

Ángel R. García

Originario de Tampico, Tamaulipas, cuenta con 34 años de experiencia en el ramo gastronómico. Nacido en una familia que se ha dedicado desde principios del siglo pasado a la restauración, Ángel R. García, desde muy temprana edad se familiarizó con los olores, colores y sabores siguiendo las enseñanzas de su padre quien le transmitió la importante tarea de selección de ingredientes y muy importante también la relación de respeto y confianza con los proveedores para brindar a sus comensales platillos de alta calidad que hoy en día después de 99 años son una tradición de Tampico y Tamaulipas.

Siendo muy pequeño bajo la filosofía de "para poder mandar hay que saber hacer" empezó trabajando, desde lavaplatos, rellenado de neveras de barra, barriendo, trapeando, ayudante de barra, ayudante de mesero, hasta que llegó a ayudante de cocina y de ahí en adelante siguió en la cocina principalmente, aunque se desempeña en el servicio al comensal por igual.

Después de 23 años de estar en el restaurante de la familia, privilegiado por haber tenido la oportunidad de viajar y adquirir conocimientos en diferentes partes del mundo, abriendo su perspectiva a nuevas combinaciones y texturas dando pie a nuevos platillos de gran éxito, decide obtener conocimientos certificados partiendo al extranjero continuando su aprendizaje en "The Culinary Institute of America" en Hyde Park, Nueva York en donde aprende y comparte cocina con algunos de los mejores chefs del mundo.

Estudiando en NY organiza y realiza el primer Congreso Internacional del Noreste de México, en el estado de Tamaulipas, "El Porvenir de la Gastronomía" festejando así, los 90 años de su Restaurante "El Porvenir" contando con la presencia de los mejores chefs de México.

Siendo estudiante en NY, es honrado por la invitación de la Embajada de México en Sta. Lucía en el Caribe para servir la cena del 203 Aniversario de la Independencia de México, cena para los cuerpos diplomáticos de todos los países y para la representante de la Reina de Inglaterra en el Caribe, dando a conocer platillos típicos y propios, con ingredientes mexicanos en mariscos, cabrito, ave y cerdo.

Aún estudiando todavía en el C.I.A. NY, organiza también "The Contemporary Flavors of Mexico" un evento inédito en la historia de "The Culinary Institute Of America".

Ha llevado a el restaurante El Porvenir a estar desde 2016 en la lista de "Los 120 mejores restaurantes de México".

Nombrado chef Embajador de Tamaulipas, ha sido invitado a diferentes congresos como ponente y muestras gastronómicas, cenas, capacitaciones, eventos especiales, etc., llevando la gastronomía de su estado y la propia en los que destacan:

- Foro Paralelo En Monterrey, Nuevo León
- El Festival del Chef en Hermosillo, Sonora
- Arriba el Norte en "The Culinary Institute of America"
- Latin America Cuisine Summit en The Culinary Institute of America
- Encuentro de Sabores Tam En "The Culinary Institute of America, NY
- Encuentro de Sabores Wild Edition en The Culinary Institute of America, San Antonio, Tx
- Encuentro de Sabores en Madrid, España
- Encuentro de Sabores en Tampico, Tamaulipas
- Semana de México en La Haya, Holanda
- Juez Invitado en el programa de televisión Master Chef
- Representando a su estado y su país en Ferias Internacionales
- Vallarta Nayarit Gastronómica

Así como también ha tenido la oportunidad de servir a miembros de la realeza, jefes de estado en diferentes países, embajadas, los últimos siete presidentes de la república mexicana y personalidades del medio artístico y empresarial.

Organizador de la cena del 92 aniversario de El Porvenir, cena única en su tipo, con un servicio sincronizado para 150 comensales con un menú de 15 tiempos contando con la participación de 15 de los mejores chefs de México y extranjero y un staff de 650 personas en el edificio histórico de la aduana de Tampico. Cena única en su tipo.

Ha participado en varios libros de cocina, como lo son "La senda del Cabrito" del Chef Juan Ramón Cárdenas, (Best Seller Mundial) "México a Culinary Quest" de Hossein Amirsadeghi y Ana Paula Gerard, entre otros.

Chef invitado representando a México siendo éste el invitado de honor en Abu Dhabi World Food Festival en Emiratos Árabes Unidos.

Chef responsable de la Cena Tamaulipeca de Navidad en ciudad Vaticano, cena de 16 tiempos para 770 personas,

Miembro de La Académie Culinaire De France

Miembro y presidente de Vatel capítulo Tamaulipas,

Miembro del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.

Miembro de los Disciples D'escoffier International.

