

Reseña “ 18° Cena de Gala Vatel 2012”

México D.F. a 30 de Marzo del 2012.



VATEL CLUB DE MEXICO, A.C.

La gastronomie française présente à travers le monde

www.vatelclub.com

Vatel Club de México, A.C., realizó su Cena de Gala Anual en el Club de Industriales en la Ciudad de México donde se rindió homenaje a la trayectoria de Philippe Seguin, miembro fundador del Vatel quien ha sentado las bases para las nuevas generaciones de chefs mexicanos en beneficio de la industria hotelera y restaurantera camino a los nuevos tiempos.

De igual forma, durante la ceremonia se nombró a los nuevos miembros del Club y de la Academia Culinaria de Francia, al Chef del Año de Vatel y se otorgaron nuevos reconocimientos a quienes tuvieron una destacada trayectoria dentro de la gastronomía en el 2011.

Miembros del Club acompañados de sus familias e invitados especiales se dieron cita el domingo 25 de marzo en el Salón CI



del Club de Industriales a las 19:00 horas, para dar inicio a este encuentro anual. La importante reunión contó con la presencia de Gérard Martin, Cónsul General de Francia en México; Gérard Dupont, Presidente Mundial de la Academia Culinaria de Francia; Guy Santoro Presidente de

la Academia Culinaria de Francia para México, América Central y el Caribe; Jean Berthelot, Presidente honorario del Club Vatel; Patrick de Sayve, Director General del Club de Industriales e Isabella Dorantes, Presidente Activo del Club Vatel Mexico y Chef Ejecutivo del Club de Industriales.

Cabe destacar que el señor Gérard Dupont, Presidente Mundial de la Académie Culinaire de France, hizo entrega del



diploma honorario de la Asociación y Medalla del Oro al Chef Alejandro Heredia. También recibieron la Medalla de Caballero de la Orden de la AFC los chefs Pascal Masson y Patrick Martin. La Medalla de Oficial de la Orden de la AFC se entregó a Regis Lacombe. Se hizo una mención

especial al chef Miguel Quezada por su futura participación en el Trophée Passion en octubre del 2012 en Melbourne, Australia.

Asimismo, Isabella Dorantes, Presidente del Club Vatel México y Chef Ejecutivo del Club de Industriales A.C., hizo el nombramiento oficial y entrega de diploma de ingreso y filipina bordada con el escudo de la Asociación a sus nuevos miembros.

bordada con el escudo de la Asociación a sus nuevos miembros.

Abigail Sandoval, Palmiro Ocampo, Alfonso Hernández, Alfredo Jaimes, Cristina López, Daniel Badillo, Daniel Martínez, Ebaldo Inzunza, Edgar Morales, Eduardo Hernández, Emmanuel Chabre, Enrique Cruz, Francisco Palacios, Gerardo Avena, Guillermina Torres, Gustavo Luna, Hector Palacios, Irma Amezcua, Javier Salazar, José Luis Álvarez, Julio César Luna, Karen Gaytán, Kariu Rojas, Marco Guillén, Miguel Ángel Núñez, Miguel Casas, Ricardo Luján, Roberto Buccio, Roberto Hoyos, Saúl Aguilar, Sergio Torres.

La medalla de Oro Vatel Club de México fue entregada a Diana Kennedy por su ardua labor en la investigación de la gastronomía Mexicana y a Thierry Dufour por sus 12 años al frente del Capítulo Los Cabos.



Esta Cena de Gran Gala Anual también fue el marco para dar la bienvenida a los nuevos académicos de la Asociación que por su reconocida trayectoria han sido distinguidos con esta mención. Marc Misseri, Alejandro Kuri, Jorge Morales, Sergio Esquivel y Palmiro Ocampo

Como Chef del Año, Vatel Club nombró a Mario Celis, Chef Ejecutivo del Hipódromo de las Américas, quien recibió el reconocimiento de *Chef del Año 2011* símbolo que lo acredita como digno representante del arte gastronómico.



Como periodista destacado del 2011, el Club Vatel México reconoció el trabajo de Silvia Ayala y Claudio Poblete de Culinaria Mexicana por su gran dedicación a la divulgación de la gastronomía en México.

Este año, se llevó a cabo una celebración especial, ya que Vatel Club cumplió su vigésimo aniversario. El Vatel Club fue fundado en 1992 y es la agrupación de profesionales de la mesa en México más longeva y con mayor trayectoria y trascendencia, consolidada a lo largo de estos años gracias a los ideales y esfuerzos iniciales de su fundador, Olivier Lombard quien bajo la filosofía de “sembrar para cambiar “ revolucionó la manera de conceptualizar la gastronomía.



Vatelianos, familiares y amigos disfrutamos de un excelso menú confeccionado con las materias primas mas selectas de nuestros

confeccionado con las materias primas mas selectas de nuestros patrocinadores.

- AMAIT
- AMPELY
- APYS
- CASA CUERVO
- CHEFMART
- CLUB DE INDUSTRIALES
- COMERCIALIZADORA LE MEP
- CREMERIA AMERICANA
- EL SARGAZO
- EUROBAKERY
- EXCELENCIA GASTRONOMICA
- FOIE GRAS ROUGIÉ
- FRUTAS Y VERDURAS LAMEIRAS
- GRUPO PRESIDENTE, HOTEL INTERCONTI MEXICO
- HORTALIZAS FINAS DE CUERNAVACA
- INDUSTRIAS ARIS
- INTERNACIONAL GASTRONÓMICA
- LA MADELEINE PRODUCTS
- LOS GAUDALES
- MANJARES DEL OCÉANO
- MEXICAN ORGANICS
- MOET HENNESSY DE MÉXICO
- NESTLE PROFESSIONAL
- NTD INGREDIENTES
- OVIPLAN
- PAR DE FRANCE
- PRODUCTOS CARNICOS OSWALDO
- PRODUCTOS HORTÍCOLAS DE EXCELENCIA
- ROUSTIC PAN
- SAMPER
- SANTÉ ORGANIQUE
- SUCRE I CACAO

Una vez más, nuestra Cena de Gala fue un éxito gracias a la suma de todos ustedes, ingredientes indispensables.

¡Felicidades Vatel Club México por tus 20 años de trabajo para dignificar las artes en la mesa! Gracias Olivier Lombard (qepd) por sentar la estructura de lo que ahora somos.

*Imágenes cortesía de ARTE EN FOTOGRAFIA

¿Preguntas o comentarios? Envíenos un correo electrónico a vatelclub@gmail.com