

Guy Benoit Santoro Salvatore

Chef de Cuisine Maître
Cuisinier de France

HISTORIA

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, echando raíces y cosechando grandes éxitos desde su llegada en el año 2000.

FORMACIÓN

A los 17 años empieza sus estudios profesionales en el Centro de Formación y Aprendizaje de Servicios en su natal Bergerac. Poco tiempo después se desempeña como Cap Commis de Restaurant, Cap Cuisine y Cap Pâtissier. Graduado de la Formateur de Cuisine en el Centro de Formación INFATH de Gradignan. Cursa diplomados en Decoración de Piezas de Presentación y de Panadería de Tradición en la Escuela Lenôtre.



TRAYECTORIA LABORAL

En 1977 se une al equipo de cocina de Relais Châteaux "La Reserve" junto a Jean Aguirre y Pierre Bugat y se desempeña como Chef de Partie en el restaurante Le Clavel de Bordeaux y en Le Laurent de dos estrellas Michelin, en París.

Participa 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 Mediterranée en Cannes. Llega 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.

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, Brisas Huatulco, Brisas Ixtapa, Galería Plaza Reforma, Galería Plaza Veracruz, Las Hadas by Brisas, Hacienda Jurica by Brisas y Nizuc.

PREMIOS PERSONALES

Finalista del Concurso Des Maîtres Cuisiniers de France en 1990

Acreedor del premio "US Meat Export Federation" en 2001

Ganador como "Chef del Año de las Américas" del grupo InterContinental Hotels en 2002

Maître Cuisinier de France en París en 2006

Premiado con la medalla Grand Cordon D'Or de la Cuisine Francaise en Mónaco.

Coach del equipo mexicano aspirante al premio "Bocuse d'Or 2009" en París.

Ganador de la "Llave del Progreso" Amait como empresario restaurantero

Premio San Pascual Bailón otorgado por la Association of International Hospitality en Puerto Vallarta.

NOMBRAMIENTOS

Miembro a la Academia Culinaria de Francia en 2005 y Presidente delegado para México, América Central y el Caribe.

Presidente de la Asociación del Vatel Club México.

EMPRESARIO

Fundador junto con un grupo de socios inversionistas de la empresa Au Charcutier, dedicada a la elaboración de embutidos y productos de charcutería al estilo francés.

Creador del Rustic Pan, dedicada a productos de panadería y repostería.

Chef propietario y socio del restaurante de especialidades ítaló mediterráneas "Piazza Navona".

APARICIONES

Invitado 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.

Juez en Master Chef México 2019 transmitido por TV Azteca México.

FILMACIONES

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".