vinetur

Evian presenta a Rubén Hernández mosquero como su nuevo embajador en España

La marca de agua francesa inaugura la colaboración el próximo 16 de diciembre y anunciará un calendario de acciones a lo largo de 2026.

miércoles 17 de diciembre de 2025

ESCRITO POR RIESCO



Evian, con origen en Francia es una de las aguas minerales naturales más reconocidas del mundo, anuncia a Rubén Mosquero, chef del restaurante EMi y reciente ganador de su primera estrella Michelin, como nuevo embajador de la marca en España. Esta colaboración se integra en la estrategia global de evian, que desde hace años refuerza su presencia en el universo gastronómico a través de alianzas con grandes chefs y proyectos culinarios internacionales.

Evian, la marca de agua francesa ha consolidado su posicionamiento colaborando con restaurantes y cocineros reconocidos en distintos países. En América Latina, la chef Fabiola Escobosa (México) forma parte de su red de embajadores; en Francia y otros

mercados, la marca trabaja con figuras como Arnaud Dunand y participa activamente en iniciativas conjuntas con la Guía Michelin. Estas colaboraciones reflejan la visión de evian: elevar la experiencia culinaria a través de la pureza y el equilibrio de su agua, reconocida por chefs y sumilleres como el acompañamiento ideal para potenciar los sabores sin dominarlos.

Para evian, la gastronomía es una forma de contar historias, despertar los sentidos y conectar con quienes dedican su vida al origen, la sofisticación y la creatividad. En este contexto, colaborar con Rubén Mosquero supone celebrar el talento español en un momento especialmente relevante de su carrera y seguir tejiendo redes con la comunidad culinaria internacional.

Rubén Mosquero es uno de los chefs españoles con mayor proyección. Tras formarse en Azurmendi, Noma, Geranium y minibar by José Andrés, desarrolló una etapa decisiva como jefe de I+D en Atomix (Nueva York), donde trabajó en el corazón creativo de uno de los restaurantes más influyentes del mundo. En 2025 abrió en Madrid EMi, su primer proyecto personal, un espacio donde convergen la filosofía de la Nueva Cocina Nórdica, técnicas japonesas y coreanas y un fuerte vínculo con la cocina de su infancia —la caza, los guisos y los caldos—, siempre ligados al producto nacional y de temporada.

En menos de cuatro meses, EMi ha obtenido su primera estrella Michelin —siendo la más rápida en conseguir de la historia de España, tan solo cuatro meses después de su apertura— y fue reconocido como una de las aperturas más destacadas del año a nivel internacional, consolidando la voz de Mosquero dentro de la nueva escena gastronómica española. Su incorporación como embajador de evian refuerza la apuesta de la marca por proyectos que representan excelencia, autenticidad y una visión contemporánea de la alta cocina.

"Es un honor colaborar con una marca como evian, cuyos valores de origen, equilibrio y respeto por la naturaleza encajan de manera natural con nuestra manera de entender la cocina. Es una oportunidad para seguir explorando nuevas formas de trabajar con el agua y ampliar nuestro diálogo creativo", señala Rubén Mosquero.

Con esta colaboración, evian continúa ampliando su presencia en la gastronomía y afianza un ecosistema de cocineros y proyectos que comparten una misma sensibilidad: la búsqueda de la pureza, el respeto al origen y la capacidad de emocionar a través del sabor.

Durante este periodo, la colaboración dará lugar un calendario de contenidos editoriales y audiovisuales que explorarán el papel del agua en la cocina contemporánea, así como a la participación del chef en eventos gastronómicos nacionales e internacionales como representante de evian en España. La marca impulsará además activaciones experienciales y formativas dirigidas tanto a profesionales del sector como a público amante de la gastronomía, junto a nuevos formatos que conectarán con la comunidad foodie y pondrán en valor los principios de excelencia, sostenibilidad y origen. Un conjunto de acciones que refuerzan el posicionamiento de evian como una marca estrechamente vinculada a la alta gastronomía y a los talentos que están definiendo el futuro del sector.