

|                            |                                    |                     |
|----------------------------|------------------------------------|---------------------|
| Fecha<br><b>23.09.2018</b> | Sección<br><b>Primera-Nacional</b> | Página<br><b>24</b> |
|----------------------------|------------------------------------|---------------------|

## | EL AUTÉNTICO SABOR... EN ASIA

# COMIDA MEXICANA QUE SEDUCE A CHINA

**El chef Yue ofrece el sazón de México en Pekín; tacos de carnitas, barbacoa y quesadillas son algunos de los platillos de Pebbles**

**POR OLIMPIA ÁVILA**

Enviada

[olimpia.avila@gjnm.com.mx](mailto:olimpia.avila@gjnm.com.mx)

**P**EKÍN.—Las quesadillas cambiaron la vida de Yue Heng, un chino de 36 años que en 2011 juntó todos sus ahorros para viajar y conocer de primera mano la cultura y gastronomía de México. Ahora, Yue ofrece verdadero sazón mexicano en su restaurante, Pebbles, en la capital China.

“Creo que para mí es más una pasión, que sólo hacer dinero, es por eso que fui tan lejos. Fui a México a hacer una investigación por mí mismo, esto comenzó a crecer desde que no sabía nada de comida. En este momento puedo de-

cir que soy uno de los expertos en cocina mexicana en China”, dice Yue en entrevista con **Excelsior**.

En un principio, Pebbles no era un restaurante especializado en comida mexicana, pero Yue introdujo quesadillas en la carta, luego de que un amigo le diera la receta. Pronto fue lo que más se vendía en el local, por lo que comenzó a probar con otras recetas que encontraba en internet.

Impulsado por el éxito de los nuevos platillos, en 2011 Yue tomó sus ahorros de un año y los invirtió en un viaje a México.

“No pude llevar a mi esposa porque era muy costoso. Fui a siete ciudades diferentes en autobús, todo por mi cuenta, sólo para ver cómo es realmente la cultura mexicana”, relata.

En ese viaje, Yue visitó la Ciudad de México, Querétaro, Guanajuato y Jalisco, donde pudo probar una de las bebidas más representativas del país: el tequila.

Además de ese primer viaje, en 2016 Yue se mudó por un año a Chicago para seguir aprendiendo sobre gastronomía. El chef estadounidense Rick Bayless, especializado en comida tradicional mexicana, y a quien él considera su mentor, le aconsejó matricularse en el Colegio Kendall.

Bayless también le dio a Yue alojamiento gratis en su casa y le permitió aprender cómo se lleva un restaurante, trabajando en uno de sus



|                            |                                    |                     |
|----------------------------|------------------------------------|---------------------|
| Fecha<br><b>23.09.2018</b> | Sección<br><b>Primera-Nacional</b> | Página<br><b>24</b> |
|----------------------------|------------------------------------|---------------------|

establecimientos.

En febrero pasado, Yue regresó a México a visitar otros estados como Oaxaca, Veracruz y Puebla, para conocer nuevos sabores. Junto con su mentor visitó también Baja California, por lo que ahora ofrece en Pebbles un menú especial, con platillos como pescado a la talla.

### BUSCA EL SABOR DE VERDAD

En su restaurante, ubicado en Hutong, un barrio tradicional de Pekín, Yue ofrece un amplio menú de comida mexicana, como tacos de barbacoa y carnitas, con **torillas** hechas a mano a partir de **harina** de **maíz** Maseca, la cual compra

por internet, y muchos productos que la marca La Costeña comercializa en China.

Sin embargo, su búsqueda del verdadero sazón mexicano lo ha llevado a procurarse otros ingredientes.

“El tomatillo la mayoría del tiempo lo tenemos de lata, pero en verano tengo a un granjero que cultiva tomatillo orgánico para mí, es el único que está cultivando tomatillos reales y frescos en China”, explica.

Yue afirma que su sueño es llevar su pasión por la comida mexicana a toda China, por lo que busca atraer inversionistas. “En China, muchos restaurantes de comida mexicana no están sirviendo realmente co-

medida mexicana, todo es 'ex-Mex. Es por eso que yo quiero llevar un sabor más auténtico a todo el país”.



El chef Yue viajó a México en 2011 para conocer “cómo es realmente la cultura mexicana”.



Pebbles es un restaurante ubicado en Hutong, un barrio tradicional de Pekín.



Fui a México a hacer una investigación por mí mismo, esto comenzó a crecer desde que no sabía nada de comida. En este momento puedo decir que soy uno de los expertos en cocina mexicana en China.”



**YUE**  
CHEF DE PEBBLES

|                            |                                    |                     |
|----------------------------|------------------------------------|---------------------|
| Fecha<br><b>23.09.2018</b> | Sección<br><b>Primera-Nacional</b> | Página<br><b>24</b> |
|----------------------------|------------------------------------|---------------------|



En el menú de Pebbles, Yve ofrece quesadillas con tortillas hechas a mano.