

Fecha:	27 SEPTIEMBRE 2016	Sección:	SIBARITA	Página:	08-09
Columnista:	MARIA FORCADA			Cliente:	

Rafael
Costa e Silva

OBSESIÓN
POR LA NATURALEZA



LASAL RÍO DE JANEIRO, BRASIL. 1 ESTRELLA MICHELIN- UBICADO EN EL PUESTO 16 DE LA LISTA THE LATINAMERICA 'S 50 BEST RESTAURANTS 50 BEST RESTAURANTS

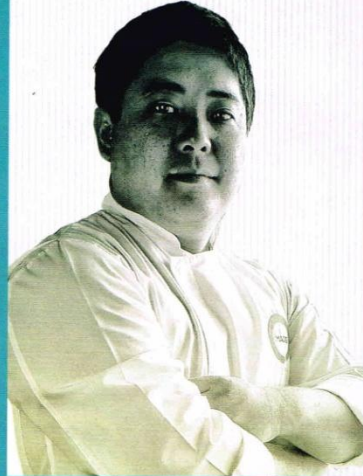


Mitsuharu
Tsumura

EXCELENCIA
NIKKEI



MAIDO, LIMA, PERÚ. UBICADO EN EL PUESTO 5 DE LA LISTA THE LATINAMERICA 'S 50 BEST RESTAURANTS S. PELLEGRINO



MARIA FORCADA

@STUDIOMILLESIME

08

Sibarita

¿quién es quién

TRAS LAS COCINAS DE MILLESIME?

ESTE AÑO, LOS PAÍSES LATINOS SON LOS QUE PROTAGONIZAN LAS COCINAS DE NUESTROS RESTAURANTES, PONIENDO DE MANIFIESTO SU POSICIÓN EN EL PÓDIUM GASTRONÓMICO MUNDIAL. SUS TÉCNICAS BASADAS EN LA TRADICIÓN, PRODUCTOS LOCALES, RECUPERACIÓN DE LOS SABORES DE ANTAÑO, Y UNA PUESTA EN ESCENA COLORIDA E INTENSA, SON LAS BASES DE SUS RECETAS:

Kamilla Seidler

LA DANESA DE LOS ANTES

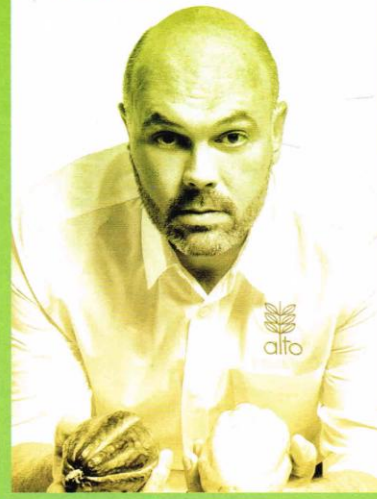
GUSTU. LA PAZ, BOLIVIA. UBICADO EN EL PUESTO 5 DE LA LISTA THE LATINAMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS S. PELLEGRINO



Carlos García

VENEZUELA CONTEMPORÁNEA

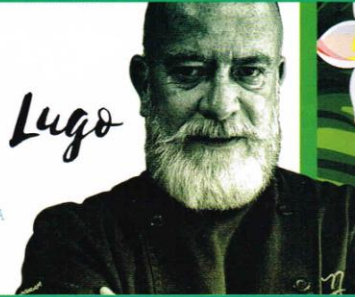
ALTO. CARACAS, VENEZUELA. UBICADO EN EL PUESTO 29 DE LA LISTA THE LATINAMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS



JUNTO A ELLOS, DOS ANFITRIONES, DOS GRANDES CHEFS MEXICANOS TRABAJAN MANO A MANO PARA OFRECER UNOS MENÚS PENSADOS PARA CONQUISTAR:

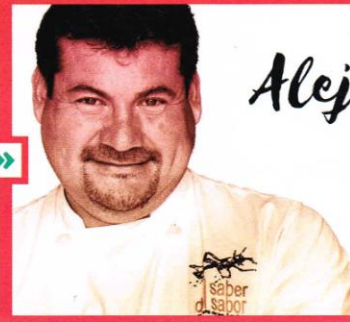
Gerardo Vázquez Lugo

NICOS. CDMX. UBICADO EN EL PUESTO 47 DE LA LISTA THE LATINAMERICA'S 50 BEST RESTAURANTS



Alejandro Ruiz

CASA OAXACA/ OAXACA - GUZINA OAXACA. CDMX



Cada jornada, antes de la comida, los invitados recorren degustando y descubriendo los vinos, cervezas, champagne y productos gourmet más novedosos, en las calles del Open Bar. Los mejores chefs de los principales destinos turísticos del país preparan en directo su cocina en miniatura.

Tangamanga, con la imagen de Vicente Torres, es una apuesta por la charcutería selecta. La Costeña realza el "sabor a México", a través de originales preparaciones con su gama de chiles. Cocina de vanguardia para respaldar marcas pioneras en innovación, AT&T y Samsung, de la mano de Justin Ermini y Gabriela Ruiz. Cocineras tradicionales de México y otros países Latinoamericanos, con el apoyo de la Secretaría de Relaciones Exteriores, van a darnos una lección de sabor. La marca Ford, uno de los patrocinadores fuertes de Millesime México, también se alía con la cocina, así como NH Collection -hotel oficial de Millesime México-, y nuevos Jóvenes Talentos darán de qué hablar con sus diminutas obras efímeras:

- Ángel Vázquez / **Intro en Puebla**
- Paul Bentley / **Magno en Guadalajara**
- Rodolfo Castellanos / **Origen en Oaxaca**
- Solange Muris / **Manzanilla en Ensenada**
- Fernando Martínez Zavala / **Yuban en Ciudad de México**
- Eduardo Palazuelos / **Zibu en Acapulco y Mar del Zur en CDMX**
- Federico López / **Yacht & Beach Club en Isla Mujeres**
- Dante Ferrero / **Cocina de fuego (MUSTANG)**
- Joaquín Cardoso y Sofía Cortina / **Chef de la naturaleza (EDGE)**
- Atzín Santos / **Atalaya CDMX (Joven Talento)**
- Diego Niño y César Vázquez / **Nexo CDMX (Jóvenes Talentos)**
- Daniela Mier / **Lum Chiapas (Joven Talento)**
- José Meza / **Carolina Riviera Nayarit (Joven Talento)**
- Vicente Torres / **(Garum) con Tangamanga**
- Mónica Beteta / **(Guadiana y Costa Guadiana) con La Costeña**
- Lula Martín del Campo / **(restaurante Roca) con La Costeña**
- Tonatiuh Cuevas / **(restaurante Zanaya-Four Seasons) con La Costeña**
- José Antonio Salinas / **(Balcón del Zócalo) con La Costeña**
- Mate Zorrilla / **Cocina molecular con NH Collection**
- Justin Ermini / **(Anatol) con AT&T-Samsung**
- Pedro Evia / **(K'u'uk) con AT&T-Samsung**
- Eduardo Da Silva / **(Panadería Da Silva)**

"BANAMEX DARÁ EL PREMIO AL B-CHEF 2016 DURANTE EN EVENTO MILLESIME MÉXICO"

09

Sibarita

