

# Food Love Revolution

Making food a state of change

# BIO

**Née à Mexico**, j'ai grandi entourée de la forte tradition culinaire de ma famille et de l'énergie artistique et culturelle vibrante de la ville.

**C'est en France**, à l'âge de 20 ans, que j'ai commencé ma carrière dans le monde de la restauration. Sur la Côte d'Azur, je suis tombée amoureuse de la culture et des saveurs méditerranéennes, et j'ai appris les mécanismes sophistiqués de la gestion d'un restaurant.

**Je suis arrivée en Thaïlande** quelques années plus tard, où ai démarré mon parcours de chef/entrepreneur, avec la conviction d'offrir de la vraie cuisine mexicaine.

Mes débuts se sont déroulés **à Koh Chang** avec le lancement de **Barrio Bonito (2008)**, le premier restaurant mexicain traditionnel en Thaïlande, avec un menu principalement élaboré à partir de recettes familiales.

J'ai intégré la scène culinaire dynamique

de **Bangkok** quelques années plus tard avec l'ouverture du **Barrio Bonito BKK (2015)** aux Commons Thonglor - un foodcourt branché.

Tout au long de mon parcours, les influences culinaires et mes relations m'ont ramené au **Mexique et en France pour des événements gastronomiques**. Pendant cette période, mon mode de vie et mes convictions en matière de consommation responsable et d'approches durables ont continué de se développer.

**En 2019**, j'ai lancé **La Cocina**, un concept inspiré par les différentes cultures et saveurs de mon parcours, ainsi que de mon engagement envers une alimentation consciente.

Pendant la pandémie mondiale, j'ai décidé de changer de cap et de me concentrer sur **l'accompagnement** dans l'organisation des événements, retraites bien-être, et dans le développement des concepts de restauration; à travers de **la création des menus sur mesure**.

# VISION & PROCESS

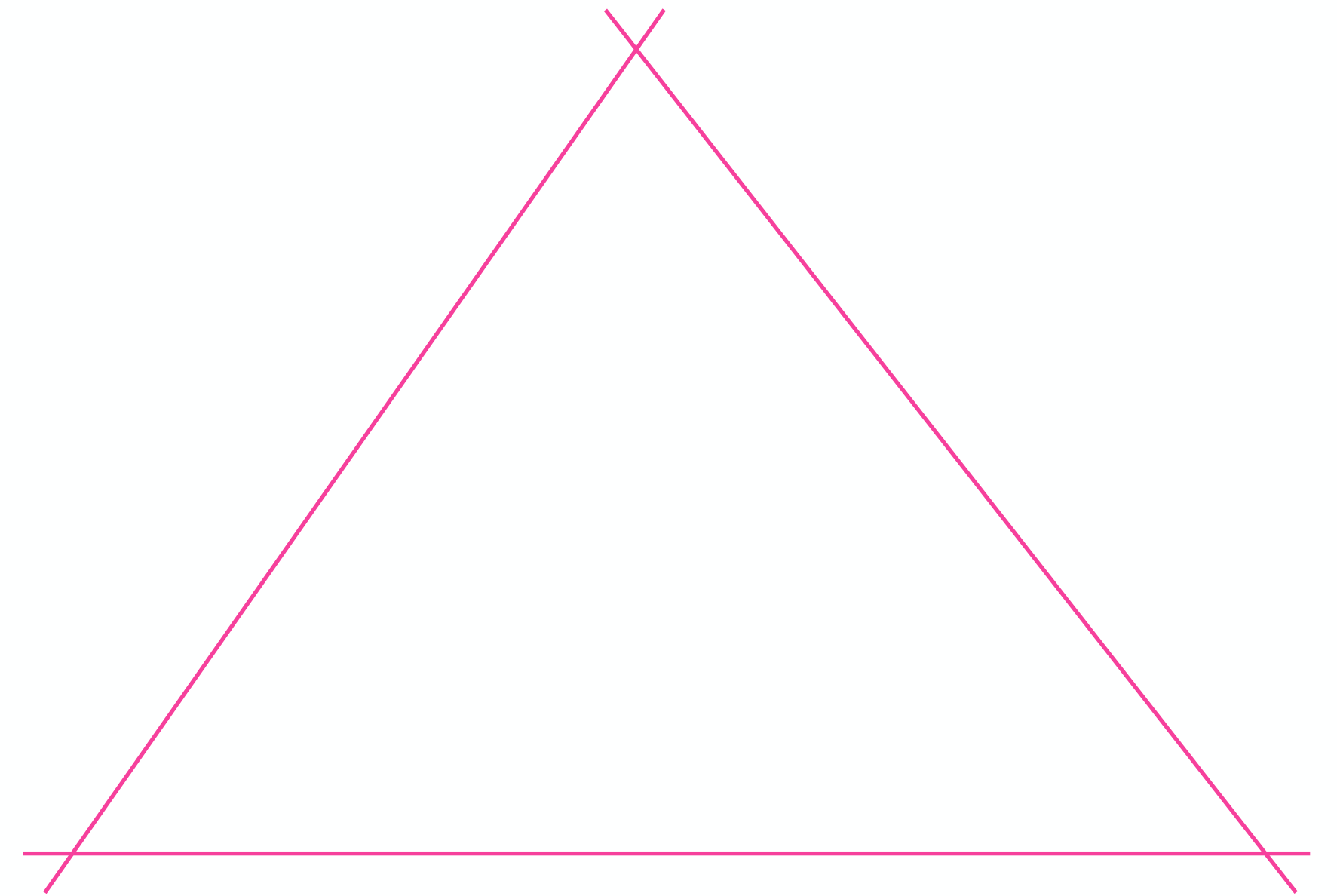
RAW – BOLD

EXPERIMENTAL

NUTRITION



VIBRANT – NATURAL



SUSTENTABILITE

BEAUTY & SAVEURS

## VIBRANT – NATURAL

J'explore la nourriture avec curiosité et émerveillement. Jouer avec les saveurs de différentes cultures me permet de créer des recettes personnelles et intimes.

C'est à travers des beaux produits issus de sources éthiques, et des super-aliments que je trouve l'équilibre entre délicatesse, beauté et nutrition.

La conscience de ce que nous mangeons et la manière dont nous le consommons est le pilier de mon processus créatif.

**RAW – BOLD**



**EXPERIMENTAL**

# INSPIRATION





## FOOD. LOVE. REVOLUTION.

Je suis convaincue que pour maintenir un équilibre nutritionnel, le plaisir doit être au rdv, autrement il ne peut être durable.

En collaborant avec des nutritionnistes, j'ai créer une cuisine personnelle imprégnée de sensualité et créativité, faite avec des produits étiques, et qui ne sacrifie les saveurs et l'esthétique





# SPECIAL PROJECTS

VERSAILLES  
PRIVATE DINNER X 20 P

## THE MENU

### **Amuse bouches/Starters**

Gazpacho & funky ice cubes  
Guacamole & sweet potato chips  
Rajas con cream  
Eggplant caviar

### **Mains**

Organic homemade tacos  
Slow cooked Lamb  
Poisson sauvage en Croûte de Sel

### **Desserts**

Vegan Chocolate mousse  
3 leches cake(dairy free, gluten





# SPECIAL PROJECTS

## COCINITA

### BANGKOK- CULINARY WORKSHOP (2020-2021)

Un programme culinaire de 6 mois créé par Mariana pour apporter les saveurs, les ingrédients et les techniques du Mexique en Thaïlande.

#### À propos

Basé sur les 6 régions gastronomiques qui divisent le Mexique, la mission était d'introduire l'une des cultures alimentaires les plus importantes au monde.

#### Programme

6 sessions, correspondant à chaque région

1 session VIP spécialement créée sur demande de l'Ambassade du Mexique en Thaïlande, pour les ambassadrices des 10 pays différents.

1 session en ligne avec l'Ambassade du Mexique en Thaïlande, pour le programme de promotion culturelle de l'Ambassade, co-animée par le H. Ambassadeur et la Consul.



# SPECIAL PROJECTS

## BARRIO CINEMA

### BANGKOK- CHEF'S TABLE (2018)

Dîner, collaboration avec le chef Gabriela Espinoza (chef de cuisine, Mme Maria par Gaggan), lors du festival Latinorama.

À propos

Un événement culturel organisé en collaboration avec les ambassades d'Amérique latine en Thaïlande.

Inspiration

“Como agha para chocolate”, l'un des films les plus emblématiques du cinéma mexicain contemporain.

Barrio Cinema a été le point culminant du week-end, plongeant les participants dans une exploration artistique multi-sensorielle.



## LA COCINA

BANGKOK (2019-2021)

Concept :

Cuisine mexicaine biologique incorporant des saveurs thaïlandaises, méditerranéennes, et des super-aliments ; réalisée avec des ingrédients de la ferme à la table soigneusement sélectionnés.

Inspiration :

Repoussant les limites des cultures, des saveurs et des normes culinaires, j'ai créé un concept inspiré par le désir de traduire une alimentation plus saine en une cuisine agréable, nutritive et élégante. Un processus qu'allait de l'approvisionnement en ingrédients à la collaboration avec des agriculteurs locaux et des producteurs artisanaux en Thaïlande et au Mexique, en passant par la collaboration avec des experts en bien-être.



## BARRIO BONITO

KOH CHANG (2008-2018)  
BANGKOK (2015-2019)

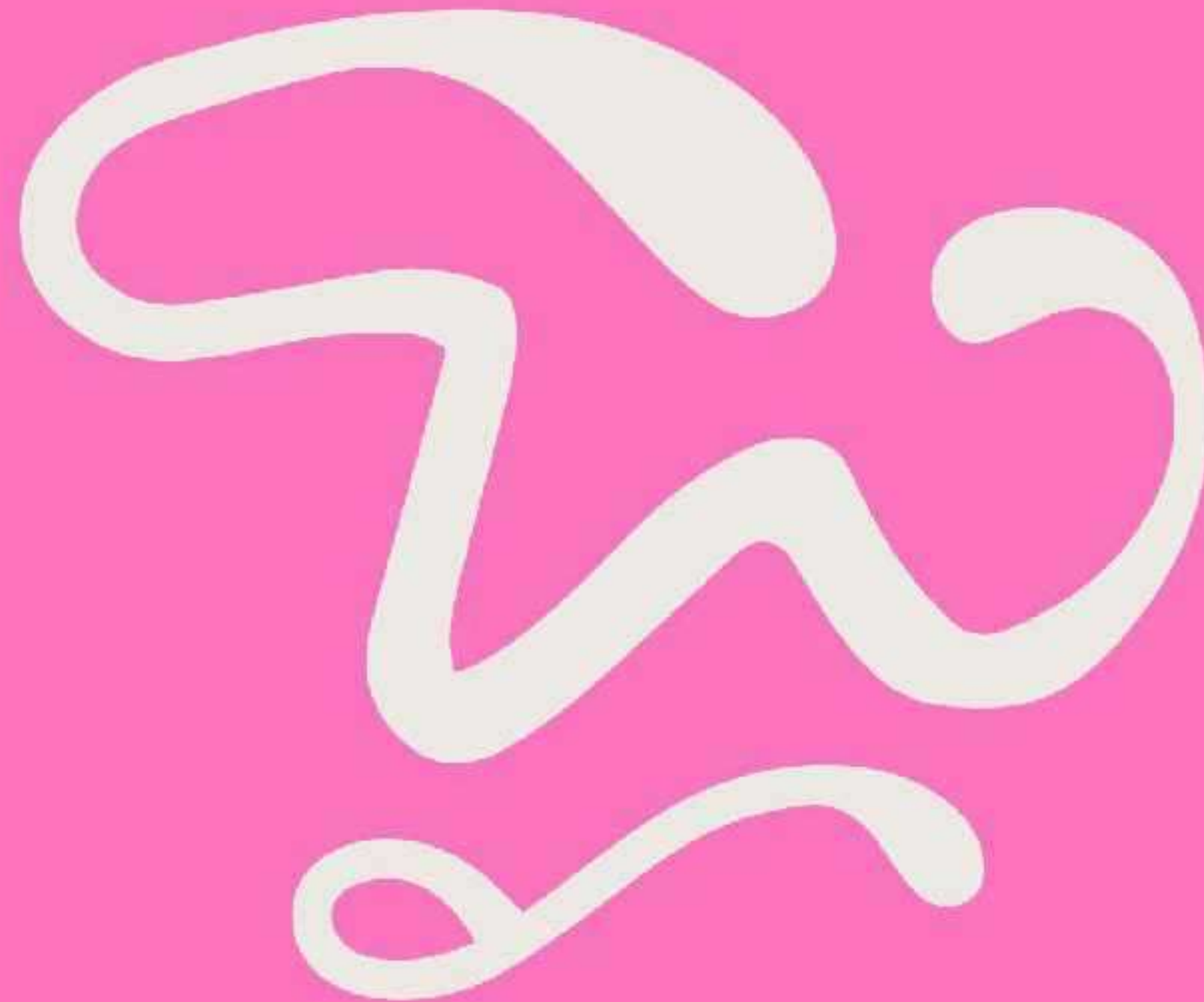
Concept :

Restaurant de cuisine mexicaine traditionnelle  
(le premier en Thaïlande)

Inspiration :

Barrio est né de plusieurs voyages au Mexique où je recherché de l'artisanat, et des ingrédients qui ferait revivre l'héritage de la culture du Mexique dans ce petit lieu en Thaïlande; ou les convives êtes transportés dans une scène qui ressemble une animée de rue à Oaxaca, avec les odeurs de chipotle fumé et les sons des plats qui grésillent et des objets artisanaux.





Merci