

Fecha: 05-11-2024
Medio: Revista Chef & Hotel
Supl.: Revista Chef & Hotel
Tipo: Noticia general
Título: Deslumbrante Ceremonia Anual en la Feria Food € Service 2024, ofreció un espectacular encuentro para la industria gastronómica

Pág.: 136
Cm2: 958,4

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad: Sin Datos
Sin Datos
No Definida



INCORPORACIÓN DE NUEVOS CHEFS TITULARES DE LES TOQUES BLANCHES | Marcos Mayorga, director de gastronomía de Inacap sede Iquique; Juan Pablo Mardones, chef propietario restaurant Unai en San Pedro de Atacama; Hernán Basso, chef corporativo de Hoteles Singular; Guillermo Hurtado, jefe de planta y chef ejecutivo de Aramark; Gabriel Vilches, chef ejecutivo de Marsol y Claudio Cáceres, chef corporativo del Grupo Cadaqués

Asociación de Chefs de Chile, Les Toques Blancs **Deslumbrante Ceremonia Anual en la Feria Food & Service 2024, ofreció un espectacular encuentro para la industria gastronómica**

En el marco de la Feria Food Service, el miércoles 2 de octubre, en el Salón Don Bernardo de Espacio Riesco, Les Toques Blancs realizó su Ceremonia Anual la que convocó a representantes de la industria gastronómica, a chefs de varias Asociaciones y a productores que expusieron en los distintos pabellones. **TEXTO Y FOTOGRAFÍAS: GENTILEZA LES TOQUES BLANCHES**

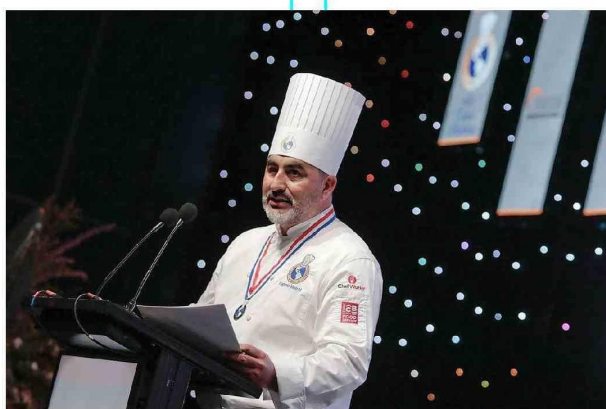
Fecha: 05-11-2024
Medio: Revista Chef & Hotel
Supl.: Revista Chef & Hotel
Tipo: Noticia general
Título: Deslumbrante Ceremonia Anual en la Feria Food €. Service 2024, ofreció un espectacular encuentro para la industria gastronómica

Pág.: 137
Cm2: 962,9

Tiraje: Sin Datos
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: ☐ No Definida



NUEVOS ASPIRANTES A MIEMBROS DE LES TOQUES BLANCHES | En la ceremonia se dio la bienvenida a quince chefs a periodo de aspirantes, quienes estarán trabajando durante un año para lograr ser chefs titulares de la Asociación



PRESIDENTE DE LES TOQUES BLANCHES | chef Eugenio Melo

Dio inicio a la ceremonia, el **Presidente de Les Toques Blanches Chef Eugenio Melo**, quien hizo un recuento de todo el trabajo de la Asociación durante el año dando a conocer la mirada futura, señalando: *“Nosotros los cocineros y cocineras, tenemos la responsabilidad con la gastronomía chilena del futuro, debemos prepararnos y trabajar para un equilibrio entre tradición, innovación y sostenibilidad, incorporando tanto las raíces indígenas como las nuevas tecnologías y las demandas de un mundo cada vez más consciente de su*

impacto en el planeta”...

En la oportunidad, se dio la bienvenida a quince chefs que comenzaron su periodo de **Aspirantes**, quienes estarán trabajando durante un año para lograr ser chefs titulares de la Asociación, demostrando todo su profesionalismo y compromiso con los propósitos de Montt: **Diego Inzunza**, chef ejecutivo de Hotel Cabañas del Lago de Puerto Varas; **Gustavo Cisternas**, chef restaurant boutique Orígenes de Los Vilos; **Hugo Cavieres**, chef ejecutivo de Hotel Cumbres de Puerto Varas; **Jennifer Campana**, docente de gastronomía del Colegio Técnico Profesional Municipalizado Codeduc; **Jorge Díaz**, chef ejecutivo del Hotel AWA de Puerto Varas; **Luis Lagos**, chef ejecutivo del restaurant Quijote de Concepción; **María José Flores**, chef instructora corporativa de Giser; **Raúl Toro**, docente instructor de Santo Tomás sede Santiago Centro;

Fecha: 05-11-2024

Medio: Revista Chef & Hotel

Supl.: Revista Chef & Hotel

Tipo: Noticia general

Título: **Deslumbrante Ceremonia Anual en la Feria Food €. Service 2024, ofreció un espectacular encuentro para la industria gastronómica**

Pág.: 138

Cm2: 850,3

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

Sin Datos

Sin Datos

☐ No Definida



EN LA OPORTUNIDAD, SE DIO LA BIENVENIDA A QUINCE CHEFS QUE COMENZARON SU PERIODO DE ASPIRANTES, QUIENES ESTARÁN TRABAJANDO DURANTE UN AÑO PARA LOGRAR SER CHEFS TITULARES DE LA ASOCIACIÓN, DEMOSTRANDO TODO SU PROFESIONALISMO Y COMPROMISO CON LOS PROPÓSITOS DE MONTT ■



PREMIO A LA TRAYECTORIA GASTRONÓMICA | el galardonado fue al destacado chef Guillermo Rodríguez, quien hace 33 años, junto a otros destacados colegas, fundó el Capítulo Chileno de Les Toques Blancs

Roberto Vallejos, chef de restaurantes Hotel Santiago Marriot; **Rodrigo Troncoso**, chef ejecutivo Hotel ICON y **Variña Astorga**, directora de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena, Santo Tomás sede Santiago Centro; quienes recibieron felices el **Manifiesto de Cocina Chilena de Les Toques Blancs**. Además, en esta ceremonia finalizaron su periodo de **Aspirantes**: **Alejandro Ponce**, chef corporativo de gestión operacional Minería Chile de Aramark; **Carlos Cifuentes**, chef ejecutivo Heladería y Pastelería Lucía

Herrera de la ciudad de Los Ángeles; **Carolina Medina**, chef ejecutiva de la Compañía Molinera San Cristóbal y **Claudia Guzmán**, chef docente de Inacap Puerto Montt.

Mención especial tuvieron los docentes de colegios técnicos que llevan más años participando junto a sus estudiantes del proceso de **Becas de Les Toques Blancs**, que desarrollan en tres regiones de Chile desde hace veintidós años, brindándoles todo lo necesario, para que continúen sus estudios de gastronomía en la educación superior.

Gracias al compromiso y vocación de los docentes y el compromiso de la Asociación de Chefs junto a las empresas que apoyan el proceso de becas, más de trescientos estudiantes han logrado cumplir sus sueños de ser profesionales de la cocina, los docentes reconocidos fueron: **Hernán Patricio Soto Sierra**, del Colegio Profesor Ildefonso Calderón de Puente Alto; **José Manuel Mayorga**, del Liceo Polivalente Arturo Alessandri Palma de Providencia; **Patricio Berdía**, del Colegio Técnico Profesional Achiga-Co-meduc; **Lorena Acuña Quiroz** del Liceo José de San Martín de Santiago; **Andrea Rivas Baeza** del Liceo Guillermo Labarca Hubertson de Quinta Normal; **María Leticia Catalán Peña** de la Escuela Técnica Santa María Micaela de Talagante; **Carlos Sebastian Vega Olea** del Liceo Técnico José María Narbona Cortes de Ñuñoa y **Henry Armijo Carrasco** del Liceo Bicentenario Francisco Frías Valenzuela de la Granja.

Fecha: 05-11-2024
Medio: Revista Chef & Hotel
Supl.: Revista Chef & Hotel
Tipo: Noticia general
Título: Deslumbrante Ceremonia Anual en la Feria Food € Service 2024, ofreció un espectacular encuentro para la industria gastronómica

Pág.: 138
Cm2: 958,4

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad: Sin Datos
Sin Datos
No Definida



INCORPORACIÓN DE NUEVOS CHEFS TITULARES DE LES TOQUES BLANCHES | Marcos Mayorga, director de gastronomía de Inacap sede Iquique; Juan Pablo Mardones, chef propietario restaurant Unai en San Pedro de Atacama; Hernán Basso, chef corporativo de Hoteles Singular; Guillermo Hurtado, jefe de planta y chef ejecutivo de Aramark; Gabriel Vilches, chef ejecutivo de Marsol y Claudio Cáceres, chef corporativo del Grupo Cadaqués

Asociación de Chefs de Chile, Les Toques Blancs **Deslumbrante Ceremonia Anual en la Feria Food & Service 2024, ofreció un espectacular encuentro para la industria gastronómica**

En el marco de la Feria Food Service, el miércoles 2 de octubre, en el Salón Don Bernardo de Espacio Riesco, Les Toques Blancs realizó su Ceremonia Anual la que convocó a representantes de la industria gastronómica, a chefs de varias Asociaciones y a productores que expusieron en los distintos pabellones. **TEXTO Y FOTOGRAFÍAS: GENTILEZA LES TOQUES BLANCHES**

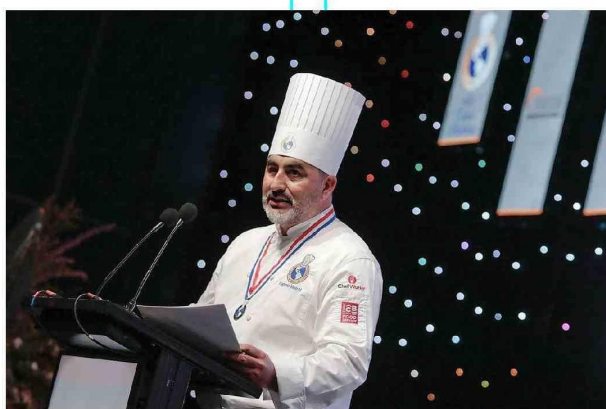
Fecha: 05-11-2024
Medio: Revista Chef & Hotel
Supl.: Revista Chef & Hotel
Tipo: Noticia general
Título: Deslumbrante Ceremonia Anual en la Feria Food €. Service 2024, ofreció un espectacular encuentro para la industria gastronómica

Pág.: 139
Cm2: 962,9

Tiraje: Sin Datos
Lectoría: Sin Datos
Favorabilidad: ☐ No Definida



NUEVOS ASPIRANTES A MIEMBROS DE LES TOQUES BLANCHES | En la ceremonia se dio la bienvenida a quince chefs a periodo de aspirantes, quienes estarán trabajando durante un año para lograr ser chefs titulares de la Asociación



PRESIDENTE DE LES TOQUES BLANCHES | chef Eugenio Melo

Dio inicio a la ceremonia, el **Presidente de Les Toques Blancs Chef Eugenio Melo**, quien hizo un recuento de todo el trabajo de la Asociación durante el año dando a conocer la mirada futura, señalando: *“Nosotros los cocineros y cocineras, tenemos la responsabilidad con la gastronomía chilena del futuro, debemos prepararnos y trabajar para un equilibrio entre tradición, innovación y sostenibilidad, incorporando tanto las raíces indígenas como las nuevas tecnologías y las demandas de un mundo cada vez más consciente de su*

impacto en el planeta”...

En la oportunidad, se dio la bienvenida a quince chefs que comenzaron su periodo de **Aspirantes**, quienes estarán trabajando durante un año para lograr ser chefs titulares de la Asociación, demostrando todo su profesionalismo y compromiso con los propósitos de Montt: **Diego Inzunza**, chef ejecutivo de Hotel Cabañas del Lago de Puerto Varas; **Gustavo Cisternas**, chef restaurant boutique Orígenes de Los Vilos; **Hugo Cavieres**, chef ejecutivo de Hotel Cumbres de Puerto Varas; **Jennifer Campana**, docente de gastronomía del Colegio Técnico Profesional Municipalizado Codeduc; **Jorge Diaz**, chef ejecutivo del Hotel AWA de Puerto Varas; **Luis Lagos**, chef ejecutivo del restaurant Quijote de Concepción; **María José Flores**, chef instructora corporativa de Giser; **Raúl Toro**, docente instructor de Santo Tomás sede Santiago Centro;

Fecha: 05-11-2024
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl.: Revista Chef & Hotel
 Tipo: Noticia general
 Título: Deslumbrante Ceremonia Anual en la Feria Food € Service 2024, ofreció un espectacular encuentro para la industria gastronómica

Pág.: 139
 Cm2: 840,5

Tiraje: Sin Datos
 Lectoría: Sin Datos
 Favorabilidad: ☐ No Definida



DOCENTES DE COLEGIOS TÉCNICOS | reconocidos por participar por años del proceso de Becas



PREMIADOS STAND FOOD SERVICE 2024



GRAN PREMIO LES TOQUES BLANCHES AÑO 2024 | recayó en La Subsecretaria de Turismo Verónica Pardo

El objetivo del trabajo de la **Asociación de Chefs de Chile, Les Toques Blancches**, ha sido velar por la cultura gastronómica de Chile y por tercer año se han entregado reconocimientos a expositores de **Espacio Food & Service** que con su trabajo y productos se han destacado en tres categorías siendo un aporte a la industria gastronómica:

Aporte a la Innovación: **Stefymar**, las materias primas que usan provienen de las áreas de manejo sustentables y certificación de origen legal siendo abastecida por caletas de pescadores artesanales de norte a sur con recursos que luego procesan para convertirlos en productos como mousses, caldos realzadores de sabor, deshidratados, entre otros, con una excelente presentación. **Stefymar**, cuenta con una tienda

física en Quintero, V región y este año fue seleccionada por el catálogo de innovación de Transforma Alimentos, como una de las top10 destacadas. Esta vez nos sorprendió con un potenciador del sabor natural del mar basado en piure que es realmente un lujo de producto.

Aporte al Desarrollo Territorial: **Ava Los Ríos**, con el apoyo de actores públicos y privados de la región de Los Ríos, en conjunto con otros emprendedores de la región, se desafían a otorgar un mayor posicionamiento a los productos regionales, con un sello diferenciador; acciones claves para fortalecer el reconocimiento de la industria alimentaria de esa zona. El valor agregado de los alimentos se destaca por la variedad y calidad de los

productos locales, han sofisticado la oferta de productos, basado en un trabajo colaborativo, con fuerte vinculación con actores territoriales y en la consolidación de un estándar que se sustente en la sostenibilidad, inocuidad, gestión y calidad.

Aporte a la Sostenibilidad: **Empresa Minuto Verde** quienes tienen como propósito trabajar para preservar el entorno y la biodiversidad de Chile. En Alifrut, priorizan el uso de energías renovables y todos los procesos y operaciones son cada vez más sustentables y respetuosos con el medio ambiente, compromiso que comparten con sus colaboradores, quienes cada día buscan nuevas iniciativas y acciones que les permitan contribuir al desarrollo sostenible de la empresa.

Fecha: 05-11-2024
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl.: Revista Chef & Hotel
 Tipo: Noticia general
 Título: **Deslumbrante Ceremonia Anual en la Feria Food €.** Service 2024, ofreció un espectacular encuentro para la industria gastronómica

Pág.: 140
 Cm2: 847,9

Tiraje: Sin Datos
 Lectoría: Sin Datos
 Favorabilidad: ☐ No Definida



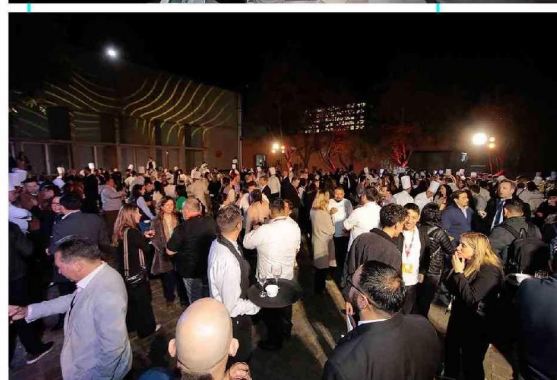
Pertenecer a la **Asociación de Chefs de Chile, Les Toques Blancches** es un premio a la trayectoria y una consagración profesional, en la ceremonia se dio la bienvenida a seis chefs que estuvieron trabajando durante más de un año como **chefs Aspirantes**, luego de este proceso, la asamblea votó su incorporación definitiva como chefs titulares: **Marcos Mayorga**, director de gastronomía de Inacap sede Iquique; **Juan Pablo Mardones**, chef propietario restaurant Unai en San Pedro de Atacama; **Hernán Basso**, chef corporativo de Hoteles Singular; **Guillermo Hurtado**, jefe de planta y chef ejecutivo de Aramark; **Gabriel Vilches**, chef ejecutivo de Marsol y **Claudio Cáceres**, chef corporativo del Grupo Cadaqués, quienes recibieron el cuadro con el Logo de Les Toques Blancches Internacional.

El **Gran Premio Les Toques Blancches año 2024**, que se entrega a aquella persona que con su trabajo haya realizado algún aporte a la industria gastronómica chilena elegido por mayoría en votación de la Asamblea General de la Asociación este año recayó en la **Subsecretaria de Turismo Verónica Pardo**, es primera vez en la historia del país, que una Subsecretaria de Turismo, integra la gastronomía en las

políticas de turismo en Chile, impulsando la identidad cultural de la cocina chilena en las distintas regiones, contribuyendo a que nuestro país sea reconocido no sólo por sus paisajes sino también por su rica culinaria y productos únicos.

Además se entregó un premio muy importante para la Asociación, el **Premio a la Trayectoria Gastronómica**, el galardonado fue el gran Chef **Guillermo Rodríguez**, quien hace 33 años, junto a otros destacados colegas, fundó el **Capítulo Chileno de Les Toques Blancches**, desde esos años no ha dejado de trabajar con el mayor profesionalismo y excelencia por el desarrollo de la cocina nacional, es uno de los chefs más destacados de Chile, conocido por su trayectoria y contribuciones al mundo de la gastronomía tanto a nivel nacional como internacional. A lo largo de su carrera, ha sido un promotor de la cocina chilena, poniendo en valor los ingredientes locales y las tradiciones culinarias de nuestro país. Los chefs le agradecieron su gran trabajo gremial que hasta hoy los inspira y guía.

Al finalizar los más de 300 invitados e invitadas disfrutaron de un exquisito cóctel frío que dio cuenta del norte, centro y sur de Chile, inculcado en la



elegancia de nuestra cocina y con posterioridad, los invitados degustaron "**Las Sopas de Chile**", inspiradas en las tradiciones de nuestra patria, para concluir con helados de sabores emblemáticos de postres chilenos. La **Asociación de Chefs de Chile, Les Toques Blancches**, se lució brindando una experiencia gastronómica que como siempre, sorprendió a los invitados.

Les Toques Blancches

Instagram (@lestoqueblanches):

<https://www.instagram.com/lestoqueblanches/>

Web: <https://www.ltb.cl/>

Fecha: 05-11-2024

Medio: Revista Chef & Hotel

Supl.: Revista Chef & Hotel

Tipo: Noticia general

Título: **Deslumbrante Ceremonia Anual en la Feria Food €. Service 2024, ofreció un espectacular encuentro para la industria gastronómica**

Pág.: 140

Cm2: 850,3

Tiraje:

Lectoría:

Favorabilidad:

Sin Datos

Sin Datos

☐ No Definida



EN LA OPORTUNIDAD, SE DIO LA BIENVENIDA A QUINCE CHEFS QUE COMENZARON SU PERIODO DE ASPIRANTES, QUIENES ESTARÁN TRABAJANDO DURANTE UN AÑO PARA LOGRAR SER CHEFS TITULARES DE LA ASOCIACIÓN, DEMOSTRANDO TODO SU PROFESIONALISMO Y COMPROMISO CON LOS PROPÓSITOS DE MONTT ■



PREMIO A LA TRAYECTORIA GASTRONÓMICA | el galardonado fue al destacado chef Guillermo Rodríguez, quien hace 33 años, junto a otros destacados colegas, fundó el Capítulo Chileno de Les Toques Blancs

Roberto Vallejos, chef de restaurantes Hotel Santiago Marriot; **Rodrigo Troncoso**, chef ejecutivo Hotel ICON y **Variña Astorga**, directora de Gastronomía Internacional y Tradicional Chilena, Santo Tomás sede Santiago Centro; quienes recibieron felices el **Manifiesto de Cocina Chilena de Les Toques Blancs**. Además, en esta ceremonia finalizaron su periodo de **Aspirantes**: **Alejandro Ponce**, chef corporativo de gestión operacional Minería Chile de Aramark; **Carlos Cifuentes**, chef ejecutivo Heladería y Pastelería Lucía

Herrera de la ciudad de Los Ángeles; **Carolina Medina**, chef ejecutiva de la Compañía Molinera San Cristóbal y **Claudia Guzmán**, chef docente de Inacap Puerto Montt.

Mención especial tuvieron los docentes de colegios técnicos que llevan más años participando junto a sus estudiantes del proceso de **Becas de Les Toques Blancs**, que desarrollan en tres regiones de Chile desde hace veintidós años, brindándoles todo lo necesario, para que continúen sus estudios de gastronomía en la educación superior.

Gracias al compromiso y vocación de los docentes y el compromiso de la Asociación de Chefs junto a las empresas que apoyan el proceso de becas, más de trescientos estudiantes han logrado cumplir sus sueños de ser profesionales de la cocina, los docentes reconocidos fueron: **Hernán Patricio Soto Sierra**, del Colegio Profesor Ildefonso Calderón de Puente Alto; **José Manuel Mayorga**, del Liceo Polivalente Arturo Alessandri Palma de Providencia; **Patricio Berdía**, del Colegio Técnico Profesional Achiga-Co-meduc; **Lorena Acuña Quiroz** del Liceo José de San Martín de Santiago; **Andrea Rivas Baeza** del Liceo Guillermo Labarca Hubertson de Quinta Normal; **María Leticia Catalán Peña** de la Escuela Técnica Santa María Micaela de Talagante; **Carlos Sebastian Vega Olea** del Liceo Técnico José María Narbona Cortes de Ñuñoa y **Henry Armijo Carrasco** del Liceo Bicentenario Francisco Frías Valenzuela de la Granja.

Fecha: 05-11-2024
Medio: Revista Chef & Hotel
Supl.: Revista Chef & Hotel
Tipo: Noticia general
Título: Deslumbrante Ceremonia Anual en la Feria Food € Service 2024, ofreció un espectacular encuentro para la industria gastronómica

Pág.: 141
Cm2: 840,5

Tiraje:
Lectoría:
Favorabilidad: Sin Datos
Sin Datos
No Definida



DOCENTES DE COLEGIOS TÉCNICOS | reconocidos por participar por años del proceso de Becas



PREMIADOS STAND FOOD SERVICE 2024



GRAN PREMIO LES TOQUES BLANCHES AÑO 2024 | recayó en La Subsecretaria de Turismo Verónica Pardo

El objetivo del trabajo de la **Asociación de Chefs de Chile, Les Toques Blancches**, ha sido velar por la cultura gastronómica de Chile y por tercer año se han entregado reconocimientos a expositores de **Espacio Food & Service** que con su trabajo y productos se han destacado en tres categorías siendo un aporte a la industria gastronómica:

Aporte a la Innovación: Stefymar. las materias primas que usan provienen de las áreas de manejo sustentables y certificación de origen legal siendo abastecida por caletas de pescadores artesanales de norte a sur con recursos que luego procesan para convertirlos en productos como mousses, caldos realzadores de sabor, deshidratados, entre otros, con una excelente presentación. Stefymar, cuenta con una tienda

física en Quintero, V región y este año fue seleccionada por el catálogo de innovación de Transforma Alimentos, como una de las top10 destacadas. Esta vez nos sorprendió con un potenciador del sabor natural del mar basado en piure que es realmente un lujo de producto.

Aporte al Desarrollo Territorial: Ava Los Ríos, con el apoyo de actores públicos y privados de la región de Los Ríos, en conjunto con otros emprendedores de la región, se desafían a otorgar un mayor posicionamiento a los productos regionales, con un sello diferenciador; acciones claves para fortalecer el reconocimiento de la industria alimentaria de esa zona. El valor agregado de los alimentos se destaca por la variedad y calidad de los

productos locales, han sofisticado la oferta de productos, basado en un trabajo colaborativo, con fuerte vinculación con actores territoriales y en la consolidación de un estándar que se sustente en la sostenibilidad, inocuidad, gestión y calidad.

Aporte a la Sostenibilidad: Empresa Minuto Verde quienes tienen como propósito trabajar para preservar el entorno y la biodiversidad de Chile. En Alifrut, priorizan el uso de energías renovables y todos los procesos y operaciones son cada vez más sustentables y respetuosos con el medio ambiente, compromiso que comparten con sus colaboradores, quienes cada día buscan nuevas iniciativas y acciones que les permitan contribuir al desarrollo sostenible de la empresa.

Fecha: 05-11-2024
 Medio: Revista Chef & Hotel
 Supl. : Revista Chef & Hotel
 Tipo: Noticia general
 Título: **Deslumbrante Ceremonia Anual en la Feria Food €.** Service 2024, ofreció un espectacular encuentro para la industria gastronómica

Pág. : 142
 Cm2: 847,9

Tiraje: Sin Datos
 Lectoría: Sin Datos
 Favorabilidad: ☐ No Definida



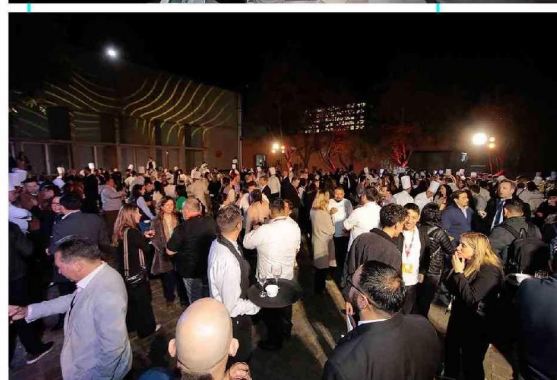
Pertenecer a la **Asociación de Chefs de Chile, Les Toques Blancches** es un premio a la trayectoria y una consagración profesional, en la ceremonia se dio la bienvenida a seis chefs que estuvieron trabajando durante más de un año como **chefs Aspirantes**, luego de este proceso, la asamblea votó su incorporación definitiva como chefs titulares: **Marcos Mayorga**, director de gastronomía de Inacap sede Iquique; **Juan Pablo Mardones**, chef propietario restaurant Unai en San Pedro de Atacama; **Hernán Basso**, chef corporativo de Hoteles Singular; **Guillermo Hurtado**, jefe de planta y chef ejecutivo de Aramark; **Gabriel Vilches**, chef ejecutivo de Marsol y **Claudio Cáceres**, chef corporativo del Grupo Cadaqués, quienes recibieron el cuadro con el Logo de Les Toques Blancches Internacional.

El **Gran Premio Les Toques Blancches año 2024**, que se entrega a aquella persona que con su trabajo haya realizado algún aporte a la industria gastronómica chilena elegido por mayoría en votación de la Asamblea General de la Asociación este año recayó en la **Subsecretaria de Turismo Verónica Pardo**, es primera vez en la historia del país, que una Subsecretaria de Turismo, integra la gastronomía en las

políticas de turismo en Chile, impulsando la identidad cultural de la cocina chilena en las distintas regiones, contribuyendo a que nuestro país sea reconocido no sólo por sus paisajes sino también por su rica culinaria y productos únicos.

Además se entregó un premio muy importante para la Asociación, el **Premio a la Trayectoria Gastronómica**, el galardonado fue el gran Chef **Guillermo Rodríguez**, quien hace 33 años, junto a otros destacados colegas, fundó el **Capítulo Chileno de Les Toques Blancches**, desde esos años no ha dejado de trabajar con el mayor profesionalismo y excelencia por el desarrollo de la cocina nacional, es uno de los chefs más destacados de Chile, conocido por su trayectoria y contribuciones al mundo de la gastronomía tanto a nivel nacional como internacional. A lo largo de su carrera, ha sido un promotor de la cocina chilena, poniendo en valor los ingredientes locales y las tradiciones culinarias de nuestro país. Los chefs le agradecieron su gran trabajo gremial que hasta hoy los inspira y guía.

Al finalizar los más de 300 invitados e invitadas disfrutaron de un exquisito cóctel frío que dio cuenta del norte, centro y sur de Chile, inculcado en la



elegancia de nuestra cocina y con posterioridad, los invitados degustaron "**Las Sopas de Chile**", inspiradas en las tradiciones de nuestra patria, para concluir con helados de sabores emblemáticos de postres chilenos. La **Asociación de Chefs de Chile, Les Toques Blancches**, se lució brindando una experiencia gastronómica que como siempre, sorprendió a los invitados.

Les Toques Blancches

Instagram (@lestoqueblanches):

<https://www.instagram.com/lestoqueblanches/>

Web: <https://www.ltb.cl/>