

Michel



Derouin

Michel Derouin



Esta noche el Vatel Club de México se honra en rendir un muy sentido y merecido homenaje al Chef Michel Derouin por su trayectoria profesional y su gran calidad humana. Originario de la región de Calvados, Francia, llegó a México en 1971. Durante su carrera, trabajó en varios establecimientos, pero su huella verdaderamente trascendió en el trabajo que hizo en los hoteles Camino Real, donde creó escuela por su gran vocación por la enseñanza.

Con ejemplar habilidad y conocimientos técnicos en diversas especialidades de la mesa, participó en múltiples demostraciones y muestras en México y el mundo. En su destacada labor como miembro de Vatel Club de México y de la Academia Culinaria de Francia, fundó y desarrolló los concursos de escultura de hielo, formando como parte del proceso, a muchos jóvenes.

Los reconocimientos y diplomas que ha recibido son incontables, pero sobre todo, cuenta con el reconocimiento y cariño de todos sus colegas vatelianos.



Académie Culinaire de France

Antenne Mexique, Amérique Centrale et Caraïbes

Seizième Dîner de Gala Accompagné de
Tous les Vœux du Vatel à

Madame la Consule Générale de France
Vera Valenza

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 Présidents d'Honneur
Fernand Gutiérrez †
Guy Santoro

Président Délégué
Olivier Lombard

Vice Président
Alejandro Heredia

Trésoriers
Laurent Troublé
Denis Delaval

Secrétaires
Analuïsa Béjar
Alfredo Santamaría

Chancelliers
Thierry Blouet
Pascal Masson

Commission d'Admission
Alexandra Rendón Lombard
Isabella Dorantes





Les Membres Intronisés pour l'année 2009

Abel Hernández López
Alberto Machain
Arnaud Guépillon
Bruno Emile Maurice Joly Porcher
Frédéric Lovjois
Giovanni Romero
Héctor Aguilar Vilchis
Hugo Jesús Valdéz Martínez
Margarita Carrillo de Salinas
María Teresa Leal de Zapien
Oswaldo Tapia
Romain Valicon

Médaille d'Or de l'Académie Culinaire de France

Paulina Abascal
Yvette Thuring
Julien Debarle

Diplôme d'Honneur Académie Culinaire de France

Francisco Jiménez
Instituto Aspíc
Instituto de Gastronomía y Repostería Franco Mexicano
Le Cordon Bleu

Médaille d'Or Vatel Club de México

Celia Marín



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 Auboine 2007

Ricardo Muñoz Zurita 2008

Por su incansable trabajo en el rescate de las tradiciones de la cocina mexicana y mostrar con su ejemplo cómo trascender las fronteras con lo mejor de nuestra tierra. Por vivir cada día lo que es una verdadera vocación con una continua búsqueda por la superación y perfección, y compartiendo sus conocimientos a través de la enseñanza. Por una visión técnica y profesional en sus investigaciones y publicaciones, por su dedicación, precisión y gran habilidad creativa.

Apéritif de Bienvenue

Guacamole con Totopos de Colores ⁊ Tostada de Tiritas de Róbalo Marinado al Limón Estilo de Ixtapa ⁊ Cangrejo de Alaska con Frutas Exóticas al Tequila ⁊ Chilapas de Mariscos Marinados con Achiote y Cebolla Morada ⁊ Tostada de Pulpo y Salmón ⁊ Taquitos Dorados con Cochinita Pibil ⁊ Sopes Con Chorizo ⁊ Quesadillas Surtidas (Queso Oaxaca, Flor de Calabaza, Champiñones) ⁊ Camarones Fritos al Cilantro ⁊ Callo de Hacha con Amarillito

Menu

Salade d'Haricots Verts et Champignons aux Eclats de Noisettes,
Foie Gras Rougié, Vinaigrette Balsamique aux Figs

Filet de Rouget Vert Céleri,
Vermicelle de Chipiron Biko

Canon d'Agneau Rôti aux Ris de Veau, Millefeuille Bayaldi,
Croustillant de Chèvre aux Herbes Nougatine d'Ail, Jus Corsé

Fromage Ramonetti Affiné

Les Grands Desserts des Académiciens

Terrine de Figs, Réduction au Porto et Vinaigre Balsamique,
Glace de Fromage de Chèvre au Miel **ou**

Caramel Salé aux Cacahuètes, Crémeux au Chocolat Jivara y
Gianduja, Glace Caramel Salé, Émulsion au Citron

Table Gourmande, ses Confiteries et ses Mignardises

Café ou Thé

Vins Casa Pedro Domecq

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

Alse Frutas y Legumbres
Ampely
Apys
AROP Especialistas en Vainilla
Cacao Barry-Callebaut
Carne José Alba
Casa Cuervo
Casa Pedro Domecq
Coca-Cola Mexico
Comercial Norte Americana
Convothem
Delicatessen Castillo
Don Camaron
El Sargazo
FIJI Water
Foie Gras Rougiéupo Excelencia
General Mills de México, Häagen-Dazs
Granjas Barbosa
Hortalizas Finas Cuernavaca
Industrias Cor
Intemco SA de CV
Internacional Gastronómica
Joselito Jamón Ibérico
La Perla
Luz Sonido PSAV
Moët & Chandon-Hennessy
Monte Blanco Champiñones
Pescadería Gonzalez
Prodigar
Productos de Alta Repostería
Quesos Ramonetti
S.P. Gráfica
Unilever Mexico Food Solutions

Et l'amphytrion
Hotel Presidente InterContinental Ciudad de México