

Lupita Vidal

Cocinera y autora del trópico mexicano

Una trayectoria construida desde Tabasco a través de la cocina, los restaurantes, la escritura y la hospitalidad.

TABASCO - MÉXICO

Una voz contemporánea para el trópico mexicano.

Lupita Vidal es cocinera, restaurantera y autora tabasqueña. Su trabajo parte de cocineras, productores, pescadores, mercados y restaurantes. A través de la cocina, la escritura y la formación de equipos, ha construido una manera propia de comunicar Tabasco.

En 2013 abrió La Cevichería junto con Jesús David. Desde entonces ha desarrollado restaurantes, productos, talleres, recorridos y Agua y Humo - Cocinas de Tabasco, libro que reúne investigación territorial, recetas y memoria fotográfica.



DATOS ESENCIALES

NOMBRE	Lupita Vidal Aguilar
BASE	Villahermosa, Tabasco, México
ÁMBITOS	Cocina, escritura, restaurantes, territorio y formación
LIBRO	Agua y Humo - Cocinas de Tabasco
INSTAGRAM	@cheflupitavidal

Una misma mirada, expresada en distintas formas.

Restaurantes, libro, territorio y voz pública comparten una misma raíz: la cocina de Tabasco.

01

Restaurantes

La Cevichería, Salón Caimito y Caimito Refresquería convierten una visión en operación, hospitalidad y equipos.

02

Obra editorial

Agua y Humo documenta recetas, personajes, paisajes y la memoria visual de las cocinas de Tabasco.

03

Territorio

Ríos, cacao, maíz, pesca y oficios alimentan cartas, talleres, imágenes y formación.

04

Voz pública

Prensa, festivales, televisión y conferencias amplían la conversación sin separarla de su origen.

Una cocina que creció sin alejarse de Tabasco.

2013

La Cevichería abre en Gaviotas.

2015

Los recorridos con productores, pescadores y cocineras entran al método de trabajo.

2023

Participación en el International Visitor Leadership Program de Estados Unidos.

2024

Publicación de Agua y Humo; Ciudadana Destacada; reconocimiento editorial Gourmand.

2025

Chef del Año de la Guía México Gastronómico y CANIRAC; Juchimán de Plata; Top Chef VIP.

2026

Qatar International Food Festival y experiencia gastronómica Cocinas Unidas en Tabasco.

RECONOCIMIENTOS SELECCIONADOS

Ciudadana Destacada de Villahermosa 2024 | Gourmand World Cookbook Awards 2024 | Chef del Año 2025 - Guía México Gastronómico | Chef del Año 2025 - CANIRAC | Juchimán de Plata 2025

Tabasco se cuenta desde su cocina.

La trayectoria de Lupita abre conversaciones sobre cocina de agua, identidad, territorio, liderazgo restaurantero, hospitalidad y memoria gastronómica.

PRENSA Y ENTREVISTAS

Conversaciones y perfiles sobre Tabasco, cocina, territorio, restaurantes y liderazgo.

FESTIVALES

Demostraciones, cenas, intercambios, clases y presentaciones dentro y fuera de México.

CONFERENCIAS

Charlas y talleres para equipos, instituciones, escuelas y comunidades profesionales.

EDITORIAL Y MARCA

Libros, contenidos y alianzas que respeten la autoría, el contexto y el origen del trabajo.

CONTACTO PROFESIONAL

Cuéntanos qué quieres construir.

Para entrevistas, festivales, conferencias, proyectos editoriales y colaboraciones, escríbenos desde el canal de contacto profesional.

CANAL OFICIAL

@cheflupitavidal

CHEFLUPITAVIDAL.COM/CONTACTO | INSTAGRAM

TRAYECTORIA Y REFERENCIAS

Culinaria Mexicana; CANIRAC; UJAT; Food & Wine en Español; El Universal; Years of Culture; Telemundo; Food Lovers; TED; Grupo Chef Lupita Vidal.

Fotografías: Grupo Chef Lupita Vidal y Jesús David.