

Vatel®

MAGAZINE

JORGE OROZCO

PROMOTOR INCANSABLE DE LA COCINA MEXICANA

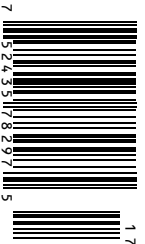
ELENA REYGADAS

MEMORIA, INTUICIÓN Y TERRITORIO EN CADA PLATO

MAURO GOLAGERO

EN UN DIÁLOGO QUE CRUZA FRONTERAS,
DESDE MIRAZUR, EN LA COSTA AZUL FRANCESA

\$120.00



AU CHARCUTIER

A LA BONNE
CHARCUTERIE

Andouillette Tipo Lyon /
Chamorro Ahumado / Chorizo
Vela / Chistorra / Paté de
campiña / Pecho de cerdo
ahumado / Salchicha de ternera
/ Jamón París / Paté de Pato /
entre otros.

LA MÁS AMPLIA GAMA DE EXQUISITOS
PRODUCTOS DE LA MUNDIALMENTE
RECONOCIDA CHARCUTERÍA FRANCESA.

- Extraordinario sabor
- Minuciosa manufactura
- Seleccionadas materias primas de origen 100% natural
- Recetas originales con tradición histórica
- Las mejores carnes con especias y condimentos frescos
- Modernas e higiénicas instalaciones



AU CHARCUTIER, S.A. DE C.V.

(01) 55-5797-7281 / 55-5765-6507 / 55-5765-8056 / WhatsApp: (55)8007-6503

Vatel®

MAGAZINE

Revista gastronómica,
sustentable.



SUSCRÍBETE
6 NÚMEROS \$720.00 PESOS





Vatel Magazine Comité Editorial

Guy Santoro
Sergio Camacho Ocampo
Celia Marín Chiunti

Equipo editorial

DIRECCIÓN EDITORIAL
Celia Marín Chiunti
celia@cibreoeditores.com

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

RETOQUE FOTOGRÁFICO
Renato Flores González

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

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

EDICIÓN/TEXTOS CLUB VATEL
Rubén Hernández

COORDINADORA EDITORIAL
Araceli Calva
mxvatelmagazine@gmail.com

ASISTENTE EDITORIAL
Ivette Nápoles Alfaro
vatelclub@gmail.com

Comité Vatel Club 2026

PRESIDENTE ACTIVO
Sergio Camacho

PRESIDENTE MESA DIRECTIVA
Guy Santoro

VICEPRESIDENTE
Edgar Román
Thierry Blouet

TESORERO
Federico López

COMUNICACIÓN
Rubén Hernández

DELEGADO REPOSTERÍA
Alan Rubio

DELEGADO PANADERÍA
César Prado

TALENTO FEMENINO
Isabella Dorantes

ENLACE GUBERNAMENTAL
Jorge Orozco

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA
Ivette Nápoles

DIRECCIÓN DE EVENTOS
Mariana Rojas

DIRECTOR EDITORIAL
VATEL MAGAZINE
Celia Marín Chiunti

REPRESENTACIÓN INTERNACIONAL
Carlos Gaytán
Indra Carillo
Azari Cuenca

COCINA MEXICANA
Ricardo Muñoz Zurita

Delegación Regional

BAJA CALIFORNIA-ENSENADA
Benito Molina

BAJA CALIFORNIA SUR-LOS CABOS
Edgar Román

BAJÍO GUANAJUATO
Karen Valadez

BAJÍO QUERÉTARO
Alfredo del Río

CAMPECHE
Patrick Cros

CIUDAD DE MÉXICO
Frédéric Lobjois

DURANGO
José Luis Mena

HIDALGO
Lillyana Rivas †

MORELOS
Alejandro Leyva

GUERRERO-ACAPULCO
Juantxo Sánchez

GUERRERO-IXTAPA
Walter Juárez

JALISCO-GUADALAJARA
Karla Tamayo

JALISCO-VALLARTA
Thierry Blouet

MICHOACÁN-MORELIA
Eduardo Castillo García

OAXACA
Alejandro Ruiz

PUEBLA
Jorge Jalil Navarro

QUINTANA ROO-COZUMEL
Philippe Fournier
QUINTANA ROO-RIVIERA MAYA
Martín Rodríguez

SAN LUIS POTOSÍ
Carlos García

SINALOA-CULIACÁN
José Miguel Taniyama

SINALOA-MAZATLÁN
Marino Maganda

TAMAULIPAS
Ángel García

TIJUANA
Ruffo Ibarra

TLAXCALA
Giuseppe Pizzo

TOLUCA-ESTADO DE MÉXICO
Luis Avilés Benítez

VERACRUZ
Edgar García Rico

YUCATÁN
Eduardo Estrella

ZACATECAS
Francisco Mora

INVESTIGACIÓN NACIONAL
Lynda Balderas

En cada edición de Vatel Magazine confirmamos que la gastronomía es, ante todo, un acto de memoria, identidad y transformación. Hoy, desde el corazón de Jalisco y con la mirada puesta también en el mundo, reunimos historias que nos recuerdan que cocinar es un lenguaje vivo que conecta territorios, tradiciones y visiones contemporáneas.

La historia de Jorge Orozco es prueba de que el destino encuentra caminos inesperados. Hace casi tres décadas, su vida transcurría en el ámbito corporativo internacional; hoy, su nombre resuena como uno de los grandes promotores de la cocina tradicional y prehispánica de México, reconocimiento que le fue otorgado hace 15 años por la Secretaría de Turismo. Su trayectoria es un testimonio de cómo la gastronomía puede ser también un regreso al origen.

En esta edición, Maru Toledo —referente indiscutible de la investigación gastronómica en Occidente— nos abre las puertas de su casa y del Centro de Investigación Gastronómica en la Ranchería Teuchiteco. Con 33 libros publicados, su voz, junto a las Mujeres del Maíz, nos recuerda que el conocimiento culinario habita en las manos, en la tierra y en la transmisión colectiva de saberes.

Guadalajara se revela como un epicentro vibrante donde tradición y vanguardia dialogan constantemente.

En Xokol, de Xrysw Ruelas y Óscar Segundo, cada plato es una narrativa que nace en la milpa.

En PalReal y Yunaites, Fabián Delgado construye comunidad desde la sencillez y el respeto al producto.

Alcalde, bajo la dirección de Francisco Ruano, consolida una cocina de autor que honra la temporada y el oficio, posicionándose como uno de los grandes referentes de México.

A la par, proyectos como La Docena Oyster Bar & Grill, de Tomás Bermúdez, o Teté Cocina de Barrio, de los hermanos Papa, muestran cómo la constancia, la identidad y la evolución construyen espacios que trascienden tendencias.

En formatos más íntimos, como el de David Aldana, la alta cocina se vuelve profundamente personal, un puente entre la memoria y la sofisticación.

Más allá de la ciudad, la Riviera de Chapala nos invita a detenernos en La Vitta Bella, un santuario nacido desde la resiliencia, donde la hospitalidad y la cocina se convierten en herramientas de sanación.

Y en la voz de investigadores como Bernardo González Hueso, entendemos que la cocina popular sigue siendo una fuente inagotable de conocimiento y sensibilidad.

En un diálogo que cruza fronteras, la reflexión del chef Mauro Colagreco desde Mirazur, en la Costa Azul francesa, nos recuerda que la alta cocina contemporánea sólo es posible cuando existe un profundo respeto por la tierra, el mar y los ciclos naturales.

En esa misma línea, Elena Reygadas continúa construyendo una cocina que no se separa de la vida, donde la infancia, el territorio y la sustentabilidad son el eje de su propuesta.

Esta edición es, en esencia, una invitación a mirar la gastronomía como un sistema vivo: una red de historias, personas y territorios que se entrelazan para dar sentido a lo que comemos. Porque detrás de cada plato hay una decisión, una memoria y una responsabilidad.

Hoy más que nunca, el futuro de la cocina está en reconocer su origen.

En Vatel Magazine celebramos nuestra edición número 17, dedicada a la escena gastronómica de Guadalajara, una ciudad donde la escena culinaria es sinónimo de tradición, innovación y talento de una nueva generación de cocineros que hoy marcan pauta dentro y fuera de México.

Hablar de Guadalajara es referirse a una capital cultural y gastronómica que ha sabido preservar su identidad a través de los sabores. Tierra del tequila y del mariachi —ambos Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad—, la ciudad mantiene una tradición culinaria que combina herencias indígenas, mestizaje y creatividad contemporánea. Desde la birria, las tortas ahogadas y las carnes en su jugo, hasta las propuestas de alta cocina que hoy conquistan paladares internacionales, Guadalajara confirma su lugar como un espacio de evolución sin perder la memoria de sus raíces.

Por ello, en estas páginas encontrará historias que reflejan la tradición en el panorama actual, desde la defensa del maíz criollo en Xokol, hasta la cocina en transformación de Teté Cocina de Barrio, así como el trabajo de Maru Toledo en favor del patrimonio culinario de Jalisco, la propuesta de Tomás Bermúdez en La Docena, la visión mediterránea de Gerard Militello en LaVitaBella; y, por supuesto, la trayectoria de Jorge Orozco, chef de Los Amores de Frida y embajador de la cocina prehispánica mexicana, y fundador del Festival Internacional del Chile en Nogada.

Además, esta edición coincide también con la celebración de los 33 años de Vatel Club México, una historia construida con trabajo colectivo y compromiso con la excelencia. Durante más de tres décadas, Vatel ha reunido a profesionales que comparten el principio de fortalecer la gastronomía desde el conocimiento, el respeto por el oficio y la transmisión del saber culinario.

Quiero destacar que nuestro deber como cocineros es claro: trabajar con productos locales, apoyar a los productores y dar prioridad al producto fresco, y que reducir la dependencia de alimentos industrializados no es una moda, es una responsabilidad con la salud de nuestros comensales y con el futuro de la cocina. Así, apostar por lo artesanal, lo natural y lo auténtico es una decisión que define el rumbo de la gastronomía.

El verdadero legado de Vatel no son solo sus encuentros o celebraciones, sino el conocimiento que se comparte todos los días en las cocinas, un saber que permanece en las manos y en la memoria de quienes lo aprenden y que puede transmitirse a las nuevas generaciones.

Bienvenidos a esta nueva edición.

Guy Santoro
PRESIDENTE MESA DIRECTIVA
CLUB VATEL MÉXICO

Como presidente activo de Vatel Club México, es un honor compartir algunas reflexiones sobre el momento que vive nuestra comunidad gastronómica y sobre el compromiso que, desde hace más de tres décadas, sostiene a nuestra asociación.

Vatel nació bajo un principio que guía nuestro trabajo: “Sembrar para cambiar”. Sembrar conocimiento, colaboración y oportunidades que fortalezcan la gastronomía y que contribuyan al crecimiento de nuestro país. A lo largo de estos años hemos construido una comunidad integrada por profesionales que creen en el intercambio de ideas, en la formación constante y en el valor del trabajo colectivo.

En este camino, nos es fundamental reconocer el papel que hoy tienen las mujeres dentro del sector gastronómico. Cada vez vemos con mayor fuerza a chefs, reposteras, panaderas, sommeliers, investigadoras y cocineras tradicionales que aportan talento, disciplina y liderazgo a nuestras cocinas. Su participación no sólo enriquece la gastronomía, también transforma la manera en que entendemos el oficio y abre nuevas oportunidades para las futuras generaciones. Reconocer su trabajo es también reafirmar el compromiso de seguir construyendo un gremio más justo, más equitativo y respetuoso.

También es importante comentar que nuestra reciente Cena de Gala fue una gran oportunidad para fortalecer nuestra comunidad con la incorporación de nuevos miembros. A quienes se integran a esta asociación les damos la más cordial bienvenida, y desde estas líneas reitero que formar parte de Vatel implica asumir un compromiso con la ética profesional, con el respeto por el oficio y con la voluntad de compartir conocimiento para impulsar el desarrollo de la gastronomía.

También, celebramos el nombramiento de nuevos presidentes de capítulo, quienes contribuirán a fortalecer la presencia de Vatel en distintas regiones del país. Frederick Lobjois en Ciudad de México, Walter Juárez en Guerrero–Ixtapa, Karla Tamayo en Jalisco–Guadalajara, Eduardo Estrella en Yucatán, Francisco Mora en Zacatecas y Benito Molina en Baja California–Ensenada asumen esta responsabilidad con la visión de impulsar el espíritu de colaboración y excelencia que distingue a nuestra asociación.

La fortaleza de Vatel está en su gente. En quienes creen que la gastronomía es un oficio que se construye todos los días con trabajo, conocimiento y generosidad. Sigamos sembrando hoy para transformar el futuro de nuestra gastronomía.

Sergio Camacho

PRESIDENTE ACTIVO DE CLUB VATEL MÉXICO



35



83



44



22



12



59



76

Contenido

- 8 **Rostros**
Stéphane Thomas
Rafael Mier
Betty Vázquez
- 12 **Maru Toledo**
La voz del origen en la cocina jalisciense
- 22 **Jorge Orozco**
Promotor incansable de la cocina mexicana
- 35 **Elena Reygadas**
memoria, intuición y territorio
en cada plato
- 44 **Tomás Bermúdez, La Docena**
El chef que lleva el sabor del mar a
Guadalajara
- 59 **Xokol**
La memoria del campo
- 66 **Alcalde**
La revolución tapatúa de Francisco Ruano
- 68 **Teté, cocina de barrio**
Diez años de hospitalidad sabor y creatividad
- 74 **Aldana**
El fine dining de la cocina del hogar
- 76 **PalReal y Yunaites**
La cocina de Fabián Delgado
- 83 **Gerard Militello**
La Vita Bella, una historia de sanación
- 84 **Mauro Colagreco**
A 20 años de Mirazur
- 94 **Bernardo González Hueso**
Investigador de Cocina Popular Jalisciense

VATEL CLUB MÉXICO

- 96 **Una celebración vateliana inolvidable**
- 100 **L'Académie Culinaire de France celebra la 14^o edición de su Cena de Gala**
- 103 **Tiempo de campeones en Expo Gastronómica**
- 105 **Vuelve la Cena de Gala Vatel a Acapulco**
- 106 **Recibe Guy Santoro la Orden Nacional del Mérito**
- 107 **Vatel Club México participa en la 15^a edición de InterIsima**
- 108 **Gran Experiencia Vatel en Sabor es Polanco**
- 110 **Un encuentro con las Raíces del Sabor**

RECETAS

Maru Toledo

- 18 Chile de retoño
- 18 Mole del municipio de Magdalena
- 20 Tacos de la estación de ferrocarril
- 20 Chiles rellenos de granos de elote y natas

Chef Jorge Orozco

- 30 Jabalí en Mixiote
- 30 Huauzontles en salsa de chile pasilla
- 31 Chiles en Nogada

Chef Tomás Bermúdez

- 50 Tacos planchados de barbacoa de wagyu de Durango
- 50 Fuente de ostras
- 53 Aguachile tatemado
- 56 Lonja de pescado zarandeada

Karla Papa

- 70 Tartaleta de hongos
- 70 Roseta de betabel
- 73 Cheese cake de plátano

Rostros

Stéphane Thomas

Chef Ejecutivo del Hotel Presidente Intercontinental. Presidente de la Académie Culinaire de France, Delegación México, Centroamérica y el Caribe

Originario de Bretaña, Francia, el chef Stéphane Thomas inició su carrera y sus estudios en artes culinarias a los 16 años en la ciudad de Rennes, formándose en restaurantes de prestigio, incluidos aquellos reconocidos por la Guía Michelin. Su trayectoria lo llevó por diversas regiones de Francia, Túnez y Luxemburgo antes de llegar a México en el año 2000, para abrir *Au Pied de Cochon* con el Grupo Presidente, junto con el chef Guy Santoro. Desde 2010 dirige los restaurantes del Hotel Presidente Intercontinental en la Ciudad de México, donde combina excelencia y tradición.

Stéphane Thomas es miembro de la *Académie Culinaire de France* desde 2006, Maestro Cocinero de Francia desde 2016 y Discípulo Escoffier desde 2018, ha dedicado su carrera a preservar el arte culinario francés y a formar nuevas generaciones de chefs. Recientemente fue nombrado Presidente de la *Académie Culinaire de France*, Delegación México, Centroamérica y el Caribe, distinción que reconoce su liderazgo y compromiso con la gastronomía.



Rafael Mier

Fundador y director de
Fundación Tortilla
Autor del libro *Maíz, origen, cultura
y cocina* (Larousse)

Rafael Mier Sainz Trapaga es Licenciado en Administración de Empresas por la Universidad Iberoamericana y Maestro en Administración por la Escuela de Alta Dirección en Barcelona, España. Creador y director de la Fundación Tortilla, impulsa la preservación del maíz y la tortilla como pilares de la cultura, nutrición y economía de México.

Ha promovido reformas a la norma de la tortilla para garantizar calidad, transparencia y reducción de aditivos. Con más de 350 participaciones en foros nacionales e internacionales, colabora con medios y especialistas para posicionar el maíz como símbolo de identidad.

Rafael Mier también es reconocido por UBS Visionaris y galardonado con la Medalla Culinaria Mexicana 2025

Es autor del libro *Maíz, origen, cultura y cocina* (Larousse), y su labor lo ha convertido en un referente en la defensa del patrimonio gastronómico mexicano.



Betty Vázquez

**Chef, embajadora
de la cocina mexicana
Juez de Top Chef VIP de
Telemundo**

Betty Vázquez es una destacada chef nayarita, que ha llevado los sabores del Pacífico mexicano a escenarios gastronómicos internacionales. Su pasión nació en la cocina de su abuela y creció con la tradición familiar, hasta formarse profesionalmente en *Le Cordon Bleu*, París. Desde el restaurante El Delfín, en el Hotel Garza Canela de San Blas, imprime su sello “Con Sabor a Mar”, logrando que su cocina sea incluida en la Guía México Gastronómico entre los mejores del país.

Betty ha representado a la Riviera Nayarit en congresos y festivales en América, Europa y Medio Oriente, y su trayectoria le ha valido reconocimientos como el Premio Nacional de Educación Turística y el nombramiento de Embajadora Internacional de la cocina nayarita. Reconocida por *The Culinary Institute of America* como una de las 100 figuras clave de la cocina tradicional, fue jurado de MasterChef México durante ocho años, y recientemente fue juez de Top Chef VIP de Telemundo, con lo que inició una nueva etapa en la televisión.

PAR de FRANCE

SOLUCIONES GOURMET PARA ALTA GASTRONOMÍA Y REPOSTERÍA

Empresa con más de 35 años en el mercado,
distribuyendo los mejores productos
y con precios muy competitivos.





MARU TOLEDO: LA VOZ DEL ORIGEN EN LA COCINA JALISCIENSE

En entrevista exclusiva para Vatel Magazine, la investigadora más importante de la cocina tradicional de Occidente, con 33 libros publicados y uno en proceso, abre las puertas de su casa y del Centro de Investigación Gastronómica en Jalisco, en la Ranchería Teuchiteco

CELIA MARIN CHIUNTI

En un territorio donde la modernidad gastronómica parecía iniciar en la década de 1940, Maru Toledo se adentra al origen. Recorre en más de 25 años los municipios de Jalisco, preguntando, escuchando y documentando lo que no estaba en libros, pero sí en la memoria viva de cocineras tradicionales.

De esa búsqueda surge el origen prehispánico de ingredientes y técnicas, en voces de portadores de un legado. En 2010 funda Mujeres del Maíz, cocineras tradicionales que representan al Estado para que la cocina de origen no se diluya en el olvido, sino que se comparta con orgullo.

Lo que para muchos era curiosidad histórica, para Maru se convirtió en una misión: rescatar, visibilizar y dar valor a lo que comieron sus ancestros.

Inicios en la investigación: Primera región

Pasaron años de preguntas sin respuestas, recuerda Maru que en una ocasión platica con el Dr. Phil Weigand, quien desarrolló el proyecto arqueológico de la zona de los Guachimontones, convirtiéndose en su guía.

“Era importante hacer un marco de referencia de ingredientes de esa época. El Dr. Phil comenzó a guiarme, le preguntaba y me respondía con citas de libros, que debía conseguir, estudiar, hacer más preguntas y la siguiente vez que nos veíamos, me iba resolviendo dudas.

“Así, hasta hacer un marco de referencia del periodo Prehispánico del Occidente de México porque se consideraba, zona de paso; así comenzó esta maravillosa aventura. Descubrir de dónde veníamos y qué productos se utilizaron”, explica la investigadora.

Trabajo de campo

Recuerda Maru que el arqueólogo le recomendó ir al campo, a entrevistar, a cocinar con personas mayores, ya que durante



Maru Toledo con más de 25 años recorriendo los Municipios de Jalisco, ha documentado la historia viva del origen de la cocina tradicional de Occidente, la que comparte a través de sus libros

años los cambios en sus cocinas habían sido mínimos.

“Poblados aislados donde no había carreteras como en el Municipio de Mascota. Caminos sinuosos, angostos, no cualquier coche podía llegar, permaneciendo aislado como si no hubiera cambios en su cocina. Cuando cociné con ellos me pareció formidable, usan condimentos en cantidades mínimas”.

Una receta dice tres cominos, ni dos, ni cuatro, explica Maru. De orégano es una pizca de dos dedos, a veces, de tres dedos y así su cocina.

“Todo es ‘apenitas’, es una cocina donde los hervores son prioridad, la temperatura del fuego y el tiempo de hervor, hacen una gran diferencia en la sazón final”, comenta Maru.

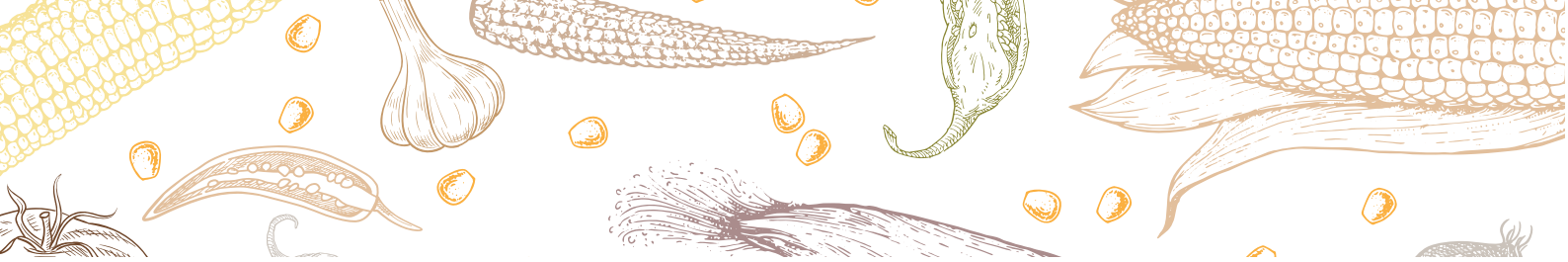
Mascota está en la Sierra Madre Occidental, inicia en el Municipio de Ameca, privilegiado por su clima y por el caudaloso río que tenía; fueron tan particulares los beneficios de esa región, que cultivaron cacao y arroz.

Tomando la carretera para subir a la Sierra hay varios poblados como Mixtlán, donde cada año hacen la Feria del Hongo, es una variedad nativa que cocinan poco.

“Subiendo están Guachinango y Jacales, donde es típica la cecina de venado y hacen unas tortillas enormes, recién salidas del comal. En la parte de afuera de sus restaurantes, ubicados uno frente al otro, en ambos ponen cazos enormes de agua chirrúa, como le llamamos.

“Cuando pasan coches las cocineras con un cucharón toman bastante agua, simulando un atole blanco, que dejan caer desde lo alto y los que manejamos volteamos curiosos, mientras las mujeres aplauden fuerte llamando la atención, ya sea de un lado o del otro, nos paramos a comer”, explica Maru.

Pasando Volcanes está Palpa, después se llega a Mascota, más fresco, aunque también tiene su temporada de calor. Ahí la dulcería es importante, en cocina las



mujeres de los pueblos de Navidad y de Santa Rosa preparan los típicos lomos rellenos, ni se digan los ponches y los orejones de mango verde.

Desde luego está el pipián, comenta Maru, hay otro plato más antiguo que le llamaban chile rojo y remite a un mole, “es delicioso”.

Un platillo que fue un acontecimiento por mucho tiempo, obligado en fiestas y en bodas, mejor conocido como Turco. Una charola de pan se forraba la parte de abajo con masa, se rellenaba con picadillo ligeramente dulce, se cubría con masa, se espolvoreaba con azúcar y se metía al horno, explica la investigadora.

Los 125 Municipios

“En Jalisco somos 125 municipios, su cocina es diversa. Poca gente sabe que si tenemos el mapa del Estado y al centro ponemos un transportador y marcamos un círculo, dentro tenemos todos los climas de la República Mexicana.

“Cada municipio es particular, a veces, como el caso de Tapalpa que es sierra, hay tres tipos de comida perfectamente definidas. En la zona de Ataco aseguran que son los únicos descendientes de otomíes.

“El color de su piel, su forma de hablar, ciertamente es diferente de la gente que vive en la cabecera municipal, donde habitaron españoles y más abajo está otro poblado que se llama Juanacatlán, antiguamente Xonacatlán, donde es más como pastizal, abundan otro tipo de sembradíos, de hortalizas, también hace mucho frío”, explica Maru.

El pulque es importante, también es zona de hongos silvestres y los consumen mucho. Hay varias formas para prepararlos, la más común en caldos.

Primer libro publicado

“Creo que se pueden dividir los libros que ha escrito, en dos etapas. La primera eran estrictamente recetarios, el primer libro que escribí *Cocinando por Sabor*, es una re-

Su trabajo no sólo ha iluminado la tradición culinaria jalisciense, sino que también ha tendido un puente entre la academia, la memoria y el fogón, inspirando a nuevas generaciones a reconocer la raíz como parte fundamental de su futuro gastronómico.

copilación de recetas de mi familia y así siguieron otros títulos ya con investigación”.

En 2004 o 2005 escribe un libro sobre Teuchitlán, denominado *Comida y Sentimiento del Municipio de Teuchitlán*, que fue su primer intento como investigadora.

“Hay otro libro que me parece fantástico por los informantes y la participación del municipio en ese libro titulado *Una Herencia a Fuego Lento*. Es hermosísimo, habla de la tradición de la Cofradía de la Virgen Purísima, donde

la comida tiene un papel esencial todo el año”.

Los Ancestros del Valle

Su penúltimo libro, *Los Ancestros del Valle*, se enfoca en Magdalena y para Maru fue la “corona del pastel”, después de años de investigación, en ese municipio tuvo un encuentro particular con el maíz.

“Lo que viví es inédito, porque tuve la fortuna de conocer a una de las personas más grandes, entrevistarlo, saber qué comían, cómo comían, cómo era su vida cotidiana y demás. Después de entrevistar a Don Rafa, pocos meses después, falleció. Su esposa había fallecido anteriormente y tenía una cocina donde el tiempo se detuvo, es una cosa maravillosa, yo sé que esa señora padeció y lloró mucho en esa cocina, pero también fue muy feliz”.

La presencia del maíz, el frijol y la calabaza es extraordinaria, indica Maru, cuando termina el libro, en la cocina de su casa tenía la investigación, notas relacionadas con el maíz y cuando comienza a ensamblar todo, fue algo increíble, en un segundo comprendió todo.

“Me atrevo a sugerir que el epicentro de la cocina prehispánica en el Occidente estuvo en el Municipio de Magdalena”.

Sobre esta teoría hablé con el Arqueólogo Rodrigo Esparza, le compartí mi conclusión, “crees que sea viable” y me dijo, “solamente te voy aportar un dato más para confirmar tu teoría. El primer resto de un Guachimonton, pequeñito porque era incipiente en ese tiempo, no es lo que hoy tenemos en Tehuchitlán, es mucho más



Pachita Flores Chocoteco, Maru Toledo y Paula Rodríguez Martínez

antiguo que las mismas pirámides circulares o estructuras del Guachimontones.

Mujeres del Maíz

En 2010 cuando se nombra la Cocina Tradicional Mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO, mucha gente volteó a ver al estado, llamaban a las oficinas de Gobierno y preguntaban, y les daban el contacto de Maru.

“Realmente no teníamos estructura, pero me los referían porque sabían que había hecho investigación en Jalisco. Ese año en lugar de hacer una investigación, conformé un grupo de mujeres que fueran en esencia campesinas, más no cocineras tradicionales, sino exactamente mujeres del maíz.

“Crecieron en el maíz, conocen el proceso del campo, lo hacen cotidianamente y además, saben cocinar y cocinan muy sabroso. Después de haber suficientes investigaciones tenía identificadas a las mujeres y hablé con ellas y conformamos este grupo de Mujeres del Maíz”.

En el grupo está Pachita Flores Chocoteco, quien ha sido muy importante, su compañera, su escudera desde el inicio. En momentos difíciles donde Maru pensó retirarse, ya que ha sido navegar contra corriente, siempre le decía “no señora Maru, siga haciendo lo que está haciendo porque lo hacemos bien, yo la sigo apoyando”.

Ibamos a eventos donde después de trabajar muchísimo tres, cuatro días, no ganábamos ni un peso, entonces le decía “Pachita no le puedo pagar, no hay dinero”, ella respondía “no le hace, invítame para el que sigue” y así fue.

Con su apoyo fue como siguieron avanzando, las invitaban a diferentes muestras gastronómicas y el grupo comenzó a estabilizarse. El factor común de todas en su momento fue primero el maíz, una forma de pensar, la presencia de valores como personas y eso fue vital.



“Gracias a Mujeres del Maíz conocimos tres cuartas partes de la República Mexicana, nos invitaron a participar en muestras gastronómicas, siempre dando a conocer ésta otra parte tan sabrosa de nuestra cocina”

Lo que les ha mantenido unidas, es esa parte en la que todas coinciden, donde el trabajo no se delega. Entre todas tienen que sacar todo, una termina, ayuda a la otra y a la otra, es un ambiente de trabajo tan lindo, que les ha ayudado enormemente.

“Gracias a este grupo conocimos tres cuartas partes de la República Mexicana, nos invitaron a participar en muestras gastronómicas, siempre dando a conocer ésta otra parte tan sabrosa de nuestra cocina. La gente venía buscando tortas ahogadas, cuando les decíamos que no llevábamos, decían entonces Jalisco no viene completo.

“Les pedíamos que nos dieran oportunidad de probar la otra parte de nuestra cocina. Probaban y al rato estaba nuevamente haciendo cola esa persona y traía a tres o cuatro personas más y así fue”, agrega Maru. Paula Rodríguez Martínez es otra de las integrantes importantes de Mujeres del Maíz.

Experiencias en Talleres

Ofrecen talleres, reciben grupos, ya que la prioridad es compartir conocimiento. Recientemente una joven radicada en Viena (Austria) llega a Guadalajara para tomar el taller.

“Nos comentó que en un evento en Viena, donde se reunían varios restauranteros presentando diferentes platos de sus países de origen y ella se presentó con la receta de la birria tatemada, que viene en uno de mis libros.

“Emocionada nos compartió el éxito que tuvo y la sorpresa cuando logró conquistar muchos paladares y la gente sorprendida de lo sabroso que puede ser una birria, es una muestra de la maravilla que tiene también Jalisco”. 🍲



A Chile de Retoño

100 ml.

INGREDIENTES:

Sal de grano 1/8 cda.
Chile de árbol Yahualica tostado 1 pza.
Retoño del árbol del guaje 12 pza.
Agua 6 cda.
Jugo de limón, al gusto

PROCEDIMIENTO

En el molcajete colocar la sal y el chile, incorporar las hojitas del retoño y moler ayudándose con el agua. Añadir unas gotas de limón, mezclar y rectificar la sazón. Servir para acompañar frijoles, carne o pollo asado, quesadillas o cualquier taco.

B Mole del Municipio de Magdalena

8 personas

INGREDIENTES CARNE:

Costillita y/o pierna de cerdo
corte de 3 cm y lavada 1 kg.
Cebolla mediana ¼ pza.
Laurel del cerro 2 hojas
Sal, poca

INGREDIENTES MOLE:

Manteca de cerdo
requemada 4 cdas.
Galletas animalitos o
3 rebanadas de birote 60 gr.

Chilacate liso chico sin rabo ni
semillas 1 pza.
Chilacate chino chico sin rabo ni
semillas 1 pza.
Clavo de olor 2 pza.
Canela (3 cm) 1 gr.
Pasitas 60 gr.
Almendras 60 gr.
Ajonjolí tostado 65 gr.
Semillas de los chiles tostadas
(opcional)

Jitomate rebanado frito 65 gr.
Chocolate de mesa 35 gr.
Caldo de cocción de la carne
sazonado 1 lt.
Sal
Manteca de cerdo 2 cdas.
Harina 24 gr.
Azúcar 50 gr.

PROCEDIMIENTO:

- Poner a cocer la carne con suficiente agua, cebolla, laurel y sal. Debe quedar muy suave. Reservar. Calentar la manteca y freír las galletas o rebanadas de pan a dorar, sacarlas y reservar.
- Freír en la misma sartén, casi sin grasa, los chiles y retirar; enseguida la canela y los clavitos, después las pasitas, almendras y el jitomate al final. Moler todos los ingredientes juntos incluido el chocolate y las especias usando tres cuartas partes del caldo. Debe quedar una molienda tersa y lisa. Pasar por el colador y reservar. Con el resto del caldo se enjuaga la licuadora.
- En la cacerola derretir dos cucharadas de manteca para dorar harina a fuego suave moviendo constantemente a que tome color beige. Enseguida verter lentamente, en forma de hilo, la molienda colada. Mezclar para evitar la formación de grumos.
- Sazonar y añadir azúcar. Sólo si hiciera falta se le añade otro poco de caldo. Hervir a fuego muy bajo a que surjan burbujas grandes. Introducir la carne y servir con sopa de arroz rojo.

© Tacos de la Estación del Ferrocarril

30 pzas.

INGREDIENTES:

Pierna de cerdo troceada cocida con sal, ajo y cebolla 1 kg.
 Aceite de maíz 1/2 lt.
 Cebolla chica 1 pza.
 Chile ancho despepitado (1 pza.) y remojado 7 gr.
 Chile guajillo despepitado (1 pz) y remojado 10 gr.
 Clavo de olor grande (otras personas prefieren poner pimienta) 2 pza.
 Semilla de comino o al gusto 1 1/2 cdtas.
 Ajo al gusto 20 gr.
 Jitomate crudo troceado 100 gr.
 Tomate de hoja morado 2 pza.
 Tortillas delgadas de masa nixtamalizada 30 pz.

PROCEDIMIENTO:

- Calentar el aceite y freír a dorar la cebolla entera. Moler perfectamente el resto de los ingredientes con sal y añadirlos al aceite hirviendo al tiempo que se retira la cebolla. Cocinar 15 minutos a fuego medio e incorporar la carne deshebrada gruesa. Hervir 10 minutos más. Extraer la carne, exprimirla un poco y reservar.
- En la grasa caliente introducir cada tortilla, rellenarla con suficiente carne, doblar por mitad y presionar un poco hacia las orillas para retirar del taco la mayor cantidad de grasa posible. Se comen de inmediato acompañados de chiles verdes toreados.

© Chiles rellenos de granos de elote con nata

4 personas

INGREDIENTES:

Chile poblano mediano asado y limpio para rellenar 4 pz.
 Mantequilla 30 gr.
 Cebolla picada 25 gr.
 Elote tierno desgranado 2 pza.
 Leche 125 ml.
 Nata 100 gr.
 Sal molida 1/4 cdtas.
 Pimienta molida 1/8 cdtas.
 Azúcar 1/4 cdtas.
 Queso Adobera para fundir 100 gr.
 Jocoque cremoso, al gusto
 Queso adobera para fundir rallado 200 gr.

PROCEDIMIENTO:

- En una cazuela de 20 cm derretir mantequilla, acitrónar la cebolla, añadir el grano de elote y cocinar 10 minutos tapado a fuego medio o hasta que estén suaves. Mezclar la leche, la nata, agregar a los elotes. Sazonar con sal y pimienta, posteriormente se da el punto deseado de azúcar. Por último, se esparce el queso rallado y se reserva.
- Espolvorear cada chile con sal por dentro y rellenar con el guisado de elote. Cocinar en un recipiente con mantequilla, bañados con jocoque. Por último, espolvorear con queso y hornear a 200°C por 25 minutos. Servir de inmediato.



A



B



C



D



TECH WEEK



ARACELI CALVA

MIDDLEBY

INNOVACIÓN, TECNOLOGÍA Y SOLUCIONES QUE TRANSFORMAN LAS COCINAS

En un mundo donde la gastronomía evoluciona a la par de la tecnología, **Middleby** se ha consolidado como un referente global en soluciones para cocinas profesionales, con equipos de vanguardia que permiten a operadores, chefs y emprendedores alcanzar la excelencia en su servicio.

www.middleby.com.mx



Uno de sus proyectos clave para dar a conocer las soluciones que ofrece es el **Tech Week**, un evento trimestral de tres días en el que la compañía abre sus puertas para mostrar en vivo cómo sus equipos revolucionan la operación en la cocina y cómo pueden convertirse en aliados para un exitoso retorno de inversión.

Middleby cuenta con un catálogo de 126 marcas internacionales, lo que le permite dar servicio a toda la industria de la hospitalidad, desde sports bars y restaurantes de comida casual hasta propuestas gourmet. "Hemos hecho muchas cocinas para chefs con estrellas Michelin, no solo en México, también en Estados Unidos. Tenemos un catálogo de soluciones muy interesante para los operadores de la cocina", afirma Jesús Guerrero, presidente de Middleby Latinoamérica.



THE BRAND BEHIND THE BRANDS

WWW.MIDDLEBY.COM.MX



"Nuestra responsabilidad en Latinoamérica es asegurarnos de que todas las marcas de la corporación tengan soporte técnico, capacitación y acompañamiento en procesos. Queremos dar certidumbre al operador y que acceda a la mejor tecnología", agrega.

En Middleby cuentan con equipos para todo: si se busca mejorar el servicio o aumentar la producción, disponen de la tecnología necesaria para ofrecer cualquier solución, siempre de la mano de su equipo técnico, de chefs y de las marcas.

El Tech Week es un espacio pensado para escuchar a los clientes y resolver sus inquietudes: desde optimizar costos de aceite hasta diseñar un nuevo menú o mejorar la velocidad del servicio. "Somos la opción para quienes quieren montar un negocio o mejorar el que ya tienen.

Con presencia global y soluciones que abarcan equipos fabricados en países como Dinamarca, Suecia, Inglaterra y España, Middleby es sinónimo de innovación y eficiencia, capaz de garantizar la mejor experiencia gastronómica para el comensal. Una historia de tradición e innovación. Con más de un siglo de historia, Middleby continúa fiel a su esencia: crear tecnología que transforme la experiencia culinaria, siempre de la mano de chefs, operadores y emprendedores que buscan excelencia en sus cocinas.

PRÓXIMA CITA: TECH WEEK OCTUBRE 2025

Si eres emprendedor, operador o amante de la cocina, no pierdas la oportunidad de vivir la experiencia Middleby. Regístrate en línea para el Tech Week de octubre y descubre cómo llevar tu negocio gastronómico al siguiente nivel. ¡Cupo limitado!

JORGE

PROMOTOR INCANSABLE DE LA COCINA MEXICANA



Nunca imaginó que su carrera como alto directivo comercial del continente americano en Italia, en una empresa transnacional de leche, hace casi tres décadas, daría un vuelco al mundo de la gastronomía. Gracias al chef Michel Noël Virolle, quien lo invita a trabajar en París en un restaurante y le aconseja especializarse en cocina mexicana, de la que se apasiona profundamente.

ORZCO



GRUPO
PREHISPANICO
GASTRONOMIA



Ch. Jorge Ocasio



MÉXICO



Reconocido hace 15 años como Embajador de la Cocina Tradicional y Prehispánica de México por la Secretaría de Turismo de México y el Gobierno de México, Jorge Orozco actualmente es el asesor gastronómico a nivel nacional.

Reconocimiento que recibe cuatro años después que la Cocina Mexicana Tradicional fuera declarada (noviembre 2010) Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Gracias al trabajo de la Dra. Gloria López Morales y un grupo de especialistas en cocina mexicana como Alicia Gironella (1931-2024), Giorgio De Angeli (1924-2009), Genovevo Figueroa, entre otros personajes, que no cesaron hasta recibir el nombramiento con el Paradigma de Michoacán.

La carrera de Jorge Orozco como asesor gastronómico inicia en la Secretaría de Turismo de la Ciudad de México con Miguel Torruco Marqués (2012 a 2017) y continúa en la Secretaría de Turismo de México, desde Enrique de la Madrid Cordero (2015-2018), pasando por Miguel Torruco Marqués (2018-2024), hasta la actualidad con Josefina Rodríguez Zamora.

Grupo Prehispánicos

Jorge funda hace 20 años Grupo Prehispánicos, una asociación de cocineros profesionales enamorados de México, que participan en festivales y eventos promoviendo la cultura gastronómica del país.

Antes de ser reconocido como Embajador de la Cocina Tradicional y Prehispánica de México, Jorge Orozco había formado el Grupo Prehispánicos para promover la cocina mexicana en el mundo. “Lo hacemos por amor a México y por amor a nuestra gastronomía, además nos divertimos y hacemos cocina mexicana”.

Reconocimientos

“Estoy impresionado del número de reconocimientos que me han otorgado a lo largo de 20 años de carrera, que en realidad son para la gran gastronomía de México; cada

distinción es una satisfacción para el país, principalmente para nuestra cocina.

“El reconocimiento que más valoró es el del Gobierno de México por la entonces Secretaria de Gobierno, Claudia Scheimbaum y el Secretario de Turismo Miguel Torruco en el marco del Tianguis Turístico de México en 2023 en Ciudad de México.

“Soy originario de la Ciudad de México y para mi fue un honor haber recibido en mi ciudad, el Premio Nacional de Gastronomía por Promover la Gastronomía Tradicional y Prehispánica de México ante el mundo”, comenta Jorge.

Gracias a los cinco libros, que ha publicado Jorge Orozco ha sido distinguido en diferentes partes del mundo por su investigación de la cocina mexicana, prehispánica principalmente. En España, en Madrid, tres reconocimientos; en Alemania, en Francia, en Estados Unidos, en Cuba y en México.


Estudios

Cuando estudiaba en Grupo Ambrosia la carrera de Gastronomía, descubrió la cocina prehispánica, especializándose a través de la investigación de recetas que se conservan en diferentes comunidades, pueblos y ciudades de la República Mexicana, recuerda Jorge.

Investigación de campo

“La Secretaría de Turismo, hace más de 14 años, me invita a la Feria Internacional de Turismo, FITUR y me pide que presente cocina prehispánica, de ahí surge mi primer libro de cocina prehispánica; en aquel entonces eran 81 Pueblos Mágicos como parte del programa del Gobierno Federal y se me ocurrió hacer su gastronomía.


“Una investigación muy bonita, tuve que ir a esos pueblos mágicos a investigar los platillos más tradicionales. No es fácil porque al llegar con una cocinera tradicional o con un cocinero, primero tienes que ganarte su confianza para que te den la receta y ésa no se gana en una hora, hay que darle tiempo”, indica Jorge.



“Lo hacemos por amor a México y por amor a nuestra gastronomía, además nos divertimos y hacemos cocina mexicana”..



Enchiladas de tres tipos de mole



“Aprendí de Yuri a hacer el mole negro, los romeritos. En una ocasión me estaba durmiendo en la clase cuando estaba haciendo los romeritos y me regañó, me dijo ‘o me pones atención y dejas de dormirte o te sales del salón’. Esos platillos que hacía, esos romeritos que preparaba con tanta delicadeza, con tanta pasión, fueron los que aprendí y hoy trato de reflejar en lo que es mi cocina”.

En ocasiones el chef tenía que regresar dos o tres veces a la misma ciudad o al mismo pueblo o a la misma comunidad para poder obtener una receta original de una cocinera tradicional, a quienes considera tesoros de México.

Chile en Nogada

Jorge admira las cocinas tradicionales de Oaxaca, de Puebla, de Michoacán, de Hidalgo y de Yucatán. Cuando empieza a investigar en las diferentes comunidades y pueblos, de repente aparecen platillos majestuosos, y entre ellos, el Chile en Nogada.

“Empiezo a investigar el Chile en Nogada y me doy cuenta que es un platillo de alta cocina de México, un ícono del país que representa muy bien la gastronomía de la época Colonial hasta nuestras fechas.

“El Rey de todos los Chiles: El Chile en Nogada y comienza el Festival, que actualmente es internacional, en 64 países del mundo, en 121 restaurantes, con 111 chefs mexicanos, presumiendo así el Chile en Nogada”.

También hay otros platos que son espectaculares como El Mole de Cadera, de Tehuacán, Puebla; los moles de Oaxaca o los moles de Puebla.

“En alguna ocasión me pide la Secretaría de Relaciones Exteriores que hiciera un Festival en Taxco, Guerrero, en el marco del Festival de La Plata. Me piden que les sorprenda con un platillo especial y les hice el mole de plata, con plata comestible y en lugar de ser con pollo, lo hice con jabalí. Es un platillo representativo de Taxco porque yo le regalé la receta a la ciudad.

“Lleva chiles como todos los moles, pero lo que lo hace diferente es agregarle la plata comestible que nos da un color como la plata natural y quise hacerlo con jabalí, una carne magra, tipo cerdo, para que hubiera una diferencia de como se hace normalmente un mole poblano o un mole oaxaqueño. Siempre hay que darle la firma o el toque del chef al platillo”, agrega Jorge.

Su admiración

Hay tres personas a las que Jorge Orozco agradece le hayan ayudado a crecer en el mundo de la cocina de México, el primero, Guillermo (Memo) Ríos (1950-2006), gracias a quien aprende lo que es la gastronomía y la cocina prehispánica.

El segundo personaje que le apoyó y es un ícono que ya no está con nosotros, es Yuri de Gortari (1951-2020). “Un buen amigo, recuerdo cuando venía a Guadalajara hacíamos unas tertulias increíbles, junto con Edmundo Escamilla (1959-2018), estaba también Susana Palazuelos, el chef Michel Noël Virolle, a quien también le debo mucho”.

“Gracias al chef Michel Noël Virolle, quien fue el que me dijo tienes que estudiar gastronomía y mejor gastronomía mexicana. En mis principios yo quería estudiar cocina francesa, pero creo que me iba a equivocar,



Arte Culinario Francés

Alta gastronomía francesa
en un ambiente sin igual.

Prueba los clásicos como el recién
galardonado Paté en Crôte, 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.

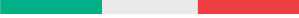


www.clubfrance.org.mx

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



Jabalí en Mixiote.



“Las cocineras tradicionales son tesoros de México, sus recetas son únicas en México, siempre he dicho que en nuestro país quien mejor cocina son las mujeres y las cocineras tradicionales tienen un ADN, tienen un chip que ninguno de los chefs mexicanos hombres tenemos como sus sazones.

mi mejor cocina es la mexicana y la cocina prehispánica”, agrega convencido.

Yuri de Gortari y Edmundo Escamilla personajes entrañables para Jorge.

“Aprendí de Yuri hacer el mole negro, los romeritos. En una ocasión me estaba durmiendo en la clase cuando estaba haciendo los romeritos y me regañó, me dijo ‘o me pones atención y dejas de dormirte o te sales del salón’. Esos platillos que hacía, esos romeritos que preparaba con tanta delicadeza, con tanta pasión, fueron los que aprendí y hoy trato de reflejar en lo que es mi cocina.

“Con Edmundo, todo un historiador, aprendía de la historia de la gastronomía de México”, comenta.

Libros publicados

Su primer libro *Guía Gastronomía Pueblos Mágicos*, editado hace 15 años, es una guía gastronómica de cocina prehispánica en los Pueblos Mágicos, prácticamente hablo de cocina prehispánica. Algunos platillos con jumiles, escamoles, chinicuales (gusanos rojos de maguey), jocopaches o cocopaches, gusanos de maguey, hormiga chicatana, un sinfín de platillos interesantes, que tam-

bién tenían flor de calabaza, aguacate que es un ingrediente prehispánico, al igual que el cuitlacoche.

Y las bebidas mexicanas como es el pulque y no podían faltar destilados como el tequila y el mezcal, aunque no sean prehispánicas.

“En el segundo libro *Pueblos Mágicos*, plasmé patillos mexicanos de cada Pueblo Mágico, en aquel entonces eran 81 Pueblos Mágicos, que la Secretaría de Turismo había puesto y bebidas también, espirituosas y calientes como es el chocolate, el pozol o el café que en muchas regiones lo tenemos y los grandes quesos de la cocina mexicana”.

En el tercer libro *El Universo de Sabores: Cocina Prehispánica y Tradicional Mexicana de los 121 Pueblos Mágicos*, Secretaría de Turismo 2020. Incluye un conjunto de recetas de cocina mexicana de diferentes ciudades del país, junto con la cocina prehispánica. “Empiezo a incluir otros Pueblos Mágicos, aquí plasmo El Mole Rosa de Taxco y un sinfín de platillos muy interesantes.

Su cuarto libro se titula *Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, a la Cocina Tradicional Mexicana, Cultura Comunitaria, Ancestral y Viva. - el Paradigma de Michoacán. 10º Aniversario 2020*.

“Este libro precioso que hice junto con el Gobierno de Michoacán en homenaje a las cocineras tradicionales de Michoacán, que fueron las que ayudaron y aportaron a que México tuviera el orgullo y la distinción por parte de la UNESCO a ser parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad”, indica.

132 Pueblos Mágicos: Turismo Gastronómico es su quinto libro, incluye recetas y restaurantes típicos del lugar, pequeños, en casas, en mercados, en puestos, que tienen la gran cocina tradicional de cada uno de los pueblos. Como ejemplo, Tlaquepaque con el Pozole Rojo, receta y dos restaurantes de ese Pueblo Mágico que está en Jalisco.

El libro que le ha dado más satisfacción es *Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, a la Cocina Tradicional Mexicana, Cultura comunitaria, Ancestral y Viva. - el Paradigma de Michoacán. 10º Aniversario 2020*.

“Las cocineras tradicionales son tesoros de México, sus recetas son únicas en México, siempre he dicho que en nuestro país quien mejor cocina son las mujeres y las cocineras tradicionales tienen un ADN, tienen un chip que ninguno de los chefs mexicanos hombres tenemos como sus sazones.

“Tengo el gusto de conocer a muchas cocineras tradicionales porque las apoyo en eventos y festivales que hay en toda la República Mexicana. Por ejemplo, María Dolores que está en Puebla, que prepara un Chile en Nogada increíble, acabo de estar con ella la semana pasada. Doña Mariquita en Chihuahua que hace un cabrito increíble al hoyo y además tiene un chorizo delicioso. Son a las que más puedo admirar”, finaliza Jorge. 🍷

Jabalí en Mixiote

4 personas

INGREDIENTES:

Carne de jabalí, carne magra 1 kg
Mixiote (hoja de agave) 2 hojas
Chile guajillo seco 2 pza
Chiles ancho secos 2 pza
Cebolla picada 1 pza
Ajo picado 3 dtes
Comino 1 cdita
Orégano 1 cdita
Sal y pimienta, al gusto
Aceite vegetal 2 cdas
Caldo de pollo o agua 2 tazas

PROCEDIMIENTO:

- Remojar los chiles guajillo y ancho en agua caliente por 20 minutos. Licuar con un poco de agua para obtener una salsa suave.
- En una olla, calentar aceite y freír cebolla y ajo a que estén suaves. Agregar la carne de jabalí, cocinar a que esté dorada. Añadir la salsa de chiles, comino, orégano, sal y pimienta. Cocine 10 minutos.
- Colocar la carne y la salsa en las hojas de mixiote, agregar el caldo de pollo y cerrar las bolsas.
- Cocinar en una olla a vapor o en una olla con tapa durante 2 horas 25 minutos o a que la carne esté suave. Servir de preferencia en un plato de barro.

Huazontles en salsa de chile pasilla

2 personas

INGREDIENTES:

Huazontles 1 atado
Chile pasilla 250 gr
Sal
Quesillo de Oaxaca 250g.
Ajo 1 dte.
Cebolla blanca mediana 1pza.
Epazote 1 ramo
Limón 2 pza.

Procedimiento salsa:

Remojar los chiles pasilla en agua caliente, licuar con ajo, cebolla y epazote.

Procedimiento huazontle:

Preparar el huazontle al vapor o en agua con un poco de sal y limón. Hacer tortitas con la mezcla de huazontles cocidos y agregar quesillo oaxaqueño, bañar con la salsa de chile pasilla y servir en plato hondo.



Huauzontles en salsa pasilla.



Chiles en nogada.

Chiles en Nogada

12 personas

INGREDIENTES:

Chiles poblanos, asados, sudados, pelados y desvenados 12 pza
Huevos batidos para capear 7 pza
Harina de trigo
Manteca de cerdo para freír

Ingredientes relleno:

Cebolla 1/2 pza.
Jitomate asado, molido y colado 500 gr
Ajos picados 2 dte
Lomo de cerdo 350 gr
Aguayón de res 350 gr
Acitrón 1/2 taza
Uva pasa 100 gr
Almendra 70 gr
Duraznos 3 pza
Manzanas panochera 2 pza
Peras de leche 2 pza

Plátano macho 1 pza
Canela 3/4 cdita
Clavo 1/2 cdita
Tomillo 1 pzca.
Orégano 1 pzca.
Piñón rosado 1/2 taza
Sal y pimienta al gusto

Ingredientes nogada:

Nuez de Castilla pelada 1 kg.
Leche 2 tazas
Almendra remojada y pelada 500 gr
Queso de cabra 250 gr
Jerez seco 1 taza
Azúcar

Montaje:

Granada 250 gr
Perejil 1 taza

PROCEDIMIENTO RELLENO:

- Calentar en una olla una cucharada de manteca. Agregar cebolla y ajo finamente picados. Añadir la carne de cerdo picada y la carne de res picada. Sazonar con sal y pimienta negra molida. Remover constantemente. Agregar pera y manzana picadas con todo y cáscara.
- Cocer un poco, agregar el plátano macho picado y el durazno picado. Añadir el acitrón y la uva pasa, mezcla bien. Agregar la almendra pelada y picada. Perfumar con un poco de tomillo y orégano, quebrándolo con los dedos. Agregar canela, clavo y pimienta recién molida (moler en molcajete como se hace tradicionalmente). Mover para integrar todos los ingredientes.
- Agrega el jitomate asado, molido y colado a la mezcla, y un poco de sal. Moler sin agregar agua porque no queremos un picadillo caldoso. Finalmente si gustas agregar piñón.
- Cocinar para que se sazone y se integren todos los sabores, siempre moviendo con cuidado de no cocer de más para que no se desbaraten las frutas.

PROCEDIMIENTO CHILE EN NOGADA:

- Rellenar los chiles. Poner suficiente harina en un plato para cubrirlos. Batir los huevos hasta obtener una mezcla esponjosa. Pasar los chiles rellenos por harina, con cuidado sumergir los chiles en la mezcla de huevo para cubrirlos completamente.
- Freír en sartén con manteca el chile a que quede dorado por todos lados. Escurrir sobre toallas de papel para retirar el exceso de grasa.
- Servir colocando el chile en el plato, bañar con la salsa de nogada fría, esparcir la granada sobre el chile y el perejil picado.
- **NOTA:** El relleno va caliente, el chile poblano ya escalado y limpio va a temperatura aproximada 35 grados, y la crema de nogada, fría. Se recomienda servir en un plato de Talavera de Puebla, que es denominación de origen.



Elena Reygadas,

**Memoria,
intuición
y territorio
en cada plato**

ARACELI CALVA

FOTOGRAFÍA: ANA HOP

En la cocina de Elena Reygadas habita la infancia, la tierra, la sustentabilidad y la conversación. La multipremiada chef mexicana, reconocida por su sensibilidad culinaria y por su restaurante Rosetta, uno de los más influyentes de América Latina, no separa la cocina de la vida. Para ella, cocinar es recordar, cuidar, resistir y proponer.

Desde los primeros aromas que marcaron su infancia, como el pan horneado en leña, el pulque, los atoles y el té de bugambilia, hasta los platillos que hoy nacen de su creatividad y compromiso con la biodiversidad, Elena Reygadas ha tejido un lenguaje propio donde cada ingrediente tiene algo que decir.

“Gracias a mis padres descubrí sabores que fueron dando forma a mi paladar”, recuerda. Pero también fueron las mujeres de su familia quienes la conectaron con el corazón de la cocina, porque de ellas aprendió no solo el amor por la comida, sino también el acto de cocinar para otros, de convocar, de recibir y agasajar.

“Desde pequeña comprendí que la comida es un mecanismo colectivo que incita a compartir y que la cocina era el corazón del hogar, un espacio de encuentro. En mi familia, las reuniones eran multitudinarias; primos, tíos y abuelos se congregaban en torno a la mesa. Lo que comíamos no era sofisticado, la comida era el pretexto para la conversación y el intercambio. Esos rituales moldearon mi entendimiento de la hospitalidad: alimentar y cuidar a otra persona es uno de los actos más poderosos que se pueden realizar”, comenta.

Elena no cocina para impresionar, sino para provocar encuentros. Sus platillos son un vehículo para contar historias y generar diálogo. “La comida es una forma de comunicación. Me interesa que cada comida sea un pretexto para compartir”, afirma. Y ese acto de compartir se traduce también en una cocina conectada con el entorno: ingredientes de temporada, respeto al ritmo de la naturaleza y una constante exploración de insumos poco conocidos o poco valorados.

En Rosetta, la cocina se transforma con las estaciones, se convierte en una plataforma para mostrar nuevas formas de pensar el alimento. “Me interesa comunicar a través de los ingredientes, revelar nuevas facetas mediante combinaciones inesperadas”, explica.

LA MATERNIDAD COMO REVELACIÓN

En un entorno profesional que exige presencia absoluta, jornadas extensas y una entrega total, la maternidad se asoma como un panorama complicado. Sin embargo, para Elena ser madre no significó una pausa, fue una revelación que transformó su forma de ver y ejercer la cocina.

-La gastronomía es un mundo demandante, ¿cómo has logrado equilibrar tu vida familiar con tu carrera?

Ser madre ha sido una de las experiencias más transformadoras de mi vida. Alimentar a otros es un acto profundamente significativo, y la maternidad me llevó a entenderlo de manera visceral. Aprendí sobre paciencia, dedicación y el valor de nutrir, no solo a través de la co-



mida, sino también del cuidado, la escucha y el acompañamiento.

Mi primer embarazo fue en un entorno mayoritariamente masculino, y regresar a la cocina después de tener a mi hija no fue fácil. Me enfrenté a los desafíos que muchas mujeres en la gastronomía viven: la dificultad de equilibrar una profesión tan demandante con la maternidad. Fue cuando decidí regresar a México, donde sabía que podía contar con una red de apoyo que me permitiera seguir cocinando sin renunciar a estar presente en la vida de mis hijas.

Abrí Rosetta cuando mi hija mayor tenía dos años y mi segunda hija apenas seis meses. Fueron tiempos de enormes desafíos, pero también de mucho aprendizaje. Muchas mujeres abandonan la cocina al convertirse en madres porque la industria no les ofrece condiciones para continuar. Por eso, he trabajado en generar cambios



Elena no cocina para impresionar, sino para provocar encuentros. Sus platillos son un vehículo para contar historias y generar diálogo. “La comida es una forma de comunicación. Me interesa que cada comida sea un pretexto para compartir”, afirma

en mis restaurantes y en la gastronomía en general, para que las mujeres no tengan que elegir entre su vocación y su familia. El equilibrio entre la familia y la profesión no es estático, sino algo que se construye día a día.

¿Qué enseñanza de vida te gustaría transmitirles a tus hijas a través de la gastronomía?

La igualdad. Quiero que comprendan los desafíos que enfrentan las mujeres, pero también las posibilidades de transformar su entorno a través del trabajo colectivo. Creo en el poder de la educación como herramienta de crecimiento personal y profesional, y busco contribuir a un cambio real en la industria, eliminando las barreras económicas que impiden a muchas mujeres perseguir sus sueños.

Para mí, cocinar siempre ha sido un acto de amor y de cuidado. Y quiero que mis hijas entiendan que ese amor puede convertirse en acción: en una forma de crear comunidad, de compartir y de generar espacios más equitativos, donde las mujeres no tengan que elegir entre su vocación y su vida personal.

¿Tienes algún platillo que te guste preparar especialmente para tu familia?

Disfruto preparando cosas sencillas y honestas: un buen pan, tamales, un atole o un té. En casa siempre hay verduras, leguminosas, frutas, aguacate y hogazas de pan. Me interesa inculcar en mis hijas la costumbre de alimentarse según las estaciones del año y respetar los ritmos de la naturaleza. La comida no solo es sustento, también es una forma de estar en el mundo.

¿Hay alguna receta familiar que hayas llevado a Rosetta o a la panadería?

Muchas de las recetas de Rosetta tienen raíces en mi infancia. Mi mamá hacía unas empanadas de mole negro cubiertas con azúcar y canela que me fascinaban. Lo especial era comer el mole sin pollo, solo envuelto en hojaldre dulce. Hasta hoy, en Rosetta privilegiamos los moles sin proteína animal, acompañados de verduras o con una buena tortilla.

Otro recuerdo importante es el de los patos silvestres que mi padre cazaba. Mi madre los bañaba con salsas a base de frutas. También conservo una memoria muy vívida del pulque: mi padre lo adoraba, y mi madre lo usaba para cocinar. Probé el pulque por primera vez siendo niña, rodeada de enormes tinas de madera donde se fermentaba el aguamiel. Ese recuerdo inspiró el postre de tuna roja y pulque que servimos en Rosetta.

¿Qué significa para ti haber sido reconocida como la mejor chef del mundo por The Worlds 50 Best Restaurants? ¿de qué manera marcó tu vida profesional?

Este reconocimiento ha sido muy especial, no solo a ni-









vel personal, sino como un logro colectivo para todo mi equipo. Lo que más valoro es la visibilidad que brinda al esfuerzo de quienes hacen posible la experiencia en Rosetta. Ha sido gratificante conectar con personas de todo el mundo y aprender de otras culturas. También me ha permitido mostrar una visión más amplia de la cocina mexicana. Después de quince años de trabajo, recibir este premio nos da un impulso adicional para seguir adelante con nuevas ideas y propuestas.

COCINA CON CONCIENCIA

¿Cómo ves el futuro de la gastronomía mexicana en términos de sustentabilidad y preservación de ingredientes autóctonos?

No todas las innovaciones modernas benefician al planeta ni a la humanidad a largo plazo. La agricultura industrializada, con sus monocultivos genéticamente modificados y el uso intensivo de productos químicos, ha degradado nuestros suelos.

Mirar al pasado es fundamental para construir un futuro más sostenible. México tiene una riqueza ligada a la biodiversidad y a sistemas agrícolas como la milpa y las chinampas, que no solo son formas de cultivo, sino modelos de vida. Sin embargo, el maíz y la milpa están amenazados por la agricultura industrial y la homogeneización cultural.

La lucha por preservar la milpa es una lucha por la soberanía alimentaria, la diversidad cultural y la sostenibilidad ecológica. Salvar el maíz significa restaurar la milpa como modelo agrícola, lo que requiere cambios profundos en las políticas del país y en los valores sociales.

El sistema chinampero, aunque descuidado durante años, está resurgiendo poco a poco como una de las formas de agricultura más sostenibles. Retomar prácticas ancestrales menos dañinas para el medio ambiente y nuestros cuerpos nos ayuda a fomentar una

CONEXIÓN MÁS PROFUNDA CON LA TIERRA Y SUS CICLOS.

¿En qué momento comenzaste a ver la sustentabilidad como un pilar fundamental de tu cocina?

Desde la apertura de Rosetta en 2010, la sustentabilidad ha sido parte de su evolución. Siempre he creído en la importancia de respetar los ciclos de la naturaleza y consumir productos locales. Debemos abogar por una alimentación saludable, tanto para nuestros cuerpos como para el medio ambiente, y promover la biodiversidad sin productos industrializados y la homogeneización de la dieta.

En un mundo cada vez más urbanizado, donde dependemos de productos procesados, es fundamental garantizar el acceso a ingredientes de calidad. En Méxi-



“Para mí, cocinar siempre ha sido un acto de amor y de cuidado. Y quiero que mis hijas entiendan que ese amor puede convertirse en acción: en una forma de crear comunidad, de compartir y de generar espacios más equitativos...”



co, los restaurantes tienen acceso a productos excepcionales, pero es necesario que estos también lleguen a los mercados públicos para que todos puedan disfrutar de una alimentación saludable. Mi objetivo es contribuir a abrir puertas para pequeños productores y cocineros domésticos, para que la buena comida no sea exclusiva de los restaurantes.

El cambio climático es el mayor desafío de nuestro tiempo y el sistema agroindustrial es un factor clave en esta crisis. Como cocineros, tenemos la responsabilidad de generar conciencia sobre la procedencia de los ingredientes y fomentar un consumo más diverso y sostenible. Los restaurantes pueden ser espacios de reflexión y cambio, donde cada elección en el menú tenga un impacto positivo en la biodiversidad y en la salud del planeta.

¿Qué estrategias implementas para reducir el desperdicio de alimentos en tu cocina?

En Rosetta adaptamos nuestros menús según la disponibilidad de ingredientes, a veces incluso varias veces al día. Esto nos permite evitar la sobreproducción y respetar los ciclos naturales. Aprovechamos al máximo cada insumo: las cáscaras de plátano se convierten en mole, las semillas de mamey en postres y los restos de fruta en bebidas fermentadas. Lo que no se puede reutilizar,

lo transformamos en energía de biomasa. Cada ingrediente tiene su momento, y aprender a esperar potencia su sabor y valor.

En Rosetta celebramos la diversidad de sabores, tradiciones e ideas. Creemos que los restaurantes pueden generar cambios, no solo a través de lo que sirven, sino también en la forma en que inspiran hábitos de consumo más conscientes. El manejo del agua también es clave en nuestras operaciones. Contamos con tecnologías para reducir el consumo y estamos en proceso de instalar sistemas de captación pluvial.

Además, hemos implementado paneles solares y un programa integral de reciclaje y compostaje. Como restaurante, sabemos que nuestra responsabilidad va más allá de la cocina. Buscamos influir positivamente en la industria, promoviendo un modelo de negocio que equilibre el placer con el respeto al medio ambiente.

¿Crees que la gastronomía puede educar a las personas sobre el impacto de sus decisiones alimentarias?

La gastronomía tiene el poder de generar conciencia. Nuestro compromiso con la biodiversidad y los ingredientes no convencionales surge de un sentido de responsabilidad que nos trasciende. Priorizamos ingredientes que apoyan la preservación de especies y ecosistemas nativos, evitando aquellos vinculados a la sobreexplotación o la destrucción del hábitat.

El diseño, la narrativa y la familiaridad son herramientas clave para promover el consumo de ingredientes infrautilizados, ofreciendo opciones accesibles a una mayor variedad de personas. La exquisitez y la belleza son maneras efectivas de conectar con la gente.

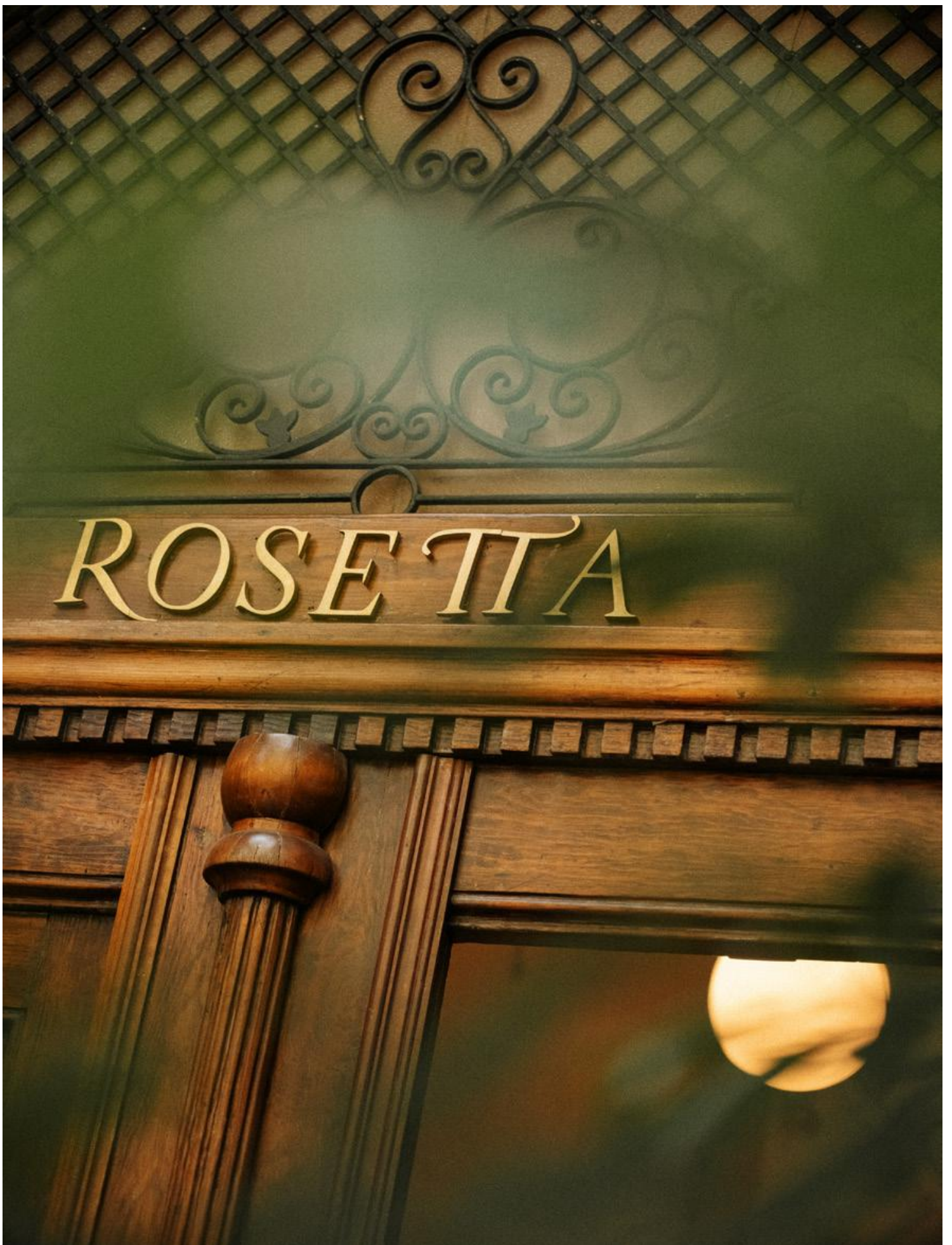
¿Qué hábitos sencillos pueden adoptar las personas en casa para hacer su alimentación más sustentable?

Consumir ingredientes locales y de temporada y evitar los productos ultraprocesados. Explorar mercados y regiones menos conocidas ayuda a diversificar la dieta y valorar la riqueza gastronómica de México. La alimentación sustentable comienza con decisiones cotidianas más conscientes.

¿Qué platos son icónicos en Rosetta y por qué? ¿Cuál es tu favorito?

Las pastas y los tamales son la columna vertebral del menú de Rosetta. Evocan confort, tradición y comunidad. Son platillos versátiles, donde pequeñas variaciones en su forma y tamaño pueden alterar su sabor, lo que nos permite experimentar con infinitas combinaciones.

En un país con una herencia agrícola tan poderosa como México, la cocina de Elena Reygadas se preocupa por proteger el maíz, respetar la temporalidad del producto y resistir la homogeneización cultural. 🌽





LA DOCENA

TOMÁS BERMÚDEZ

El chef que lleva
el sabor del mar
a Guadalajara

Por más de una década, La Docena Oyster Bar & Grill ha marcado un antes y un después en la escena gastronómica de Guadalajara. Su propuesta, basada en mariscos de la más alta calidad, ha convertido a este restaurante en referente obligado para amantes del buen comer.

ARACELI CALVA

Al frente, el chef Tomás Bermúdez ha sabido construir un concepto que combina técnica, instinto y una filosofía clara: ofrecer el mejor producto de México a sus comensales. Y es que, en el mundo de la cocina el éxito pocas veces es casualidad. En el caso de Bermúdez, es resultado de una mezcla de pasión, curiosidad, disciplina y un olfato innato para reconocer dónde está el mejor producto.

Tomás nació en la Ciudad de México, creció en Durango, donde vivió parte de su juventud rodeado de una cultura culinaria tan variada como sus paisajes. Su madre, vegetariana y excelente cocinera, llenaba la mesa de vegetales frescos, guisos caseros y pasteles con frutas y compotas hechas a mano. Su padre reservaba los domingos para un ritual carnívoro: carne tártara de filete comprada temprano en la carnicería.

Otras veces, llegaban pescados y mariscos frescos de Mazatlán. Fundador y mente creativa de La Docena, el chef Tomás nos recibe en su restaurante para hablar sobre sus inicios, la filosofía que guía su cocina y el trabajo que hay detrás del éxito de este lugar.

¿Cómo decidiste cambiar la arquitectura y el diseño por la cocina?

Siempre tuve la “espinita” de la cocina, siempre me gustó. De hecho era mi opción número uno. Pero a veces uno le hace caso a los papás cuando te dicen “estudia una carrera”, lo haces, y como otra de mis grandes pasiones es el diseño y la arquitectura, sobre todo el diseño industrial, aunque no puedo negar que ahora me ayuda en mi trabajo, estudié año y medio esa carrera, pero en algún momento les dije a mis papás que no tenía el suficiente talento para sobresalir en esa área, y como siempre quise ser cocinero, me dieron la oportunidad.

Agradezco a mis padres que siempre me apoyaron, porque la cocina es mi pasión principal, la arquitectura y el diseño son secundarias. Yo me sentía más talentoso en la cocina. También fue un poquito de salir de Durango, vivir en Guadalajara, tener contacto con otros círculos de gente, tener un crecimiento, viajar al extranjero y ahí es cuando comenzó a desarrollarse todo.

¿Cómo aplicas tus conocimientos del diseño en la cocina?

Me ayuda a tener noción de la composición de un restaurante al momento que lo diseñamos, cuando vemos los planos arquitectónicos. Cuando hay que diseñar espacios funciona mucho. También en el montaje de un plato, el diseño me ha dado noción de composición, equilibrio y estética.

¿Este gusto por la cocina lo heredaste de alguien en particular de tu familia?

No. Vengo de familia de médicos, abogados, ganaderos, pero siempre comimos muy bien en casa. Mi mamá nos enseñó a comer pastas, lasañas, comida mexicana, francesa, de todo, aunque desde que tengo memoria ella es vegetariana, pero a mi papá y a mis hermanas nos gusta comer muy bien. Creo que esa herencia es adquirida, en el compartir la mesa día a día con la familia.

¿La cocina cambió tu forma de ver la vida?

No sé, nunca he pensado eso; obviamente la experiencia alrededor de la cocina sí ayuda. En lo personal, me ha ayudado a tener otra visión de la vida, no solamente por la cocina o por el trabajo, sino por la disciplina; el entorno de la cocina, estar en contacto con la gente, con los clientes, el viajar, el conocer a más cocineros, todo eso te sensibiliza en muchos aspectos. La cocina sí me ha cambiado la vida, pero no por el hecho de estar en la cocina.



Chef Tomás Bermúdez.

¿Cómo decidiste que los mariscos serían el centro de la propuesta en La Docena?

En el 2012, cuando empezamos este proyecto en Guadalajara, yo regresaba de Europa, ya había trabajado con mis socios y ellos me propusieron hacer un restaurante, todavía no tenían nombre ni concepto, pero ya estaba el lugar, entonces comenzamos a trabajar en él; a la par estábamos abriendo la Cervecería Unión, una cantina moderna, donde íbamos a ofrecer todas las cervezas artesanales de México. Y fue ahí que comenzamos a trabajar toda la oferta taquera cantinera.

Un día, uno de mis socios dice “vamos a vender ostiones”. El se fue a probar y tenía razón, no había oyster bars buenos en México, del nivel de los que hay en Nueva York o Boston. Así empezó esta curiosidad por el mar, y de llevar un desarrollo en todos los sentidos: recetas, técnicas, materia prima, trabajo con proveedores, con productores, no solamente del mar, sino también del campo. Nosotros trabajamos con pescadores, agricultores y ganaderos de distintas regiones para ofrecer el mejor producto de México. De la idea de montar un restaurante en el que queríamos vender ostioncitos, sándwiches, hamburguesas, pescado asado, tablitas de carne y algún otro ceviche y tostadas, surgió La Docena.

¿Cómo eliges a tus productores?

No es tanto el proveedor, sino el productor. Buscamos calidad, trazabilidad, sostenibilidad y una filosofía de trabajo alineada con la nuestra. Si el producto no llega en óptimas condiciones, se regresa. Aquí los clientes son prioridad.

¿Qué tienen de especial los ostiones?

Todo lo que viene dentro de una concha es de lo mejor que viene del mar. Es el sabor, la sofisticación de ese producto, eso es lo interesante y también cómo lo puedes combinar con bebidas. Si te pones a pensar en todos estos grandes restaurantes de la historia de la gastronomía, el gran punto o el gran momento de un menú es el ostión.

Cuando abrieron en Guadalajara, ¿imaginaste este éxito de La Docena?

No, somos muy relajados. Al momento de desarrollar conceptos primero los desarrollamos para nosotros, y si



No es tanto el proveedor, sino el productor. Buscamos calidad, trazabilidad, sostenibilidad y una filosofía de trabajo alineada con la nuestra. Si el producto no llega en óptimas condiciones, se regresa. Aquí los clientes son prioridad

Con una visión clara, respeto absoluto por el producto y una curiosidad que nunca se apaga, Tomás Bermúdez ha logrado que La Docena no sea sólo un restaurante, sino un punto de referencia en la gastronomía mexicana. Un lugar donde el mar se sirve fresco, incluso a cientos de kilómetros de la costa.

nos gusta a nosotros ya los compartimos con la gente. Y como todo en la vida, como todos los negocios, siempre es un volado, nunca se sabe qué va a pasar en realidad, pero la idea es estar detrás del concepto, trabajarlo y pulirlo para que se vaya asentando como debe ser, y si tenemos una buena aceptación, qué mejor. Estamos aquí para trabajar en una idea bonita, en algo que podamos disfrutar nosotros. Nunca pensamos que, 13 años después, La Docena sería un restaurante clásico joven, tanto en Guadalajara como en Ciudad de México.

¿Hay alguna diferencia entre La Docena de Guadalajara y CDMX?

No, es un nuevo producto con la misma receta. Tenemos un chef ejecutivo que se llama Israel, él supervisa todas las ciudades, Guadalajara, Puerto Vallarta y Ciudad de México, porque la idea principal es la estandarización de recetas, de materia prima, la estandarización de absolutamente todo.

Mucha gente dice: “Me gusta más lo de Guadalajara” y otros dicen: “Me gusta más lo de México”. Yo creo que es la altura.

¿Cómo aplicas la sustentabilidad en La Docena?

Es un gran compromiso para nosotros, somos muy conscientes. Desde el inicio, no tenemos nada de plástico en las mesas o en los puntos de venta. Usamos plástico en el tema de recepción de producto, y lo que podemos lo reutilizamos, también separamos la basura.

Si volteas a ver las mesas, todo es de vidrio, menos la salsa huichol que no se consigue en vidrio, pero reutilizamos el bote. No desperdiciamos agua, tenemos má-

quinas de lavado para no desperdiciarla, tanto en la barra como en la cocina.

¿Cómo ves la escena gastronómica en Guadalajara?

Increíble, Guadalajara siempre ha tenido un boom gastronómico muy interesante. Tenemos la suerte que, donde te pares, comes bien, comes rico. Es delicioso comer en Guadalajara, puedes elegir 50 puntos para comer, y 40 o 45 serán perfectos. Y no estoy diciendo solamente restaurantes, me refiero a street food, puestos de comida con mucha historia. Toda la comida local, estos sabores tan tradicionales. Guadalajara siempre ha sido punta de lanza en el sabor típico mexicano, con esa identidad que tiene.

¿Qué es lo más difícil de ser restaurantero?

Pienso que lo más difícil es poder conjuntar un equipo de trabajo, que te crea y confíe en ti, que te apoye. Cuando lo logras, las cosas se dan solas, el mismo equipo de trabajo crece dentro del esquema. Eso es lo primero y lo más difícil que puedas encontrar.

Hacer una buena base de trabajo, un equipo capaz que te siga, que lo convenzas que pueden lograr un crecimiento, es lo que buscamos en el ambiente laboral.

¿Qué es para ti la cocina: un arte, una conversación, resistencia?

Es como un reflejo. Veo fuego y quiero estar ahí. También es un arte, una forma de expresión, pero también lo veo como un estilo de vida.

¿Cuál es tu producto favorito para cocinar?

Me gusta todo. Piezas grandes de carne, pescados, arroces, mariscos, vegetales, me gusta todo, y como de todo, muy sano y muy rico, pero también soy muy básico al momento



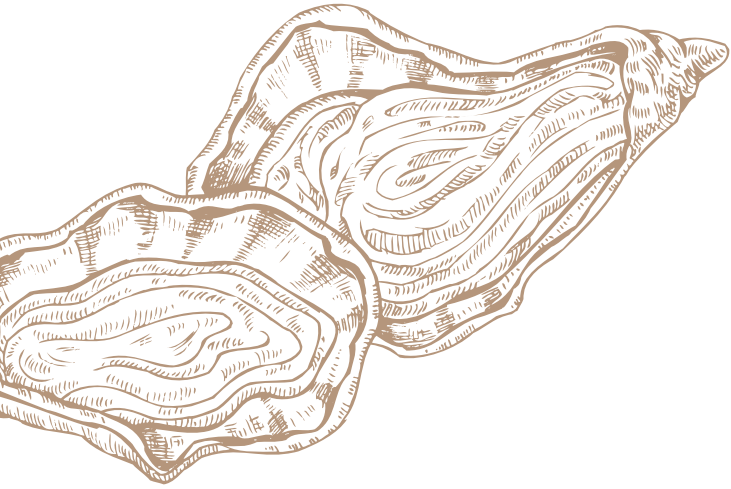


LA DOCEÑA
Pa' Comer Bien

MEDALLAS A LA BRASA 1/100
LOCOMO LIMONADA 200g 4.900
PISCO NI PI CONSERVA 1400
PULO DORADO PLUS SHIRAZ 200g 1.900
FISH & CHIPS 200g 3.900
CRAB ROLL 1.000

ESPÍRITO
LIBRE
AL HAMBRO

Producto del mar en su punto exacto, fresca, técnica y una barra que celebra el origen.



de cocinar. A veces con sal, a veces con aceite de oliva. A veces solo con eso, muy simple. Justo este playlist que tengo aquí en el restaurante, yo la hice.

¿Tienes algún género favorito?

Escucho toda la música, aunque prefiero de los 60, 70, 80 y 90. También me encanta la música electrónica, pero muy específica.

¿Cómo lidias con las redes sociales? ¿Te divierten, te estresan o las usas para contar historias?

Mi Instagram es comercial. Lo uso para avisarle a mis clientes lo que habrá en el restaurante; también para presumir lo que estamos haciendo. No me estresan, no me clavo en eso. Tengo cosas más importantes en qué preocuparme. Es una herramienta que debemos saber utilizar como negocio para exponer y atraer a más gente a tus lugares.

¿Haces algún ritual antes de entrar a la cocina?

No, tomo un café y agua mineral y con eso. Buenos días a todos y buena vibra.

¿Tienes otros proyectos gastronómicos?

Sí, claro, dentro del grupo tenemos La Bodeguita de Enmedio, en Ciudad de México, que justo ahora le estamos dando una súper remodelada, le estamos cambiando muchas cosas. En Ciudad de México también acabamos de abrir una taquería en la Colonia Juárez, se llama Taquería La Estrella, con tacos de carne estilo Durango, entre otros proyectos.

Con una visión clara, respeto absoluto por el producto y una curiosidad que nunca se apaga, Tomás Bermúdez ha logrado que La Docena no sea sólo un restaurante, sino un punto de referencia en la gastronomía mexicana. Un lugar donde el mar se sirve fresco, incluso a cientos de kilómetros de la costa. 🌊

Tacos planchados de barbacoa de Wagyu de Durango

12 tacos aprox.

INGREDIENTES:

Barbacoa de Wagyu, cocida y deshebrada 600 gr
Tortillas de maíz 12 pza
Manteca de res o aceite vegetal 2 cda
Cebolla blanca finamente picada ½ tza
Cilantro fresco, picado ½ tza
Limón partido 2 pza.

PROCEDIMIENTO

- Calentar barbacoa a la plancha: Precalentar a fuego medio-alto, añadir manteca de res o aceite. Saltear la barbacoa deshebrada 2–3 minutos, presionar con espátula para dorar los bordes y concentrar los jugos.
- Calentar tortillas de maíz, colocarlas sobre la barbacoa, presionar con espátula y retirar del comal. Añadir cebolla y cilantro frescos al gusto. Servir con salsa.

Fuente de ostras

4 personas

INGREDIENTES:

Ostras variadas al gusto y disponibilidad (almeja chocolata, ostión, almeja reina) 32 pza.
Limón amarillo grande cortado en cuartos 4–6 pza.
Variedad de salsas al gusto: mayonesa con salsa macha, salsa de habanero, salsa Huichol

INGREDIENTES EMULSIÓN AGUACATE:

Aguacate mediano maduro (aprox. 120 g pulpa) 1 pza.
Jugo de limón 2 cda
Aceite de oliva extra virgen 2 cda.
Agua fría 2 cda.
Sal al gusto

MONTAJE EN HIELO:

Hielo picado o en escamas 2 kg
Charola o fuente metálica grande, profunda 1 pza.

PROCEDIMIENTO

- Emulsión de aguacate: Colocar en licuadora o procesador la pulpa de aguacate, jugo de limón, aceite de oliva, agua fría y sal. Procesar para obtener una crema tersa y ligeramente fluida. Reservar en frío.
- Fuente de ostras: Colocar una cama generosa de hielo picado en la charola. Distribuir las ostras abiertas sobre hielo, manteniendo su jugo natural. Colocar cuartos de limón alrededor. Servir salsas en pequeños recipientes o directamente sobre algunas ostras (variedad de estilos).



Tacos planchados de barbacoa de wagyu de Durango.



Fuente de ostras.

Aguachile tatemado

8 personas

INGREDIENTES:

Camarón grande (fresco, sin cabeza, pelado y desvenado) 500 gr
 Jugo de limón grande 8 pza.
 Cebolla morada mediana, en rebanadas delgadas 1 pza.
 Tomate grande sin cáscara 6 pza.
 Ajo 2 dte.
 Chile habanero 2 pza.
 Chile serrano 2 pza.
 Cebolla blanca mediana ¼ pza.
 Salsa de soya 5 cda
 Hojas de cilantro fresco, cantidad necesaria
 Sal al gusto
 Pimienta negra recién molida al gusto
 Rábanos sandía cortado en láminas finas 2 pza.
 Emulsión de aguacate
 Aguacate maduro 1 pza.
 Jugo de limón ¼ de tza
 Aceite de oliva 2 cdas
 Agua fría 2 cdas
 Sal y Pimienta

PROCEDIMIENTO

- **Camarones:** Con cuchillo afilado, abrir los camarones por mitad en mariposa, retirar la vena intestinal. Colocarlos en recipiente de vidrio, cubrir con jugo de limón, deben quedar completamente sumergidos. Añadir una pizca de sal y mezclar suavemente.
- Refrigerar de 10 a 15 minutos, a que los camarones adquieran un tono blanco opaco por efecto de la cocción cítrica.
- **Emulsión de aguacate:** Colocar en licuadora o procesador la pulpa de aguacate, jugo de limón, aceite de oliva, agua y sal. Procesar hasta obtener una crema tersa y ligeramente fluida. Reservar en frío.
- **Salsa tatemada:** Asar al comal tomates, ajos, chiles habanero y serrano, y la cebolla blanca. Asar a fuego medio-alto a que la piel de los tomates se ennegrezca y los chiles se inflen y se marquen.
- Licuar tomates, chiles, ajo y cebolla tatemados, junto con cilantro, salsa de soya, sal y pimienta al gusto para obtener una mezcla homogénea y ligeramente espesa. Si la salsa queda densa, añadir un poco de agua fría para ajustar textura. Probar y rectificar sazón.
- **Montaje:** Colocar los camarones en plato extendido o charola fría. Bañar con la salsa tatemada, distribuyendo de manera uniforme. Añadir cebolla morada y láminas de rábano sandía. Decorar con hojas frescas de cilantro y puntos de emulsión de aguacate alrededor. Servir con tostadas de maíz



Aguachile tatemado

DOCCENA



Lonja de pescado zarandeado

Lonja de pescado zarandeado

4 personas

INGREDIENTES PESCADO:

Pescado fresco carne firme (huachinango, robalo o par-go) 4 lonjas (200 gr c/u)
Pasta de axiote 2 cda
Mostaza Dijon 2 cda
Jugo de limón 2 cda
Jugo de naranja natural 4 cda
Ajo picados finamente 2 dte
Orégano seco 1 cdta
Comino molido 1 pzca
Pimienta negra recién molida cantidad necesaria
Aceite de oliva 3 cda
Sal al gusto

INGREDIENTES EMULSIÓN AGUACATE:

Aguacate mediano maduro (aprox. 120 g pulpa) 1 pza
Jugo de limón 2 cda
Aceite de oliva extra virgen 2 cda
Agua fría 2 cda
Sal al gusto

INGREDIENTES ALIOLI LACTAL:

Leche entera fría 50 ml
Aceite de oliva suave o aceite de girasol 100 ml
Ajo pequeño sin germen 1 dte
Jugo de limón 1 cda
Sal al gusto

INGREDIENTES SALSA XNIPEC:

Cebolla morada mediana, finamente fileteada 1 pza
Chile habanero frescos, finamente picado 2 pza
Jugo de naranja agria (o mezcla mitad jugo de naranja natural y mitad jugo de limón) ½ tza
Orégano seco ½ cdita
Sal al gusto

PROCEDIMIENTO

- **Marinar el pescado:** Mezclar en tazón pasta de axiote, mostaza, jugo de limón y de naranja, ajo, orégano, comino, pimienta, aceite de oliva y sal. Untar las lonjas de pescado con la mezcla, cubrir y refrigerar de 30 a 40 minutos.
- **Emulsión de aguacate:** Colocar en licuadora o procesador la pulpa de aguacate, jugo de limón, aceite de oliva, agua y sal. Procesar para obtener una crema tersa y ligeramente fluida. Reservar en frío.
- **Alioli lactal:** Colocar en el vaso de la licuadora o procesadora, leche, ajo, sal y jugo de limón. Licuar e ir agregando el aceite en hilo fino para emulsionar y espesar. Reservar en frío.
- **Salsa xnipec:** En tazón, mezclar cebolla morada, chile habanero, jugo de naranja, orégano y sal. Dejar reposar 10 minutos para macerar.
- **Pescado zarandeado:** Precalentar parrilla o asador a fuego medio-alto. Engrasar ligeramente la parrilla. Colocar lonjas de pescado con piel hacia abajo y cocinar de 3 a 4 minutos por cada lado, barnizando con un poco de la marinada restante, a que estén doradas por fuera y jugosas en su interior.
- **Montaje:** Colocar al centro del plato la lonja de pescado. A un lado, hacer un trazo de emulsión de aguacate y un punto de alioli lactal. Añadir una cucharada de salsa xnipec fresca.



Maquinox: 50 Aniversario de acero, visión y transformación

Hace cinco décadas, en Guadalajara, Jalisco, surgió una visión forjada con trabajo, precisión y compromiso: transformar el acero inoxidable en soluciones funcionales para las industrias más exigentes. Así nació Maquinox, empresa que hoy celebra su 50 aniversario como referente nacional en calidad, innovación y confianza. Fundada en 1975 como un proyecto familiar, evolucionó con generaciones que compartieron una misma filosofía:

excelencia técnica, trato humano y soluciones a la medida. Desde 1979, impulsó el uso del acero inoxidable en sectores que exigen higiene y durabilidad, especializándose en cocinas y comedores industriales de alto rendimiento.

Hoy, Maquinox avanza con paso firme hacia el futuro. Se renueva, se fortalece, integra nuevas tecnologías y mejora cada proceso, beneficiando a su capital humano y a sus clientes.

Orgullosamente HECHA EN MÉXICO para el mundo.
Maquinox. 50 aniversario de experiencia que se siente en cada proyecto.





XOKOL

LA MEMORIA DEL CAMPO

En el viejo barrio de Santa Teresita, en Guadalajara, está Xokol, el lugar en el que cada plato tiene un rostro, un nombre y una historia que nació en la milpa, en los pueblos donde el maíz aún se nixtamaliza en casa y la tortilla es el centro de la vida. Detrás de este restaurante están Xrysw Ruelas y Óscar Segundo, dos cocineros que trabajan para enaltecer y darle un justo valor al producto y visibilidad a quienes lo cultivan.

ARACELI CALVA

FOTOGRAFÍA: CORTESÍA XOKOL

D

desde su apertura, hace siete años, Xokol ha sido un restaurante atípico. No busca el reflector, no tiene una agencia de relaciones públicas ni presume los premios que ha recibido. Sus reconocimientos no están colgados en la pared, sino resguardados con la misma discreción con la que trabajan en la cotidianidad.

“Preferimos invertir en un mejor producto que en un publicirrelacionista”, dice Óscar, quien se reconoce como parte de la vieja escuela, pero con una visión profundamente conectada a su origen, a su comunidad mazahua de Santa María Citendeje, en el Estado de México.

“La cocina de Xokol”, afirma Xrysw, “no la vemos como de autor, ese concepto que se acuñó como tal, pero sí le damos nuestra propia interpretación a ciertas recetas, respetando el origen de cada una de ellas y las técnicas que utilizamos para perfeccionarlas.

“Podría definir nuestra cocina como mexicana contemporánea, la hacemos sin pensar en un concepto

ni en ponerle una etiqueta. No es cocina de autor, pero tampoco es fine dining; tenemos un menú a la carta que cambiamos a menudo, y nuestro menú degustación es para compartir”.

Restaurante con una mesa

Xokol es un restaurante con una sola mesa, porque la idea nace de compartir un mismo espacio. Es una cocina mexicana en la que, además de disfrutar el sabor, que es lo más importante, también hay un trasfondo, una identidad.

Todo lo que sucede en Xokol tiene una razón de ser. Cada receta es una forma de dignificar el productor, de reconocer el trabajo que implica sembrar, cosechar, cuidar la tierra. Aquí, cada quelite, cada haba, cada mazorca viene con nombre, historia y esfuerzo.

“Queremos que la gente vea en el plato no sólo ingredientes, sino días y horas de trabajo del campesino”, dice Óscar.



Xokol es un restaurante con una sola mesa, porque la idea nace de compartir un mismo espacio. Es una cocina mexicana en la que, además de disfrutar el sabor, que es lo más importante, también hay un trasfondo, una identidad.



Óscar Segundo y Xrysw Ruelas creadores del concepto Xokol



Ceviche de pescado con leche de tigre de espirulina, nopalachicle, tuna verde y algas



Ribeteada ceremonial y salpicón de pato



“Mi abuela es ejemplo de resiliencia, porque la labor del campo es muy difícil. Ella tuvo que ser el sustento de su familia, ya que enviudó muy joven y tenía 10 hijos, y mucho conocimiento. Un saber que no se obtiene en una escuela, es heredado”. Dice Óscar

De esta manera, el restaurante también es una plataforma que fortalece una red de productores, una cadena de valor que comienza en la tierra y termina en la mesa, sin intermediarios.

Doña Juana

Pero sí hay una figura que condensa todo lo que significa Xokol, es la de Doña Juana, la abuela de Óscar, cuyo rostro ilumina el restaurante como símbolo, como raíz, como gesto de gratitud.

“Mi abuela es ejemplo de resiliencia, porque la labor del campo es muy difícil. Ella tuvo que ser el sustento de su familia, ya que enviudó muy joven y tenía 10 hijos, y mucho conocimiento. Un saber que no se obtiene en una escuela, es heredado.

“Cuando muera mi abuela, se lo va a llevar, por eso es tan importante lo que nos ha compartido, para que no se rompa esa cadena, esa línea de transmisión. Ese conocimiento lo hemos tenido en el olvido por mucho tiempo, porque nos enfocamos tanto en lo que se enseña en un aula que lo dejamos de lado. Y es muy importante adquirirlo”.

“Mi abuela ha hecho una gran labor, y nunca me ha dicho nada sobre su imagen, que tenemos en Xokol. Su rostro es el de todas estas personas que nos aportan conocimiento. Ella tiene casi 90 años y todavía va al campo, todavía se hinca, todavía tiene mucho que aportar. Tenemos que valorar mucho a nuestra gente del campo,

que conoce de botánica, herbolaria, ingredientes, técnicas”, indica Óscar.

Menú con Ingredientes de Origen

El menú de Xokol cambia constantemente, a veces nace de una investigación, como un caldo hecho con las partes fibrosas de los hongos; otras veces, de una reflexión histórica, como un plato que honra la espirulina, alga que los mexicanos recolectaban en el lago de Texcoco y mezclaban con maíz y frijol.

En Xokol se nixtamaliza todos los días. No como una moda, sino como una responsabilidad. En un momento en que muchos cocineros comenzaron a redescubrir el maíz criollo, Óscar y Xrysw ya lo estaban llevando a Guadalajara.

“Cuando trajimos el maíz criollo, nadie más lo hacía”, recuerda Óscar. “Lo que hicimos fue abrir camino, como lo hizo Maízajo en Ciudad de México. Después llegó el molino a Pujol y vino el boom. Nosotros fuimos parte de esa base que permitió que el maíz volviera a verse con orgullo”.

Desde el corazón de Guadalajara, Xrysw Ruelas y Óscar Segundo demuestran que cocinar también es honrar a quienes cultivan la tierra, transmiten saberes y mantienen vivas las raíces de una cocina mexicana de gran riqueza.

Xokol significa maíz tinto en náhuatl. 🌀

A woman is shown from the back, looking slightly to her right. She has dark hair pulled back and is wearing a black headscarf with a decorative silver-colored brooch at the back. She is wearing glasses and a black t-shirt. The t-shirt has white text that reads "SEMBRAR ES UN ACTO DE" and gold-colored text that reads "RESISTENCIA". She is also wearing a black choker with two circular studs. The background is a dark, textured wall.

SEMBRAR

**ES UN
ACTO DE**

RESISTENCIA

En Xokol se nixtamaliza todos los días.

Alcalde

LA REVOLUCIÓN TAPATÍA DE FRANCISCO RUANO



Paco Ruano es un cocinero rebelde, perfeccionista, creativo, apasionado y comprometido con su identidad tapatía.

La cocina de “Paco” es reflejo del deseo de renovación transformado con rigor, técnica cultivada en cocinas europeas, que fusiona con identidad en la tierra que lo vio crecer

CELIA MARIN CHIUNTI

FOTOGRAFÍA: MARÍA LAURA CASTRO M

En una ciudad marcada por tradición e ímpetu creativo, Alcalde se consolidó como epicentro de alta cocina mexicana contemporánea. Desde su apertura en 2013, este restaurante es punto de encuentro de sibaritas: es una declaración de respeto al producto, a la temporada y al oficio de cocinar con identidad. Francisco Ruano ha construido un lenguaje culinario propio que lo coloca, sin duda, como el máximo exponente de la cocina de autor en Guadalajara y uno de los grandes cocineros de México ante el mundo.

La propuesta gastronómica de Ruano es honesta: cocina contemporánea mexicana con técnica impecable, entendiendo su territorio como un mapa vivo de ingredientes y productores. En su menú conviven en perfecto equilibrio, la frescura reconfortante de un aguachile reinterpretado con coco y erizo, cautivando al primer bocado al más exigente comensal, así como las láminas de carne seca, donde fusiona con maestría técnica y sabor. Cada plato responde a un relato, a una investigación y a un respeto a la estacionalidad.

Alcalde ascendió este año a la posición 51 en The World's 50

Best Restaurants, su cocina trasciende fronteras como referente obligado para críticos, chefs y viajeros gastronómicos. En sus mesas se han sentado voces influyentes que coinciden: lo que se vive en Alcalde es un encuentro entre la cocina mexicana y el mundo, un relato contado desde Guadalajara por un cocinero único y sensible.

El mérito de Ruano no se limita a su ejecución culinaria. Su liderazgo ha entrelazado una red de productores locales que encuentran en

Alcalde es más que un restaurante: es una epifanía del sabor local que se proyecta al mundo. Y “Paco”, con su temperamento inconforme y perfeccionista, sigue construyendo un legado que conecta corazón y sabor, tradición y vanguardia.

Alcalde un escaparate de excelencia; ha formado a jóvenes cocineros que exportan esta visión a otras latitudes; y ha puesto en valor la importancia de mirar hacia adentro antes de querer conquistar afuera.

En un México diverso y exuberante, Francisco Ruano y Alcalde son prueba de que la alta cocina no necesita renunciar a la identidad para alcanzar el reconocimiento internacional. Al contrario: es precisamente en el origen donde se encuentra la fuerza para brillar. Y en Guadalajara, esa luz lleva nombre y apellido.

•••

Francisco Ruano, nació en Guadalajara en 1983 es, sin duda, uno de los cocineros más importantes de la gastronomía mexicana contemporánea.

Su trayectoria profesional incluye una estancia en el Café des Artistes bajo la tutela de Thierry Blouet, seguida de experiencia, disciplinada como cocinero en cruceros por Alaska y el Caribe.

Cursó estudios en la renombrada escuela Luis Irizar, en el País Vasco. Tras graduarse, trabajó en templos de la cocina mundial como Mugaritz (País Vasco), El Celler de Can Roca (Girona) y Noma (Dinamarca), donde descubre el respeto por el producto local y la fuerza expresiva de la sencillez en la presentación. 🍴



Teté
Cocina de Barrio

Teté Cocina de Barrio

**Diez años de hospitalidad,
sabor y creatividad**

SONIA ORTIZ

Alejado de las zonas gastronómicas más mediáticas de Guadalajara, y ubicado en uno de los tranquilos barrios de la colonia Moderna, está Teté Cocina de Barrio, un proyecto que a lo largo de 10 años ha crecido de manera orgánica, apostando por el menú degustación y por una cocina mexicana pensada para sorprender al comensal.

Los hermanos Karla y Mario Papa, son las mentes creativas de este lugar, y quienes junto con Jonathan Guerrero, sommelier y socio, han hecho un excelente equipo gastronómico, cuyo resultado se ve en el gusto de los comensales y en los reconocimientos gastronómicos que han recibido a lo largo de una década.

Karla y Mario llegaron a Guadalajara en plena adolescencia, provenientes de la Ciudad de México, desde entonces esta colonia se convirtió en su hogar, y desde hace una década, en su lugar de trabajo también. Teté es un restaurante que no se deja llevar por tendencias, sino por la convicción de servir experiencias que inviten a probar sin prejuicios. “Es válido que no te gusten las cosas, pero pruébalas primero”, dice Karla.

Evolución

El concepto inicial fue una fonda, pero el cambio a menú degustación marcó un antes y un después en Teté. Hoy, cada mes proponen 10 tiempos formales que se convierten en 14 bocados. Consideran que este formato es la mejor manera de mostrar lo que saben hacer.

El menú se renueva por completo cada mes, y este año, por el aniversario, han reunido sus greatest hits, como la roseta de betabel, símbolo de su filosofía de cero desperdicio; el ceviche de pescado al pastor y el cheesecake de plátano, primer postre del restaurante y uno de los más pedidos.

En cocina salada, Mario prioriza el uso integral de los ingredientes. La roseta de betabel es un ejemplo, el bulbo rostizado, los recortes convertidos en emulsión de frambuesa, el jugo fresco de tallos y hojas para terminar el plato y aceite de lemongrass como toque final. Otro de sus distintivos ha sido un mole con base en insectos y un plato de chícharos con puré de chirivía y salsa macha.

Karla, especialista en cocina dulce, desarrolla también el proyecto Celia Sweet and Wine, un espacio íntimo para ocho comensales donde cada postre se acompaña con un vino cuidadosamente seleccionado. La propuesta incluye integrar elementos salados en los postres, romper estigmas y ofrecer etiquetas únicas fuera del circuito comercial.

Para Jonathan, el sommelier, el servicio es tan importante como la cocina. Con siete años en esta área,



El nombre del restaurante, Teté, proviene de un apodo valenciano que denota cercanía y afecto, y resume bien el espíritu del lugar.

sostiene que anticipar las necesidades del cliente y cuidar los detalles es parte esencial de la experiencia.

Sustentabilidad

En Teté, la sustentabilidad es una práctica cotidiana. Explica Mario que “no sólo es producir de manera responsable, también es no desperdiciar”. Por lo tanto, planean el menú desde la compra para aprovechar el producto al máximo. Esta visión se acompaña de un sentido de comunidad y de formación.

Trabajar en familia ha sido, para Karla y Mario, una fortaleza, porque comparten decisiones, éxitos, aprendizajes, y mantienen un diálogo constante con los clientes. También están conscientes de que no todo les gusta a todos, pero afirman que escuchar las críticas les ha permitido mejorar cada día.

El nombre del restaurante, Teté, proviene de un apodo valenciano que denota cercanía y afecto, y resume bien el espíritu del lugar. No es un restaurante al que se llegue por casualidad: hay que reservar, ir hasta la colonia y tocar la puerta. Pero quienes lo hacen, repiten la experiencia una y otra vez. 🍷

Tartaleta de hongos

INGREDIENTES

Champiñón 500 g
 Aceite 500 ml
 Harina de trigo 100 g
 Harina de arroz 100 g
 Huevo 1 pza
 Champagne 100 ml
 Leche entera 100 ml
 Trufa negra pequeña 2 pza

PROCEDIMIENTO

- Confitar 300 g de champiñón en 500 ml de aceite durante 40 min a 80 °C. Licuar a alta velocidad, sazonar con sal y pimienta negra, reposar y enfriar.
- Cortar en petit brunoise 200 g de champiñón y cocinar a fuego medio con aceite hasta obtener un duxelle. Dejar enfriar.
- Rallar las trufas negras sobre el duxelle e incorporar.
- Mezclar harina de trigo, harina de arroz, huevo, leche y champagne hasta obtener una mezcla homogénea. Reposar y envasar al vacío (opcional)

MONTAJE

- Freír el buñuelo en molde de tarta a 130 °C. Rellenar con el puré y el duxelle. Terminar con flores pequeñas sobre el puré hasta cubrirlo.

Roseta de betabel

Porciones: 6

INGREDIENTES

Betabel 2 pza. (250 g c/u)
 Frambuesa 100 g
 Aceite 400 ml
 Zacate limón 100 g

PROCEDIMIENTO

- **Betabeles:** Precalear el horno a 180 °C. Envolver uno de los betabeles en papel aluminio, sin pelar, con un poco de aceite y hornear por 45–50 minutos o hasta que esté perfectamente cocido. No retirar del aluminio y dejar enfriar a temperatura ambiente. Refrigerar por 1 hora.
- Laminar el betabel frío en rodajas de 3 mm de grosor y, con un cortador redondo, cuadrar las rodajas para luego cortar en medias lunas. Reservar los recortes para la emulsión.
- Cortar el otro betabel en trozos, procesar en un extractor de jugos y reservar el jugo en un recipiente cerrado en refrigeración.
- **Aceite de zacate limón:** Colocar en licuadora 200 ml de aceite y el zacate limón cortado en trozos. Licuar a velocidad media por 2 min y después a velocidad alta por 5 minutos para que la fricción genere calor y la infusión se realice, aportando un tono verde al aceite.

- Colar con colador fino para obtener un aceite limpio.
- **Emulsión:** Procesar en licuadora los recortes de betabel junto con la frambuesa. Agregar poco a poco y en forma de hilo el aceite hasta obtener un cambio ligero de color y una textura más densa.

Montaje

- Formar de 11 a 13 láminas de betabel escalonadas y enrollar para obtener la roseta.
- Poner un poco de emulsión en el centro de un plato hondo. Separar ligeramente las láminas con los dedos para dar apariencia realista a la flor y colocar sobre la emulsión. Terminar con un poco de aceite de zacate limón y jugo de betabel bien frío.



Tartaleta de hongos.



Roseta de betabel



Cheesecake de plátano

INGREDIENTES

Queso crema 360 g
Crema para batir 312 g
Azúcar 96 g
Huevo 2 pzas
Plátano Tabasco 2 pzas
Chocolate blanco 200 g

PROCEDIMIENTO

- **Cheesecake:** Precalentar el horno a 180 °C. Acremar el queso junto con el azúcar hasta integrar por completo. Agregar 112 g de crema para batir, los plátanos y los huevos, y batir hasta obtener una mezcla homogénea.
- Engrasar un molde con mantequilla y azúcar. Verter la mezcla de cheesecake y hornear por 45 min o hasta que, al insertar un cuchillo o palillo, este salga limpio.
- Colocar el cheesecake caliente en licuadora junto con 200 g más de crema para batir y licuar hasta obtener una crema lisa sin grumos.
- Verter en un recipiente, tapar con plástico al contacto y dejar enfriar a temperatura ambiente. Refrigerar por un mínimo

de 4 horas antes de servir.

- **Tierra de chocolate:** Precalentar el horno a 160 °C. Colocar el chocolate en una charola con tapete de silicón o papel encerado y hornear por 5 minutos.
- Revolver con espátula, regresar al horno y repetir la acción. Dejar que el chocolate se derrita y posteriormente se caramelice hasta obtener una consistencia firme.
- Retirar del horno cuando se forme una “tierra” y dejar enfriar.
- **Montaje:** Remojar una cuchara en agua caliente y formar una quenelle de crema de cheesecake. Colocar en un plato hondo o plano y espolvorear con un poco de tierra de chocolate.

Aldana

EL FINE DINING DE LA COCINA DE HOGAR

En un discreto restaurante con capacidad para 16 comensales, el chef David Aldana cumple el sueño que cultivó desde su formación gastronómica, llevar los sabores de su infancia, de su hogar, a un formato fine dining, es decir, convertir esos sabores de cocina tradicional en una experiencia culinaria, con un servicio impecable y una atmósfera refinada.

SONIA ORTIZ

Con esta premisa, el chef David, junto con su socio Gerardo Zabalá, abrió el restaurante Aldana, donde se sirve un menú de 11 tiempos, el cual es renovado cada dos meses según la temporalidad y la inspiración.

Su propuesta parte del comfort food, pero no desde lo folclórico, sino desde la raíz de la cocina que sirven las abuelas, las tías, las mamás. Platos que evocan recuerdos, transformados con técnicas culinarias.

De esta manera, la carne en su jugo se convierte en un Chawanmushi salado con el fondo de la receta tradicional; el coctel de camarón de carreta se reinterpreta agregándole pulpo sellado con puré terso de zanahoria y un concentrado intenso de camarón.

Al postre de helado de mango con tapioca de tres sabores, le añade aceite de té de limón, que cierra el recorrido con frescura y limpia el paladar.

En Aldana, la atención es tan importante como el plato. “Queremos que el comensal se sienta especial, pero cómodo como en casa”, afirma el chef.



Pulpo sellado con puré terso de zanahoria y un concentrado intenso de camarón

En Aldana se genera un diálogo que conecta con la memoria gustativa de los clientes, lo que genera momentos memorables, como cuando un comensal lloró al probar el mole de hierbabuena que le recordó al de su abuela, indica el chef David.

La filosofía del lugar combina respeto por el producto, aprovechamiento integral de los ingredientes y mínima generación de plásticos. Del pescado se utilizan los huesos para fondos; la cocción del pulpo, para caldos; y los recortes, para el personal de cocina.

Por su parte, Gerardo Zavala, cercano a la familia de David, comenta que impulsó este proyecto desde la idea hasta el diseño, buscando un vínculo con el arte y el entorno.

Para él, el objetivo también es claro: “Mantener la raíz de la cocina hogareña, llevarla al fine dining y crear experiencias que se sientan y se recuerden”.

Con admiración por figuras como Enrique Olvera y Ferran Adrià, David Aldana mira hacia adelante con una meta definida, servir a sus comensales, para ello los guía por un viaje de sabores que busca reconectar con un plato que sabe a hogar. 🍴



Chef: David Aldana



PALREAL *y* YUNAITES

La cocina de Fabián Delgado

El cocinero ha tejido una red de sabores, alianzas y anécdotas que lo han convertido en referencia obligada para entender la gastronomía jalisciense contemporánea

SONIA ORTIZ



Fabián Delgado no busca deslumbrar con lujos: lo suyo es la cocina honesta, el respeto absoluto al ingrediente y una visión de sustentabilidad que se palpa en cada bocado.



En Guadalajara, entre el bullicio de la colonia Americana y el aroma inconfundible del café recién tostado, Fabián Delgado ofrece una gastronomía sin pretensiones, comprometida con el producto, la sustentabilidad y la memoria colectiva. PalReal y Yunaites remiten a comunidad, identidad y respeto al ingrediente.

El chef trabaja con técnicas que honran la vida y la calidad, como el ikejime para sacrificar pescado, asegurando frescura y evitando desperdicio. En su ceviche de rocoto, cada bocado se funde en boca como mantequilla.

Familia: sabores con historias

En PalReal, la icónica Salsa Pajarito, hecha con chile Yahuahualica (Denominación de Origen), es herencia familiar y símbolo de la casa. Fabián recuerda que su conexión con el Mercado Centenario nació en la infancia, cuando su tía lo enviaba por víveres; ahí, décadas después, abriría Yunaites.

Origen de PalReal

PalReal inició en 2013 con sus socios Fabrizio Sención, Jorge Sotomayor e Isaac “Redman” Padilla, con apenas 80 mil pesos y un expendio de café. Creció a base de confianza: los clientes pagaban lo que consideraban justo.

Hoy, tras seis remodelaciones, es referente del café de especialidad y la cocina creativa, con clásicos como los Huevos Al Capoché y el lonche de pancita, resultado de hallazgos de

Fabián abastece su cocina con productores orgánicos de Acatic y mercados como San Martín de las Flores, donde encuentra quelites, flores de calabaza, ejotes, patolas y ancas de rana, en un entorno que recuerda a los tianguis prehispánicos

mercado, que hoy producen hasta una tonelada al mes.

En la misma calle, el ecosistema de Fabián incluye Realesco (vinos naturales), Jamaica (vegetariano) y el Comisariato, donde elaboran embutidos, totopos y salsas, procesando 200 kilos de tortilla semanales.

Yunaites: cocina asequible con identidad

En el Mercado Centenario, nació Yunaites para ofrecer cocina asequible y con raíz. Su nombre proviene del libro Pueblo en vilo de Luis González González, que describe la migración de la región

Jalmich hacia “los yunaites states”.

Su propuesta rescata ingredientes y técnicas de la sierra, con platillos como chilaquiles de tortilla hecha a mano, gordita de cerdo en mole con salsa pajarito y encotijada. El lugar alcanzó visibilidad internacional tras la visita de Eva Longoria para Searching for Mexico (CNN).

Respeto al producto y alianzas

Fabián abastece su cocina con productores orgánicos de Acatic y mercados como San Martín de las Flores, donde encuentra quelites, flores de calabaza, ejotes, patolas y ancas de rana, en un entorno que recuerda a los tianguis prehispánicos. “Jalisco es un paraíso: tenemos 23 de los 63 microclimas del mundo”, afirma.

Lamenta que se desconozcan los moles locales y colabora con Maru Toledo y las Mujeres del Maíz para difundirlos, organizando eventos como el de Los ocho moles de Jalisco.

Mirada hacia el futuro

Para Fabián, la cocina es una herramienta social. “Creo que no entendí la sociología hasta que fui cocinero”. Su trabajo en PalReal y Yunaites es testimonio de cómo la gastronomía es motor de identidad, comunidad y desarrollo sustentable.

En cada plato y en cada alianza, Fabián Delgado reafirma su filosofía: cocina viva, honesta y profundamente enraizada en su tierra. PalReal y Yunaites son hoy pilares de la narrativa gastronómica jalisciense y recordatorios que la grandeza se encuentra en la sencillez bien hecha. 🍴



Encotijada, tacos de hongos con queso, atole de Cotija añejo, salsa macha



Gordita de mole dulce, carne puerco, nopalitos y encurtidos



Taco De Quelites en salsa de aguacate, frijolón



Gerard Militello

LA VITA BELLA, UNA HISTORIA DE SANACIÓN

En la Riviera de Chapala surge este encantador hotel, santuario de dos grandes amigos, que tras tragedias personales decidieron transformarlo en un espacio de armonía para sanar cuerpo y espíritu a través de aguas termales y una cocina de respeto al ingrediente

SONIA ORTIZ

La transformación de La Vita Bella empieza hace dos décadas como un juego entre dos grandes amigos, Gerard Militello y Juan Jorge García Menes (QEPD); una casa pequeña con dos habitaciones, un huerto ecológico, tres mesas y un horno de leña, del que surgen pizzas y pasta. “Dos años fuimos el antro de la Riviera de Chapala, hasta que dijimos ‘¿queremos esta vida?’ y decidimos concentrarnos en crecer el hotel”.

De las dos habitaciones, una de mi socio y otra mía, cuando en fin de semana se hacía tarde y la gente no podía manejar, decidimos compartir una. “Por instancia de Coque, padre de mi socio, hicimos cuatro habitaciones, después seis, luego ocho y terminamos en 12”, explica Gerard.

Tus orígenes

Vengo de padre italiano y madre oaxaqueña, toda la vida me la pase detrás de las cocinas de los restaurantes de mi papá, que no era chef, pero cuando llega a México de Palermo, Sicilia, como joyero, se satura el mercado de Guadalajara y decide cambiar al negocio de pizzas, por ahí de 1972.

Gerard a la edad de 14 o 15 entrando a preparatoria le dice a su papá, “yo no quiero ir a la escuela”, y su padre responde “pues te pones a lavar trastes”. “Mi padre fue mi admiración, tenía restaurantes de los llamados trattoria, donde se cocina lo



“La Vita Bella es una parte de mi corazón y mi vida diaria. Cuando haces las cosas por gusto, no es trabajo y la vida cambia. Mi principio es recibir a los invitados, chiquearlos desde el corazón, cuando hay calidez, hay amor y todo es excelente.

que se come en casa. Me encantaba la pasta y ahí comienzo, después de lavar trastes.

“Me encanta la pasta boloñesa, la salsa pomodoro y la pasta carbonara, platos típicos de la cocina casera

italiana que llevan su tiempo para tomar texturas y sabores. Este lugar me ha enseñado a tomarme mi tiempo para lograr sabores que evocan a la niñez”, agrega Gerard.

Las masas madres entran en juego cuando su socio le dice que le gustan sus pizzas, pero le choca que se le inflame el estómago, entonces entiende la importancia de fermentar con masa madre y darle tiempo. “Nos preocupamos por el comensal, por lo que consume y cómo descansa, es un hotel con aguas termales y de esta manera conectamos con una cocina sana. “Es una cocina tradicional de la nonna. En honor a mi padre hago una cocina italo-mexicana, busco fusionar ingredientes locales, sin inventar demasiado porque soy más old school.

Sustentabilidad

Ser sustentable con el equipo, compartir ingredientes, sembrados con los cuatro elementos, más amor, que es esencial. “Podemos tener un mercado de abastos a la vuelta, pero cuando quieres ser sustentable, el beneficio supera las expectativas”. “Es importante no desperdiciar, separar los residuos, mandarlo orgánicamente a la tierra o usar para alimentar nuestros animales, es una gran alianza para ser sustentables. Crear un espacio para una vaca, gallinas, conejos y la tierra orgánica mandarla a nuestros vegetales”, agrega 🍷

Mauro Colagreco

A 20 años de Mirazur

En exclusiva, para Vatel Magazine, platicamos con el chef que apostó por Menton como el lugar idóneo para proyectar sus sueños culinarios y que con el tiempo fueron madurando a lo que conocemos hoy, un trabajo consolidado y de inspiración a las nuevas generaciones que tienen hambre no sólo de cocinar, sino también de transformar el futuro del mundo.

La experiencia y evolución del chef Mauro Colagreco se reflejan en su restaurante Mirazur, proyecto que reside en la Costa Azul francesa y que este año cumple dos décadas. No es sólo una celebración, es la reflexión de un camino acompañado de exploración y cuestionamientos necesarios para lograr una voz y filosofía propia en la que su cocina mantenga el equilibrio con la tierra, el mar que lo rodea y las estaciones del año.

Para conmemorar los 20 años de Mirazur, Colagreco tendrá tres momentos: una cena bajo la dirección de Ferran Adrià (referente de la gastronomía contemporánea y padre de la cocina tecno-emocional) disponible del 1º de abril al 16 de mayo. El fundador de elBulli analizará y reinterpretará los 20 años de Mirazur en una curaduría digna de una exposición de arte.

Ferran Adrià, el curador de Mirazur

Elegir al elBulli tiene un gran significado en la historia de Mauro, ya que desde que se mudó a Francia tras graduarse de la escuela de cocina en Argentina en 2001 buscó un espacio para ser practicante en la cocina de Ferran, pero no sucedió. “Años después fui invitado a un festival gastronómico en España para estar en un panel de discusión sobre innovación y creatividad junto a Davide Scabin y el mismo Ferran, recuerda Mauro quien visitó elBulli en dos ocasiones, pero aún no se conocían.

“Nuestra verdadera conexión comenzó mucho más tarde, cuando le escribí para compartir la idea de colaborar en el 20º aniversario de Mirazur. Ahí se abrió la puerta a un diálogo completamente nuevo”, cuenta Mauro, quien a partir de entonces comenzó a viajar a España con su equipo para preparar los menús de aniversario. “Fue una manera de reconectarnos con esa extraordinaria energía creativa y comprender más profundamente el legado que ha influido en toda una generación de chefs, incluyéndome”, comenta.

Para otoño se tiene contemplado la publicación de un libro relatando la trayectoria del restaurante, jardines y creaciones culinarias, además de diferentes cenas en donde



Para otoño se tiene contemplada la publicación de un libro relatando la trayectoria del restaurante Mirazur, jardines y creaciones culinarias



Mauro Colagrec, pionero mundial en certificaciones de sostenibilidad como Plastic Free (2020) y B Corp (2024).



reunirá a diferentes excolaboradores en honor a chefs, artesanos y colaboradores que han forjado la identidad de la casa en donde el espíritu de comunidad es importante.

El hilo conductor de su evolución

Aunque las técnicas, ingredientes, y la lectura gastronómica de Colagreco y Mirazur han evolucionado, hay algo que desde el inicio en 2006 no ha cambiado: “la filosofía se mantiene intacta. Nuestra cocina está construida sobre el respeto profundo por el producto, su origen y las historias humanas que cada ingrediente aporta. Es un trabajo de investigación y de reconocimiento del territorio, de reconexión con la tierra y con su historia”, explica Mauro.

Regresando en el tiempo, Mauro recuerda que en su primera carta ofrecía cabrito con habas tiernas y kumquat; huevo a baja temperatura cocido en agua utilizando una freidora; lubina con salsa ahumada y acedera, entre otros. “Hoy evoca recuerdos y aprendizaje y un camino que sigue creciendo. Eran productos magníficos, seguramente hoy los trataríamos diferente con nuevos recursos y equipamiento. Muchos de los platos de ese primer año han seguido una evolución y ahora son verdaderos íconos de Mirazur”, añadió el chef, quien en 2019 obtuvo la tercera estrella Michelin.

Mirazur es una tierra de libertad culinaria, un espacio para descubrir el carácter único de este territorio que, en sólo diez minutos en coche, ofrece otros paisajes, otras interpretaciones, otros productos y otras historias. Una cultura que es la mediterránea, símbolo por excelencia de los intercambios y del multiculturalismo, que hoy marca la identidad de este lugar: un gran palimpsesto en constante construcción.



Un diálogo entre leyendas. Ferran Adrià reinterpreta los 20 años de Mirazur junto a Mauro Colagreco. Del 1 de abril al 16 de mayo.



Nuestra cocina está construida sobre el respeto profundo por el producto, su origen y las historias humanas que cada ingrediente aporta.



Un trabajo de investigación y de reconocimiento del territorio, de reconexión con la tierra y con su historia



“Alimentar es un acto de amor, el más esencial y el más ancestral. Podemos comer sin devorar el Planeta, tal como propone nuestro lema de una gastronomía circular. Buscamos reconectar profundamente con la tierra, cultivando al mismo tiempo el sentimiento de gratitud hacia la infinita belleza de la naturaleza de la que formamos parte”.

Una cocina viva y sin fronteras

Uno de los retos fue responder a cuestionamientos sobre su origen e influencias culinarias, un desafío personal que lo llevó a cimentar la personalidad de su cocina con los años. “Ser argentino con raíces italianas y con un restaurante en Francia generaba dudas sobre mi identidad. Me di la libertad de crear mi propia cocina fuera de etiquetas nacionales. Empecé sin conocer el lugar, sus productores o productos”, recordó Colagreco, quien al descubrir el punto clímax de los ingredientes encontró su camino.

“A esos momentos de máxima expresión de los ingredientes que pueden durar instantes, horas, o quizá semanas, lo llamo el ‘Nirvana del producto’. Actualmente, no sólo satisface su cocina con productores locales, dentro de Mirazur cultiva lo que necesita rodeado de un escenario de ensueño rodeado de mar y montaña mediterránea.

Desde el producto construyó su estilo de cocina, un ejercicio que lo condujo a construir Cuatro Universos, un menú que sigue el ritmo del calendario lunar biodinámico, “Al plato se traslada el ingrediente de manera depurada, la técnica y mano del cocinero están al servicio de la celebración del ingrediente”, define Colagreco, pionero mundial en certificaciones de sostenibilidad como Plastic Free (2020) y B Corp (2024).

Es así como al ser Mirazur un gran jardín con huertos de permacultura y biodinámica, la tierra es quien dicta estrictamente el menú. “La Luna es símbolo y guía, la cocina es una forma de escuchar a la naturaleza. Tener cuatro menús diferentes (Raíces, Hojas, Flores y Frutos), nos ha invitado a ampliar nuestro campo de exploración con ingredientes que no habríamos usado antes; o bien, reinterpretarlos de maneras inesperadas”, detalla.

Y no sólo ingredientes, temporalidades y técnicas, en la cocina de Mauro hay sentimientos que entran en sintonías diferentes, desde un tango argentino hasta una ópera italiana, son muchos estados en donde ningún ritmo permanece. “Cuando pienso en un menú



Tener cuatro menús diferentes (Raíces, Hojas, Flores y Frutos), nos ha invitado a ampliar nuestro campo de exploración con ingredientes



Títulos Honoríficos

- Caballero de las Artes y las Letras (2012): Gobierno de Francia.
- Embajador de Buena Voluntad para la Biodiversidad (2022): UNESCO (primer chef en la historia con este cargo).
- Vicepresidente de Chefs de Relais & Châteaux (2023).
- Caballero de la Legión de Honor (2023): La distinción más alta de Francia.

Reconocimientos

- 2007:** Primera Estrella Michelin (a sólo un año de la apertura).
- 2012:** Segunda Estrella Michelin.
- 2019:** Tercera Estrella Michelin y posición #1 en The World's 50 Best Restaurants
- 2020:** Estrella Verde Michelin
- 2021:** Best of the Best (The World's 50 Best Restaurants)



Al ser Mirazur un gran jardín con huertos de permacultura y biodinámica, la tierra es quien dicta estrictamente el menú.

Lo concibo como en una serie de contrastes: platos con sabores complejos, con umami, para continuar con otro tiempo que refresque el paladar y nos prepare para lo que siga. Creo que la apreciación de las cosas surge de la diversidad, me gusta celebrarla en mi mesa y en ella descubrir un abanico de percepciones y emociones”, comparte emotivamente.

El legado

En estos 20 años, al ser un referente de la cocina contemporánea en el mundo, nuevas generaciones de cocineros se han acercado a Mirazur para aprender sobre su filosofía y forma de conducir una cocina. Al ser ejemplo, Mauro busca que quien pase por sus fogones no sólo regresen a casa, trasciendan en el oficio con su “forma de migrar, sentir y conectar. Que cada gesto y decisión que realicen tenga un impacto en el mundo que nos rodea”, explica Colagregco, quien también destaca que la cocina es un acto de responsabilidad en el que el respeto y cuidado se encuentran para darle sentido a la profesión de cocineros.

Dicho legado va más allá de lo que pueda aportar a las nuevas generaciones de cocineros. El compromiso de Mirazur y de Mauro es con el futuro de la humanidad. Su sensibilidad con el entorno, el compromiso en eliminar todo el plástico de un sólo uso y con ello ser el primer restaurante en el mundo en obtener el certificado Plastic Free, además de preservar la biodiversidad en sus huertos, así como el apoyo a los productores y el valor que ellos tienen en Mirazur han hecho que Mauro ahora sea Embajador en favor de la biodiversidad por la UNESCO. “La cocina tiene un mensaje muy fuerte que transmitir, nuestra misión como chefs no se agota dentro de los muros de nuestros restaurantes”, finaliza. 🌱



Actualmente, no sólo satisface su cocina con productores locales, dentro de Mirazur cultiva lo que necesita rodeado de un escenario de ensueño rodeado de mar y montaña mediterránea

Bernardo González Hueso

INVESTIGADOR DE COCINA POPULAR JALISCIENCE

El interés de Bernardo González Hueso por la gastronomía surge de la curiosidad por comer bien, heredada de sus padres que siendo de rancho llegan de jóvenes a Guadalajara.

SONIA ORTIZ

Cocina tradicional

Ha investigado la cocina que le queda a la mano. En la Maestría en Desarrollo de Gestión Cultural fue el primero en investigar la cocina del barrio El Santuario, de donde son las famosas Tortas Estilo Santuario, que publicó Ricardo Muñoz Zurita en el Diccionario de la Gastronomía Mexicana de Larousse.

Son tortas muy particulares, se hacen con telera y sólo con la parte de abajo. Llevan primero una proteína, que puede ser pierna o lomo o incluso salchichón, lechuga picada, rábano picado y encima una cucharada de salsa de jitomate.

“Es una torta que confirma la identidad tapatía que todo lo queremos mojar en salsa. Es como si fuera una tostada, pero con pan en vez de tortilla, lo curioso es que le decimos torta cuando los tapatíos les nombramos lonches. El tapatío no es taquero, sino “lonchero”.

Para Bernardo hay clasificaciones de tortas en Jalisco, con ese nombre sólo son las ahogadas y las estilo santuario, los demás son lonches como el estilo Gema; lonche bañado, lonche de la playita, lonche de tiendita y hasta un lonche híbrido.

En Jalisco es famoso el birote con el que se hacen las tortas ahogadas, es el estado del país donde más se come pan, el segundo tal vez es Puebla. Ahora se equipara el valor

del tequila y el mariachi con las tortas ahogadas, pero éstas son recientes y no representan la cocina autóctona, ni tradicional de Jalisco tan antigua como el mariachi y el tequila.

“Lo típico de aquí son platillos que se cocinan en casas, por ejemplo,

“En los noventas, me hice chef en la cocina de Thierry Blouet en Café Des Artistes cuando no existieran escuelas de gastronomía en Guadalajara. Después me quedé un tiempo como chef asesor y como cocinero cantando comandas”

el espinazo con verdolaga, el cocido de bote con pulque, las pacholas, las albóndigas reales que llevan huevo adentro con chipotle, la carne en su jugo, las birrias, el pozole blanco, los cueritos encurtidos. Además, la zona noreste del Estado hay mucho ganado y hay una tradición de lácteos como joque y quesos”, agrega el académico de la Universidad ITESO.

Lo más importante de la cocina de Jalisco

Desde la Conquista Guadalajara se convirtió en el camino de productos, tanto lo que entraba de la Nao de la China hacia la Capital del país, como el camino hacia el norte.

Se acaba de reeditar un recetario del Convento de Santa Teresa del siglo XVIII, comenta Bernardo, donde por las recetas se deduce la riqueza de productos que había disponibles en la entidad. La cocina conventual se desarrolló ampliamente a través de la creatividad y fusión de técnicas dando origen a platillos tan emblemáticos como la jericaya, que sólo lleva leche, huevo y azúcar.

Fermentos en la cocina de Jalisco

A la entrada de Ciudad Guzmán se prepara el típico cocido, que antes se le ponía pulque y ahora cerveza. El jocoque es un fermento muy típico e importante de aquí.

El tepache es un fermento con la cáscara de piña y es muy común. También se prepara el Tejuino, que es una bebida típica fermentada.

Panadería jaliscience

El pan en Jalisco es muy importante porque los conventos hacen experimentos y los que funcionaron se convirtieron en tradición, explica. La panadería es identitaria en en el estado, mucha de su gastronomía se basa en ella.



Bernardo González Hueso es gastrónomo investigador, maestro en Gestión y Desarrollo Cultural, académico de la Universidad ITESO y director de la Casa ITESO Clavijero de Luis Barragán, que es una casa Monumento de la Nación por el INBA

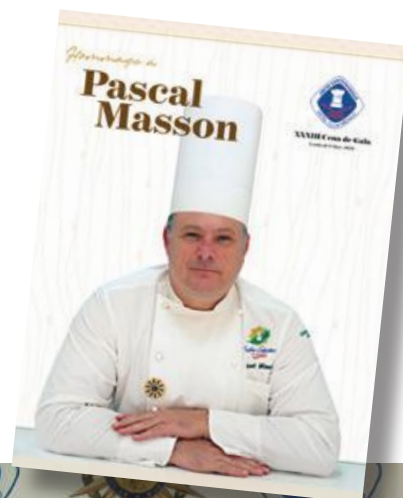
Una celebración vateliana inolvidable



RUBÉN HERNÁNDEZ

FOTOGRAFÍA: ALMOND ESTUDIO CREATIVO

- **En la 33a. Cena de Gala de Vatel Club México rinden homenaje al chef Pascal Masson**
- **Hacen un reconocimiento a los más de 25 años de trayectoria en México del chef Guy Santoro**



1.

El salón Astor del hotel St. Regis Mexico City fue el escenario de la reciente 33a. Cena de Gala de Vatel Club México, en la que se reconoció el trabajo y la trayectoria de distintas personalidades de la industria gastronómica. De igual modo fue el escenario de la entronización de nuevos integrantes de Vatel Club México y de l'Académie Culinaire de France (ACF).

En este encuentro brilló la presencia de personalidades como la Excm. Sra. Delphine Borione, Embajadora de Francia en México; el Sr. Vincent Perrin, Cónsul General de Francia en México; el chef Gérard Dupont, Presidente de honor de la ACF; el chef Guy Santoro, Presidente de la mesa consultiva de Vatel Club México; la Sra. Altair Jarabo, Embajadora

Brilló el soberbio menú coordinado por los chefs anfitriones de St. Regis Mexico City, Diego Niño y Miguel Ramírez, con la participación en los distintos tiempos de los chefs Atzin Santos, del restaurante Limosneros; Guy Santoro; Benito Molina, del restaurante Manzanilla; Sergio Camacho, de Sergio Camacho Catering y Presidente activo de Vatel Club México; y Juan txo Sánchez.

1. Frédéric Garcia recibe el título de Officier de la ACF
2. Mesa directiva y presidentes de los distintos capítulos de Vatel Club México
3. Crema de ostión con papa Idaho, por el chef Guy Santoro
4. Barramundi con un velouté de mejillón azafranado y un guíño de caviar
5. Filete de res prime, mil hojas de papa con tocino, salsa bearnesa y jugo de carne, por los chefs Diego Niño y Sergio Camacho
6. Barra crujiante de chocolate y cacahuete, por el chef Guy Santoro
7. Foie gras de pato, maíz camagua, flores de sauco, xoconostle y pepitoria, por el chef Atzin Santos



2.



3.



5.



4.



6.



7.

de La Liste 1000 en México; y el destacado empresario Frédéric García, entre otros.

El homenaje especial en esta Cena de Gala fue para el chef Pascal Masson, Maître Cuisinier de France y Delegado General de los Maîtres Cuisiniers para Sudamérica; además de Chevalier del Ordre Mondial de la ACF, entre otros méritos. Con más de dos décadas en México, Pascal Masson es embajador de la gastronomía francesa, formador de generaciones de cocineros profesionales, juez en numerosos concursos nacionales e internacionales y arquitecto del puente culinario entre Francia y México.

En su discurso, el chef Guy Santoro, quien también funge como Presidente de Honor de la ACF para México, Centroamérica y el Caribe, resaltó a los cerca de 300 asistentes al evento: “Recordemos que nuestro verdadero legado no solo son las cenas de gala,

sino el conocimiento que compartimos cada día en nuestras cocinas. Un saber que queda en las manos y en la memoria de quienes lo aprenden, para que pueda repetirse y transmitirse a las futuras generaciones”.

En uno de los momentos más emotivos de la velada, el chef Guy Santoro fue reconocido y ovacionado al unísono por sus más de 25 años de trabajo en México, generando una dinámica interacción entre Francia y México a través de su labor en fogones, pero también en instituciones como Vatel Club México y ACF. Guy Santoro ha impulsado asimismo el desarrollo de certámenes culinarios y múltiples actividades académicas y de formación profesional.

Por su parte, el chef Sergio Camacho, Presidente activo de Vatel Club México destacó que “en Vatel creemos que la gastronomía es cultura viva. Y la cultura se protege con

rigor, ética y comunidad. Mientras existan cocineros comprometidos con el sentido profundo de su oficio, la gastronomía mexicana no solo tendrá futuro, tendrá trascendencia”.

Galardonados de Vatel Club México en la 33a. Cena de gala

- **Chef del Año Vatel Club México**
Karen Valadez Burstein
- **Médaille d'Or Vatel Club México**
Juanxo Sánchez
- **Reconocimiento a Talento Destacado**
Víctor Hugo Velázquez Juárez
- **Premio Espiritu Vatel**
Gabriel Cárdenas Cornish
- **Reconocimiento a Periodista**
Regina Mitre
- **Reconocimiento a Medio de Comunicación**
7 Canibales
- **Honor de Cocina Mexicana**
Suri Sadai Guzmán López



En el marco de la entronización de nuevos integrantes de la ACF en México, el chef Stéphane Thomas, Presidente delegado de la ACF para México, Centroamérica y el Caribe, extendió un sensible mensaje a los nuevos académicos: “Ustedes se integran a una comunidad que honra el patrimonio culinario francés mientras reconoce la riqueza de países como México. Ser parte de la ACF es un honor, pero también es asumir la responsabilidad de custodiar una herencia viva y proyectarla a las nuevas generaciones”.

Miembros entronizados de l'Académie Culinaire de France

Axel Rogelio García Vázquez
 Carlos Alejandro García García
 César Polo Basurto
 Luis Avilés Benítez
 Luis Javier Álvarez Alfeirán
 Mercedes Ahumada

Chevalier Ordre Mondial

Eduardo Plascencia
Officier
 Frédéric García
Partenaire
 Elena Sors Gourmet 911

Patrocinadores de la 33a. Cena de Gala de Vatel Club México

Hotel St. Regis Mexico City

Grupo Alpha
 Expo Gastronómica
 Invoq Power by Middleby
 Meiko Clean Solutions México
 Atelier Koolinario
 Ánfora
 Almond Estudio Creativo
 Baab Alimentos
 Bluefiná
 Bridor
 BLN Brands
 Cavas del Mundo
 Disaronno Velvet Liqueur

Roderland
 Gourmet 911
 Libros de la Parra
 Louis Roederer Champagne
 Manjares del Océano
 Meat Mx
 Middleby
 Nespresso
 Ostiones Santomar
 Par de France
 Papas de Idaho
 Progain
 Rougié
 República del Cacao
 Rustic Pan
 Sauté Group
 Tempus
 Tequila 1800
 Valrhona
 Versal Uniformes 

8. Chefs participantes en la entronización de nuevos miembros de Vatel Club México



HOSHIZAKI ALLIANCE

EXCELLENCE ACROSS THE AMERICAS

En Hoshizaki Alliance integramos un grupo de marcas líderes que trabajan de manera estratégica y coordinada para ofrecer soluciones integrales al mercado mexicano.

Nuestras compañías son: Hoshizaki América, Fogel, Jackson WWS, Macom, Lancer Worldwide y Structural Concepts. Reconocidas a nivel internacional por su calidad, innovación y confiabilidad comprobada en la industria de foodservice.

En una sola visita te podemos ofrecer: refrigeración comercial, lavavajillas industriales, máquinas de hielo, equipos de cocción, dispensadores para bebidas y exhibidores.

Más que productos individuales, ofrecemos ecosistemas de soluciones que trabajan en conjunto, esto te permitirá: optimizar tiempos, mejorar procesos, reducir riesgos operativos y mantener un desempeño constante incluso en los momentos de mayor demanda.

En México te brindamos tecnología de clase mundial, respaldo técnico y experiencia para que cada operación funcione con eficiencia, seguridad y alto rendimiento todos los días.

Hoshizaki Alliance. Marcas que se alinean para hacer crecer tu operación.

Escríbenos a: ventas@hoshizaki.com

Contacta a Hoshizaki de México en:
ventasmexico@hoshizaki.com



Lavalozas



Máquinas de hielo & Refrigeración



Exhibidores



Dispensadores de Bebidas



Cocción



Refrigeración



Una convivencia que reúne grandes personalidades.

L'Académie Culinaire de France celebra la 14^o edición de su Cena de Gala

RUBÉN HERNÁNDEZ

Stéphane Thomas, chef ejecutivo del Hotel Presidente InterContinental CDMX asume el cargo de Presidente Delegado para México, América Central y el Caribe de la ACF

El chef Stéphane Thomas es el nuevo Presidente Delegado para México, América Central y el Caribe de l'Académie Culinaire de France (ACF). El nombramiento oficial se llevó a cabo en el marco de la 14^o edición de la Cena de Gala de esta institución, cuyos orígenes se remiten al siglo XIX, en Francia. Este encuentro se realizó el pasado 27 de junio, en el Salón Polanco del hotel Presidente InterContinental Ciudad de México.

La entrega del Cordon Bleu, símbolo de la presidencia regional de la ACF, corrió a cargo del Presidente

saliente, el chef Guy Santoro, contando además con la presencia del chef Gérard Dupont, Presidente de Honor de la ACF, institución que actualmente preside a nivel mundial el chef Fabrice Prochasson.

El chef Stéphane Thomas es uno de los más importantes exponentes de la cocina francesa en México, con una importante trayectoria dentro del Grupo Presidente, donde actualmente funge como Chef Ejecutivo del Hotel Presidente InterContinental Ciudad de México. Anteriormente fungió como Chef Ejecutivo de otros importantes restaurantes



1. Aarón Chávez, Francisco Díaz , Geraldine Boisel, Luis Antonio Lozano y David Diez
2. La Embajadora Delphine Borione, Alexis Loyer y Armando Barriguete
3. Ismael Saavedra, Luz Adriana López, Isabella Dorantes e Ivy Saavedra



del grupo, como Au Pied de Cochon y L'Alsace, en la capital mexicana; así como Chef Ejecutivo del Hotel Presidente InterContinental Los Cabos. En 2000, en calidad de Sous Chef Ejecutivo participó en la apertura de Au Pied de Cochon.

L'Académie de Cuisine fue fundada en 1883 por Joseph Favre (1849-1903), autor del *Dictionnaire universel de cuisine pratique*. Favre buscó posicionar la gastronomía en la misma jerarquía de otras disciplinas científicas y artísticas. En 1888, l'Académie se reorganiza y recibe el nombre del Académie Culinaire de France (ACF). Actualmente cuenta con delegaciones en los cinco continentes. Es presidida a nivel mundial por el chef Fabrice Prochasson.

Entre los invitados especiales a esta Cena de Gala estuvieron

la Excm. Sra. Delphine Borione, Embajadora de Francia en México; el Sr. Vicent Perrin, Cónsul General de Francia en México; el empresario Sr. Frédéric Garcia y su esposa la Sra. Altair Jarabo, Embajadora de La Liste 1000 en México.

“La cocina, como lenguaje universal, tiene el poder de reconciliar culturas, de generar diálogo, de sembrar esperanza donde hay fractura. Hoy más que nunca, necesitamos defender la fraternidad, pero no solo como un lema, sino como una práctica diaria en nuestras cocinas, en nuestras escuelas y comunidades. Que la llama de la cocina francesa que hoy compartimos con el alma mexicana siga iluminando caminos, tocando corazones y transformando realidades”, expresó el Chef Guy Santoro.

En esta ceremonia se realizó igualmente la entronización de nuevos miembros de la ACF y la entrega de títulos a figuras distinguidas dentro de la asociación en la jerarquía de Chevalier de l'Ordre Mondial, Medaille D'Or y Diplôme d'honneur Dîner de Gala.

Nuevos miembros de la ACF

- Ángel Álvarez Ramírez
- Israel Aretxiga Lemus
- Enrique Cruz Cruz
- Francisco Díaz González
- Héctor Gil Mejía
- Julio Gómez López
- Claudia Ivonne Ibarra Chaparro
- Roberto Arturo Rivero Posada
- Gerardo Sandoval Fernández
- José Miguel Taniyama Ceballo

Chevalier De L'ordre Mondial ACF

- David Diez



Chefs distinguidos en la cena de gala de la ACF

Edson Joao Valdez
Sergio Camacho Ocampo

Diplôme Medaille D'or ACF
Roberto Hernández Carrillo

Diplôme d'Honneur
Dîner de Gala ACF

- Julien Debarle, Director de Operaciones Grupo Presidente
- Álvaro Rey Mora, Director General Hotel Presidente InterContinental

Los chefs Guy Santoro y Sergio Camacho, Presidente de la Mesa Directiva de Vatel Club México y Presidente Activo de Vatel Club México, respectivamente; junto con el chef Édgar Román, Vicepresidente de Vatel Club México y Presidente de la delegación Los Cabos de esta asociación, realizaron la entronización de nuevos vatelianos.

Nuevos miembros de Vatel Club México
• Alejandra Ríos Ramírez



Taco de Foie de pato con mole negro de cincuenta horas, gel de duraznos con vinagre de sidra



Frescura de cangrejo y salmón ahumado con caviar oscietra Polanco y tártara de vegetales crocante

- Álvaro Eduardo López Luna
- Héctor Asdrúbal Valerio Velducea
- Karla Paulina Tamayo Méndez
- Luis Manuel Ramírez Perches
- Jorge Ricardo Quistián Viramontes
- Julián Beltrán Salgado
- Israel Santiago Montero Moros

L'Académie Culinaire de France y Vatel Club México agradecen el apoyo de las marcas patrocinadoras de este importante encuentro.

Andros Chef / Beronia/ BNL BRANDS / Bonne Maman / Bridor / Casa Pedro Domecq / Caviar San Gregorio de Polanco / Expo Gastronómica / Eco brotes / Godard / Tequila 1800 / Distribuidora Peralta/ Fuensanta / Grupo Alpha / Sabores amar / Granja Barbosa / Hanseatik / Par de France / República del Cacao / Rougié/Rustic Pan / Torres Mazapán /Versátil Cocina / Valrhona / Bodegas de Santo Tomás

Tiempo de campeones en Expo Gastronómica

La feria del food service más importante de América Latina fue escenario de las competencias culinarias más relevantes para los profesionales de México

RUBÉN HERNÁNDEZ



Participantes y jurado de la Copa Vatel Profesional de Repostería

El equipo Californios, integrado por Juan Carlos Blackaller (candidato); Jorge Salas (commis); Raúl Soto (coach) y Édgar Román (presidente) fue el ganador del primer lugar de la Copa Vatel Profesional Culinaria, realizada en la Ciudad de México, en el marco de la reciente edición de Expo Gastronómica 2025. De esta manera el grupo procedente de Baja California Sur obtuvo su clasificación para participar en la eliminatoria continental del Bocuse d'Or, rumbo a la gran final de este gran certamen en Lyon, Francia.

Expo Gastronómica es el escenario de las grandes competencias culinarias de proyección internacional, lo que refuerza la importancia de este foro de la industria del food service, el más importante de América Latina.

En esa sintonía, se realizó asimismo el certamen Jeunes Disciples d'Escoffier México, enfocado en jóvenes talentos y en las áreas de cocina y servicio. Compiten individualmente y trabajando en paralelo como pareja. Este concurso se ha consolidado como un evento clave en la gastronomía internacional. El equipo ganador en 2025 fue La cœur de la cuisine, integrado por Joel Gaspar Peñaflor (chef) y Emery Cedillo Soriano (servicio) e Isabella Fernández (coach). Ellos estarán en la gran final internacional en París, en 2026.

VATEL CLUB

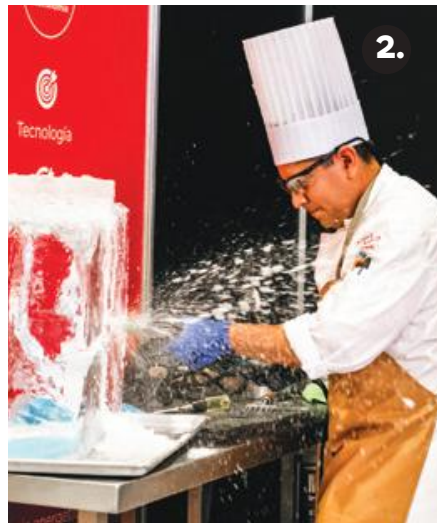
Otra de las grandes competencias realizadas en este foro es la Copa Vatel Profesional de Repostería, la eliminatoria nacional rumbo a la justa continental de la Coupe du Monde de la Pâtisserie y la gran final mundial en Lyon, Francia. En este certamen el equipo triunfador es Vainilla, integrado por Roxana Flores (chocolate); Omar Ismael Robles (azúcar); Carlos Alejandro Rocha (hielo), contando como coach con la chef Natividad Toledo.

Otro de los concursos estelares fue el Concurso Championnat du Monde de Pâté-Croûte, que pro-

mueve el paté en croûte como piedra angular de la gastronomía. Considerado un plato tradicional, los participantes deben elaborar esta especialidad de la cocina francesa. Los lugares primero, segundo y tercero en esta competencia correspondieron a Jorge Iglesias, Víctor Hugo Velázquez y Yoltic Medina.

Una de las novedades de esta edición de Expo Gastronómica fue la primera entrega de los Premios Expo Gastronómica, un reconocimiento a las figuras que están marcando el rumbo del sector a través de su talento, compromiso e innovación:

- **Premio Nacional a la Trayectoria y la Huella Gastronómica:**
Philippe Defayes – Grupo Argentiia
- **Premio a la Calidad y Excelencia en el Servicio:**
José Hernández Andrade – Sanborns
- **Premio a la Innovación Gastronómica:**
Marco Antonio Lebaron y Monalisa Bustillos – Nueces Blue Mountains
- **Premio a la Sustentabilidad:**
Jorge Name Olguín – Dust of Grains
- **Premio a la Colaboración Gastronómica:**
Ricardo Castillo – Fonda Margarita



1. Omar Ismael Robles, Roxana Flores y Carlos Alejandro Rocha.
2. El hielo, elemento de la creatividad en la Copa Vatel Profesional de Repostería
3. Jurado y ganadores del Championnat du Monde de Pâté-Croûte en México.



Vuelve la Cena de Gala Vatel a Acapulco

Después de 20 años, el Club Vatel capítulo Acapulco reactivó su tradicional cena de gala, esta vez en el restaurante Tabachín del hotel Pierre Mundo Imperial

ARACELI CALVA

Con una ceremonia de bienvenida a los nuevos miembros y una cena de cinco tiempos que evidenció el alto nivel culinario de la delegación encabezada por el chef Jovani Esquivel, quien es representante de Vatel en la región y chef de Tabachín.

Entre los asistentes destacaron el cónsul honorario de Francia en Acapulco, David Ramírez Durán; la gerente general de Mundo Imperial, Angélica García; el director general de Grupo Imperial, Seyed Rezvani, y el chef Aquiles Chávez. Además, por parte de Club Vatel México estuvieron el presidente de la mesa directiva de Vatel, chef Guy Santoro, y el presidente activo, chef Sergio Camacho.

Durante la cena, se dio la bien-



Acapulco celebra el fortalecimiento de Vatel Club México en esta entidad

venida a los chefs Iván Hernández y Silvia Bustamante, como nuevos miembros de Vatel Club, agrupación dedicada a la preservación y difusión de la alta cocina en México.

Para esta ocasión, el menú, diseñado para la fecha, constó de cinco tiempos maridados con vinos de la bodega Protos, en los que se plasmó la propuesta franco-mexicana que distingue a Tabachín, que con 65 años de historia, este restaurante es considerado un referente culinario por su servicio de fine dining y su ela-

boración artesanal de platillos, desde salsas y pastas hasta preparaciones de varios días.

“Esta gala marca el reinicio de una tradición que queremos mantener de forma anual”, comentó el chef Jovani Esquivel, quien se integró al Vatel Club en 2007.

La noche concluyó con el compromiso de dar continuidad a este evento que reúne a chefs y líderes gastronómicos en torno a la calidad, el trabajo en equipo y la evolución de la cocina mexicana. 🍷

Recibe Guy Santoro la Orden Nacional del Mérito

La Embajadora de Francia en México, Delphine Borione, entrega al chef la condecoración del gobierno francés que reconoce los méritos distinguidos prestados a esa nación

RUBÉN HERNÁNDEZ

El chef Guy Santoro, presidente delegado de honor de l'Académie Culinaire de France (ACF) y presidente de la mesa directiva de Vatel Club México, ha sido reconocido por el gobierno francés con la Orden Nacional del Mérito. Es una orden honoraria francesa establecida el 3 de diciembre de 1963 por el general Charles de Gaulle. Es un reconocimiento a méritos distinguidos, militares o civiles, prestados a la nación francesa.

La entrega oficial de esta alta condecoración se llevó a cabo en el marco de la 14o. edición de la Cena de Gala de la ACF, realizada recientemente en el hotel Presidente InterContinental. La condecoración fue impuesta por la Excelentísima Sra. Delphine Borione, Embajadora de Francia de México, quien a nombre del Presidente de Francia, Emmanuel Macron, reconoció la importante labor del chef Guy Santoro en la promoción de la gastronomía gala más allá de sus fronteras, creando y fortaleciendo además los lazos de hermandad y cooperación entre Francia y México.

Con profunda emoción, en un salón lleno de amigos y reconocidos personajes de la gastronomía, la diplomacia y los distintos sectores del ámbito económico que reconocieron con aplausos y vítores su gran labor, el chef Santoro expresó su profundo agradecimiento por esta distinción otorgada por la República Francesa, y que igualmente han recibido personajes de la talla de Charles Aznavour, Marcel Marceau y Jacques Cousteau; además de dignatarios como Juan



La embajadora francesa Delphine Borione y el chef Guy Santoro

Carlos I de España y Federico X de Dinamarca, entre otros.

Santoro manifestó su orgullo y satisfacción de ser parte con una labor de liderazgo de organizaciones como Vatel Club México, la ACF, Les Disciples de Escoffier y la Association des Maîtres Cuisiniers de France, fortaleciendo a través de ellas la presencia de la gastronomía francesa en distintas latitudes, principalmente en México.

“Todos estos logros que hoy son reconocidos a través de esta distinción solo pueden entenderse a través del trabajo en equipo que hemos desarrollado a lo largo de este tiempo. Tengo una historia familiar de trabajo, de esfuerzo y de cooperación, con mis hermanos realicé diversos trabajos agrícolas que me permitieron conocer y amar desde pequeño el valor y la riqueza del campo.

“Hace 25 años tomé la decisión de venir a México, como chef ejecutivo de Au Pied de Cochon; comenzando a partir de ese momento un proceso que me ha llevado a trabajar en distintas instituciones, dando más elementos a la presencia de Francia en México, pero también abriendo los caminos para desarrollar una gastronomía bilateral, proyectando también los grandes valores que México brinda a culturas como la francesa. Es este trayecto he podido encontrarme con personas excepcionales y personajes únicos que me han ayudado a fortalecer mi carrera. Mi más grande e inmenso agradecimiento es para mi familia, para mi esposa y mis hijas, que me han ayudado para que todo esto sea posible”, dijo el chef Guy Santoro con gran entusiasmo. 🍷

Vatel Club México participa en la 150. edición de InterIsima

Chefs vatelianos de diversos capítulos del país, son parte del jurado oficial del certamen culinario convocado por Isima Universidad

RUBÉN HERNÁNDEZ

InterIsima es un encuentro realizado por Isima Universidad que convoca a los estudiantes y profesores del área de gastronomía de sus distintos planteles en todo el país. Talleres, conferencias y un certamen culinario estudiantil son algunas de las actividades principales que se llevan a cabo en el marco de este gran encuentro interuniversitario que en su más reciente edición, la número 15, se realizó en su campus de Toluca, Estado de México.

“Un viaje por Europa. Métodos y técnicas culinarias” fue el título del concurso de cocina que se realizó en esta edición en tierras mexiquenses, y en el que las delegaciones procedentes de los más de 20 planteles de Isima a nivel nacional compitieron a lo largo de tres días, presentando platillos representativos de Italia, España y Francia. Uso de técnicas, aprovechamiento de ingredientes, manejo de los conceptos representativos de cada cocina nacional, así como sabores y presentaciones, fueron algunos de los puntos a evaluar en esta cerrada competencia estudiantil.

En esta ocasión, un jurado conformado por chefs pertenecientes a Vatel Club México y L'Académie Culinaire de France (ACF) fue el responsable de la evaluación de las diversas preparaciones, resultando ganadores de los tres primeros lugares de la categoría estudiantil los equipos de Toluca, Reynosa y Villahermosa, respectivamente.

También se realizó una competencia Master Chef, que convocó a profesores instructores de los planteles de Isima, y en la que Irapuato obtuvo el primer lugar, seguido de Toluca y Tuxtla. En la competencia Maître, enfocada en servicio, con temas específicos como la preparación de cocteles y de Ensalada César, los ganadores del primer, segundo y tercer lugar fueron Toluca, Córdoba y San Luis Potosí.

Los chefs participantes dentro del jurado oficial fueron Guy Santoro, Sergio Camacho, Roberto Hernández Carrillo, Aarón Padilla, Eduardo Plascencia y Gerardo Vázquez Lugo, procedentes de CDMX; así como Luis Avi-



Arriba atrás. Aspecto de la competencia de Maitre **Arriba.** Convivencia y deleite con las cocineras tradicionales mexiquenses

lés, del Estado de México; Aarón Chávez, de Querétaro; y Carlos García, de San Luis Potosí. El programa de conferencias estuvo a cargo del también chef vateliano y directivo de Isima César Polo Basurto. En este segmento brilló la participación de figuras como los chefs Marcelo Hisaki, Juan Arroyo, Alejandro Kuri, Gerardo Vázquez Lugo y los hermanos Rivera Río, quienes transmitieron al público, mayormente estudiantil, sus experiencias y consejos para avanzar con honestidad, disciplina y trabajo en la industria gastronómica.

El chef Guy Santoro, presidente de la mesa directiva de Vatel Club México y presidente de honor de la ACF en México, Centroamérica y el Caribe agradeció la invitación a estas dos instituciones para ser parte de este dinámico encuentro que impulsa la creatividad, el estudio y el trabajo de los futuros profesionales del sector, y que además reitera la vinculación que tanto Vatel Club México como la ACF buscan y expanden con la comunidad universitaria. 🌐

Gran Experiencia Vatel en Sabor es Polanco

ARACELI CALVA



Una participación que conjuga técnica, producto y dominio profesional, en uno de los encuentros gastronómicos más representativos de México

Por segundo año consecutivo, Vatel Magazine y Club Vatel México participaron en el festival gastronómico Sabor es Polanco, que celebró su décima segunda edición con más de 220 expositores, entre ellos, 80 restaurantes que ofrecieron al público más de 500 platillos.

Como en ediciones anteriores, la sede fue Campo Marte, donde Vatel Magazine contó con un stand con patrocinio de la bodega de vinos AdegaMãe, y Vatel Club México, con el stand de Experiencias –encabezado por los chefs Sergio Camacho, presidente activo de Vatel Club, y Mariana Rojas, directora de eventos– presentó dos actividades principales que reunieron a un amplio número de asistentes durante los dos días del festival.

Sábado: ronqueo de atún con Bluefiná

La jornada del sábado estuvo marcada por un ronqueo de atún, patrocinado por Bluefiná, y ejecutado por el chef Hiroshi Kawahito, quien llevó a cabo el despiece de un ejemplar marino de casi cien kilos, en una demos-



tración de técnica y dominio del corte que fue todo un espectáculo.

Durante más de tres horas, los asistentes llegaron al stand para degustar del sashimi, los rollos y conos preparados al momento por un equipo de profesionales. La propuesta fue acompañada con vinos de AdegaMãe -bodega portuguesa ubicada en Torres Vedras-, con etiquetas como el rosado y el blanco Dory, un Alvarinho, así como los vinos de la línea Pimienta Negra, en versiones blanco y tinto, y cuyos perfiles, particularmente las notas frescas y cítricas, favorecieron el equilibrio con la textura y el sabor del atún.

Domingo: parrilla y cortes premium con Meat MX

El domingo, el stand de Experiencia Vatel contó con el patrocinio de Meat MX, empresa especializada en cortes premium.

Bajo la dirección de un equipo con experiencia en parrilla, los cocineros de Meat Mx ofrecieron distintas preparaciones carnicas que fueron una sensación entre los comensales, como las papas rellenas coronadas con carne.

La propuesta gastronómica también se acompañó con vinos de AdegaMãe, reforzando la presencia de esta casa en el mercado mexicano.

Sabor es Polanco es uno de los encuentros más representativos del panorama gastronómico en México. Reúne productores y marcas de distintas regiones del país, en un espacio que concentra propuestas diversas y público especializado.



Por su parte, Meat MX se posiciona como proveedor de carne de alta gama en el país, en colaboración con Meats by Linz. Su modelo permite que productos antes destinados principalmente a restaurantes estén ahora disponibles para el consumidor final a través de su tienda en línea.

Este día, el chef Israel Ortíz, quien encabeza el proyecto de Esquites Ruls, también nos acompañó en el stand de Experiencias para ofrecer su propuesta de elotes y esquites premium, con elotitos tiernos, untados con foie gras, espolvoreados con trufa negra fresca y coronados con unas palomitas acarameladas. Una gran jornada inolvidable.

Sabor es Polanco como plataforma del sector

Sabor es Polanco se mantiene como uno de los encuentros más representativos del panorama gastronómico en México. Reúne a restaurantes, productores y marcas de distintas regiones del país, en un espacio que concentra propuestas diversas y público especializado.

En este contexto, la participación de Vatel Magazine y Club Vatel México reafirma su vínculo con la difusión y promoción del sector gastronómico nacional. 📍

Un encuentro con las Raíces del Sabor

Chefs y sommeliers vatelianos se adentran en la fascinante historia del tequila en un viaje al corazón de este destilado de origen bajo la guía de Casa Cuervo

RUBÉN HERNÁNDEZ

Empresa representativa de la tradición y alcurnia del tequila, destilado de origen mexicano de fama mundial, Casa José Cuervo fue anfitrión de la reciente visita realizada a sus instalaciones, en el Pueblo Mágico de Tequila, Jalisco, por chefs y sommeliers de Vatel Club México, además de invitados especiales pertenecientes al sector gastronómico.

Bajo el título “Raíces del Sabor”, los invitados a esta exclusiva experiencia pudieron conocer más sobre la producción tequilera, desde el cultivo de los agaves Weber Tequilana en los vastos campos, con la presencia señorial del Volcán de Tequila en el horizonte hasta la producción de las distintas variedades de tequila en la imponente destilería La Rojeña, una fábrica con más de 250 años de historia donde se ha moldeado una parte importante de la historia de este destilado que hoy es imagen de México a nivel internacional.

Los chefs Sergio Camacho, presidente activo de Vatel Club México; Alfredo del Río, presidente del Capítulo Querétaro; Carlos García y presidente del Capítulo San Luis Potosí, encabezaron este grupo de visitantes vatelianos en el que también estuvieron los chefs César Polo

Basurto, Matthieu Lecroart, Montserrat Castillejo, Rafael Prado, Giuseppe Pizzo y la sommelier Adriana Castro. De igual modo asistieron los chefs Eduardo Salgado, de Emat, en Baja California; Carlos Juárez, de Kimpton Virgilio; y Sandra Flores, directora de Expo Gastronómica.

El Solar de las Ánimas, emblema de la hotelería boutique que distingue al pueblo de Tequila como destino internacional de alto nivel, acogió espléndidamente a los visitantes. Situado de manera estratégica en el centro de Tequila, este hotel brinda no solo todas las facilidades para un óptimo descanso y una amena convivencia, sino que también es el punto estratégico para acceder fácilmente, a pie, de todas las fascinantes actividades que ofrece Mundo Cuervo a los viajeros.

En la comida de bienvenida, realizada en las instalaciones de la Hacienda El Centenario, el chef Sergio Camacho destacó la intensa y sólida relación que Vatel Club México ha tenido con Casa Cuervo a lo largo de varios años, confirmando el símbolo de excelencia que distingue a la marca tequilera a través de sus diversas etiquetas y que han estado presente en los diversos eventos y actividades de divulgación gastronómica realizada por la comunidad vateliana.





Chefs y sommeliers viven una experiencia única en su recorrido por Mundo Cuervo, en Tequila, Jalisco

A lo largo del viaje, los invitados disfrutaron de las distintas actividades que conforman las experiencias de Mundo Cuervo, todas ellas con una línea interactiva que permite vivir de forma directa el proceso de la elaboración del tequila. En los campos de agave, por ejemplo, es posible sembrar un hijuelo de agave, con un letrero personalizado que les permitirá ver, en algunos años, un robusto agave listo para su transformación en la bebida símbolo de México.

Con el maravilloso entorno de Tequila, la alegría de su gente y la belleza de los montes que rodean el pueblo, fue igualmente una gran experiencia la visita a la fábrica de La Rojeña, llena de historia y tradición; así como el recorrido a la cava de Reserva de la Familia, donde se guardan algunas de las joyas más preciadas de esta marca emblemática en cuya producción anual se involucran también importantes artistas plásticos en la elaboración de sus cajas de empaque de edición limitada. En 2025, Reserva de la Familia luce el trabajo de la artista Ana Segovia.

Toda fiesta en Jalisco no está completa sin la presencia del mariachi, de las proezas de los charros, tanto a caballo como con el lazo. Así, de esta manera continuó la fiesta nocturna en los jardines de la Hacienda El Centenario, un área que además exalta el arte de grandes artistas como Leonora Carrington.

La celebración culminó en uno de los espacios más bellos de la Hacienda, la Tienda de Raya, salón cuyo atractivo principal es la recreación de una tienda de raya, como

las que existían en estas propiedades en los años del Porfiriato. En este bello espacio, y al son de los mariachis, los invitados gozaron de una gran variedad de platillos y antojitos mexicanos, al estilo Jalisco, así como del amplio portafolios de tequilas con el sello de José Cuervo: Reserva de la Familia, Maestro Dobel, Tequila Centenario, Tequila 1800 y Cuervo Tradicional. Además de otras bebidas que integran la propuesta de la marca, como Bushmills Irish Whiskey, Vodka Tito's, Martin Miller Gin; al igual que los mezcales Creyente y 400 Conejos.

Un paseo por Tequila nunca estará completa sin una visita a una de las joyas de Mundo Cuervo, manifiesto del amor y el interés de José Cuervo por la cultura y su divulgación: el Centro Cultural Juan Beckmann Gallardo, monumental inmueble que evoca las grandes construcciones de siglos pasados y cuya belleza es solo superable por el gran acervo artístico que alberga, y que es un recorrido por algunos de los momentos más brillantes del arte mexicano y universal.

A través de sus distintas salas, y con base en una puntual y fina museografía, los invitados pudieron gozar de grandes expresiones sensoriales e históricas a partir de conceptos y colecciones como Caritas prehispánicas, Arte Abstracto, Grandes Maestros del Arte Mexicano, Colección Ana Segovia, Cabezas: Arte Neofigurativo, con piezas del maestro José Luis Cuevas, Charrería: La esencia de la tierra; así como la colección de carruajes englobada bajo el título Los Caminos de Jalisco y Tequila. 🌿

Vatel[®]

MAGAZINE

Visita nuestro sitio web para para que estés enterado de todas las novedades del fascinante mundo gastronómico

**NOTICIAS, PERSONAJES, RECETAS, ENTREVISTAS,
AGENDA, HOSTELERÍA, EVENTOS Y MÁS**

www.vatelmagazine.com



Thierry Blouet está de festejo

Su libro "La Cocina del Artista" es un compendio de más de tres décadas de trabajo, colaboración y creación. Esta lectura muestra al chef en su faceta más completa: anfitrión, mentor y artista.



Reserva Tu Lugar

Acerca de

Vatel magazine, lleva a cabo, entre otras actividades, la edición, publicación y comercialización de revistas ilustradas. La administración y producción de los contenidos para dichas revistas, así como sus respectivas ventas de publicidad y mercadotecnia, tanto en los sitios web, como en las revistas impresas.

+ (52) 55 5230 1766

contacto@vatelmagazine.com

Hamburgo 195, Juárez, Cuauhtémoc, 06600
Ciudad de México, CDMX

Recursos

Patrocinadores

Media kit

Eventos

Prensa

Enlaces

Personajes

Recetas Vatel

Agenda

Hoteles

Restaurantes

Vatel México

Delegaciones Vatel

Directorio



De nuestros hornos a tu negocio

Todos nuestros productos son hechos a mano, conservando la tradición y el sabor artesanal.



Amplia selección en Pan salado, Pan Dulce y Repostería para los profesionales de la hostelería, restaurantes y cafeterías.

Pedidos

+52 55 5250 7589 | pedidos@rusticpan.com

rusticpan.com

ALIMÉNTATE SANAMENTE



grupo
alpha
desde 1974

**PROYECTOS DE
EQUIPAMIENTO
PARA
RESTAURANTES**

**BENEFICIOS ESPECIALES
PARA MIEMBROS DEL
CLUB VATEL**

Tel: 56 1868 6708
ventas@grupoalpha.com
www.grupoalpha.com



Grupo
Alpha



[grupoalphamexico](https://www.instagram.com/grupoalphamexico)



Grupo
Alpha



[grupoalphamx](https://www.tiktok.com/grupoalphamx)