

HOTSHOT BY
GUILLERMO KAHLO
PAOLA
QUINTERO

La diseñadora mexicana forma parte de un grupo selecto de creativos que están revolucionando la industria de la moda en México. Y junto con ese *boom* de diversidad y frescura, Quintero busca transmitir un sentido de renovación desde los elementos más básicos del proceso de producción de la ropa, el abastecimiento de sus telas, hasta el producto final.

Conversamos con ella sobre su enfoque sustentable, sus pasiones, inspiraciones, aspiraciones y el futuro de su marca, Napoleón.



¿A qué edad comenzaste a crear prendas?

Las primeras piezas que diseñé las hice en *prepa*, cuando estaba en un programa que se llama IB Arts. Realmente no había un formato de estudio enfocado en moda, patronaje, corte y confección, pero sí había un espacio artístico y creativo en donde podías proponer la ruta creativa que querías presentar para tu tesis de proyecto. Fue un poco autodidacta el tema y ahí descubrí mi pasión por crear ropa.

¿Cuál es tu primer recuerdo con la moda?

Descubrí mi amor por la moda por una amiga que encontré en aquel momento. Estábamos muy chicas y no estaba “de moda” que la gente estudiara moda. Muy pocas universidades en México ofrecían esa carrera y las que sí, se enfocaban más en diseño textil.

Ella y yo nos empezamos a pillar la una a la otra y en quinto de *prepa* nos fuimos a estudiar a Parsons, en Nueva York. Ahí queríamos explorar el paso o de la moda. Estábamos acostumbradas a ver el paso 100, revistas, casas de modas, producciones dentro del mundo editorial, etc. Ni si quiera podíamos empezar a entender el intermedio para empezar a empaparnos dentro de la industria.

Cuando me gradué estudié la carrera de Women's Wear Fashion en Marangoni, en Londres, y luego estudié un año extra en St. Martins enfocado en Dirección Creativa.

¿Qué buscas transmitir como diseñadora?

El encontrar un guardarropa atemporal que se piense en formato sostenible. Yo utilizo tela *out of stock*, telas que se hicieron y se acabaron, y ya no se vuelven a hacer porque se crearon para formatos más chicos. En vez de producir más tela, trato de encontrar de qué manera lo que estoy buscando ya existe, y si no existe, alterarlo y adaptarlo.

Trabajo mucho con piel. Creo que parte de este pensamiento de sustentabilidad no solo se refleja en aquello que hacemos, sino en la permeabilidad de las prendas. Para mí de nada sirve colgarla la etiqueta sustentable si realmente no cumples con todos los aspectos, y uno de los más importantes es la durabilidad.





AL FINAL, PARA NOSOTRAS CUBRE EL CONCEPTO DE "VÍSTETE PARA SER QUIEN QUIERAS SER"

Hoy en día, uno de los requisitos para crear moda es pensar de qué manera va a impactar el ambiente. Hay muchísimas vertientes de este concepto y creo que cada quien los ataca de una manera diferente.

¿Cómo comenzó tu marca, Napoleón?
Comencé con una amiga que conocí mientras trabajaba en la revista *Elle*, las dos teníamos la inquietud por hacer algo fuera de editorial. Posteriormente, a ella le salieron nuevas oportunidades y yo invité a Patricio Campillo a ser el director creativo de la marca. Él tuvo esta responsabilidad por dos años y cuando su marca propia empezó a crecer, tomamos la decisión de independizarnos. Ya llevo dos colecciones fungiendo como directora creativa.

¿De dónde viene el nombre?
Napoleón fue idea de mi primera socia porque queríamos encontrar una palabra que realmente no remitiera a ninguna de nuestras personalidades, no nos interesaba poner nuestros nombres, sino algo que fuera atemporal y que tuviera un peso histórico. Pensábamos mucho en el concepto del “complejo napoleónico”, nos parecía muy interesante esta figura. Nos llamó la atención cómo esta persona de baja estatura y con un físico tan limitado pudo ostentar tantísimo poder. Al final para nosotras cubre el concepto de “vístete para ser quien quieras ser”.

Al momento de crear una nueva colección, ¿de dónde nace tu inspiración?
De lo que sueño, de museos, de alguien que no tienes idea quién es, de la ropa *vintage* que heredé de mi mamá y abuela, y de las necesidades de hoy en día.

También de los materiales y el cambio que hay en el mundo a

partir de ellos. Así como hay piezas que puedes descomponer totalmente para rescatarlas y crear algo nuevo, también hay fibras naturales que están innovando en el mercado y con las que siempre es bueno jugar y experimentar.

Mucha gente piensa que solo hace las cosas con una inspiración totalmente creativa, pero a la vez tienen que ser prácticas.

¿Cómo crees que debería evolucionar la industria de la moda para volverse más sustentable?
Creo que dependiendo del giro de tu marca y del tipo de materiales que uses tienes una responsabilidad diferente. Hay marcas que se enfocan en telas recicladas, otras que se dedican al *out of stock*. En mi caso, definitivamente tengo que reducir mis tiempos y formatos de transporte. Tengo que descartar telas a base de poliéster y realmente explorar el mercado y seguir creando con cosas que ya existen. Si no encuentro lo que quiero ¿de qué manera puedo modificar las piezas para que sean parte del ADN de la marca?

¿Cuál es tu trend favorito?
Tailoring.

¿Un diseñador que admires?
Phoebe Philo.

¿Con quien te encantaría colaborar?
Marine Serre.

¿Material favorito para trabajar?
La piel.

¿Color favorito?
El rojo.

¿Cuál es tu trademark?
Nuestra paleta de color y nuestro *double breasted blazer* de botón forrado de piel.





EL ENCANTO DE LO ACOGEDOR

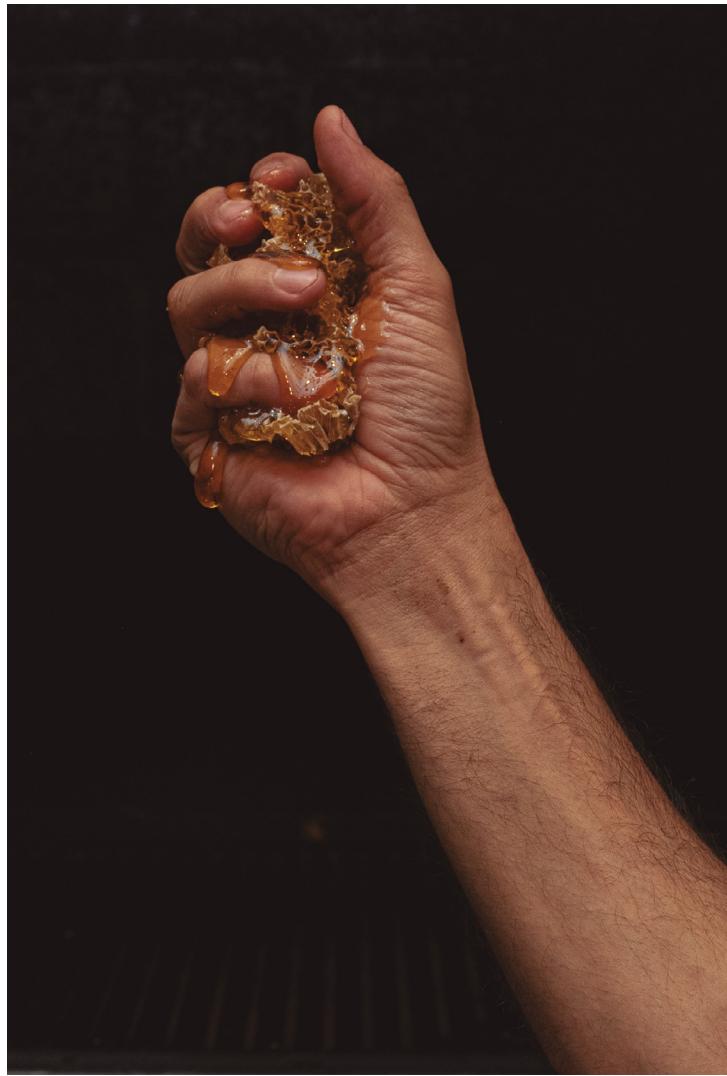
La gastronomía juega un papel muy importante en el mundo de hoy gracias a un grupo selecto de profesionales que ha creado una cocina que trasciende fronteras. Tal es el caso del chef Federico Patiño, quien combina ingredientes de su país natal, México, con sus experiencias culinarias estadounidenses dentro de una misma cocina. Su restaurante Marmota, en la Roma Norte, consiste en un comedor casual, hogareño y con mucha personalidad.

¿Cuál fue tu primer encuentro con la cocina?

Cuando viví en Nueva York, aproximadamente a los tres años de edad, en especial los asados que mi padre hacía todos los fines de semana con nosotros. Desde que era niño, nuestras convivencias

trataban sobre la interacción alrededor de la comida, convirtiéndose en ese momento familiar tan esperado. A los seis años, la ensalada César preparada en la mesa jugó un papel teatral, un momento en donde sentía que yo estaba siendo parte del proceso del platillo.

D. Plaza Río de Janeiro 53, Roma Norte, CDMX
T. 55 8870 4242
marmota.mx



¿De dónde nace tu pasión por la gastronomía?

Mi abuelo siempre nos inculcó el gusto por el buen comer y beber. El ver el desarrollo de mi tía Mónica Patiño, sus inicios y hasta donde ha llegado es algo que siempre me inspira, sin importar la cercanía o relación familiar, siempre he sido admirador de su visión y filosofía de vida. Como familia, la comida siempre nos ha unido.

¿Cuál es el trasfondo del nombre de Marmota?

La ciudad de Seattle se convirtió en una meta en un punto de mi vida, donde quise vivir, crecer y desarrollar mi carrera. Me armó y desarmó de muchas maneras, pero siempre de una forma sorprendente y divina. Al regresar a la CDMX no quise desprenderme de Seattle, sino traer un poco del estilo, la vibra y la filosofía del lugar. La marmota, siendo el animal endémico de esa región, me pareció un nombre que cumplía con ese cometido.

¿Cuál es el concepto del restaurante?

Regresando un poco a las primeras preguntas, la comida se trata de la interacción con la gente a través de ingredientes. Para mí era importante hacer sentir al comensal en su casa, dentro de su cocina, sin pensar en cómo debe sentarse, comportarse o interactuar, sino simplemente relajarse y disfrutar de lo que realmente importa: un buen platillo junto a buena compañía.

Platícanos sobre la ubicación y qué te llevó a escoger ese lugar.

Necesitaba que el local fuera en forma de "L". El concepto lo tenía muy claro, la forma en que la cocina debía ser para poder cumplir con la experiencia. Poder, de alguna manera, tener una división orgánica entre el bar y el salón también era importante para generar diferentes ambientes sin necesariamente crear diferentes espacios.





¿Cuál es la inspiración detrás de tu menú?

El recuerdo más viejo que tenemos con la cocina es de la abuela, tía o mamá preparando comida casera, reconfortante, sencilla, pero con ese toque personal que nunca se nos borra de la mente. Quería crear un menú sencillo, sin pretensiones, pero con un toque personal entre los sabores y el estilo del Pacific Northwest y de México.

¿Qué representa para ti tener tu propio restaurante en México?

Muchos sacrificios, culpa, perseverancia y un corazón roto. Diario veo que todos y todo lo que una vez formó parte de mi vida está dentro de ese restaurante, es la casa de muchos recuerdos y sentimientos.

¿Cuál es el platillo imperdible de Marmota?

Las papas cambray, zanahorias rostizadas y el *rock cornish*.

¿Qué crees que te diferencia de otros chefs?

Creo que siempre he visto la cocina de una manera muy sencilla y honesta. Siempre enfocado en que el comensal se sienta relajado y parte del proceso, en las interacciones, en ofrecer una experiencia de comodidad y melancolía. Gra-

cias al equipo y al espacio podemos ofrecer una experiencia un poco más íntima.

¿Cómo crees que tus vivencias y aprendizajes se ven reflejados hoy en este restaurante?

Creo que se refleja en el alma del lugar. El tema de la interacción fue muy bien aterrizado con la mesa central y la chimenea que juega un papel importante generando un ambiente acogedor, el cual está inspirado en una casa en el bosque de Seattle.

¿Cuál es el ingrediente sin el que no podrías vivir?

Sal y aceite de olivo.

¿Cuál es el mejor consejo que has recibido?

La sinceridad es la clave para el autoconocimiento y ser sincero consigo mismo conlleva un gran sacrificio.

¿Cuál es tu comida favorita?

Enfrijoladas con cecina.

¿Un chef que admires?

Jeremy Charles.

En una palabra, ¿cómo describirías tu cocina?

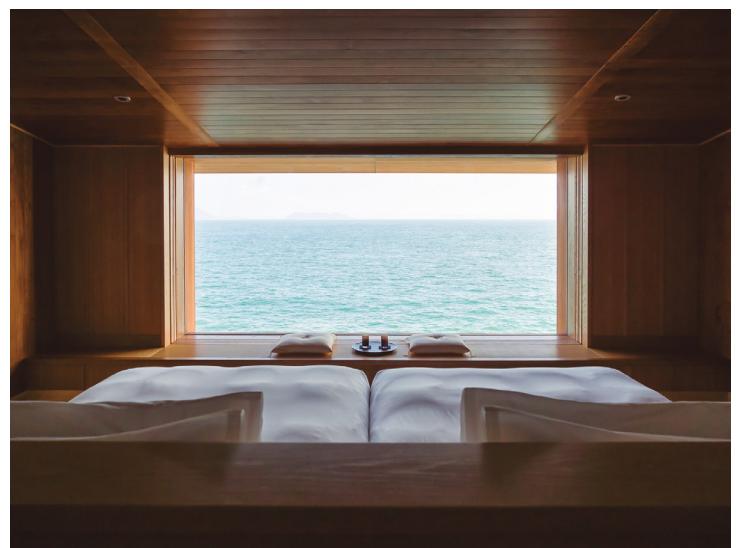
Casual.





GUNTÛ FLOATING HOTEL

En materia de hoteles de lujo, nunca habrás visto algo similar. Este “mini-crucero” de 81 metros de largo fue diseñado por el renombrado arquitecto japonés Yasushi Horibe, y no podría ser más representativo de su cultura. Su diseño minimalista cuenta con 19 habitaciones, un *lounge* con vistas panorámicas, varios restaurantes, un sushi bar, gimnasio, sauna y spa, además de un impresionante *rooftop bar*.



Navegarás por el mar interior de Seto, o Seto Inland Sea, que se extiende unos 400 kilómetros de este a oeste en el archipiélago japonés, en lo que durante años fue una importante vía comercial entre el océano Pacífico y el mar de Japón. Y aunque en años recientes se ha convertido en una ruta turística popular, nunca lo recorrerás como a bordo del Guntū Floating Hotel.

Lo más importante para Horibe al momento de diseñar el barco fue lograr que se mimetizara con el entorno natural. Por ejemplo, gracias al color plateado del casco, en un día nublado se verá blanco, mezclándose con el color de las nubes y del mar. Cuando el sol del atardecer se refleje sobre él, armonizará perfectamente con la superficie naranja del agua. Y de la misma manera, todo fue cuidadosamente diseñado para integrarse a la perfección con el Seto Inland Sea.





HABITACIONES

Podrás elegir entre tres diferentes tipos de cabinas, todas diseñadas en madera, denominadas Guntû Suite, Grand Suites y Terrace Suites. Cada una está ubicada a nivel del mar para ofrecerte las mejores vistas panorámicas desde tu propia cama. Todas cuentan con una terraza privada al aire libre junto con una tina para pasar tus tardes sumergido junto al mar.

La Guntû Suite te ofrece 90 metros cuadrados de espacio y es la cabina más grande del barco. Promete un ambiente tranquilo de profunda relajación y asombrosas vistas.

Por otro lado, las Grand Suite, con 80 metros cuadrados, ofrecen el balcón más grande de toda la gama, mientras que los huéspedes de las Suite Terrace, de 50 metros cuadrados, tienen la opción de incluir un baño al aire libre.

RESTAURANTES

“Lo que quieras y en las cantidades que quieras” es la filosofía de la cocina del Guntû. Ya sea a bordo del barco o en los alrededores, probar los sabores tradicionales de la región hará que tu estancia en Guntû sea un viaje también a través de diferentes delicias culinarias. El chef encargado del restaurante principal, Atsuhisa Furukawa, hace justicia a la variedad gastronómica al ofrecer un menú de once tiempos, que abarca desde mariscos locales hasta carne wagyu.

Sushi Counter

Detrás del comedor principal encontrarás una pequeña barra de sushi para seis personas con vista al mar, donde podrás disfrutar diariamente de pescado fresco. Bajo la dirección del chef Nobuo Sakamoto, de Awajima Nobu, se creó el “Setouchi Sushi”, un plato exclusivo del barco que solamente podrás probar como huésped.

Engawa

En la *engawa*, o terraza, podrás disfrutar de dulces de temporada después de comer y por la noche degustar pescado seco proveniente de los puertos pesqueros locales mientras bebes una taza de sake.

