



SONIA ARIAS

Desde los ocho años comenzó su interés por la repostería. Tras esa pasión inocente decidió tomar diversos cursos de pastelería francesa en México. Comenzó vendiendo brownies entre amigos y familiares. Años después una de sus recetas fue perfeccionada y en el 2008 la revista Chilango la eligió como el mejor Brownie de México.

Realizó sus estudios en el Culinary Institute of America en Nueva York, Sonia Arias fue aceptada para el Intensive Baking and Pastry Program, a su llegada los Chefs se sorprendieron, ya que en ese momento tan sólo tenía 15 años. En 1996, Sonia volvió al CIA y se graduó con honores de la licenciatura. Al salir de la escuela, Sonia perfeccionó su técnica durante seis años en Manhattan, siempre rodeada de los mejores Chefs en restaurantes como Daniel, Bouley y Danube.

Actualmente está al frente de la repostería del Restaurante Jaso, considerado como uno de los mejores restaurantes en México.

Sonia ha estado inmersa en el mundo de las marcas de lujo, detrás de los eventos más exclusivos en boutiques de Chanel, Gucci, Mont Blanc, Ermenegildo Zegna, Louis Vuitton, Cartier, Jaeger-LeCoultre, Tory Burch, La Prairie, Porsche, Nespresso, Vogue, Diageo, American Express y varios más. La revista Life & Style los publicó en "The Best of The Best" en el 2009.

Por primera vez durante el 2010 creó la colección de Jaso Wow Cakes & Crystallized Swarovski, inspirada en tendencias de moda y estilo, incorporando en sus impresionantes diseños, cristales de Swarovski. " La apariencia es importante ya que nos cautivan por la vista. Los pasteles son como las personas en donde la apariencia te atrae, pero lo que vale y seduce es el interior – Chef Sonia Arias, esta colección es Chic y deliciosa.

En el 2011 una de sus más exquisitas creaciones, el Crème Brulée envuelto en finas láminas de Pera fue elegido como "El mejor postre de México" por la revista Travel and Leisure.

Sonia se ha involucrado en el círculo de grandes celebridades, creando así los pasteles de cumpleaños de Bono de U2 durante su visita a México, Luis Miguel, Katy Perry, Margarita Zavala la Primera Dama de México, y el ex presidente mexicano Miguel Alemán, entre muchos otros.

Entretanto en el 2010 y 2011 Sonia a participado en diversos programas de televisión como el especial de San Valentín del canal E! Entertainment, además de estar en el Up Front de Gastronomía 2010 de la BBC y el Up Front Fox – Utilísima en Cancún y la participación en Flavours of México de Travel Chan



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





En 2010, Sonia se une a Fox Utilísima y graba más de 65 episodios para el programa de La Pastelería durante la primera temporada, debido al éxito del programa Sonia ha continuado con la segunda y tercera temporada sumando ya más de 180 capítulos. El programa de La Pastelería continúa destacándose con los ratings más altos del canal, el cual se ve en más de 20 países desde Estados Unidos a Chile cuatro veces al día.

Desde el 2010 a la fecha, Sonia ha grabado los especiales de Utilísima de Acción de Gracias y Navidad.

Sonia está actualmente involucrada con el crecimiento de Jaso Catering y continuar con la expansión de Jaso Bakery dentro las tiendas departamentales más importantes de México El Palacio de Hierro.

Sus creaciones te llevan a descubrir el mundo del postre de una manera inigualable, por lo cual ha sido considerada como "La reina de los postres" por el crítico gastronómico Alejandro Zárte.



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!

