

Tras un periodo de reinterpretación del recetario popular mexicano, la propuesta de Enrique Olvera se orienta hacia un enfoque más personal, que indaga y crea a partir del extraordinario universo de ingredientes que el país ofrece, sin dejar de experimentar tanto con las técnicas de la cocina contemporánea, como con aquellas milenarias.

ENRIQUE OLVERA
CIUDAD DE MÉXICO, 1976

Luego de realizar estudios en el Culinary Institute of America, en Nueva York, Enrique Olvera regresó a México y pocos meses después abrió Pujol, hoy considerado uno de los 50 mejores restaurantes del mundo de acuerdo con la prestigiosa lista de San Pellegrino. Es el primer restaurante de comida mexicana —con un chef de la misma nacionalidad— que ha aparecido incluido en esta lista. El año pasado, Pujol apareció ubicado en el lugar 49; en 2012 ascendió 13 lugares, para quedar situado en el lugar 36.

Los reconocimientos a su trabajo son innumerables. En 2004,

a los 27 años, Olvera obtuvo el reconocimiento al Chef del Año por la revista *Catadores*. En 2005 y 2007, recibió el premio al Joven Restaurantero que otorga la CANIRAC (Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados). Ha sido designado en diversas ocasiones Chilango del Año por la revista *Chilango* —que en 2009 lo nombró Chef de la Década—; fue considerado uno de los 30 Talentos Mexicanos de 2009 por *Expansión*, la revista de negocios más importante del país, y la revista *GQ México* lo consideró uno de los 15 hombres de ese año. Por su parte, la revista *Food*

& Wine, una de las publicaciones de gastronomía de mayor reconocimiento internacional, eligió a Olvera como una de las 10 promesas de la gastronomía mundial.

En 2010, Pujol llegó a su primera década de existencia. Como parte de las celebraciones, Olvera publicó su primer libro, *UNO*, edición que además de presentar la historia y filosofía de su trabajo, hace un recuento de 10 años y reflexiona sobre el presente y futuro de la gastronomía mexicana. En septiembre de ese año, *StarChefs.com* publicó una lista con “las 10 figuras internacionales de la industria gastronómica”



e incluyó en ella a Enrique Olvera. La revista *Quién* lo ha considerado en dos ocasiones consecutivas —2010 y 2011— como una de las 50 personas que mueven a México.

En 2011, Enrique fue incluido en el libro *Uno + Uno, “32 líderes sumando por México”* y Pujol fue calificado como el Mejor Restaurante de la Ciudad en la edición de marzo de la revista *Chilango*. En noviembre, la revista *Travel & Leisure* en su edición especial *Gourmet Awards*, otorgó a Olvera los reconocimientos Mejor Menú de Degustación y Best of the Best.

Tras un periodo de reinterpretación del recetario popular mexicano, la propuesta de Enrique Olvera se orienta hacia un enfoque más personal, que indaga y crea a partir del extraordinario universo de ingredientes que el país ofrece, sin dejar de experimentar tanto con las técnicas de la cocina contemporánea, como con aquellas milenarias, involucrando siempre en su propuesta imaginación, humor y obsesión por el detalle.

En la milpa, su segundo libro, publicado a finales de 2011, es un acercamiento a esta nueva etapa en el trabajo de Enrique Olvera.

A partir de abril de 2012, comenzó a transmitirse por Once TV México *Diario de un cocinero*, serie de ocho capítulos dirigida por el reconocido documentalista Juan Carlos Rulfo, quien sigue a Olvera durante sus actividades diarias y nos devela todo lo que hay detrás de un restaurante como Pujol.

