



# MILLESIME

COLLECTION



# JONATAN GÓMEZ LUNA

## LE CHIQUE

2014 FIVE DIAMONDS AWARD WINNER  
2014 2016 2017 2018 GOURMET AWARDS WINNER  
#34 LATAM 50 BEST RESTAURANTS  
THE DINERS CLUB WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS ACADEMY





# “CONSTRUCCIONES ETÉREAS”

FRESH ... LE CHIQUE



Es el único chef capaz de **combinar la sofisticación de la cocina molecular con los sabores de México**. Una joya de la gastronomía Latina que pocas veces sale a mostrar su cocina más allá de su restaurante Le Chique.





Nacido en la ciudad de México, forma parte de la nueva generación de cocineros mexicanos. Realizó sus estudios en el **Centro Culinario Ambrosia** y desarrolló su particular cocina en algunos de los mejores restaurantes del mundo galardonados con 2 y 3 estrellas Michelin. En 2008 inaugura **Le Chique**, auspiciado por la compañía Karisma Hotels & Resorts.

Fue **seleccionado para servir la cena tributo al chef Ferrán Adrià** en el marco del Wine&Food festival 2012 y ha participado en los grandes eventos gastronómicos de la República: Morelia en Boca, Millesime Madrid, Millesime México, Madrid Fusión... Además de participar en diversos congresos internacionales y programas de televisión, Jonatan fue **ganador del Iron chef Canadá 2012** en el Hot & Spycy Festival de Toronto,



# LA SOFISTICACIÓN COMBINADA CON LOS SABORES DE MÉXICO

**Su cocina de corte contemporáneo ha sido revolucionaria en México.** La aplicación de técnicas moleculares en recetas tradicionales y un sentido de la estética único lo convierten en un icono de la nueva cocina mexicana. **Le Chique ha conseguido posicionarse como uno de los destinos gastronómicos de la Riviera Maya,** frecuentado por el público extranjero que llega atraído por las críticas que salen de los círculos gastronómicos internacionales.

... CENTOLLO-MAIZ-HABANERO-QUEMADO





# DE ROCKERO A CHEF

“**Entré de casualidad a la cocina y ahí me quedé**, me atrapó. Fue una casualidad que surgió al ir a ayudar a un amigo (*antiguo compañero de grupo de rock*), que estaba cocinando en Ambrosía. Dicho esto, la vida de cocinero no es fácil, son muchas horas y mucho estrés”



“GRACIAS A MI EQUIPO POR SER EL EQUILIBRIO EN MEDIO DE LA LOCURA”





# CREATIVIDAD

---

“Es importante tener una base de formación para poder hacer otros platos de investigación, sometidos a prueba y error. **La creatividad es un método**, son ideas que se desarrollan y que resultan bien o no resultan... Pero es **un ejercicio diario de viajar, convivir, investigar**”

LUNA AIRE DE MAR ... LE CHIQUÉ





# LE CHIQUE

RIVIERA MAYA

“Nosotros hacemos una cocina mexicana muy basada en las raíces y luego jugamos con aditivos, técnicas diferentes, nuevas texturas, presentaciones y temperaturas, pero siempre respetando lo clásico. Nuestro estilo de cocina mexicana es súper técnica. **No nos gustan ni las tendencias ni las modas**, si nosotros tenemos que hacer un fermentado lo hacemos porque en ese momento queremos hacerlo”



LE CHIQUE, EL RESTAURANTE CON UN MENÚ INÉDITO DE 32 TIEMPOS





# CONTINUIDAD

---

“Pase lo que pase siempre **debes estar pendiente de tu restaurante**, debes estar ahí, porque nadie va a cuidarlo como tú. Se trata de hacer que todo funcione como una máquina bien engrasada, sin perder de vista los detalles”



2014 FIVE DIAMONDS AWARD WINNER  
2014 2016 2017 2018 GOURMET AWARDS WINNER  
#34 LATAM 50 BEST RESTAURANTS  
THE DINERS CLUB WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS ACADEMY





FASCINADOS  
POR  
JONATAN

POR MARÍA FORCADA



MILLESIME

SINCE 2007