



Hommage à Gérard Dupont,  
Président Mondial de l'Académie Culinaire de France

# Vatel Club de México

Marzo de 2007.

**G**érard Dupont llegó a México por primera vez en 1968 a dirigir las cocinas del restaurante Fouquet's en Camino Real. Su profesionalismo marcó la trayectoria de muchos jóvenes que hoy dirigen establecimientos por todo el país. A su regreso, casi treinta años después, afirma gustoso haberse reencontrado con una cultura y arte que le apasionan y sobre todo, siente un gran orgullo de ver el positivo cambio que se ha vivido en nuestra cocina y la obra de quienes trabajan en ella.



Presidente Mundial de la Academia Culinaria de Francia desde 1996, ha contagiado con su entusiasmo incansable a las antenas de esta institución en otros países. Sus actividades abarcan publicaciones, concursos, seminarios, e investigaciones entre otras, todas con el fin de salvaguardar el patrimonio que representa la Gastronomía de Francia. Esta noche le rendimos un sentido homenaje a su amistad, cariño, y particular apoyo a México.



# Académie Culinaire de France

Antenne Mexique, Amérique Centrale et Caraïbes

**Quatorzième Dîner de Gala  
Accompagné de Tous les Vœux du Vatel à**

Monsieur l'Ambassadeur de France au Mexique

**Alain LeGourrieréc**

Monsieur le Consul Général de France

**Didier Goujaud**

Monsieur le Président Mondial de l'Académie Culinaire de France

**Gérard Dupont**

Monsieur le Président Fondateur du Vatel Club de México et  
Président de l'Antenne de l'Académie Culinaire de France au Mexique,

**Olivier Lombard**

Monsieur le Président d'Honneur du Vatel Club de México

**Jean Berthelot**

Monsieur le Président du Vatel Club de México

**Guy Santoro**

Les Membres du Bureau de l'Académie Culinaire de  
France au Mexique, Amérique Central et Caraïbe

Président d'Honneur Fondateur  
Président Délégué  
**Olivier Lombard**

Présidents d'Honneur  
**Jean Jacques Dietrich**  
**Régis Lacombe**

Membre du Comité d'Honneur  
**Jean Berthelot**

Vice Président d'Honneur  
† **Fernand Gutiérrez**  
**Guy Santoro**

Vice Président  
**Alejandro Heredia**

Trésorier  
**Laurent Troublé**  
**Denis Delaval**

Secrétaire  
**Analuisa Béjar**  
**Alfredo Santamaría**

Chancelier  
**Thierry Blouet**  
**Pascal Masson**

Commision d'Admission  
**Alexandra Rendón Lombard**  
**Isabella Dorantes**





### **Les Membres Intronisés pour l'année 2007**

Analuisa Béjar  
Alain Derouin  
Luis Fitch  
Roberto Hernández  
Didier Lailheugue  
Hervé Laurent  
Alejandro Martínez de la Torre  
Pascal Masson  
Guillaume Morance  
Sergio Remolina  
Alfredo Santamaría

Médaille d'or Académie Culinaire de France

**Alicia Gironella de'Angelli**

Médaille du Centenaire Académie Culinaire de France

**Carlo Bicaci**

Médaille d'Argent Académie Culinaire de France

**Patrick Birchall**

Médaille de bronze Académie Culinaire de France

**Griselda Hernández**

# 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 **2004**

Alexandra Rendón de Lombard **2005**

Chef del Año **2006**

**Laurent Troublé**

Por su trayectoria de excelencia en la Pastelería. Por su vocación de enseñanza; por su generosidad y cariño hacia sus colegas, Vatel Club y todos sus ideales. Por su incansable energía y trabajo en la organización de concursos de Pastelería a lo largo de los años, y por ser un ejemplo de creatividad, calidad y generosidad.



Diploma de Honor Vatel

**Sección Menú**

**Periódico Universal**

# Apéritif de Bienvenue

Guacamole con Totopos de Colores ● Tostada de Tiritas de Róbalo Marinado al Limón  
Estilo de Ixtapa ● Camarones con Frutas Exóticas al Tequila ● Chilapas de Mariscos  
Marinados con Achiote y Cebolla Morada ● Tostada de Foie Gras ● Taquitos Dorados con  
Cochinita Pibil ● Quesadillas Surtidas ● Camarones Fritos al Cilantro ● Callo de Hacha  
con Amarillito

# Menu

Mesclun de Crustacés, Macaron Parfumé Tomato, Vinaigrette à l'Estragon



Filet de Daurade Grise, Escabèche de Poivrons Doux, Emulsion d'Huile d'Olive  
Extra Vierge



Granité Champagne Agrumes



Médailon de Cochon de Lait Farci au Foie Gras de Canard

Champignons Sauvages, Macaroni à la Crème, Poires aux Epices

Jus de braisage Perlé à la Marjolaine,



Les Grands Desserts des Académiciens

Barra de Chocolat Caramel Café et Praliné, Glace Caramel

Vacherin Glacé à la Rose et Framboisine, Coulis de Mangue



Le Mortier du Mexique et ses Mignardises

Café ou Thé

# Patrocinadores

Alse Frutas y Legumbres  
Cacao Barry-Caillebaut  
Casa Herradura  
Casa Pedro Domecq  
Champs Elysées, Mosaico  
Coca-Cola México  
Colofón, Diseño y Comunicación  
Delicatessen Castillo  
Don Camarón  
El Sargazo  
Fiji Water  
Florería Verdi  
General Mills de México,  
Granjas Barbosa  
Grupo Excelencia Gastronómica  
Häagen-Dazs  
Heinken  
Hortalizas Finas Cuernavaca  
Industrias Cor  
Internacional Gastronómica  
Möet & Chandon-Hennessy  
Monte Blanco Champiñones  
Patisfrance  
Prodimar  
Productos de Alta Repostería  
Productos Lácteos André Bajeux  
Reparto de Hielo Francisco Javier Lazcano  
S.P. Gráfica  
Tout Chocolat