



Enrique Olvera

(Ciudad de México, 1976)

Enrique Olvera abrió su restaurante Pujol en el año 2000, en la ciudad de México, después de graduarse en el Culinary Institute of America, en Nueva York, con 24 años. Desde entonces, ha venido explorando referencias locales más allá de lo evidente, aprovechando técnicas ancestrales y contemporáneas en la consolidación de un discurso propio abocado a la experimentación, el diálogo con la tradición, la calidad de los productos y al cuidado de los detalles.

Con el ánimo de compartir distintas perspectivas e interpretaciones, ha abierto otros establecimientos en su país como eno, una lonchería gourmet con tres sedes en la ciudad de México; Moxi, en San Miguel de Allende, y Manta, un restaurante con el que ahonda en lo mejor de los ingredientes de la costa, en Los Cabos.

Años de aprendizajes macerados le permitieron abrir un restaurante en Estados Unidos a finales de 2014. Con Cosme, en Nueva York, ha cautivado tanto al público local como a la crítica especializada, con una propuesta de cocina mexicana creativa y auténtica.

Autor de los libros *Uno* (2010) y *En la milpa* (2013), celebra la reciente edición del cuaderno gastronómico *Boomerang* (2015) y el lanzamiento de su primera publicación internacional, *Mexico from the Inside Out* (Phaidon, 2015). Asimismo, es promotor de Mesamérica —el principal generador de encuentros gastronómicos multidisciplinarios en México— y miembro del Colectivo Mexicano de Cocina, entre otros.

Reconocimientos

Premio The Diners Club® Lifetime Achievement Award - Latin America (2015).

Premio Chef's Choice en los Gourmet Awards (*Travel + Leisure*, Grupo Expansión, 2013).

Nominación a Mejor Libro de Cocina para *En la milpa* (Gourmand World Cookbook Awards, 2013).

Premio al Mérito Empresarial Restaurantero a la cocina de autor (Canirac, 2013).

El Pochteca de Plata 2013 (SECTUR DF, 2013).

Miembro del Consejo Asesor Internacional del Basque Culinary Center, 2013.

Premio Chef's Choice en los Gourmet Awards (*Travel + Leisure*, 2013).

Mejor Libro del Año para *En la milpa* (Gourmet Awards *Travel + Leisure*, 2012).

Mejor Programa de Televisión en Español para *Diario de un cocinero*, serie de ocho capítulos del documentalista Juan Carlos Rulfo con Enrique Olvera (Gourmet Awards *Travel + Leisure*, 2012).

Premio Emprendedores (*Expansión*, 2012).

Una de las 50 personas que mueven a México (*Quién*, 2010 y 2011).

Incluido en el libro *Uno + Uno*, 32 líderes sumando por México (2011).

Una de las 10 figuras internacionales de la industria gastronómica (Star Chefs International, 2010).

Chef de la Década (*Chilango*, 2009).

Uno de los 30 Talentos Mexicanos (*Expansión*, 2009).

Uno de los 15 hombres del año (*GQ México*, 2009).

Una de las 10 promesas de la gastronomía mundial (*Food & Wine*, 2009).

Premio al Joven Restaurantero (Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados, 2005 y 2007).

Uno de los 10 Next Chef Superstars (*Food & Wine*, 2008).

Chef del Año (*Catadores*, 2004).

PUJOL

Posición 16 en la lista The World's 50 Best Restaurants 2015.

Posición 6 en la lista Latin America's 50 Best Restaurants 2014.

COSME

3 estrellas (*The New York Times*, 2015).

Nominado al Mejor Restaurante Nuevo en los Estados Unidos (*Bon Appétit*, 2015).

Mejor Restaurante Nuevo en los Estados Unidos (*Food & Wine*, 2015).

Nominado a Mejor Restaurante Nuevo en los James Beard Awards (James Beard Foundation, 2015).

Contacto:
(01 55) 5545 4111
prensa@enriqueolvera.com