

ÖVRFÖD

MÉXICO Y  
LATINOAMÉRICA



**BE A GENTLEMAN**

**MENSWEAR**

LA NUEVA ALTA COSTURA PARA HOMBRES 3

COLECCIÓN OTOÑO-INVIERNO 2019 LOUIS VUITTON 5

**GROOMING**

EL MEJOR GROOMING CENTER DE MÉXICO 8

**FASHION HUNTER**

DANCASSAB: EL LUJO EN UNA CHAMARRA 12



**GOURMET**

SUD 777 COCINA VEGETAL MEXICANA 14

**ESTILO DE VIDA**

LA NUEVA ESENCIA ITALIANA DE LA ROMA 18

EL LUJO HECHO TEQUILA 21

LA MEJOR SUITE DE LATINOAMÉRICA 22

**VIAJES**

EL NUEVO LUJO EN LOS CABOS 25



# LA NUEVA ALTA COSTURA PARA HOMBRES



La moda se va reinventando y dejando atrás los cánones establecidos para evolucionar hacia una industria inclusiva a través de la ruptura de esquemas, tales como el género en la ropa, modelos plus size, la tecnología en los textiles y las tendencias queer. Conforme a esta línea, la marca francesa Givenchy presenta, por segunda ocasión, diferentes outfits para caballeros en la Semana de la Moda de Alta Costura, la que tradicionalmente se caracteriza por colecciones exclusivas para damas.

Después de la salida de Riccardo Tisci, la diseñadora británica Clare Waight Keller se convierte en la nueva directora creativa y la primera mujer al frente de la marca. Waight Keller, desde sus primeras colecciones, da una nueva imagen a la maison francesa, de la que surge el nuevo hombre Givenchy, lo que sentaría un precedente para las siguientes colecciones con elementos como: sastrería minimalista, influencia sport y una paleta de colores neutros y cálidos.

Una de las propuestas de Waight Keller para Givenchy fue incluir presencia masculina en las colecciones de Haute Couture otoño-invierno 2018 y primavera-verano 2019. Ambas colecciones son complementarias e incluyen aspectos que se contraponen como: trajes sastre de dos piezas con pedrería, gabardinas de telas metálicas y cortes fuera de lo convencional. La coherencia en las colecciones se logra a través de la incorporación del allure y la esencia de elaboración de la Haute Couture.



*Texto:* IZZAN D'MONTOYA

*Fotografías:* Cortesía.

# ¿Será relevante *La Haute Couture* en la moda masculina?

Procesos a mano, público limitado, terminados de calidad, poca producción, lujo y exclusividad son sinónimos de la alta costura, sin embargo, es necesario plantear si la alta costura seducirá a los hombres o si resultará equivalente a una prenda de una colección prêt-à-porter.

Desde el siglo XIX, la Haute Couture, había presentado colecciones para mujeres bajo los estándares de La Fédération de la Haute Couture et de la Mode con cánones específicos como: un número determinado de outfits en cada colección, elaboración artesanal y distribución limitada. Asimismo, siempre ha sido un laboratorio de lo poco convencional, con prendas que conllevan un sinnúmero de horas de trabajo, cortes casi perfectos y una calidad absoluta en textiles.

A través de la toma de riesgos en la semana de la Alta Costura, Clare Waight Keller, busca romper paradigmas al incursionar con prendas para caballeros, de una sofisticación poco frecuente. Esta colección está dirigida a los hombres que buscan ir más allá con la moda y marcar tendencia al momento de vestir. Además, propone una Alta Costura, usable y combinable con prendas prêt-à-porter, que puede ser utilizada en un contexto cosmopolita y de vanguardia.

Por su parte, la marca italiana Dolce & Gabbana, desde hace unos años, ha presentado la Alta Sortteria con los más altos estándares y con una calidad equivalente a la de las casas francesas. La casa italiana ha recurrido a materiales artesanales, propuestas fuera de lo común y hechas a medida. Sin embargo, esta propuesta italiana no es considerada Alta Costura, ya que

no cuenta con la autorización de La Fédération de la Haute Couture et de la Mode.

Es posible observar que la evolución de la Haute Couture se mueve hacia una cultura más inclusiva, siempre con elegancia y cuidado en elaboración y materiales. Tal como lo plantea Waight Keller al dar un nuevo aire a la casa Givenchy sin alejarse de la esencia de Hubert de Givenchy y de la misma manera como Dolce & Gabbana desarrolla la Alta Sortteria.

¿Será relevante la Alta Costura en la moda masculina? ¿Cambiarán los estándares de lo que conocemos como Alta Costura? El tiempo y la evolución en las nuevas colecciones nos podrían dar la respuesta.



MENSWEAR



# COLECCIÓN OTOÑO-INVIERNO 2019

## LOUIS VUITTON

*Texto:* ROBERTO ALCÁNTARA

*Fotografías:* Cortesía.



*“Y cuando todo se caiga  
a pedazos, recordarás todo  
algún día.”*





**F**amosas palabras dichas por Michael Jackson en su canción One Day, las cuales aún hoy, años tras su desafortunado fallecimiento, hacen eco en el mundo actual. Ahora, inspirado por la vida y obra del Rey del Pop, Virgil Abloh ha creado la colección Otoño-Invierno 2019 para la línea masculina de Louis Vuitton.

Revelado en una pasarela parisina adornada para aparentar una calle neoyorquina dentro del video Billie Jean, la colección centraliza la niñez y la universalidad como sus temas más importantes. Muchos de los atuendos utilizan varias capas de tela para crear una estética distinta, que además consigue una silueta grande y amplia que invita a pensar en la inclusión más allá de la forma corporal.

Los tonos apagados en variedad de grises prevalecen en prácticamente todos los conjuntos, mezclando chalecos largos debajo de blazers cortos, amplios pantalones que fluyen y telas que caen de forma similar a una falda. Los pantalones para esta colección no son esbeltos, sino al contrario, flotan y se abren justo por encima de los zapatos, usualmente calzados deportivo de último modelo, como ha sido la tendencia en las últimas temporadas.

Desde la influencia directa de Michael Jackson, Virgil Abloh mezcla en sus piezas múltiples técnicas lujosas: desde chamarras, guantes y bolsas de mano con pedrería de cristal, parafernalia militar, sombreros elegantes repletos de agujeros, hasta una icónica camisa blanca, suelta y grande, todas las piezas recuerdan alguna etapa del artista, mismas con las que Abloh traza un paralelismo con las etapas de la vida de cualquier chico. Mezclado con todo, uno puede también encontrar piezas instrumentales hechas con banderas de distintos países y mapas de África repetidos y enormes. Todas son expresiones del discurso de Abloh sobre la sociedad actual: centrada en Europa y América,

ahora, la lente se enfoca en el otro lado del mundo.

Las piezas más atrevidas en la colección presentan un rojo profundo y brillante. Sin embargo, el conjunto que se llevó la noche es, sin duda, un traje completo en morado, usado por el bailarín Alton Manson, quien hizo un performance entre el resto de los modelos durante toda la noche, haciendo referencias a la personalidad inocente de Jackson.

Al final, el trabajo de Abloh es justamente lo que la marca y el público esperaban de él. Esta es su segunda temporada dentro de la industria de la moda, y fue él el encargado de mantener viva la herencia de Louis Vuitton de una visión mundial y una marca que unifica. Es un diseñador del siglo XXI, sin fronteras, Abloh abre las marcas con más tiempo de existencia a la nueva generación. Virgil Abloh trae a la moda todo aquello en lo que los jóvenes, especialmente los niños, creen hoy en día.



# HOMME GROOMING CENTER: EL CUIDADO DE LA ELEGANCIA MASCULINA

*Texto:* BRENDA MARTÍNEZ.

*Fotografía:* ERIK LÓPEZ & MAX SÁMANO.







**S**ituado en una de las zonas más cosmopolitas de la Ciudad de México se encuentra *Homme Grooming Center*, un seductor espacio dedicado exclusivamente al cuidado personal masculino. Ambientado como sólo Fernando Raphael sabe hacerlo, este hotspot logra trasladarte a una lujosa experiencia desde los primeros pasos además de desconectarte del caos citadino y relajarte con el distinguido servicio, pues los socios Emmanuel Serra y Erik Zuckerman apostaron en que éste fuera el mejor.

Con un sofisticado estilo inglés y perfecta decoración, este *Grooming Center*, cuenta con una extensa gama de servicios, dentro de los que se encuentran barbería, peluquería, tratamientos faciales y corporales, así como depilación, todo esto con el fin de que un gentleman pueda ser atendido de la mano de un excelente personal.

El lobby del lugar te acoge con su personalidad donde inmediatamente pensarás

que estás en casa listo para descansar y dejarte mimar. Asimismo, y sin dejar de lado la elegancia, *Homme* cuenta con cinco confortables cabinas que no hacen más que consentir a los clientes pues la privacidad y cuidado son su preocupación primordial. Cada una de ellas está equipada con lo esencial para satisfacer las necesidades del cliente además de poder disfrutar de las amenidades, revistas, periódicos y televisión personal; pero no sólo eso, la atmósfera creada gracias a la música adecuada y temática del lugar generan una relajación ineludible que sólo se puede encontrar dentro de estas salas.

## “CALIDAD, SOFISTICACIÓN Y UN SERVICIO INTEGRAL”

Por otro lado, si el usuario desea consumir alguna bebida para acompañar la asistencia, podrá elegir entre una variedad de los mejores productos.





Una vez dentro el equipo especializado del establecimiento pondrá especial interés en las peticiones del cliente y lo único que resta es dejarse consentir, en la privacidad de la cabina, con las desmedidas atenciones del personal que te permitirán disfrutar de esta maravillosa experiencia en la que todos tus sentidos se enamorarán de la estadía.

No sólo la atención personalizada es lo que se debe reconocer de *Homme*, sino también los resultados y productos utilizados ya que son siempre de la mejor calidad, lo que permite ofrecer un servicio exclusivo que sin duda valdrá la pena repetir.

*Homme Grooming Center* es un parteaguas en el cuidado integral masculino puesto que su innovador estilo de servicio es el primero y único dentro de la Ciudad de México ya que te permite vivir una experiencia donde la atención de un lugar vanguardista jamás te decepcionará



DANCASSAB





*Texto:* ÖVRFLÖD TEAM.

*Fotografías:* ARMANDO MONT  
y Cortesía.



## ¿QUIÉN NO QUIERE TENER LO MEJOR?

**E**legancia, estilo, lujo, comodidad y ser único; esto y más se puede tener con DanCassab, una marca hecha en México al 100% especializada en chamarras de piel, curtidas y hechas por artesanos mexicanos, prendas que va estar en tu guardarropa para siempre, al ser una pieza clave que puedes combinar de manera formal o arriesgarte; ya que actualmente, los hombres estamos buscando marcas o diseñadores que tengan propuestas con mayor estilo y clase para lucir diferente.

Ubicado en Monte Athos en la Ciudad de México, DanCassab al ser una marca diferente que le apuesta al diseño masculino con reinvencciones de diferentes piezas como una clásica biker jacket al tener un buen corte, pieles de la mejor calidad y de diferentes acabados como metálicas, tornasol o con un simples detalles como los herrajes.

La experiencia va más allá para los clientes más exigentes cuentan con el servicio de custom made donde puedes crear tu propia chamarra y elegir desde los diferentes tipos de piel, diseño, acabados y hasta los detalles que te harán ser diferente y sentirte bien con una pieza icónica.

Llevar una chamarra DanCassab significa éxito total, llamar la atención y portar una pieza que vas a sentir como una segunda piel. Sin embargo, esta marca mexicana va más allá de lo común para convertirse en un clásico masculino.

# SUD 777

## COCINA VEGETAL MEXICANA

*Texto:* MAGNOLIA ENG

*Fotografías:* Cortesía.





La mezcla perfecta de sabores: pitahaya, toronja y vinagre.

## UNA EVOLUCIÓN DE LA COCINA

EL chef Edgar Núñez, miembro de ACADEMIE CULINAIRE DE FRANCE y Colectivo Mexicano de Cocina A.C es copropietario de SUD 777. Él comenzó el concepto hace diez años, como un espacio para cocina europea fina. A través de los años, el concepto de su restaurante ha crecido y evolucionado para convertirse en un restaurante 100% mexicano contemporáneo y estacional. En sus propios términos “[...] La cocina no es estática, tiene que evolucionar y que lo que se comía antes, no se come ahora, lo que se buscaba antes, no se busca ahora.” Su catarsis en la cocina se dio hace cinco años, cuando optó por romper con su estilo europeo y comenzó su exploración con la nueva cocina mexicana contemporánea.

Núñez también abrió “Comedor Jacinta”, bajo la misma filosofía, elevando el nivel de los sabores mexicanos tradicionales con ingredientes de máxima calidad y mejores técnicas de cocción.

Para Núñez las reglas son claras: crear

platos de una manera proactiva, sin copiar estilos y cocinar con ingredientes 100% locales, con respeto, cuidado y las técnicas adecuadas para cada platillo. El proceso para diseñar un gran menú recae en el precepto de innovación cíclica, a través de atención obsesiva al detalle y a la búsqueda continua de productos frescos y su incorporación para la creación de nuevos sabores. Sus productos se cosechan localmente en Puebla y Oaxaca y algunas de las plantas son cultivadas por ellos mismos en Xochimilco y el Pedregal. Para los productos animales, él opta por la utilización de animales libres de hormonas y busca apoyar a productores locales a través del país.

Su cocina cíclica implica un cuidadoso proceso de creación para el menú, que es cambiado una vez al mes. En su opinión el menú de degustación es el mejor, ya que los productos que utiliza son los que se encuentran en su mejor momento.

El chef Núñez se describe a sí mismo “Soy una persona muy disciplinada, muy metódica, muy estricto, me gusta que todo esté como tiene que estar, soy obsesivo compulsivo, me gusta mucho mi trabajo y le dedico mucho tiempo, y donde me siento mejor es en el restaurante.”



Amuse-bouche: calabaza, jerez y flor de calabaza.



**“SUD 777 HA SIDO LISTADO EN LA  
PRESTIGIOSA GUÍA SAN PELLEGRINO  
LATIN AMERICA’S 50 BEST  
RESTAURANTS.”**

**E**n una exquisita atmósfera creada a partir de la combinación de música, arquitectura y ubicación emerge SUD 777. En una escena reminiscente de los años dorados de “El Pedregal” en el sur de la Ciudad de México, el restaurante mezcla espacios abiertos e íntimos en un ambiente lounge lleno de música jazz y una atmósfera ecléctica. La arquitectura incluye: desniveles, terrazas, espejos de agua y plantas que sumergen a los comensales en una experiencia

sensorial total. SUD 777 ha sido listado en la prestigiosa Guía San Pellegrino “Latin America’s 50 Best Restaurants” durante varios años.

Parte de la personalidad única de SUD 777 es la mezcla de conceptos arquitectónicos al crear diversas atmósferas de espacios abiertos y cerrados que permiten compartir y saborear una experiencia única que apela a todos los sentidos.

El restaurante cuenta con un wine bar que incluye una amplia variedad de vinos nacionales e internacionales que enaltecen los sabores contemporáneos de la cocina mexicana.





**“[..] LA COCINA NO ES ESTÁTICA,  
TIENE QUE EVOLUCIONAR Y QUE LO  
QUE SE COMÍA ANTES, NO SE COME  
AHORA, LO QUE SE BUSCABA ANTES,  
NO SE BUSCA AHORA.”**

# LA NUEVA ESENCIA ITALIANA DE LA ROMA

*Texto:* ÖVRFLÖD TEAM.

*Fotografías:* Cortesía.



# U

bicado en Orizaba 42 en la colonia Roma de la Ciudad de México, se encuentra una propuesta auténtica italiana sin ser cliché con componentes contemporáneos como la sencillez, sin demasiados componentes a la mesa y una experiencia para todos los sentidos.

El chef Marco Carboni nació al sur de Italia en Módena y a los 20 años se mudó Londres y sin tener conocimientos gastronómicos empezó a cocinar y decidió dedicarse a la cocina. Después de pasar por las cocinas de Gordon Ramsay, Jamie Oliver y Massimo Bottura, decidió regresar a México sin saber que su propio restaurante sería el siguiente hotspot de la colonia Roma.

*Sastrería* o *sartoria* en italiano es una fonda con esencia italiana, aunque sea un poco más elegante y minimalista; el ambiente del lugar la gente está bien, hay creatividad, investigación y una comida fácil sin perder la calidad, ya que al final el cliente debe de llegar algo que no sea complicado.

La cocina de Marco Carboni es italiana contemporánea y en la creación de los platos se involucran diferentes componentes que son históricos, de recetas familiares, de regiones italianas y los gustos gastronómicos de Carboni. Por lo que, uno de los elementos principales es el parmigiano reggiano; ya que “tiene un valor sentimental y no hay momento que no lo coma y no me acompañe, el sabor me recuerda a casa”.

Sartoria rinde homenaje a Italia con una extensa carta de vinos rinde homenaje a la diversidad italiana al tener una selección de 100 vinos Italianos y a lo artesanal, al fusionar productos mexicanos como el platillo que lleva por nombre ¿es tamal o está mal? que es un soufflé de hoja santa cocido en hojas de plátano combinado con espinacas, una espuma de parmigiano, ricotta y unas gotas de vinagre balsámico. También, como otras opciones del menú es el garganelli con prosciutto de Parma y espárragos; además de pasta fresca está la alternativa como tagliata de picaña de raza wagyu con puré ahumado de papa de Oaxaca, aceite de romero y verduras de temporada.

En poco tiempo, Sartoria se ha convertido en uno de los hotspots de la Ciudad de México y próximamente en un clásico y en un lugar con la verdadera esencia italiana en la Roma; ya que es un lugar perfecto para compartir, sin la formalidad y que con el sazón nos transporta a Italia.

SOUFFLÉ-TAMAL  
DE HOJA SANTA,  
ESPINACAS,  
PARMESANO Y  
RICOTTA.



**“COCINA SIGNIFICA NUTRIRSE, NUTRIR EL  
ESPÍRITU Y A LOS DEMÁS; YA QUE LO QUE  
ENTREGO NO SOLO ES UN PLATO, TIENE UN  
SIGNIFICADO MÁS PROFUNDO, TIENE MUCHAS  
CULTURAS DETRÁS, TIENE GENERACIONES,  
HISTORIAS HISTÓRICAS, MANIPULACIONES,  
TRADICIÓN; REALMENTE ES UN CONDENSADO  
DE CULTURA.”**

# EL LUJO HECHO TEQUILA

Texto: ANA PAULA ÁLVAREZ

Fotos: Cortesía.



Dentro de la Hacienda Patrón, de manera minuciosa y delicada, cuidando cada etapa del proceso, se crean los productos Patrón, reconocidos por su producción detallada y artesanal que los caracteriza. Entendiendo cada paso como un arte, la dedicación del trabajo comienza desde la cosecha del agave azul tequilana Weber la cual conlleva un sistema ecológico de riego por ósmosis y cuya paciencia de los jimadores se pone a prueba en la espera de su completa maduración que tarda cerca de ocho años, sin embargo el valor de este tipo de agave radica en que posee el contenido de azúcar ideal para un buen tequila.

La experiencia se ha encargado de delimitar los métodos para lograr la creación de una bebida inigualable. Después de tratar y cuidar al agave por casi una década, los jimadores expertos se encargan de revelar la piña, corazón de la planta, cortarla manualmente y hornearla en

hornos de ladrillo para que todas las que ingresen lleguen al mismo punto de cocción, una vez listas, son aplastadas con un rueda tahona de piedra volcánica y un molino de cilindros. Todo realizado de manera artesanal para asegurar la calidad del tequila. Hasta este punto, la mezcla producida se fermenta por tres días, se destila y dependiendo del tipo de tequila es el tiempo que se le deja reposar, si es Patrón Reposado, basta con dos meses pero si es Patrón Añejo se resguarda hasta por siete años. En este paso, la paciencia es la clave para permitir que el tequila alcance el punto exacto en el que pueda destilar su característico sabor.

El tequila es un elemento tradicional, cuya historia forma parte de la identidad de México y que sin duda, es representativo de nuestro país a nivel mundial y como tal, merece tener un envase que lo represente, por lo que son artesanos mexicanos de la industria vidriera son los encargados de crear y moldear las botellas de Tequila Patrón.

Una vez que la bebida es embotellada hay

que darle el toque de elegancia y autenticidad final que involucre un fino corcho portugués elaborado de manera sustentable o con un tapón del precioso Lalique, cristal francés.

Cada producto Patrón tiene cualidades únicas que los distinguen, sin duda alguna, los acabados de cada uno, brindan experiencias extraordinarias e incomparables. Mientras que el Gran Patrón Piedra con su color caoba profundo evoca un aroma a frutas secas y hongos, con dejes de roble francés tostado y tiene un sabor complejo con notas de agave, vainilla y hongos, el Gran Patrón Burdeos de color ámbar oscuro y con su olor a vino de burdeos, brinda notas de madera de roble, vainilla y pasas de uva.

Tequila Patrón es para quienes disfrutan de un buen tequila, hechos en su totalidad de agave azul tequila Weber, logrando el equilibrio justo de sabores que al momento de degustarlos nos remiten a las barricas de roble americano y francés en las que fue añejado. Cada sorbo se traduce en una experiencia que despierta y cautiva a los sentidos.

**“TEQUILA PATRÓN  
ES PARA QUIENES  
DISFRUTAN DE UN  
BUEN TEQUILA.”**



*Texto:* ÖVRFLÖD TEAM.

*Fotografías:* Cortesía.

## LA MEJOR SUITE DE LATINOAMÉRICA

**N**ombrada como el mejor destino para visitar en el 2019 por National Geographic, la Ciudad de México tiene una alta calidad gastronómica al tener seis de los diez mejores restaurantes de latinoamérica, dentro de la lista de los 50 mejores por San Pellegrino como Pujol, Quintonil, Sud 777, Maximo Bistrot por mencionar algunos. Además, la capital mexicana tiene la mejor suite de América Latina para de hospedar a

los más exigentes; ya que el hotel Presidente InterContinental de la Ciudad de México ofrece una experiencia llena de sofisticación y arte.

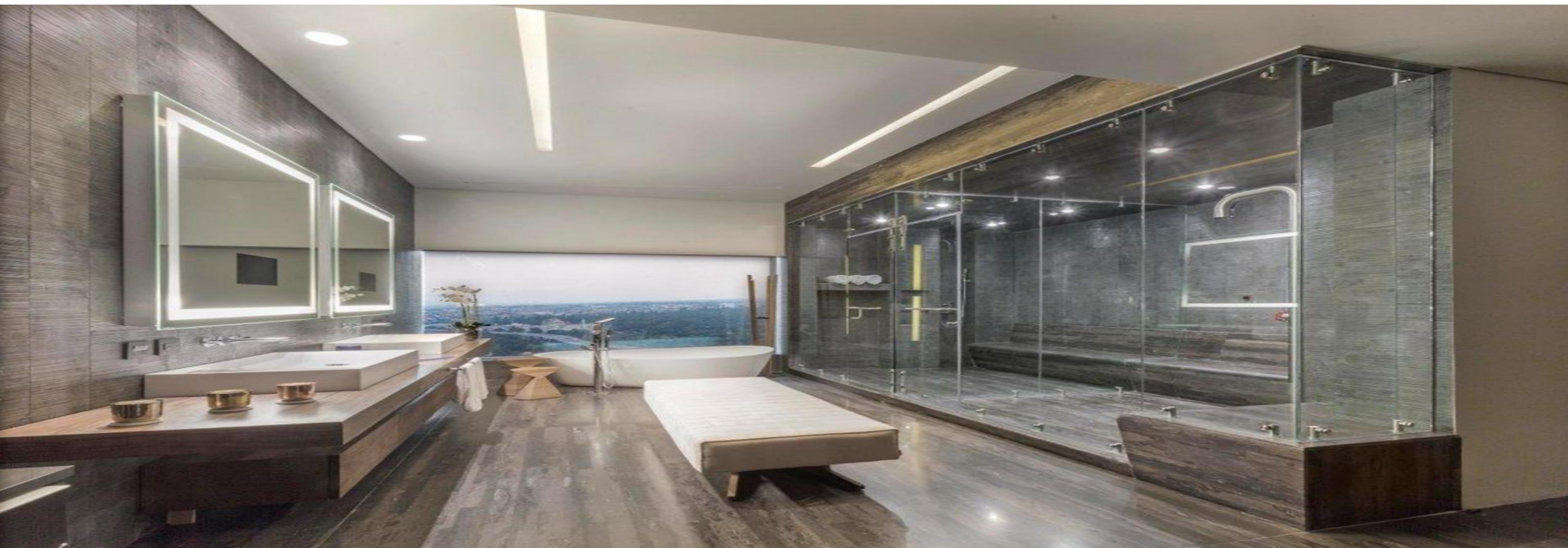
En los últimos dos pisos del hotel y con 580 metros cuadrados la suite Diego Rivera tiene las mejores vistas de ciudad y es perfecta para quien busca alejarse de del ruido urbano de la Ciudad de México. La remodelación estuvo cargo del arquitecto Felipe Ramos, el cual creó una atmósfera distinta en cada espacio

Desde los primeros pasos es posible percatarse de la perfección del interiorismo. La comodidad que ofrece la suite Diego Rivera es insuperable, cuenta con una terraza con alberca y jacuzzi, gimnasio, chimenea, comedores, cava personal y barra de bebidas. En este espacio la comodidad convive con el arte y se convierte en

parte de la experiencia sensorial a través de la obra de varios artistas mexicanos, que incluye pinturas de Jazzamoart. El protagonismo en la planta alta de la obra de Carlos García Noriega “Neuro”, que a través de video mapeo se ilumina en la oscuridad, así como algunas piezas escultóricas de Rivelino, como Memoria Líquida una escalera que comunica con la planta alta y una escultura bajo el nombre de Amuleto del Aire.

El Hotel Presidente InterContinental en la Ciudad de México ofrece una experiencia única de comodidad, elegancia y exclusividad que combina una atención de primer nivel con la oferta cosmopolita de la ciudad. Además, cuenta con la exquisita oferta culinaria del restaurante Chapulín, ubicado dentro del hotel, a cargo de Josefina López y José Manuel Baños, que rinde

tributo a la comida mexicana con platillos como el mole negro con total o un pozole de mariscos.



# ESENCIAS QUE EVOCAN RECUERDOS

Texto: DANIELA FERNÁNDEZ

Fotografía: Cortesía.



La sensibilidad, las formas y aromas convergen para dar como resultado Arquiste, la línea de perfumes para hombre y mujer del reconocido emprendedor mexicano Carlos Huber, quien estudió Arquitectura en la Universidad Iberoamericana y actualmente, debido a su éxito internacional, reside en Nueva York.

Mientras formaba parte del equipo de Ralph Lauren ubicado en edificios históricos, Huber conoció a Yann Vasnier y Rodrigo Flores-Roux, (el único perfumista de Latinoamérica). Fue ahí cuando Huber descubrió la conexión entre la arquitectura y la perfumería, que radican en la apreciación, el uso de los sentidos y jugar con diferentes materiales para poder crear algo con una esencia única y además capaz de transmitir una historia.

Lo que Huber desea es que sus fragancias evoquen el placer de nuestros recuerdos. Por eso, su inspiración proviene de diferentes experiencias, ya sean de él o de incluso desconocidos, y lugares. Por ejemplo, su inspiración para el nuevo perfume que saldrá este mes para el mercado europeo y americano, Boutonnière No.7, fue París en 1899, en la época de oro para el hombre dandy y su historia es acerca “de una gardenia en la solapa de un hombre, una gardenia mas verde, mas fotográfica, más natural, y por ende, más masculina, menos dulce y más salvaje”.

Aún con toda esta influencia internacional, a Huber le sigue fascinando México ya la amplitud de la cultura y sus colores, su clima y gastronomía, crean toda una experiencia sensorial; incluso le gustaría hacer un agua de colonia inspirada en los baños que se tomaban en la época virreinal con ciertas hierbas. Aunque nos comenta que los consumidores mexicanos son los que mayor resistencia tienen al cambio y a nuevas marcas nacionales.

Arquiste siempre está ubicada en las

mejores tiendas de las mejores ciudades y es la marca con mayor número de ventas en las boutiques High Fashion de Estados Unidos, Suiza, Italia, París, Inglaterra y Nueva York, México no es la excepción y podemos encontrar la marca Saks Fifth Avenue; demostrando así su excelente calidad y el gran trabajo que han logrado Huber y su equipo en todo el desarrollo del producto y la relación con sus clientes.

Sin duda, Arquiste es toda una experiencia sensorial en la que, sin importar tu personalidad, podrás encontrar una fragancia que sea para ti y te haga dejar marcada tu esencia en cada lugar al que vayas y te deje impregnado en la memoria de las personas que conozcas.

*“A scent is a time capsule. It can invoke our most intimate memories and dreams, and open doors to distant worlds”.*

*Carlos Huber*



# EL NUEVO LUJO EN LOS CABOS

*Texto: ÖVRFLÖD TEAM*

*Fotografías: Cortesía.*



Fotografías: Joe Fletcher

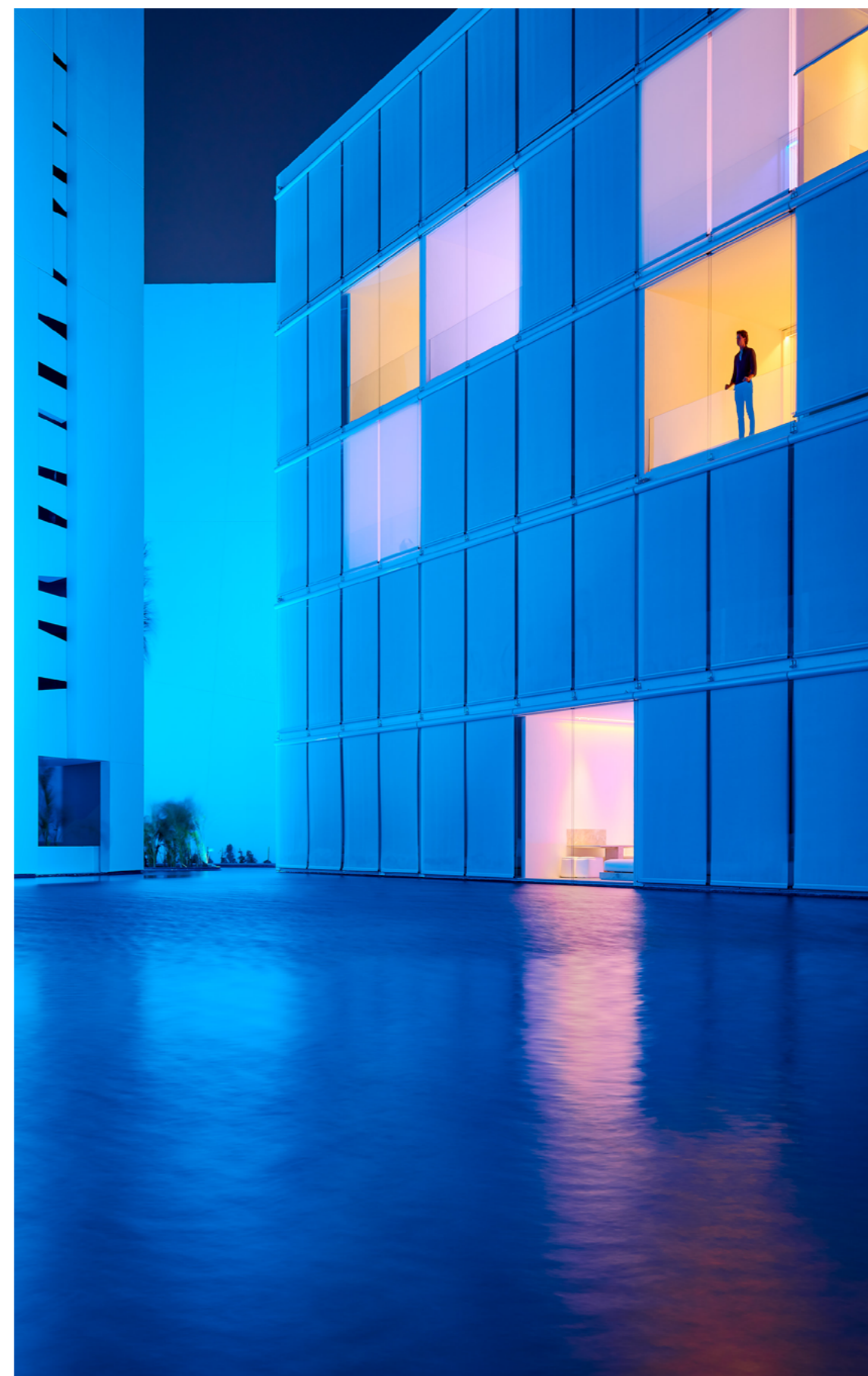
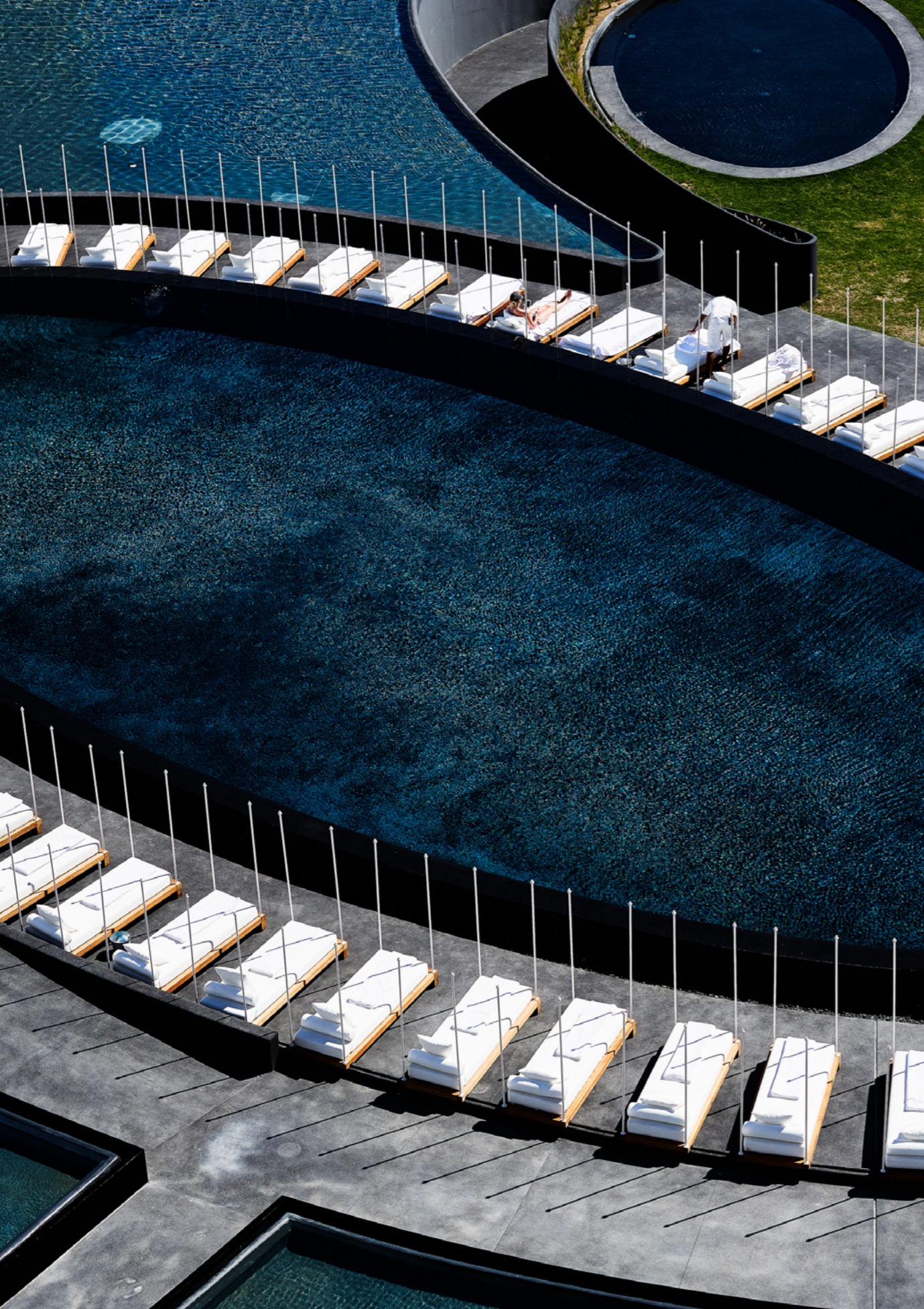
**C**on más de 3,000 km de litoral, con el infinito Océano Pacífico, el maravilloso mar de Cortés y paisajes desérticos, playas y el lugar perfecto para que la aventura comience.

Hoy en día los que disfrutan de la sofisticación y de la playa, Los Cabos es el hotspot de la zona norte de México al tener los mejores resorts, exclusivos campos de golf y nuevas propuestas que hacen diferente a este destino.

VICEROY Los Cabos es uno de los nuevos lugares en San José del Cabo diseñado por el arquitecto Miguel Ángel Aragonés, donde el minimalismo es el protagonista y en cada detalle se encuentra comodidad, lujo, sofisticación exquisita y tranquilidad para dejarte consentir.

Una estancia diferente donde la arquitectura, 104 habitaciones, diferentes espejos de agua y el mar se combinan para crear un paisaje infinito.







Sin embargo, si quieres llevar más allá la experiencia de exclusividad, las villas crean una atmósfera única; ya que consta con terraza al vista al mar y los rayos de luz natural invaden cada espacio que combina la privacidad con la comodidad al tener una piscina privada. Además, con un simple toque puedes controlar la música de la habitación o la personalización de tu habitación.

No solo en el día se puede disfrutar de esta experiencia; ya que en la noche se hace presente el juego de luces en color azul invade cada una de las torres que conforman VICEROY Los Cabos hacen armonía de luces cálidas de la habitación hacen excelso el juego visual transportándonos a una escena distinta a la que estamos acostumbrados.

No obstante, para complementar este viaje nos brinda una gama de opciones gastronómicas como Origen, un lugar íntimo con una nueva propuesta de comida mexicana que combina elementos locales con cocina internacional; por ejemplo, *Mexican pepper leaf vichyssoise* o *Morita chili* son una de sus opciones a cargo del chef Raúl Lucido. Además, una estructura a base de ramas recicladas por artesanos locales, ubicada en el centro del del hotel, alberga un bar y un restaurante bajo el nombre de Nido perfecto para poder disfrutar de un almuerzo como unos chilaquiles, huevos estilo ranchero o platillos a base de pescado fresco como ceviches o sushi. Sin embargo, Roca (roh-kuh) es perfecto para unos trago o *cocktails* y consta de una variedad de antojitos mexicanos.

Viceroy Los Cabos tiene más que ofrecernos como un momento de relajación en donde la estimulación a través de la aromaterapia y una pre selección musical de compositores contemporáneos como como Wim Mertens, Johan Johannsen o John Luther Adams hasta el clásico Barroco con maestros como Bach, Buxtehude o Vivaldi y tener la oportunidad de practicar yoga en al aire libre con vista al mar te transportará a otro nivel de relajación.

**“COMODIDAD,  
LUJO,  
TRANQUILIDAD Y  
SOFISTICACIÓN”**



DIRECTOR EDITORIAL

IZZAN D'MONTOYA

COORDINADORA EDITORIAL

SANDRA SANTOS

DIRECTOR DIGITAL

DAVID URRUTIA & ERIK LÓPEZ

DIRECTOR DE FOTOGRAFÍA

ERIK LÓPEZ

FOTÓGRAFOS

ROBERTO ALCÁNTARA

MAX SÁMANO

DISEÑO EDITORIAL Y WEB

MAGNOLIA ENG

TRADUCCIÓN A INGLÉS

MAGNOLIA ENG & ROBERTO ALCÁNTARA

TRADUCCIÓN A ITALIANO

MARCO SOLORIO

COLABORADORES

DANIELA FERNÁNDEZ

ANA PAULA ÁLVAREZ

ÖVRFLÖD.COM



OVRFLODMX



OVRFLODMX



OVRFLODMX

[CONTACT@OVRFLOD.COM](mailto:CONTACT@OVRFLOD.COM)

DERECHOS RESERVADOS ©2019

Cualquier reproducción, representación o modificación, total o parcial, está expresamente prohibida.