

PLAYERS OF LIFE

BUSINESS & PLEASURES



GUILLERMO
NAJERA



CÉSAR ANGULO
Grupo Los Arcos



CÉSAR ALANÍS
Grupo Pacífica

> **CHEFS**
Transformando pasiones

> **PALM TOWERS**
La inversión Ideal en
el corazón de McAllen,
Texas

> **OUTDOORS**
Nadando con tiburones

> **EMPRESAS**
Franquicias

Tres Grandes de los Restaurantes

SEPTIEMBRE 2008 MONTERREY

\$30.00 MEX \$2.50 US \$3.50 CAN



7503007253309

*Especial
Gourmet*



emwa[®]
Joyeros desde 1949

Calzada del Valle 472 Oto. Col. Del Valle, Monterrey Tel. (818) 335 01 77
Centro Comercial "Galería Valle Oriente", Col. Valle del Mirador, Monterrey Tel. (818) 486-01-08
Centro Comercial "Plaza del Sol", Col. Las Haciendas, Chihuahua Tel. (614) 430 04 76
Centro Comercial "Galerías Laguna", Col. Fresno, Torreón Tel. (871) 750 07 90

OYSTER PERPETUAL AIR-KING

BMW
Sierra Motors



www.bmw.com.mx

El placer de conducir

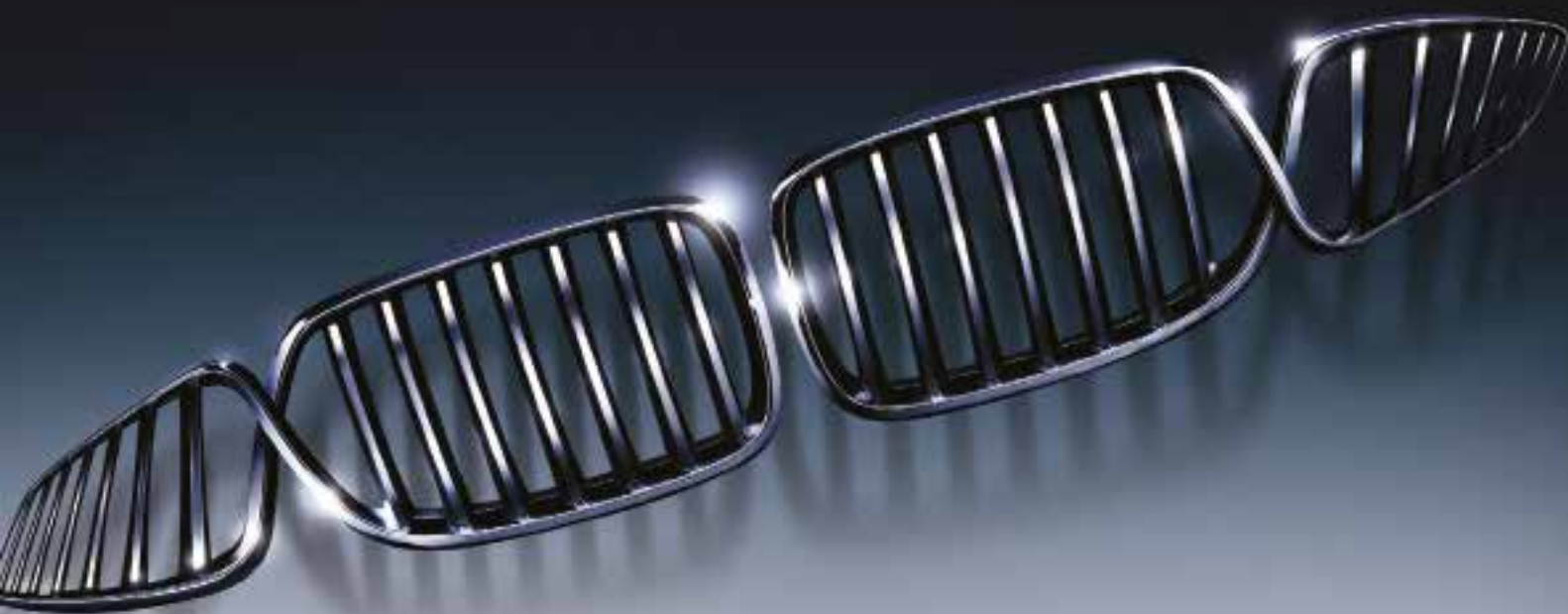
Sierra Motors.

La nueva cara del servicio.

Sierra Motors
Fundadores esq. David A. Siqueiros 101
Col. Valle Oriente
66269 San Pedro, Carza Garcia, N.L.
Tel: (81) 50.35.35.50
www.bmwsierramotors.com.mx



Creamos una nueva genética automotriz.



Nuevo BMW X6. **XDRIVE50i**

BMW presenta el Primer Sport Activity Coupé (SAC).

Innovación significa traspasar los límites de definiciones. El **nuevo BMW X6** combina la fuerza y la funcionalidad de un **SAV** (Sport Activity Vehicle) con lo deportivo y elegante de un Coupé. Conjuga lo mejor de dos mundos: poder, versatilidad y espacio, combinados con la armonía de líneas. Experimenta características nunca antes vistas como el **Dynamic Performance Control** con el **xDrive** de BMW. El vehículo más ágil del mundo. Disfruta el poder y el desempeño del nuevo motor **Twin Turbo V8**. Es tiempo de que la innovación signifique armonía. El **nuevo BMW X6**. Un Coupé por encima de los demás.

Sierra Motors
Fundadores esq. David A. Siqueiros 101
Col. Valle Oriente
66269 San Pedro, Garza García, N.L.
Tel: (81) 50.35.35.50
www.bmwsierramotors.com.mx

Nuevo BMW X6



El placer de conducir

CONTENIDO

ESPECIAL GOURMET



52

HISTORIAS DE ÉXITO
Tres GRANDES DEL RESTAURANTE

60

REPORTAJE ESPECIAL
4 Franquicias DEL NORTE



EL PAPALOTE
TRAG & BELL



JAC
RAY



24

AUTOMOVILISMO
Aston Martin V12 Vantage



32

OUTDOORS
Nado con tiburones



36

TRAVESÍA
Capitales del paladar



44

REPORTAJE ESPECIAL
Chefs Transformando Pasiones

42

REPORTAJE ESPECIAL
La Ruta del Vino



76

REPORTAJE ESPECIAL
Top del sabor

100

LIDERAZGO
¡Es por México!

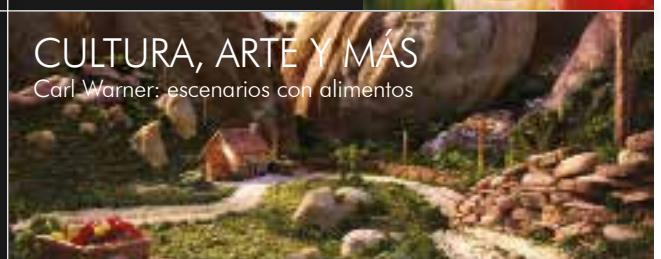


16
ESTILO
Trendy men



106

CULTURA, ARTE Y MÁS
Carl Warner: escenarios con alimentos



DIRECCIÓN GENERAL
Maurice Collier de la Marliere S. / Alejandro Martínez Filizola
maurice@grupomacom.com / alejandro.martinez@grupomacom.com

GERENCIA EDITORIAL REGIONAL
Mariana de los Angeles Ramírez Estrada
mariana.ramirez@grupomacom.com

GERENCIA CREATIVA REGIONAL
Víctor H. Blankense P.
victor.blankense@grupomacom.com

GERENCIA DE DISEÑO REGIONAL
Israel Sinai Charur Méndez
israel.charur@grupomacom.com

ADMINISTRACIÓN REGIONAL
Cecilia Martínez Filizola
cecilia.martinez@grupomacom.com
Verónica González Román
veronica.glz@grupomacom.com

GERENTE EDITORIAL
Mariana Serna
mariana.serna@grupomacom.com

GERENTE DE DISEÑO
Jorge Rincón
jorge.rincon@grupomacom.com

GERENTE COMERCIAL
Polo Mayorga
polo.mayorga@grupomacom.com

ASISTENTE ADMINISTRATIVA
Perla Grisél Macías Coronado
perla.macias@grupomacom.com

FOTOGRAFÍA
Ernesto González / Studio LC

LOGÍSTICA
Ricardo Vega Flores

ASESOR Y ANALISTA POLÍTICO
Gustavo Espinosa-Mireles Segura
gustavo@grupomacom.com

COLABORADORES
Javier Prieto / Esteban De Givés / Polo Mayorga /
Armando Torres / Iván Quintana / Gerardo Sáenz /
Alfredo Peraza / Gloria del Carmen Muñoz Ramírez /
Vicente Alfonso / Daniel Herrera /

VENTAS Y SUSCRIPCIONES MACOM Monterrey
Plaza Comercial Pabellón Vasco
Vasconcelos No. 192 Pte. Local 10, 2do piso
San Pedro, N.L.
Tel. (81) 1522.0536/37
ventas@playersoflife.com

VENTAS Y SUSCRIPCIONES MACOM Torreón
Tels: (871) 192 34 34, (871) 712 34 56,
(871) 192 47 68 y (871) 192 47 69
Calz. Cuauhtémoc No. 999-B Nte. Cal Centro
C.P. 27000 Torreón, Coahuila, México
ventas@playersoflife.com

VENTAS Y SUSCRIPCIONES MACOM Chihuahua
Lateral Ortiz Mena No. 1607, Segundo piso
Col. Mirador, C.P. 31238, Chihuahua, Chihuahua, México
Tel. (614) 200 37 08/09
ventas@playersoflife.com

PLAYERS of Life. Marca Registrada. Año 02, Nº 22. Fecha de publicación 1 de Septiembre de 2008. Revista mensual, editada y publicada por Grupo MACOM. Calz. Cuauhtémoc 999-B Nte., Cal. Centro, C.P. 27000 Torreón, Coahuila, México.
Editor Responsable: Víctor H. Blankense P. Certificado de Licitud, Título y Contenido:
En proceso. Título de registro de marca: 1005840. Impresa en México. Grupo MACOM investiga sobre la seriedad de sus anunciantes, pero no se responsabiliza con las ofertas relacionadas con los mismos. Cada uno de los colaboradores es responsable directo de la información que facilita para ser publicada. Todos las colaboraciones reciben corrección de estilo. Prohibida su reproducción parcial o total.

IMPRESA EN MÉXICO - PRINTED IN MEXICO.
TODOS LOS DERECHOS RESERVADOS. ALL RIGHTS RESERVED.
www.playersoflife.com

Impreso por: **Celsa Impresos**
www.celsaimpresos.com.mx
Tel. (871) 159-1135 / 36
ventas@celsa@celsaimpresos.com.mx



En esta ocasión PLAYERS of life les entrega una edición que seguramente disfrutarán al máximo, pues el especial del mes es de Gourmet. El placer que experimentamos al degustar un platillo preparado con dominio del arte culinario, trasciende al sentido del gusto: mediante la vista quedamos encantados por la forma en que luce un plato delicadamente presentado y los aromas que exhala la combinación de ingredientes nos abre a la experiencia que consumamos al paladear lo que de alguna manera ya probamos con los demás sentidos.

Por primera vez en Monterrey, engalanan nuestra portada tres grandes personalidades del mundo restaurantero: César Angulo, César Alanís y Guillermo Nájera. Además, dentro del Especial de Gourmet conocerán a cinco artífices de la gastronomía: chefs que nos comparten sus vivencias, conocimientos y expectativas.

Desde el ángulo de los negocios, la gastronomía es sin duda uno de los más trascendentes en el mundo, por lo cual incluimos en nuestro especial un amplio perfil de cuatro Franquicias Restauranteras del Norte mexicano, que han logrado posicionarse a través de este cada vez más creciente estilo empresarial. En el Top del Sabor, ponemos a su disposición importantes datos acerca de reconocidos restaurantes de la región, que todo buen comensal debe tener a la mano antes de elegir el sitio al que acudirá.

De igual manera, les ofrecemos una amplia gama de contenidos que como siempre tienen el objetivo de brindarles información actualizada acerca de la realidad que nos rodea mediante análisis especializados de nuestros colaboradores, que nos sitúan en una visión macro, a la par de secciones dedicadas a la atracción por el estilo y el buen vivir, que constituyen el mundo personal de todo PLAYER. ♥

Maurice Collier de la Marliere

Alejandro Martínez Filizola

Para paladares exquisitos

Conoce algunos de los productos gourmet más exclusivos, elaborados especialmente para llenar de sabor tú vida. ¡No podrás resistirte!



HopiLuwak

Es un café gourmet que se origina en el estómago del luwak, un animal similar a un gato grande, el cual habita en las plantaciones de este grano ubicadas en las islas de Indonesia, alimentándose de los granos de café más maduros. Su metabolismo le permite digerir la parte más carnosa y desechar las semillas, que son recogidas a mano y vendidas a un costo de 750 euros por kilo. Con un sabor similar al del caramelo, una taza de este café tiene como precio promedio 75 euros.



AceltedeArgane

Es el más caro del mundo. Los frutos del arbusto *Argania spinosa* contienen unas almendras que una vez tostadas —100 kilos para un litro— y molturadas, dan el preciado aceite. La planta en cuestión sólo lo crece entre Essauira y Agadir, en Marruecos. ¿Cómo es? Anaranjado, dulzón y muy perfumado. Resulta perfecto para cuscús, dulces, pasta y ensaladas. Cada 250 mililitros tienen un costo aproximado de 17 euros.



TrufasMadelaine

Son trufas compuestas de un ganache cremoso y trufado, realizado con el chocolate francés de Valrhona, mezclado con la crema fresca sin fundir de vainas de vainilla seleccionadas y aceite puro italiano de trufa. Las elabora la casa Knipschildt Chocolatier. Si deseas probar una de las Madelaine, es necesario que hagas el pedido por adelantado, considerando que cada una vale 189 euros; si prefieres adquirir un kilo, tendrás que desembolsar tres mil 700 euros.



CaviarAlmas

Si ya de por sí el caviar es un producto de lujo, éste es sólo para los paladares más exquisitos. El Almas proviene del Esturión de Beluga que se localiza en el Mar Caspio. Es una delicia en verdad rara y a la vez apreciada por el público conocedor, pero sólo se encuentra disponible de forma esporádica en los establecimientos especializados, y únicamente The Caviar House & Prunier lo ofrece de forma estable todo el año. En Estados Unidos el precio del kilo de este producto supera los tres mil euros.



TerneraWagyu

La carne de la raza wagyu es famosa en todo el mundo por ser la mejor, y por lo tanto, la más cara. Se trata de una raza bovina originaria de Kobe, Japón. Su carne es muy apreciada debido a su textura y sabor; se caracteriza por tener un alto porcentaje de grasa oleaginoso e insaturada (baja en colesterol); su aspecto es marmoleado, con grasa infiltrada en el músculo. Cada 200 gramos tienen un costo de 64 euros.

B A U M E & M E R C I E R & M E

Fotografía © Jim Wright

Ha llegado la HORA de marcar la diferencia. Descubra cómo Baume & Mercier y ASHTON KUTCHER colaboran con los programas para mejorar la educación de nuestros niños, la investigación para el tratamiento de la curación del cáncer, así como la protección del medio ambiente visitando nuestra página web: www.baume-et-mercier.com

BAUME & MERCIER
GENEVE • 1830

GHIBERTI 
arte milenario

GALERÍAS VALLE ORIENTE
Av. Lázaro Cárdenas 1000 L-1141
Monterrey, NL. Tel: (81) 8496 0303
info@ghiberti.com.mx

PLAZA FIESTA SAN AGUSTÍN
Batallón de San Patricio 1000 L-2432
Sn. Pedro Garza García, NL. Tel: (81) 8368 4811
www.ghiberti.com.mx



RIVIERA

De restaurantes y alimentos

30 centavos

de cada peso que gastamos los mexicanos va des-

tinado a la alimentación. Existen **243 mil**

empresas en México dedicados al sector restaurantero.

Del total de establecimientos que conforman

este giro **63%** son restaurantes y fondas, **25%** cocinas

económicas y locales de comida para llevar, y sólo

5.7% son cantinas o bares. **A 158 mil** millones de pesos ascienden los ingresos proyectados para este año por la industria restaurantera nacional. En empleo, el sector genera

837 mil plazas directas, mientras que las indirectas son más de **2 millones**.

En México hay alrededor de **80** cadenas de restaurantes, categoría que se divide en tres segmentos de comida: rápida, casual y elegante.

1 kg es la ingesta anual *per cápita* de café en el país. El consumo anual de bebidas alcohólicas en México suma

30 millones de cajas.

51.8 litros de cerveza bebe en promedio un mexicano al año. La ingesta anual de pescado por persona en el país es de

8.7 kilos, mientras que la de pollo es de

26 kilos. Cada mexicano come unos

70 kilos de tortilla al año.



Pure Performance

Absolute Precision



unlimited air racing, reno, nevada.



Chronomat

*El referente de los cronógrafos automáticos.
Certificado oficial de cronómetro otorgado por el COSC.*

MARIO RAMOS
Su joyero

Galerías Valle Oriente, 8446-0016
Paseo San Pedro, 8335-2358

WWW.BREITLING.COM



INSTRUMENTS FOR PROFESSIONALS™

Gadgets

Play with the future!

EJECT POWERSTRIP plugged out
Multiconector y ahorrador de energía. Su funcionamiento es práctico, ya que puedes cambiar de equipo conectado, presionando con tu pie el pequeño pedal para enchufar otro aparato.
www.ejectpowerstrip.com

VADO Pocket Video Cam
La marca Creative lanza la diminuta cámara con un peso menor a los 100 gramos; permite grabar videos y cargarlos fácilmente a YouTube o Photobucket, además de compartirlos con amigos y familiares en Box.net
www.creative.com

GATEWAY P-Series FH Edition notebook, P-680mFH
Es ideal para los amantes de la tecnología, incluye Intel® Core 2 Duo™ procesador con Intel Centrino™ Mobile Technology, NVIDIA® GeForce™ 8800M GTS 512MB y Windows Vista® Home Premium.
www.gateway.com

DELL CrystalLCD Monitor
Con dimensiones de 22 pulgadas encerradas en vidrio endurecido ultraclaro (con altavoces integrados y webcam) y una base de aleación de cinc revestida de cromo, que da la sensación de estar flotando. Utiliza un solo cable que se divide para ofrecer las opciones de conexión de la pantalla, entre ellas HDMI, altavoz de bajos, USB y alimentación eléctrica.
www.dell.com

El deseo de adelantarnos al tiempo en que vivimos es el objetivo ideal de grandes investigadores en la industria de la tecnología. Todos soñamos con saber del futuro, sin embargo aún no ha sido inventada la máquina perfecta para viajar en el tiempo, pero lo que sí tenemos es un amplio número de productos diseñados con tecnología de punta que realmente nos hacen creer que pertenecemos a una era mucho más avanzada.



Pensamos en tí

Por eso te ofrecemos más y mejores opciones para que sigas viajando cómodo, rápido y seguro a cualquiera de nuestros destinos.

Te presentamos nuestros nuevos servicios:

alma Contigo

Asistencia en viaje que te apoya en cualquier situación con reservaciones en hoteles, restaurantes y asistencia médica entre otros

\$35 pesos
vuelo sencillo

\$65 pesos
vuelo redondo
por pasajero

Nos aseguramos que tu viaje sea tal y como lo planeaste.

pagafácil de alma

Servicio que te da la oportunidad de liquidar tu vuelo con un pago inicial y el resto en quincenas hasta en 4 meses.

pagóPack de alma

Para tus vuelos de negocios que requieren ser planeados con anticipación. Este servicio te permite comprar paquetes de cupones para obtener mayores beneficios.

vuelamás⁺

con **alma**

Premiamos tu lealtad con el nuevo programa que te permite acumular vuelos para viajar gratis de manera sencilla a cualquiera de nuestros destinos. Sin inscripción, sin membresía, sin millas.

Consulta términos y condiciones

COMPRA EN:

alma.com.mx

01800 800 alma
2 5 6 2

CONSULTA A TU AGENCIA DE VIAJES

alma
de México

Tom Hanks

El consentido de Hollywood

Gracias a que es uno de los actores más taquilleros de los últimos años, Tom Hanks se ha convertido en una figura predilecta para los productores hollywoodenses, pues sus interpretaciones siempre son augurio de ganancias millonarias.

Thomas Jeffrey Hanks nació en Concord, California, en 1956. Cuando era muy pequeño, sus padres se divorciaron, lo cual hizo que Tom residiera en diferentes ciudades a lo largo de su infancia, hasta establecerse en Oakland, California. Su padre, cocinero de un restaurante, fue quien desde la adolescencia lo motivó para que se convirtiera en actor.

El primer Oscar a que se hizo acreedor se debió a su interpretación de un abogado homosexual enfermo de sida en el drama *Philadelphia* (1993), y el segundo a su papel en *Forrest Gump* (1994).

En el 2007 Tom Hanks, de 51 años, estuvo en la lista de los mejores pagados de Hollywood, registrando dividendos por 74 millones de dólares, obtenidas en tan sólo un año.

Pidió a la NASA que lo llevara a la luna en la misión que se está preparando para volver al satélite en el 2018. Sin embargo, su edad y estatura podrían evitarlo, ya que para ese entonces el actor tendrá 62 años, además de que es demasiado alto para ser astronauta.

Fue una de las únicas mil 900 personas que estuvieron presentes en el funeral de la Princesa Diana.

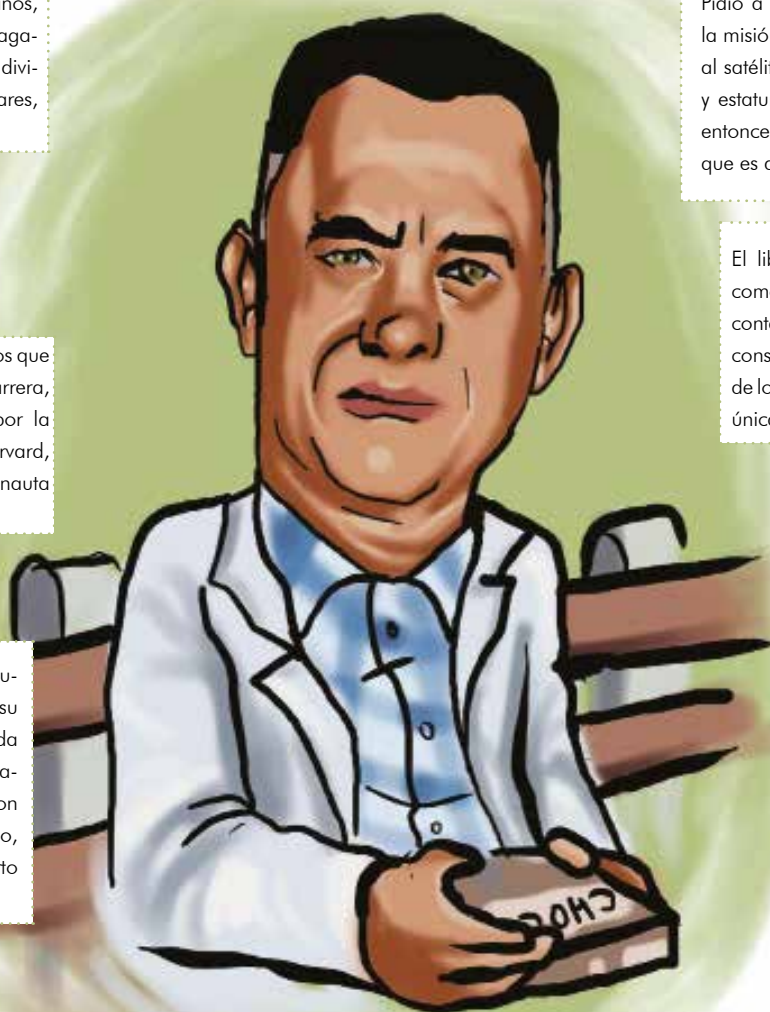
El libro de los *Récords Guinness* lo elogió como el más taquillero de Hollywood por contar con el mayor número de estrenos consecutivos, que han superado la barrera de los cien millones de dólares de ganancias, únicamente en Estados Unidos.

Además de los numerosos premios que ha recibido a lo largo de su carrera, fue elegido Hombre del Año por la *Hasty Pudding Theatricals* de Harvard, por su interpretación del astronauta Jim Lovell en *Apolo 13* (1995).

50 millones de dólares es la suma que Hanks recibirá por la cinta *Ángeles y demonios*, que será estrenada el próximo 12 de diciembre.

Es dueño de la cadena de restaurantes *Bubba Gump*, que abrió su primera sucursal en 1996, ubicada en Cannery Row, Monterey, California; actualmente cuenta con locaciones alrededor del mundo, incluyendo las de Cancún y Puerto Vallarta en México.

Se ha casado dos veces, la primera con la actriz Samantha Lewis, de la cual se divorció, y después con la también actriz Rita Wilson, con quien actualmente continúa casado y tiene dos hijos.



Neil Quintero '09



VINOTECA
EL ASESOR EN VINO

CHIVAS

18Y0

EVITE EL EXCESO

www.alcoholinformate.org.mx

SSA 06330022461908

Trendy Men

TENDENCIAS SOCIALES

Moda es una palabra que engloba una multiplicidad de significados personales para la comunidad global; mantenerse a la vanguardia al vestir es la razón propia de los compradores compulsivos que vemos aglomerados en las tiendas departamentales buscando las prendas de diseñadores que van marcando los gustos de la sociedad. El famoso marketing nos dice que la moda es simplemente un fenómeno de constante renovación basada en la imitación. Trendy es una palabra que ha identificado a nuestra generación, su significado proviene de la frase "lo que se usa"; es ir apegado a los estilos del momento en cuanto al vestir. Lo que sabemos es que todos deseamos vernos perfectos y causar sensación por la manera en que lucimos. ♥



TRUERELIGION
Jeans
"Billy Super T", bootcut.
www.truereligionbrandjeans.com



ED HARDY
T shirt
 estampado tattoo style
www.donedhardy.com

ED HARDY
Cap
 tattoo style estampado
www.donedhardy.com



PRADA

Zapatos negros en piel envejecida, con costura y hebilla metálica.



MONTBLANC

Mancuernillas para caballero modelo CF044.



GIORGIO ARMANI

Traje de diseño especial en color gris confeccionado en tela italiana.

Aparentarse una persona elegante puede ser más sencillo del compromiso que la palabra envuelve. Sencillo, bien proporcionado y de movimientos suaves es el símbolo del buen vestir, aunado a la seguridad que la persona tenga en sí mismo.

Monterrey Calz San Pedro 208 Norte Colonia del Valle Tel 83561632 zegna.com

Ermenegildo Zegna

GREAT MINDS THINK ALIKE

EL RELOJ PERFECTO

Distinción y originalidad

Encontrar el reloj perfecto puede tomar tiempo, que desde luego vale la pena invertir. Dedicar unos momentos a observar detalladamente nuestras recomendaciones de este mes y seguramente, elegirás la mejor opción.



BVLGARI DIAGONO PROFESSIONAL

Movimiento: Mecánico Automático.

Material: Caja de acero con un diámetro de 42 mm con cristal zafiro, fechador y brazalete de acero.

Complicaciones: Cronómetro.

Hermeticidad de 100 metros.



BVLGARI DIAGONO CHRONOGRAPH

Movimiento: Mecánico Automático, calibre B117.

Material: Caja de oro rosa con diámetro de 40 mm, con cristal zafiro y correa color café en piel de cocodrilo y fechador.

Complicaciones: Cronógrafo.

Hermeticidad de hasta 50 metros.



ROLEX

OYSTER PERPETUAL COSMOGRAPH DAYTONA

Movimiento: Mecánico Automático, calibre B17.
 Material: Caja con diámetro de 40 mm en oro rosa al igual que el brazalete.
 Complicaciones: Cronógrafo.

Modelos disponibles en
emwa
 Joyeros desde 1949

ZENITH DEFY CLASSIC CRONOGRAFH

Movimiento: Mecánico Automático.
 Material: Caja de acero con diámetro de 46.5 mm, correa de caucho vulcanizado color azul con grabado gulloche en el centro estilo de "olas".
 Complicaciones: Cronógrafo y reserva de marcha sobre 50 horas.
 Hermeticidad de 300 metros.
 Edición limitada a 250 piezas.
 Disponible sólo en algunas sucursales.





ORIS LEONHARD EULER

- Edición limitada 1707 piezas
- Acero/piel
- Fechador
- Automático
- Euler, gran matemático, se inspiró en el sudoku para este reloj.

Modelos disponibles en
GHIBERTI
arte milenario

OFFICINA DEL TEMPO SAIL

- Sail luminicron
- Cuarzo
- Caja acero
- Brazalete de gel antialérgico
- Fechador



ORIS ARTEELIER SKELETON

- Movimiento automático
- Brazalete acero
- Skeleton
- Cristal de zafiro



**MONT
BLANC** 



Colección Exploding Star
en plata de ley 925 grabada
y perlas naturales.

Aston Martin V12 VANTAGE RS

Alcanza la perfección



Aston Martin ha producido algunos de los modelos más codiciados del planeta. Ahora nos presenta su nuevo y alucinante súper auto.

Por Polo Mayorga

Esta belleza toma inspiración de su hermano menor, el Aston Martin V8 Vantage, y ya es considerado como el auto más rápido que jamás haya creado la marca inglesa; honor que consigue debido a su nuevo motor de 5953 CC de capacidad y cuatro válvulas por cilindro (48 en total), colocado en posición central, que entrega una impresionante potencia de 600 HP a 6250 rpm, y un torque máximo de 690 Nm a 5000 rpm.

Entre sus características se encuentran los pistones de alta compresión, lubricación por cárter seco, colectores de escape modificados, y árboles de levas optimizados y con retoques en la culata. Por todo ello y gracias a sus 600 CV, este hermoso bólido es capaz de hacer 0-100 km/h en menos de cuatro segundos y llegar hasta los 160 km/h en apenas 8.5 segundos.

El secreto de sus avances no sólo se ubica en el terreno de lo mecánico, sino también en su perfecta distribución y reducción de peso del conjunto, cifrado en menos de mil 600 kilos. El bastidor y la carrocería están fabricados en aluminio, mientras que otros elementos como el capó o el revestimiento de las puertas son de fibra de carbono, sin dejar de lado un sistema de frenado con discos de cerámica.

Las medidas de este juguete exclusivo para PLAYERS de verdad, son de cuatro mil 683 mm de largo, mil 866 mm de ancho, mil 255 mm de largo y dos mil 600 mm de distancia entre ejes. Sus zapatos corresponden a Bridgestone Potenza, con medidas de 235/45 ZR18 en las ruedas delanteras y 275/40 ZR18 en las traseras. ♥






TechnoMarine®
GENÈVE

www.technomarine.com

GHIBERTI 
arte milenario

Plaza Fiesta San Agustín - (81) 8368 4811
Galería Valle Oriente - (81) 8486 0303



Liliane

Bettencourt

El imperio de la belleza

A pesar de su bajo perfil, esta empresaria ha logrado dirigir por más de cuatro décadas una de las multinacionales más importantes a nivel mundial: L’Oreal; convirtiéndose en la mujer más poderosa de la industria cosmética.

A sus casi 86 años de edad, la heredera del imperio L’Oreal, Liliane Bettencourt ha logrado posicionarse como la mujer más poderosa del mundo, al ocupar el puesto número 12 entre las personas más ricas del planeta, con un patrimonio que se encuentra entre los primeros cinco de Europa y el mayor de su país natal, Francia, compuesto de una fortuna cercana a 20 mil millones de euros. Presentando ventas anuales por más de 17 mil millones de euros, L’Oreal se ha perfilado como una de las multinacionales de mayor relevancia en el sector de la cosmética, y en general, en el sistema empresarial y económico mundial. Liliane Bettencourt ha logrado acrecentar la compañía que fundó su padre, Eugène Schueller, quien además tuvo tiempo para imprimir en su única hija el carácter emprendedor que la sitúa hoy en día como una de las mujeres más poderosas del orbe. Eugène Schueller, era hijo de un panadero alsaciano, estudió química en

una época complicada, en la que ir a la universidad no resultaba sencillo. Con un carácter marcadamente resuelto, que quedó patente en todo lo que hacía, logró reunir una fortuna al vender el primer tinte capilar que llegó a las peluquerías de toda Europa.

Cuando la madre de Liliane murió en 1927, ella sólo tenía cinco años, de manera que su padre se encargó personalmente de educarla, situación que los llevó a crear una estrecha relación, como la empresaria lo ha mencionado: “me inculcó el gusto por la vida y el sentido del esfuerzo. Aunque sólo sea por eso, lo bendigo”.

Liliane Bettencourt comenzó a trabajar a los 15 años en la fábrica de Aulnay, pegando etiquetas en los envases, ocupación que debió interrumpir al contraer tuberculosis. Con el objetivo de curarse de la enfermedad, muy común en esos años, se trasladó a Suiza, donde conoció al que sería su marido: André Bettencourt, con quien contrajo matrimonio en 1950 y tuvo una hija.

LANCÔME

L'ORÉAL





Siete años después falleció su padre, y la joven heredera recurrió a un amigo de infancia de su marido, François Dalle, para administrar el grupo conjuntamente, en calidad de Presidente-Director General, un cargo que Liliane Bettencourt nunca quiso desempeñar, como quedó demostrado con el paso de los años. De esta manera, siempre ha dirigido su vasto imperio desde las sombras, apoyando todos los proyectos que proponía Dalle. Así, por ejemplo, respaldó la adquisición de la que en muy pocos años se convertiría en una valiosa multinacional: Garnier, una transacción arriesgada para la época por su precio, pero que a largo plazo acabó siendo una gran idea.

Alianza estratégica

Con el respaldo de Dalle, la novel empresaria conservó todas las acciones de L'Oréal hasta que, siguiendo las recomendaciones de Georges Pompidou (político y presidente francés), en 1974 aplicó otro certero golpe al alcanzar un fabuloso acuerdo con Nestlé: 46.3% de la cosmética fue vendida a cambio del 4% de las acciones del grupo suizo.

Siempre preocupada por los designios de la empresa familiar, se ocupó de entronizar a todos los presidentes que se sucedieron en la compañía después de los 30 años en que Dalle ocupó el cargo: primero Charles Zviak, y desde 1988, Lindsay Owen-Jones, precursor de la adquisición de la estadounidense Maybelline, operación que también resultó de gran rentabilidad.

Su poder se fue acrecentando, de tal forma

que la situación de inferioridad de L'Oréal frente a Nestlé cambió sorpresivamente, de modo que si en 1980 la capitalización bursátil de la suiza equivalía a 13 veces la de la cosmética, a finales de los 90, la multinacional de alimentación sólo valía el doble que el líder mundial en cosméticos.

Una circunstancia que Liliane supo aprovechar para afianzar el futuro de L'Oréal frente a Nestlé fue tomar el mando de Gesparal Holding Company, una empresa de control sin ninguna otra función.

Con este convenio, Gesparal se repartía entre la familia Bettencourt, que tenía 51% de las acciones, y Nestlé, que en ese momento era propietaria del 49% restante; además, mantenía como conglomerado 53.7% de las acciones de L'Oréal y 71.7% de los derechos de voto. El acuerdo se materializó en febrero de 2004, desde unas condiciones que convertían la propiedad de acciones de Nestlé en Gesparal con una participación directa de 26.4% en L'Oréal, mientras que Liliane Bettencourt y su familia pasaron a controlar el 27.5% de Nestlé.

La compra de The Body Shop

Actualmente los Bettencourt dirigen marcas tan prestigiosas como Lancôme, Biotherm, Vichy o Ralph Lauren, además de la propia L'Oréal y las ya mencionadas Garnier y Maybelline; e incluso participan en el mercado internacional con una de las franquicias más populares en el mundo: The Body Shop, firma dedicada a la venta de productos cosméticos naturales.

La adquisición de esta franquicia británica se realizó en 2006, con un costo aproximado a 943 millones de euros, precio que satisfizo las expectativas del consejo de administración de The Body Shop, facilitando la operación a L'Oréal, ya que contaba con el apoyo de 42.6% del capital de The Body Shop (porcentaje que controlan su fundadora Anita Roddick y varios directivos).

Con esta compra, la compañía de Liliane Bettencourt entró por primera vez al sistema internacional de la franquicia y también al mercado de la distribución, ya que The Body Shop no sólo vende en sus tiendas, sino que también ofrece sus productos por internet y directamente en los hogares de Estados Unidos y Reino Unido.

En la actualidad, a sus más de 80 años, esta mujer de negocios continúa informada de cada movimiento de la empresa desde su casa, ubicada en el elegante barrio parisino de Neuilly, rodeada de cuadros de Monet, Picasso, Léger, Van Gogh y Chirico. Su retiro ha sido tranquilo, alejada de los medios de comunicación y de toda clase de actos sociales que signifiquen llamar la atención sobre su persona.

Aún así, *madame* Bettencourt sigue convencida de que el dinero es algo más que un medio para vivir rodeado de comodidades: "El dinero tiene que servir para emprender", afirma la multimillonaria. "Mi padre decía que lo difícil no es tener una idea, sino realizarla. Sin medios, sin apoyo, el impulso se quiebra y la idea se queda en eso, una idea entre otras, una virtualidad".♥



 **TOYOTA**
MONTERREY

PIENSA EN GRANDE,
PIENSA EN **TOYOTA** MONTERREY.



Ave. Lázaro Cárdenas 2272 Ote. Col. Valle Oriente
Conmutador. (81) 8133.6000 www.toyotamonterrey.com.mx

Baja California Sur

Diamante en bruto

Descubre al Estado que fue catalogado por el Fondo Nacional de Fomento al Turismo (FONATUR) como "Emporio turístico de calidad Mundial" y que pocos conocen.

Por Arq. Alfredo Peraza
Gerente de Proyectos Tékné

Dentro de las inversiones inmobiliarias, uno de los sectores más atractivos son los desarrollos turísticos.

En el territorio nacional están claramente identificadas las zonas con mayor afluencia turística, tanto nacional como extranjera: Cancún, Acapulco, Zihuatanejo, Mazatlán y Puerto Vallarta. Sin embargo, además de los sitios tradicionales, hay estados con mucho potencial económico que están aprovechando inversionistas y turistas extranjeros. Uno de ellos es Baja California Sur (BCS), catalogado recientemente por el Fondo Nacional de Fomento al Turismo (FONATUR) como "Emporio turístico de calidad Mundial".

El destino más conocido de este estado es Los Cabos, compuesto por un corredor turístico de aproximadamente 33 Km. de hoteles, campos de golf, condominios y centros comerciales entre San José del Cabo y Cabo San Lucas. No obstante este sitio es solamente la punta del iceberg, existen lugares a lo largo de los 750 Km. de la península con el mismo o mayor potencial que Los Cabos.

Según FONATUR, en el periodo 2000-2005, BCS fue el cuarto sitio del país con mayor crecimiento en afluencia turística con un 1.61%, después de Guerrero (1.87%), Estado de México (1.65%) y Quintana Roo (1.64%). Al mismo tiempo fue el estado de

mayor crecimiento en el país en porcentaje de ocupación hotelera con un 11.93% seguido por Michoacán (9.47%).

Aunado a esto líneas aéreas como American Airlines, han abierto vuelos directos al estado desde Los Ángeles, Houston, Dallas y San Diego, lo que ocasionó que el aeropuerto de Los Cabos incrementara en un 21.30% la llegada de pasaje internacional y un 82.1% pasaje nacional. Lo importante es distribuir los polos de atracción del estado, y no enfocarse solamente en el ya conocido y saturado Los Cabos.

Estos son sólo 5 proyectos que fomentarán el desarrollo turístico del estado. Algunos ya en proceso de construcción, otros en planeación:

Grupo CARSO manifestó al gobernador Narciso Agúndez, el interés por invertir en un complejo turístico-náutico ubicado en Bahía Concepción (Mulegé). Así mismo, otros desarrollos en el municipio de Comondú.

Es un buen momento para dirigir nuestra atención a BCS, sitios como La Paz, Loreto, Santa Rosalía y Comondú, representan un gran atractivo para el desarrollo inmobiliario nacional.

Para enriquecer la información proporcionada pueden visitar alguna de las siguientes páginas

<http://www.loretobay.com.mx/sp/>

<http://www.paradiseofthesea.com/>

<http://www.costabajaresort.com/>

http://www.fonatur.gob.mx/mar_de_cortes/fst_gral.htm

Empresa	Nombre	Descripción	Sup.	Inversión	Ciudad
Loreto Bay	Loreto Bay	6,000 Villas, Spa, Club de Golf, Plaza comercial, Club de Playa	3200 Has	3000 mdd	Loreto
FADESA	Loreto Paraíso		3000 Has	5000 mdd	Loreto
Villas de Group		2200 Cuartos Hotel		750 mdd	Ensenada Blanca
Parque Reforma	Costa Baja	Hotel, Condominios, Villas, Plaza Comercial, Marina y Campo de Golf.	200 Has	110 mdd	La Paz
Desarrolladora Gran Visión	Paraíso del Mar	Hotel, Campo Golf, Condominios, Casas, Plaza Comercial	500 Has	800 mdd	La Paz

tus proyectos, nuestra pasión
tus proyectos, nuestra pasión

π
Tékne

taller de arquitectura . diseño . web



Nadando con **TIBURONES**

miedo y adrenalina al máximo. Al ver por primera vez un tiburón ballena, el primer deseo es salir del agua, pues por sus grandes dimensiones, asustarse es inevitable. Los tiburones blancos y los toro también son impresionantes, pero carecen del estigma que les ha impuesto el cine, pues más bien, son animales míticos.



A través de la entrevista que a continuación te presentamos, Rodrigo Friscione nos platicó en exclusiva acerca de su pasión más grande: nadar con tiburones. Nos compartió que estos animales le han enseñado las maravillas de un mundo del que sabemos muy poco y que otorga al ser humano muchas bondades. También nos hizo ver que cuidarlo y preservarlo es tarea de todos.

TIBURON BALLENA

—*¿Cuándo empezaste a nadar con tiburones?*

—Fue alrededor de los doce años. Mi papá tiene una tienda de buceo y nos encanta surfear. Descubrimos un lugar en Cancún donde el agua se mezcla con la del Golfo de México y hay una temporada en la que siempre veíamos tiburones ballena. Nos ganó la curiosidad y un día nos metimos a nadar con ellos; a partir de ese momento se hizo una tradición, cada verano vamos.

—*¿Son peligrosos estos tiburones?*

—Definitivamente no son animales agresivos, pero al nadar con ellos existen varias precauciones que sí debes tener, porque te encuentras bastante lejos de tierra, en un tramo de navegación. Lo más importante es tener cuidado con los tiburones debido a su tamaño —miden de seis a veinte metros—, son inmensos y si te dan un coletazo, pueden lastimarte. Ha habido casos en los que voltean embarcaciones, pues por sus dimensiones desplazan bastante agua, pero su intención no es agredir.

—*¿Qué tipo de reglas deben seguirse al nadar con tiburones ballena?*

—Es necesario usar un chaleco salvavidas, no tanto para prevenir que te vayas a ahogar, sino para no hundirte a mayor profundidad de la debida, evitando tocarlos, ya que esto está prohibido, pues los ponen muy nerviosos y puede ocasionar que no regresen. También hay que aplicarse bloqueador o aceites biodegradables. El capitán de cada lancha no

puede acercarse mucho, sólo pueden colocarse dos lanchas por tiburón, para no lastimarlos o asustarlos.

—*Platicanos acerca de tu mejor experiencia en esta práctica.*

—Ocurrió la primera o segunda vez que nadé con los tiburones, éramos los únicos que andábamos en la zona, apagamos las lanchas y esperamos sin movernos, y comenzaron a salir: eran alrededor de 15, pasamos ocho horas jugando con ellos; realmente estuvo mucho mejor que si hubiéramos ido a Disney World.

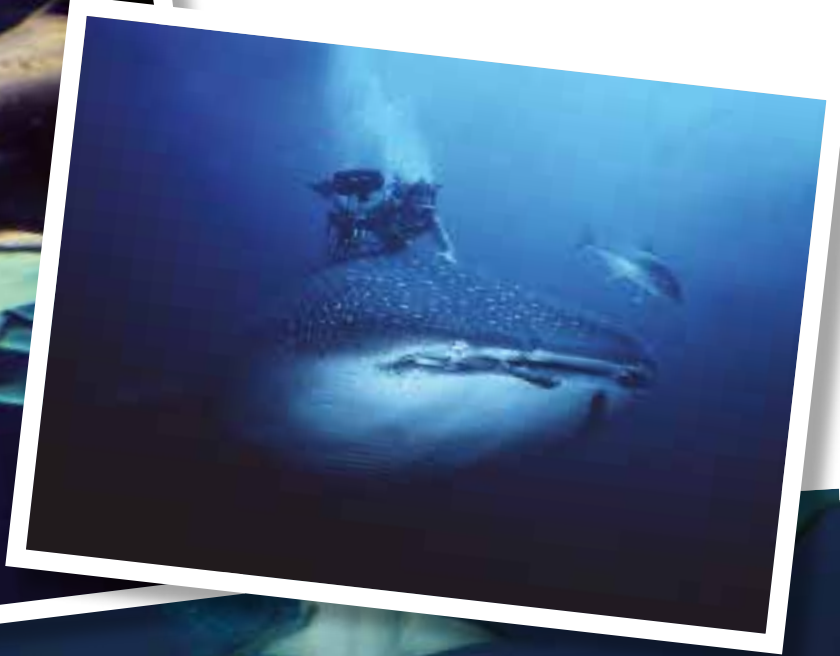
—*¿En qué lugares de México se pueden encontrar tiburones?*

—La mejor temporada es de mayo a septiembre. El único lugar comprobado es la península de Yucatán, pero a mí me ha tocado verlos en Isla Guadalupe, Oaxaca y Chetumal; a Cancún siempre llegan y se quedan un buen tiempo; además, este sitio es especial, porque normalmente andan solos, y ahí se pueden encontrar grupos muy grandes. México es la mejor zona para nadar con tiburones de cualquier tipo, pues todo el año es posible encontrar diferentes especies y el agua es muy clara, así que se aprecian perfectamente.

TIBURONES BLANCOS

—*¿Qué diferencia hay entre nadar con tiburones blancos y con tiburones ballena?*

—Es muy distinto: con los blancos sientes que tú eres la carnada; es un viaje de 30 horas en barco que se extiende por una semana o 10 días. Te meten a una jaula y los alimentas, así interactúas con ellos, porque no te permiten hacer nada más, no puedes nadar ni salir en kayak, porque te voltean. Son muy agresivos, tanto que es bien sabido que las crías se comen entre ellas cuando están en el vientre materno. Pero es padrísimo, la adrenalina se siente al tope. La temporada más propicia es de septiembre a enero, es todo un espectáculo verlos, realmente es muy impresionante e inolvidable.



—Entonces, ¿es necesario extremar las precauciones?

—Ha habido muchos ataques en la historia, pero no es como los pintan en las películas. Por ejemplo, ha sucedido que se meten a las jaulas porque se atorán en los barrotes y debido a que no pueden nadar hacia atrás, siguen empujando hasta que están dentro con la persona. Ya existen jaulas con salidas de emergencia, pero lo único que puede hacerse es tratar de que no se metan. Sin embargo, no son malos porque hay quienes nadan sin jaula con ellos y no llegan a atacar a menos que les hagan algo, además, la mayoría de las veces se violentan porque son muy territoriales y si te metes a nadar donde no debes, te atacan y como no tienen manos para empujarte, entonces te muerden. Los casos en que se han comido a alguien son rarísimos, los tiburones nada más te muerden y te alejan, porque desean defender su territorio.

TIBURONES TORO

—¿Cómo es nadar con los tiburones toro?

—Dentro del nado con tiburones es el más peligroso en el mundo, pero para mí, también es el mejor buceo de toda mi vida. Puedes nadar con ellos en enero y febrero, y el buceo es sin jaula, es muy delicado, pero a la vez único. Llevas carnada y los tiburones salen de la nada, hay pura arena, no tienes donde taparte, cuando se acercan más les puedes dar de comer. Miden como tres o cuatro metros, son mucho más chicos; los diferencia de los demás tiburones su grosor, son de cabeza robusta.



—¿Qué los caracteriza?

—Pueden nadar en agua dulce, incluso se les ha encontrado en ríos, donde la gente se mete confiada, porque piensa que no le va a suceder nada, y precisamente es cuando ocurren los accidentes.

—¿Cuál es tu consejo para las personas que desean nadar con tiburones?

—Que se informen muy bien sobre la experiencia que están a punto de tener, pues lamentablemente no todas las agencias que ofrecen el servicio son profesionales. Aunque es algo increíble y muy disfrutable, también es importante hacerse a la idea de lo que se va a ver, porque ya estando ahí impresiona muchísimo el tamaño de los tiburones y podrían arrepentirse o ponerse demasiado nerviosos. Al bucear con tiburones más agresivos, como el toro o el blanco, no se deben

sacar las manos, hay que mantener cruzados los brazos, porque aunque sí distinguen entre la mano de quien los alimenta y la carnada, si uno se coloca a un lado y mueve los brazos y dedos, pueden creer que se trata de trozos de carnada.

También los invito a que dejen de lado la idea de que los tiburones son malos, porque en realidad son animales como cualquier otro, y necesitan de nuestra ayuda para sobrevivir. Muchas personas los cazan por diversión y para tenerlos de trofeo, por esta razón se encuentran protegidos por las leyes ecológicas, al encontrarse en la lista de especies en peligro de extinción. Cada vez más animales se extinguen a causa de los problemas climáticos, la caza desmesurada y el descuido que tenemos hacia el medio ambiente, es preciso que sin esperar más, actuemos a favor de la naturaleza. ♥



**Mejora tu figura sin
perder pesos.**

Aprovecha las increíbles
promociones y los accesibles
precios que Bally tiene para ti.

01800 00 BALLY
www.ballyfitness.com.mx
San Pedro. Av. Humberto Lobo 520. Col. Del Valle. Tel. 8004-8494
Valle. Av. Lázaro Cárdenas 2506. Col. Valle Oriente. Tel. 8363-8090
Contry. Av. Garza Sada 3898. Col. Contry. Tel. 8400-8686



BALLY
TOTAL FITNESS™
MEXICO

Bally Diseña tu cuerpo. Diseña tu vida.

Ciudades

para saborear

Tour gastronómico

La gastronomía nos brinda una excelente oportunidad para conocer las costumbres de algunas capitales a través de los sabores y aromas que envuelven al paladar.

Para quienes gustan de viajar, el arte culinario puede convertirse en un aspecto fundamental que no debe descuidarse a la hora de elegir un destino donde vacacionar. Cada ciudad —sobre todo las más grandes y turísticas— suele contar con un amplio catálogo de inmejorables restaurantes, chefs reconocidos internacionalmente y menús apetitosos. Entonces, la comida se convierte en una experiencia única

al tener la oportunidad de adentrarse en las tradiciones y estilos locales mediante sabores, aromas, ingredientes novedosos y ambientes diversos que transforman el almuerzo o cena en un desafío para nuestro gusto.

Por ello, aquí presentamos una lista con cinco de algunas de las principales capitales del mundo para comer bien y disfrutar al máximo de buenos platos y magníficos restaurantes. ♦



Barcelona (España)

La capital catalana siempre se ha distinguido por ser una encrucijada de distintas culturas, con influencia de variadas costumbres y tradiciones que le dan un toque único. Es aquí donde se puede encontrar la máxima variedad de restaurantes: desde la extraordinaria cocina catalana, pasando por todas las facetas de la gastronomía regional española, hasta la más refinada cocina internacional.

Al ser una ciudad costera, Barcelona se convierte en el lugar

ideal para probar todo tipo de pescados o mariscos. Por supuesto que no podemos olvidar los platos ligeros mediterráneos, los clásicos españoles (como la paella) o especialidades locales como el *fideuá* (platillo similar a la paella, en el que el arroz se sustituye por fideos y que sólo se hace con pescados y mariscos).

Y por si lo antes mencionado fuera poco, en esta región catalana se encuentra situado El Bulli, considerado el mejor restaurante del mundo.



Bruselas (Bélgica)

Es una ciudad con mucho movimiento y una gran vida cultural. En ella existe una amplia oferta de restaurantes en los que se sirven estupendos platos. Los precios son elevados y en los establecimientos de mayor nivel es necesario reservar con antelación.

La cocina tradicional de Bélgica comparte cierto parecido con la francesa y posee platillos típicos propios de notable calidad. Entre ellos cabe destacar las famosas carbonadas flamen-

cas, elaboradas con carne de ternera a las brasas y aderezada con diferentes hierbas aromáticas como laurel y tomillo, acompañadas de cebolla, azúcar, vinagre y salsa de cerveza.

Con platos como el anterior, la gastronomía belga ha conseguido hacerse de un importante sitio entre las mejores a nivel internacional, a tal grado que cuenta con el mayor número de estrellas que otorga la guía gastronómica Michelin, la más famosa en Europa.



Hanoi (Vietnam)

La admirable y variada cocina de Hanoi es una de las grandes sorpresas con las que se encuentra el viajero que visita esta ciudad vietnamita, y de la que puede disfrutar con total garantía tanto en los restaurantes más selectos como en los más sencillos puestos al paso.

Aunque la moda, la música y la comida occidental se han abierto camino en el antes impenetrable norte, Hanoi conserva su milenaria cultura, sus edificaciones de

estilo colonial francés, los bulevares flanqueados por árboles y sus deliciosos sabores y platos típicos.

El arroz y la pasta, en forma de fideos o tallarines son la base de cualquier comida, generalmente se acompañan de trocitos de carne de cerdo, pollo o ternera, pescado, verduras o alguna que otra sopa.

Precisamente la *pho* o sopa de tallarines es uno de los platillos más populares.



Las Vegas (Estados Unidos)

Conocida como “la ciudad del vicio y del pecado”, Las Vegas es actualmente uno de los destinos más interesantes del mundo para conocer nuevas propuestas en lo que a restaurantes se refiere, pues muchos renombrados chefs han hecho de ella su sede culinaria en los últimos años.

En Las Vegas siempre podrás apostar a ganar cuando pruebes lo que se sirve en alguno de sus finos restaurantes. Entre ellos se encuentra Bouchon, que fue ga-

lardonado con el Premio Epicúreo 2005 al mejor restaurante francés.

En cuanto a otros sitios para comer, hay ofertas de todos los tipos y precios, la mayoría de los locales son temáticos y con un diseño y ambientación muy modernos, como Picasso, del hotel Bellagio, en donde además de degustar colosales platillos, estarás rodeado por auténticos picassos, valuados en 150 millones de dólares.



Lyon (Francia)

Nadie discute en Francia que Lyon es la capital gastronómica del país, pues es la ciudad que posee la mayor concentración de restaurantes con estrellas Michelin del mundo. El más célebre es el de Paul Bocuse llamado Collonges-au-Mont-d'Or. Más económicos son los numerosos *bouchons*, restaurantes típicos para disfrutar de la comida tradicional lionesa.

Además de visitar un sitio excepcional, con paisajes increíbles, también puedes saborear lo mejor

de la cocina lionesa con platos tan sabrosos como el *l'andouillette lyonnaise* o las *quenelles*, una especie de croquetas de pescado de río, sofisticadísimas, que cada cocinero prepara de una forma peculiar.

Ineludiblemente las comidas se acompañan con un buen vino y para los postres, nada mejor que un queso conocido como “cerebro de canut”, hecho a base de vino, cebolleta, ajo, aceite y perejil.

Estés donde estés®



 **QualityPost** | *Nadie te va a querer más*

Catamarca 2129, Col. Residencial La Española, C.P. 64820 | Tel: (81) 82-88-9000 | www.qualitypost.com.mx

THE PALMS TOWERS



La inversión ideal para los regiomontanos, en el corazón de McAllen

Es bien sabido que para los regiomontanos, McAllen Texas es el destino predilecto, tanto que es visitado por ellos entre 10 y 12 veces al año; en este lugar pueden vacacionar, descansar y por supuesto irse de compras, pero McAllen ofrece mucho más que eso.

Actualmente, la ciudad se encuentra en su mejor momento en cuanto al ramo inmobiliario se refiere, ya que ocupa un quinto lugar como sitio para invertir en EU, estimando un aumento en la plusvalía para los próximos cinco años, según la revista norteamericana Money.

Las tasas de interés que se pueden obtener en Estados Unidos, son mucho más atractivas que en México, de acuerdo a los diarios locales, motivo por el que muchos mexicanos toman esta ventaja para adquirir una propiedad en McAllen.

Entre las ciudades preferidas por los regiomontanos para tener una segunda casa se encuentran: Mission, McAllen y Edinburg. En cuanto a los complejos habitacionales dirigidos a los mexicanos, primordialmente a los originarios de Monterrey, están el desarrollado por AT3 Developments, empresa orgullosamente regiomontana, que busca brindar a todos los regios la oportunidad de aprovechar este momento para

adquirir una propiedad, presentándoles una opción única en su estilo y diseño: The Palm Towers.

THE PALM TOWERS: UN NUEVO ESTILO DE VIDA

El complejo está ubicado a unos cuantos minutos del puente internacional, en el nuevo McAllen, cerca de los principales centros comerciales, supermercados, campos de golf, y por supuesto, en una de las mejores zonas residenciales de la ciudad, colindando con colonias como Sharyland Plantation y Cimarron Country Club.

The Palm Towers, sin duda se eruirá como el icono inmobiliario más importante de El Valle de Texas, y una tradición por excelencia como complejo residencial en Estados Unidos, con una superficie aproximada de cinco hectáreas, de las cuales casi dos son ocupadas por áreas verdes. Su arquitectura y diseño han sido conjugados de una manera inteligente, para ofrecer un espacio distinguido y funcional.

UNA OPORTUNIDAD ÚNICA DE ADQUIRIR UNA UNIDAD.

Un porcentaje muy alto de los créditos hipotecarios que se otorgan en las principales ciudades del Valle de Texas es para mexicanos. Por ejemplo y sólo con carácter ilustrativo, los representantes de The Palms, comentan que un departamento financiado a 15 años, tendría pagos mensuales aproximados de: \$550 USD mensuales.

The Palms cumple el deseo de contar con un patrimonio en Estados Unidos, teniendo un lugar de esparcimiento para la convivencia con familia y amigos, y la seguridad de invertir en un proyecto inmobiliario desarrollado con los más altos estándares de calidad.

THE PALMS CUENTA CON:

- Construcción de block y concreto.
- Tres torres de cinco pisos cada una.
- Tres elevadores por torre.
- Más de 550 cajones de estacionamiento.
- Aproximadamente dos hectáreas de jardines y áreas comunes.
- Acceso controlado.
- Todos los *amenities* de un hotel de lujo, entre los que destacan gimnasio, albercas, casa club y business center entre otros.
- Administración tipo condo hotel.

Los condominios han sido diseñados con configuraciones de una y dos habitaciones, y penthouse de tres recámaras.

• AT3 Developments
Ricardo Margain No. 50,
San Pedro Garza García
Tel. 8399-9900

• 2100 Shary Rd. Mission Texas
Tel. (958) 424 9299

• Maqueta disponible en
Plaza Fiesta San Agustín,
frente a Emwa.
Tel. 8063 4874
www.at3palms.com
info@at3palms.com



La mejor ubicación en McAllen

Ubicado a minutos del puente internacional, en el nuevo McAllen, The Palms Towers esta cerca de todo: Centros comerciales, supermercados, campos de golf, y por supuesto, en una de las mejores zonas residenciales de la ciudad, colindando con colonias como Sharyland Plantation y Cimarron Country Club.



**UNIDADES EN PRE-VENTA
PRECIOS ESPECIALES**

Financiamiento bancario en USA
con mensualidades desde:

\$550 USD*

INFORMES | VENTAS

MTY Tel. 8399-9900
USA Tel. (956) 424-9299

Muestra disponible en Plaza Fiesta San Agustín, Inmate + Ervina Tel. 8063-4874

www.at3palms.com

info@at3palms.com

*Monto sólo con fees asociados. La mensualidad puede variar de acuerdo a la ubicación del departamento, plaza, la tasa y el monto del anticipo.

THE
PALMS
TOWERS

**LA INVERSIÓN IDEAL
EN EL CORAZÓN DE McALLEN**



La Ruta del **Vino**

Valle de Guadalupe en
Casa Pedro Domecq

Por Alejandro Martínez

Recorrimos los hermosos paisajes de Valle de Guadalupe y Ensenada, Baja California, al lado de Sebastián Suárez, enólogo de Casa Pedro Domecq, con el fin de celebrar el 120 aniversario de esta bella región y las fiestas del vino (las vendimias), que se llevan a cabo en el mes de agosto.





Sebastián Suárez, argentino de nacimiento, de la provincia vinícola de Mendoza, es Ingeniero Agrónomo de la Universidad Mendoza con una maestría en Viticultura en Montpellier, Francia. A su regreso a Argentina trabajó para la casa Eduardo Polenta y Navarro Correa, vinos de excelente calidad, y lleva tres años elaborando vino para Casa Pedro Domecq con grandes satisfacciones a nivel personal. El recorrido definitivamente no hubiera sido el mismo sin contar con su presencia, ya que nos brindó datos de gran importancia acerca de la región y la producción de los vinos de esta casa.

La Tradicional Ruta del Vino en Valle de Guadalupe, Baja California, también conocido erróneamente como Valle de Calafia, está conformada por grandes casas vinícolas como L.A. Cetto, Bodegas Santo Tomás, Casa de Piedra, Viña de Liceaga, Vinistierra, Monte Xanic, Vitivinícola Tres Valles, Cava de Don Juan, Domecq

y Xecue, entre otras. Casa Pedro Domecq fue fundada en 1972 por la familia Arisa, quienes en sus inicios sólo fabricaban el Brandy de Casa Pedro Domecq, pero al transcurrir los años, se convirtió en una empresa de Pernord Ricard, líderes de producción de vino a nivel mundial.

Rodeados por un clima templado húmedo y semidesértico, pudimos admirar un sinnúmero de hectáreas de diferentes tipos de uvas con las que se trabaja, máquinas con tecnología de punta que separan las ramas de la uva y cómo se demuehlen y pasan a los tanques de acero inoxidable para hacer las mezclas con la cebada. Después inicia su proceso de fermentación y añejamiento, y 12 a 18 meses más tarde, el vino se encuentra a la venta.

Al hacer el recorrido percibí que cada visitante queda impactado con los pequeños detalles que se deben seguir para lograr la perfección. La calidad del vino es tan alta que el Chateau

Vino Tinto de Domecq recibió el año pasado el premio de Oro en Ensenada, Baja California y Plata en Bruselas, Bélgica.

El *tour* de la casa Domecq está abierto de lunes a sábado de 10:00 a 15:00 hrs para el público en general, el costo es significativo y corresponde sólo a la degustación de los vinos. No se requiere reservación.

Recorrer la Ruta del Vino es uno de los viajes más memorables, la mezcla de hermosos paisajes, exquisitos vinos y la compañía de expertos en la materia, lo convierten en una experiencia única para todo visitante. ♥

INFORMES
Km. 73.5 Carretera #3 Tecate-Ensenada
Francisco Zarco-Valle de Guadalupe
Tel. (646) 155-2333, (646) 155-2249 y
(646) 155-2254
www.vinosdomecq.com.mx







Por Mariana Serna / Fotos Studio LC

Como bien dijo George Bernard Shaw: “No hay amor más sincero que el amor a la comida”. Este mes te presentamos a cinco de los chefs más destacados en Monterrey que lograron desarrollar el gran amor y la pasión que sienten por la gastronomía para transformarlo en arte.



MIMA GONZÁLEZ

Chef del UMAI

La vida real es la que ha ido formando a la chef, que labora como profesional desde hace 15 años, trabajó en restaurantes como el Aureole en Nueva York con el chef Charly Palmer y también estuvo en el Brennan's de Nueva Orleans realizando una pasantía.

Irma no se especializa en ningún platillo, ella es de temporadas, épocas y gustos: "Me gusta mucho variar porque yo en lo particular soy de las personas que un día tengo ganas de comer un foie gras o cordero y al otro día se me antoja una sopa casera, entonces no tengo una cocina marcada", comenta.

No todas las personas estamos familiarizadas

con el buen comer, por esta razón la chef recomienda pensar que este ambiente no es un esnobismo ni una moda, sino un estilo de vida. Opina que a los niños hay que educarlos a probar cosas diferentes, que estén siempre abiertos a conocer otros tipos de comidas, lo que los llevará a conocer culturas diferentes a la suya.

Con respecto a lo que sigue en su carrera, prefiere centrarse en el presente: "Yo ahorita estoy viviendo un sueño, este restaurante llegó a mi vida como un bebé, de repente y sin esperarlo pero en realidad muy deseado. De momento mi principal objetivo es cuidarlo, estoy enamorada de este lugar, lo disfruto demasiado" finaliza. ♥

Menú

:::Primer tiempo

Terirna de vegetales rostizados

:::Segundo tiempo

Ensalada de sandía, aguacate y queso de cabra

:::Tercer Tiempo

Ravioles rellenos de crema de chícharo con salsa de trufa

:::Cuarto Tiempo

Medallones de cordero con salsa de menta

:::Quinto Tiempo

Crepa rellena de queso roquefort brúlée o de chocolate amargo con salsa de oporto

RECOMENDACIÓN DE VINO: Côtes du Rhône



Terrina de vegetales rostizados

LUIS ORNELAS

Chef del Kyo



La primer oportunidad que tuvo Luis Ornelas dentro de la cocina fue hace ya 13 años en el hotel Presidente de México; después estuvo en el Club de Industriales, donde le dieron la oportunidad de trabajar y estudiar, lo que lo lleva a titularse por conocimiento.

Después fue invitado a formar parte de Le Cirque, en Camino Real México, donde estuvo cinco años trabajando desde el momento de su apertura. El chef llega al restaurante Kyo gracias a que buscaban a una persona que pudiera desarrollar la fusión de comida oriental y occidental.

Su familia se ha dedicado siempre a la cocina, incluso guarda fotografías de pequeño

donde está entre cazuelas, ollas de barro, fogones y cajas de jitomates: “entonces no me gustaba, ahora mi mamá se ríe al recordar que yo no quería agarrar el mandil para trabajar y ahora es mi pasión” recuerda.

La mayor satisfacción del chef es hacer sentir a las personas distintas emociones por medio de su comida, esto es lo que terminó atrapándolo y motivándolo. Lo principal en su vida es ser buen padre y en el ámbito profesional, busca seguir con el proyecto del Kyo: “estoy encantado con la cocina oriental, pero todavía siento que me faltan cosas por descubrir sobre ella, cosas que transformar y crear, de momento soy muy feliz” finalizó. ♥

Menú

:::Primer tiempo

Ensalada de frutas rojas y pato frito
Sake tamanohi kari

:::Segundo tiempo

Caracoles en mantequilla de perejil y jugo yusu
Vino Sauvignon Blanc

:::Tercer Tiempo

Filete hamachi glaseado en teriyaki y espina frita al tempura
Vino Sushiwine valle del loire

:::Cuarto Tiempo

Filete de New York Kobe en salsa de rábano
Sake MomoKawa nebuta warrior

:::Quinto Tiempo

Crème brûlée al té jazmín
Riesling reserve blanco



Filete de New York Kobe en salsa de rábano



CARLOS GUERRA

Chef del GIN
(Posteriormente Doña Dominga)

Carlos Guerra estudió cuatro años en el Instituto Culinario de México, en la ciudad de Puebla del 2001 al 2005. Fue en el restaurante Málaga donde tuvo la primera oportunidad de ser chef ejecutivo y planear el desarrollo de la cocina y posteriormente regresa a Monterrey, donde conoce a los dueños del restaurante Gin. Es a partir de ese momento -hace ya 18 meses- que comienzan a trabajar en el proyecto.

“Me tocó participar con Guillermo Domínguez y entre los dos planeamos todo el menú; el concepto del Gin es la cocina internacional alternativa, una vez al mes introducimos platillos especiales como filete de cocodrilo, venado y cazón, cosas exóticas” comenta.

El chef se considera a sí mismo como una persona hiperactiva, esto lo motivó para estudiar gastronomía. El estar en una cocina le permite disfrutar de dos sentimientos opuestos: lo relajante que es concentrarse en su trabajo y olvidar cualquier problema externo y el rush que tienen los restaurantes.

Seguir en el Gin, dar satisfacciones a la gente a través de la comida, planear su vida marital y algún día tener su propio restaurante, son los principales sueños que tiene Carlos Guerra.

“Lograr las exigencias del cliente siempre ha sido muy satisfactorio, hablo con ellos y confirmo que los platillos estén bien, escucho sus sugerencias, quiero que se sientan tranquilos” finalizó. ♥

Menú

:::Primer tiempo

Shot de chutney de mango con cebolla morada, camarón empanizado con tortilla roja, emulsión de tomate y caviar de aguacate.
Vino Blanco Argentino Alamos Chardonnay

:::Segundo tiempo

Mezclum de lechugas y arrugala con nuez de la india caramelizada, queso feta, blueberries, peras asadas y vinagreta de oporto. Vino Blanco Italiano Gaja Alteen Di Brassica Langhe DOC

:::Tercer Tiempo

Sorbete de granada con julianas de hinojo fresco con menta y crujiente de naranja. Vino Rosado USA Beringer White Zinfandel

:::Cuarto Tiempo

Chuleta de ternera a la parrilla con guarnición de verduras asadas con aderezo de parmesano, arroz salvaje con maíz rojo y salsa de chile ancho con chocolate rústico.
Vino Tinto México Único Bodegas Santo Tomas

:::Quinto Tiempo

Martini Black Forrest en Deconstrucción
Vino Cosecha Tardía Chile Errazuriz Late Harvest Sauvignon Blanc 2001



Shot de chutney de mango con cebolla morada, camarón empanizado con tortilla roja, emulsión de tomate y caviar de aguacate.

ELEAZAR JIMÉNEZ

Chef del Genoma
(Próximamente Chino-Latino)

Formado en la escuela Lety Gordon y la Anáhuac del sur, Eleazar Jiménez cuenta ya con 17 años de experiencia en la cocina. Trabajó en el restaurante Ambrosia, manejando los banquetes, control y calidad de la mercancía y planeando el menú.

Es en México donde conoce a Guillermo González, hace doce años, quien lo invita a formar parte del proyecto del restaurante Pangea. Después de dos años, lo invitan a formar parte del proyecto de la Catarina y dos más tarde al Genoma.

La pasión por la gastronomía comienza en él a muy corta edad y hoy por hoy forma una parte muy importante de su vida: “me enlo-

quecen los productos y transformarlos, al entrar en una cocina se me pasa el tiempo muy rápido, trato de ofrecer cosas nuevas a los regiomontanos y que trasciendan”, comenta.

Actualmente el chef se concentra en un nuevo proyecto, el Genoma pasó ya su ciclo y ahora se renuevan con otro reto: hacer cocina china y latina a la vez, usando los mejores productos.

En un futuro, espera dejar plasmado en la sociedad regiomontana todos los conocimientos y experiencias que ha adquirido gracias a la constancia: “Yo quiero dejar una huella, cuando haces un plato y que regresa limpio porque le gustó al cliente, sientes una satisfacción enorme. Es un sueño.” Finalizó. ♥



Menú

:::Primer tiempo

Tacos falsos de camarón.

:::Segundo tiempo

Crema de tomate con un pesto de cilantro y un cabra crujiente

:::Tercer Tiempo

Ensalada de sandía con queso feta, miel de soya, chícharos de wasabi, arugula y vinagreta de albahaca.

:::Cuarto Tiempo

Salmón marinado en miso y soba con algas wakame

:::Quinto Tiempo

Cheesecake en paletas bañadas en ganash.

RECOMENDACIÓN DE VINO: Vino tinto Pangea.



Ensalada de sandía con queso feta, miel de soya, chícharos de wasabi, arúgula y vinagreta de albahaca.



HÉCTOR AGUILAR

Chef del Club Industrial

Héctor Aguilar tuvo su entrenamiento culinario en el Club de Industriales México por el chef Olivier Lombard y realizó un diplomado en Formación de Chefs de Cocina en la Universidad Iberoamericana Ciudad de México. Cuenta ya con 18 años de experiencia siendo el Club de Industriales de México el primer lugar donde trabajó, después le siguen el Hotel Las brisas Acapulco, Hotel Hyatt Regency Acapulco y finalmente en el Club Industrial Monterrey donde se encuentra laborando actualmente.

El chef se especializa en cocina mexicana, para él lo más importante es la explotación

de productos mexicanos en platillos tradicionales, técnicas de cocción modernas y cocina experimental.

Hay muchos aspectos que logran motivar a un buen chef, para Héctor Aguilar, la disciplina, el estudio y la práctica para conseguir resultados perfectos es lo que lo impulsa a seguir día con día en el mundo de la cocina, deleitando paladares.

En un futuro, el chef espera seguir trabajando para lograr dignificar la cocina mexicana en el mundo con nuevos productos, técnicas de cocción de vanguardia y recursos humanos capacitados y apasionados con la profesión. ♥

Menú

:::Primer tiempo

Tostada de jamón serrano con cabuches al chipotle

:::Segundo tiempo

Tartare de atún con nopalitos, reducción de balsámico y sorbet de tomate

:::Tercer Tiempo

Lenguado marinado en axiote con espárragos de mar y salsa de algas espirulinas.

:::Cuarto Tiempo

Filete de cordero en costra de chicharrón y cilantro con alubias y requesón.

:::Quinto Tiempo

Pastel de almendras con higos al vino tinto con helado de naranja y vainilla de papantla.

RECOMENDACIÓN DE VINO: Rivero González, 2005 Parras Coahuila



Tartare de atún con nopalitos, reducción de balsámico y sorbet de tomate

¡NUEVA!



*¡ Como tener un experto
en el congelador !*



Vive con Fuerza[®]

Dale fuerza a los momentos que pasas con tu familia,
el día que quieras y en sólo un instante con un platillo gourmet.

Deliciosas pechugas de pollo
Cordon Bleu, Poblana y Toscana



LA PROTEINA DA FUERZA



Tres grandes del restaurante

Por Mariana Serna / Fotos Studio LC

Tres grandes personalidades del giro restauranero nos acompañan este mes compartiéndonos sus valiosas experiencias: el Sr. César Angulo, Presidente de Grupo Los Arcos, el Sr. Guillermo Nájera, Presidente de Grupo Granero y César Alanís, socio de Grupo Pacífica. La historia de éxito de cada uno de ellos está ligada estrechamente con la familia y la calidad en el servicio.





César Angulo

Director de Grupo Los Arcos



Los Arcos es un restaurante que desde su llegada a Monterrey, hace ya seis años en el 2002, aporta un cambio significativo al giro restaurantero. Se consumía en su mayoría cabrito y no se salía a la calle a comer mariscos con la confianza con la que se comen ahora.

PLAYERS of life platicó con César Angulo, Director de Grupo Los Arcos, quien nos habló un poco sobre sus comienzos y cómo es que entre toda la familia han logrado poner el nombre del grupo en alto.

—¿Cuántos son sus años de experiencia en el ramo restaurantero y cómo fueron sus inicios en él?

Más de 31 años. Mis dos hermanos mayores José Antonio y Armando fueron los inicia-

dores en 1977, en la ciudad de Culiacán. Nuestra afición a la pesca nos impulsó a dedicarnos a la cocina de mariscos.

—¿Qué caracteriza y distingue al Grupo que usted encabeza?

La innovación y sazón de nuestros platillos y la frescura de los productos que usamos. Somos una empresa familiar y tenemos como base recetas regionales de la Costa del Pacífico que fuimos recopilando en nuestras in-

cursiones a los campos pesqueros, al convivir y probar lo que los pescadores comen en sus hogares día a día. Nuestro ambiente es agradable, te hace sentir que estás a la orilla del mar disfrutando de mariscos apetitosos, con esmerado servicio y atención personalizada por parte de sus dueños.

—¿Qué representa para usted el haber sido nombrado Presidente de DICARES (Directores de Cadenas Restauranteras)?



Este nombramiento fue hace dos meses, DICARES es un organismo a nivel nacional que aglutina a 54 cadenas de restaurantes del país. Esa combinación entre funcionarios ejecutivos de alto rango es muy interesante, ya que el objetivo de éste es el intercambio de experiencias, vivencias e información clasificada entre las cadenas. En México tenemos que avanzar en este tema, en países como Estados Unidos la información la puedes obtener muy fácilmente, debemos de perderle miedo a la apertura y seamos competitivos, de manera sana.

—**¿Qué representa para usted la cocina gourmet?**

Arte, buen gusto y modernidad, que dan como resultado una exquisitez al paladar más exigente. Quienes estamos en este giro debemos estar atentos a las genialidades de los Chefs más reconocidos a nivel mundial, porque siempre habrá algo que podrás adaptar a tu especialidad cuidando no perder tu esencia.

—**¿De qué manera ha afectado a su giro de negocio la inseguridad que se vive en la ciudad?**

La inseguridad nos afecta a todos, pero debe quedar claro que no debemos quejarnos en forma lastimosa de manera permanente, sino al contrario, debemos de tener una actitud más positiva, apoyar todas las acciones y operativos que emprendan las autoridades para que el es-

tado mexicano retome el poder que constitucionalmente tiene. Actualmente hay una lucha de saneamiento y se darán eventos lamentables, pero al final el resultado deberá ser positivo para la sociedad en general. Debe regresar el clima de armonía y trabajo que deseamos y que nunca se debería haber perdido, un clima donde impere el respeto a las instituciones, las empresas, las personas; donde la honorabilidad y el trabajo creativo vuelvan a ser valor real para los jóvenes.

—**¿Qué papel ha tenido su familia en el éxito alcanzado?**

Muy grande, entre todos hemos recorrido este camino de tropiezos y éxitos. Hoy en día somos socios y familia, pasamos muchas horas juntos siempre pendientes unos de otros, a la mayoría nos gusta mucho nuestro trabajo, conocer gente y atenderla, quizá en otro tipo de trabajo o empresa no pudiera darse esto de estar atento a la familia. También, los concilios familiares, que frecuentemente realizamos, aportan mucho porque participan esposas y familiares que no son empleados del Grupo.

—**¿Cuáles son sus planes a futuro?**

Continuar creciendo con más unidades en diferentes ciudades del país y del extranjero, sobre todo en EUA donde ya abrimos nuestra primera sucursal en San Diego, California. ♥

¿Cuenta con socios? En caso afirmativo, ¿quiénes son?

Somos 22 socios de la familia Angulo y en ciertas sucursales tenemos algún socio de la localidad, sin embargo aquí en Monterrey no es el caso.

¿Cuál fue la inversión inicial del grupo?

Fueron \$350,000.00 en el año de 1977, en Culiacán, Sin.

¿Con cuántos restaurantes cuentan?

16 sucursales, pero tenemos en puerta la apertura de una más para Septiembre de este año, en Insurgentes Sur de la Ciudad de México; entonces llegaremos a 17.

¿Cuál es su crecimiento anual (comparativo 06 / 07)?

13% anual.

Frase: Siempre en compañía, nunca solos.

Libro: Cien años de soledad.

Personaje: John F. Kennedy.

Restaurante internacional (ciudad y país):
Botafumeiro, Barcelona; España.

Vino: Beaujolais.

Dios: Siempre presente.

Cesar Alanís y Karim Reza

Grupo Pacífica



César Alanís y Karim Reza, directores de Grupo Pacífica

PLAYERS of life tuvo la oportunidad de platicar con César Alanís, uno de los directores del Grupo Pacífica, quien nos explica que el excelente servicio combinado con un ambiente relajado han sido claves en su éxito.

—**¿Cuántos son sus años de experiencia en la industria del servicio y cómo fueron sus inicios en él?**

Tenemos 5 años en la industria restaurantera,

somos una empresa joven que inició con la idea de traer las mejores recetas del pacífico mexicano en un ambiente relajado y agradable. Lo más importante ha sido sin duda el cuidado en la calidad de nuestros productos procurando el mejor manejo para lograr tener los productos más frescos.

—**¿Qué caracteriza y distingue al Grupo que usted encabeza?**

El cuidado en la calidad de nuestros pro-

ductos y sin duda la atmósfera que hemos logrado en nuestros restaurantes. La idea es que quien nos visita realmente sienta un ambiente relajado pero a la vez con un excelente servicio.

—**¿Qué representa para usted la cocina gourmet?**

Es la creatividad en la cocina, creo que la mejor cocina gourmet se puede lograr con los ingredientes más simples que además son los que le



Tanto César como Karim buscan que este grupo, relativamente joven, siga manteniéndose en los primeros lugares de preferencia de la sociedad regiomontana. Para esto, le apuestan todo a ofrecer la mejor calidad en sus productos.

¿Cuenta con socios? En caso afirmativo, ¿quiénes son?

Sí, en Pacífica y Atlántica mi socio es Karim Reza quien tuvo la idea original del concepto Pacífica. En Riviera además de Karim está Alberto Sentfies quien tiene una de las empresas de catering más reconocidas de Monterrey: Casual Catering.

¿Con cuántos restaurantes cuentan? ¿En qué años abrieron y en qué ciudades?

Contamos con tres restaurantes operando y uno en construcción. El primero fue Pacífica que abrió en 2004, siguió Atlántica en 2006 y Riviera en 2007. Actualmente se construye el segundo Pacífica en Avenida San Jerónimo aquí en Monterrey.

¿Cuál es su crecimiento anual (comparativo 2006/2007)

Nuestra meta es abrir dos restaurantes por año, nos estamos preparando para eso, actualmente estamos abriendo uno por año en promedio.

Frase: Si buscas resultados distintos, no hagas siempre lo mismo

Libro: La insoportable levedad del ser de Milán Kundera

Personaje: Juan Pablo II

Restaurante internacional (ciudad y país): Restaurante Tao en Nueva York

Vino: Monte Xanic Cavernet

agradan a la mayoría de los paladares. No nos gusta lo rebuscado preferimos lo simple pero con calidad.

—¿De qué manera ha afectado a su giro de negocio la inseguridad que se vive en la ciudad?

La gente tiene miedo y creo que con toda razón. Es una lástima que México sea uno de los países más inseguros del mundo en este momento. Nos afecta como personas más que

como restauranteros, espero que toda esta situación mejore cuanto antes porque está en juego el futuro de todos los mexicanos.

—¿Qué papel ha tenido su familia en el éxito alcanzado?

En particular el apoyo de mi padre ha sido clave en el grupo, sus consejos y apoyo nos han ayudado a ser mejores. La familia es un apoyo y motivación para que el grupo siga su buen camino.

—¿Cuáles son sus planes a futuro?

Crecer. Creemos que hay muchas oportunidades cuando se tiene la motivación y el dinamismo que ha alcanzado el grupo, cada persona que forma parte de nuestro equipo es clave en el futuro que vendrá, sólo con la colaboración y motivación de todos ellos se podrá tener el éxito que buscamos. ♥



Guillermo Nájera

Grupo Granero

PLAYERS of Life platicó con Guillermo Nájera, presidente del Grupo Granero, quien nos platica un poco sobre su éxito y cómo es que logran establecer un lazo tan fuerte con la comunidad regia.

—¿Cuántos son sus años de experiencia en la industria del servicio y cómo fueron sus inicios en él?

Tengo ya en esta industria 35 años, comencé porque me invitó una persona que tenía un negocio que se llamaba Los Cazadores, uno de los más innovadores en esa época. Vendían carne por kilos y me propuso ser su socio dentro de los restaurantes, recuerdo que estaba ubicado en la Colonia Anáhuac y después fundamos El Granero. Innovamos en la ciudad con varios platillos y sobre todo con una barra de ensaladas, que no existían; Monterrey estaba muy enfocado a la carne asada y al ofrecer variedad fue como logramos llamar la atención.

—¿Qué caracteriza y distingue al Grupo que usted encabeza?

Somos un grupo sumamente entregado al servicio y a la calidad, estamos comprometidos con los clientes. La clave es siempre pensar cómo podemos ser mejores, la calidad es una de nuestras mejores herramientas.

—¿Qué representa para usted la cocina gourmet?

Cocinar con insumos de muy alta calidad, y sobre todo que cualquier cocina puede ser gourmet con platillos muy específicos.

—¿De qué manera ha afectado a su giro de negocio la inseguridad que se vive en la ciudad?

En general al giro sí lo ha afectado, porque muchas personas tienen miedo y ya no salen tanto a comer o a cenar, pero en específico nosotros no hemos tenido ningún problema en ese sentido gracias a Dios. La inseguridad afecta a todos, a cualquier tipo de negocio.

—¿Qué papel ha tenido su familia en el éxito alcanzado?

Mucho, porque muchos de ellos están trabajando con nosotros en otras áreas y negocios del restaurante. Siempre he creído que es muy bueno que todos tengamos un gusto por este ramo porque así buscamos la manera de mejorar todo el tiempo.

—¿Cuáles son sus planes a futuro?

Seguir trabajando, tratar de mejorar lo que ya tenemos y si vemos oportunidades de crecimiento en algunas áreas, aprovecharlas. ♡

¿Cuenta con socios? En caso afirmativo ¿Quiénes son?

En el Granero y Casa Grande, mi socio es el arquitecto Juan Villarreal, en el Zao Jun son Federico Santos y Alfonso Ramos, en el Lingote es el Museo del Acero, aunque prácticamente es de ellos y en el Santa Bárbara Ismael Garza.

¿Cuál fue la inversión inicial del grupo?

Fue una inversión bastante considerable porque adquirimos el terreno más la construcción del edificio. Fuimos de los primeros en Monterrey en hacer un edificio exclusivamente para restaurante.

¿Con cuántos restaurantes cuentan? ¿En qué año se abrió y en qué ciudades?

El Granero cuenta ya con 40 años, Casa Grande tiene 23 años, los Ríex tienen 15 y 10 respectivamente, Santa Bárbara tiene un año y medio, el Lingote un año y el Zao Jun se inauguró este 12 de Agosto. Todos en la ciudad de Monterrey.

¿Cuál es su crecimiento anual? (Comparación 2006/2007)

Fue de un 8 %

Libro: de cocina

Personaje: Tiger Woods

Restaurante internacional: Chez Poi en París, Francia.

Vino: cualquiera, siempre que sea tinto.

Dios: es muy grande, es nuestro guía.

Franquicias

restauranteras del Norte



En México, las franquicias restauranteras representan el 22% de este sector económico de negocios e inversión. La Cámara Nacional de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC) reporta que durante el 2007 generaron ingresos por casi 154 mil millones de pesos; asimismo, la institución revela que para el presente año, se espera un crecimiento de 2.5% en este ámbito. Dentro de este crecimiento se encuentran, por supuesto, las franquicias de alimentos, de las cuales la gran mayoría logran una vida comercial que rebasa los ocho años.

¿Todo buen negocio puede ser franquicia?

Pregúntale a Gallástegui,
ellos tienen experiencia.

En México: • Aguascalientes • Cancún • Cd. Juárez • Chihuahua • Cuernavaca
• Culiacán • DF • Guadalajara • Hermosillo • León • Mérida • Monterrey
• Morelia • Puebla • Querétaro / Celaya • Reynosa • Saltillo • San Luis Potosí
• Tampico • Tijuana / Mexicali • Torreón • Veracruz

Alrededor del Mundo: • Canadá • Chile • China • Colombia • Costa Rica
• Ecuador • El Salvador • España • Guatemala • Nicaragua • Panamá
• Puerto Rico • República Dominicana • Venezuela

GALLASTEGUI
ARMELLA 
FRANQUICIAS

Paseo María Elena No. 909, Col. Ampliación Valle del Mirador,
San Pedro Garza García, Nuevo León C.P. 66260
Tels: (81) 8400-0015 y 25

adiaz@gallasteguifranquicias.com
www.gallasteguifranquicias.com

Franquicias restauranteras

Nombre de la franquicia: Super Salads

Nombre del Presidente del Grupo: Bernardo Castellón

Año de inicio de operaciones: 1996

Monto de la inversión inicial: \$500,000

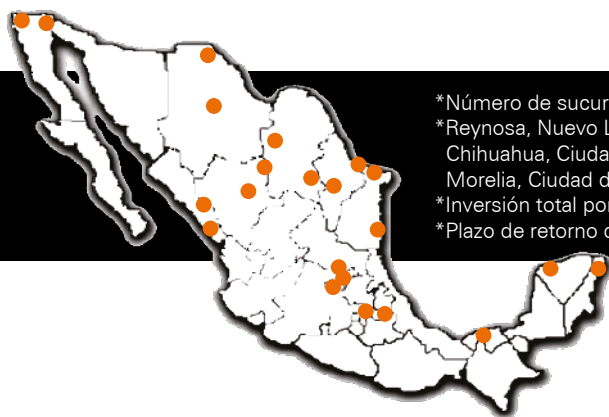


El primer restaurante Super Salads abre sus puertas a finales de 1996. La idea original nace de Bernardo Castellón cuando se encontraba estudiando en Estados Unidos, buscando asimilar un concepto que existía ya en aquel país. Al negocio de ensaladas después se sumaron las sopas, tortas, sándwiches, *paninis*, *wraps*, *smoothies* y licuados; con esto el menú cambió tanto, que ahora representa sólo un 2% del inicial.

Ahora Super Salads cuenta con más de 750 empleados, pero en un principio el crecimiento fue lento: en 1998 abrieron la segunda sucursal y en el 2000 ya contaban con cuatro; es en el 2002 que deciden ini-

ciar el esquema de franquicias, porque observan que el negocio es rentable y la gente comienza a preguntar ya por la empresa. Así que acuden a Alcázar & Aranday y abren la primer franquicia en Guadalajara y la segunda en Torreón, prácticamente al mismo tiempo.

Al tener restaurantes en 22 ciudades de la República mexicana, el crecimiento empieza a complicarse, ya que de las ciudades que faltan, no todas son rentables. Es por esto que desarrollaron el concepto Super Salads Zip, es decir, un restaurante compacto para aquellas ciudades que consideran el monto de inversión muy alto o en las que el espacio normal utilizado para los restaurantes resulta muy grande. ♦



*Número de sucursales: 13 propias, 33 franquiciadas

*Reynosa, Nuevo Laredo, Monterrey, Saltillo, Torreón, Gómez Palacio, Durango, Chihuahua, Ciudad Juárez, Mexicali, Tijuana, Culiacán, Mazatlán, León, Querétaro, Morelia, Ciudad de México, Puebla, Mérida, Cancún y Villa Hermosa.

*Inversión total por unidad \$3,500,000

*Plazo de retorno de la inversión: de 24 a 36 meses



Franquicias restauranteras

LAS ALITAS

Inicio de operaciones: 1998

Inversión inicial: \$1,000,000



BBQ RIBS · BUFFALO WINGS · BURGERS

La historia de Las Alitas es única: en 1995 se abre el primer restaurante en la ciudad de Monterrey, era una pequeña cabaña de madera que originalmente tenía el nombre de Red Wings, instalada en el Centrito Valle. Un año después se origina un incendio que alcanza a la cabaña y se pierde todo, excepto la freidora y el anuncio original, pero en 1996 el negocio abre de nuevo sus puertas, sólo que ahora en un local y cambia su nombre a Las Alitas.

En 1998 se toma la decisión de desarrollar el sistema de franquicias gracias al interés que se desarrolla en la gente de la ciudad de Monterrey y un año después, en 1999, se otorga la primer franquicia en la ciudad, dentro de Plaza Fiesta. Esta empresa es muy querida por la gente gracias a su original servicio e innovación constante.

El territorio en el cual enfoca su expansión es México y Centroamérica, con meta de abrir mínimo un total de cinco sucursales por año. ♥



*Número de sucursales: 5 propias y 18 franquiciadas.

*Inversión total por unidad \$7,000,000

*Monterrey, Ciudad Juárez, Torreón, Villahermosa, Guadalajara, Chihuahua, Saltillo y Aguascalientes

*Plazo de retorno de la inversión: Aproximadamente 3 años.



Franquicias restauranteras

Nombre de la franquicia: El Papalote Taco & Grill (Nombre comercial del restaurante). El Papalote International Franchising (Nombre empresa franquiciadora)

Inicio de operaciones: 2004

EL PAPALOTE

TACO & GRILL®

El Papalote tiene sus inicios en la ciudad de Monterrey como un concepto familiar, el primero que se abrió fue en el año de 1995 y a partir de ese momento, comenzó el éxito. Al principio fue de forma regional, las personas se acercaban a pedir informes para comprar una franquicia del restaurante y esto es lo que les da la idea de franquiciar y deciden explotar esa opción.

La empresa franquiciadora a la que acudieron es Alcázar & Aranday, con un monto inicial aproximado de 500 mil pesos. La primer franquicia que vendieron fue precisamente en Monterrey, en el área metropolitana dentro del municipio de San Nicolás en Febrero del 2005. Ese mismo año se vendieron otras dos franquicias y a partir de ese momento la demanda

ha crecido a pasos agigantados. Las ciudades en las que se encuentra El Papalote son Monterrey, con siete restaurantes, Tampico, Torreón, Chihuahua, Nuevo Laredo y Reynosa.

El plazo de retorno de la inversión al comprar una de estas franquicias depende de varias circunstancias, entre ellas, el éxito que tenga la sucursal y primordialmente, el manejo que le dé el franquiciatario. Es decir, que bajo circunstancias "normales", la expectativa de retorno es cercana a los 36 meses.

El futuro para esta franquicia se vislumbra positivo, de acuerdo al movimiento del mercado, consideran que seguirán creciendo gracias a la calidad de sus productos y servicios. ♥



*Número de sucursales: 2 propias y 10 franquiciadas

*Monterrey, Tampico, Chihuahua, Torreón, Nuevo Laredo y Reynosa.



Franquicias restauranteras

Nombre de la franquicia: Jac & Ray Franquicias S.A de C.V

Inicio de operaciones: 1975



El Jac & Ray es una empresa mexicana que nació hace más de 30 años, fundada por dos jóvenes de 19 años de edad, con un concepto basado en las construcciones del medio oeste. El producto que ofrecen es único en el mercado mexicano, ya que se trata de emparedados basados en la cocina mediterránea y norteamericana

Con el tiempo, el restaurante fue ganando fama y al detectar el crecimiento de los centros comerciales en la

región, decidieron aprovechar esta oportunidad y posicionarse en el área de food court de las plazas más importantes, logrando así, una mayor demanda.

Esta cadena de restaurantes seguirá creciendo y buscando mantener su concepto lleno de calidad y sabor, otorgando al mismo tiempo un ambiente agradable a sus visitantes, donde puedan sentirse como en casa con sus amigos y familiares. ▼



*Número de sucursales: 7 sucursales

*Monterrey y Saltillo.

* Precio por unidad: Modelo Stand Alone \$3,750,000 Centro Comercial: \$1,050,000

* Plazo de retorno de la inversión: de 15 a 23 meses en Stand Alone y de 8 a 13 meses en Centro Comercial





Descubre el sabor europeo

Con el objetivo de ofrecer a sus clientes productos especializados y de la más alta calidad, Aladino's trae lo mejor de Europa a Monterrey N.L.

Desde 1989, Aladino's se ha destacado como una de las empresas más dedicadas a la importación y venta de mercancía, que comprende desde abarrotes y congelados, hasta artículos de salud y belleza, pues manejan una línea de más de seis mil productos, lo cual convierte a esta compañía en una referencia inmediata para todas aquellas personas que buscan artículos con mayores atributos que los existentes en el mercado nacional.

Siendo fieles a esta tradición de calidad, Aladino's se ha internado en los supermercados europeos para traer a la Comarca Lagunera artículos especializados, por ello se ha dado a la tarea de viajar y visitar distintas ferias y locales de Estados Unidos y Europa para conocer las más innovadoras mercancías.

Si bien en muchas ocasiones se ofrecen las mismas marcas tanto en México como en Estados Unidos y Europa, por tratarse de

empresas trasnacionales, sí es posible distinguir la diferencia existente entre los productos, principalmente tratándose de los europeos, pues en la actualidad la Comunidad Económica Europea ha impuesto severos controles de calidad a las mercancías elaboradas en esta región, por lo que cuentan con características superiores.

Y aunque la importación de artículos del viejo continente no es fácil, por los estrictos requisitos que existen al respecto, Aladino's se ha dedicado a servir a sus clientes para ofrecerles productos más sanos, de marcas como Sanex, Cadbury y Sure, para ofrecerles productos más sanos, de marcas reconocidas internacionalmente, gracias al servicio. De esta manera, Aladino's se encuentra en la búsqueda constante de nuevos y mejores proveedores, con el único objetivo de ofrecer a todos sus clientes productos especializados y de la más alta calidad.♥



B E ▼ I N C O



Bevinco Monterrey
t (81) 8363 1932
c (81) 1212 4317
eortegon@bevinco.com

Eduardo Ortigón Williamson, Carlos Zavala Villarreal y Luis Amaro Zavala Villarreal

100% objetivo, independiente y preciso

Bevinco es una franquicia canadiense traída al norte de México por Eduardo Ortegón, Carlos y Luis Zavala hace tres años ante la necesidad de un servicio que cuidara profesionalmente de los inventarios de licor y alimentos en la industria restaurantera.



En un artículo publicado por la revista Newsweek se estima que “Si todos los bares en América trabajaran con Bevinco, se ahorrarían alrededor de \$10 mil millones de dólares de pérdidas anuales.”

Bevinco es la empresa líder a nivel mundial en consultoría y administración de inventarios dedicada a incrementar las utilidades y la rentabilidad de sus clientes. El servicio es de outsourcing, específicamente en control de inventarios, manejo inteligente del proceso de compra en base a estadísticas y costeo y estandarización de recetas. Otra de las características del servicio es que también se enfoca en la parte humana del proceso, ya que regularmente se llevan a cabo juntas de capacitación con el personal del establecimiento donde se les instruyen las mejores prácticas.

Su expansión alcanza ya el sur de Texas y dentro de nuestro país se encuentran en ciudades como Saltillo, Hermosillo, Tijuana, León, el Distrito Federal y Monterrey. Los clientes potenciales van desde bares, restaurantes y antros hasta boliches, casinos y hoteles; entre aquellos que ya cuentan con el servicio se encuentran prestigiosos establecimientos como Atlántica, Pacífica, Riviera, Havana, La Nacional, Nequen, Sr. Tanaka, Nirvana, Bar-Río, Botanero Santa Lucia, La Barra Antigua y Sierra Madre Brewing Co., entre otros.

UNA SOLUCIÓN DEFINITIVA

Bevinco brinda un servicio que permite a los dueños eliminar el robo por parte de su gente, el servir de mas y/o de menos y ayudar a que haya mejor organización. Estos son graves problemas para un restaurante o bar de los cuales el dueño no siempre esta conciente.

Lo que se trata de inculcar al personal es que deben de cuidar el licor o los alimentos con el mismo cuidado con el que se trata el dinero en efectivo. “Lo que hacemos es lo equivalente a un corte de caja,

solamente que en vez de hacerlo sobre efectivo, lo hacemos sobre inventario.” – comentó Eduardo Ortegón.

El servicio se efectúa de manera semanal y comienza con una toma precisa de inventario para luego comparar la cantidad de producto usado contra las ventas de cada botella, copa de licor y cerveza de un bar.

“Nuestro servicio es especialmente efectivo porque ofrecemos un punto de vista imparcial de las operaciones de una fuente independiente. Los empleados del establecimiento no están involucrados en nuestra auditoría; es por eso que los números que reportamos son tan confiables” agregó Carlos Zavala.

REDUCIENDO COSTOS

De acuerdo a estudios realizados por la Asociación Restaurantera de California (California Restaurant Association), un bar promedio pierde 25% de licor, 15% de cerveza de botella y 29% de cerveza de barril. Dentro de los casos específicos que se han visto en Monterrey, se han llegado a detectar faltantes de más de 30%, esto debido al robo por parte de los empleados, ventas no registradas y malas prácticas en general, ocasionando grandes pérdidas al lugar. Bevinco garantiza una reducción de faltantes a menos de 5% en el corto plazo, sin embargo, en promedio sus clientes logran bajar y mantenerse en un 2% o menos.

“Una de las principales ventajas de este servicio es la tranquilidad que le brindamos a los dueños al saber que su inventario está en las mejores manos y que la operación del establecimiento es la más eficiente. Identificamos problemas y áreas de oportunidad y proponemos soluciones. Implementamos las mejores prácticas y ofrecemos resultados a corto plazo.” según Luis A. Zavala ▼

CANIRAC

Buscando el beneficio total de la industria restaurantera

Con 560 establecimientos afiliados en la ciudad de Monterrey y más de cien mil a nivel nacional, la CANIRAC demuestra ser un gran apoyo para cualquier restaurantera.

PLAYERS of Life tuvo la oportunidad de platicar con Félix Rodríguez Cázares, Presidente de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados en Nuevo León, quien nos proporcionó información muy valiosa sobre los restaurantes de nuestra ciudad y las problemáticas a resolver.

La industria restaurantera es una de las tres principales generadoras de empleos en nuestro país, ya que dentro del PIB turístico los restaurantes tienen el 26% del importe. Es por esta razón que la CANIRAC busca representar de manera organizada a esta industria y al mismo tiempo, generar empleos con menos inversión.

La cámara lleva a cabo diversas acciones para favorecer al gremio, un ejemplo de esto es que buscan bajar el 15% de la compra del consumo para nivelar la carga de impuestos estipulados por el gobierno federal en los últimos seis meses. También realizan alianzas con proveedores, traer el producto desde el campo hasta el restaurantera para bajar el porcentaje del intermediario, y de la misma manera, se está peleando junto con la CAINTRA, la CANACO y la Asociación de Hoteles del país, para que el precio del gas no sea tan alto. A este respecto, el Tecnológico de Monterrey busca aleaciones nuevas de metales para que el procedimiento sea más productivo.

“Otra manera de apoyar a los restaurantera, es con la aplicación de la ley de los no fumadores que se aplicará a partir del 28 de Agosto de 2008. En el Distrito Federal tienen lo que se llama “cero tolerancia” y aquí en Monterrey se peleó a nivel nacional para que puedan existir áreas dentro de los restaurantes que estén cerradas y en óptimas condiciones donde se pueda fumar” comenta.

En cuanto a la búsqueda de crecimiento de la industria, se trabaja en la capacitación, esto se debe a que el restaurantera nace, en la mayoría de los casos, de manera empírica y crece a base del conocimiento que va generando a través de los años y eso le cuesta mucho tiempo de su vida, negocio y dinero. Ocho de cada diez restaurantera que crecen así, cierran; por el contrario aquel que crece con capacitación tiene una longevidad del 70% más. La capacitación es la base de desarrollo de cualquier tipo de empresa y por esta razón ofrecen cursos cada semana.

“La CANIRAC está al pendiente también de que no se pierdan las raíces gastronómicas de nuestra región, por lo que en Octubre darán un congreso llamado “Raíces de nuestra entidad” en el que se tendrá la participación de cronistas, narradores y chefs que buscan la verdadera tradición gastronómica de la entidad. Las comidas de otro tipo deben seguir existiendo, pero es imperativo recordar nuestros orígenes” finalizó. ♥



Félix Rodríguez Cázares, Presidente de la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados en Nuevo León

Origen Comarca Lagunera

Con el auténtico
sabor de la carne...®



Carne 100% Natural
sin aditivos
ni conservadores

Su salud es primero...

La mejor carne de res,
¡La produce Ganadería REVUELTA!



PEDIDOS AL: (871) 747-4738

E-mail: montecarlo@revuelta.com.mx

**TAMBIÉN CONTAMOS CON
SERVICIO A DOMICILIO**



Organismo de Certificación de
Establecimientos SF, A.C.

Certificaciones
03/06, 04/06 y 05/06



Este sello certifica los
mejores productos

MONTECARLO SPR de RL de CV
Corrales de Engorda
Km 12 Carr. a Mieleras, Matamoros, Coah.

TOP PARA SABOREAR

LOS MEJORES RESTAURANTES



	Desayuno	Comida	Cena	Bar	Terraza	Área de fumar	Área infantil	Reservaciones	Valet parking	Área privada	Catering	Servicio domicilio	Tarjetas de crédito	Ticket promedio
ARGENTINO		●	●	●		●		●	●	●	●	●	●	\$350
ATLÁNTICA		●	●	●	●	●		●	●		●		●	\$200
BARDOT		●	●	●	●	●		●		●	●	●	●	\$350
BICE BISTRO	●	●	●	●		●	●	●		●	●	●	●	\$250
CHINOLATINO		●	●	●		●		●		●	●	●	●	---
COCINEROS		●	●	●		●		●	●	●	●	●	●	\$300
DON PASQUALE		●	●	●		●		●	●	●		●	●	\$300
DOÑA DOMINGA		●	●	●		●		●	●	●		●	●	\$250
EL TÍO		●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	\$300
GAUCHO		●	●	●		●		●		●	●	●	●	\$200
GRANERO		●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	\$350
HAWAI 5.0		●	●	●		●		●	●		●	●	●	---
KYO		●	●	●		●		●		●	●	●	●	\$350
LA CATARINA		●	●	●		●		●	●	●	●	●	●	\$350
LA ESCONDIDA		●	●		●	●		●	●	●	●	●	●	\$425
LA PAROLA		●	●	●		●		●	●	●	●	●	●	\$300
LO SPUNTINO		●	●	●	●	●		●	●		●	●	●	\$450
MANDARIN		●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	\$300
MOSTOS		●	●		●	●		●		●	●	●	●	\$150
MUELLE DE AL LADO		●	●	●	●	●	●	●				●	●	\$360
PACÍFICA		●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	\$200
PAMPAS		●	●	●		●		●	●	●	●	●	●	\$350
PANGEA		●	●	●		●		●	●	●	●	●	●	\$350
RIEX	●	●	●	●		●		●	●	●	●	●	●	\$200
RIVIERA		●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	\$250
SALUTE		●	●	●	●	●		●	●	●	●	●	●	\$250
SANTA BÁRBARA	●	●	●	●		●		●		●		●	●	\$200
SILVANOS		●	●	●	●	●		●	●	●		●	●	\$300
UMAI		●	●	●		●		●	●	●	●	●	●	\$500
VALENTINA		●	●	●	●	●		●	●	●		●	●	\$300
ZAO JUN		●	●	●	●	●		●				●	●	\$350



**Filete Sayulita
envuelto en hoja de tamal**

Atlántica

RECOMENDACIONES DEL CHEF

Entradas

:::Coctél de camarón

:::Cebiche Lindura

Platofuente

:::Camarones "Parrot Bay"

:::Filete Nayarita

Postre

:::Pay de Plátano

:::Helado de Fruta

- ATLÁNTICA -
O Y S T E R · B A R



Entre las celebridades que visitan el Atlántica se encuentran: Guillermo Del Toro, Selma Blair, Kate del Castillo, Susana Zavaleta y Jesús "Cabrito" Arellano.



Taco Norteño

Cabo Grill

RECOMENDACIONES DEL CHEF

Entradas

:::**Cebiche Cozumel:** deliciosa combinación de camarón, aguacate, y una exquisita vinagreta de la casa.

:::**Ceviche Cabo:** rica mezcla de pescado, mango, pepino, cilantro, cebolla y jugo de limón.

Platofuerte

:::**Taco Norteño:** deliciosa machaca de camarón con chile morrón, champiñones, tocino, cebolla, y queso chihuahua.

:::**Taco Lobampo:** camarón relleno de queso chihuahua envuelto con tocino, servido en tortilla recién hecha acompañado de salsa especial cremosa.

Postre

:::**Mostachón de Mango**

:::**Pastel de Zanahoria**



¡Lleva tu antojo! a la mesa!

HAZ DEPORTE. HAZLA. www.coca-cola.com © 2006 The Coca-Cola Company. "Coca-Cola", "Coca-Cola Light", "Coca-Cola Zero" son marcas registradas de The Coca-Cola Company.

el lado  de las comidas*





RIB-EYE

Salute!

RECOMENDACIONES DEL CHEF

Entradas

::: **Ensalada Pomodori:** Ensalada de Tomate, queso de cabra empanizado, aguacate, balsámico.

::: **Crab Cake:** Croquetas de jaiba en salsa de chipotle y miel

Platofuerte

::: **RIB-EYE:** Rib eye steak de 480gr. al carbón con papa al horno, acompañado de una salsa bernesa de cilantro

::: **Tonno Salute!** Lonja de atún Aleta Amarilla, con costras de ajonjolí mixto pistache, montado sobre una cama de espinaca, puré de aguacate, grano de elote y acompañado de una salsa de curry y soya.

Postre

::: **Crème Brulée:** De baileys y café.

::: **Flan Napolitano:** Con salsa de cajeta



VINO PARA ACOMPAÑAR
Cabernet Sauvignon XA



LaBoga

RECOMENDACIONES DEL CHEF

Entradas

::: **Tiradito fusión:** atún en salsa de ají amarillo y tartare de atún

::: **Carpaccio Pacífico:** salmón, mero y callo en aceite de oliva y cítricos

Platofuerte

::: **Filete relleno de mariscos:** filete de pescado con calamar, pulpo y camarón en salsa de azafrán

::: **Filete al cuitlacoche:** filete de pescado con salsa cuitlacoche y gratinado

Postre

::: **Tarta de nuez con helado de vainilla y cajeta**

::: **Mousse de plátano con cajeta**



SUGERENCIA DE VINO

Vino tinto Carmelo Rodero Cosecha

EN LAS "NOCHES DE PAROLA" LAS PAREJAS SON UNO MISMO



PROMOCION VALIDA DE 8:30 PM A 9:30 PM.
RESERVACIONES: 8367 6745

Aplica solo en Noches de Parola | Aplican restricciones.

La Parola

RECOMENDACIONES DEL CHEF

Entradas

Formaggio al Forno: Preparado al horno con espinacas, alcachofas y champiñones en una suave mezcla de quesos cremosos. Servidos con pan de ajo tostado. Especialidad de la casa.

Melanzane alla Parmigiana: Berenjenas rebosadas servidas con salsa de tomate y gratinadas con queso mozzarella.

Plato fuerte

Risotto Mare Giallo: Mejillones y camarones cocinados en salsa de azafrán, servidos sobre risotto al parmesano. Acompañado de nuestro exquisito pan de la casa elaborado al momento en nuestro horno de leña.

Salmone Novergese: Posta de Salmón fresco preparado a la parrilla con salsa de vino blanco, servido sobre juliana de verduras y papa gratín.

Postre

Profitteroli: Rellenos de Helado de Vainilla, cubiertos con una salsa de Chocolate.

Tiramisú: Soletas bañadas en café Express y vino Marsalla, cubierta de una crema de queso mascarpone espolvoreado con cocoa.



"Un deleite para el paladar, combinado con un excelente servicio y un ambiente agradable y familiar que hace que cada visita a la Parola sea una experiencia inigualable"

Mauricio Lara
Director de Mercadotecnia
Unilever México



Rib-eye Angus

La Escondida

RECOMENDACIONES DEL CHEF

Entradas

:::Tacos de cabrito

:::Champiñones al cuitlacoche

Platofuente

:::Rib-eye Angus 

:::Camarones Viva México

Postre

:::Flan de coco bañado con cajeta y nuez

:::Tarta de manzana con pasta filo



SUGERENCIA DE VINO

Vino de la casa elaborado con las mejores uvas merlot de Casa Madero.



Top para saborear



Camarones Tamarindo

Pacífica

RECOMENDACIONES DEL CHEF

Entradas

:::Taco de camarón a las brasas

:::Cebiche Loreto

Platofuente

:::Langosta Puerto Nuevo

:::Filete "Todos Santos"

Postre

:::Pay *snicker*

:::Helado de fruta



Entre las celebridades que visitan el Pacífica se encuentran: Montserrat Oliver, Kalimba, Molotov, Plastilina Mosh, Alicia Villareal y Pesado.

Gobierno del Estado Presenta

Arto

Festival Internacional Chihuahua

del 4 de septiembre al 1 de octubre 2008

Encuentro en la Cultura

Plácido Domingo

Una mirada al futuro...

Gran Clausura Estadio Olímpico Universitario
1 de octubre de 2008



Entrega Gawi Tonara
a Don Erasmo Palma
7 sept. T. de los Héroes



Rigoberta Menchú
Conferencia Magistral
7 Sept. T. de los Héroes



Coro Wikariame
Música Tradicional
17 sept. Plaza Mayor
18 sept. Explanada CCPN*



Ballet Folclórico Sinaloa
Danza
17 sept. Plaza Mayor
18 sept. Explanada CCPN*



Ballet Amazonia de Brasil
Danza Tradicional
17 sept. Plaza Mayor
18 sept. Explanada CCPN*



Jano Reactor
Multidisciplinario
18 sept. Plaza Mayor
19 sept. Explanada CCPN*



INSITE
Rock alternativo
19 sept. Plaza Mayor
20 sept. Explanada CCPN*



Avefin TV
Rock
19 sept. Plaza Mayor
20 sept. Explanada CCPN*



Jorge Reyes
Elmurok
20 sept. Plaza Mayor
21 sept. Explanada CCPN*



Mark Atkins
Música Tradicional Australa
20 sept. Plaza Mayor
21 sept. Explanada CCPN*



Talko Project
Música Tradicional Japón
21 sept. Plaza Mayor
22 sept. Explanada CCPN*



Grupo Noroava
Música Nortea
23 sept. Plaza Mayor
24 sept. Explanada CCPN*



Los Villalobos
Música Nortea
23 sept. Plaza Mayor
24 sept. Explanada CCPN*



Luis Sánchez
Música Nortea
23 sept. Plaza Mayor
24 sept. Explanada CCPN*



Conjunto Amanecer
Música Nortea
23 sept. Plaza Mayor
24 sept. Explanada CCPN*



Orquesta Sinfónica de Sinaloa
Música Clásica
23 sept. Plaza Mayor
24 sept. Explanada CCPN*



Babacar y los Diengoz
Música Contemporánea Senegal
25 sept. Plaza Mayor
27 sept. Explanada CCPN*



African Footprint
Multidisciplinario Sudáfrica
26 sept. Plaza Mayor
28 sept. Explanada CCPN*



Stomp
Danza y percusiones
26 sept. Explanada CCPN*
27 sept. Plaza Mayor



Clodam
Música y danza Brasil
26 sept. Explanada CCPN*
28 sept. Plaza Mayor



Karma
Multidisciplinario Corea
10 sept. T. Víctor H. Rascón**
12 sept. T. de los Héroes



Coppélia
Ballet Clásico Montenegro
12 sept. T. Víctor H. Rascón**
14 sept. T. de los Héroes



Parsons Dance
Danza Contemporánea E.U.A.
18 sept. T. Víctor H. Rascón**
20 sept. T. de los Héroes



Gal Costa
Música de Brasil
19 sept. T. Víctor H. Rascón**
21 sept. T. de los Héroes



Radaid
Música Contemporánea
23 sept. T. de los Héroes



Rigoletto
Ópera Rusa
23 sept. T. Víctor H. Rascón**



Carmen
Ópera Rusa
25 sept. T. de los Héroes



La mujer que cayó del cielo
Teatro
25 sept. T. Víctor H. Rascón**
27 sept. T. de los Héroes



Madama Butterfly
Ópera
27 sept. T. Víctor H. Rascón**
(UAG.I)

Ciudad Juárez: Explanada del *Centro Cultural Pazo del Norte / **Teatro Víctor Hugo Rascón Banda

Chihuahua: Plaza Mayor / Teatro de los Héroes

www.chihuahua.gob.mx/festival

Invitados:

Brasil Sinaloa Coahuiltepec

Hoteles en Chihuahua

Hoteles en Ciudad Juárez

Hoteles Gran Turismo
tarifas desde
\$ 1250.00

Hoteles *****
tarifas desde
\$ 770.00

Hoteles ****
tarifas desde
\$ 550.00

Hoteles ***
tarifas desde
\$ 390.00

Hoteles *****
tarifas desde
\$ 839.00

Hoteles ****
tarifas desde
\$ 672.00

Hoteles ***
tarifas desde
\$ 425.00

Aprovecha las tarifas de fin de semana pagando una noche con la tarifa comercial. Tarifas por persona, por noche en bno a ocupación doble, incluye impuestos.
RESERVACIONES en 01 800 201 5589. Tarifas válidas hasta el 31 de Diciembre de 2008.

iah, Chihuahua!
Casa de la Revolución

México
Vive hoy, vive lo tuyo.



Top para saborear



Camarones con salsa

Los Arcos

RECOMENDACIONES DEL CHEF

Entradas

::: Callo de Hacha

::: Taco Gobernador

Plato fuerte

::: Lonja de Pescado a las Brasas

::: Filete Santa Lucia

Postre

::: Pay Plátano

::: Tarta de Elote con Nieve de Vainilla



"Además de su exquisita comida, Restaurant Los Arcos se distingue por su calidad en el servicio y por ser promotor de amistad y fraternidad, elementos característicos de la cultura sinaloense".

Ing. Alejandro Cristerna Guzmán
Rector de la Universidad TecMilenio

Rv. Ignacio Morones Prieto 2414
Rv. Eugenio Garza Sada 3752 local 32A
Rv. Manuel L. Barragan 550-2

Tel. 8347 2301/05
Tel. 1100 1220
Tel. 8332 1500/01

TICKET PROMEDIO \$250



La Mejor Cocina de Mariscos de la Costa del Pacífico

Un nuevo integrante de la familia en USA

San Diego

Av. Ignacio Morones Prieto
2414. Tel. 8347 2301/05

Av. Eugenio Garza Sada 3752.
Local 32A. Tel. 1100 1220

Av. Manuel L. Barragán
550-2. Tel. 8332 1500/01

Culiacán Mazatlán Tijuana Mexicali Cd. Juárez Guadalajara Cd. de México Monterrey Toluca



Ensalada de callo al grill

Riviera

RECOMENDACIONES DEL CHEF

Entradas

:::Coctél Riviera

:::Taco de Langosta

Platofuente

:::Steak de Atún en salsa de mango

:::Sea Bass en salsa miso

Postre

:::Molten Brownie

:::Helado de Coco



Entre las celebridades que visitan el Riviera se encuentran: Diego Luna, Carlos Slim, Leonardo García, Ernesto D'Alessio y Alejandro Gallego Basteri.



Lomo de róbalo

Pangea

RECOMENDACIONES DEL CHEF

Entradas

::: **Ensalada de sandía y arugula**, vinagreta de chile piquín, sal de Colima y croqueta de queso de cabra.

::: **Crema de alcachofa orgánica de Montemorelos**, chicharrón de parmesano, chile de árbol y aceite de trufa.

Platofuente

::: **Trozo de lechón confitado al vacío**, deshuesado y dorado con los aromas y sabores de pozole rojo.

::: **Lomo de róbalo rostizado sobre canelón de flor de calabaza**, emulsión de mole verde y frijol negro.

Postre

::: **Tartita tibia de fresa y almendra**, helado de fresa y crema, crujiente de fresa, gel de fresa.

::: **Trío de digestivo**: Mousse de Baileys, opera de kahlúa, helado de amaretto con crumble de almendras





Crema bicolor

LaCatarina

RECOMENDACIONES DEL CHEF

Entradas

:::Botana Prehispánica, escamoles, chapulines y gusanos de maguey

:::Crema bicolor de frijol negro y queso chihuahua

Platofuerte

:::Cañita de diezmilllo encebollado con salsa martajada

:::Tradicional chile en nogada

Postre

:::Churros hechos al momento con chocolate caliente

:::Pastelito de chocolate abuelita





Tradicional cabrito al pastor

El Tío

RECOMENDACIONES DEL CHEF

Entradas

- :::Tacos de chicharrón de rib-eye
- :::Puchero tradicional con chamberete de res

Platofuente

- :::Tradicional cabrito al pastor en leña de mezquite
- :::Filete especial "el tío" cañita de filete a las brasas con jugo de carne y mantequilla

Postre

- :::Helado de naranja con chamoy
- :::Terrina congelada de helado de glorias con nueces garapiñadas

El Tío
La Comida de Monterrey

LO MÁS RELEVANTE

DE LOS NEGOCIOS EN MONTERREY...

Por Armando Torres



Lo que comenzó a tambor batiente el segundo semestre de 2008, fue la empresa regiomontana FEMSA, que a través de su filial Coca Cola, logró un acuerdo para realizar la compra de una empresa colombiana de agua embotellada por 92 millones de dólares.

La transacción fue realizada por Coca-Cola FEMSA y The Coca-Cola Company, que formalizaron un acuerdo para adquirir conjuntamente el negocio colombiano de agua embotellada Brisa de la empresa Bavaria, subsidiaria de SABMiller.

El cierre de ésta operación está sujeto a la aprobación de la autoridad de competencia en Colombia y al cumplimiento que ambas partes realicen de las condiciones usuales de cierre en este tipo de negocios.

Ese nuevo negocio permitirá a Coca Cola FEMSA incrementar su participación en el negocio de agua y complemente su portafolio de productos. Brisa registró ventas del orden de las 47 millones de cajas unidad en el 2007 en Colombia.

“Esta adquisición es un logro más en conjunto con The Coca-Cola Company, que nos permite ampliar nuestro portafolio de productos para satisfacer los gustos y preferencias de los consumidores, fortalecer nuestra estrategia en agua y continuar creando valor para nuestros accionistas”, afirmó José Antonio Fernández Carbajal, Presidente del Consejo de Coca-Cola FEMSA y FEMSA.

El precio de compra del negocio, que sería asumido en partes iguales por Coca-Cola FEMSA y The Coca-Cola Company, asciende a los 92 millones de dólares.

Monterrey, N.L.



Nueva Línea Gourmet: Tyson

Tyson de México da a conocer su nueva Línea Gourmet ante la preocupación constante por ofrecer productos de alta calidad y valor para el consumidor

“Después de una larga investigación y pruebas de conceptos se decidió lanzar al mercado la nueva Línea Gourmet, la cual es encabezada por el Cordon Bleu, una pechuga de pollo empanizada rellena de queso y jamón, ahora con nueva imagen y acompañado de dos nuevos sabores Pechuga Poblana y Toscana, los cuales evocan a los más exquisitos sabores de la cocina mexicana e italiana. Para transmitir la esencia gourmet fue necesario un arduo trabajo desde la selección de los más finos ingredientes hasta un diseño de empaque que refleja la más alta calidad” comentó Eduardo Ayala Darwich, Gerente de productos al consumidor.

La línea gourmet de Tyson será la solución perfecta para la familia y amigos y se encuentra ya a la venta en autoservicios y clubes.

Con la finalidad de lograr prueba y conciencia de la nueva línea gourmet entre sus consumidores, se contó con apoyo punto de venta desde su lanzamiento. “Le invitamos a seguir sumando valor a la categoría de productos congelados con la nueva Línea Gourmet de Tyson, un verdadero parte aguas en el segmento de las comidas preparadas a la altura de los más altos estándares internacionales en calidad y sabor” comentó Eduardo Ayala Darwich.

Monterrey, N.L.

Adquiere regia carnes frías



El conglomerado ALFA a través de su filial Sigma Alimentos, logró un acuerdo definitivo para adquirir Braedt, compañía peruana que se dedica a la producción y comercialización de carnes frías.

El monto de la transacción no fue revelado, aunque se calcula fue de alrededor de los 30 millones de dólares.

Braedt es una empresa peruana con más de 50 años de trayectoria en la producción de embutidos de primera calidad, los que comercializa bajo la marca Braedt®. La empresa cuenta con una planta en la ciudad de Lima y da empleo a 450 colaboradores.

En el presente año esa empresa de carnes frías de Perú, estima ventas superiores a los 300 millones de pesos.

“Esta operación va en línea con la estrategia de expandir geográficamente las operaciones de Sigma, buscando capitalizar las competencias que ha venido desarrollando en los mercados que ahora atiende,” expresó Dionisio Garza Medina, Director General Ejecutivo de ALFA. Mario Páez González, Director General de Sigma, apuntó: “La adquisición que anunciamos es muy atractiva debido a que con ella ingresamos a un mercado de alto crecimiento, por el potencial de consumo per cápita y por la favorable situación económica del Perú. Lo anterior, aunado al liderazgo de la marca Braedt®, permitirá a Sigma seguir replicando el exitoso modelo de negocio que ha desarrollado en México y otros países.”

San Pedro Garza García, N.L.



Busca CEMEX Mayor Eficiencia

La multinacional mexicana Cemex ha implementado un programa a través del cual está trabajando para incrementar la eficiencia en sus operaciones. Una de las acciones que forman parte de esa estrategia es la venta de ciertos activos en Australia.

Según Cemex los recursos que obtenga de la venta de esos activos serán utilizados para pagar deudas y fortalecer sus indicadores financieros.

Los activos de Cemex que se consideran para venta operarán bajo la marca Humes y consisten en 16 plantas productoras de tubos y productos de concreto localizadas en Australia. Humes registró ventas de 580 mil toneladas de producto en 2007, equivalentes a 255 millones de dólares australianos, alrededor de 234 millones de dólares americanos.

CEMEX otorgó a Merrill Lynch el mandato de ser el asesor financiero para el proceso de venta. El grupo que dirige el empresario regiomontano Lorenzo Zambrano es una compañía global de materiales para la industria de la construcción en constante crecimiento que ofrece productos de alta calidad y servicios confiables a clientes y comunidades en más de 50 países del mundo.

Monterrey, N.L.

CRECE DESEMPLEO EN MONTERREY



En línea con el comportamiento de la economía nacional, el desempleo sigue creciendo en Monterrey con tasas superiores al cuatro por ciento.

Por ello, la administración de ese ayuntamiento no sólo ha mantenido, sino que contempla intensificar las ferias para desempleados que hasta la fecha suman 18 ediciones, a través de las cuales supuestamente se han beneficiado y mejorado la calidad de vida de 32 mil personas.

En la décimo octava edición de las Ferias del Empleo de Monterrey, realizada en los bajos del palacio municipal, participaron 215 empresas que ofrecieron 12 mil 600 vacantes; 592 de ellas para personas con discapacidad y 537 para adultos mayores.

La planta baja del Palacio Municipal albergó los stands de empresas como: Axtel, Banamex, FEMSA, Grupo Soriana, City Club y PepsiCo Internacional, que ofrecieron empleo a los regiomontanos en las áreas de contabilidad, almacén, cajas, enfermería y ventas, entre otros.

En el evento estuvo presente la Secretaria de Desarrollo Económico de Monterrey, Alejandra Sada de Margáin, quien impulsa la creación de nuevos proyectos generadores de empleo, que se sumen a los ya existentes y con los que se busca incrementar al máximo las oportunidades laborales en la ciudad.

El ayuntamiento de Monterrey dio a conocer que a través de este proyecto y cinco programas más de fomento laboral, se ha logrado mejorar las condiciones de vida de alrededor de 32 mil personas y sus familias.

La administración actual de la ciudad de Monterrey contempla las acciones de promoción laboral, para que un mayor número de regiomontanos alcancen su objetivo de contar con un empleo que les ofrezca un mejor futuro. ♥

Monterrey, N.L

PLAYA DEL CARMEN, EL SEGUNDO HOGAR DE SAN PEDRO



Desde hace algunos años, Playa del Carmen se ha convertido en el destino turístico por excelencia de los sam-petrinos. Sus cálidas aguas color turquesa, sus maravillosas playas, aunado a una cosmopolita vida nocturna en la ya internacionalmente famosa 5ta. Avenida, lo han puesto en el calendario vacacional de estas latitudes.

Por ello, también se ha convertido en un gran polo de atracción para nuestros inversionistas. Empresarios, comerciantes y desarrolladores inmobiliarios, se dan cita en esta pequeña ciudad que en el año 2004 fue incluida en el libro de los récords Guinness como la ciudad que registró el mayor crecimiento en el mundo.

Esta urbe en pleno desarrollo, es el lugar más cotizado en cuanto a inversiones inmobiliarias se refiere. En ella, emergen lujosos resorts y condo-hotels, que le brindan al inversionista múltiples opciones.

Un ejemplo de ello es Aldea Thai de Gamir Developments, un condominio resort a pie de Playa Mamitas, el destino preferido por los turistas nacionales y extranjeros, donde además de poder invertir en un lujoso departamento, cuando no lo estamos usando podemos colocarlo en renta bajo la modalidad de condo-hotel, rentabilizando así nuestra inversión.

Cuando pensamos en adquirir una vivienda en un destino turístico, el principal factor de preocupación se resume en quién se va a encargar del mantenimiento y cómo puedo conseguir a alguien que lo mantenga rentado la mayor parte del tiempo. Estas nuevas opciones solucionan ambas preocupaciones y están causando furor. ♥

Monterrey, N.L

¡¡ULTIMOS LUGARES!!

NO TE QUEDES SIN EL TUYO

2 y 3 de octubre
CINTERMEX, MTY., N.L.

FNME
FORO NACIONAL
DE MERCADOTECNIA
Y ESTRATEGIA



PEDRO
FERRIZ DE CON

Comunicador de Radio, Televisión y Prensa

Los Argumentos de la Felicidad



VICTOR
GORDO

Director en Consultoría en Imagen Pública, S.C.

El Poder de la Imagen Pública



RAFAEL
PICCOLO

Director de Piccolo-Consulting

La Revolución del Management



GERARDO
GUERRERO

Director de la Asociación Mexicana de Mercadotecnia Directa (AMMD)

Mercadotecnia Directa, Comunicación
Comercial Enfocada al Cliente



ANDRZEJ
RATTINGER

Director de la Revista Marca 2.0

Estrategias Below The Line (BTL)



JAVIER
LÓPEZ PÉREZ

Director General de Ipsos

Conoce a tu Cliente y Crece con Él



ENRIQUE
BLEDL

Director Ipsos Insight

Construyendo Negocios a través
de la Innovación

08 EXPO
PUBLICIDAD
MONTERREY
INTERNACIONAL

» PRE-REGISTRO EN

www.expopublicidadmtty.com

Informes

adriana@expopublicidadmtty.com

52 (81) 1492.4514 - 52 (81) 1492.4515

Un evento de
Lamadrid & Asociados

viauno

Itallanni's
La Tradición de Comer



MILENIO

MAGN
CHARTERS

Comunidad de Transporte
MultiPack
EMPRESAS LOGÍSTICAS

LIDERES
SERVICIOS
El valor de conocerlos

MILENIO.COM

UPE
CALIDAD DE TU
PAQUETE ENTRA
MILITANDO TU BOLSILLO ENTRA

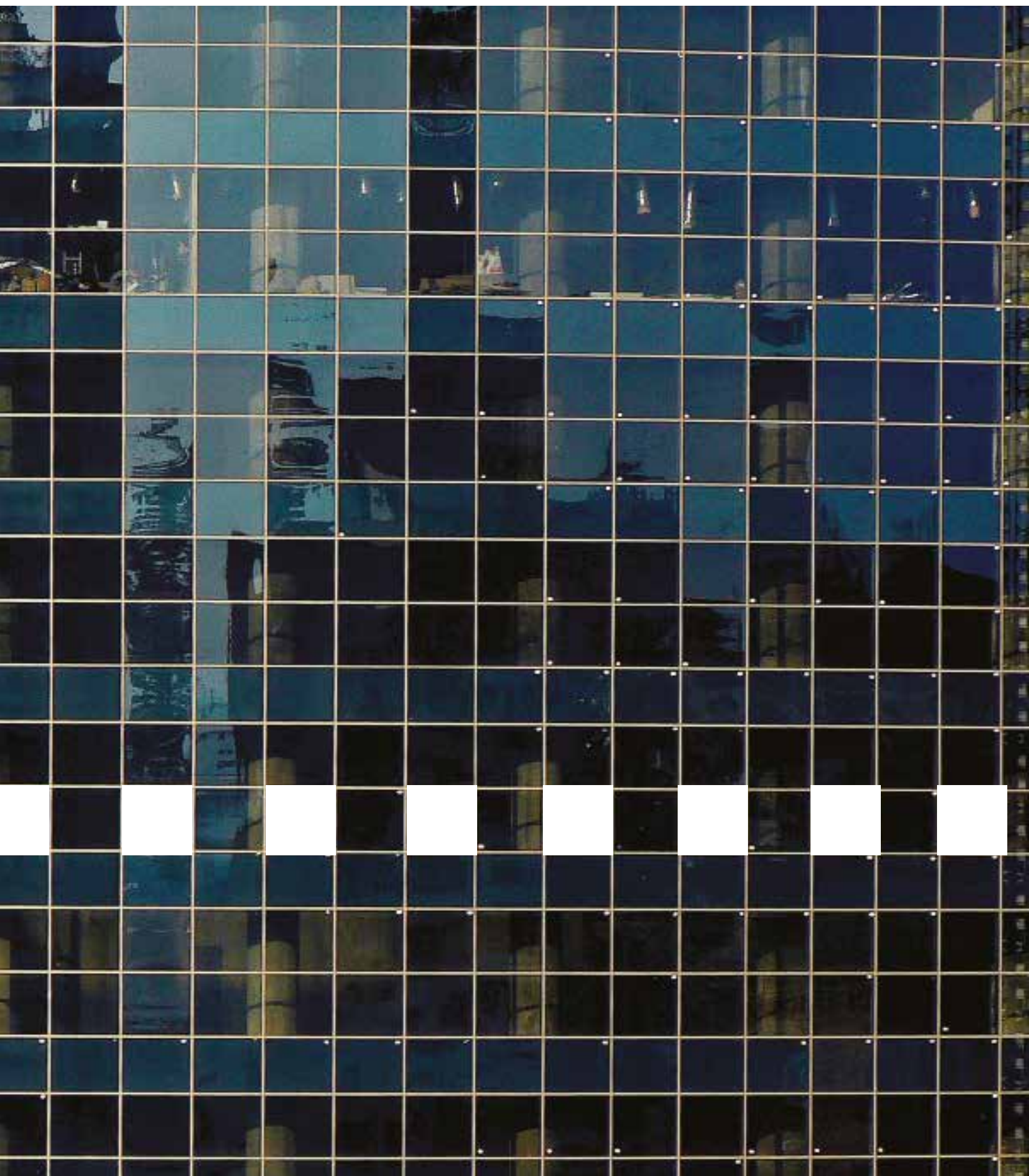
publmail

ETFs

Una gran alternativa de inversión

Por Roberto del Carpio
Experto en Inversiones

Los movimientos de la economía en ocasiones parecen afectar en definitiva las posibilidades de inversión; sin embargo, aún dentro de tendencias cíclicas aparentemente inestables o negativas, hay oportunidades que los inversionistas pueden y deben aprovechar.



Actualmente cada vez son más las instituciones financieras de inversión privada, sólo se necesita avanzar unos cuantos kilómetros para encontrar varias en el camino, ofreciendo los “tesoros del rey Salomón”. ¿Será un signo de que ha aumentado el interés de las personas por invertir su dinero?, ¿o es que quizá estas instituciones ven una mayor ventaja por ganar con el dinero de quienes acuden a ellas?

Por supuesto no tengo nada en contra de ninguna institución financiera, por el contrario, las respeto muchísimo. Sin embargo, al estar más enterado como empresario e inversionista de la manera en que se mueve el capital invertido en la Bolsa de Valores, poco a poco se podrán tener más herramientas para seleccionar la mejor casa corredora de Bolsa, o simplemente, tomar la decisión más adecuada, eligiendo entre confiarles tu dinero a ellos o manejarlo tú mismo.

Con la finalidad de proporcionar la información general, estrategias, conceptos y otros aspectos importantes para conocer más a fondo el interesante negocio de las inversiones, te comento que aproximadamente desde el 16 de julio pasado los mercados terminaron de caer y comenzaron una etapa neutral.

Para explicarlo, es importante recordar que el comportamiento de los mercados es 100% cíclico, siempre está oscilando, ya sea a mayor o menor escala; para confirmarlo basta con observar cierto periodo, y las oscilaciones serán tan perceptibles para un experto como para un principiante en el análisis bursátil.

El hecho de tener un mercado neutral involucra la existencia de un movimiento ascendente o descendente bastante limitado, que se desarrolla dentro de un canal estrecho, que es percibido de manera totalmente lateral, es decir, sin un margen significativo de ganancia para ningún lado. Aparte, no es muy recomendable invertir en un mercado

de tendencia neutral, debido a que cuando termine dicha etapa, no sabremos con exactitud hacia dónde irá la nueva tendencia.

Cuando analizamos un índice principal (NASDAQ, NYSE, DJI, AMEX) en cuanto a sus movimientos, oscilaciones y tendencias, estamos revisando a detalle un conjunto de más de dos mil empresas, que corresponden a un promedio de la tendencia de todas las compañías que le pertenecen al índice en cuestión.

Con lo antes mencionado cabe preguntarse: ¿podré o no invertir durante esta etapa? La respuesta es afirmativa, considerando que la recomendación es no invertir en empresas que se están comportando neutralmente, si no en otras opciones, que presento a continuación:

—Derecho, mas no obligación, de comprar o vender una acción a un precio determinado, en una fecha específica. Son contratos de muy bajo costo que brindan un beneficio similar al de comprar un gran número de acciones; el mecanismo es igual, se compran a un precio bajo y se venden a uno alto, es ahí donde se obtiene la ganancia.

—Los ETF (Exchange Trade Funds), a los que considero una maravilla. En el mercado hay aproximadamente 785 fondos de este tipo, los cuales pueden negociarse en la Bolsa como si fueran cualquier acción de una empresa específica. Los ETF son fondos que pertenecen a un determinado sector (por ejemplo, internet, biotecnología, alimentos o petróleo) y existen una multiplicidad de sectores para optar cuando nos encontremos con una tendencia neutral en los índices principales.

Por otra parte, al invertir en cualquier acción perteneciente a un índice principal, es necesario tomar en cuenta no hacerlo cuando esté cerca su reporte de utilidades o ganancias, ya que al llegar esta fecha, la acción

tiende a dar un salto bastante significativo, sólo que no se sabe si será a la alza o a la baja, y podemos incurrir en pérdidas indeseables. Al invertir en ETF nos libramos de ese problema, debido a que como no se trata de acciones de una empresa, sino de un fondo que encierra un promedio de las compañías que conforman el sector, no habrá un reporte de utilidades ni dividendos, y por lo tanto, no se dará ningún salto que nos haga perder dinero.

Existen algunos ETF que siguen el comportamiento de los índices principales, imitando el movimiento de uno en particular, por ejemplo: QQQQ/ NASDAQ, DIA/ DOW JONES y SPY/ S&P 500. Desde luego, si hay un comportamiento neutral en los índices generales, los ETF harán lo mismo, y no nos conviene invertir en ellos.

La buena noticia es que existen otros muchos fondos ETF que no se rigen por el comportamiento ni imitan a ninguna compañía, tienen un movimiento y una tendencia totalmente independiente, lo cual hace atractiva la inversión. Al tener una tendencia marcada, a la alza o a la baja, podemos invertir con seguridad en dichos fondos, esperando obtener una ganancia de la transacción, en la que aplicando adecuadas estrategias, le sacaremos provecho a nuestro dinero.

Cabe señalar también que en la mayoría de estos fondos aplica la posibilidad de comprar las llamadas *opciones*: si un fondo ETF es “opcionable”, podremos adquirir estos contratos a un precio mucho más bajo que comprándolos directamente al costo por acción del fondo, y la ganancia será la misma o mayor, sin invertir demasiado.

Mantenerse al tanto de la forma en que las instituciones operan con tu dinero es importante, pero lo es aún más aprender a manejarlo y generar muchísimo mayor rendimiento sobre tu capital, lo cual resulta más sencillo de lo que suele pensarse.♥



Auditoría Interna
Gobierno Corporativo
Revisión de Calidad
Certificación de Calidad: SAS-70 y ISO 9001:2000
Administración de Riesgos
www.diagnoxcontrol.com | Tel: 8124-0183 Fax: 8124-0069





Por Ing. Javier Prieto
editorial@playersoflife.com

¡ES POR MÉXICO!

ANIVERSARIO DE NUESTRA INDEPENDENCIA

Hace algunos años, en el marco de la celebración del aniversario de la independencia, frente a la columna que lleva su nombre en Paseo de la Reforma de la ciudad de México, escuché el discurso de una niña llamada Rebeca, que representa una visión admirablemente real de los valores patrios y de la esencia de nuestra mexicanidad.

En su discurso, Rebeca relataba la conversación con su padre, que se iba a trabajar al extranjero de “mojado”, abandonando su promesa de fidelidad expresada cada vez que cantó el Himno Nacional, y le preguntaba cómo iba a hacerle para empaclar los recuerdos y tesoros del México que había respirado por tantos años. La niña le ofreció tres regalos en símbolo de esa identidad: el águila devorando una serpiente, como emblema de lucha y sacrificio permanente; la bandera, representando la esperanza por un mejor futuro, y el Himno Nacional, como la promesa que hacemos para defender a nuestra patria.

Fue verdaderamente alentador atestiguar cómo la niñez y juventud mexicanas participan con tanto amor y entrega en nuestras actividades cívicas, recordando la gesta independentista que hizo posible el nacimiento de nuestra nación como Estado libre y soberano, hace casi doscientos años.

México es nuestra querida patria, permanece en lo más hondo de nuestros corazones, y debe ser orgullo y motivo de nuestros afanes y compromisos más profundos. Pero hoy no sólo necesitamos recordar y festejar el inicio de la independencia, sino reconocer que es imprescindible que promovamos mejores condiciones que nos permitan entrar de lleno a un ciclo de desarrollo sostenido: como líderes empresariales, asumiendo riesgos y creando empleos; como políticos, logrando acuerdos basados en la tolerancia que nos favorece a todos como ciudadanos



y ciudadanas, haciendo algo por los demás, en un acto de generosa subsidiaridad.

Honrar la independencia de México es promover el ejercicio de liderazgos responsables entre nuestros trabajadores, campesinos, estudiantes y maestros, pequeños y grandes empresarios, periodistas, servidores públicos en general, y la mejor manera de hacerlo es mediante la congruencia de cada uno de nosotros al decir lo que pensamos y luego, al hacer lo que decimos. Todos, absolutamente todos tenemos importantes obligaciones que cumplir. La independencia, soberanía y liderazgos de México están ligados a las tareas cotidianas de sus ciudadanos.

Es fundamental que no permitamos que la apatía y la intolerancia rompan el estí-

mulo que tenemos millones de mexicanos por servir a nuestra sociedad. Septiembre es por excelencia el mes de la patria, pero en realidad cada día debería ser patrio. Hoy no tenemos que empuñar las armas para reclamar nuestros derechos; el sistema jurídico con que contamos, siempre perfectible, está diseñado para garantizar los derechos de los gobernados y establecer la competencia de los órganos del Estado en sus tres órdenes de Gobierno.

El reto de los mexicanos de hoy es hacer de nuestras coincidencias, fuentes de diálogo y aceptación a la colaboración. Los líderes en México estamos llamados a trabajar juntos para propiciar que nuestra nación continúe siendo libre e independiente, y que haga ho-



nor a los ideales por los que nuestros antepasados ofrendaron la vida.

En la esfera de lo político, es tiempo para lograr acuerdos que posibiliten el establecimiento de políticas de Estado de largo plazo, que impulsen el desarrollo y fomenten mejores condiciones de vida para todos los mexicanos; es tiempo de dejar a un lado la politiquería, construyendo consensos en beneficio de las mayorías.

Por su parte, los medios de comunicación tienen la encomienda de cumplir un papel fundamental: abrir espacios para la discusión de ideas y el debate, permitiendo con

ello que la ciudadanía tenga más elementos para definir el México que queremos. La justa es a favor de la consolidación de un verdadero proyecto de nación.

En lo económico, estamos convocados a implementar liderazgos basados en el aprendizaje permanente y la adaptación rápida a las condiciones siempre nuevas de nuestro entorno, porque sólo así lograremos generar condiciones para competir en esta batalla global por los mercados, que inevitablemente se traduce en oportunidades para los mexicanos.

Es el momento justo de aceptar nues-

tro papel como actores y no como simples espectadores de lo que acontece en México, haciendo y construyendo comunidades sociales sólidas, que aprendan a demandar y exigir lo que les corresponde. Trabajemos unidos para darnos un país seguro, educado, trabajador, competitivo, que nos facilite a todos la posibilidad de perfeccionarnos y humanizarnos, alcanzando así el bien común tan deseado. La conmemoración de nuestra independencia es un buen referente para luchar por el progreso y desarrollo que anhelamos, pero requiere de nuestro esfuerzo para convertirse en una realidad. ♥

DATOS DEL COLABORADOR

Javier Prieto de la Fuente es Director de la Cátedra de Liderazgo del Sistema del Tecnológico de Monterrey; fue Subsecretario de Empleo y Política Laboral del Gobierno Federal con el Presidente Calderón y también se desempeñó como Coordinador de Asesores del Secretario de Gobernación del Gobierno del Presidente Fox. Anteriormente y por 22 años, ocupó diferentes cargos directivos del Grupo CEMEX. Es fundador de SELIDER, organización dedicada a la promoción y formación de liderazgo.

Empresarios agobiados

Personas proactivas y reactivas

Por Lic. Esteban de Givés
Coach de negocios

El dueño de un negocio me comentó que vive muy presionado y abrumado por tantas actividades urgentes que llenan su agenda a diario. ¿Cómo cambiar esto?



Para que las presiones no nos agobien durante el día debemos preguntarnos lo siguiente: ¿De dónde vienen esas actividades? ¿Cómo llegan a la agenda y a la lista de cosas por hacer?

Existen dos tipos de personas: las reactivas y las proactivas, y en el caso de las primeras, su cúmulo de actividades surgen a partir de:

1. Fechas vencidas (el aviso de que les cancelarán un servicio si no lo pagan ese mismo día).
2. Fallas y descomposturas (verse en la necesidad de llevar el coche al taller debido a que definitivamente no funciona por falta de servicio).
3. Reclamos y quejas de otras personas (una llamada de un cliente a quien hace varios días quedó de entregarle una información y como no lo ha hecho, con molestia la pide de inmediato).
4. Problemas previsibles (rehacer un trabajo que podría haberse concluido por no tener la costumbre de respaldar la información en su computadora).

Tareas como éstas no dejan mucho margen de programación, se tienen que realizar sin importar qué tan conveniente y oportuno sea. Por el contrario, las agendas y las listas de pendientes de quienes son proactivos, surgen de planes efectuados con base en sus ideas, metas, inquietudes, y considerando también las peticiones que reciben de otras personas.

Para entender mejor algunas ideas, permítanme simplificar los conceptos "proactivo" y "reactivo": alguien reactivo se pone en acción hasta que su entorno lo hace actuar (reaccionar); mientras que el proactivo invierte tiempo en pensar y planear de forma tal que puede anticiparse a los sucesos. En pocas palabras, el reactivo reacciona ante su entorno y el proactivo lo inventa.



¿Qué fórmula aplican las personas proactivas para tener mucho más control sin hacer tantas cosas? Sucede que día a día surgen nuevas necesidades que debemos atender, como pedidos de familiares, clientes, colaboradores y amigos, a lo que se suman situaciones inesperadas.

Una práctica muy efectiva es llevar un registro o bitácora escribiendo los puntos principales de los sucesos del día, y luego en un ejercicio de planeación diaria, ocuparse de que cada punto sea atendido, planeando y programando las actividades requeridas para ocuparnos de ello. Muchas personas reactivas no escriben, pues no tienen tiempo, y cuando escriben, lo hacen en una servilleta o una hoja suelta.

La planeación diaria no sólo consiste en

programar el día de hoy, sino en hacerse cargo de que todo lo que fue escrito realmente sea atendido. Planear es distinguir prioridades e identificar lo que puede delegarse a otras personas y lo que por su alto costo en tiempo y su baja aportación a las metas, es mejor simplemente dejar de hacer.

El principio de Pareto del 80-20 aplica perfectamente para la planeación: si te enfocas en lo importante y no en lo urgente, trabajarás mucho menos y lograrás mucho mejores resultados y calidad de vida. El tiempo es tu capital más valioso. La manera en que lo utilizas es la clave principal para obtener resultados más eficaces en tus negocios. Aunque lo más importante de esto es la tranquilidad, confiabilidad y paz que te procurarás al mantener el control de tu vida. ♥

FNME

FORO NACIONAL DE MERCADOTECNIA Y ESTRATEGIA

Dentro de Expo Publicidad Monterrey 2008

Por quinto año consecutivo se realiza la exposición más grande de mercadotecnia, publicidad y medios del norte del país en CINTERMEX

La mercadotecnia se ha posicionado dentro de los aspectos más importantes a considerar por empresas de cualquier giro. A través de una buena estrategia de mercadotecnia, las empresas logran objetivos que aseguran las ventas de sus productos o servicios como seleccionar su mercado meta, elegir una mezcla de mercadotecnia que ayudará a satisfacer las necesidades de sus clientes o el lugar que buscan ocupar en el mercado nacional o internacional.

Es debido a estas necesidades actuales que la Expo Publicidad Monterrey les presenta a sus asistentes el Foro Nacional de Mercadotecnia y Estrategia 2008, dentro del cual tanto directores como gerentes de marca o producto, encontrarán una amplia gama de expositores expertos en manejo de investigación y estudio de mercados, punto de venta y stands, impresión en todas sus variables, plantación estratégica, procesos de mercadotecnia, entre otros. Este foro tiene como principal objetivo brindarle al visitante comprador soluciones integrales para sus necesidades de comunicación, además de poner al alcance de los visitantes a los más destacados ponentes en las diversas áreas de Mercadotecnia y Publicidad a nivel nacional. Ellos le aportarán estrategias que generarán ventas y mantendrán cautivo al consumidor.

Pre-registro en:
www.expopublicidadmtty.com
Adriana@expopublicidadmtty.com
 52 (81) 1492.4514 y 52 (81) 1492.4515



Ponentes y conferencias



Pedro Ferriz de Con
 (Comunicador de Radio, Televisión y Prensa)
 Los argumentos de la felicidad



Rafael Piccolo
 (Director de Piccolo-Consulting)
 La revolución del management



Javier López Pérez
 (Director general Ipsos)
 Conoce a tu cliente y crece con él



Gerardo Guerrero
 (Director de la Asociación Mexicana de Mercadotecnia Directa)
 Mercadotecnia directa, comunicación comercial enfocada al cliente



Andrzej Rattinger
 (Director de la revista Merca 2.0)
 Estrategias below the line (BTL)



Enrique Bledl
 (Director Ipsos Insight)
 Construyendo negocios a través de la innovación

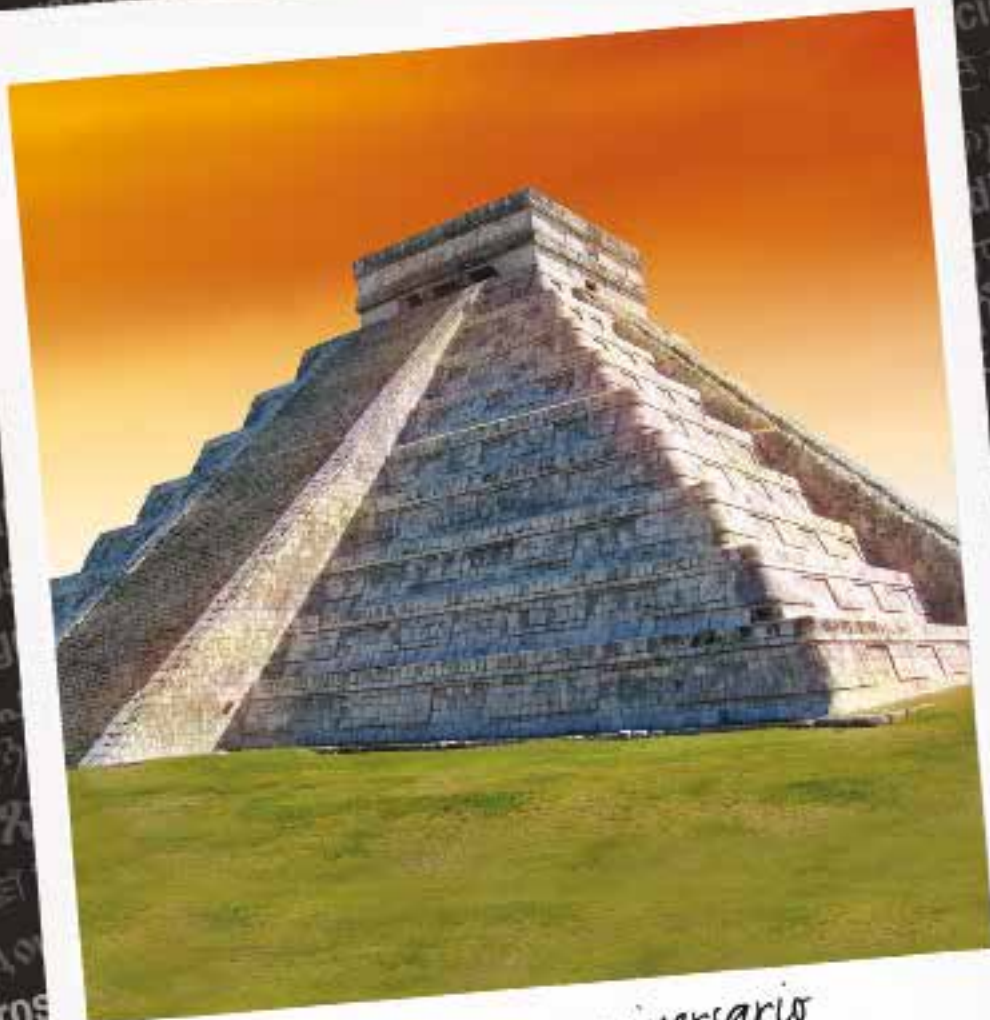


Víctor Gordo
 (Director de Consultoría en Imagen Pública S.C)
 El poder de la imagen pública

08 EXPO
**PUBLICIDAD
MONTERREY**

INTERNACIONAL

2, 3 y 4
octubre
Cintermax Mty, N.L.
Salas B, C y D



MÉXICO festeja su aniversario
Expo Publicidad Monterrey
TAMBIÉN!!!

5º QUINTO
ANIVERSARIO

Estrategias / Agencias / Medios / Punto de Venta / Artículos Promocionales /
Impresión y bordados / Comunicación / Mercadotecnia / Fotografía / Diseño

PRE-REGÍSTRATE EN LÍNEA:

empresas: Agosto - Septiembre 2008

ventas@expopublicidadmtty.com

visitantes: Agosto - Septiembre 2008

www.expopublicidadmtty.com

INFORMES:

(81) 1352.8701 - 1352.8702

informes@expopublicidadmtty.com

CONTACTO FNME:

(81) 1492.4514 - 1492.4515

adriana@expopublicidadmtty.com



Merca20



Lanzada & Asociados



Foodscapes

Paisajes llenos de alegría

El fotógrafo británico Carl Warner logra generar hambre y asombro en sus espectadores





Carl Warner es capaz de darle un sentido completamente diferente a los alimentos. Para todas aquellas personas que aman los paisajes y la comida, estas escenas se convertirán en sus favoritas; dentro de los víveres que se pueden observar en las imágenes se encuentran granos, carnes frías, pan, vegetales, quesos y pastas.

Cavernas submarinas, bosques, playas bajo el sol, acantilados, casas y mercados son algunas de las transformaciones que lleva a cabo este talentoso fotógrafo. Él sabe que ya es bien conocido en su vecindario —Kent, Inglaterra—, por pasar horas dentro de las tiendas y supermercados en busca de las mejores hogazas de pan o los brócolis más frescos para realizar sus obras.

Las fotografías que capta introducen al espectador en un mundo indiscutiblemente asombroso; incluso, hay ocasiones en las que

la vista resulta engañada y de pronto una coliflor puede tornarse en coral. Es increíble la metáfora que surge a partir de los productos que sirven de sustento alimentario al ser humano; todo proviene y se erige a partir de las sustancias y elementos más básicos.

La profundidad de estas fotografías está lograda gracias a que se posan sobre mesas de 1.2 por 2.4 metros, y además son captadas en diferentes momentos debido a que los alimentos pueden marchitarse o pudrirse antes de terminar la sesión.

“Me gusta la forma en que los pequeños aspectos de la naturaleza se parecen a los grandes”, dice Carl Warner. A la par de mostrar las similitudes en el tamaño de los diferentes elementos de la naturaleza, desea contribuir a que los niños del mundo tengan una relación cercana con los vegetales y por ende, una sana alimentación. ♥





Los Arcos

PLAYERS of Life estuvo de visita en el restaurante Los Arcos, donde pudimos disfrutar de un ambiente lleno de diversión y la mejor calidad en mariscos. Una gran variedad de colores refuerzan el concepto de este lugar en el que puedes sentirte a la orilla del mar, disfrutando de productos frescos típicos de la Costa del Pacífico.

Los Arcos se caracteriza además, por el excelente servicio que brindan a todos y cada uno de sus clientes haciéndolos sentir como en casa. ♥



Issac Torres y Tatiana Coronado



Alejandro Garza y Anne Lisa Huerta



Rafael Rabelo y Britney Loaiza



Grupo de amigos divirtiéndose en Los Arcos



Fotografiamos para Tí

Studio LC:
Santa Catarina, N.L.
(52) 81 - 8999-69-51
Info@photostudiolc.com

Los Angeles, CA:
Rockstar Productions Inc.
(310) 855-3514 Office
(310) 729-7601 Mobile

Photo Studio LC™
www.photostudiolc.com



Eduardo López y Mercedes San Martín



City By the Mountains

El pasado 6 de Agosto alrededor de las 7.00 pm, tuvo lugar el coctel pre-inauguración de la exposición City by The Mountains por parte de FIFI projects; la cual cuenta con la presencia de 16 artistas internacionales y nacionales. A este evento asistieron sólo 50 invitados VIP quienes pudieron admirar las obras por primera vez con Eduardo López, director de la prestigiosa galería, como su anfitrión.

FIFI projects incluye a la galería Wynwood Art District de Miami, la cual exhibe el trabajo de artistas jóvenes que buscan salirse de las reglas y la formalidad de las galerías tradicionales. ▼



Manuel Lasheras y Edmundo Salinas



David Vargas y Sandra Casaus



Sonia Marcos, Gabriela Romero y Cristina Martínez



GRAN INAUGURACION
DOMINGO 7 DE SEPTIEMBRE
6:00 PM



ROL DE SEPTIEMBRE

Fuerza Regia vs Galgos de Tijuana	Lunes 8	8:00 pm	Arena Monterrey
Fuerza Regia vs Dorados de Chihuahua	Domingo 21	6:00 pm	Tec de Monterrey
Fuerza Regia vs Lobos Grises de Durango	Lunes 22	8:00 pm	Arena Monterrey
Fuerza Regia vs Algodoneros de la Comarca	Domingo 28	6:00 pm	Arena Monterrey
Fuerza Regia vs Lobos de la UAC Saltillo	Lunes 29	8:00 pm	Arena Monterrey

ABONOS TEMPORADAS 2008 - 2009



PREFERENTE

\$ 2,800



GENERAL

\$1,900

6 meses sin intereses con
tarjetas
participantes

INFORMES

Tel. (81) 1247-0800 AL 05
INFO@FUERZAREGIA.COM



www.fuerzaregia.com

Museo del Automóvil

Promotora Fast Track realizó el 8 de Agosto el primer recinto automovilístico deportivo en Monterrey. En este evento los invitados tuvieron la oportunidad y el orgullo de revivir la historia del nacimiento de las carreras en esta ciudad por medio de biografías, reportajes, fotografías y artículos.

Todos estos recuerdos forman parte de la nueva sección Racing del Museo del Automóvil de Monterrey, al cual podrán acudir todos los regiomontanos y formar parte de grandes momentos. ♡



Hans Holtschmiit y Carolina de Holtschmiit



Octavio Flores, Doris Jiménez y Tony Menchaca



Romero Canales y Alberto Canales



Ramiro Mazatán, Cesar Tiberio y Ale Ballesteros



Roberto Garza, Jorge Ortiz, Polo Mayorga, Magín Oyervidez, Fernando Gómez, Vicente Dalmau y Jesús Ortiz



Porsche Monterrey fue el anfitrión de esta cata



Antonio Ortega

Cata Macallan y Club Porsche

Porsche Monterrey, ubicado en Montes Rocallosos #602, fue el anfitrión de la experiencia Macallan que presentó el Club Porsche Monterrey el 12 de Agosto de 2008. Grandes personalidades de la sociedad regiomontana se dieron cita a las 7:00 pm para degustar una cata de diferentes malts con un maridaje de toque Macallan y cocina Panameña, y al mismo tiempo, disfrutar de la exhibición de un Boxster Spyder y una Cayenne GTS. ▼



Los asistentes disfrutaron de una gran exhibición



Jonathan Rueda



Judith García, Wawis García, Ismael García, Laura García y Maya García



Rogelio Maldonado e Ivonne de Maldonado

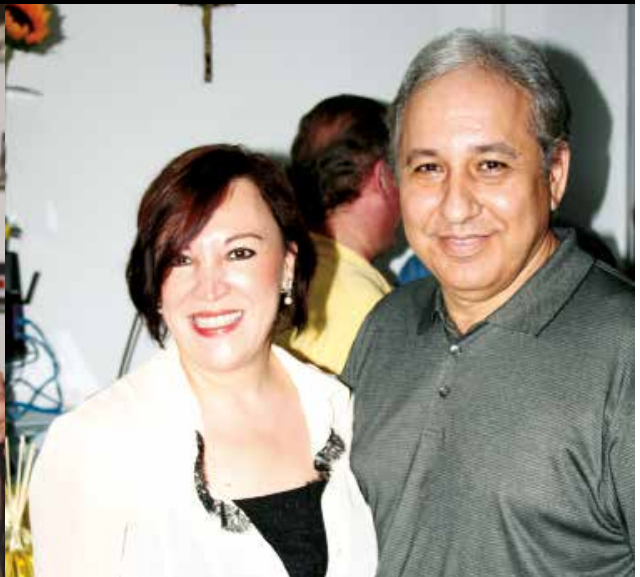
GIO&Co, hair and more

Un nuevo spa mixto abre sus puertas en la ciudad de Monterrey, GIO&Co. La inauguración fue el 16 de Agosto de 2008 a partir de las 9:00 pm hasta las 12:00 pm en las instalaciones del salón ubicadas en Calzada del Valle #100.

Los invitados pudieron disfrutar de buena música y excelente ambiente, así como degustar deliciosos bocadillos. Así mismo, ABSOLUT MANDRIN estuvo presente con una degustación de exquisitos cócteles. ♥



Nelson Hernández y Ada García



Leticia Villarreal y Tomás Benavides

NUEVA



MÁS LIGERA



TODO CON MEDIDA

www.gmodelo.com

083300201C2137