

Presidente Fundador

Olivier Lombard †

Presidentes de Honor

Régis LAcome
Guy Santoro
Isabella Dorantes
Thierry Dufour

Presidente Honorario

Jean Berthelot

Presidente Activo

Mario Celis García

Vicepresidente

Giovanni Romero

Secretario

David Hernández

Tesorero

Frédéric Lejeune

Relaciones Públicas

Alfonso Hernández

Delegado Repostería

Oswaldo Tapia
Frédéric Lang

Delegado Panadería

Carlos Ramírez

Delegación Cultural

Alicia Gironella De'Angeli

Delegación Comunicación

Martha Sánchez
Thot Kinji

Comisión Plan Estratégico

Eduard Plasencia

Comisión de Admisión

Stephane Thomas
David Acosta

Comisión Educación Cultura

Omar Cuellar
Enrique Abogado

Eventos Especiales

Michel Gallardo

Presidentes regionales

Baja California Sur

Gerardo Rivera

Ensenada

Leonardo González

Jalisco – Nayarit

Thierry Blouët

Quintana Roo

- Riviera Maya -
Alfredo Santamaría

Toluca

Giovanni Romero
Veracruz

Bruno Joly

Monterrey

Héctor Aguilar

San Luis Potosí

Jorge Morales

Guadalajara

Jésus Avila

Acapulco

Alain Derouin



México DF a 4 Marzo del 2014

FESTEJÓ VATEL CLUB MEXICO SU CENA DE GRAN GALA ANUAL EL DOMINGO 2 DE MARZO DEL 2014

Vatel Club México, A.C., realizó su Cena de Gala Anual en el hotel St. Regis México. Esa noche, la vigésimo primera dentro del historial del Vatel, estuvo dedicada especialmente a THIERRY DUFOUR.

Esa noche ha sido de gran honor para Vatel Club México rendir un merecido homenaje a Thierry Dufour, un gran profesional, un ejemplar colega y un querido amigo.

De origen francés, y siguiendo la trayectoria familiar, Thierry tuvo una formación tradicional en los mejores establecimientos. Las sólidas bases técnicas que tiene, le han permitido ser un gran maestro, generoso con sus conocimientos a todo lo largo de su carrera.

Con solo 26 años, llegó a México donde trabajó en el Camino Real en el momento en que hizo escuela en nuestro país: bajo la tutela de Jean Berthelot y Philippe Seguin.

A 27 años de su llegada a nuestro país, ha formado una familia de la cual está muy orgulloso y ha cosechado múltiples éxitos profesionales. Su gran talento en cocinas, lo ha llevado a crear un estilo muy particular que ha trascendido en la hotelería en México.

Con sus colegas vatelianos a lo largo de las décadas, ha construido una verdadera hermandad, su espíritu siempre alegre, entusiasta y de gran vocación es un ejemplo de liderazgo.

Miembros del Club acompañados de sus familias e invitados especiales se dieron cita el domingo 2 de marzo en el hotel St. Regis a las 19:00 horas, para dar inicio a este encuentro anual.

La importante reunión contó con la presencia de la Señora Embajadora de Francia en México Elisabeth Betón Delègue
Cónsul General Señor Gérald Martin
Señor Bernard Villele, Director general del Hotel ST Regis México
Señor Gérard Dupont, Président Mondial de l'Académie Culinaire de France.
Señor Jean Berthelot Presidente de Honor del Vatel-Club México.
Señor Guy Santoro Presidente Delegado de l'Académie Culinaire de France para México, América Central y el Caribe y Presidente activo del Vatel Club México.
Señor Mario Celis, nuevo presidente de honor del Vatel Club México.
Comité del Vatel Club de México y Comité de la Académie Culinaire de France.

Bajo la visión del Chef Olivier Lombard quien por estandarte adoptó la filosofía de "Amistad Gastronómica, hermandad por México" sigue siendo después de más de 20 años la misión de nuestra asociación.

Los proyectos de trabajo en ese entonces, como ahora, giran alrededor de la hermandad que hay entre profesionales sin importar su país de origen con la meta en común de trabajar por la gastronomía mexicana y quienes la construyen a diario.

Este año se inicia una nueva etapa con la Presidencia de Guy Santoro al frente del Vatel, a palabras del chef, "retomar la presidencia es un gran honor y un gran reto".

La vida asociativa no es fácil. Implica hacer sacrificios y dedicar el poco tiempo libre que dejan nuestras actividades profesionales, robando tiempo a nuestros seres queridos, a una vocación especial. Pero también hay grandes satisfacciones. Al dar una mirada atrás a lo largo de los años, vemos que el esfuerzo es premiado con éxitos y el orgullo de saber que estamos sembrando el cambio para que en el aspecto profesional de la gastronomía, tengamos una participación más trascendental en México y con impacto mundial.

Con la inclusión de más miembros cada año, se gestan más historias que enriquecen pero sobre todo, generan intensos deseos de trabajar con visión al futuro.

Vatel Club México celebra a todos los colegas profesionales que creen y dedican su tiempo con conocimientos a esta hermandad que nos une.

Durante la ceremonia de premiación, nuestro comité brindó la oportunidad a un grupo de chefs aspirantes al Vatel-Club, para demostrar su capacidad de apoyarnos en nuestros objetivos.

Les dimos la bienvenida a nuestros jóvenes aspirantes quienes se encuentran bajo la tutela de dos miembros vatelianos:

AGUILAR BURGOS	Paulina
CASTRO CARMONA	Jorge Alberto
CORTÉS SANCHEZ	Ricardo Omar

SERVIN MARTINEZ	Eduardo Arturo
SIERRA OLVERA	Pamela
VILLA SANDOVAL	Mario Alberto

Considerando que sus pasos en nuestro ramo han sido ampliamente demostrados y apreciados por sus maestros, de hoy en adelante son integrados como miembros activos del Vatel Club:

AVILÉS BENITEZ	Luis
BASURTO FÉLIX	Mariana
BERETTA NAVA	Cassandra
CALVARIO MORALES	Paulo
CARDONA TOLEDO	Miguel Ángel
CASTAÑEDA CERVANTES	Aracelli
COVARRUBIAS ARAIZA	Fernanda
DE LOS SANTOS TAMAYO	Roberto
DEL PASO IZAGUIRRE	Diego Javier
ESCALERA CISCARES	Jesús
GARCIA GARCÍA	Carlos Alejandro
GARNICA CARDOSO	Jesús Ricardo
GONZALEZ VILLEGAS	Luis Antonio
LLAGUNO ESTRELLA	Edgar
MAYA ROLDAN	Manuel Adrián
MORALES HEREDIA	Aldo Omar
OLIVARES SUAREZ	Miguel Ángel
PALAU OCAMPO	Edgar Humberto
PERRILLIAT JIMENEZ	Salvador
POSADAS GARCIA	Martha Angélica
RABAGO GAYTAN	Carlos Eduardo
RODRIGUEZ LAMADRID	Luis Bernardo
SAINT JULIEN	Honippe
SALADO	Emilie Mylene
SANCHEZ DIAZ	José de Jesús
SHAW STENECK	Gregory Christopher Jean Luc
SOTO HERNANDEZ	Bernabé
TAMAYO MENDEZ	Andrea Carolina
ZARAGOZA VALENCIA	Oscar

Como es costumbre, en nuestra cena de gala, el Vatel Club-México otorgó reconocimientos a lo más destacado del gremio por sus actividades durante el año y es por ello que la Medalla de Oro Vatel, galardón que premia a la figura gastronómica por su destacada trayectoria y aportaciones así como a la promoción de la gastronomía mexicana se dedicó a:

ROSALBA RIVERA por ser una mujer mexicana que gracias a su constancia, tenacidad y alto rendimiento obtuvo durante el 2013 el 2do lugar dentro del concurso Maya Latinoamericano de Repostería Abastur y el 3er lugar en la

competencia internacional de "The Queen of Pastry" celebrado en Rimini en Enero del presente año.

JORGE MORALES, presidente del capítulo San Luis Potosí por sus acciones que han impulsado el desarrollo de esa región y por el posicionamiento que ha logrado con el congreso Cocina Transversal reuniendo a los más reconocidos exponentes de la gastronomía mexicana.

El siguiente reconocimiento es al Chef del Año 2013, personaje vateliano de la industria que destacó por sus logros y es un ejemplo a seguir. Se dedica a PASCAL MASSON por la organización de la 6ta. Edición del Examen de Aprendizaje CAP y el compromiso que tiene como Delegado General en México de los Maitres Cuisiniers de France en pro de la profesionalización y certificación de los conocimientos culinarios en nuestro país.

El Vatel Club reconoció también al Periodista Destacado este año. En esta ocasión, EMILIO FARFÁN de el periódico El Universal por su columna Entourage por el trabajo editorial difundiendo las actividades gastronómicas y por el apoyo constante e incondicional que brinda al Vatel en todos nuestros eventos.

El reconocimiento por DIFUSIÓN EN MEDIOS lo dedicamos a PATRICIA BENAVIDES de KW TELEVISIÓN por las cápsulas gastronómicas "Cocinando con..." que han sido un gran escaparate para dar a conocer los talentos de nuestros colegas.

FREDERIC LEJEUNE fue galardonado con el RECONOCIMIENTO SEMANA DEL SABOR por ser un eslabón importante dentro de todas gestiones de ejecución de la Semana del Sabor abriendo nuevas oportunidades de llevar este taller a otras instituciones.

EL PREMIO DEL ESPÍRITU VATEL DE MOËT & CHANDON

Este reconocimiento se institucionalizó a partir del 2013, se otorga al vateliano con una extraordinaria carrera, reconociendo la difusión que da a la cocina mexicana y el profesionalismo con el que se desempeña en su cocina, además del cariño que le tenga al Vatel manteniéndose activo en los proyectos y actividades del Club.

FELICIDADES! MARIO CELIS, por todo su trabajo entusiasta impulsando los ideales del Vatel siendo un excelente líder durante su presidencia.

Por su esfuerzo, dedicación y pasión culinaria, ingredientes indispensables para alcanzar la excelencia. El Señor Gérard Dupont, Président Mondial de l'Académie Culinaire de France dio la bienvenida a los nuevos académicos quienes recibieron su diploma e insignia:

Rosalba Rivera Ramírez
Juan Alberto Hernández Montes
Juan Bagur i Bagur
Juan Pablo Bernal Balderas

Omar Adrián Cuéllar Bustos
Tito Briz Garizurieta
Gilles Nordin

El Vatel Club es una asociación de profesionales de la gastronomía que cuenta con más de 370 miembros a lo largo y ancho de la República Mexicana; se ha consolidado con gran fuerza en el medio por sus actividades enfocadas a dignificar las profesiones de la mesa a través de concursos, certificaciones, intercambio y publicaciones, entre otras cosas. Por su trabajo y aportaciones a la gastronomía ha recibido importantes reconocimientos a nivel nacional e internacional.

La Académie Culinaire de France fue fundada el 18 de febrero de 1883 por Joseph Favre; desde su fundación representa la élite de la profesión, ya que sus miembros son profesionales de la cocina y pastelería que buscan la excelencia. Entre sus objetivos está el desarrollo del arte culinario, la difusión de la alta gastronomía, el mantenimiento del prestigio de las profesiones de cocineros y pasteleros, el reporte y registro de novedades, la modernización de ciertas recetas, la defensa de los nombres clásicos así como la edición de obras culinarias.

Entre sus tareas se encuentra el establecimiento de relaciones con todo agrupamiento francés o extranjero que tenga competencia para tratar las artes culinarias, gastronómicas y de la mesa.

Rodeados de un ambiente de amistad, los invitados comenzaron a disfrutar del coctel de bienvenida donde pudieron disfrutar:

Cocteles "América Contemporánea" y "Lucía" diseñados por el mixólogo Arnold García del Grupo Patanegra

También todos los invitados pudieron disfrutar del jamón Ibérico Joselito gracias al arte del Maestro Jamonero.

Los bocadillos corrieron a cargo de la brigada de cocina del Hotel St. Regis liderada por el chef Guy Santoro.

Una vez que los invitados se trasladaron al Salón Astor, fueron recibidos con un aperitivo de bienvenida de Pernod Ricard.

El delicioso y sofisticado menú que disfrutamos gracias a las aportaciones de nuestros patrocinadores constó de:

- Truffe Foie Gras Rougié

Trufa Foie Gras Rougié

- Noix de St. Jacques Marinée Comme à Sinaloa

Callo de Hacha Marinado de Sinaloa

- Filet de Dorade, Caponata de Légumes, Jus d'Huile d'Olive Extra Vierge aux Epices Manjares del Océano

Filete de Huachinango, Caponata de Legumbres, Jugo de Aceite de Oliva Extra Virgen con especias

- Selle d'Agneau Rôti, Pommes Fondante, Artichauts, Jus au Romarin Grupo Gico

Silla de Cordero Rostizada, Papas Fondant, Alcachofa, Jugo al Romero

- Les Fromages Manchego de Rio Nalón

Los Quesos Manchego de Rio Nalón

- Les Desserts des Académiciens Grand Marnier
Barre au Chocolat Grand Marnier, Riz Soufflé, Crémeux Caramel Salé, Glace Vanille

Barrita de Chocolate Crujiente Grand Manier, Arroz Inflado, Cremoso de Caramelo Salado, Helado de Vainilla

o

Sphère au Chocolat Blanc, Fruits Rouges Grand Marnier, Sorbet Framboise

Esfera de Chocolate Blanco, Frutos Rojos, Sorbete de Frambuesa

- Table Gourmande, ses Confiseries et ses Mignardises
Tabla gourmet con pequeñas delicias dulces
- Café ou Thé

Se armonizó el menú con:

Vins Ampely

Chateau Laudoc Bordeaux Blanco
Chateau Laudoc Bordeaux Tinto



Moët Hennessy México

Terrazas de los Andes Reserva Malbec
Champagne Moët Imperial
Cognac Hennessy Very Special



Monte Xanic

Rivero González Blanco 2012
Monte Xanic Cabernet Sauvignon Merlot 2011
Sciolo Reserva Cabernet Sauvignon 2012
Monte Xanic Chenin Blanc Cosecha Tardía 2012



El Vatel Club de México agradece el interés que en todo momento mostraron nuestros patrocinadores desde la planeación hasta el día de hoy.

Sin duda, gracias a su apoyo, lo logramos. El Vatel cumple sus objetivos y va en busca de retos mayores en cada momento. Apreciamos su valiosa colaboración. En Vatel buscamos seguir sumando en conjunto teniendo como razón principal, la Gastronomía.

Gracias a:

Agua Sante Organique
Alimentos Prácticos y Selectos
ALSE Frutas y Verduras
Ampely
AMAIT
Au Charcutier
Barry-Callebaut



Bodegas Santo Tomás
Canadian Beef Export Federation
Carnes de Primera Calidad ALBA
Casa José Cuervo



Cépages & Terroirs Du Monde
Certified Angus Beef
Chef Mart Food Service
Coca-Cola Company México
Comercial Norte Americana Delicatessen Castillo
Diageo
Diproal Sea Food Import Export
El Sargazo



Ferrer y Asociados
Foie Gras Rougié Euralis
General Mills de México Häagen Dazs



Grand Marnier Latin America
Granja Barbosa "Lechones"
Grupo Enodis
Grupo Excelencia Productos de Carnes y Aves
Grupo Modelo



Grupo Novelda
Grupo Pata Negra



Grupo Gico carne de cordero
Industria Agrícola Carredana



Intersibarite
Hanseatik
Hortalizas Finas Cuernavaca
Hotel Four Seasons DF



Hotel Presidente InterContinental
Industrias Alimenticias SAM
Internacional Gastronómica



Junamex
La Pasiega
Maille Mostaza
Manjares del Océano
Maxiproductos Alimenticios
Mehen´Ki



Moët Hennessy de México
Monte Blanco
Monte Xanic
NTD Ingredientes
Nestlé Waters Partners México
Operadora Rio Nalón
Palais de La Glace



Par de France
Partimar



Patis France
Pernod Ricard
Pescadería González
Provatec
Reparto de Hielo Francisco Lazcano
Rustic Pan
S.P. Grafica



Servirbien México
Sigma Alimentos
Tendencias Gastronómicas
Terra E Mondo



Tout Chocolat



Turin
Unilever France
Valrhona
Viñaterra
Yantar Alimentación



**Y EL ANFITRIÓN:
HOTEL ST REGIS MÉXICO**



**¡Gracias a cada uno de
ustedes por acompañarnos!**