



Table talk

con Edo López

Bajo la visión del chef Edo López, el Blue Box Café reinterpreta el lujo con arte, diseño y gastronomía.

Entrevista

SARAH GORE REEVES Y
DANIELA GUTIÉRREZ
M REVISTA DE MILENIO

Las cajas de Tiffany no se tiran. Se apilan en armarios, se guardan en cajones. No porque sean prácticas o necesarias, sino porque contienen algo intangible. Son un recordatorio de momentos que se supone debemos conservar: compromisos, aniversarios, pequeños triunfos. La Blue Box de Tiffany es un espacio en blanco donde las expectativas se proyectan. No es una coincidencia que el simple acto de abrirla se sienta como un ritual, como si al hacerlo se liberara algo más grande que el objeto en su interior.

Esa misma sensación —el ritual, la promesa, el espacio para soñar— es la inspiración detrás del Blue Box Café, un proyecto liderado por Edo López, chef y director creativo. Conocido por su capacidad de reimaginar tradiciones culinarias y crear experiencias únicas, López encuentra en este espacio una oportunidad para llevar su visión a un lugar completamente distinto. Más allá de la cocina japonesa que lo consagró, el Blue Box Café es su incursión en un universo que mezcla arte, diseño y gastronomía, bajo el legado de una de las marcas más icónicas del mundo.

Ubicado en la tienda insignia de Tiffany & Co. en Masaryk, el café es una extensión física de lo que la Blue Box representa. Para el chef, el reto fue traducir la esencia de la marca —lujo, simplicidad y emoción— en un menú que fusiona influencias americanas, francesas y mexicanas, con una estética tan cuidada como cada detalle del espacio. En esta conversación, habla sobre el proceso creativo detrás del diseño del menú, y sobre la importancia del arte y el diseño en sus proyectos.

Tu trayectoria ha revolucionado la percepción de la cocina japonesa en México. ¿Qué legado te gustaría dejar en la industria gastronómica?

Creo que el legado está en constante construcción. En mi caso, he tenido el privilegio de formar parte de una tradición que ya tenía mucha riqueza, y lo que he intentado hacer es aportar mi visión sin perder de vista las raíces. Mi objetivo no es tanto dejar una huella personal, sino más bien ser una pieza más en el rompecabezas que sigue evolucionando e inspirando.

¿Qué elementos consideras esenciales para que un concepto gastronómico trascienda y se convierta en un referente?

Sin duda, uno de los elementos más importantes es el servicio. Un equipo bien capacitado y comprometido con la experiencia del cliente es tan crucial como la propia cocina para crear una experiencia memorable.

¿De qué proyecto o momento en tu carrera te sientes más orgulloso hasta ahora?

La apertura de Hiyoko. No solo porque representó un reto profesional y personal, sino porque es un concepto que realmente refleja quién soy y cómo me gusta comer todos los días. Hiyoko es la combinación perfecta de mis influencias, mis aprendizajes y mi amor por la cocina japonesa.

¿Cómo influyen el arte y el diseño en la creación de tus espacios gastronómicos?

Siempre busco que el diseño se adapte al espacio de manera orgánica, como si el propio lugar “me hablara” y me guiara hacia lo que necesita. Quiero hacer siempre lo mejor con los recursos disponibles y, por supuesto, la esencia del espacio mismo siempre termina siendo la guía. Creo que el diseño no es solo una cuestión estética, sino funcional; el espacio tiene que invitarte a vivir una experiencia. Sin importar su tamaño, el objetivo es que cada elemento aporte a esa atmósfera única que el restaurante busca crear.

Cuéntanos sobre la colaboración que se gestó con Tiffany & Co. para abrir el Blue Box Café en Ciudad de México.



Fotografía: Luis Garvan

La colaboración con Tiffany & Co. fue inesperada y ha sido un honor ser parte de un proyecto con una marca tan icónica. Aunque al principio no entendía bien cómo se materializaría, el Blue Box Café me ha permitido explorar nuevas formas de expresión y fusionar la creatividad y la estética de la Casa con mi trabajo. Ha sido una experiencia única que me ha ayudado a ampliar mis horizontes en cuanto a diseño de menú, servicio y dirección creativa. El menú del Blue Box Café está basado en la cocina americana y francesa, pero siempre con un toque distintivo mexicano que lo enriquece y lo hace único.

¿Cuál es tu platillo favorito dentro del menú del Blue Box Café?

Me encantan los huevos benedictinos con caviar para desayunar y, por supuesto, no podía faltar el tradicional *croissant*. La hamburguesa con papas también es un clásico que siempre disfruto.

¿Qué consejo le darías a quienes buscan dejar una huella significativa en la industria creativa?

Mi consejo sería: infórmate, estudia y experimenta. A veces desearía haber estudiado más formalmente, pero lo importante es no dejar de aprender. Ade-

Joyería: TIFFANY & CO.

más, no tengas miedo de probar cosas nuevas: come, viaja, experimenta con lo que tengas a tu alcance. Descubrir y explorar constantemente es lo más enriquecedor. Al final, lo bonito de esta industria es que siempre hay algo nuevo que aprender y compartir.

mrevistademilenio.com

Escanea el código y suscríbete a nuestro newsletter.

