



Javier Perez Stone


axiote
cocina de México

English

Desde pequeño existieron momentos clave en su decisión de ser cocinero; su padre, cocinero de hobby y cazador por pasión, le enseñó el respeto por las presas de caza, a perder el miedo a la sangre. De sus abuelas aprende a seleccionar productos, mientras paseaban por los mercados.

Trabajó en una pollería, repartiendo y surtiendo. Egresado de la Escuela Panamericana de Hotelería como Administrador de Restaurantes y Hoteles.



Inicia en una cocina profesional en el restaurante La Barandilla de Bruno Oteiza quien apenas llegaba de San Sebastián, País Vasco

De allí salta a Tezka como apoyo en la segunda visita a México de Juan Mari Arzak, quien ya ostentaba tres estrellas Michelin.

Estuvo ahí por varios años, hasta trasladarse a la casa de Juan Mari en San Sebastián; donde colabora con Xabier Gutiérrez en el laboratorio de Investigación y Desarrollo de Arzak.

Regresa de España al nuevo Tezka como Jefe de Cocina.



Con el paso del tiempo ocupó el puesto de Sous Chef Ejecutivo en el Hotel Royal de Pedregal. Posteriormente surge la oportunidad de **Alaia**, restaurante que desarrolla en conjunto con el chef Alberto Ituarte y donde comenzará la inquietud por la innovación.

En su transición, ha colaborado con Mathias Dahlgren en Bon Lloc en Estocolmo, con Martha Ortiz en Águila y Sol, como chef particular de la Embajada de España en México en el periodo de D. Cristina Barrios, fue Chef Ejecutivo del Oficial Mayor de la Secretaria de Hacienda en el Palacio Nacional de México; colaboró en la apertura de Biko donde remonta amistad con Mikel Alonso y Bruno Oteiza, con quienes después iniciará el proyecto que lo llevaría a Playa del Carmen el restaurante Cocina de Autor, del Hotel Grand Velas Riviera Maya.

En Cocina de Autor establece una cocina de constante evolución donde se convergen sabores y productos mexicanos con las técnicas de cocina vanguardista.





Con Cocina de Autor logra destacar en: "Las Mejores 100 Experiencias de Comida y Bebida en el Mundo" por la revista Food and Wine de Nueva York con el puesto #35.

La Lista Gourmand de "Los 50 Mejores Restaurantes de México por BBVA Bancomer" en el lugar #8.

"Los Mejores 23 Restaurantes de México" por la revista Travel and Leisure en 2011.



Mencionado como el #1 en "Around the World: 20 BEST DISHES OF 2011" otorgado por Brad A. Johnson, único crítico gastronómico en ganar The James Beard Award y The Cordon Bleu World Media Award.

Nominado en "Mejor Restaurante de Hotel en México" en los Gourmet Awards del Grupo Expansión en 2011 y 2012, en el año 2013, es ganador de este galardón.

"Mejor Restaurante de Hotel en México" en los Gourmet Awards del Grupo Expansión en 2017".

Premio a la "Excelencia Gastronómica" en Millesime México.

The American Automobile Association (AAA) lo reconoció con 5 Diamantes en 2013. Siendo el único restaurante en el mundo adentro de un hotel "All Inclusive" en obtener dicho reconocimiento.



Después de su paso por diversas cocinas, adquirió la madurez y el espacio pleno:



lugar donde busca enaltecer los sabores de la usanza cotidiana, el respeto y apoyo a los productos autóctonos de todo el país principalmente el sureste para así favorecer el acervo gastronómico nacional.



Durante los 8 años de Axiote, Cocina de México se ha catalogado como uno de los mejores restaurantes no sólo de Playa del Carmen sino del país, siendo reconocido en: "Guía México Gastronómico" como uno de los 120 Mejores Restaurantes de 2016 al 2022.

Nominado en las Categorías de "Mejor Restaurante Nuevo", "Mejor Restaurante Cocina Tradicional" y "Mejor Casual Dinning" por la revista Gourmet Awards del Grupo Expansión.

7 años mencionado por Marco Beteta como "Uno de los Mejores 5 Restaurantes de Riviera Maya".

Por su parte como profesionalista a destacado en: En el Concurso Nacional "Cocinero del Año 2009-2010" obtuvo el Segundo Lugar y Primer Lugar en 2011-2012.

Ganador de "IRON CHEF 2014", en Hot and Spicy Festival, Harbour front Center. Toronto, Canada.

Recibe en 2014 el Premio Nacional de Gastronomía "Pascual Baylon".

Chef Fundador del Colectivo de Cocineros de la Riviera Maya. 2016.

Socio y Embajador de Sea Food Watch. Monterey Bay Aquarium.

Miembro activo de Chefs Amigos Del Mar.

Embajador Gastronómico de Comepesca (Consejo Mexicano de Promoción de los Productos Pesqueros y de "Pesca Con Futuro" programa de la Sagarpa para promover razonablemente el consumo de productos de mar y respeto de sus vedas.





Profesor y asesor en las Universidades Tecnológicas de Maxcanu, Riviera Maya, Valladolid y Universidad de Oriente.

Ponente en Conferencias en la Universidad Anáhuac Cancún con el tema Perspectivas Turísticas para Quintana Roo 2018.



Encargado de organización y operación de eventos gastronómicos en beneficencia para damnificados en los sismos de la Ciudad de México, Oaxaca y Morelos.



Destacó en festivales en México y en el extranjero con conferencias y clases magistrales: "El Saber del Sabor" en Oaxaca. "Morelia en Boca".



Wine And Food Fest, en Riviera Maya, Cancun, Cd. de México, Brasil y Aspen Colorado.

"Festival de Cultura y Gastronomía en Tiradentes", Sao Paulo-Brasil.

"Paralelo Norte, Foro Gastronómico del Noroeste".



"Hot And Spicy Food Festival" en Toronto-Canadá.

"Mitotl" en Cuernavaca-Morelos.

"Millesime", en la Ciudad de México.

"Feria Internacional
Alimentaria-Vanguardia",
Barcelona-España

Festival "Convite" Sabor a Campeche.
"Culinary Week" en Barcelo, Punta
Cana, Dominicana.

"Baja Culinary Fest" en Tijuana y San
Diego.

"The Best of Cocina de Autor" en el
Hotel Grand Velas, Riviera Maya.

"Food & Art Fest" en el Hotel Grand
Velas, Riviera Nayarit "Gastronomica
Vallarta•Nayarit".

Chef de "Dinner in the Sky" Grand
Velas, Puerto Vallarta.

Coautor del 8o volumen de la
colección "Xocoyo, Ingredientes
Mexicanos" "La Miel, Oro Liquidó de
Mexico" Junto con: Nahum Velazco,
Gerarld Bellver, Mikel Alonso, Bruno
Oteiza y Jorge Lavalle, Editorial
Fundación Grupo México, A.C

Chef asesor restaurante B-House
Global Kitchen en Querétaro,
Querétaro de 2017 a 2019

Chef titular del restaurante Cueva
Siete del Hotel Único 20*87* de 2018
- 2021

Chef creativo de Villas Xa-Ha y
Panther Bay en Bahía Príncipe,
Akumal de 2020 - 2021

Chef co-propietario de Balik, Cocina
de Mexico, Bacalar, Quintana Roo
2022





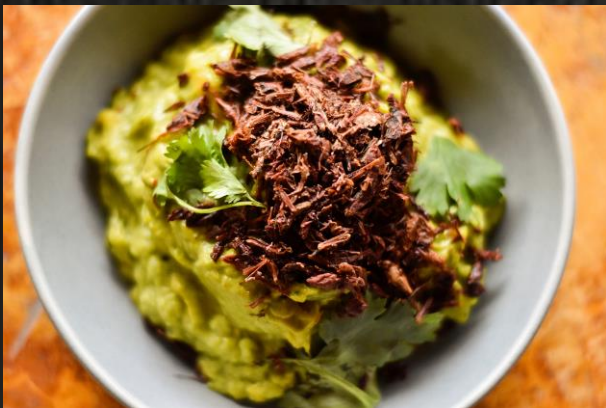
Chef asesor restaurante B-House
Global Kitchen en Querétaro,
Querétaro de 2017 a 2019

Chef titular del restaurante Cueva
Siete del Hotel Único 20*87* de
2018 - 2021

Chef creativo de Villas Xa-Ha y
Panther Bay en Bahía Príncipe,
Akumal de 2020 - 2021

Chef co-propietario de Balik, Cocina
de Mexico, Bacalar, Quintana Roo
2022

A realizado eventos y cenas en
conjunto con algunos de los mejores
chefs del mundo como:



Juan Mari Arzak, Ricardo Muñoz
Zurita, Benito Molina, Mikel Alonso,
Enrique Olvera, Albert Adria, Joan
Roca, Igor Zalakain, Fabian Delgado,
Javier Plascencia, Jorge Vallejo,
Ruffo Ibarra, Alejandro Ruiz, entre
muchos más...





Javier Perez Stone


cocina de México

Español

Since childhood there were key moments in his decision to be a chef; his father, a cook hobby and hunter by passion, taught him respect for hunting prey, to lose the fear of blood.

From his grandmothers he learns to select products while walking through the markets.

He worked in a chicken shop, delivering and stocking. He graduated from Panamerican Hotel Management School as Restaurant and Hotel Manager.



He started in a professional kitchen at La Barandilla restaurant by Bruno Oteiza, who had just arrived from San Sebastián, Basque Country.

Years later he moves as a trainer to Tezka in the second visit to Juan Mari Arzak to Mexico, who already had three Michelin stars.

He was there for several years, until moving to Juan Mari's house in San Sebastian; where he collaborates with Xabier Gutiérrez in the Arzak's research and development department.



He returned to México to open the new Tezka as chef de cuisine. Over time he held the position of executive sous chef at the Hotel Royal de Pedregal. Subsequently arises the opportunity to: **Alaia**, a restaurant that he develops together with chef Alberto Ituarte and where the concern for innovation will begin. In his transition, he has collaborated with Mathias Dahlgren at Bon Lloc in Stockholm; Martha Ortiz at Águila y Sol; Private chef for the Spanish Embassy in Mexico during the period of D. Cristina Barrios; Executive chef of the Senior Official of the Secretary of the Treasury in the National Palace of Mexico; He collaborated in the opening of Biko where he traced friendships with Mikel Alonso and Bruno Oteiza, with whom he would later start the project that would take him to Playa del Carmen, “Cocina de Autor” restaurant, of the Hotel Grand Velas Riviera Maya.

In Cocina de Autor he establishes a cuisine in constant evolution where flavors and Mexican products with avant-garde cooking techniques.





With Cocina de Autor he manages to stand out in: "The 100 Best Food and Drink Experiences in the World" by Food and Wine magazine of New York ranked #35.

The Gourmand List of "The 50 Best Restaurants in Mexico by BBVA Bancomer" at #8.



"The Best 23 Restaurants in Mexico" by Travel and Leisure magazine in 2011.

Awarded at #1 in "Around the World: 20 BEST DISHES OF 2011" by Brad A. Johnson, the only food critic to win The James Beard Award and The Cordon Bleu World Media Award.



Nominated for "Best Hotel Restaurant in Mexico" at the Grupo Expansión Gourmet Awards in 2011 and 2012, he won this award in 2013.

"Best Hotel Restaurant in Mexico" at the Gourmet Awards of Grupo Expansión in 2017".

Award for "Gastronomic Excellence" in Millesime Mexico.



The American Automobile Association (AAA) recognized Cocina de Autor with 5 Diamonds in 2013. It is the only restaurant in the world inside an "All Inclusive" hotel to obtain such recognition.

After passing through various kitchens, it acquired maturity and full space:



a place where it seeks to exalt the flavors of everyday use, respect and support for indigenous products from all over the country, mainly the southeast. In order to favor the national gastronomic heritage.



During the 8 years of Axiote, Cocina de México has been cataloged as one of the best restaurants not only in Playa del Carmen but also in the country, being recognized in: "Mexico Gastronomic Guide" as one of the 120 Best Restaurants from 2016 to 2022.

Nominated in the Categories of "Best New Restaurant", "Best Traditional Cuisine Restaurant" and "Best Casual Dining" by Grupo Expansión's Gourmet Awards magazine.

7 years mentioned by Marco Beteta as "One of the Best 5 Restaurants in the Riviera Maya".

For his part as a professional he has stood out in:

In the National Contest "Chef of the Year 2009-2010" he obtained Second Place and First Place in 2011-2012.

Winner of "IRON CHEF 2014", at Hot and Spicy Festival, Harbor front Center. Toronto, Canada.

Received in 2014 the National Prize for Gastronomy "Pascual Baylon".

Founding Chef of the Collective of Cooks of the Riviera Maya. 2016

Partner and Ambassador of Sea Food Watch. Monterey Bay Aquarium. Active member of "Chefs Amigos Del Mar"

Gastronomic Ambassador of Comepesca (Mexican Council for the Promotion of Sea Products) and "PescaConFuturo" program to reasonably promote the consumption of sea products and respect for closed seasons.





Professor and advisor at the Technological Universities of Maxcanu, Riviera Maya, Valladolid and Eastern University.



Speaker at Conferences at the Anáhuac Cancún University with the theme Tourism Perspectives for Quintana Roo 2018.

In charge of organization and operation of gastronomic events in charity for earthquake victims in Mexico City, Oaxaca and Morelos.



He stood out at festivals in Mexico and abroad with conferences and master classes:

"El Saber del Sabor" in Oaxaca;
"Morelia en Boca"



Wine And Food Fest, in Riviera Maya, Cancun, Mexico

Brazil and Aspen Colorado; "Festival of Culture and Gastronomy in Tiradentes", Sao Paulo-Brazil



"Paralelo Norte, Northwest Gastronomic Forum"

"Hot And Spicy Food Festival" in Toronto-Canada

"Mitotl" in Cuernavaca-Morelos

"Fair Internacional
Alimentaria-Vanguardia",
Barcelona-Spain



Festival "Convite" Flavor of
Campeche; "Culinary Week" in
Barcelo, Punta Cana, Dominican

"Baja Culinary Fest" in Tijuana and
San Diego

"The Best of Cocina de Autor" at the
Hotel Grand Velas, Riviera Maya

"Food & Art Fest" at the Hotel Grand
Velas, Riviera Nayarit



"Gastronomica Vallarta•Nayarit"; Chef
at "Dinner in the Sky" Grand Velas,
Puerto Vallarta



Co-author of the 8th volume of the
collection "Xocoyo, Mexican
Ingredients" "Miel, Oro Liquidó
de Mexico" Along with: Nahum
Velazco, Gerard Bellver, Mikel Alonso,
Bruno Oteiza and Jorge Lavalle,
Editorial Fundación Grupo Mexico,
A.C.

Consultant chef at B-House Global
Kitchen restaurant in Querétaro,
Querétaro from 2017 to 2019



Head chef of the Cueva Siete
restaurant at the Hotel Único 20*87*
from 2018 - 2021

Creative Chef of Villas Xa-Ha and
Panther Bay in Bahía Príncipe, Akumal
from 2020 - 2021



Chef co-owner of Balik, Mexican
Cuisine, Bacalar, Quintana Roo 2022



Consultant Chef at Restaurante B-House Global Kitchen, Querétaro, Querétaro, from 2017 - 2019

Head Chef at Cueva Siete Restaurant, Único Hotel 20*87* from 2018 - 2021

Creativ Chef at Villas Xa-Ha y Panther Bay, Bahía Príncipe, Akumal from 2020 - 2021

Co Owner Chef of Balik, Cocina de Mexico, Bacalar, Quintana Roo since 2022

He has held events and dinners together with some of the best chefs in the world such as:

Juan Mari Arzak, Ricardo Muñoz Zurita, Benito Molina, Mikel Alonso, Enrique Olvera, Albert Adria, Joan Roca, Igor Zalakain, Fabian Delgado, Javier Plascencia, Jorge Vallejo, Ruffo Ibarra, Alejandro Ruiz, among many more...

