



CHEF MARIO SOTO

El chef Mario Soto comenzó a trabajar cuando tenía 17 años en un comedor industrial. A los 19 años llegó a China Grill, restaurante ubicado en el hotel Camino Real en la Ciudad de México. Ahí conoció al chef Hugo Sánchez, quien pulió sus conocimientos básicos dentro de la cocina. El Chef Ejecutivo de China Grill, un francés llamado Philippe Steiman junto con Hugo Sánchez, le dieron a conocer las bases de la cocina francesa. Desde entonces, Soto se enamoró de la llamada "madre de la gastronomía" y supo que esa sería la cocina a la cual le dedicaría su vida.

Luego de dos años en China Grill, fue contratado en Yu Shan, un restaurante de cocina china de Pekín en la Torre Mayor de la Ciudad de México, donde laboró como Chef de Partida y estuvo encargado de un fast food. Con sed de aprendizaje por la cocina francesa, decidió viajar a Cabo San Lucas en Baja California Sur en donde tuvo la oportunidad de trabajar con el Maître Cuisinier de

France, Jacques Georges E. Chrétien durante un año como Chef de Partida en el área de pescados. En 2006, regresó a la Ciudad de México y trabajó en Bistrot la Bourgogne, restaurante que acrecentó aún más sus conocimientos. El chef francés, Aurelien Legeay, le mostró lo que era la cocina francesa tradicional, la que se sirve en las casas de Francia. Después de dos años, gracias a su desempeño logró ser el Chef Ejecutivo de Bistrot la Bourgogne.

En 2010, fue Sous Chef del restaurante Lipp en el hotel JW Marriot y en 2011, Chef Ejecutivo en Brassi, un restaurante de Polanco (Ciudad de México). A finales de 2012, fue Chef Ejecutivo por dos años de Crêperie de la Paix y del restaurante ODUN en la colonia Condesa, en donde obtuvo conocimientos administrativos y contables. Un año también fungió como Sous Chef en Bistro 83 en San Ángel.

Viajó al Caribe mexicano para trabajar como encargado de la cocina del restaurante Piaf del hotel Grand Velas Riviera Maya, de la mano del chef Michel Mustière (nombrado también Maître de Cuisinier de France), a quien le aprendió otro estilo de cocina francesa pero sobre todo, disciplina y constancia. Hoy en día, es el Chef Ejecutivo de Piaf y se encuentra inscrito en la eliminatoria nacional del Bocuse D'or, uno de los reconocimientos más importantes en la industria de la gastronomía.

"Nuestra responsabilidad como chefs es siempre compartir y enseñar lo que sabemos a todo aquel que tiene la capacidad de escuchar. La cocina no solo sabe; la cocina grita, se siente y luce. Todos nuestros sentidos están en acción, por eso es el mejor trabajo del mundo".



GRAND VELAS · CASA VELAS · VELAS VALLARTA

velasresorts.com