

A portrait of Chef Guy Santoro Salvatore, a middle-aged man with a friendly expression, wearing a white chef's hat and a white chef's jacket. He is standing in a kitchen with various kitchenware and equipment visible in the background.

GUY SANTORO SALVATORE **CHEF DE CUISINE** **MAÎTRE CUISINIER DE FRANCE**

Guy Benoit Santoro nació en la región de Bergerac, Francia. En la actualidad y con 39 años de experiencia profesional, es uno de los grandes referentes de la alta gastronomía internacional, así como de México, donde ha echado raíces y cosechado grandes éxitos desde su llegada en el año 2000.

A los 17 años empezó sus estudios profesionales en el Centro de Formación y Aprendizaje de Servicios en su natal Bergerac, para más adelante desempeñarse como Cap Commis de Restaurant, Cap Cuisine y Cap Pâtissier, bajo la instrucción de eminentes maestros cocineros como Claude Charbonnel, Pierre Bugat y Pierre Bourget.

En el Centro de Formación INFATH de Gradignan se graduó en Formateur de Cuisine Pratique. Asimismo, cursó diplomados de Decoración de Piezas de Presentación y de Panadería de Tradición en la Escuela Lenôtre.

Su historia laboral comienza en 1977 cuando se unió al equipo de cocina de Relais Châteaux "La Reserve" junto a Jean Aguirre y Pierre Bugat y se desempeñó como Chef de Partie en el restaurante Le Clavel de Bordeaux y en Le Laurent de dos estrellas Michelin, en París.

Participó en la apertura del Hotel-Restaurante Le Chateau de Pizay en Belleville s/Saône y en la creación del concepto y apertura del Petit Bistrot perteneciente a Le Bistrot Cristal Tree de North Palm Beach en Florida, USA. Más tarde regresa a Francia como Sous Chef del Hotel Royal Monceau Palace de París y también del Sofitel Le Méditerranée en Cannes.

Su trabajo cuenta con la admiración y recomendación de figuras del mundo culinario como Marc Bayon, Alain Pégouret, Gérard Dupont, Bernard Leprince, Christian Willer, Jean Fleurie, Jean-Pierre Chedal, Jean-Louis Dumonet, Francis Chauveau, Jean-Yves Leuranger y Jean-Pierre Duten, entre otros.

Llegó a México para dirigir la cocina y ocuparse del desarrollo de concepto para la apertura del restaurante Au Pied de Cochon y cinco años después, es nombrado Chef Ejecutivo del grupo Hoteles Presidente InterContinental al frente de sus restaurantes L'Alsace, la Taverne, Alfredo Di Roma, Zen Shanghai, Palm, Balmoral, La Chimenea, Frutas y Flores, además del área de banquetes.

En 2001 el restaurante Au Pied de Cochon bajo su dirección, fue elegido como "Mejor Restaurante de México" y ese mismo año, Guy Santoro se hizo acreedor del premio de "US Meat Export Federation" y como "Chef del Año de las Américas" del grupo InterContinental Hotels en 2002. Al año siguiente, decide fundar junto con un grupo de socios inversionistas la empresa Au Charcutier, dedicada a la elaboración de embutidos y productos de charcutería al estilo francés. Más tarde crea Rustic Pan, dedicada a productos de panadería y repostería. Inicia otra aventura como chef propietario y socio del restaurante de especialidades ítalas mediterráneas "Piazza Navona".

Desde 2005 fue aceptado como miembro a la Academia Culinaria de Francia y hoy funge como presidente delegado para México, América Central y el Caribe y a su vez, asumo la presidencia del Vatel Club México. Desde 2011 ocupa el cargo de Chef Ejecutivo del Hotel St. Regis Mexico City, al frente del restaurante insignia Diana y los banquetes del hotel. Actualmente ocupa el cargo de Chef corporativo del Grupo Hotelero Brisas, con los hoteles Brisas Acapulco, Huatulco, Ixtapa, Hotel Galería Plaza México, Galería Plaza Veracruz, Las Hadas Manzanillo, Jurica Querétaro, Nizuc Cancún.

En su larga trayectoria, ha logrado obtener numerosos premios y reconocimientos más. Ha participado en importantes certámenes de gastronomía y se colocó como finalista del Concurso Des Maîtres Cuisiniers de France en 1990 y posteriormente como ganador del mismo título, siendo nombrado Maître Cuisinier de France en París en 2006. En tres ocasiones también concursó en "Un des Meilleurs Ouvriers de France" (MOF); se incorpora a la agrupación Chaîne de Rôtisseurs y es premiado con la medalla Grand Cordon D'Or de la Cuisine Francaise en Mónaco. Orgullosamente fungió como "coach" del equipo mexicano aspirante al premio "Bocuse d'Or 2009" en París. Asimismo, fue ganador de la "Llave del Progreso" Amait como empresario restaurantero y el Premio San Pascual Bailón otorgado por la Association of International Hospitality en Puerto Vallarta.

Fue invitado también para doblar la voz de uno de los personajes de la película animada "Ratatouille" de Walt Disney, con gran éxito en la pantalla.

En Octubre del 2015 participó en el programa Top Chef México con el Canal Sony de Latinoamérica. Así mismo, contribuyó al desarrollo de los concursos Bocuse d'Or y Coupe du Monde de Patisserie, celebrándose cada año en el World Trade Center de la ciudad de México desde su primera edición el 11, 12 y 13 de febrero de 2016.

Una constante en el trabajo de Guy Santoro, es su férreo interés por enaltecer los sabores en la cocina, con el mayor respeto al producto y utilizando las mejores técnicas para transformarlo en una delicia culinaria. Para él: "cocinar es un arte que se basa en halagar al paladar y despertar los sentidos".



almara.rest

Varsovia esq. Hamburgo. Col. Juárez. Ciudad de México • Reserva al tel: (55) 5230.1766

Precios expresados en moneda nacional (incluye impuesto y servicio). Aplican restricciones.