

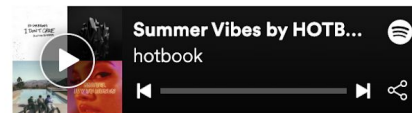
ENTREVISTA EXCLUSIVA CON EL CHEF EDHER CERVANTES DE MESA DE ORIGEN



#HOTFASHIONFILMS



HOTMUSIC

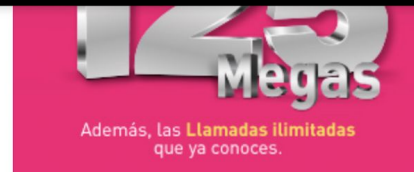


Tuvimos la oportunidad de conocer al chef Edher Cervantes de Mesa de Origen, una propuesta culinaria única del hotel Amomoxthli en Tepoztlán. Este espacio refleja un México contemporáneo en el que se combinan técnicas tradicionales y de vanguardia. Es un oasis influido por la cultura y el arte de la región en el que solo se utilizan productos originarios de Morelos, comprados en el mercado local día con día. Conoce aquí a la cabeza de este gran proyecto.

¿Cómo incursionaste en el mundo de la gastronomía?

A los 15 años, con malas notas en la escuela, pensé que era hora de generar mis propios ingresos. Aunque me veía como diseñador industrial, entré a preparar tacos por un día; continué preparando sándwiches y baguettes durante otros cuatro meses y, finalmente, terminé con una familia colombiana que tenía restaurantes de cocina mongola, tailandesa y sudamericana. Esa familia me arropó y me hizo deglutir libros de cocina, así como experimentar con distintos ingredientes y métodos de cocción.

Así nació mi amor por la cocina. Cambié mis estudios en diseño por cursos y un diplomado en gastronomía que al final no concluí, pero que marcó mi camino.



#HOTBOOKSEQUEDAENCASA



5 APLICACIONES PARA MEDITAR DURANTE LA CUARENTENA



BUCKET LIST DE LIBROS PARA DISFRUTAR EN CASA



¿Cuál fue tu primera experiencia en una cocina como chef?

Mi primer gran logro fue ser el *sous-chef* de Santa Sabina a los 18 años, antes de la llegada de Xavier Pérez Stone. Allí, empecé a experimentar con la cocina mexicana. Después, fui cocinero en L'Olivier, *sous-chef* en Carolo y, en Garza Blanca, trabajé con Patrick Robertson, quien me impulsó a buscar expresiones más elevadas en la cocina. Así, emprendí un recorrido por distintos restaurantes en los que aprendí sobre comida libanesa, inglesa, francesa, etc. Mi primera experiencia como jefe de cocina fue en Trío, en Puerto Vallarta, donde trabajé con el chef Bernard Guth.

¿Qué ha sido lo más difícil de ser chef?

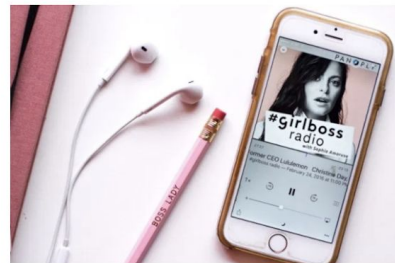


6 RECETAS PALEO QUE TIENES QUE
PROBAR



5 RECETAS

PARA HACER TOASTS IMPERDIBLES



LOS MEJORES PODCASTS PARA EL
EMPODERAMIENTO FEMENINO

¿Qué ha sido lo más difícil de ser chef?

Es una carrera de pasión. A veces no te das cuenta y las largas jornadas consumen tu tiempo, de modo que puede dejar de importarte lo demás. Recientemente, me he dado cuenta de que hay que darles un espacio a otros aspectos de la vida también.



LOS MEJORES PODCASTS PARA EL
EMPODERAMIENTO FEMENINO

ÚLTIMOS ARTÍCULOS



Stress relief: 7 actividades para liberar tu mente del estrés
abril 7, 2020



Se posponen los Juegos Olímpicos de Tokio 2020



10 libros recomendados por Bill Gates
abril 6, 2020

ARTÍCULOS MÁS VISTOS

SEMANA MES SIEMPRE



10 de las obras de arte más trascendentes de la historia

¿Qué sabores de México son los que más disfrutas?

La comida callejera. Un sope, una gordita, una tlayuda, te regalan múltiples sabores en un solo bocado.



¿Qué ingredientes nunca faltan en tu cocina?

Como base, uso siempre sal de mar (al principio y al final) y aceite de oliva para dar textura a todo tipo de platos. También uso mucho el aguacate; es un acompañamiento perfecto, ya sea como guarnición, en una sopa, una salsa o, incluso, un postre.



10 animales en peligro de extinción



Animales endémicos de México



Todo lo que puedes esperar de la última temporada de La casa de papel

**BANORTE SE
PONE EN TU LUGAR.**

Si lo necesitas,
posponemos tus pagos
POR 4 MESES.

Aplica para:

- TARJETA DE CRÉDITO
- CRÉDITO HIPOTECARIO
- CRÉDITO DE AUTO
- CRÉDITO DE NÓMINA
- CRÉDITO PERSONAL
- CRÉDITO PYME

Conoce los requisitos en
banorte.com o llama al 8181 569 691
Inscríbete del 25 de marzo al 30 de abril de 2020.

#JuntosNoUnidosSí



¿Qué cualidades distinguen a Mesa de Origen de otros restaurantes?

Morelos tiene una limitación en sus productos, pero la calidad de algunos es excelente. En Mesa de Origen, lo que hacemos es buscar lo mejor de esta tierra (frijoles, hongos, flores, queso, chocolate) y darle el mejor uso. Nuestra cocina es honesta, no es una copia de otra; es auténtica y en cada plato nos esforzamos por traer lo mejor de Morelos a la mesa.

¿Cuál es tu destino gastronómico favorito?

Me encanta Ensenada, la cocina basada en la calidad de sus productos. Me gusta mucho cocinar con pescados, mariscos y hierbas. En Ensenada, hasta un pescado como el jurel, al cortarlo deja sentir su grasa. Ir al huerto y escoger la hierba y la verdura directamente de la tierra, así como encontrar variedad en un solo producto, lo hace emocionante. También me gusta que hasta la comida de las carretas en la calle es deliciosa, al igual que la cultura de la cerveza y el vino.

¿Te gustaría trabajar con algún chef? ¿Con quién?

Con muchos. Ahora pienso en George Niland, porque lo que hace con el pescado es muy interesante. De igual forma, las técnicas de fermentación de la cocina de Redzepe me parecen muy inspiradoras. En algún momento trabajé con Eduardo Hernández y me veo reflejado en él, porque no es un chef de reflectores, sino de su cocina.

**BANORTE SE
PONE EN TU LUGAR.**

Si lo necesitas,
posponemos tus pagos
POR 4 MESES.

Aplica para:

- TARJETA DE CRÉDITO
- CRÉDITO HIPOTECARIO
- CRÉDITO DE AUTO
- CRÉDITO DE NÓMINA
- CRÉDITO PERSONAL
- CRÉDITO PYME

Conoce los requisitos en
banorte.com o llama al 8181 569 691

Inscríbete del 25 de marzo al 30 de abril de 2020.

#JuntosNoUnidosSí

#TuBancoTuTiempo



Subvención Federal a través del Fondo de Apoyo al Sector Financiero, S de CV. Subvención de Banorte México. Copia de la subvención.

BANORTE
EL BANCO FUERTE DE MÉXICO

NEWSLETTER

Hotbook, lo mejor de lo mejor,
temporada por temporada.

Email



Si pudieras darle algún consejo a los chefs que apenas comienzan, ¿cuál sería?

La cocina implica mucha pasión, pero también perseverancia, como cualquier relación romántica. Hay días en los que las condiciones de la cocina rompen con lo esperado y hasta con la inspiración, pero si uno trabaja con perseverancia, lealtad y profesionalismo, los frutos de ese amor son gratificantes.

**BANORTE SE
PONE EN TU LUGAR.**

Si lo necesitas,
posponemos tus pagos
POR 4 MESES.

Aplica para:

- TARJETA DE CRÉDITO
- CRÉDITO HIPOTECARIO
- CRÉDITO DE AUTO
- CRÉDITO DE NÓMINA
- CRÉDITO PERSONAL
- CRÉDITO PYME

Conoce los requisitos en
banorte.com o llama al 8181 569 691
Inscríbete del 25 de marzo al 30 de abril de 2020.

#JuntosNoUnidosSí

#TuBancoTuTiempo



BANORTE
EL BANCO FUERTE DE MÉXICO

NEWSLETTER

Hotbook, lo mejor de lo mejor,
temporada por temporada.

Email

¿Cuál es tu mayor sueño?

Abrir mi propio restaurante y crecer en otro ámbito a partir de eso. Quiero que mi negocio, mi trabajo y mi persona sean recompensados por lo que he hecho, que sean valorados.

¿Qué proyectos tienes en mente?

Palmasola, donde creo y experimento de manera constante, y Mesa de Origen, porque viene nuestro cambio de temporada.

Actualmente, también estoy desarrollando la identidad culinaria de Papaya Playa Project, donde retomo parte de la idea de lo que se está haciendo en Tulum, como la cocina de brasas con productos regionales, pero con una reflexión respecto a dónde me lleva esa inspiración de la península. Voy a utilizar lo mejor de los ingredientes locales, pero también otros que pienso que hay que compartir y que vienen de otros lugares de México. Esperamos que el público pueda disfrutar de ese proyecto pronto.

Conoce los requisitos en **banorte.com**
o llama al **8181 569 691**

Inscríbete del 25 de marzo al 30 de abril de 2020



NEWSLETTER

Hotbook, lo mejor de lo mejor,
temporada por temporada.

REGISTRARSE

¡GRACIAS!

<https://hotbook.com.mx/entrevista-chef-edher-cervantes/>