

PRESS KIT

LOUP
BAR

JUNIO 2020

JOAQUÍN CARDOSO
GAËTAN ROUSSET



LOUP
BAR



IDENTIDAD

LOUP BAR Nace de las ganas de los socios de crear un lugar como los que frecuentaban en París: una cocina con elementos que simplemente les gustan, basada en productos artesanales, frescos, en armonía con el medio ambiente y una propuesta de vinos que le dan todo su sentido a la comida, representando viñateros respetuosos de su entorno y de las tradiciones, que hacen vinos hechos de uva y nada más.

Detrás del concepto están el chef Joaquin Cardoso y Gaëtan Rousset (@loofokwines), quienes simplificaron los placeres del comer y tomar en un lugar de ambiente informal.

Loup Bar es un proyecto parte de la efervescencia de las nuevas propuestas gastronómicas que emergen en todo el mundo.

HAMBRE

Nacido en 1981, en la Ciudad de México. Comenzó sus estudios culinarios en la Ciudad de México y trabajó con Lula Martín del Campo en el Hotel Habita. Continuó su formación profesional en Francia, en el Instituto Paul Bocuse. Fué a partir de entonces que tuvo la oportunidad de trabajar 8 años con Jean-François Piège. Integró como practicante en el Plaza Athénée de Alain Ducasse y posteriormente trabajó en el Crillon y en el Hôtel Thomieux llegando a ocupar el cargo de chef ejecutivo.

Del 2011 al 2013 formó parte del equipo del Chateaubriand de Iñaki Aizpitarte, en ese entonces el número 9 de la lista de The World's 50 Best Restaurants.

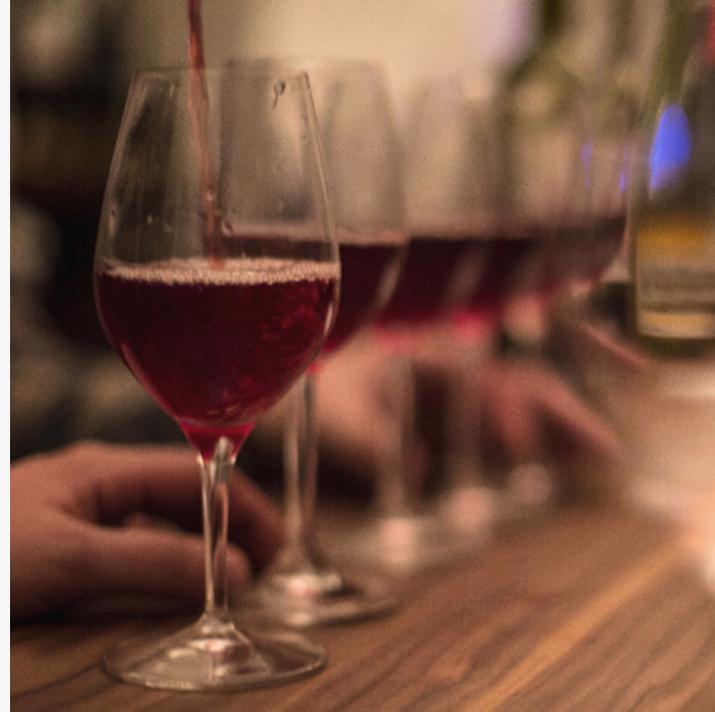
En el 2013, regresó a México para trabajar en el grupo Enrique Olvera como chef corporativo. Durante su estancia en Europa, realizó diversas practicas como en el Lucas Carton de Alain Senderens, en Noma de Redzepi y en Relae de Christian Puglisi. A principios del 2015 comenzó a trabajar en el proyecto del Hotel Carlota como chef ejecutivo y abre LoupBar en 2017.



SEB

Nacido en 1980 en Lyon, Francia. Llego a México en 2001 para estudiar negocios internacionales. Luego de varias experiencias entre Francia y México en el mundo empresarial, funda Loofokwines, empresa de importación y distribución de vinos naturales, en un mercado completamente virgen. Su propuesta está basada en representar productores que cultivan

sus viñas en total armonía y respeto del ecosistema vivo que las rodea. Comparte la filosofía y el compromiso con cada uno de los viticultores de conservar la conexión entre la tierra y el ser humano. Hoy en día, la selección representa a más de 30 productores de diversos países europeos y está presente en la mayor parte de las propuestas gastronómicas de México.



bar vivant!

LOUP BAR ES UN BAR VIVO (bar vivant en francés): no únicamente por el ambiente, sino por sus vinos "vivos":provenientes de suelos sanos y vivos, libres de químicos y pesticidas (agricultura orgánica-biodinámica) y hechos con la mínima intervención humana, sin aditivos o insumos añadidos durante la vinificación (sin levaduras, enzimas, ácidos, taninos enológicos, sulfitos, etc). En la cocina usamos solamente productos frescos y orgánicos, respetuosos del entorno y locales en lo posible.





VINOS

(lista de productores)

LAMMIDIA, ABRUZZO - IT
ORIOLO ARTIGAS, ALELLA - CATALUÑA - ES
KUMPF & MEYER, ALSACE - FR
CHRISTOPHE LINDENLAUB, ALSACE - FR
ANDRÉ BEAUFORT, AMBONNAY - FR
MAS DE L'ESCARIDA - LAURENT FELL, ARDÈCHE - FR
ANDREA CALEK, ARDÈCHE - FR
EGRAPILLE, AUVERGNE - FR
JEAN CLAUDE LAPALU, BEAUJOLAIS
MARCEL LAPIERRE, BEAUJOLAIS - FR
PIERRE COTTON, BEAUJOLAIS - FR
FRÉDÉRIC COSSARD, BOURGOGNE - FR
PHILIPPE VALETTE, BOURGOGNE - FR
GUT OGGAU, BURGENLAND - AT
CHRISTIAN TSCHIDA, BURGENLAND - AT
CLAUS PREISINGER, BURGENLAND - AT
BAPTISTE NAYRAND, CDL - FR
LAHERTE FRERES, CHAMPAGNE - FR
HERVE VILLEMADÉ - DOMAINE DU MOULIN, CHEVERNY -
LOIRE - FR
ALFREDO MAESTRO, CIGALES - ES
AEBLEROV, COPENHAGEN - DEN
FLEURY CHAMPAGNE, CÔTE DES BAR - FR
RUPPERT LEROY CHAMPAGNE, CÔTE DES BAR - FR
LA STOPPA, EMILIA ROMAGNA - IT
DENAVOLO, EMILIA ROMAGNA - IT
2NATURKINDER, FRANCONIA - ALL
CIDRERIE DU VULCAIN, FRIBOURG - SWITZERLAND
RADIKON, FRIULI - IT
DARIO PRINCIC, FRIULI - IT
DOMAINE DE L'OCTAVIN, JURA - FR
DIDIER GRAPPE, JURA - FR
VALENTIN MOREL, JURA - FR
LES FRERES SOULIER, LANGUEDOC - FR
LE COSTE - GIAN MARCO ANTONUZI, LAZIO - IT
SETE, LAZIO - IT
MILAN NESTAREC, MORAVIA, CZECH REPUBLIC
TARLANT, OEUILLY - FR
CLOS LENTICIUS, PENEDES - CATALUNYA
CASCINA DEGLI ULIVI, STEFANO BELLOTTI, PIEMONTE - IT
VITTORIO BERA & FIGLI, PIEMONTE - IT
DOMAINE MILAN, PROVENCE - FR
CALCARIUS - VALENTINA PASSALACQUA, PUGLIA - IT
WEINGUT SCHMITT, BIANKA & DANIEL SCHMITT,
RHEINHESSEN - ALEMANIA
DOMAINE DU COULET - MATTHIEU BARRET, RHÔNE - FR
LA FERME DES 7 LUNES - JEAN DELOBRE, RHÔNE - FR
L'ALEZAN - PATRICIA ET REMI BONNETON, RHÔNE - FR
JEAN MICHEL STEPHAN, RHÔNE - FR
HERVE SOUHOUT, RHÔNE NORD - FR
DOMAINE DES MIQUETTES - CHRYSTELLE ET PAUL ESTEVE,
RHÔNE NORD - FR
SEBASTIEN RIFFAULT, SANCERRE - LOIRE - FR
GUIBERTAU, SAUMUR - FR
DOMAINE GIACHINO, SAVOIE - FR
ARIANNA OCCHIPINTI, SICILIA - IT
STROHMEIER, STYRIA - AT
BICHI, TECATE - MX
POJER E SANDRI, TRENTO - IT
LOUIS ANTOINE LUYT, VALLE DEL ITATA - CHILE
LES MAISONS BRÛLÉES - CORINNE ET PAUL GILLET, VALLÉE
DU CHER - FR
COSTADILA, VENETO - IT
THOMAS JULLIEN, VENTOUX, RHÔNE SUD - FR
CAVA GARAMBULLO, SAN MIGUEL ALLENDE - MX
...

MENU

LOUP CLASICOS

Tosta de calamares y alioli
Tosta de sobrasada de Oaxaca, aguacate, habas
Burrata di buffala, espinaca, kale, anchoas
Selección de quesos
Tártara de res wagyu, piquillos, pimientón
Endivias, tamarindo, jalapeño
"Flamanesa" ternera empanizada, ensalada de arugula, ejote, pesto
Cordero, couscous, limón y aceitunas

LOUP ESPECIALES

Falafel, baba ganoush
Ravioles, caldo de queso Ocosingo
Tártara de camarón, tomate, condimento de sus cabezas
Ensalada de aguacate, Roquefort
Grilled cheese Sandwich, sopa de jitomate
Risotto de arroz "Aquarello", calabaza, tocino, parmesano -ó ´ Risotto
de Arroz "aquarelo" espárragos y parmesano (según temporada)
New York, purée de papa trufada, ensalada

DULCE

Clafoutis, mango, higo, crema de cardamomo
Crumble de manzana
"Beignet" chocolate
Helado de nata, fruta de temporada



Tonalá 23 Roma Norte CDMX
Tel +52 55 55 14 69 83
www.loupbar.mx

info@loupbar.mx
[@loupwinebar](https://www.instagram.com/loupwinebar)

De lunes a sábado:
cocina de 1:00 hrs a 12:30
bar de 1:00 a 1:45 am

Desde octubre 2017