

# Hommage à Jacques Bergerault

President d'Honneur du Vatel Club de México

# Jacques Bergerault

Jacques Bergerault nació en Tours en 1922. Llegó a México en 1957 como Chef en la apertura de Las Brisas en Acapulco. Más adelante realizó la apertura del Hotel Camino Real Puerto Vallarta y trabajó al lado del señor Jean Berthelot en el Camino Real Distrito Federal, donde creó una escuela cuyos frutos aún hoy se cosechan. El Café de Paris, su restaurante, abrió sus puertas en 1970 y tuvo más de dos décadas de gran éxito. Muy activo en la vida asociativa, era miembro de Chaîne des Rôtisseurs y tuvo primordiales aportaciones al nacimiento del Vatel Club de México.

Dedicó gran parte de su vida a enseñar a jóvenes a "amar la cocina", como lo decía el mismo. Los últimos años de su carrera fueron en la universidad CESSA donde dejó, como en todos los lugares donde pasó por su vida, una huella imborrable.



A un querido amigo

Fue uno de los primeros miembros de Vatel Club de México y siempre participó entusiastamente en todos los proyectos, incluyendo las primeras ediciones del Toque de Oro del Chef. De alma generosa y espíritu libre, siempre será recordado por todos sus colegas vatelianos por su energía, creatividad y carisma.

A Fred, nuestro querido amigo, deseamos dedicarle esta noche de colegas, un especial homenaje.

# frédérick verbille

# Académie culinaire de France

Antenne Mexique, Amérique Central et Caraïbe



Douzième Dîner

Accompagné de Tous les Vœux du Vatel à

Monsieur le Sénateur

**André Maman**

Le quel nous a accompagné durant toutes les années de fondation du Vatel

de

Monsieur l'Ambassadeur de France au Mexique

**Richard Duque**

de

Monsieur le Consul Général de France

**Jean Marie Martinell**

de

Monsieur le Président Mondial de l'Académie Culinaire de France

**Gérard Dupont**

de

Monsieur le Président Fondateur et Président Actif du Vatel Club de México

**Olivier Lombard**

de

Monsieur le Président de l'Antenne de l'Académie Culinaire

de France au Mexique, Amérique Central et Caraïbe

**Régis Lacombe**



# LES MEMBRES DU BUREAU DE L'ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE AU MEXIQUE, AMÉRIQUE CENTRAL ET CARAÏBE



Présidents d'Honneur

Jean Jacques Dietrich

Olivier Lombard

Chancelier de la Présidence

Jean Berthelot

Président

Régis Lacombe

Vice Président

Isabella Dorantes

Chancelier

Thierry Blouët

Secrétaire

Guy Santoro

Président Commission d'Admission

Alexandra Lombard

Alejandro Heredia

Relations Publiques

Analuisa Béjar





Les Membres Intronisés pour l'année 2005

**paulina abascal**

**guy santoro**

**abel navarro**

Et nos collègues de Guatemala

**hugo hernández**

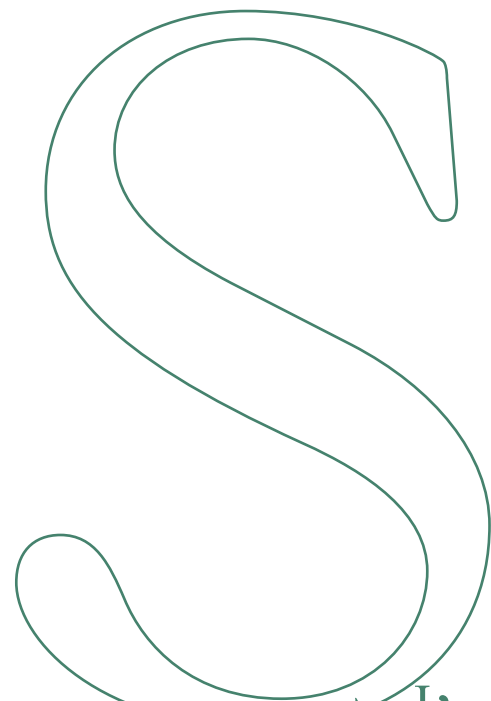
**mario campollo**

Médaille d'or Académie Culinaire de France

**michel derouin**

Médaille de bronze Académie Culinaire de France

**manuel orgaz**



## Le serment d'Académicien

Vous engagez vous à vous conduire en digne représentant de la profession culinaire, à perpétuer cet esprit corporatif qui nous unit a tous, à promouvoir et à enrichir le patrimoine culinaire et gastronomique de la France à travers le monde, à cultiver l'excellence, la qualité et l'intégrité dans l'exercice de notre noble art ?

Oui, je m'engage.

A Mexico, le 10 avril, 2005.



## chef del año vatel

Régis Lacombe 1996

Vicente Etchegaray 1997

Félix Gabiño 1998

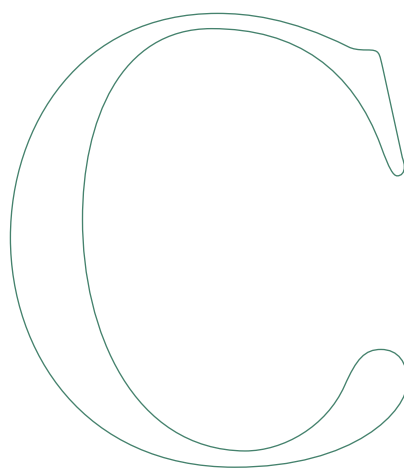
Isabella Dorantes 1999

Thierry Blouet 2000

Thierry Dufour 2001

Alejandro Heredia 2002

Denis Delaval 2003



## Andrés Cuellar Chef del año 2004

Por su exitosa trayectoria profesional a su corta edad. Por su nobleza y la importancia que ha puesto en la formación de sus brigadas. Es un digno representante de los ideales de la profesión. Por su cariño hacia los proyectos de Vatel Club de México.



# Réception

Amuse bouches



Crème de moules au safran

vino blanco château domecq



St. Jacques en coquille à la marinière

vino blanco château domecq



Minute d'Agneau, petites légumes de saison

vino tinto château domecq



Le grand dessert des Chefs pâtissiers académiciens



Les Mignardises

Le Café

champagne moët et chandon

cognac hennessy

Apéritifs et Liqueurs casa pedro domecq

# Le vatel club de México

a le plaisir de renforcer son amitié avec ses partenaires  
pour le douzième Dîner de l'Académie Culinaire de France



Casa Pedro Domecq

Champs Elysées Panadería

Colofón Diseño y Comunicación

Distribuidora El Sargazo México

El Buen Café

El Sargazo Ensenada

Frutas y Verduras Lameiras

Grupo Excelencia Gastronómica

Hennessy

Moët & Chandon

Impresos Albarrán

Narciso Diseño en Flores

Patis France

Productos Alta Repostería

Trico Línea Plus

Et l'amphytrion

**Hotel Four Seasons México Distrito Federal**

