

Beautiful[®] Real Estate & Lifestyle Day



DISTRIBUCIÓN NACIONAL
CITEM

NÚMERO
DIEZ



No. 10 Julio-Agosto 2010 \$35.00

Tendencias arquitectónicas

- > Andonaegui Arquitectos
- > Trama Arquitectos

Vanguardia en materiales, interiorismo y decoración

- > BoConcept
- > Marmoletti

Disfruta, Vive y Conoce

- > Alamar
- > Horizontes Chapultepec
- > Beautiful Art
JC Delatorre

Real Estate & Lifestyle

- > Beautiful Life

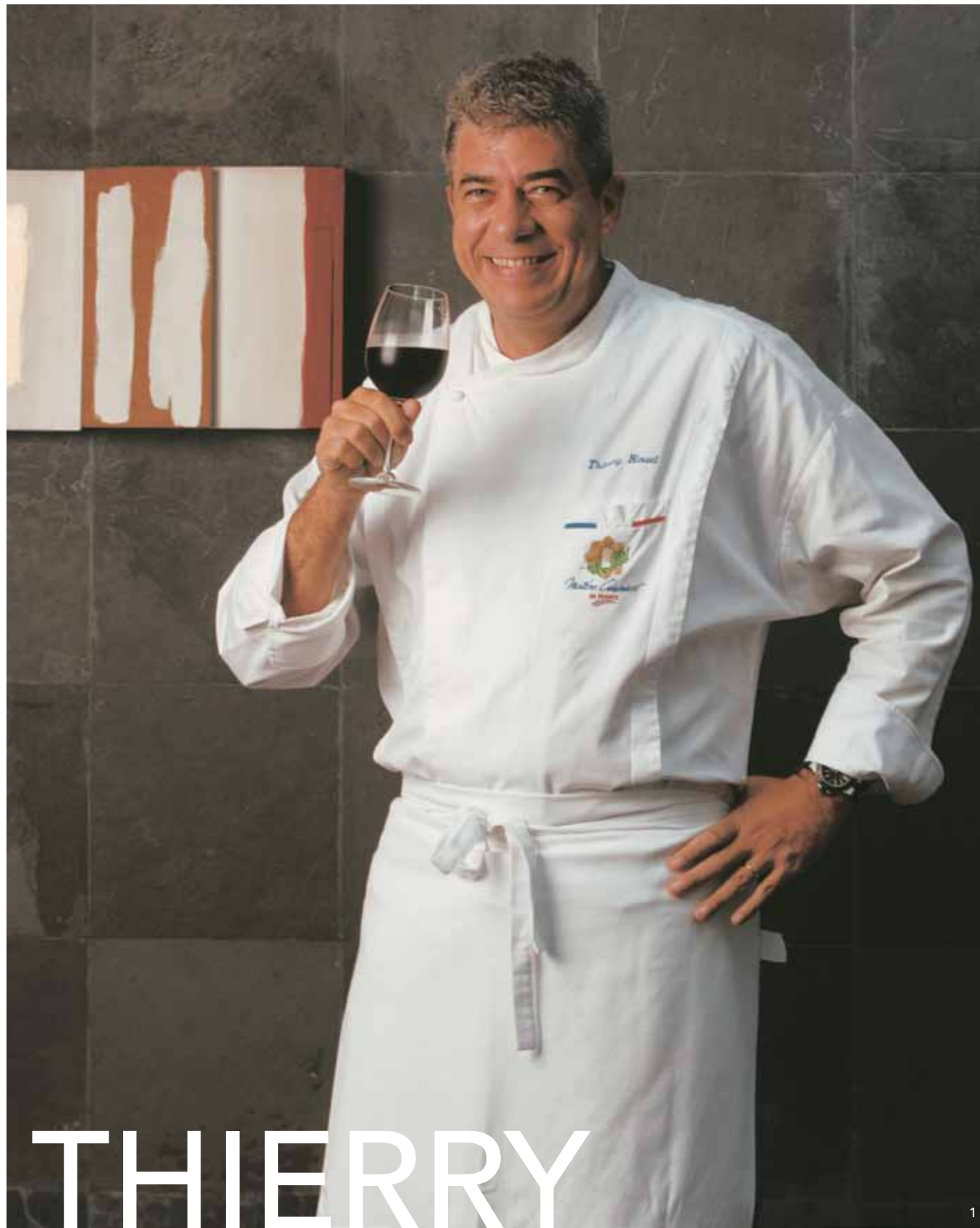
Gourmet

- > Thierry Blouet
- Grupo Café Des Artistes



ALAMAR

*Different
by nature*



THIERRY BLOUET

Un chef visionario, aclamado internacionalmente

Fausto Rosales Ortiz

Cocina de autor



“Un chef poseedor de un carisma natural, pasión y creatividad.”

Thierry Blouet es un chef poseedor de un carisma natural, pasión y creatividad que fluyen en formas, aromas, colores y sabores que caracterizan cada una de sus creaciones culinarias. Nacido en Puerto Rico en 1964, de padres de origen francés, fue educado en Francia y México, países de los que recibió la influencia de la alta cocina. Su abuelo paterno, Max Blouet, durante 30 años se desempeñó como gerente general del ultra elegante George V de París.

Un chef extremadamente visual, cuyos platillos son composiciones sensuales que avivan los sentidos: colores que estimulan la vista en armonía con aromas tentadores, texturas sutiles que halagan los paladares, y una concentración de sabores que perfeccionan el gusto. Su cocina refleja su habilidad intuitiva y su don personal: un intenso sentido de arte y belleza.

Embajador de la gastronomía francesa del siglo, **Thierry** inició su carrera en el Hotel Camino Real de Ixtapa-Zihuatanejo en 1983, donde posteriormente fue promovido como Chef de Partie en el Camino Real de la ciudad de México. Ha participado en las cocinas más prestigias del mundo, como Le Moulin de Mougins, cerca de Cannes, Francia, donde trabajó con el chef Roger Verger, en Chicago en el Ritz Carlton.

En 1987 fue Chef Ejecutivo de La Perla, en Puerto Vallarta, periodo en el que compitió y ganó dos prestigiosos títulos nacionales como Chef del Año de forma consecutiva, 1988 y 1989. Para diciembre de 1990, con grandes expectativas, experiencia y potencial inigualable, asociado con dos empresarios, crearon Café des Artistes, un restaurante mágico lleno de historias y sabores, construido en una mansión colonial española en el colorido viejo Vallarta. Y fue para 1994 que se convirtió en dueño único del restaurante.

En febrero de 2000, después de 20 años de exitosa carrera como chef, **Thierry Blouet** fue distinguido con el trofeo más prestigiado de todos los chefs: ser miembro del círculo de Maîtres Cuisiniers de France www.maitrescuisiniersdefrance.com, el más alto reconocimiento dentro del mundo de la gastronomía, donde figura entre un selecto grupo de 500 chefs franceses que poseen este título. Es miembro de la Chaîne de Rôtisseurs desde hace 12 años, y Bailli Délégué para la región de Puerto Vallarta.

En el 2003, introdujo nuevos conceptos a Café des Artistes, dando vida al ahora Costantini Martini & Piano Bar con un ingenioso menú de tapas, y el toque de música en vivo. Dos años más tarde, durante 2005, creó lo que en la actualidad es la joya del corporativo, el genuino concepto **Thierry Blouet** Cocina de Autor, singular restaurante enfocado a creaciones artísticas en cada detalle.



Los años siguientes su empresa continuó en expansión con dos establecimientos más. En noviembre de 2006, en Plaza Península de Puerto Vallarta, Thierry's Prime Steak House abre sus puertas con una atmósfera más casual, donde pueden disfrutarse las delicias de la carne roja con exquisitos cortes.

Finalmente, en enero de 2008, Café des Artistes del Mar trae a Punta Mita un mar de aromas a la orilla de la playa.

Thierry capacita y desafía a una nueva generación de chefs, donde orgullosamente para Grupo Café des Artistes, en los últimos 10 años, sus chefs y ex-chefs han participado en los concursos nacionales más importantes, colocándose siempre en las posiciones más altas. Como miembro de la Academia Culinaria de Francia, **Thierry** congrega a chefs de Francia, Canadá, México y Estados Unidos para compartir y enriquecer sus técnicas gastronómicas. Dentro de sus mayores pasiones se encuentra el reconocido y aclamado mundialmente Festival Gourmet de Puerto Vallarta, que se lleva a cabo cada año durante el mes de noviembre, del cual es presidente y fundador en compañía de su co-fundador, el chef Heinz Reize; juntos encabezan la organización de este magno evento que muestra a Puerto Vallarta como uno de los destinos más sobresalientes del mundo culinario. Con una duración de 10 días, el festival concentra y presenta por lo menos a veinte chefs famosos, provenientes de las cocinas de mayor clase en el mundo, donde presentan menús con su firma e imparten clases de cocina, mientras los representantes de reconocidas casas vinícolas conducen catas de vino, oportunidad poco común para los chefs locales que pretenden perfeccionar su arte trabajando y aprendiendo de los famosos, sin necesidad de salir de Puerto Vallarta. Chef visionario, gran anfitrión con un instinto natural para los negocios, **Thierry** es propietario y director del corporativo Grupo Café des Artistes, la cadena de restaurantes que ha puesto en alto el nombre de México dentro del mundo de la gastronomía más refinada.



Leona Vicario # 740 Col. Centro
CP. 48300 Puerto Vallarta, Jalisco
T. (01)322.222.32.28
www.cafedesartistes.com

Fotos: Archivo Thierry Blouet Cocina de Autor
1. Foto: Guido Marin, Chef Thierry Blouet 2. Foto: "Café Des Artistes del Mar"
3. Foto: "Café Des Artistes Garden" 4. Foto: "Interior Thierry Blouet, Cocina de autor"
5. Foto: "Thierry's Prime" 6. Foto: "Café Des Artistes Garden" 7. Foto: "Café Des Artistes del Mar"
8. Foto: "Café Des Artistes interior" 9. Foto: "Interior Thierry Blouet, Cocina de Autor".

Tan sagrado como Tú

TEQUILA PREMIUM 100% AGAVE AZUL

WWW.ORIGENSAGRADO.COM
contacto@origensagrado.com