

R.S.V.P.



Arte

Patrick Charpenel y Tatiana Bilbao en la muestra *Calder: derechos de la danza*, en el Museo Jumex

ENCUENTRO

Todos los detalles de la 78 Convención Bancaria en Acapulco

UNIDAD Y VALOR

Fernando Suñaga, el Presidente Enrique Peña Nieto, Angélica Rivera de Peña y Carmen Lebrija de Suñaga encabezan la Colecta Nacional 2015 "Juntos Salvemos Vida", de la Cruz Roja Mexicana



Delicias al paladar



María Eugenia Castro, Hilda de Poliza y Marcela Gosselin



José Arrizo, Gabriel Nasser y Víctor Aboumrad



México sigue creciendo.
Jorge Carlos y Masaly Fernandez con Cosme Torrado

El restaurante estadounidense de comida casual y famoso por sus pasteles abre sus puertas en Centro Comercial Santa Fe

Por Christian Torres y Silvana Obregón
Fotos Ana Lilia Rodríguez y Karla Gómez

Más de 100 invitados asistieron a la apertura de la segunda franquicia de The Cheesecake Factory, en el Centro Comercial Santa Fe. Durante el evento se realizó el corte del listón, en donde estuvieron presentes Donald Moore, chief culinary officer; David Gordon, presidente de The Cheesecake Factory Estados Unidos; Fabián Gosselin, director de Alsea, y Óscar Preciado, director de The Cheesecake Factory México. Todos los invitados que asistieron al evento ordenaron a la carta los platillos de su preferencia y de igual forma cada uno escogió su postre favorito para llevarse a la casa.



Susy y Moisés Farca, Fabián Gosselin con Mónica y Víctor Baneiro



Santiago y Sandra Cortina



Martha Guzmán, Andrés Franco y Sesi Cancino



Pilar Lozada, Maribe Lancioni y Ana Paula Franco

Inauguración

EN LOS PRÓXIMOS OCHO AÑOS SE ESTARÁN ABRIENDO 12 UNIDADES MÁS EN MÉXICO, ARGENTINA, BRASIL, COLOMBIA Y PERÚ



El primer restaurante se fundó en Beverly Hills, California



Alex y Sara Alazaki



Andrés Valencia, Adrián Tejado, Emilio Portugal y Federico Tejado



Diego Baños



Laura y Gabriela Tomado



Donald Moore

Vicepresidente ejecutivo y director culinario

Su pasión por la gastronomía lo llevó a enfocarse en la industria de turismo y hotelería. Ha trabajado en lugares como Planet Hollywood y Landry's. Después de laborar 13 años en The Cheesecake Factory, cumple con su labor de vicepresidente ejecutivo y director culinario.

¿Por qué te gusta trabajar en The Cheesecake Factory? Por los valores y fundamentos de la compañía, me encanta la comida que servimos y tenemos a gente maravillosa trabajando para la marca, de hecho nuestros meseros se caracterizan por ser muy hospitalarios. Por

otro lado, estamos creciendo alrededor del mundo y en esta ocasión vamos a abrir el restaurante en el Centro Comercial Santa Fe de la Ciudad de México. Estamos muy contentos.

¿Cuáles son las cualidades principales del lugar? Nuestros cheesecakes son únicos porque ofrecemos una gran variedad de sabores. De hecho, en un principio los críticos nos comentaban que nuestro menú

y las porciones eran demasiado grandes, porque tenemos alrededor de 200 platillos y no tendríamos éxito. Pero lo cierto es que el restaurante ofrece la oportunidad de compartir los postres, llevártelos a tu casa o comer algo como lunch y eso fue un éxito. Hay platos para todos los gustos y cada seis meses cambiamos algunos del menú para que haya variedad de sabores.

¿Cuál es tu platillo favorito?

Depende si estoy en el mood de comer algo ligero o pesado, pero me encanta el Chicken Madeira que lleva pechuga de pollo salteada con espárragos y queso mozzarella derretido.

¿Para este restaurante en México, ofrecerán platos especiales?

Por el momento empezaremos con el menú que tenemos en Estados Unidos, pero estamos trabajando con ingredientes locales de gran calidad.

¿Qué retos enfrentan al abrir el espacio gastronómico en México DF?

La contratación del personal para entrenarlos y enseñarles el espíritu de la empresa. Trabajar con ingredientes locales y ser consistentes en lo que ofrecemos. Espero que las personas respondan bien.

¿Qué opinas de la gastronomía mexicana?

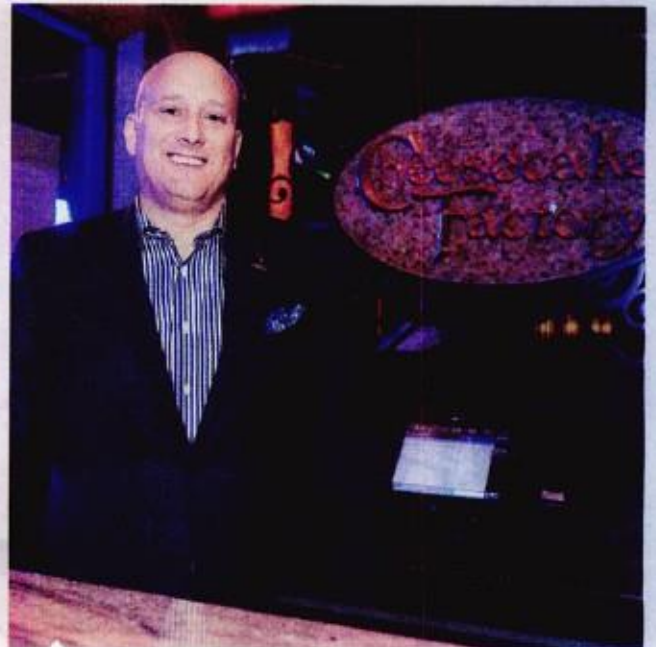
¡Es mi favorita! Es fresca, simple, y detrás de las recetas hay una historia de por medio. Me enloquece la cochinita pibil.

¿Qué viene para ti? Mejorar lo que hago y ofrecer comida de calidad.

Inauguración



José Ramírez, Gabriel Nesser y Ana Paula Vega



David Gordon, presidente de Cheesecake Factory Estados Unidos

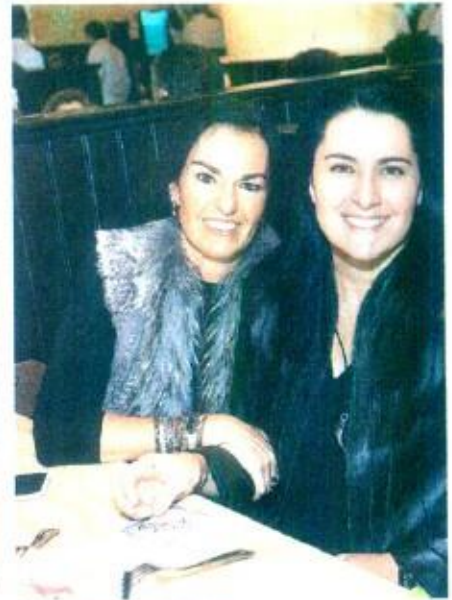
THE
CHEESECAKE
FACTORY TIENE
37 AÑOS EN
EL MERCADO,
OPERANDO
MÁS DE 200
RESTAURANTES
EN LOS QUE
OFRECEN
MÁS DE 200
PLATILLOS



Alejandro y Gerardo Narre con Andrés Ocejo, Alberto Tomado y José Ignacio Gil



Adriana Tejeda y Linda Cariboty



Ana Paula Vega y Daniela Lebrón



La especialidad de la casa: sus postres.



José Photo y Daniela, tomados con Verónica Gutiérrez