Lupita Vidal

Cocina del trópico mexicano

TABASCO

México.

COCINERA

RESTAURANTERA

AUTORA

Una mirada que nace del territorio
y se comparte alrededor de la mesa.

Fotografías: Jesús David / Archivo Grupo Chef Lupita Vidal

Una cocina con raíz.

Lupita Vidal Aguilar es cocinera, restaurantera y autora tabasqueña. Su trabajo reúne cocina, investigación territorial, escritura y formación de equipos. Parte de escuchar a cocineras, pescadores y productores, y de llevar esas historias a la mesa.

En 2013 abrió La Cevichería junto con Jesús David en Gaviotas, Villahermosa. Desde ese proyecto familiar ha desarrollado restaurantes, productos, talleres, recorridos y una obra editorial dedicada a las cocinas de Tabasco.

Su trabajo vive en La Cevichería Tabasco, Salón Caimito, Caimito Refresquería Tropical y Las Salsas de la Chef. En Agua y Humo - Cocinas de Tabasco, la voz culinaria de Lupita se encuentra con la fotografía de Jesús David.

BASE

Villahermosa, Tabasco
México

ÁMBITOS

Cocina y restaurantes
Territorio y formación
Escritura y hospitalidad

CANAL OFICIAL

@cheflupitavidal

Tabasco. El lugar desde el que cocinamos.

Biografía y trayectoria en la web

Desde Gaviotas.

Una historia de cocina, personas y territorio.

2013

La Cevichería abre en Gaviotas

Lupita Vidal y Jesús David inician una operación familiar en Villahermosa.

2015

El territorio entra al método de trabajo

Los recorridos con pescadores, productores y cocineras alimentan cartas, talleres e investigación.

2023

International Visitor Leadership Program

Participa en el programa de intercambio profesional de Estados Unidos.

2024

Agua y Humo - Cocinas de Tabasco

Publica una obra que reúne cocina, investigación territorial y el archivo fotográfico de Jesús David.

2025

Premios y nuevas audiencias

Guía México Gastronómico, CANIRAC, Juchimán de Plata y la participación en Top Chef VIP.

2026

Tabasco fuera y dentro de casa

Qatar International Food Festival, Cocinas Unidas en Tabasco, Washington y la distinción Tres Fuegos de La Cevichería.

Consultar trayectoria y referencias

Distinciones.

A la cocina, la hospitalidad, la obra y el trabajo colectivo.

2026

Tres Fuegos / Fine Dining Table

La Cevichería Tabasco recibió en San Salvador la máxima categoría del sistema Fine Dining Table.

Ver la noticia y sus fuentes

2025

Chef del Año / Guía México Gastronómico

Reconocimiento a su trayectoria y a la difusión de las cocinas tabasqueñas.

Culinaria Mexicana

2025

Chef del Año / CANIRAC

Premio al Mérito Restaurantero por su trabajo e impacto en la gastronomía mexicana.

CANIRAC

2025

Juchimán de Plata

Reconocimiento de la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco.

UJAT

2024

Ciudadana Destacada de Villahermosa

Distinción por una trayectoria vinculada con la cocina, la cultura y la identidad de Tabasco.

2024

Gourmand World Cookbook Awards

Agua y Humo fue reconocido en las categorías Women e Independent Publication.

Food & Wine en Español

Dos mesas en casa.

Villahermosa, Tabasco

MAR, RÍO Y TRÓPICO

La Cevichería Tabasco

Pescados, mariscos, maíz, cacao y humo. Una cocina que conversa con pescadores, productores y cocineras del territorio. Nació en Gaviotas en 2013 como una operación familiar.

Martes a domingo / 13:00–20:00 h

Lunes cerrado

Conocer La Cevichería

DESAYUNO, COMIDA Y CENA

Salón Caimito

Desayunos, cocina de antojo, pastas y pizzas de masa madre. Una mesa que comienza con café y llega a la noche entre terraza, bebidas y sobremesa.

Martes a domingo / 08:00–23:00 h

Lunes cerrado

Conocer Salón Caimito

El trópico, de otras formas.

VALLADOLID, YUCATÁN

Caimito Refresquería Tropical

Café, cacao, horchata, frutas, helados y cocina ligera. Una casa donde Tabasco y Yucatán se encuentran en la barra.

Conocer la Refresquería

DENTRO DE LA CEVICHERÍA / PRÓXIMAMENTE

La Casa del Trópico

Un espacio para probar, tocar y aprender Tabasco. Se está construyendo dentro de La Cevichería. Aún no se anuncian fecha de apertura, talleres ni experiencias reservables.

Asomarse a la Casa

Las Salsas de la Chef

Productos del grupo para llevar los sabores del trópico a otras cocinas. Chile, cacao, ajo y tamarindo forman parte de esta despensa.

Conocer las salsas

Agua y Humo

Cocinas de Tabasco

VOZ CULINARIA

Lupita Vidal

FOTOGRAFÍA

Jesús David

Una obra publicada en 2024 que reúne recetas, personajes, paisajes e investigación territorial. La escritura y la fotografía recorren el estado desde sus cocinas y sus oficios.

Cinco regiones: Centro, Ríos, Pantanos, Chontalpa y Sierra.

SIETE COCINAS

Agua, Humo, Maíz, Mestiza, Ganadería, Intertropical y Fiesta.

La cocina como una forma de documentar y compartir el territorio, sus productos y a quienes los trabajan.

Explorar el libro y sus cocinas

Tabasco en conversación.

Dos momentos recientes del trabajo de Lupita y su equipo.

El equipo de La Cevichería Tabasco con la placa Tres Fuegos, en el restaurante.

17 OCTUBRE / SAN SALVADOR

Tres Fuegos

Fine Dining Table

La Cevichería Tabasco recibió la máxima categoría del sistema Fine Dining Table durante su Gala Internacional 2026. Una distinción al trabajo compartido de cocina y servicio.

Leer la noticia

15 OCTUBRE / WASHINGTON, D. C.

Agua y humo

fuera de Tabasco

Lupita impartió un taller gastronómico en el Instituto Cultural Mexicano y, durante la misma visita, estuvo a cargo de una cena diplomática en la residencia oficial del embajador de México.

Leer la crónica

Una conversación abierta.

Entrevistas, festivales, conferencias, talleres y proyectos editoriales que parten de la cocina, el territorio y la hospitalidad.

REFERENCIAS SELECCIONADAS

Excelencias Gourmet	Tres Fuegos de La Cevichería Tabasco / 2026
Years of Culture	Qatar International Food Festival / 2026
Culinaria Mexicana	Las mujeres de la Guía México Gastronómico
CANIRAC	Premio al Mérito Restaurantero / 2025
Food & Wine en Español	Agua y Humo y sus reconocimientos internacionales
TED	Tabasco como potencial gastronómico

PARA CONVERSAR CON LUPITA

Cocina y territorio	Cocinas de agua, ingredientes, oficios y memoria gastronómica.
Restaurantes y equipos	Hospitalidad, formación y liderazgo restaurantero.
Obra y colaboraciones	Libros, contenidos, festivales y encuentros profesionales.

Archivo de prensa y entrevistas

Sigamos la conversación.

Para entrevistas, festivales, conferencias, proyectos editoriales y colaboraciones, escribe al contacto profesional del grupo.

CORREO PROFESIONAL

cevicherialaventa@gmail.com

SITIO WEB

cheflupitavidal.com

INSTAGRAM

@cheflupitavidal

Las reservaciones se atienden por separado en el canal de cada restaurante. Consulta disponibilidad y datos de contacto desde los enlaces de este documento.

Ver restaurantes y reservaciones

CRÉDITOS Y EDICIÓN

Textos y archivo: Grupo Chef Lupita Vidal. Fotografías: Jesús David / Archivo del grupo. Edición de octubre de 2026. Información actualizada al 22 de octubre de 2026.

Las fuentes de distinciones y coberturas están enlazadas en sus apartados.