



LUIS ROBLEDO RICHARDS

Luis Robledo, cuenta con más de 15 años de experiencia en el mundo gastronómico. Es uno de los chef reposteros más reconocidos en México y en el extranjero. Ha sido el creador de Tout Chocolat, concepto de tienda boutique que ofrece productos elaborados con chocolate de alta calidad.

Inició su carrera en Nueva York en donde se graduó del programa "Artes culinarias y pasteleras" en el French Culinary Institute, donde recibió el premio de "Outstanding Alumni Award". Posteriormente, trabajó al lado de Daniel Boulud y Francois Payard, así como con el maestro chocolatero alemán Thomas Haas.

En 1998, viaja a Europa para especializarse en repostería, cursó diferentes especialidades en L'école du Grand Chocolat y puso en práctica sus conocimientos en la prestigiada casa Lenôtre, ahí aprende el rigor y la técnica de una de las más antiguas casas de confección de Paris. Durante su estancia en Francia trabajó con maestros chocolateros y reposteros como Jean-Louis Clément, Stéphane Glacier, Marcel Derrien, Philippe Gobet y Frederic Bau.

Entre otros logros profesionales destaca el haber sido chef ejecutivo de postres en el hotel Presidente Intercontinental y en el restaurante Au Pied de Cochon de México, así como en el restaurante Le Cirque y el Hotel Four Seasons de New York; en este último creó una línea de chocolates artesanales, la cual fue llevada alrededor del mundo a través de los hoteles de la cadena.

En 2003, su postre "Red fruit and vanilla Napoleon" fue seleccionado como "One of the five best dishes around the world" por el escritor gastronómico Alan Richman en la ciudad de Nueva York.

En 2006, decidió crear su propia línea de chocolates y pasteles: Tout Chocolat. En la tienda boutique del mismo nombre propone sus creaciones como bombones, tabletas, pasteles, galletas y macarrones, siempre cuidando la calidad y presentación de cada producto.

En 2010 y 2012 ganó el primer lugar del World Chocolate Masters en México. Además, en 2011 fue nombrado como uno de los diez mejores chocolateros en América del Norte.

En marzo de 2013 fue nombrado por Club Vatel como el Chef de Año por su trayectoria y labor en la gastronomía.

Ha participado en varias ediciones del Chocolate Show en Nueva York y del Chocolate Fashion Show, donde ha trabajado con reconocidas diseñadoras como Betsey Johnson y Caitlin Ward.

Tiene amplia experiencia impartiendo clases, cursos y talleres de chocolatería, esta labor le ha otorgado el reconocimiento en la prensa nacional e internacional. Empresas como Nestlé se han acercado a él para solicitar asesoría en la misma materia. Recientemente anunció una alianza comercial con Felchlin Switzerland, una de las marcas más reconocidas en el mundo por sus coberturas de chocolate. Estos esfuerzos los realiza con un único objetivo: promover y desarrollar el mercado del chocolate en México.

Por otra parte, ha sido nombrado embajador de marcas de lujo como Grand Marnier, Hennessy, Felchlin y Valrhona.



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!

