



GUILLERMO GONZÁLEZ BERISTÁIN

Originario de Ensenada Baja California, Guillermo González Beristáin, desde pequeño mostró interés por la cocina. A los 14 años empieza a trabajar en veranos en el exitoso restaurante de la localidad, es ahí donde decide dedicarse a la gastronomía.

En 1986 se muda a San Diego donde estudia en Mesa-College la carrera de Administración de Hoteles y Restaurantes y en 1989 es aceptado en el "Culinary Institute of America" en Hyde Park N.Y, dos años después se gradúa con honores.

Guillermo trabajó durante años en Europa restaurantes galardonados con estrellas Michelin como Jaún de Alzate en Madrid, Le Divellec en Paris y Table Gourmand en Estrasburgo, en Estados Unidos en Wine Sellar&Brasserie en San Diego, galardonado por la revista Gourmet como uno de los 25 mejores restaurantes de América.

En 1994 toma el puesto de chef en el restaurante Ambrosia en la ciudad de México y posteriormente chef corporativo del Grupo Ambrosia del Bosque.

En 1998 nace Pangea, restaurante que contra todos los pronósticos revolucionó la industria restaurantera en Monterrey ofreciendo comida contemporánea, servicio de catering gourmet, tienda de vinos y escuela de cocina. A finales del 2006 se abre Bistro Bardot con énfasis en cocina simple francesa. En 2008 abre ChinoLatino, donde ofrece comida mexicana con toques orientales, a finales del 2009 se estrena LaFélix, concepto de cocina mexicana urbana y en agosto del 2012, abre La Embajada, sirviendo cocina mexicana elevada, en 2013 abre Vasto, lugar de comida mediterránea..

Fue nombrado por la revista Expansión dentro de su edición anual "Las 30 promesas en los 30s". En el 2011 fue reconocido por la revista GQ Mexico como el chef del año, en mayo del 2012 fue reconocido por la Canirac nacional con el premio al Empresario Restaurantero del Año, también en el 2012 Millesime España lo nombró Chef del Año en Mexico y la revista Travel&Leisure seleccionó a Pangea como el mejor restaurante de México en el 2012. En septiembre del 2013 Pangea entra en el lugar número 12 en la lista de "Latin America Best Restaurants"



ESPAI[SUCRÉ]

Escuela-restaurant de postres
Jordi Butrón + Xano Saguer

thebestdessertofrestaurant@espaisucre.com
www.espaisucre.com +34 933 151 022

Socio fundador



Patrocinadores principales

MESAMÉRICA®



Colaboradores



KitchenAid
FOR THE WAY IT'S MADE!

