Junta de Castilla y León

SORIA GASTRONÓMICA
Del monte a la vanguardia

Cynthia Yaber

Cynthia Yaber es una destacada chef de origen mexicano que ha desarrollado una carrera brillante en España, especialmente en el País Vasco. Sus primeros acercamientos a la cocina se dieron cuando ayudaba a su abuelo a hacer pasteles. Decidió estudiar gastronomía, formándose inicialmente en Guayente y después en San Sebastián.

Su carrera profesional comenzó en el Café Saigón y, posteriormente, pasó por el restaurante Ganbara con Amaia Ortuzar. Un punto de inflexión fundamental en su trayectoria fue su llegada al icónico Restaurante Arzak en San Sebastián en el año 2008, inicialmente para realizar prácticas profesionales.Desde entonces, Cynthia Yaber ha permanecido en el equipo de este establecimiento, que es un referente de la alta gastronomía española dirigido por Juan Mari Arzak y su hija Elena Arzak. Con el paso de los años, su dedicación y talento la llevaron a ascender hasta convertirse en la Jefa de Cocina del restaurante. En su rol, es parte fundamental de la vanguardia culinaria de Arzak, manteniendo siempre la esencia de la tradición.

En reconocimiento a su trayectoria y talento, Cynthia Yaber fue nombrada Mejor Cocinera de España en 2021, un galardón otorgado en la cuarta edición de los premios Talento Gastro, organizados por El Diario Vasco. Este premio la consolidó como una de las figuras más importantes de la alta cocina del País Vasco y de España.