

Hom m a g e á

Thierry B l o u e t



Vatel Club de México

FEBRERO 2008



Thierry Blouet

Visionario, innovador, idealista, y creativo incansable, el Chef Thierry Blouet ha creado un estilo único y espectacularmente exitoso en nuestro país. Es miembro de los Maîtres Cuisiniers de France, Chancelier de L'Académie Culinaire de France, y Presidente Regional de Vatel. Adicionalmente, creó y dirige el Festival Gourmet de Puerto Vallarta, que ha trascendido fronteras, poniendo a nuestro país en un lugar privilegiado en el mapa de los grandes destinos turísticos de la gastronomía contemporánea.

Thierry Blouet busca siempre renovarse, continuamente está desarrollando nuevos conceptos y planes sin dejar nunca la perfección, la técnica depurada y los fuegos de artificio en todos los platillos que llevan su firma.

Por su energía y creatividad, por trascender a través de todos los profesionales que han pasado por su escuela de cocina y servicio, por su siempre proactiva participación en todos los proyectos de la asociación, Vatel Club de México rinde hoy, a quince años de haber iniciado las funciones de la Academia Culinaria de Francia en México, un muy sentido y merecido homenaje al Chef Thierry Blouet.

Académie Culinaire de France

ANTENNE MEXIQUE, AMÉRIQUE CENTRALE ET CARAÏBES

QUINZIÈME DÎNER DE GALA
ACCOMPAGNÉ DE TOUS LES VŒUX DU VATEL Á

Monsieur l'Ambassadeur de France au Mexique
Alain Legourriérec

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 Actif 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 Actif 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
Olivier Lombard

PRÉSIDENT D'HONNEUR
Régis Lacombe

MEMBRE DU COMITÉ D'HONNEUR
Jean Berthelot

VICE PRÉSIDENT D'HONNEUR
Fernand Gutiérrez †
Guy Santoro

PRÉSIDENT DÉLÉGUÉ
Olivier Lombard

VICE PRÉSIDENT
Alejandro Heredia

TRÉSORIER
Laurent Troublé
Denis Delaval

SECRÉTAIRE
Analuisa Béjar
Alfredo Santamaría

CHANCELLIER
Thierry Blouet
Pascal Masson

COMMISSION D'ADMISSION
Alexandra Rendón
Isabella Dorantes

LES MEMBRES INTRONISÉS
POUR L'ANNÉE 2007

Edgar Núñez Magaña
Frédéric Claude Lang
Héctor Enrique Zavala Sotomayor
Hugo Vázquez
Jacques Olivier Borja
Luis del Sordo
Luis Deverdun Bompard
Luis Robledo
Maño Alberto Celis García
Olivier Le Calvez
Ricardo Muñoz Zurita
Sylvain Bortoloni
Yann Cozic



CHEVALIER DANS L'ORDRE DE
L'ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE

Sebastián Escultor
Jorge Toledo
Jean Berthelot
Thierry Dufour
Guy Santoro
Thierry Blouet

MÉDAILLE D'OR ACADEMIE
CULINAIRE DE FRANCE

Analuísá Béjar
Federico Bernaldo De Quiroz
Braultio Arsuaga

DIPLÔME D'HONNEUR ACADEMIE
CULINAIRE DE FRANCE

Jean Christophe Prioux
Thane Kuhlman

MÉDAILLE D'OR VATEL CLUB
DE MEXICO

Patrick Birchall

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
LAURENT TROUBLÉ 2006

Jean Marie Auboïne 2007


Por su profesionalismo en la Pastelería. Por ser el Chef francés que reside en México con el trabajo más destacado en el Meilleur Ouvrier de France. Por ser un gran maestro del trabajo técnico de precisión con una gran habilidad creativa. Por ser un ejemplo de la continua búsqueda por la superación y perfección y por supuesto, por su calidad humana.

Réception Apéritif de Bienvenue

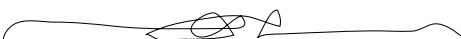
TIRITAS DE ROBALO ESTILO IXTAPA ● CAMARONES CON FRUTAS AL TEQUILA ● CHILAPAS
DE MARISCOS EN ACHIOTE ● TOSTADA DE FOIE GRAS ● COCHINITA PIBIL ● QUESADILLAS
● CAMARONES AL CILANTRO ● CALLO DE HACHA EN AMARILLITO

MENU

CEVICHE DE COQUILLES ST. JACQUES, DORADE ET GAMBAS AUX
FRUITS EXOTIQUES, GUACAMOLE, VINAIGRETTE DE CORIANDRE




FILET DE RASCASSE CLOUTÉ AUX OLIVES NOIRES, POMMES
MACAIRE AUX AROMATES, JUS DE VOLAILLE AU PISTOU PERLÉ
A L'HUILE D'OLIVE EXTRA VIERGE



LIQUEUR DE CACAO GLACÉ, COGNAC HENNESSY



PARMENTIER DE CANARD ET AIGUILLETTE DE CANETTE AU VIN
DE QUERCEGOBBE DE TOSCANE, POÊLÉE DE FIGUE,
POMME FRUIT GLACÉE, NAVET CONFIT À LA SAUGE



LES GRANDS DESSERTS DES ACADÉMICIENS



FRAISES À LA FRAISE

OU

PALET AU CHOCOLAT GIANDUJA BROYÉ MAISON



TABLE GOURMANDE, SES CONFISERIES ET MIGNARDISES



CAFÉ OU THÉ



VINS

SANTA MARGHERITTA PINOT GRIGIO, DOC VALDADIGE ✎ PETRA EBO VAL DI CORNIA,
DOC SUVERETO ✎ PETRA QUERCEGOBBE, IGT TOSCANA ✎ MINUTY ROSÉ 2006, AOC
CÔTES DE PROVENCE ✎ CHÂTEAU LAFFITTE TESTON 2004, AOC MADIRAN

Le Vatel Club de México a le plaisir de renforcer son amitié avec
ses partenaires pour le quinzième
Dîner de l'Académie Culinaire de France

Alse frutas y legumbres
Ampely
AROP Especialistas en Vainilla
Bodegas de Vinos
Cacao Barry-Callebaut
Carne José Alba
Casa Cuervo
Casa Herradura
Casa Pedro Domecq
Coca-Cola México
Colofón Diseño y Comunicación
Comercial Norteamericana
Delicatessen Castillo
Diageo México
Don Camarón
El Sargazo
Fiji Water
Florería Verdi
Häagen-Dazs, General Mills de México
Granjas Barbosa
Grupo Excelencia Gastronómica
Grupo Modelo
Grupo Restaurantero del Centro
Hortalizas Finas Cuernavaca
Industrias Alimenticias SAM
Industrias Cor
Intemco
Internacional Gastronómica
Joselito Jamón Ibérico
Luz y Sonido PSAV
Möet & Chandon-Hennessy
Monte Blanco Champiñones
Partimar
Pescadería Hermanos González
Pescadería La perla
Prodigar
Productos de Alta Repostería
Productos lácteos André Bajoux
Reparto de Hielo Francisco Javier Lazcano
Rougie Euralis
S.P. Gráfica
Tendencias Gastronómicas
Unilever México Food Solutions

Et l'amphytrion
Hotel Presidente InterContinental
CIUDAD DE MÉXICO