



CHEF ISAAC ESPARZA

En una ascendente y veloz carrera, Isaac Esparza es uno de los chefs que han llegado lejos gracias a su entrega y creatividad. Por sus venas corre la pasión, por su mente las ideas y por sus manos se transforman los ingredientes en delicados platillos que revelan su vocación.

Los sueños de este mexicano lo llevaron hasta Cancún, donde comenzó su aventura al estudiar Artes Culinarias en Lécole des Chefs, a la par que se desempeñaba como cocinero en el restaurante Isne. Participó en la Convención Gastroturística “Le Toques Blanches”, en la cual obtuvo el primer lugar en el concurso de cocina mexicana; este reto significó una nueva manera de enfrentarse a la gastronomía.

Continuó su carrera en el restaurante Dolcceeze; estableció un menú de creación propia, el cual fue aceptado positivamente por la gente que frecuentaba el lugar.

El siguiente reto lo enfrentó en el restaurante Laguna Grill como Sous Chef; este sitio fue considerado uno de los mejores en Cancún con un menú de fusión contemporánea, siguiendo la línea de mariscos y cortes. Posteriormente, se encontró con los sabores de Oriente en el restaurante Iki al trabajar un menú con influencia asiática, basado en técnicas de fusión y construcción e incorporando ingredientes latinoamericanos. Aquí su trabajo estuvo a la vista de un público más amplio y exigente, por lo que fue llamado para ser chef particular en una embarcación privada durante tres meses en los que emprendió diversos viajes por el Caribe.

El camino no fue sencillo pero todo lo aprendido contribuyó para que en poco tiempo se colocara en uno de los resorts más lujosos del Caribe mexicano. A su llegada a Grand Velas Riviera Maya, comenzó como Encargado de Cocina en el restaurante internacional Azul y continuó en el restaurante francés Bistro. Se situó entre los aromas del jengibre, el sake y el curry como Chef Ejecutivo en el restaurante gourmet Sen Lin, donde originalmente comenzó como Sous Chef.

Actualmente, es Chef Ejecutivo de Casa Velas, envolviendo a los huéspedes con sus más deliciosas creaciones. Su historia permite ver cómo el futuro de la cocina en México es prometedor y cómo el éxito se construye a partir del entusiasmo, disciplina y desarrollo de la creatividad.

