

Lucy Noriega: México y Tenerife dialogan a través de la cocina en Etéreo by Pedro Nel

[@LucyNoriega](#)

Hablar de **Lucy Noriega** es hablar de una mujer que ha hecho del sabor un puente entre culturas. Nacida en México y formada en **Le Cordon Bleu de Londres**, su trayectoria la ha llevado por cocinas de prestigio internacional como el **Ritz Carlton** y los históricos **almacenes Harrods**, donde la técnica europea se unió a la pasión mexicana que la define.







Con más de veinticinco años de experiencia, ha cocinado para personalidades como la **Reina Isabel II** y el **Rey Juan Carlos**, demostrando que su talento trasciende fronteras. Su reconocimiento como **Embajadora de la Gastronomía de Guanajuato** la ha consolidado como una de las voces más influyentes de la cocina mexicana contemporánea. Además, lidera el **Grupo Reyma División Gastro & Resorts**, donde impulsa proyectos gastronómicos, experiencias sensoriales y el desarrollo de sus cocinas.

Su llegada a **Tenerife** tiene un propósito claro: tender un puente entre México y Canarias a través del sabor. Invitada por el chef **Pedro Nel Restrepo**, protagoniza unas jornadas especiales en **Etéreo by Pedro Nel**, un restaurante donde la emoción, el producto y la técnica encuentran un [lenguaje](#) común.

A propósito de esta visita, conversamos con la chef mexicana sobre su carrera, su filosofía y el significado de traer la cocina de su tierra hasta las islas, donde el fuego y el mar también forman parte de la memoria del paladar.

La Entrevista

Canariasgourmet! – La cocina mexicana tiene una fuerza emocional única, un hilo invisible que une la memoria y la tierra. ¿En qué momento descubriste que esa fuerza también habitaba en ti, y cuándo supiste que la cocina sería tu destino profesional?

Lucy Noriega – Si bien la cocina estuvo ligada a mi vida, como normalmente se acostumbra en México y sus familias –siendo siempre el momento idóneo para compartir, conversar y convivir–, no fue hasta que me topé con la necesidad de ser yo quien procurara esta dinámica cuando me casé. Pensar en aprender a cocinar para compartir con mi familia me llevó a tomar mis primeros cursos muy caseros en aquel entonces, y fue donde descubrí que una actividad rutinaria me permitía expresarme, ser creativa y encontrar mi pasión por la cocina.

Canariasgourmet! – Tu carrera te ha llevado de Londres a México, y de los palacios reales a experiencias tan disruptivas como *Dinner in the Sky*. ¿Qué

aprendizajes te dejaron esos universos tan distintos y cómo definieron tu estilo actual?

Lucy Noriega – Un paso profesional, sin duda, emocionante y diferente, cada cual en su estilo y sus formas. Los aprendizajes que me han marcado son muchos y muy importantes, pero siento que los que no están dentro de los puntos de una guía de estudios –y que son muy necesarios– los fui encontrando durante mi paso por diversas cocinas: el trabajo en equipo, el liderazgo, la disciplina, la resiliencia y la adaptabilidad, pasando por la pasión y el sacrificio. Todo esto me ha ayudado a destacar en cada actividad que realizo, sumado a un estilo basado en el respeto por los ingredientes, el rescate de los productos endémicos y la difusión de nuestras tradiciones gastronómicas, aplicándoles las técnicas adquiridas en cada una de las cocinas que he pisado.







Canariasgourmet! – Eres Embajadora de la Gastronomía de Guanajuato, un título que implica representar la esencia de una cultura. ¿Cómo vives esa responsabilidad y qué mensaje buscas transmitir al llevar los sabores de tu tierra más allá de sus fronteras?

Lucy Noriega – Más que una responsabilidad, es un compromiso y un gusto enorme poder mostrar al mundo lo rica que es mi

tierra, la magia que se puede hacer con cada insumo que nos regala Guanajuato, transmitiendo un poco de la sazón y de las recetas de antaño que pasan de generación en generación.

Canariasgourmet! – Además de tu labor en restaurantes, lideras proyectos de productos gourmet y experiencias sensoriales. ¿Dónde sientes que vibra más tu creatividad hoy: en la cocina, en la gestión o en la creación de nuevos conceptos?

Lucy Noriega – Cada uno de los conceptos tiene su magia. Lo que más me gusta es empezar un proyecto desde la creación del concepto y la propuesta gastronómica, pasando por la formación del equipo que lo operará, la creación de la carta, las pruebas de menú, la ingeniería que hay detrás, la capacitación y, finalmente, ver cómo se hace realidad en la cocina.





Canariasgourmet! – Tu primera visita a Tenerife llega de la mano del chef Pedro

Nel Restrepo y su restaurante Etéreo, un espacio que apuesta por la emoción y el equilibrio. ¿Qué te motivó a aceptar esta colaboración y qué esperas descubrir en la isla?

Lucy Noriega – Primeramente, por la admiración hacia las capacidades culinarias del chef Pedro y el reconocimiento que tiene su restaurante Etéreo. Venimos dispuestos a aprender y a dejar un poco de lo que es nuestra cocina y nuestras tradiciones. Además, somos colegas que hemos compartido en otros escenarios anteriormente, y esperamos próximamente ser anfitriones de una muestra de su cocina allá en México.

Estamos muy emocionados, pues si bien no es la primera vez que estamos en España, sí es nuestra primera visita a las Islas Canarias. Estamos ansiosos por conocer lugares mágicos y pintorescos, y por disfrutar de su gente tan hospitalaria.

Canariasmagourmet! – El menú que presentarás promete ser un viaje por la esencia de México. ¿Qué ingredientes, técnicas o historias quisiste traer contigo para que el comensal canario viva esa experiencia sin perder el toque de sorpresa?

Lucy Noriega – Es un menú muy equilibrado, lleno de texturas e ingredientes que sorprenden. Incluye recetas ancestrales mezcladas con técnicas que las llevan a otro nivel: un recorrido por lo más representativo de nuestros sabores, en una mezcla de alta cocina.









Canariasgourmet! – México y Canarias

comparten raíces en la mezcla cultural y un amor profundo por el producto local. ¿Percibes afinidades entre ambas cocinas? ¿Habrá algún guiño a los sabores canarios durante las jornadas?

Lucy Noriega – El intercambio gastronómico que surgió en el tiempo de la conquista dio pauta a un desarrollo culinario que, poco a poco, ha tomado auge. Existen platos tan ricos como elaborados, que han dado reconocimiento internacional a ambas gastronomías.

Canariasgourmet! – Cada viaje deja una huella en quien cocina. ¿Qué aprendizaje esperas llevarte de esta experiencia en Tenerife y qué legado te gustaría dejar en los comensales de Etéreo?

Lucy Noriega – Primeramente, aprender de la excelente gestión del chef Pedro, compartiendo cocina y conociendo un poco más de la cultura gastronómica de su país. Sabemos que nos llevaremos grandes amigos y crearemos lazos muy importantes para seguir construyendo en el futuro. Espero dejar huella en cada uno de los platillos presentados y que estos transporten al comensal a revivir la experiencia de estas jornadas gastronómicas.

Las jornadas con **Lucy Noriega** en **Etéreo by Pedro Nel** son mucho más que un menú: son una invitación a viajar por los sentidos. Cada plato será una historia contada a través del maíz, el cacao, los chiles y los aromas que definen la cocina mexicana, reinterpretados con la sensibilidad que caracteriza al chef colombiano **Pedro Nel Restrepo** y su equipo.



Etéreo By Pedro Nel

Durante dos noches, **Tenerife** se convierte en el punto de encuentro entre **México y Canarias**, dos tierras volcánicas que comparten alma, fuego y una misma manera de entender la cocina: con respeto por el producto y pasión por el origen. Quienes se sienten a esa mesa no solo degustarán un menú especial; serán testigos de cómo el Atlántico y el Pacífico pueden fundirse en un solo bocado.

Desde Canariasgourmet.es agradecemos profundamente a la chef Lucy Noriega su tiempo, su generosidad y la cercanía con la que compartió esta conversación.

Durante dos noches, **Tenerife** se convierte en el punto de encuentro entre **México y Canarias**, dos tierras volcánicas que comparten alma, fuego y una misma manera de entender la cocina: con respeto por el producto y pasión por el origen. Quienes se sienten a esa mesa no solo degustarán un menú

especial; serán testigos de cómo el Atlántico y el Pacífico pueden fundirse en un solo bocado.

□ **Fechas:** 10 y 11 de noviembre de 2025

□ **Lugar:** Restaurante **Etéreo by Pedro Nel**, Calle San Antonio 63, Santa Cruz de Tenerife

□ **Reservas:** Tel. +34 822 04 43 55

□ **Web:** www.eterobypedronel.com

□ **Reservas online:** thefork.es/etero-by-pedro-nel