

17° Cena de Gala Vatel Club de México 2010, Homenaje a Jean Berthelot. Hotel St. Regis Ciudad de México

Los eventos relacionados con la celebración de la Cena de Gala Vatel Club de México 2010 se llevaron a cabo dentro del Hotel St. Regis, Ciudad de México el pasado domingo 21 de Marzo.

A las 15 hrs, durante la segunda asamblea de este año, la chef Isabella Dorantes fue elegida por votación abierta y unánime Presidenta del Vatel Club para el periodo 2010-2012.

A las 19 hrs se dieron cita vatelianos y amigos para ser parte de esta gran celebración. Como parte del menú de recepción se ofrecieron una variedad de “mini delicias” como:

- Sangrita María con camarón
- Bolitas de queso Brie encostradas con almendra y finas hierbas
- Tostaditas de marlín ahumado acompañadas con guacamole
- Tártara de salmón perfumada a la trufa
- Pithiviers de camarón
- Callo de hacha envuelto con jabugo
- Gorditas de queso
- Panuchos

En torno a las 20 hrs se convocó a los invitados a estar presentes en la premiación. El discurso inaugural fue ofrecido por el Sr. Daniel Parfait, Embajador de Francia en México donde rindió un homenaje a los representantes de la gastronomía en México, elogiando los lazos franco-mexicanos en materia de arte culinario.

Posteriormente, se dio a conocer de forma oficial que Isabella Dorantes fue elegida Presidenta del Vatel Club de México, primera mujer mexicana en alcanzar esta posición.

Contando también con la presencia de la Cónsul General de Francia la Sra. Véra Valenza, el Presidente Mundial de la Académie Culinaire de France Gérard Dupont, el Presidente de Honor del Vatel Club de México Jean Berthelot y miembros del Comité, se procedió a la premiación.

- Medalla de Oro Vatel Club de México: Arnulfo Luengas, chef ejecutivo de Banamex por una trayectoria destacada y llena de aportaciones a la gastronomía Mexicana.
- Chef del Año 2009: Maricú Ortiz, directora de Centro de Artes Culinarias Maricú por su constante esfuerzo a favor del perfeccionamiento de la pastelería en México.
- Reconocimiento a Periodista destacado: Karla Sentíes, Directora de la revista Sabor e Arte.

De manos de Gérard Dupont, Presidente Mundial de la Académie Culinaire de France y Guy Santoro, Presidente activo de la antena de la Académie Culinaire de France en México, once profesionales recibieron su Diplôme de nuevos miembros.

Durante la ceremonia se rindió homenaje a Jean Berthelot, quien de la mano con Olivier Lombard sentaron las bases de lo que es el Vatel Club de México además de ser durante años un personaje que ha contribuido a la industria hotelera mexicana, considerado gran maestro, guía y padre filosófico.

Conmovedores fueron los aplausos para recordar a Olivier Lombard fundador del Vatel Club de México quien nos marcó con más de 20 años de trayectoria en México.

“Gracias Olivier por enseñarnos el lado noble, intenso, divertido e infinitamente generoso que es común entre los que disfrutamos lo que esta alrededor de la mesa”

A continuación, se les dio la bienvenida a treinta y seis nuevos Vatelianos tanto nacionales y extranjeros quienes representan al mejor nivel de la industria de A y B tanto como al sector educativo.

La ceremonia concluyó con la mención de los Aspirantes al Vatel.

La cena en honor de Jean Berthelot gozó del mejor ambiente fraternal entre Vatelianos.

Disfrutamos el menú preparado por los Académicos que constó de:

- Ensalada de suprema de codorniz , foie gras Rougié sellado, manzana al romero.
- Troncos de escolar con emulsión de boullabaise, legumbres mediterráneo, pesto de cilantro.
- Filete de res Monterrey, papa Macaire al tocino, col rellena con duxelle de champiñones y tuétano, salsa bordalesa.
- Selección de Quesos Ramonetti

Postres

- Finger crujiente de chocolate con chabacanos y almendras
- Cremoso de pistache con frutos rojos, crujiente de avellana y pistaches.

Petit fours

- Tarta de gianduja con malvavisco de bergamota, Savarín menta y chocolate a la pimienta negra, Brownie tonka, Finger sándwich de pistache y Frescura de yogurt con jalea de frutos rojos.

Mesa dulce

La cena concluyó pasada la media noche y con grandes expectativas de lo que será la gala del 2011.

Sin duda, son tiempos de cambio en el Vatel Club de México pero sin perder de vista que todos los esfuerzos seguirán siendo siempre en pro de dignificar a la profesión.

Gracias a todos ustedes Vatelianos y amigos que creyeron en nuestro proyecto y formaron parte de esta exitosa gala.