitó a sumarse a sus sesiones de capacitación, y ahí descubrió su pasión por esta industria, donde rompe estereotipos desde su trinchera. “Ser taquera se considera trabajo de hombres, por horarios, por la rudeza del trompo, pero la verdad cualquier persona puede hacerlo. Sólo se necesita pasión, fuerza y decisión”. U.S.

Beef, U.S. Pork y U.S. Meat Export Federation (USMEF) son asociaciones sin fines de lucro que promueven la comercialización de carne roja estadounidense a nivel mundial.

3. Elisa Acosta

Una pieza clave para el desarrollo de la industria ha sido Elisa Acosta, con más de 30 años de experiencia y una carrera ascendente, actualmente es gerente corporativo de Compras de Alimentos y Bebidas de Grupo Presidente. Ella siempre tuvo claro que quería marcar una diferencia en su labor “Desde aquellos años, la colaboración con U.S. Meat fue clave, nos ofreció capacitaciones que nos ayudaron a volvernos expertos en lo que compramos y servimos”, dice Elisa, quien actualmente toma las decisiones de compra en algunos de los restaurantes de mayor prestigio en el país.

4. María Elena Castelán

Reconocida en el rubro cárnico por su gran experiencia y dominio, María Elena Castelán es apreciada por sus clientes, quienes agradecen su don de servicio, ya que entiende sus necesidades y les ofrece soluciones reales en cuestión de carnes, sobre todo tipo U.S. Meat; conoce calidades, marcas y cortes. “Sabe exactamente qué ofrecernos. Ella estuvo con nosotros desde los inicios, en Comercial West Americana, cuando apenas arrancá-

bamos. Desde entonces supimos que contar con ella era contar con seguridad, experiencia y compromiso”, afirma Alejandro Nájera.

5. Lilia Montes

Lilia incursionó en el mundo cárnico hace más de 30 años, y su entusiasmo la llevó a aprender de grandes chefs en hoteles de Gran Turismo, por lo que pronto se convirtió en promotora de carne americana, ganándose la confianza de cocineros y compradores. A lo largo de su trayectoria, Lilia ha sido testigo de la evolución del mercado, donde las empacadoras comenzaron a importar y posicionar la carne americana por su calidad. Ha impulsado la proteína de U.S. Meat en el mercado, como un estándar de excelencia.

6. Angélica Lugo

Directora de Compras de Grupo La Mansión, Angélica descubrió el valor estratégico de la carne como parte de la experiencia gastronómica de esta empresa, y con constancia y compromiso logró ascender a su actual posición. Su relación con U.S. Meat surgió hace más de 20 años, y desde entonces “es un vínculo colaborativo con uno de nuestros principales socios comerciales. Compartimos proyectos, asesorías y una visión conjunta de excelencia. En lo personal, es un vínculo sumamente gratificante y enriquecedor”, comenta. ●



Zahie Tellez



Zahie nos comparte la manera de trabajar la masa de la pasta para que quede elástica y con la textura perfecta para su cocimiento.



VISITA:

www.vatelmagazine.com

Más contenido - más entrevistas - más noticias - más sabor



May 21, 2025 /

Desde Acapulco hasta el Vaticano, la historia de Diana Beltrán es una travesía llena de mucho sabor. En Roma fundó...

Hostelería y Recetas



Blog, Hostelería
Una taza con historia, Día Internacional del Té, celebra sus aromas, su legado y distinción

May 21, 2025



En portada, Personajes, Restaurantes
Diana Beltrán, la mexicana que conquistó Roma con el sabor de México

May 21, 2025



Suscribirse

Media Kit

Todos los números

LIMITED TIME OFFER



La Cocina del Futuro es Sostenibilidad

Lula Martín del Campo: Conciencia y Responsabilidad

ARACELI CALVA

La cocina es memoria, identidad y responsabilidad, y la chef Lula Martín del Campo lo tiene claro; considera que la sostenibilidad no es una tendencia, sino un camino obligado para el futuro de la gastronomía, no se trata sólo de elegir ingredientes locales o promover productos orgánicos, implica asumir un compromiso basado en los tres pilares de la sostenibilidad: respeto al planeta, responsabilidad social y comercio justo.

Entrevistada en Marea, su restaurante, donde cada tarde los comensales disfrutan un menú elaborado bajo estos principios, Lula enfatiza que la cocina mexicana tradicional es modelo de sostenibilidad, reflejo de una comunidad que comparte, que cuida sus ingredientes y que honra su historia a través del alimento.

Cocina comunitaria y responsabilidad social

“Las prácticas responsables y amigables con el medio ambiente son evidentes. Si no respetamos las temporadas, las vedas o somos depredadores con lo que consumimos; si no cuidamos los ingredientes, ya sean de mar o de tierra, no habrá una continuidad”, advierte la chef.

Para Lula, el comercio justo también juega un papel clave en este proceso, porque el precio de un producto no sólo refleja su oferta y demanda, sino también el valor que le damos como sociedad. “Al apoyar a los productores responsables, garantizamos que su trabajo perdure y que los ingredientes esenciales de nuestra cocina sigan vivos”, señala.

Valor del origen y preservación de ingredientes nativos

Cuidar el origen de los productos y reconocer su valor es fundamental, y Lula Martín del Campo destaca que en sus restaurantes, tanto en Marea como en Cascabel, trabajan con maíz, frijol y chile, la base de la alimentación mexicana. “Trabajamos con granos y semillas de pequeños productores endémicos del país, muchos en riesgo de extinción debi-

do a la poca demanda. Son maíces, frijoles y chiles nativos que debemos promover. Hay que darles trabajo para que la herencia culinaria de México siga viva”, explica.

Pesca sostenible: cuestión de conciencia

Lula enfatiza la importancia de una pesca sostenible, también conocida como “Pesca con Futuro”, la trazabilidad del mar y su impacto en la sostenibilidad.

“Es fundamental preguntarnos cómo, cuándo y dónde se pescó el producto que estamos consumiendo. ¿Cómo? Para conocer el arte de pesca utilizado y asegurarnos de que sea amigable con el medio ambiente. ¿Dónde? Para saber de qué comunidad, región o latitud del mar proviene. Y ¿cuándo? Para respetar las vedas, permitiendo que las especies se reproduzcan y asegurando la continuidad de los recursos marinos”, detalla.

Maíz transgénico: riesgo para identidad mexicana

En cuanto a políticas públicas de sostenibilidad, Lula considera que muchas son cuestionables y deben ser analizadas desde diversas perspectivas. Un ejemplo

claro es el tema del maíz transgénico.

“Estoy convencida que los mexicanos venimos del maíz. Nuestra identidad se basa en maíz, frijol y chile, pero la médula espinal es el maíz, que representa nuestra cultura y soberanía alimentaria. Permitir la venta de maíz transgénico en México, aunque no se siembre aquí, pone en riesgo nuestras especies endémicas y nativas; aquellas que nos dan identidad”, advierte.

Defender el maíz nativo: una tarea colectiva

La defensa del maíz nativo para Lula, no es sólo un tema gastronómico, sino una lucha cultural, “debemos alzar la voz y recordar que el maíz es más que un tema comercial, es identidad, cultura y soberanía alimentaria. Está en nosotros la conciencia y la responsabilidad de defenderlo”, enfatiza. 🌱



Su labor en Marea y Cascabel demuestra que es posible que con un equilibrio de elementos se puede respetar al medio ambiente y fortalecer a las comunidades productoras.



Ceviche blanco de robalo

CEVICHE BLANCO DE ROBALO

Porciones: 4

INGREDIENTES:

500 g de lomo de Robalo sin piel
cortado en cubos medianos
80 ml de jugo de limón
50 ml de aceite de oliva
Sal de Colima al gusto
80 ml de vinagre de vino blanco
C/n Pimienta negra recién molida
100 g de aceitunas verdes
sin hueso, rebanadas
100 g Cebolla morada
cortada en plumas
50 g Chile manzano picado
100 g Granos de maíz blanco cocido
100 g Jitomate Cherry rojo
cortado a la mitad
100 g de jitomate Cherry amarillo
cortado a la mitad
C/n orégano seco
180 g Aguacate en cubos
C/n Cilantro fresco para decorar

PREPARACIÓN:

- Mezclar en un bowl el robalo, el vinagre, la sal de Colima y el aceite de oliva.
- Agregar la pimienta, las aceitunas, la cebolla morada, el chile manzano, los granos de maíz y el orégano.
- Mezclar todos los ingredientes y dejar marinar durante cinco minutos.
- Servir en un platón y decorar con el jitomate Cherry rojo y amarillo, el aguacate en cubos y el cilantro fresco.
- Acompañar con tostadas.

CEVICHE NEGRO DE ROBALO

Porciones: 4

INGREDIENTES:

600 g de lomo de robalo sin piel
cortado en cubos medianos
80 ml de jugo de limón
Sal Colima al gusto
100 ml Marinada de recado negro*
80 g Chile manzano picado
150 g Elote blanco cocido
150 ml Cremoso de aguacate
100 g Cebolla morada
encurtida en vinagre y sal

* Para la marinada de recado negro:

80 g de pasta de recado negro
250 ml Jugo de naranja
100 ml Vinagre de manzana

PREPARACIÓN:

- Licuar los ingredientes de la marinada de recado negro y reservar.
- Sazonar el robalo con sal de Colima y mezclar con el jugo de limón y la marinada de recado negro.
- Agregar la cebolla morada, el chile manzano, los granos de elote y mezclar.
- Dejar reposar por cinco minutos y servir en un platón.
- Decorar con el cremoso de aguacate, la cebolla morada encurtida y el cilantro fresco



Ceviche negro de robalo



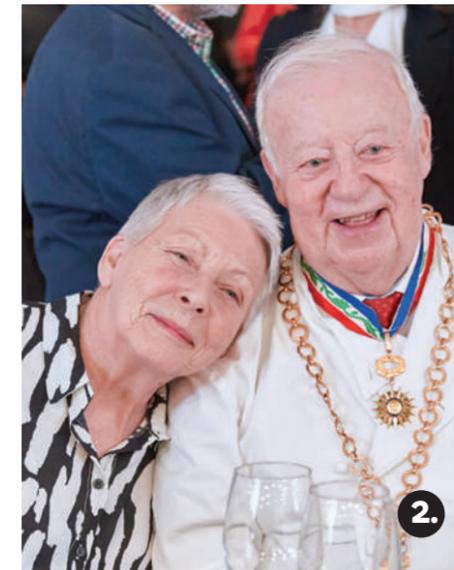
En sus restaurantes, Lula es una incasable defensora de los productos locales y la cocina tradicional.

Una celebración única del espíritu vateliano

En el marco de la 32o. Cena de Gala de Vatel Club México se realiza un homenaje al chef Gerardo Vázquez Lugo por su labor y sus aportaciones a la cocina mexicana



1. Entrega de reconocimientos por parte de los chefs Sergio Camacho, Guy Santoro, Édgar Román, Roberto Hernández Carrillo, Ricardo Muñoz Zurita y Thierry Blouet.
2. Gratos momentos del chef Gérard Dupont con su esposa.
3. Uno de los momentos más esperados de la noche: la entrega del Trofeo Thierry Blouet CDMX, en la que Isaac Alejandro Gutiérrez Heredia, de la UVC Campus Zacatecas, fue distinguido con la máxima presea del certamen culinario.



El Salón Juan Pablo II, de la Universidad Anáhuac Campus Norte, fue sede de la reciente edición de la Cena de Gala de Vatel México, evento culminante de esta asociación gastronómica que en su 32o. edición rindió un homenaje al chef Gerardo Vázquez Lugo, del restaurante Nicos, por su importante trayectoria y sus aportaciones en la investigación y difusión de los valores de la cocina mexicana.

En este importante encuentro, cuyo curaduría culinaria estuvo a cargo del chef Sergio Camacho, presidente activo de Vatel Club México, y su equipo de banquetes, se realizó asimismo la entronización oficial de los más de 60 nuevos miembros que se integran en 2025 a la asociación fundada en 1992 por el chef Olivier Lombard. En esta ceremonia se entregaron asimismo diversos reconocimientos a chefs vatelianos, profesionales de la industria gastronómi-

ca y de la comunicación que destacaron en 2024 por su trabajo y sus aportaciones a la sociedad.

Entre los invitados especiales en esta celebración estuvieron Nathalie Veronique Desplas, titular de la Unidad de Información y Política Turística de la Secretaría de Turismo Federal del Gobierno de México (SECTUR); Séverine Le TuTour, Cónsul Adjunto de la Cancillería de Francia en México; José de Jesús Rodríguez Cárdenas, presidente de la Cámara de Comercio, Servicios y Turismo de la Ciudad de México (CANACO CDMX); Francisco Cervantes Díaz, presidente del Consejo Coordinador Empresarial (CCE); Gerard Dupont, Président d'honneur de l'Académie Culinaire de France (ACF); Lorena Rosalba Martínez Verduzco, Vicerrectora Académica de la Universidad Anáhuac; y José Ángel Díaz Rebolledo, director de la Facultad de Turismo y Gastronomía de dicha institución.



4.



5.



6.



7.



8.



9.

- 4. Miriam Peraza Rivero, del Manjar Blanco, en Mérida, Yucatán, recibe el premio Honor de Cocina Mexicana.
- 5. El chef Thierry Blouet otorga diplomas a miembros distinguidos de la Chaine des Rotisseurs.
- 6. Vichissoise, papa de Idaho, crujiente de chorizo con aceite de trufa, por el Chef Sergio Camacho.
- 7. José de Jesús Rodríguez Cárdenas es nombrado Chevalier Ordre Mondial de la ACF.
- 8. Reconocimientos para los chefs galardonados.
- 9. Los chefs Julio César Aguirre, Alejandro Leyva, Aarón Chávez y Román Guerrero.

“Hablar de Vatel no es hablar de un sustantivo, es evocar a un hombre que prefirió morir antes que incumplir con un banquete. Es recordar a alguien que buscó la excelencia, valoró la dedicación al detalle y, sobre todo, dejó fluir su pasión por la gastronomía. Por ello, su nombre se ha convertido en sinónimo de perfección culinaria y organización impecable. Estos son los valores que nos inspiran a nosotros, los chefs que portamos con orgullo este legado”, expresó el chef Guy Santoro, Président Delegué de la ACF para Mexico, Amérique Central y Caraïbes, Commandeur l’Ordre Mondial de la ACF y presidente de la Mesa consultiva de Vatel Club México.

“Ha sido un año de retos y cambios que han fortalecido a Vatel y lo han encaminado hacia un futuro más sólido. Estos cambios responden a la necesidad de modernizarnos para crecer y continuar como la asociación que marca la diferencia, guiada por la excelencia, la innovación y compromiso con nuestra profesión”, dijo durante su participación el chef Sergio Camacho, presidente activo de Vatel Club México y miembro de la ACF.

Los galardonados en esta 32o. edición de la Cena de Gala de Vatel Club México son:

- Chef del Año Vatel Club México: Marcelo Kenji Hisaki Itaya, por su profesionalismo y entrega a la asociación; por su excelente desempeño profesional y por el respeto y cariño que ha sabido ganarse entre sus colegas.
- Medaille d’Or Vatel Club México: Jorge Hernández Orozco
- Reconocimiento a Talento Destacado: Jorge Antonio Jalil Navarro
- Premio Espíritu Vatel: Patricia Oliveira Pereira
- Reconocimiento a Periodista del Año: Ileana Gómez López, por su programa radiofónico Delicias al Aire. Radio Anáhuac.
- Reconocimiento a Medio de Comunicación del Año: Revista Food & Travel, entregado a su director general Raúl Saylor Galván
- Honor de Cocina Mexicana: Miriam Pedraza Rivero, del restaurante Manjar Blanco, en Mérida, Yucatán.

En el marco de esta celebración, la ACF hizo también el nombramiento de nuevos entronizados, además de otorgar un reconocimiento a figuras destacadas de nuestra industria gastronómica:

Nuevos entronizados de la ACF:

- Alan López Rubio
- Aldo Omar Morales Heredia
- Alejandro Gallegos Martínez
- Luz Elena Noriega Orozco

Chevalier Ordre Mondial

- José de Jesús Rodríguez Cárdenas
- Martín Rodríguez López

Médaille D’Or

- Miriam Pedraza Rivero

Patrocinadores de la 32o. Cena de Gala Vatel Club México

- Le Cordon Bleu
- Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Anáhuac
- Avocado Solutions
- Bridor
- BLN Brands
- Carlos Moro de Matarromera
- Casa Reyes
- Caprichos del Paladar
- Çuina
- Disaronno Velvet
- Ecobrotos Mx
- Emina
- Expo Gastronómica
- Hoshizaki
- Grupo Alpha
- Café Andrade
- Joe Jurgielewicz and Son,

- America’s Tasties Duck
- Champagne Louis Roederer
- Jamex, el jamón de México
- Mezcal Divino Maguey
- Vinícola Tres Raíces
- Sabores a Mar
- Nespresso
- Papas de Idaho
- Prograin
- Rational
- Rougié
- República del Cacao
- Tequila Reserva de la Familia
- Rustic Pan
- Bodegas Santo Tomás
- Sauté Group, Gestión Gastronómica
- Premium Sosa
- Cerveza Tempus
- U.S. Meat Export Federation
- U.S. Beef
- Valrhona
- Versátil Cocina

Vatel Club México participa en la cena de gala del *Fórum des Amériques 2025*



1. Reconocimiento a los chefs, con la presencia en el escenario de Philippe Faure, Stephanie Kim, Altair Jarabo, Antonio Bachour, Christophe Hay, Éric Ripert, Sergio Camacho, Guillaume Gomez y Guy Santoro.
2. Guillaume Gomez con los chefs vatelianos Sergio Camacho, Guy Santoro, José Raúl Mendiola, Rafael Prado y la sommeliere Claudia Ibarra
3. Altair Jarabo, embajadora de La Liste en México, y Frédéric Garcia.
4. Las sommelieres Claudia Ibarra, Laura Dennisse del Barrio, Marianna Magos, Frida Rangel, Verónica Vázquez, Jacqueline Flores, Nadia Luna, Fabiana Díaz de León, Martha Alicia Rodriguez y Lucie Armand

La comunidad vateliana actúa en los fogones y en el servicio de uno de los acontecimientos culinarios más importantes en México

Sommeliers y chefs vatelianos, coordinados por los chefs Sergio Camacho y Guy Santoro, presidente activo y presidente de la mesa directiva, respectivamente, de Vatel Club México, participaron en la realización de la reciente Cena de Gala del Fórum des Amériques 2025, en el Salón Mayita del Casino del Bosque, en la Ciudad de México, organizada por la Cámara de Comercio Franco Mexicana (CCI-México), en sintonía con las respectivas cámaras de América del Norte y América Latina.

Posicionado como uno de los eventos culinarios más importantes del año en México, fue protagonizado en los fogones por tres de las grandes figuras laureadas por La Liste, una de las más prestigiadas guías gastronómicas a nivel mundial: Éric Ripert, de Le Bernardin, Nueva York, EU; Pre-

mio ex aequo Mejor Restaurante del Mundo por La Liste 2025; Christophe Hay, de Fleur de Loire, en Boise, Francia; Premio de Responsabilidad Ética y Ambiental por La Liste 2025; y Antonio Bachour, del restaurante Bachour, en Miami, EU; Premio de Repostería de Innovación por La Liste 2024.

La fastuosa celebración contó con la presencia de personalidades de la talla de Guillaume Gomez, Representante personal del Presidente de la República Francesa, Emmanuel Macron, para la Gastronomía y la Alimentación; Delphine Borione, Embajadora de Francia en México; Philippe Faure, fundador y CEO de La Liste; Stephanie Kim, directora internacional de La Liste; y Altair Jarabo, Embajadora de La Liste en México.

La logística y la ejecución de la cena estuvo a cargo de una de las

más prestigiadas empresas de catering en México: Eduardo Kolhmann Banquetes, contando además con el apoyo de los chefs vatelianos y estudiantes de Le Cordon Bleu, en la Universidad Anáhuac Campus Norte.

“Vatel Club México agradece a Eduardo Kolhmann Banquetes por la oportunidad de participar en la operación del evento del Fórum des Amériques y cena de La Liste. Un objetivo para Vatel Club México es trabajar con los mejores proveedores, chefs y organizadores de eventos. Esta oportunidad para poder aprender y apoyar a la operación de este evento nos llena de mucho orgullo.

“Gracias a Eduardo Kolhmann y a su equipo de cocina, liderado por el chef Gerardo Mejía, por darnos la apertura de estar en sus instalaciones y trabajar junto con los chefs Éric Ripert, Christophe Hay y Antonio Ba-

chour para la ejecución del evento. Gracias igualmente a Daniela Kosberg por la planeación, organización y su extraordinaria ejecución del evento. Gracias por el apoyo a todos los chefs invitados y a todo Vatel Club México”, destaca el chef Sergio Camacho.

Prestigias marcas como Moët & Chandon, Tequila Volcán, Gérard Bertrand, República del Cacao, Beillevaire y Paramount Caviar participaron con sus productos en esta cena de gala que constó de Saumon à l'unilatéral, Caviar Oscière, Sauce Mannière au Raifort, platillo concebido por Éric Ripert; seguido de Géline de Touraine Dessus Dessous, Carotte du jardin, fleur du su-reau, amarante du Berry, con la rúbrica de Christophe Hay.

El plato de quesos por Beillevaire estuvo compuesto de Comté 24 meses, Tomme Brûlée y Chèvre Long

Cendré. El pre postre, Exotic Sabotage, fue Panna cotta à la noix de coco, crémeux aux fruits de la passion, gelée de mangue, crème de coco, écume aux fruits de la passion. El postre, realizado con ingredientes de República de Cacao 100% Chocolate y la autoría de Antonio Bachour, consistió en Mousse au Chocolat 65%, crémeux au chocolat au lait 40% y croustillant au chocolat.

Creada en diciembre de 2015, La Liste expresa la mayor innovación en la evaluación gastronómica mundial. De forma opuesta a las guías tradicionales que se basan en las opiniones de sus inspectores, La Liste desarrolla una mecánica diferente e innovadora: analiza y toma en cuenta las evaluaciones de la crítica especializada y de los medios en los diversos países para crear un sistema de calificación objetivo y transparente. 🍴

San Luis Potosí celebra la amistad gastronómica

Los vatelianos potosinos brindaron un emotivo homenaje al chef Eduardo Plascencia por sus invaluable aportaciones en la investigación de la cocina mexicana

FOTOGRAFÍA: CÉSAR CÁZARES/PUBSTUDIO

El espléndido club de golf La Loma, en San Luis Potosí capital, fue escenario de la reciente Cena de Gala del Capítulo San Luis Potosí, de Vatel Club México. Con este brillante encuentro de chefs, sommeliers, productores, amigos y figuras del ámbito culinario local y nacional, los vatelianos del estado iniciaron sus actividades como comunidad gastronómica, dando el banderazo a lo que anuncia una intensa labor de la difusión del acervo alimentario potosino.

Este encuentro significó asimismo la oportunidad para brindar un homenaje a una importante figura en el panorama de la investigación de la cocina mexicana: el chef Eduardo Plascencia, miembro emérito de Vatel Club México y relevante figura de l'Académie Culinaire de France. Con más de 20 años de experiencia, ha destacado en investigaciones innovadoras, como su estudio sobre el chile y el descubrimiento del Sexto sabor, así como el Método Quiroga Manteca Madre.

“A lo largo de su carrera, Lalo ha recorrido mercados, ciudades, cocinas y escenarios de todo el país, investigando, documentando y estructurando la cocina mexicana con una dedicación admirable. Es un amigo leal, un líder inspirador y un profesional excepcional que se destaca no solo por su talento culinario, sino también por su calidad humana.



Participación del Chef Eduardo Plascencia en el marco del homenaje de la comunidad de San Luis Potosí.

“Su trayectoria es un testimonio de su pasión y compromiso con la gastronomía, y su legado continúa enriqueciendo la cultura culinaria de México”, advierte Carlos García, presidente del Capítulo de Vatel Club México en San Luis Potosí.

A esta celebración de relevancia nacional asistieron los chefs Guy Santoro y Sergio Camacho, presidente de la Mesa Directiva y Presidente Activo de Vatel Club México, respectivamente; así como personalidades del ámbito gastronómico potosino, como Alejandro Espinosa Abaroa, presidente de Canirac en San Luis Potosí, y Cecilia Padrón Quijano, directora de la Casa Doña María Pons, de la Fundación Herdez, en la capital potosina, entre otros.

Guy Santoro, quien además funge como Président Délégué de l'Académie Culinaire de France en México, Centro América y el Caribe, destacó durante su intervención la relevancia de esta celebración que pondera la vitalidad y el entusiasmo que vive actualmente la cocina en San Luis Potosí, llena de historia, tradiciones y una visión responsable en torno al presente y el futuro de la gastronomía mexicana.

“Es una ocasión única para Vatel Club México y su evolución a nivel nacional, reconociendo además por parte de sus miembros, la trayectoria, el ejemplo y las aportaciones de



figuras estratégicas de la comunidad, como es el caso del chef Eduardo Plascencia”, dijo el chef Santoro.

El evento fue coordinado por los miembros de la comunidad vatelianna en San Luis Potosí: los chefs Carlos García, presidente; Ángel Martínez, vicepresidente; Enrique Cruz, vicepresidente adjunto; Juan Carlos Ruiz, secretario; Jaime Abaroa, relaciones públicas; Erick Reyes, tesorero; así como los demás miembros de la comunidad estatal, Valeria Hernández, Ericka Alcalá, Alberto Ventura, Daniel García y Basilio Nieto.

La cena de gala que exaltó las tradiciones estuvo integrada por Teltela de maíz azul de frijoles negros con carnitas surtidas, asado de boda de Matehuala, requesón y cabuches,

1. Una celebración única que congregó a vatelianos de todo el país.
2. Relleno negro de codorniz, rellena de but yucateco sobre cerdo en recado negro pibinal por el chef Erick Reyes.
3. Entrega del reconocimiento al chef Eduardo Plascencia con la presencia de la Lic. Claudia Peralta, Secretaria de Turismo municipal y el Lic. Alejandro Serrano del Club de la Loma.
4. Tamal de cortadillo norestense envuelto en hoja de papatla, acompañado de Adobo encacahuatado, por el Chef Enrique Cruz.

por el chef Jaime Abaroa; Tamal de cortadillo norestense envuelto en hoja de papatla acompañado de adobo encacahuatado, por el chef Enrique Cruz.

También se sirvió un Relleno negro: de codorniz rellena de but yucateco sobre cerdo en recado negro pibinal, por el chef Erick Reyes; con el cierre del Clásico goxua vasco con crema pastelera de vainas de vainilla de la Huasteca, acompañado de una crema de avellana que resalta todos los sabores en sus diferentes capas, por la chef Valeria Hernández; y la Torta de viña asada: torta cremosa de queso sobre crumble de avellanas, acompañada de un helado liso de yusu y crema fresca diplomática de maracuyá, por la chef Erika Guzmán Alcalá. 🍷

Coctel del Foro de las Américas

Talento Femenino da sabor

Diplomáticos y empresarios extranjeros, degustaron una muestra de la riqueza gastronómica mexicana, a cargo de destacadas chefs, como Carmen “Titita” Ramírez Degollado (El Bajío), María Teresa Ramírez Degollado (Sal y Dulce Artesanos) y Olimpia Calderón (Zanaya), entre otras

El ex Convento de San Hipólito, joya arquitectónica del siglo XVI, ubicado en el corazón de la Ciudad de México, se transformó en un escenario de sabores, tradición y talento culinario femenino en el coctel del Foro de las Américas.

Cada una de las chefs presentó su propuesta gastronómica, con el toque culinario que caracteriza su cocina, cuidando cada detalle, para establecer un diálogo cultural entre México y el mundo.

“Titita” y su hija María Teresa deleitaron a los asistentes con tres preparaciones de raíz veracruzana: mini tostadas de lengua en escabeche, tamalitos de frijol con hoja de aguacate y una mini tarta de masa fina con ciruela pasa, típica de Papantla.

“Queríamos que los invitados, en su mayoría franceses, conocieran nuestra cocina tradicional”, explicó María Teresa, quien destacó la apertura de los asistentes al coctel para probar sabores intensos y poco comunes para ellos.

“Me encantó que los invitados probaran de todo, quedaron felices. La lengua les gustó mucho, aunque no



están acostumbrados a comerla en escabeche y con picante. El evento estuvo muy bien organizado y el museo, decorado precioso”, añadió María Teresa.

Por su parte, Olimpia Calderón presentó bocados representativos de la cocina nayarita, emblema del restaurante Zanaya, como tostada de marlín en escabeche con frijoles puercos, aguachile de camarón sobre tartaleta de maíz, y una propuesta vegana de falso requesón de almendras con jitomates heirloom y salsa macha verde.

“Quedé muy contenta con esta experiencia. Los invitados aceptaron muy bien los platos que les servimos; al final del día eso es lo que me mantiene en este medio, que la gente se sienta satisfecha de probar nuestros platillos”, expresó la chef.

Con esta participación, las chefs mexicanas no sólo ofrecieron una experiencia culinaria de alto nivel, sino que también reafirmaron el papel protagonista de las mujeres en la preservación y proyección internacional de la gastronomía tradicional del país. 🇲🇽

grupo
alpha
desde 1974

Equipos para Panaderías,
Restaurantes, Hoteles y Cafeterías





Autodose

Una nueva dimensión
de limpieza



• Aumenta la **seguridad laboral**

• Ahorra **tiempo**

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

Conoce más

