**Chablé Yucatán y Save the Children, unidos por el beneficio de la niñez mexicana**

***Ciudad de México a 14 de septiembre de 2022.*** [*Chablé Hotels*](https://chablehotels.com/es/) *-*marca mexicana sostenible de hoteles boutique de ultra lujo que ofrece experiencias inmersivas única*s–* en alianza con [*Save the Children*](https://www.savethechildren.mx/) para beneficio de la niñez mexicana ofrecerá una cena el día 24 de septiembre en las mágicas instalaciones de *Chablé Yucatán* para dar a conocer la misión, visión y proyectos a futuro de esta alianza que fomentará el compromiso social y filantrópico.

Con su inigualable ubicación en el corazón de la región maya, el restaurante Ixi’im de *Chablé Yucatán* será la sede de esta exclusiva experiencia culinaria que estará a cargo los Chef galardonados: Eduardo García, Chef del Restaurante Máxico; Luis Robledo, chef TOUT Chocolat; Luis Ronzón, Chef Ejecutivo de Chablé Yucatán; Luis Quiróz, Chef Ejecutivo de Chablé Maroma y Jorge Vallejo, el reconocido Chef del Restaurante Quintonil, quien recientemente fué reconocido con el Premio Elección del Chef Estrella Damm 2022.

Además, este último, fue considerado uno de los 300 líderes más influyentes de México en 2016. Actualmente, Jorge Vallejo se encuentra entre los Chefs más jóvenes en la escena de la gastronomía mexicana, teniendo destacadas participaciones en congresos y festivales a nivel nacional e internacional que le han permitido obtener el reconocimiento de su excelente trabajo en el Restaurante Quintonil y Ixi’im de *Chablé Yucatán*.

La experiencia de disfrutar la cena inmersiva, se completará con el acompañamiento de uno de los mejores bares nacionales que ha tenido reconocimiento a nivel mundial: el Bar Limantour, quien actualmente fue catalogado como el bar número 1 en Latinoamérica por The World’s 50 Best Bars.

La cena organizada por *Save the Children*y*Chablé Yucatán* tiene el objetivo de fomentar un sistema integral de desarrollo para que niñas, niños, adolescentes y sus familias cuenten con herramientas para el cuidado de su salud, educación de calidad en espacios seguros y protegidos. La alianza busca alcanzar la meta de 94,000 beneficiados para 2024.

La iniciativa propuesta por el chef Eduardo García del restaurante Máximo, busca fomentar el compromiso social con la comunidad a través de cenas en diferentes estados de la república para crear experiencias de alto nivel culinario en beneficio de las comunidades locales.

*Chablé Hotels* busca constantemente crear experiencias que permitan a sus visitas vivir los ambientes más asombrosos y exclusivos del país y esta cena en colaboración con *Save the Children* en apoyo social tendrá toda la riqueza inmersiva de *Chablé Yucatán*.

Para apoyar y degustar de esta cena de lujo gastronómico en el restaurante Ixi’imde*Chablé Yucatán*, se puede solicitar más información y reservaciones a través de los correos electrónicos: info@[ixiimrestaurant@gmail.com](mailto:ixiimrestaurant@gmail.com) y [reservations@chableyucatan.com](mailto:reservations@chableyucatan.com).

###

**Acerca de *Chablé Hotels***

Espacios sustentables con un diseño y una arquitectura impecables en armonía con la naturaleza, que fusionan a la perfección experiencias gastronómicas únicas con un servicio del corazón, y cuyos detalles interactúan con las tradiciones locales, la naturaleza, la comunidad y el legado de los destinos en los que se encuentran, definen a *Chablé Hotels*. Una colección de hoteles *boutique* de ultra lujo que dan una cálida bienvenida a todos aquellos que buscan un lugar dentro de los paisajes naturales e históricos más diversos de México. Los elementos distintivos de *Chablé Hotels* son la sustentabilidad como el eje central de todas sus operaciones; una arquitectura y diseño en medio de paisajes naturales para fomentar una conexión cercana con la naturaleza; el bienestar redefinido como una mejora de la vida en un espacio que ayude a reconectar, reír y celebrar la mente, cuerpo y alma; un servicio de corazón en el que sus colaboradores crean conexiones con cada uno de sus huéspedes y exceder sus expectativas con un trato empático, amable y entusiasta; además de experiencias gastronómicas únicas, diseñadas por el afamado chef Jorge Vallejo, cuyo restaurante *Quintonil* en la Ciudad de México ha sido galardonado varias veces como uno de ‘*Los 50 mejores restaurantes del mundo*’. Debido al cuidado y perfeccionamiento en cada uno de los detalles que ofrecen sus servicios y espacios, sus propiedades insignia han sido acreedoras a diversos reconocimientos a nivel mundial: *Chablé Yucatán* por ejemplo, ha sido galardonado con el *Prix Versalles*, un premio internacional promovido por la *UNESCO* y la *Unión Internacional de Arquitectos*, como el *‘Mejor hotel en el mundo’* - 2017; un año después, su restaurante *Ixi’im* ganó el mismo premio como el ‘Mejor restaurante en el mundo’ - 2018; el ‘*Travel & Leisure The Top 5 International Spas’* - 2020; el ‘*Condé Nast Traveller The Best Hotels & Resorts in Mexico & South America*’ - 2019; el ‘*Elite Travel Top Three Spa Resorts in the World*’ - 2019; y el ‘*Spa & Wellness MexiCaribe Luxury Resort Spas*’ - 2019, entre muchos otros más. *Chablé Maroma* por su parte, destaca por haber obtenido también el *Prix Versalles* como el ‘*Mejor hotel en Norte América*’ - 2020. Para más información, por favor visite [chablehotels.com](https://chablehotels.com/) o a través de [*Instagram*](https://www.instagram.com/chableyucatan/), [*Twitter*](https://twitter.com/chablehotels) y [*Facebook*](https://www.facebook.com/chableyucatan/).

**CONTACTO**

Mariana Espíritu | Sr. PR Expert

[mariana.espiritu@another.co](mailto:mariana.espiritu@another.co)

Melissa Aladro | PR Manager

[melissa.aladro@another.co](mailto:melissa.aladro@another.co)