

Juan Ramon Cárdenas Cantú

Es ingeniero en Industrias Alimentarias con Maestría en Administración, ambos por el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey. (ITESM)

Estudia cocina en prestigiadas escuelas de gastronomía en México, Estados Unidos, French Culinary Institute y Culinary Institute of Amercia y Europa, Etoile Insituti Superiori de Arti Culinari y Basque Culinary Center.

El Chef Juan Ramón Cárdenas ha sido reconocido como un gran impulsor de la cocina mexicana y norestense; fundador del ciclo de conferencias Guerreros del Maíz, así como de la Feria del Dulce de Coahuila, miembro fundador del Foro "Paralelo Norte" en Monterrey, Nuevo León.

Es delegado para el Estado de Coahuila, del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (CCGM). Fundador del Concurso Cocinero del Año México. Siempre se ha preocupado por trabajar a favor de la buena cocina.

En 2017 Juan Ramón es incluido en el libro "Grandes Chefs de la cocina Mexicana. (Larousse) Es autor del libro de investigación "La Senda del Cabrito" ganador del premio Best of the World 2018.

Juan Ramón ha colaborado para los periódicos nacionales como El Universal y El Norte, así como en diarios locales y en distintos programas de Televisión, nacionales e internacionales como Chef invitado.

Ha sido invitado a participar en grandes congresos de cocina de talla mundial, Madrid Fusión en Guanajuato y Latin American Flavors, en el culinary Institute of America, así como en Paralelo Norte, en Monterrey, entre otros.

Ha servido banquetes a lo largo y ancho del territorio nacional, así como en la embajada de México en Berlín; en "Mexic-Art Museum" en Austin, Texas, "The Culinary Institute of America" San Antonio, Texas. "The Modern Museum" Forth Worth, Texas, así como en Chicago, Illinois, invitado especial del chef Rick Bayless.

Actualmente dirige y es copropietario de la casa de banquetes Villa Ferré y restaurante Don Artemio, en Saltillo, Coahuila.

Participa activamente en su comunidad, es fundador del ciclo de conferencias "Guerreros del Maíz". Preside el patronato del parque "Las Maravillas", ex presidente y miembro fundador del Patronato de la carrera 21K Coahuila, ex presidente de CANIRAC Saltillo, miembro del consejo directivo de la empresa Aguas de Saltillo, miembro de la Asociación Nacional de Geografía y Estadística, capítulo Coahuila, y es miembro del consejo consultivo para mejorar la calidad de la educación en Coahuila.











Premios y Reconocimientos

2004	Premio al Mérito. Mejor Banquetero de la República Mexicana por la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC).
2011	Medalla de Honor Cámara Nacional de Comercio (CANACO).
2011	Medalla Paul Harris, máxima distinción del Club Rotario.
2012	Premio San Pascual otorgado a los mejores chefs de la República Mexicana.
2012 y 2013	Five Star Diamond Award, otorgado por la Academia en Ciencias de la Hospitalidad de los Estados Unidos de América.
2014, 2015, 2016, 2017, 2018 y 2019	Award of Excellence WineSpectator Restaurant Awards
2015, 2016, 2017, 2018 y 2019	Award of Excellence de Trip Advisor.
2016, 2017, 2018, 2019 y 2020	Restaurante Don Artemio es incluido en la lista de los 120 mejores restaurantes de la República Mexicana.
2017	Premio por la Cámara Nacional de la Industria Editorial Mexicana (CANIEM). Mejor libro de Gastronomía "La Senda Del Cabrito"
2017	Premio al mérito gastronómico otorgado por el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana (UNESCO)
2018	Premio "Best of the World" Gourmand World Cookbook Awards "La Senda del Cabrito"
2018	Premio por la Universidad del Valle de México por trayectoria y desarrollo profesional. Tercer congreso de hospitalidad, turismo y gastronomía Innovate.
2019	Maíz de Ámbar por en el primer congreso de gastronomía mexicana en Tapachula.