



CHEF MARIO LÓPEZ

Originario de la Ciudad de México. El estilo de vida de la gran urbe hizo que Mario López se aventurara a Montreal, Québec. Allí descubrió su amor por la gastronomía y se dejó influenciar por distintas cocinas. Trabajó en bistrós y restaurantes en la calle Mont Royal.

Volvió a su país a estudiar la Licenciatura en Gastronomía y comenzó a afinar sus destrezas en distintos restaurantes y hoteles en la ciudad que lo vio crecer. Sus primeros pasos los dio en restaurantes italianos donde aprendió los secretos de la parrilla y las pastas. Laboró en una importante cadena de restaurantes llamada "La Destilería" donde expandió sus conocimientos en la cocina mexicana. Tiempo después trabajó en el hotel boutique de moda, Habita, donde de la mano de la chef Luna Martín, aprendió de la cocina contemporánea.

Al terminar sus estudios, decidió emprender su camino a Los Cabos donde continuó como Jefe de Cocina, explorando nuevas influencias en distintas gastronomías. En el hotel Grand Mayan Los Cabos se hizo cargo del restaurante de especialidades; durante su estadía implementó un menú de su autoría y comenzó a explorar las cocinas regionales. Participó activamente en distintos festivales gastronómicos, en un concurso estatal de platillos regionales donde ganó el primer lugar, y en el concurso de tapas llevado a cabo por "Proecta". Más tarde, formó parte de un nuevo proyecto en Mazatlán como Chef Ejecutivo, donde inició la apertura de dos restaurantes para Grupo Vidanta, y formó parte del libro gastronómico De Vidanta en la Cocina. Un año después fue invitado al resort Grand Velas Riviera Maya como Sous Chef Ejecutivo, donde estuvo involucrado en el evento World Economic Forum que se llevó a cabo en la propiedad, en el que diseñó los menús para el gobierno de México, jefes de estado y participantes.

Fue invitado a participar en un festival de cocina mexicana realizado en el Hotel Intercontinental Park Lane en Londres, Inglaterra; aquí creó un menú de cocina mexicana para el hotel y colaboró en la realización del coctel del Museo A&V, donde la embajada de México celebró el aniversario de la Independencia de México en el Reino Unido. Tuvo la oportunidad de trabajar de cerca con el presidente de los Maîtres Cuisiniers de France, Christian Têtedoie; el ganador de 3 estrellas Michelin, Claude Le Tohic; y otros chefs importantes como Claude Godard y Michel Mustière en el "Festival The Best of France" realizado en Grand Velas Riviera Maya.

