

BOLETÍN SEMANAL

MARZO 25, 2022



AMR
ASOCIACIÓN MEXICANA
DE RESTAURANTES, A.C.
DESDE 1948



DICARES
Directores de Cadenas de Restaurantes, A.C.

f t i @AMRcdmx | www.amr.org.mx

INDUSTRIA



JUNTA DE CONSEJO
DIRECTIVO DE LA AMR

CDMX



LA CIUDAD DE MÉXICO
CONTINÚA EN
SEMÁFORO VERDE

ECONOMÍA



COMO ADELANTÓ AMLO,
BANXICO SUBE A 6.5%
SU TASA DE INTERÉS
ANTE INFLACIÓN

CDMX



LA CDMX ANALIZARÁ EN
ABRIL LA OBLIGATORIEDAD
DEL CUBREBOCAS EN
ESPACIOS ABIERTOS

DESPIERTA TU SENTIDO IBÉRICO

JAMONES IBÉRICOS DE ESPAÑA

EMBAJADORES DE EUROPA EN EL MUNDO

ENJOY IT'S FROM EUROPE

CAMPAÑA FINANCIADA CON LA AYUDA DE LA UNIÓN EUROPEA

GASTRONOMÍA



LA IMPORTANCIA DE LAS
MUJERES EN LA COCINA

GASTRONOMÍA



EL TROFEO THIERRY BLOUET:
IMPULSAR JÓVENES
TALENTOS EN LA COCINA

GASTRONOMÍA



PUEBLA: CAPITAL DE
LA GASTRONOMÍA
IBEROAMERICANA 2022

GASTRONOMÍA



NINA ESCAMILLA:
CIENCIA, ALIMENTACIÓN
E IMPACTO SOCIAL

“YO, EMPRENDEDORA, ARRIESGADA, LA PEOR DE TODAS.”

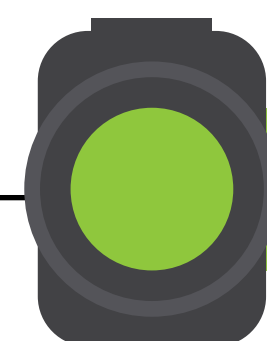
MAESTRÍA EN PLANIFICACIÓN Y GESTIÓN DE NEGOCIOS DE ALIMENTOS Y BEBIDAS

EL CLAUSTRO

Consulta nuestro Aviso de Privacidad en www.amr.org.mx

Av. Insurgentes Sur 1079 Piso 6, Col. Nochebuena, Alcaldía Benito Juárez, CDMX | Tel. 5250-1146

Juan Carlos Cuéllar | comunicacion@amr.org.mx



SEMÁFORO VERDE
DEL 28 DE MARZO AL 3 DE ABRIL



JUNTA DE CONSEJO DIRECTIVO DE LA AMR



La junta se realizó en el restaurante EKILORE de Pablo San Román, ubicado en la calle de Aristóteles 239 en Polanco.

La junta se realizó conforme a la orden del día en donde se le dio primeramente la bienvenida a los asistentes, y a continuación el Lic. César Balsa Cruz, Vicepresidente de Asuntos Financieros, leyó los estados financieros de la Asociación, mismos que fueron aprobados por el Consejo.

Como siguiente punto, el Ing. Armando Palacios Guerrero, Secretario Técnico, dio la palabra al Lic. Jorge Mijares Rincón Gallardo, dándole la bienvenida como nuevo Presidente de la AMR. Por su parte el Lic. Jorge Mijares, agradeció a todos los presentes su apoyo, y a continuación presentó diversos proyectos que quiere llevar a cabo dentro de su mandato en donde será apoyado por otros Vicepresidentes en temas de eventos y capacitación así como por el equipo de la AMR.

El pasado miércoles 23 de marzo se llevó a cabo la primera Junta de Consejo Directivo con Jorge Mijares Rincón Gallardo como Presidente de la Asociación Mexicana de Restaurantes.

Al finalizar la junta fue aprobado su proyecto por unanimidad, y se le agradeció al Chef Pablo San Román y todo su equipo por ser anfitrión de este evento. También se le agradeció a nuestro Socio Estratégico de la campaña de Jamones Ibéricos de España, Embajadores de Europa en el Mundo, por su presencia dando a degustar el jamón ibérico a los asistentes. El cortador certificado Edgar Torres fue quien explicó a los asistentes las particularidades del jamón que estaban degustando.

INDUSTRIA



Finalmente se le agradeció a Casa Domecq por los vinos de BERONIA Crianza, Reserva, Verdejo y Amontillado para maridar la espléndida comida ofrecida por el restaurante que constó del siguiente menú: Canelón de aguacate relleno de txangurro, Croquetas de txipirones, Pimiento relleno de bacalao, Ensalada de cogollos, Huachinango a las brasas, Canelones rellenos de rabo

de toro y foie gras; y para finalizar, Naranjas confitadas con chocolate / Tarta Santiago / Leche frita y Tarta de queso con maracuyá.

Muy concurrida Junta en donde todos los asistentes reiteraron su apoyo al Lic. Jorge Mijares, como nuevo Presidente de la AMR. **¡Felicidades!**




EKILORE
Pablo San Román



LA CIUDAD DE MÉXICO CONTINÚA

EN SEMÁFORO VERDE

Derivado de la conferencia de prensa de la Jefa de Gobierno de la Ciudad de México del día de hoy viernes 25 de marzo de 2022, en la que se habló únicamente sobre la disminución en las hospitalizaciones por COVID-19 y la vacunación a rezagados, se les informa:

SEMÁFORO VERDE
DEL 28 DE MARZO AL 3 DE ABRIL



- La Ciudad de México continúa en **SEMÁFORO VERDE** por la semana comprendida del lunes 28 de marzo al domingo 3 de abril de 2021.

- Permanecen vigentes todas las actividades económicas autorizadas en la conferencia de prensa del pasado viernes 4 de marzo de 2021, tales como:

I. Los Restaurantes con Venta de Vinos y Licores con los Alimentos, Bares, Cantinas, Antros y Salones de Fiestas pueden operar sus actividades sin restricciones y al 100%, sólo respetando el Aforo y el Horario de Funcionamiento autorizados en sus Permisos o Licencias.

II. Los establecimientos mercantiles cuyo giro preponderante sea la **venta de alimentos preparados** continuarán con las reglas previstas en el Programa de Colocación de Enseres e Instalaciones en vía Pública para Establecimientos Mercantiles.

III. Los establecimientos mercantiles **relacionados** con actividades o **eventos masivos al aire libre** (como deportivos, culturales, espectáculos, conciertos u homólogos) podrán operar con el aforo autorizado al 100%, conforme al horario permitido en su aviso o Permiso de Funcionamiento; y

IV. Los **corporativos y oficinas del sector privado** podrán operar **con aforo del 100% de su plantilla laboral**, debiendo observar lo establecido en los Lineamientos de Protección a la Salud que deberá cumplir el sector de oficinas corporativas para reanudar actividades hacia un regreso seguro a la Nueva Normalidad en la Ciudad de México, disponibles para su consulta en el siguiente enlace electrónico <http://medidassanitarias.covid19.cdmx.gob.mx>

CDMX



Las Medidas Sanitarias que continúan vigentes y son de carácter obligatorio, se precisan:

I. Uso obligatorio de cubrebocas en espacios cerrados;

II. Privilegiar el uso de ventilación natural;

III. Colocación de dispensadores de gel antibacterial con 70 % del alcohol en la entrada y en espacios de uso común;

IV. Colocación de filtros sanitarios para la detección de síntomas y toma de temperatura; y

V. No permitir la entrada a quienes presenten temperatura mayor a 37.5 °C.

- Continúa vigente el Programa **"CIUDAD AL AIRE LIBRE"** con los nuevos Lineamientos publicados y vigentes a partir del 15 de marzo de 2022 que se hicieron de su conocimiento en ésta misma fecha. Su registro, que es a su vez la Autorización, debe realizarse en el enlace siapem.cdmx.gob.mx

- Está permitido fumar en zonas al aire libre, siempre y cuando el humo del tabaco no trascienda a las otras áreas de no fumadores del Establecimiento. Se entiende por zonas al aire libre aquellas que no tienen techo ni están limitadas entre más de una pared o muro, independientemente del material utilizado para su construcción y de que la estructura sea permanente o temporal. El concepto de techo no incluye sombrillas, palapas, tejabanos, techos abatibles o desmontables y lonas. En áreas interiores sólo que se cuente con las especificaciones técnicas de extracción del humo del tabaco, puertas herméticamente cerradas de tal forma que se evite que el humo del tabaco trascienda a otras áreas.

- Se recomienda el distanciamiento entre mesas por seguridad de los clientes, sin embargo ya no hay restricción en cuanto al número de comensales por mesa.

- Se permiten Fiestas Infantiles en el Interior de los Giros Mercantiles, con aplicación de las Medidas Sanitarias.

- Los Establecimientos Mercantiles que tienen como Giro principal la Venta de Alimentos Preparados podrán tener música viva, grabada o videograbada, con un límite máximo de volumen de 62 decibeles.

- Se permite el servicio de Bufet en los Restaurantes.

El Instituto de Verificación Administrativa, en coordinación con las demás autoridades competentes de la Ciudad de México, realizarán las actividades de **supervisión y vigilancia en cuanto al cumplimiento de todas éstas disposiciones, muy especialmente las relativas al Programa de CIUDAD AL AIRE LIBRE con las nuevas disposiciones vigentes a partir del 15 de marzo de 2022.**

En caso de que en las visitas de supervisión y vigilancia se constate algún incumplimiento, la autoridad verificadora podrá apercibir al Establecimiento, o bien suspenderlo total o parcialmente en sus actividades hasta por 15 días naturales, según la infracción de que se trate.

Fuente: Jurídico AMR

INICIO

COMO ADELANTÓ AMLO,

BANXICO SUBE A 6.5% SU TASA

DE INTERÉS ANTE INFLACIÓN

Banxico dijo que con esta acción la postura de política monetaria se ajusta a la trayectoria que se requiere para que la inflación converja a su meta de 3 por ciento dentro del horizonte de pronóstico.

nivel de 6.5%”, agregó el organismo encargado de la política monetaria en un comunicado.

Agregó que con esta acción, la postura de política monetaria se ajusta a la trayectoria que se requiere para que la inflación converja a su meta de 3 por ciento dentro del horizonte de pronóstico.

“La Junta de Gobierno evaluó la magnitud y diversidad de los choques que han afectado a la inflación y sus determinantes, así como el riesgo de que se contaminen las expectativas de mediano y largo plazos y la formación de precios”, indicó.

El banco central consideró también los mayores retos ante el apretamiento de las condiciones monetarias y financieras globales, el entorno de acentuada incertidumbre y las mayores presiones inflacionarias asociadas al conflicto geopolítico.

La inflación global siguió aumentando, presionada por los cuellos de botella y por los elevados precios de alimentos y energéticos, lo cual ha generado expectativas de una reducción más acelerada del estímulo monetario a nivel global, dijo el instituto central. La nueva tasa de interés entra en vigor a partir del 25 de marzo de 2022.

La Junta de Gobierno del Banco de México (Banxico) decidió incrementar en 50 puntos base el objetivo para la Tasa de Interés Interbancaria a un día a un nivel de 6.5%, debido a la moderación de la economía mundial y a las presiones inflacionarias por el elevado precio de los alimentos y energéticos.

El anuncio de Banxico estuvo en línea con el adelanto que hizo el presidente Andrés Manuel López Obrador la mañana de este jueves, quien reveló que el banco central aumentaría 50 puntos base la tasa de interés.

“Con la presencia de todos sus miembros, decidió por unanimidad incrementar en 50 puntos base el objetivo para la Tasa de Interés interbancaria a un día a un

Fuente: Forbes México

INICIO



EL
CLAUS
TRO

VEN,
SÉ.

#LAPEORDETODAS

elclauastro.mx



**Maestría en Planificación y Gestión
de Negocios de Alimentos y Bebidas**

WEBINAR GRATUITO
**¿SABES IDENTIFICAR CUANDO
TU NEGOCIO REQUIERE DE UNA
REINGENIERÍA?**

MTRA. VANESSA SOLÍS

EN LÍNEA | LUNES 18 DE ABRIL | 11:30 H

REGÍSTRATE



INICIO



CDMX

LA CDMX ANALIZARÁ EN ABRIL

LA OBLIGATORIEDAD DEL CUBREBOCAS

EN ESPACIOS ABIERTOS

Las autoridades capitalinas mantienen la recomendación del uso de cubrebocas en sitios no ventilados o en lugares donde exista aglomeración de personas.

en una época distinta y los virus son estacionales en general”, afirmó.

La funcionaria dijo que la recomendación general es que el cubrebocas se mantenga, especialmente en zonas de la ciudad que no cuenten con ventilación adecuada o donde exista aglomeración de personas.

“Es la recomendación de acuerdo con el consejo de salud y con las recomendaciones de nivel federal que están por actualizar los lineamientos”.

A pregunta expresa si se prevé una quinta ola de contagios por Covid-19 posterior a la semana santa, Oliva López dijo que a diferencia de las olas anteriores, en esta ocasión, la mayor parte de las personas cuentan con sus esquemas de vacunación y refuerzos completos, por lo que no se pueden hacer previsiones sobre el comportamiento del virus.

En rueda de prensa, la titular de la Secretaría de Salud informó que hasta este 25 de marzo se registraron 254 personas hospitalizadas por Covid19 en la Ciudad de México y una tasa de 96 positivos diarios, es decir, 99% menos que los registrados en enero de este año cuando se llegaron a alcanzar la cifra de 8,000.

Tras dar a conocer que la capital registra la cifra más baja de positivos y hospitalizados por Covid-19 en lo que va de la pandemia, el gobierno local anunció que analizará para el mes de abril si se mantiene la obligatoriedad del uso de cubrebocas y hacerlo opcional, sobre todo en sitios abiertos o ventilados.

Oliva Lopez Arellano, secretaria de salud de la Ciudad de México, explicó que esta decisión se tomará con base en el comportamiento de la pandemia en las próximas semanas ya que el virus tiende a mutar fácilmente, por lo que pidió no bajar la guardia y esperar hasta finales de marzo que oficialmente termina la temporada de vigilancia epidemiológica por enfermedades respiratorias.

“Yo soy de la idea que esperemos este periodo en que se vigila la enfermedad respiratoria que va de octubre a marzo, que lo mantengamos (el cubrebocas), y ya después podríamos estar valorando hacia abril, ya también cambia la temperatura, estamos entrando

Fuente: Expansión

INICIO





LA IMPORTANCIA DE LAS MUJERES EN LA COCINA

Somos lo que comemos.

En la comida vemos reflejada parte de nuestra identidad y nuestro pasado, lo cual en ocasiones nos provoca emociones y/o recuerdos. ¡Sí! eso y más es la comida mexicana, pero alguna vez te has preguntado ¿quiénes han sido protagonistas en las antiguas cocinas de nuestro país?

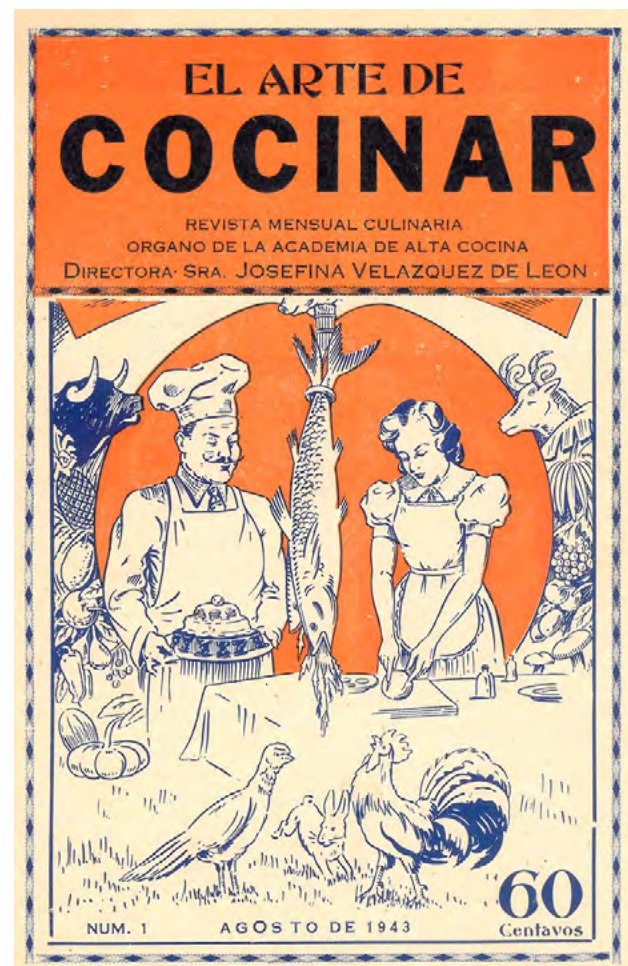
Según Fray Bernardino de Sahagún, historiador y etnólogo del México antiguo, describió en sus escritos, con base en lo que observaba y en sus informantes indígenas, que la mujer era el eje central en el hogar y de la que se esperaba cumpliera sus funciones a cabalidad. Debía dominar las técnicas culinarias más comunes y para ello era entrenada desde la infancia para asumir su papel en la vida con dignidad y respeto. Sahagún decía que “Guisandera” era la mujer entendida, limpia, que sabía preparar guisos, así como hacer tortillas llanas y redondas.

Un momento histórico en la gastronomía mexicana se dio en los conventos femeninos, en donde casi todas las monjas se dedicaban al arte culinario; su motivación primordial era agasajar a sus bienhechores, alcanzar favores e inclusive recibir virreyes. A mediados del siglo XVII la capital del virreinato contaba con 15 fundaciones religiosas en las que vivían alrededor de mil mujeres enclaustradas y una forma de allegarse recursos fue la creación de recetas. Un ejemplo de ello fueron las monjas de Jesús María que se especializaron en la cocina, realizando un recetario titulado Libro de cocina atribuido a Sor Juana Inés de la Cruz, su miembro más célebre y símbolo de la lucha de equidad de género.

En el siglo XVIII las mujeres novohispanas iniciaron un lento camino hacia una vida más independiente, sin embargo, el gobierno de la casa constituía su principal actividad. Cabe destacar que en esa

época en la elaboración de platillos se incluyeron costumbres europeas las cuales se plasmaron en recetarios familiares. Uno de estos manuscritos fue el Recetario de Dominga Guzmán en donde se incorporaron recetas comunes de España, así como moles, tamales y salsas, dando fe del enriquecimiento de la cocina mexicana con la europea.

A finales del siglo XVIII y durante el convulsionado siglo XIX se registraron las primeras fondas, figones o almuercerías en donde la mujer fue clave para su desarrollo. Asimismo, surgieron los colegios para señoritas en los que se les seguía instruyendo para llevar a cabo tareas domésticas y donde la cocina era parte de su formación académica; además se afianzó en México un estilo gastronómico refinado procedente de Francia, dando como consecuencia el nacimiento del restaurant donde la mujer pierde presencia ya que



GASTRONOMÍA

el Chef de cuisine que fungía como director en dichos lugares era un puesto ocupado principalmente por hombres.

No fue sino hasta el año 2010 que un grupo de cocineras tradicionales formaron parte del equipo que logró que UNESCO declarara a la comida mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. En México existe la tradición de transmitir el conocimiento culinario de generación en generación lo cual forma parte de la identidad nacional y da sentido a la cocina mexicana.

Actualmente en los hogares de México la preparación de alimentos sigue a cargo de la mujer, aunque el hombre se ha insertado poco a poco exitosamente, esto según la encuesta realizada por el INEGI "mujeres y hombres 2020" en donde la participación de las mujeres es de 4.1% y hombres 0.8% del PIB, por lo tanto, podemos observar que las mujeres han sido creadoras, transmisoras y las principales responsables de la alimentación en los hogares mexicanos.

Existieron y existen mujeres que influyeron de manera positiva en la comida mexicana de una o de otra manera, un gran ejemplo de ello fue María Pons Nicoux, creadora del Mole Doña María, mole que en la actualidad es un referente de la comida en los hogares mexicanos. A finales del 2021, se celebró el 80 aniversario de la marca y se publicó el libro Una empresaria pionera en San Luis Potosí: María Pons Nicoux 1893-1974 en donde se narra su vida y su legado como pionera en la industria alimentaria.



Fundación Herdez a través de La Biblioteca de la Gastronomía Mexicana recopila, conserva y difunde los títulos especializados en la cocina mexicana, reuniendo una colección integrada por más de 6,900 títulos de los cuales el 51% ha sido escrito por mujeres, haciendo constar su importancia en el ámbito culinario. En dicha colección se puede consultar Itacate, la sorprendente cocina mexicana por Cristina Barros (1946), Mulli, el libro de los moles por Patricia Quintana (1946-2018), Mi cocina de Ciudad de México por Gabriela Cámara (1976), además



de contar con el legado editorial de 125 títulos de Josefina Velázquez de León (1899-1968) pionera en investigación y educación a distancia de la cocina tradicional mexicana.

Las mujeres han tenido a lo largo del tiempo una gran importancia en el desarrollo de la gastronomía en México.

Por tal motivo, en el marco del **25 aniversario de la Biblioteca de la Gastronomía Mexicana, la Fundación Herdez** presenta La riqueza de la cocina mexicana en 3 mujeres, programa que consiste en tres cápsulas que se publicarán a partir del 8 de marzo en todas sus redes sociales. Con ellas ha decidido enfocarse en el aporte de todas ellas a la historia de nuestra cocina actual alineados al objetivo de desarrollo sostenible de la Agenda 2030 de la ONU, equidad de género.

1. **Patricia Quintana:** La chef que dio identidad a la cocina mexicana en el mundo (publicación 8 de marzo, 20:00 h).
2. **Ana Benítez Muro:** Una verdadera vocación culinaria (publicación 7 de abril, 20:00 h).
3. **Elena Reygadas** (publicación 10 de mayo, 20:00 h).

 @FundacionHerdezAC

 @HerdezFundacion

 @fundacion.herdezac

 Fundación HERDEZ



FUNDACIÓN
HERDEZ



EXPERTOS
FOOD SERVICE

Fuente: Fundación Herdez

INICIO



El secreto de hacerlo increíble



PIMIENTA MOLIDA
McCormick®



SALSA PARA
PIZZA
Del Fuerte®



SPAGHETTI
NO. 5
Barilla®

Platillo: Pasta con Langostino



EXPERTOS
FOOD SERVICE



@HerdezFS @herdezfoodserviceoficial @herdezfoodservice Herdez Food Service Llama al 01 (800) 2289 HFS (437)
Escríbenos al 56 1724 1151 www.herdezfoodservice.com.mx Herdez Food Service



Desde hace 16 años, el chef Thierry Blouet organiza el Trofeo Thierry Blouet para apoyar a jóvenes talentos.



EL TROFEO THIERRY BLOUET:

IMPULSAR JÓVENES TALENTOS

EN LA COCINA

LOS PININOS DEL TROFEO THIERRY BLOUET

Todo comenzó en las instalaciones de su restaurante más emblemático, **Café des Artistes** de Puerto Vallarta, donde Blouet realizó estas dinámicas con sus colaboradores cercanos.

La voz pronto se corrió y comenzaron a llegar competidores desde Guadalajara, por lo que, el segundo paso del chef fue abrir una sede en la capital tapatía.

La demanda de concursantes siguió creciendo y desde hace cinco años, se lleva a cabo la competencia para elegir al representante internacional en Ciudad de México.

Aquí se elige al chef que irá al Concurso Mundial del *Chaine des Rotisseurs*, de la cual, además, Thierry es presidente. Y este 2022, fue la primera edición en la sede Zacatecas.

Con él, Blouet busca emular la gran ayuda que significaron los concursos de este tipo para su trayectoria, pues él comenzó a foguearse de ese modo desde los 22 años, ganando el tercer lugar internacional de la *Chaine des Rotisseurs*.

El Trofeo Thierry Blouet busca brindar la oportunidad a jóvenes chefs de mostrar sus habilidades a un jurado experto, presidido por el presidente de la *Académie Culinaire de France*, Gerard Dupont.

GASTRONOMÍA

EL APOYO DE LA CHAINE DES ROTISSEURS

La *Chaine des Rotisseurs* es la sociedad gastronómica más antigua del mundo. Fue fundada en París en 1248, por los chefs que cocinaban para los reyes. La Revolución Francesa de 1789 hizo desaparecer todas las asociaciones, pero un grupo de *gourmands* la revivió y modernizó en 1950.

Esta es una asociación diversificada, pues el 70% de sus socios son empresarios y gente que gusta de la buena mesa, mientras el 30% son algunos de los mejores chefs del mundo.

La *Chaine des Rotisseurs* cuenta con 25 mil socios en el mundo. En México cumplió 52 años, y al principio sólo tenía sede en la Ciudad de México, y posteriormente se extendió a Cancún, Guadalajara, Puerto Vallarta, Cuernavaca y Los Cabos.

Bajo la dirección de Thierry Blouet en nuestro territorio desde hace cinco años, ha abierto nuevas plazas en Cozumel, Playa del Carmen, Zacatecas y Valle de Guadalupe-Ensenada-Tijuana, que cuentan con entre 20 y 80 socios y realizan de 4 a 6 eventos por año.



(De arriba a abajo y de izquierda a derecha) Lara Castellón (Café des Artistes PV), Antonio Leyva (Vicepresidente Vatel Club Capítulo Puerto Vallarta – Riviera Nayarit), Lacho Ruiz (Casa Palmasola Punta Mita), Gerard Dupont (Presidente Honorario de la Academia Culinaria de Francia), Guillermo García de Alba (Charmé Repostería), Ramón Álvarez (Tuna Blanca), Ulf Henriksson (Vitea y Trio) y el propio Blouet.

LA EDICIÓN 2022

En esta edición, que concluyó la semana pasada y cubrió las ciudades de México, Guadalajara, Puerto Vallarta y, por primera vez, Zacatecas, concursaron 32 jóvenes mexicanos.

Los requisitos: un mínimo de 4 años de experiencia de trabajo en cocina y que laboren en empresas hoteleras de las primeras tres sedes.

En el caso de la CDMX, la convocatoria fue exclusiva para participantes que trabajan en algún establecimiento perteneciente a la *Chaine des Rotisseurs*.

Los 8 concursantes preseleccionados por cada sede prepararon el mismo menú de tres tiempos que fue evaluado por un panel de chefs internacionales de altísimo nivel.

GASTRONOMÍA

Los primeros lugares de cada sede fueron acreedores al Trofeo Thierry Blouet XVI, Diploma Oficial del Trofeo Thierry Blouet XVI, Diploma y medalla de la *Academie Culinaire* de France, y en el caso de la Ciudad de México, la Medalla *Concours Jeunes Chefs Rotisseurs de la Chaine Des Rotisseurs* y la oportunidad de representar al país en la contienda internacional.

“Los hemos enviado a Calgary, a Taiwán, a París y diferentes partes del mundo. Este año la competencia de Joven chef rosticero se llevará a cabo en nuestro país, en octubre, con la participación de jóvenes 24 países”.

El trofeo Thierry Blouet está diseñado para que los jóvenes chefs pierdan el miedo a competir sanamente y ganar credenciales para otros concursos, además de buscar nuevos talentos mexicanos.

Contar con todas estas credenciales, ellos enriquecerán sus trayectorias, abriéndose las puertas para más y mejores oportunidades de trabajo, tanto nacional como internacional.

Si quieres conocer quiénes fueron los ganadores por sede, puedes visitar la página de Facebook de Thierry Blouet.

Y si todo lo que ves te está encantando, prepárate pues la siguiente edición será en la primera quincena de marzo de 2023 y podrás inscribirte hasta mediados de febrero.

TAMBIÉN ARTÍFICE DEL FESTIVAL GOURMET INTERNACIONAL

Otro de los esfuerzos del chef Blouet para promover la gastronomía de primer nivel de Puerto Vallarta, Riviera Nayarit y Tepic en el mundo es el Festival Gourmet Internacional de Puerto Vallarta – Riviera Nayarit.

Este es el festival más grande y longevo del país y del que Blouet es director y fundador desde 1995 de la mano del Chef Heinz Reize y al que se uniría en el 2000, el Chef Roland Menetrey.

En su primera edición sólo hubo ocho chefs invitados cocinar en restaurantes de Puerto Vallarta. Después creció a doce, llegó a veinte y actualmente participan de 25 a 30 en toda la bahía.

En un lapso de diez deliciosos días, cada restaurantero invita a un chef internacional para que cocine en su restaurante, al mismo tiempo que se desarrollan eventos de todo tipo.

“La inauguración es un Gran Village gourmet, para 600 a 700 personas y donde cocinan los 30 chefs invitados. Hay música en vivo, espectáculos, presentación y bienvenida de los chefs”.



En este festival, Blouet busca promover el intercambio de experiencias entre chefs locales y extranjeros, honrando a sus visitantes con las mejores experiencias gourmet y ha servido de inspiración para otros festivales a lo largo del país.

"El Festival Gourmet Internacional es el más grande porque dura 9 días y todos los días hay 30 chefs cocinando al mismo tiempo en aproximadamente 20 eventos".

Es imposible ir a todos, así que los asistentes tienen que elegir que quieren hacer. También es el más longevo del país y va por su 27 edición, que se celebrará Del 11 al 20 de noviembre de 2022.

En él participan más de 30 chefs de gran relevancia a nivel nacional e internacional, además de los mejores hoteles y restaurantes de la región.

En esta edición, los participantes podrán disfrutar de fiestas con todos los restaurantes, chefs invitados y patrocinadores, 5 mesas del chef, clases de cocina, foros o la Gran Noche Rosa.

Entre las actividades más interesantes estarán el *Chef's Talk show*, una clase de cocina con el chef Blouet y Ramsés Navarro, el *Safari Gourmet*, para 25 personas que comen en 4 diferentes restaurantes en la misma noche, un tiempo en cada uno; la Fiesta del Vino, con catas y maridajes, o el menú de degustación de Edgar Delgado.

THIERRY BLOUET: CON LA COCINA, EL ARTE Y LOS NEGOCIOS EN LAS VENAS

Thierry Blouet nació en Puerto Rico, de padres franceses y nacionalidad mexicana. **Su mayor baluarte**, *Café des Artistes* Puerto Vallarta, con 31 años de vida, ha sido ganador en diferentes ocasiones de diversos premios al Mejor Restaurante de México por diferentes medios nacionales e internacionales, el más reciente este 2022, en los *Travel Awards LGBT+*, en el que estuvo nominado junto a restaurantes de la talla de Pujol.

El chef Blouet considera que *Café des Artistes* lleva 31 años de éxito gracias a que constantemente se actualiza, capacita a su personal y está en constante remodelación, además de que se distingue por su elegancia y ambientes exclusivos, excelente servicio y alta calidad de alimentos.

Grupo Café Des Artistes no ha dejado de crecer desde entonces. Tuna Blanca, en Punta Mita, lleva 14 años de éxito y tuvo un repunte espectacular gracias a la pandemia, ya que mucha gente llegó a vivir a este lujoso enclave nayarita.

Tuna Blanca también cuenta con un ambiente sofisticado, pero conservando el desenfadado estilo costero, ya que se encuentra a la orilla del mar para comer con los pies en la arena y admirar las bellísimas puestas de sol.

Además tiene el Café Des Artistes Los Cabos, el restaurante insignia del Hotel JW Marriot en este destino, que cuenta con 7 años de éxito.



GASTRONOMÍA

DE MÚSICO, POETA Y LOCO...

Thierry también ha trascendido las fronteras de la gastronomía para involucrarse en el arte, comenzando por la arquitectura y decoración de Café Des Artistes Puerto Vallarta, que cuenta con un importante acervo artístico en su interior y cuyo edificio es, en sí mismo, una obra de maestra.

Blouet también está involucrado en su propio despacho de arquitectos, en enología, al lanzar Blouet Wine Import, con dos etiquetas que llevan su nombre y que puedes degustar exclusivamente en sus restaurantes o comprar en las boutiques de regalos dentro de los mismos.

En ellas, también podrás encontrar la línea de joyería Rose – Blouet Boutique, creada en conjunto con su esposa Rose y en la que, según el chef, podrás encontrar *joyería gourmet* para utilizar tanto en la vida cotidiana como en momentos especiales.

También, a unos pasos del restaurante de Puerto Vallarta, y honrando la tradición galerista de la zona y del destino, podrás visitar *Galerie Des Artistes*.

La pasión por la gastronomía que Thierry Blouet descubrió a los 8 años, al meterse a la cocina de su madre, es la fuerza detrás de cada proyecto que emprende y la que le ha llevado a acumular reconocimientos como la Medalla Joseph Favre por la *Académie Culinaire de France* o el *Star Diamond Award* por *The American Academy of Hospitality Sciences*.



GASTRONOMÍA



LA VIDA DE UN GRANDE

Hijo de hoteleros franceses, Thierry Blouet vivió en Puerto Rico, Venezuela, España, Francia, Nueva Caledonia, Australia, y finales de los 70, llegó a la Ciudad de México, en donde decidió quedarse a vivir.

A pesar de que su primer llamado fue la agronomía, al darse cuenta de que desde los 12 años su *hobbie* era cocinar para su familia y amigos de la prepa, decidió hacer de éste su profesión.

Averiguó sobre la mejor escuela de cocina de América, *The Culinary Institute of America*, en Nueva York, donde le pedían un año de experiencia, por lo que consiguió entrar a la cadena hotelera Camino Real, que era la más importante de México en esos momentos.

"Me vieron con tantas ganas, que en dos meses me propusieron un entrenamiento de dos años en escuelas dentro de la compañía todo pagado, en cada destino en el que el hotel tenía una propiedad. Comencé en Ixtapa, el más nuevo en el país en el 83, y en el 85, inicié en el hotel de la Ciudad de México".

"A los dos años, me di cuenta que quería hacer otros dos años del entrenamiento completo, porque ya no iba a ir a Nueva York. Este entrenamiento incluía banquetes, panadería, pastelería y hasta administración, era completísimo".

"A los 22 competí en la Chaine des Rotisseurs y saqué tercer lugar mundial. Me fui a trabajar a Francia durante los veranos, patrocinado por cinco meses en restaurantes de Estrella Michelin.

También trabajé en el Ritz Carlton de Chicago, uno de los hoteles top de Estados Unidos".

Después de 2 años y medio en Chicago, lo querían promover para chef del hotel pero quería Thierry quería seguir aprendiendo...

"En el 87 vine a una entrevista por parte de Camino Real a Puerto Vallarta y me enamoré del destino, es un lugar mágico, la selva, el mar, la gente, el pueblito... Entonces acepté el trabajo de chef de restaurante gourmet, tenía 24 años, era el chef más joven de toda la compañía".

Pero como su sueño siempre había sido tener algo propio, Thierry se lanzó con su propio negocio, a los 31 años, en diciembre de 1990, *"fue muy complicado, sin dinero y con los socios, la historia de Café des Artistes merece un artículo aparte".*

Desde entonces, Thierry Blouet ha hecho lo que ha querido, consiguiendo todos sus objetivos: ser el genio creativo de algunos de los restaurantes más icónicos de México, llenar de arte y sofisticación cada uno de estos espacios, ayudar a jóvenes chefs a prosperar en su profesión o poner en la mira del mundo gastronómico a su querida patria chica, Puerto Vallarta.

Aunque no lo creas, a este hombre simpático, elocuente y con una humildad poco frecuente en este medio, le queda tiempo para ser miembro de la *Académie Culinaire de France*, formar parte de *Maîtres Cuisiniers de France* desde el año 2000, y ser presidente del *Vatel Club México*, de Puerto Vallarta, el club de chefs más grande de México.

Fuente: Animal Gourmet

INICIO



PUEBLA: CAPITAL DE LA GASTRONOMÍA

IBEROAMERICANA 2022

Puebla fue nombrada Capital de la Gastronomía Iberoamericana 2022 por la Academia Mexicana de Gastronomía y ésta lo celebró con una comida en su Sede del Club de Industriales.



Los menús de tres impresionantes y jóvenes chefs poblanos en los que cada uno imprimió el sello de su restaurante se sirvieron de manera alternada a los comensales.

La camaradería surgió de inmediato cuando comenzamos a pedir probaditas al comensal de junto, imprimiendo curiosidad y diversión al evento.

Los deliciosos platillos fueron maridados con dos etiquetas de Casa Madero por el que ha sido sommelier del Club de Industriales por más de 40 años, Manuel Orgaz:

Para los primeros dos platos, el Chardonnay Casa Grande Madero 2020 y para los dos segundos, el Reserva Don Pepe, la cuarta edición del vino que elabora la vinícola de Parras exclusivamente para el club y contiene cabernet sauvignon, shiraz, cabernet franc y petit verdot.

LOS CHEFS POBLANOS
Y SUS DELICIAS

Chef Ángel Vázquez

El chef Vázquez es el más veterano de los tres. Es dueño de los prestigiosos restaurantes Augurio e Intro, empeñados en dar a conocer la cocina poblana tal y como se ha preparado desde hace siglos.

Vázquez cuenta con una amplia experiencia internacional, además de ser el maestro de muchos de los jóvenes chefs poblanos que están teniendo éxito actualmente:

- **Botana:** Doblada de Cazón, guacamole y salsa de chiltepín.
- **Entrada:** Croquetas de plátano macho rellena de queso de cabra, mole poblano y queso.
- **Plato Fuerte:** Lechón confitado, pipián verde, ensalada de quelites y pistache.
- **Postre:** Tibio de cajeta, helado de plátano dominico fermentado.

GASTRONOMÍA

Chef Daniel Nates

El segundo de los menús estuvo a cargo del Chef Daniel Nates, del restaurante Maizal, un chef muy creativo y finalista del concurso Young Chef de S. Pellegrino.

Desde el principio, la misión de Nates fue hacer cocina de producto con ingredientes que provienen tanto de Puebla como de sus estados vecinos, potencializando así los ingredientes de la cocina poblana:

- **Botana:** Mole de tinga de pato, crema acida y pistache.
- **Entrada:** Coliflor rostizada con mantequilla tostada, mole de novia y mole de huitlacoche.
- **Plato Fuerte:** Croqueta de plátano macho rellena de queso de cabra, mole poblano y queso.
- **Postre:** Helado de brote de maíz, nicuatole rojo y galleta de cenizas de pelo de maíz.

Chef Fernando Hernández Ruíz

El Chef Fernando Hernández Ruíz, de Moyuelo, posiblemente el restaurante más vanguardista de Puebla, que cuenta con una carta de no más de 18 platillos y que mezcla sabores, tanto poblanos, cómo influencias árabes y libanesas, presentó una propuesta fiel a estas máximas:

- **Botana:** Huauzontles tempura y puré de camote rostizado.
- **Entrada:** Burrata de búfala y pesto de hojas asadas.
- **Plato Fuerte:** Pulpo al carbón con salsa de jalapeño.
- **Postre:** Semifredo de chocolate amargo y jocoque seco.



GASTRONOMÍA

PUEBLA, CAPITAL DE
LA GASTRONOMÍA
IBEROAMERICANA 2022

La Presidenta de la Academia Mexicana de Gastronomía, Laura Berrenechea de Caraza invitó en esta comida a estos reconocidos chefs poblanos, para darnos una muestra de lo más destacado de dicha cocina.

Antes de que probáramos las delicias poblanas, Berrenechea comentó sus planes para seguir dando a conocer, año con año a los chefs y mayores de las distintas regiones del país que han dado fama internacional a nuestra cocina.

La actual Presidenta de la **Academia Mexicana de Gastronomía** es originaria de la Ciudad de México también fue presidenta del 2011 al 2014, cargo que vuelve a desempeñar a partir de Septiembre del 2021.

La chef Berrenechea ha recorrido el territorio mexicano en búsqueda de recetas e historias de sus creadores, investigando sobre sus orígenes, ingredientes y preparación, para así rescatar la esencia de los platillos regionales que distinguen a México.

CONOCE UN POCO MÁS DE LAURA

Laura, cuenta con estudios en México, Francia, Inglaterra e Italia, es autora de diversos libros de la cocina mexicana, como La cocina de Laura, La gran cocina mexicana, El libro clásico de la cocina mexicana, Gastronomía del Club de Banqueros, entre muchos otros.

También ha fungido como editora de la Dirección Gastronómica de Promexa, que se ha encargado de hacernos llegar diferentes colecciones gastronómicas, que se siguen reeditando.

La presidenta de la Academia Mexicana de Gastronomía también ha sido asesora gastronómica de restaurantes como: El Ciruelo, La Casa que Canta, Carolo, The University Club, El Club de Golf Cañada de Santa Fe, entre otros.

Si su nombre te suena, es porque seguramente la viste en algún programa de televisión de cocina mexicana actual por Canal Once.



Fuente: Animal Gourmet

INICIO



NINA ESCAMILLA:

CIENCIA, ALIMENTACIÓN

E IMPACTO SOCIAL

Nina, no sólo ha optado por crear snacks saludables, ha empezado a buscar un cambio en la industria alimentaria.



¿Cuántas veces nos ponemos a reflexionar sobre lo que comemos? ¿Has pensando en cómo la ciencia está relacionada con la alimentación? Quizá, a simple vista, podríamos decir que ambos campos no tienen relación alguna, que son distintos, pero, la realidad es que la ciencia ha influido directamente en la forma en cómo vemos y consumimos nuestros alimentos; es por eso que en esta ocasión platicamos con Nina Escamilla, quién está muy consciente de cómo este campo, la química y la tecnología han impactado nuestra dieta.

Nina es ingeniera en industrias alimentarias, una carrera cuyo enfoque es la química de los alimentos y los procesos productivos en la formulación y escala-

miento de productos a nivel industrial. Tras graduarse, comenzó a trabajar en la elaboración de aditivos provenientes de fuentes naturales; esto le despertó un interés especial para buscar alternativas a los aditivos tradicionales, marcando el inicio de lo que hoy es su emprendimiento: Fruvethy; una empresa dedicada a la creación de snack saludables mediante la liofilización de frutas y verduras.

"Darme cuenta cómo funciona la industria alimentaria implicó ver que los cambios que se generan en ella no van lo suficientemente rápido a lo que, como sociedad, necesitamos. Es preocupante ver que los anaqueles sigan surtidos por productos llenos de aditivos y conservadores sintéticos".

Liofilización ¿Qué es y cómo funciona?

"A nivel industrial, la liofilización es un método muy utilizado en la industria farmacéutica y en la alimentaria, pero su nombre suena "raro" cuando se trata de alimentos, por eso se le llama "deshidratación en frío".

La liofilización es un método de deshidratación donde no se utiliza calor para extraer la humedad de los alimentos, lo que hace que se conserven sus propiedades y características.

"En el mercado solemos encontrar productos deshidratados mediante calor, por eso su textura suele ser más chiclosa, su apariencia más oscura, alterando sus propiedades nutritivas. La diferencia con la tecnología de la deshidratación en frío es que sólo se pierde la humedad sin afectar su valor nutricional."

El proceso comienza al someter el producto a una temperatura de -50°C , haciendo que el agua presente en las frutas se congele. A nivel molecular, esto forma estructuras de agua muy pequeñas, como pequeños poros. Después de seis horas, se mete a la cámara de liofilización donde, mediante presiones, se comenzará a sublimar el agua, es decir, pasará de estado sólido a gaseoso. Esto resulta no tan desgastante nutrimentalmente; no se pierden vitaminas ni minerales. Tal cual la metes, sale el alimento."

Con la liofilización se llega a perder hasta un 90% de humedad, prolongando la vida de un alimento hasta tres meses sin la necesidad de añadir conservadores. Como se explicó anteriormente, los beneficios nutricionales no disminuyen, por lo que no es necesario fortificarlos -o añadir vitaminas y minerales intencionadamente- para compensar esa pérdida.



La realidad

Nina expresa que al empezar a producir una línea de snacks cuyo diferenciador está en los procesos, se ha tenido que enfrentar a diversos retos pues, aunque es cierto que la tecnología de la liofilización puede tener diversas ventajas sobre otros métodos de deshidratación, es una aplicación costosa que demanda mucha más energía eléctrica y tiempo.

“Si observas bien, sí hay productos liofilizados en el mercado”, comenta Nina; uno de los ejemplos que existen es el café soluble y las verduras que vienen dentro de las sopas instantáneas. Aun así, en México no es una tecnología que se ocupe mucho, pues implica más estructuras y arreglos para la utilización de las cámaras; por lo mismo, no es tan conocida, además de que el rendimiento es poco, en realidad”.

Otro reto importante que ha enfrentado Nina con su marca, Fruvethy, ha sido su introducción al mercado, no solo por el poco conocimiento que existe sobre la liofilización, sino por la mala fama que se le ha creado a los alimentos nutritivos: *“A la gente no le importa mucho que sea saludable, sino que sea rico y divertido de comer. Cuando las personas escuchan que un producto es sano, automáticamente piensan que es insípido o que sabe mal, cuando no necesariamente es así”.*

Aunque reconoce que hay trabajo por hacer para cambiar los hábitos alimentarios por parte del consumidor, una buena parte de la responsabilidad recae en quienes desarrollan y ofrecen productos alternativos a los productos empaquetados que encontramos en el mercado. Sin embargo, el ser una empresa independiente dedicada a la liofilización, Fruvethy se ha ido posicionando con otras empresas a nivel micro y macro, difundiendo su proyecto y la tecnología que emplea.

En la búsqueda de un cambio

“A nivel consumidor, estamos muy acostumbrados a satisfacer tus necesidades y, de repente, no sabes el origen. Conocer de dónde vienen tus alimentos te da una mayor noción y entendimiento del sistema”.

Fruvethy es una empresa joven que no sólo se ha propuesto ofrecer un mejor producto hacia el mercado, también ha buscado generar mejores oportunidades al campo, especialmente, a los pequeños productores del Estado de Oaxaca, negociando y comprando directamente sus cosechas sin la necesidad de intermediarios, lo que les brinda una mejor ganancia, casi un 20% más que cuando venden sus productos a empresas más grandes.

Nina nos comparte, desde su punto de vista como empresaria y a nivel personal, que la industria alimentaria debe empezar a cambiar, principalmente, debe voltear a ver al primer eslabón de toda la cadena de producción: el productor mismo. *“Si uno está pensando en tener un negocio en 2022, sí debemos contemplar el impacto social y comunitario. Hacer dinero no está mal, lo que no es aceptable es beneficiarse económicamente a costa de los demás [...]. Como Fruvethy, yo puedo decirte quiénes están detrás de la cosecha de fruta, sus nombres, sus familias”.*

Por otro lado, uno de los problemas que ha sonado más dentro del sector alimentario, es la falta de espacios seguros donde las mujeres puedan laborar; *“Fruvethy es una empresa constituida por mujeres en un 90%. Esta situación se fue dando de manera orgánica, pues ellas llegaban como practicantes y se quedaban, dado que se sentían –y se sienten– seguras al laborar con nosotras, con posibilidades de crecimiento”.*

Finalmente, Nina nos comparte que gran parte de generar cambios y ser disruptivos dentro del sector alimentario es comenzar a cuestionarse y ser curioso por lo que ocurre en la industria, también buscar experiencia desde las empresas de este tipo te ayuda a conocer mejor cómo funcionan, de modo que se pueda encontrar un área de oportunidad que genere un impacto positivo tanto dentro como fuera del sistema.



USA correctamente el
CUBREBOCAS



No saludes de beso, ni de mano y
GUARDA TU DISTANCIA



LÁVATE LAS MANOS
frecuentemente



NO SALGAS
con síntomas o enfermo



EVITA REUNIONES
sociales y familiares



VACÚNATE
contra **COVID-19**

...
**¡SÉ RESPONSABLE
Y CUÍDATE!**
...



AMR
ASOCIACIÓN MEXICANA
DE RESTAURANTES, A.C.
DESDE 1948



CÁMARA NACIONAL DE LA INDUSTRIA DE RESTAURANTES Y ALIMENTOS CONDIMENTADOS



DICARES
Instituto de Cadena de Restaurantes, A.C.