

“ Si haces las cosas bien, como Dios manda, todo resulta; si las haces mal y vas parchando, pasa algo regular”.
LUIS GÁLVEZ,
empresario restaurantero

Antonio Cosío



Pedro Vera, Luis Gálvez y Alejandro Vera



Legado CULINARIO

Líderes de la gastronomía reconocen la trascendencia e impacto de la carrera de Luis Gálvez



Jorge Achach, Blanca y Rafael Cortina

LUIS HERNÁNDEZ
FOTOS: HÉPTOR ARJONA

Para Luis Gálvez, la consistencia ha sido clave para mantenerse y trascender en la industria gastronómica y, ahora, celebró cinco décadas de trabajo ininterrumpido con un mismo concepto culinario.

“Soy un empujador, ¿qué quiere decir eso?, que impulso a mucha gente a que haga bien su labor, que funcione bien la cocina y comedor, logren las presentaciones de los platillos y creen nuevas cosas; siempre al pie del cañón, como dicen”, comentó el empresario restaurantero, especializado en comida francesa.

A propósito de sus 50 años de trayectoria, líderes en la industria e integrantes de la Chaîne des Rôtisseurs se reunieron para disfrutar de un banquete en su honor y probar algunos de los platos icónicos implementados por Luis.

Entre la convivencia y reencuentros, en las conversaciones resaltaron los recuerdos y logros que han definido la carrera del homenajeado.

Rodolfo Olagaray y Damaris García





Juana y Luis Domenzain

“Es un hombre intachable, muy bondadoso y un empresario definido para entrenar a su personal y, sobre todo, para hacer creaciones maravillosas, prueba de ello es la cantidad de reconocimientos que ha merecido en todos sus años”, expresó Alejandro Rodríguez, organizador de la reunión y bailli del Valle y la Ciudad de la asociación.

Antes de gozar de un menú de cuatro tiempos, los invitados escucharon las palabras del

anfitrión, quien habló de lo representativo que es llegar a medio siglo de excelencia, con la intención de dejar un legado en la culinaria nacional.

“Él ha sabido conservar lo divino de este sector, pero también, su presencia diaria en su restaurante es el secreto”, mencionó la empresaria Dominique Berthelot, “le deseo 50 años más, que su spot consiga perdurar con el devenir del tiempo, porque en México ya se han perdido varios lugares icónicos”.



Alejandro Garza, Ana Cuenca, Salomón Abedrop y Cecilia Murillo



Dominique Berthelot y Juan Pablo Riveroll

“

No podríamos entender la historia de la comida francesa en México sin Luis Gálvez”.

SALOMÓN ABEDROP,
presidente del Consejo Mexicano del Vino

“

Su legado es la calidad y servicio que le ofrece a cada comensal”.

ALEJANDRO RODRÍGUEZ,
bailli del Valle y la Ciudad de la Chaîne des Rôtisseurs



Jorge Agraz, Marcela Cueva y Armando Gamio



Carlos Morodo, Alejandro y Maricarmen Rodríguez con Agustín Morales



Jaime Weiss y Denisse Acha



Sonia y Ernesto Pérez Rea con María y Santiago Villalobos



Quetty Pasquel y José Luis Salvatori



Alejandro Rodríguez y Heidi Carballo



ENVÍO A DOMICILIO DESDE \$200 PESOS

<p>POLANCO LOPE DE VEGA 249A ENTRE CALLE HORACIO Y AV. ISAAC NEWTON COL. POLANCO, MIGUEL HIDALGO 55•8939•0284 / 55•8939•0297</p> <p>QUERÉTARO PLAZA UBIKA, AV. SANTA TERESA #502, PLANTA BAJA, LOC. 13 Y 14, SANTA FE JURQUILLA, QUERÉTARO 442•325•4332</p>	<p>PARQUE INTERLOMAS AV. JESUS DEL MONTE 41 LOC. 0232-02, 1ER. PISO COL. EX HACIENDA JESUS DEL MONTE HUIXQUILCAN, EDO. DE MEXICO 55•9039•7107</p> <p>OUTLET CUERNAVACA PLAZA CUERNAVACA, SECCIÓN CASA BLANCA, LOCAL PB-3, COL. LOMAS DE LA SELVA 777•312•5485</p>
---	---

Chelsea Loft chelsealoft.shop

NO APLICA CON OTRAS PROMOCIONES
APLICAN RESTRICIONES • VALIDO HOY