

# PUJOL

Ciudad de México

THE  
WORLD'S  
**50**  
BEST  
RESTAURANTS  
**2012**  
sponsored by  
S.Pellegrino & Acqua Panna

“Pujol, restaurante del chef Enrique Olvera, asciende en la lista San Pellegrino de los 50 mejores restaurantes del mundo y se coloca en el lugar 36.”

LONDRES, INGLATERRA, 30 DE ABRIL DE 2012

El restaurante Pujol, del chef mexicano Enrique Olvera, asciende 13 posiciones en la lista de los 50 mejores del mundo de San Pellegrino.

La cocina mexicana, entre las mejores.

*“Reaparecer en la lista y ascender en ella, deja claro que lo del año pasado no fue un accidente o un golpe de suerte. Repetir significa, por un lado, que la gastronomía mexicana comienza a recibir el reconocimiento internacional que merece —lo que refleja una mejor proyección hacia el exterior en los últimos años—, y por otro, que estamos ante un horizonte muy prometededor si sabemos aprovecharlo.”*

— Enrique Olvera



Pujol es considerado, por segundo año consecutivo, uno de los 50 mejores restaurantes del mundo. En esta ocasión, Pujol se coloca en el lugar 36.

La propuesta que Enrique Olvera ha logrado plasmar por medio de Pujol, refleja una mirada personal hacia la cocina mexicana, que se reinventa y perfecciona de manera constante; en la que coexisten la tradición y lo contemporáneo, y en la que se recurre a la extraordinaria variedad de productos que conforman la gastronomía en México, así como

La propuesta que Enrique Olvera ha logrado plasmar por medio de Pujol, refleja una mirada personal hacia la cocina mexicana, que se reinventa y perfecciona de manera constante.



a técnicas modernas y ancestrales: el legado culinario de México observado con los ojos del presente para descubrir nuevas posibilidades. Respeto y aprecio a la tradición, pero libertad para darle a ésta continuidad desde la perspectiva del presente.

La lista San Pellegrino de los 50 mejores restaurantes del mundo, organizada y elaborada por la revista británica *Restaurant*, deriva en una guía reconocida mundialmente como rigurosa y veraz. Se ha vuelto a su vez un indicador preciso en cuanto a las tendencias en gastronomía contemporánea.

La lista se crea a partir de las opiniones de la Academia de los 50 Mejores Restaurantes del Mundo, un influyente grupo de más de 800 líderes internacionales en la industria de los restaurantes, cada uno seleccionado en función de su mirada experta sobre el panorama de la gastronomía internacional. La Academia abarca 27 regiones diferentes en todo el planeta. Cada región tiene su propio panel de 31 miembros exper-

La lista San Pellegrino de los 50 mejores restaurantes del mundo, organizada y elaborada por la revista británica Restaurant, deriva en una guía reconocida mundialmente como rigurosa y veraz. Se ha vuelto a su vez un indicador preciso en cuanto a las tendencias en gastronomía contemporánea.



tos, con un presidente a la cabeza. El panel está formado por críticos gastronómicos, chefs, restauradores y gastronómicos muy respetados, cada uno de los cuales dispone de siete votos. Al menos tres de los siete deben emplearse para el reconocimiento de restaurantes fuera de su región. Por lo menos 10 miembros expertos de cada región se renuevan cada año.

Se trata, sin duda, de una excelente noticia para nuestro país el que un chef mexicano vuelva a formar parte del selecto grupo de los 50 mejores del mundo, entre quienes se encuentran muchos nombres que han revolucionado la gastronomía en los últimos años, como Ferrán Adriá (El Bulli, España), René Redzepi (Noma, Dinamarca), Heston Blumenthal (The Fat Duck, Inglaterra), Grant Achatz (Alinea, EU), Andoni Luis Aduriz (Mugaritz, España),

entre otros. Es también un reconocimiento a la riqueza y el potencial de las diferentes cocinas que suceden en México, regionales, tradicionales, contemporáneas, a la diversidad y al intercambio; a la herencia culinaria que México guarda y a sus posibilidades hacia el futuro, lo que implica a su vez un enorme compromiso y una gran responsabilidad.

Se trata, sin duda, de una excelente noticia para nuestro país el que un chef mexicano vuelva a formar parte del selecto grupo de los 50 mejores del mundo. Es también un reconocimiento a la riqueza y el potencial de las diferentes cocinas que suceden en México, regionales, tradicionales, contemporáneas, a la diversidad y al intercambio; a la herencia culinaria que México guarda y a sus posibilidades hacia el futuro, lo que implica a su vez un enorme compromiso y una gran responsabilidad.

CONTACTO:

5545 3507, 5545 4111  
comunicación@enriqueolvera.com  
phernandez@enriqueolvera.com

Fotografías en alta resolución y textos en formato word disponibles en:

pujol.com.mx

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.

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 revela todo lo que hay detrás de un restaurante como Pujol.

