

VIVE TOTALMENTE *palacio*

Norte



Los regios hablan de Casa Palacio ^{Página 06} *Una visita al Centro*

Eugenio Garza Sada ^{Página 56} *Koli: la experiencia Norestense* ^{Página 50}

Primer Semestre, 2018

No.01

CASA | PALACIO

Índice/

Los regios hablan de Casa

Palacio ^{Página 06} *Ana Landa: Diseñar*

para espacios exteriores ^{Página 10}

Hernán Junco, más allá de modas y

tendencias ^{Página 20} *Alfredo Villanueva:*

chef por pasión y convicción ^{Página 30}

Eduardo Martínez: Ver hacia el futuro, sin olvidar el pasado ^{Página 40}

Koli: la experiencia Norestense ^{Página 50}

Una visita al Centro Eugenio

Garza Sada ^{Página 56}



Los regios hablan de Casa Palacio

Conocí Monterrey en 1993 y desde entonces me quedé gratamente sorprendida, no solamente por el tamaño de la ciudad y sus diferentes municipios, sino porque desde entonces entendí que este mercado era singular y no podía igualarse al de la Ciudad de México, como solemos hacerlo.

A raíz de la entrada de Casa Palacio y algunas de sus marcas a El Palacio de Hierro en Monterrey hace un año, decidimos realizar una estrategia de comunicación muy local, con eventos diseñados para nuestros clientes del norte y una cuidadosa selección de accesorios y mobiliario enfocados en las necesidades de este mercado con temperaturas extremas, amante de la vida en el exterior y los asados.

Por tal motivo, esta primera edición de Vive Totalmente Palacio Norte, está dedicada a cuatro personalidades locales que nos platican acerca de sus proyectos, pero sobre todo, de por qué les gustan las marcas de Casa Palacio. Logramos reunir a un grupo muy nutrido que va del diseño de interiores al marketing y del gusto por la comida, ¡hasta los viajes en yate! Además de estas singulares historias, les contamos de la visita obligada que hicimos a la casa de Don Eugenio Garza en El Obispado, un lugar de austeridad absoluta que nos habla de uno de los personajes claves en la historia de Nuevo León, así como del menú de 13 tiempos del restaurante “Koli – Cocina de origen” propiedad de los jóvenes chefs Rodrigo y Daniel, y el sommelier Patricio Rivera-Río, hermanos y propietarios de uno de los mejores restaurantes no sólo de Monterrey, sino de todo México. ¡Que la disfruten!

Bibiana Guzmán
Jefa de Marketing y Contenidos
Casa Palacio



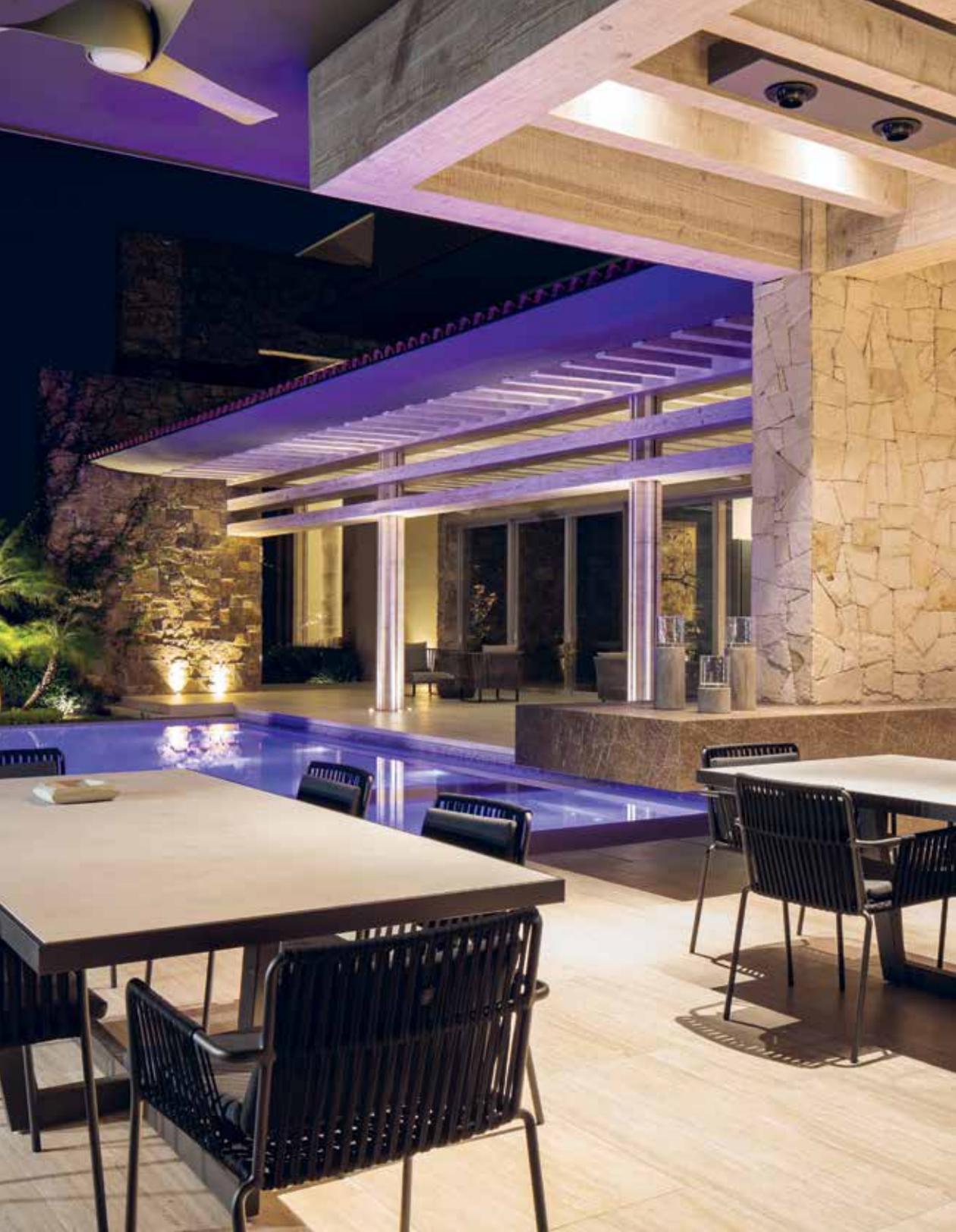


Sifas



Monterrey es una ciudad en la que la vida se disfruta al aire libre. Jardines y terrazas son espacios de reunión en donde se realiza la tradición más neolonesa: la obligada carne asada. Por eso es que los regios exigen exteriores bien diseñados, como bien lo sabe una de las interioristas más creativas de la escena regiomontana.

*Ana Landa:
Diseñar para
espacios exteriores*



“Lo más divertido de mi oficio es experimentar, inventar y explorar en conjunto con mis clientes”.

Para Ana Landa, socia del despacho de arquitectura e interiorismo Línea Vertical, en Monterrey el interés por el diseño está a la alza. Ella lo sabe bien porque a sus oficinas se acercan clientes sin ideas preconcebidas: la buscan porque desean salir de lo común; quieren algo diferente, fuera de los patrones establecidos. Este es el tipo de retos que Ana más disfruta. “Lo más divertido de mi oficio es experimentar, inventar y explorar en conjunto con mis clientes”. Por ejemplo, cuando hablamos con esta ingeniera de profesión, nos contó que en esos momentos estaba haciendo un penthouse con un amplio espacio exterior: “Metí un mármol gris nacional y un techo de madera con un patrón de picos que da la sensación de que la huasteca se te viene encima. Invitamos a este paisaje espectacular a entrar en el departamento”.

También haciendo un P.H. en un piso 35, Ana buscaba un mobiliario de características muy específicas para la terraza: “Necesitaba una línea ligera, de aluminio, resistente, que tuviera un diseño ergonómico; además, quería que el diseño fuera minimalista”. Fue así que Landa descubrió una de nuestras marcas: Sifas. Fundada en la Riviera francesa en 1937, la firma ofrece mobiliario de estilo contemporáneo para colocarse junto a la piscina, en patios, jardines o yates; su apuesta es por lo que la marca llama un estilo de vida “in-out”, es decir: aunque pensadas para exterior, las piezas no deslucen en el interior.



Crédito: Sifas

Crédito: Sifas

Sifas

Casa Palacio



Pero Ana no solo incluyó a Sifas en su proyecto por el diseño:

“En Monterrey tenemos un tema: nuestro clima es extremo y a veces el mobiliario pensado para la playa, donde las condiciones son siempre las mismas, aquí no nos sirve. Vamos de lo seco a lo húmedo y del frío al calor. Por eso necesitamos mobiliario de exterior durable y resistente. En el caso de Sifas, las piezas están elaboradas con materiales patentados, como el acero 316, por lo que ofrecen mucha durabilidad”.



Casa Palacio

Para esta experta incluir a Sifas en un proyecto de diseño para exterior es muy fácil, “va muy bien con la arquitectura”, nos explica, “hace que la arquitectura destaque, especialmente la contemporánea, sin acaparar protagonismo, sino logrando una armonía perfecta”.



Crédito: Sifas

“Me gusta la colección Kwadra: es minimalista, muy ligera pero al mismo tiempo resistente; queda muy bien con cualquier tipo de interiorismo, ya que las piezas no lo opacan sino que lo complementan muy bien.”



Fotografía: Estudio Tampiquito

Se trata de uno de los emprendedores más interesantes de Monterrey, pues ha transformado sus pasiones en la vida en exitosos negocios: por una parte está su marca de zapatos Romero + McPaul, con presencia en varias ciudades y por otra The Yachtsetter, que más que un evento es una experiencia en el Mar de Cortés. Definitivamente, estamos ante un experto en estilo de vida.

Casa Palacio

*Hernán Junco,
más allá de modas
y tendencias*



“Mis empresas están relacionadas con mi persona y lo que me apasiona, como viajar. Este año estuve en 15 países, lo que detona y me inspira cosas.”

El año pasado, Hernán Junco estuvo ocho meses fuera del país viajando. Lo interesante no es que se haya dedicado a viajar, sino que ha hecho de esto un negocio: “Mis empresas están relacionadas con mi persona y lo que me apasiona, como viajar. Este año estuve en 15 países, lo que detona y me inspira cosas. Por ejemplo: cada año, en julio, realizo The Yachtsetter, una experiencia en la que durante tres días con el pretexto de hacer regatas reúno en el Mar de Cortés a influencers, personalidades del medio artístico, DJ’s y chefs, es decir, gente que está haciendo cambios positivos en México.

También relacionado con su personalidad y su fascinación por recorrer el mundo, está su faceta como empresario del calzado. Hernán desarrolló una marca con alcance global: Romero + McPaul. Sobre su relación con la moda, nos explicó: “yo no sigo tendencias o modas; mi marca es más bien de estilo clásico, pero con elementos modernos que reflejan quien soy yo y hablan de lo que me interesa. Por ejemplo, recientemente lancé una colección inspirada en las ciudades que más me gustan como Tokio o Los Ángeles”.

Crédito: Timothy Oulton

Casa Palacio



Tras explicar lo anterior, entendimos porque Hernán eligió a Timothy Oulton como una de las marcas de Casa Palacio con la que más se identifica: “Me parece muy interesante que fusione líneas muy clásicas y elementos del pasado, con otros contemporáneos; por ejemplo, me gustan los sillones en los que incorpora cuero y metal y que recuerdan asientos de avión”.



Crédito: Timothy Oulton

Timothy Oulton

Casa Palacio



Junco se refiere a la colección inspirada en bombarderos ingleses: la “Mars Chair” y la “Aviator Tomcat Chair”. Ambas son excelentes ejemplos de la propuesta de Timothy Oulton: tomar varios elementos que nos remiten a lo británico y reunirlos en una pieza sorprendente; en esta caso, el metal es una referencia a las alas de los cazas “spitfire” usados por la Royal



Air Force en la II Guerra Mundial, mientras que el cuero es un material obligado en los sofás ingleses. Estos elementos, en apariencia disímolos conviven mediante un diseño inspirado en la aerodinámica. Sin duda estamos ante una pieza de mobiliario única, o como Hernán nos dijo: “Con mucha personalidad”.



Crédito: Timothy Oulton

“La Mars Chair, porque le va a resultar atractiva al mercado regio: en Monterrey nos gusta lo vanguardista, lo moderno; siempre estamos muy abiertos a lo novedoso.”

2.



Aunque estudió artes visuales, el amor por la buena comida lo impulsó a ejercer su creatividad ya no en el estudio, sino en la cocina; de hecho, aunque al principio sus conocimientos eran empíricos, terminó aprendiendo y puliendo su técnica en restaurantes de México, España y Francia, para años después ser parte esencial de la escena gastronómica regia contemporánea.

*Alfredo Villanueva:
chef por pasión
y convicción*

RYA

**ROMERO
Y AZHAR**



ROMERO
&
AZHAR

COCINA GOURMET POR A. VILLANUEVA

ROMERO Y AZHAR

ROMERO Y AZHAR
RESTAURANTE
MONTERREY, NUEVO LEON

R.A.
COCINA GOURMET POR A. VILLANUEVA
ROMERO
&
AZHAR
RESTAURANTE.....BAR

ROMERO Y AZHAR
Restaurante

ROMERO Y AZHAR

Casa Palacio

ROMERO Y AZHAR
San Pedro Garza Garcia
Nuevo León, Mx



ROMERO
Y
AZHAR



RYA
RESTAURANTE ROMERO Y AZHAR
Alfredo Villanueva MEXICO
WWW.ROMEROYAZHAR.COM

RVA
ROMERO Y AZHAR
MEXICO POR A. VILLANUEVA



RESTAURANTE
ROMERO Y AZHAR
Alfredo Villanueva

ROMERO Y AZHAR
Alfredo Villanueva MEXICO

ROMERO Y AZHAR
COCINA GOURMET COMÚN, BAR



“La búsqueda de los sabores profundos y lógicos”.

“Cocina casual”, así define el chef Alfredo Villanueva el concepto de su restaurante Romero y Azahar, ubicado en Punto Central, en San Pedro Garza García. Es decir, se trata de una propuesta amable que detrás de su aparente sencillez esconde una gran complejidad al tratarse de recetas en las que los ingredientes locales ofrecen nuevas e inesperadas posibilidades. Lo anterior sin duda es resultado del trabajo de un artista; Alfredo lo es y no solo en la cocina: estudió artes visuales, pero cambió los pinceles por los fogones tras abrir su primer restaurante a finales de los años 90, El Botanero Santa Lucía, lugar dónde comenzó a explorar un estilo muy personal de cocina que en sus palabras define como “La búsqueda de los sabores profundos y lógicos”. Casi 20 años después, y tras aprender técnicas muy sofisticadas en las cocinas de restaurantes como Pangea del chef Guillermo González Beristáin, Alfredo se convertiría en parte del grupo de chefs que le dieron un nuevo rostro a la gastronomía de Monterrey. Para un personaje como Alfredo, quien decidió reinventarse y dar un giro radical a su vida, hay elementos decisivos para pasar de ser un aficionado a un profesional: “Como dice el refrán, si quieres ser torero, tienes que parecer torero”. ¿A qué se refiere?



Crédito: Subzero

Pues bien, platicando con él sobre la selección de marcas que Casa Palacio ha traído a Monterrey, este chef se queda con los equipos profesionales de cocina de la empresa Subzero pues: “Si quieres que tus platos te referencien y tengan la calidad que encontrarías en un restaurante de cualquier parte del mundo, pues entonces tienes que incorporar una línea profesional a tu cocina”.



Casa Palacio

Crédito: Subzero

Subzero

Casa Palacio



Pero no solo se trata de funcionalidad, la estética también es importante:

“Los diseños de los equipos y el que estén fabricados en acero inoxidable, aporta mucho, visualmente hablando, a la cocina”. Nosotros quisimos saber qué brinda una marca como Subzero al mercado regio, sin embargo, para Alfredo Villanueva, más allá del mercado del norte, esta es una marca para cualquiera que “este buscando tecnología, practicidad y estética”, aunque reconoce que en el caso de Monterrey, estos equipos resultan interesantes por “su funcionalidad, el ahorro energético que brindan y porque duran mucho más tiempo que los equipos comerciales”.





Crédito: Subzero

“El refrigerador: me gusta su diseño, pero además te ofrece un gran espacio, no hace ruido y consume poca energía. La cava también es una pieza que utilizo mucho.”

3.



Fotografía: Estudio Tampiquito

Para este experto en mercadotecnia, en el norte del país el interés por el diseño va a la alza. No solo eso: los regios además de estar al tanto sobre las tendencias mundiales en arquitectura e interiorismo, también han desarrollado una escena propia con características muy particulares que hacen de Monterrey un campo fértil para las industrias creativas.

Casa Palacio

*Eduardo
Martínez: Ver
hacia el futuro, sin
olvidar el pasado*



“El buen diseño ya no es una particularidad: es la norma en todos los ámbitos, no solo en la gráfica o el arte regiomontano, sino en cualquier industria”.

Como brand manager de una compañía trasnacional, Eduardo Martínez es experto en identificar modas y tendencias; él sabe muy bien qué es lo que buscan los consumidores a nivel global, sin embargo, cuando se trata de Monterrey considera que estamos ante un mercado con características muy particulares: “El regio es único”, nos dice; “aprecia mucho la tradición, pero al mismo tiempo exige productos diferentes y vanguardistas. Además, los regiomontanos estamos al tanto de las tendencias, pero buscamos una manera propia de incorporarlas a nuestra vida”. Esto aplica también al diseño. De hecho, para Eduardo la capital neolonesa vive un gran momento creativo y cuenta con una interesante escena propia: “El buen diseño ya no es una particularidad: es la norma en todos los ámbitos, no solo en la gráfica o el arte regiomontano, sino en cualquier industria”.



Crédito: Kartell

El regio está consumiendo diseño, pero busca aquel que se hace bajo ciertos estándares. Por ejemplo: platicando con Eduardo sobre las marcas que Casa Palacio tiene en Monterrey, él considera que la firma Kartell cumple con todas las expectativas de este mercado: “En el norte tenemos una filosofía creativa muy parecida a la de Kartell: ver hacia el futuro pero sin olvidar el pasado”. Y es que justo eso distingue a esta marca italiana: reinterpretar los clásicos para traerlos, renovados, al S.XXI.



Casa Palacio



Crédito: Kartell

Kartell

Casa Palacio



Bajo esta premisa, Kartell evolucionó el mundo del diseño al tomar un material tan cotidiano como el plástico, para llevarlo a otro nivel al crear con este piezas icónicas. Pero además, para Eduardo hay otro aspecto de la firma que coincide con la filosofía de vida regia: ser punta de lanza. “Un acierto de Kartell es haber sido de los primeros en realizar colaboraciones creativas con grandes estrellas del diseño, como Philippe Starck”.



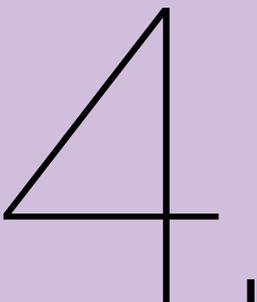
Pero, ¿Y cómo sugiere Eduardo incorporar Kartell al interiorismo?

Él considera que: “Lo que más me gusta de los objetos de Kartell es que con sus formas puras y simples, son perfectos para poner los acentos en cualquier espacio”.



Crédito: Kartell

*“Sus piezas se convierten
en el centro de atención,
además son muy versátiles
y puedes aplicarlas para
crear acentos o una
yuxtaposición de estilos.”*





De un tiempo a la fecha en Monterrey se vive una auténtica revolución gastronómica; este restaurante –a cargo de los hermanos Rivera-Río– es uno de los responsables de darle un nuevo y vibrante rostro a la escena culinaria regia. ¿Ya lo conoces?

*Koli: la experiencia
Norestense*

Koli - Cocina de Origen, un espacio como nunca se había visto en Monterrey y que de hecho está más cercano a propuestas que encontramos en Barcelona o San Sebastián, que a lo que se ofrece en México.

Cuando los hermanos Rodrigo, Patricio y Daniel Rivera-Río decidieron abrir su propio restaurante, quisieron primero complacerse a sí mismos, antes que a sus futuros comensales, creando el lugar con el que siempre habían soñado. Fue así que nació Koli: Cocina de Origen, un espacio como nunca se había visto en Monterrey y que de hecho está más cercano a propuestas que encontramos en Barcelona o San Sebastián, que a lo que se ofrece en México. Para empezar el restaurante solo abre de miércoles a sábados y cuenta con pocas mesas. Su oferta es un menú degustación de 13 tiempos (que puede o no incluir maridaje) con el que los Rivera-Río nos invitan a disfrutar de una experiencia “norestense”, esto es: su muy particular versión de la cocina tradicional norteña a

través de la deconstrucción y reinterpretación de platos típicos como los tacos al vapor, la carne seca o el machacado. Mención aparte merece su mole: el chef Rodrigo decidió que Nuevo León merecía tener su propia versión de la receta mexicana por excelencia. Con esta cocina de autor, los hermanos además nos comparten su propia historia familiar, una que inicia en Hidalgo, donde nacieron, pero que hoy tiene todo un sabor regio. Desde su inauguración el lugar llamó la atención y han ganado diversos reconocimientos, como el Premio en 2015 al Mejor Nuevo Restaurante de Monterrey, además de que el año pasado fueron incluidos en la lista de los 120 Mejores Restaurantes del país de la Guía México Gastronómico.



Crédito: Hermanos Rivera-Río



Crédito: Hermanos Rivera-Río

*Torre Ana Sur.
No. 10 L 1,
Vía Cordillera,
Santa Catarina,
Nuevo León
(81) 9688 7333
contacto@koli.mx
koli.mx*



Una visita al Centro Eugenio Garza Sada

Fotografía: Cortesía del CEGS

Dentro del patrimonio histórico de la ciudad de Monterrey, destaca esta casa, una de las últimas sobrevivientes de la arquitectura de principios del S.XX y en la que además vivió un personaje totalmente ligado a la historia del estado de Nuevo León. Hoy, convertida en centro cultural, su visita es obligada.

“Difundir el ideario de Don Eugenio; además sus archivos pueden ser consultados por investigadores y también se ofrecen visitas guiadas para que los asistentes conozcan la especial personalidad de su principal ocupante”.

El carácter regio solo se puede entender conociendo el legado de los grandes personajes que han sido parte fundamental de la historia de Nuevo León; ¿el mejor ejemplo?, sin duda Don Eugenio Garza Sada (1892-1973), el empresario y filántropo que en gran medida fue responsable del crecimiento económico del norte del país. Y para descubrir –y sorprendernos– con la figura de Don Eugenio, hay que conocer la casa en donde vivió hasta su muerte y que actualmente

alberga el Centro Eugenio Garza Sada. La misión del centro, nos explicó en nuestra reciente visita la Arq. Alejandra Marroquín, coordinadora del espacio, es “Difundir el ideario de Don Eugenio; además sus archivos pueden ser consultados por investigadores y también se ofrecen visitas guiadas para que los asistentes conozcan la especial personalidad de su principal ocupante”.



Fotografía: Cortesía del CEGS

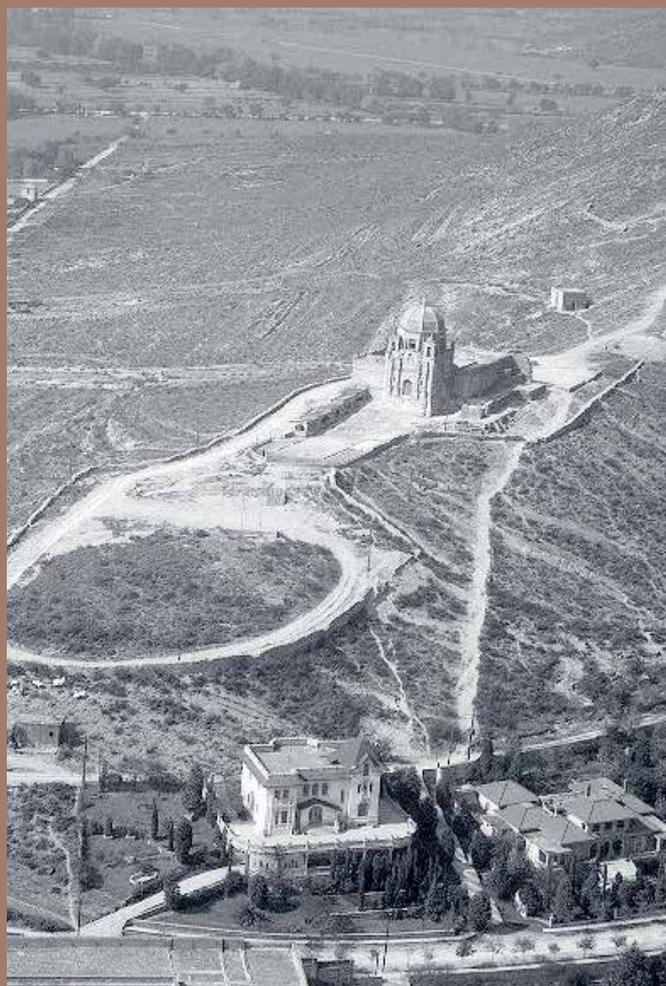
Fotografía: Cortesía del CEGS



Casa Palacio

La casa es una construcción de 1920 diseñada por el arquitecto inglés Herbert S. Green y es una de las pocas mansiones sobrevivientes de principios del S. XX de la ciudad, ubicada en la zona de El Obispo. Un aspecto curioso, y que explica el porque logró sobrevivir a la transformadora modernidad, es que tras el asesinato de Don Eugenio la mansión fue cerrada y abandonada. Así, el mobiliario, los archivos y hasta objetos personales quedaron justo como los

dejó su dueño antes de sufrir el atentado de aquel 17 de septiembre de 1973. Hay que decir también que su longevidad, sin duda, se debe a que fue construida con materiales 100% de la región: el acero y la piedra son orgullosamente nuevoleonenses. Tuvieron que pasar varias décadas para que David, uno de los hijos de Garza Sada, decidiera reabrir la casa transformándola en un espacio multidisciplinario.



Casa Palacio

Fotografía: Cortesía del CEGS

Casa Palacio



Sobre la remodelación, la Arq. Marroquín nos contó que mientras se trabajaba en la clasificación de los archivos de Don Eugenio, se encontraron, escondidos en el compartimiento secreto de una mesa, los planos originales de la construcción: “Esto fue básico para restaurarla”, nos dice; “le dio un giro total al proyecto”. Y si bien la casa fue modificada para adecuarla al gusto de cada década, al momento de remodelarla se encontraron molduras y rosetones originales de cuando fue erigida en los años 20.



Casa Palacio

Hoy en día, visitar la casa en la que vivió Don Eugenio Garza Sada con su familia es fundamental, no solo para conocer el legado de uno de los grandes regiomontanos, sino para entender gran parte de la historia de Monterrey y, ¿por qué no?, tomar consciencia de que para que esta importante ciudad siga transformándose, debe preservar el valioso patrimonio de su pasado.





Subzero

Directorio/

Carlos Salcido Director de Marketing

Bibiana Guzmán Jefa de Marketing y Contenidos – Casa Palacio

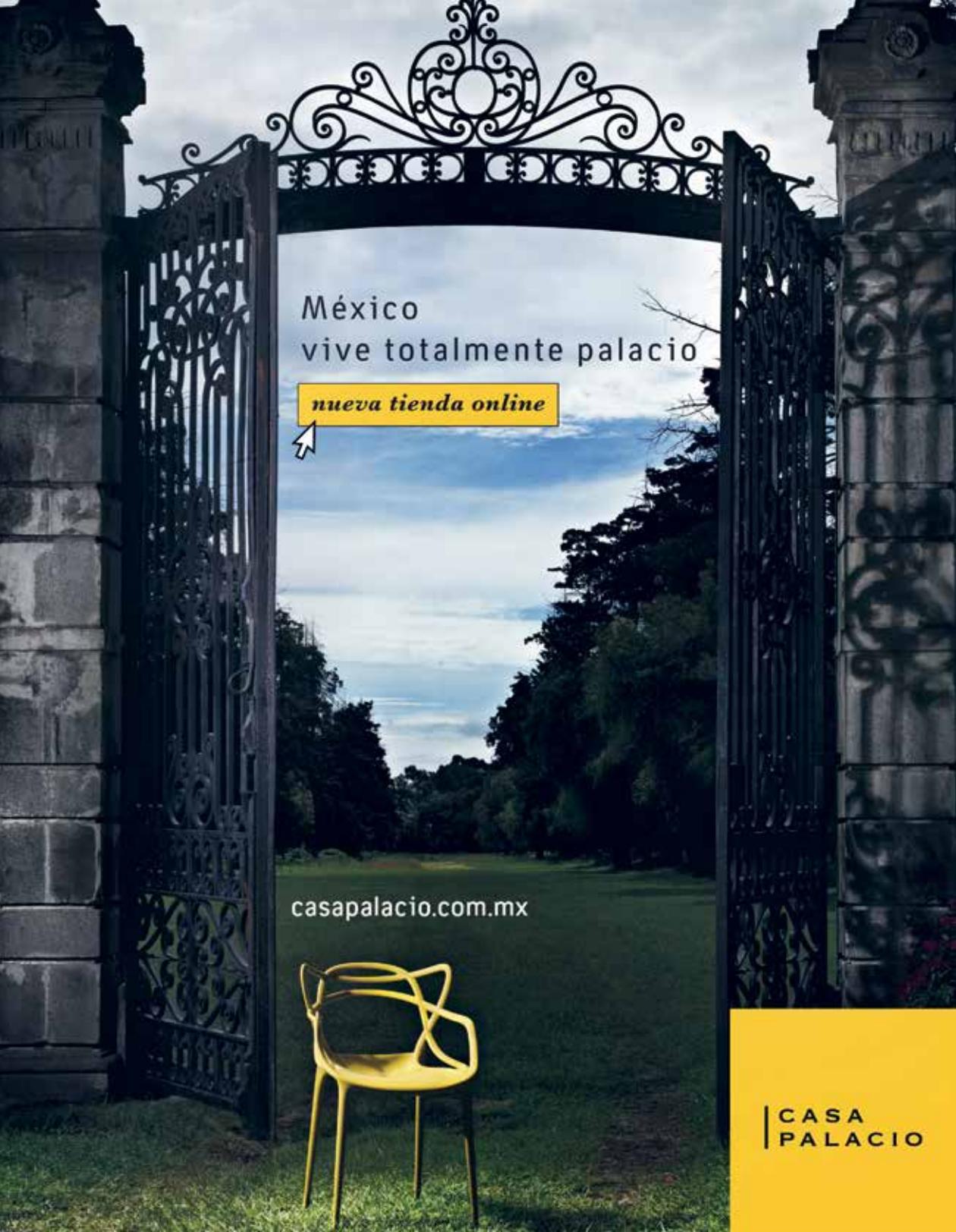
Lorena Palma Analista de Marketing – Casa Palacio

Rodrigo de Alba Coordinación Editorial

Anagrama Diseño Editorial

Estudio Tampiquito Fotografía

SPI Imprenta



México
vive totalmente palacio

nueva tienda online



casapalacio.com.mx



CASA
PALACIO