



 **DIGITAL**  
**TASTE/TOMORROW**  
*From consumer insights to innovation*

# FRANCISCO MIGOYA



## Jefe de cocina de Modernist Cuisine

### Coautor de Modernist bread and iModernist Pizza.

Creció en la Ciudad de México, inmerso en las culturas de sus padres: estadounidense, italiana y española. Los sabores de la cocina de su familia y de su vecindario fueron parte integral de su vida, alentando un temprano amor por la cocina. Sin embargo, la primera vocación del chef Migoya fue el arte. Antes de centrar su atención en la comida, Migoya, un artista autodidacta. Animado por un amigo, adquirió un puesto en un hotel de la Ciudad de México a los 16 años. Migoya rápidamente se dio cuenta de que la cocina era donde él pertenecía.

Esta experiencia llevó a Migoya a obtener una licenciatura en cocina. Mientras asistía a la Universidad Centro de Estudios Superiores de San Angel en la Ciudad de México, recibió una beca completa para estudiar gastronomía en el Lycée d'Hotellerie et de Tourisme en Estrasburgo, Francia.

Reconocido como un de los mejores pasteleros del país en 2011 por **Dessert Professional** y **Tasting Table** en 2013. Autor de tres libros de pastelería: **Frozen Desserts** (2008), **The Modern Café** (2009) y **The Elements of Dessert** (2012)

Francisco se incorporó a **Modernist Cuisine** en 2014, justo cuando comenzaba el trabajo en **Modernist Bread**.

En 2019, Migoya fue incluido en el **Salón de la Fama de Heritage Radio Network** como una persona cuyos logros han tenido un impacto especial en la comunidad gastronómica. Migoya, Myhrvold y el próximo libro **Modernist Pizza** del equipo de Modernist Cuisine estará a la venta en octubre de 2021.

## Conocé más en:

-  Chef Francisco Migoya
-  @fjmigoya
-  @FMigoya
-  Francisco Migoya
-  [modernistcuisine.com](http://modernistcuisine.com)

