CUARTA EDICIÓN

FIRE & FRIENDS

DICIEMBRE 2026

Acompáñenos a celebrar
la cocina a fuego abierto,
sabores de temporada





y encuentros frente al mar,
bajo el sol de la Riviera Maya.

"Fire & Friends se ha convertido en algo de lo que me siento profundamente orgulloso. Un encuentro que reúne alrededor del fuego a chefs que admiro, en uno de los lugares más hermosos del mundo. Para nuestra cuarta edición en Maroma, me emociona dar la bienvenida a Enrique Olvera de Pujol, Luis Arellano de Criollo, Ali Clem de La Barbecue y Odette Olavarri de ODETTE.

Cada uno de estos chefs, por quienes siento una gran admiración, aporta una mirada única, ingredientes y tradiciones que enriquecerán lo que crearemos juntos. Lo que hace tan especial a este encuentro es la energía que surge cuando grandes chefs se reúnen para cocinar, compartir ideas y celebrar la gastronomía y la cultura que nos inspiran.

Este año, también nos complace contar con la participación de Ticuchi, uno de los bares más destacados de la Ciudad de México, que aportará a la experiencia su particular interpretación de los destilados de agave mexicanos y la coctelería. Con un grupo de talentos tan excepcional, estoy deseando descubrir la creatividad, las conexiones y los momentos inolvidables que surgirán alrededor del fuego."

CURTIS STONE





AL FRENTE DEL FUEGO

CURTIS STONE

@CURTISSTONE

Curtis Stone es chef con estrella Michelin, restaurantero y autor, con base en Los Ángeles. Está al frente de Maude y Gwen, dos reconocidos restaurantes que celebran los ingredientes de temporada. Se formó junto al chef Marco Pierre White y en 2023 inauguró Woodend en Maroma, A Belmond Hotel, Riviera Maya, donde la cocina al fuego abierto se encuentra con el ritmo del Caribe Mexicano. También lidera Curtis Stone Events en Estados Unidos y Australia, y en 2024 abrió The Pie Room en Beverly Hills, dedicado a la repostería británica tradicional.
Su propuesta culinaria combina el respeto por el producto, la precisión y una sensibilidad contemporánea.



ENRIQUE OLVERA

@ENRIQUEOLVERAF

Enrique Olvera es uno de los chefs más influyentes de México, reconocido por reinterpretar la cocina mexicana tradicional desde una perspectiva contemporánea. Es fundador del aclamado restaurante Pujol, en la Ciudad de México. Su trabajo ha llevado la gastronomía mexicana a nuevos escenarios internacionales, combinando tradición, creatividad y una visión culinaria distintiva.



ALI CLEM

@LA_BARBECUE

Ali Clem es chef, pitmaster y propietaria de La Barbecue, un reconocido restaurante de Austin, Texas. Conocida por su dominio del barbecue texano, ayudó a transformar un pequeño food trailer en un destino gastronómico con estrella Michelin, ganando reconocimiento por su oficio, liderazgo y dedicación a preservar y hacer evolucionar las tradiciones del barbecue.



LUIS ARELLANO

@LR.ARELLANO

Luis Arellano es una figura destacada de la gastronomía mexicana contemporánea y chef ejecutivo de Criollo, en Oaxaca. Conocido por su profundo respeto por los ingredientes locales y las técnicas tradicionales oaxaqueñas, ha contribuido a elevar la cocina regional a través de un enfoque de temporada guiado por el producto. Su trayectoria incluye trabajo en Casa Oaxaca y colaboraciones con el reconocido chef Enrique Olvera.



ODETTE OLAVARRI

@ODETTE_____

Odette Olavarri es panadera y chef pastelera mexicana, fundadora de ODETTE. Formada en Le Cordon Bleu y marcada por su experiencia en BAKÉA, en la Ciudad de México, ha expandido su panadería de Lomas de Chapultepec a Condesa y al Museo Tamayo. Entre la Ciudad de México y Nueva York, su propuesta reúne panes artesanales y repostería de temporada, fruto de una visión que equilibra técnica, creatividad y tradición.



KASPAR FENKART

@TICUCHI.MX

Kaspar Fenkart y Ticuchi, el bar del chef Enrique Olvera,
presentan una experiencia de coctelería que celebra
la riqueza de los destilados de agave mexicanos.
Un encuentro de creatividad y tradición,
con preparaciones elegantes que invitan
a descubrir los matices de cada destilado.

ITINERARIO

VIERNES 18 DE DICIEMBRE

6:30 PM

ENCIENDA EL FIN DE SEMANA

Mientras el sol se pone sobre Maroma y las olas marcan el ritmo, comienza una celebración frente al mar. Curtis Stone, Enrique Olvera, Luis Arellano y Ali Clem reúnen sus distintas visiones culinarias alrededor del fuego para una velada de gastronomía excepcional y música en vivo bajo las estrellas.

$3,150 MXN POR PERSONA

Precios en MXN con 16% de IVA incluido. No incluye servicio.

9:00 PM

MIXOLOGÍA MEXICANA

La creatividad de Ticuchi llega a Bambuco en una celebración de la coctelería mexicana. Entre cócteles de autor, música y encuentros, descubra una propuesta inspirada en los sabores y destilados de agave de México.

A LA CARTA

SÁBADO 19 DE DICIEMBRE

7:00 - 10:30 AM

LA MAÑANA EN CASA MAYOR

La mañana comienza frente al Caribe con un desayuno acompañado de una selección exclusiva de panes y repostería artesanal de Panadería Odette.

ACTIVIDAD COMPLEMENTARIA

6:00 - 9:00 PM

ACOMPÁÑENOS A LA MESA

Una velada exclusiva en Woodend, restaurante recomendado por la Guía Michelin, con Curtis Stone al frente de la parrilla de fuego abierto.
Una experiencia gastronómica de cinco tiempos, guiada por el fuego y los mejores ingredientes de la temporada.

El menú culmina con un postre especial creado por Odette Olavarri.

$4,500 MXN POR PERSONA

Reservación indispensable. Precios en MXN con 16% de IVA incluido. No incluye servicio.



SU LUGAR LE ESPERA

SevenRooms

Maroma, Carretera Federal Cancún-Tulum KM51,
Riviera Maya, Q.Roo, México, 77710
T: +52 332 101 3864
@woodendrivieramaya
woodend@belmond.com