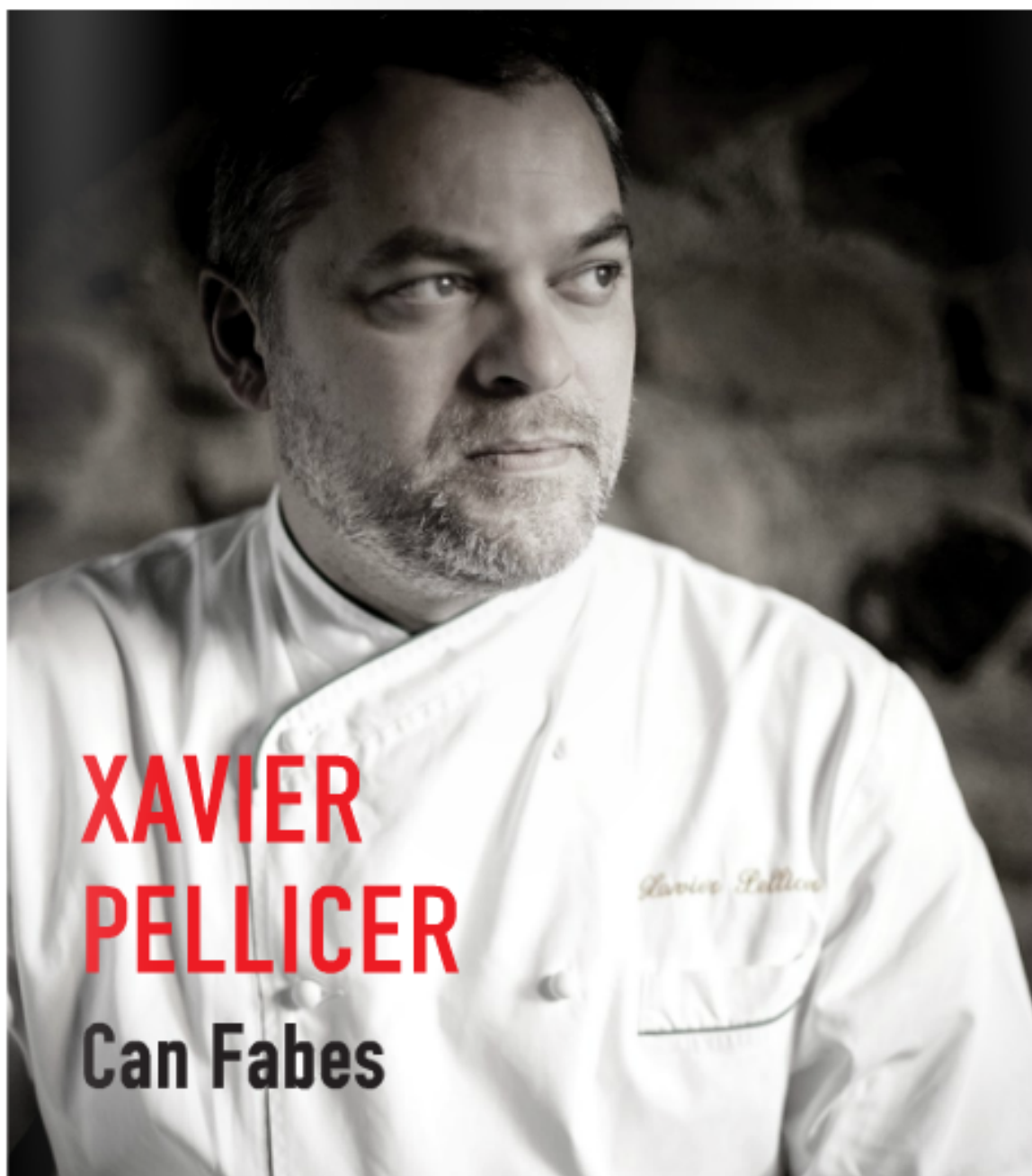




EL MAGAZINE DE LA GASTRONOMÍA

No. 27  
enero 2012

[elgastronomico.es](http://elgastronomico.es)



**XAVIER  
PELLICER**

**Can Fabes**

## Millesime Mexico

Millesime México 2011 concluye la 1ª edición fortaleciéndose como el evento social y gastronómico del año.

Millesime Mexico (1ª edición) es un evento gastronómico de alto nivel y exclusivo para invitadas de empresas participantes. Grandes propuestas culinarias, exposiciones, talleres, clases magistrales, degustaciones, show cooking, presentación de los mejores productos, entre otros. Millesime es una posibilidad de contacto muy próximo con prestigiosos chefs, sommeliers, líderes de opinión, casas de vinos, personalidades de la industria, empresarios de alto nivel y la sociedad.

Millesime México, es un evento privado enfocado al buen gusto y buen vivir. Donde el protagonista es la alta gastronomía, en un entorno de negocios que permite de manera sutil ser parte de grandes experiencias. Mismas que se derivan a través del compartir la mesa y degustar las creaciones de nuestros chefs y talentos culinarios.

Millesime México se llevó a cabo en el Centro de Exposiciones Bancomer en Santa Fe, Ciudad de México. Del 15 al 17 de Noviembre del año en curso.



Cada día comenzó a la 13:00 hrs; se diseñaron y ambientaron 3 restaurantes (Arquitectura Verde, Frida Kahlo, Museo) que presentaron un menú de 6 tiempos elaborados por 3 chefs con estrellas Michelin, se degusta un menú diferente en cada restaurante.

Día con día a partir de las 17:00 hrs se daba paso al Open Bar y Talleres de Millesime, donde se ofrecieron experiencias únicas de convivencia y aprendizaje tales como: cercanía con Maestros de la Cocina, Show Cookings, Espacios de Espirituosos, Coctelería Gin & Tonic, los jamones, las trufas, el chocolate, café, las ostras, espacios de Cocina Tradicional, espacio de Restaurantes en el D.F., y otros espacios dedicados a la alta gastronomía pensados para generar momentos memorables.

El primer día de Millesime-15 de noviembre, se llevó a cabo la rueda de prensa, despertando la curiosidad de todos los presentes por vivir y conocer un poco más esta experiencia. Estuvieron presentes todos los Chefs participantes, el reconocido Chef Pedro Morán habló en nombre de todos ellos; Pedro Morán es hasta ahora el único que ha participado en todas las ediciones nacionales e internacionales de Millesime.

Más tarde ese mismo día se realizó la entrega de los premios Millesime, se premió al restaurante Pujol como Mejor Restaurante; Vicente Torres (Oca) como Mejor Chef; los restaurantes Azul Condesa y Azul y Oro del Chef Ricardo Muñoz Zurita fueron galardonados como Mejor Restaurante de Comida Tradicional, Kevin Tapia (Paxia) se le reconoció como Mejor Sommelier, Diego Argueda (Jasso) como Mejor Jefe de Sala y el premio por Trayectoria se le dio a la Chef Patricia Quintana.



Por la tarde se impartieron diversos talleres desde las 18:00 hrs, cada uno liderado y protagonizado por un Chef especializado en cada materia, algunos de los talleres impartidos fueron:

#### Talleres de los Maestros by Audi

Enrique Olvera (restaurante Pujol, Cd. de México)  
 Nacho Manzano (Casa Marcial, Asturias/España)  
 Paul Liebrandt (restaurante Corton, Nueva York/EEUU)

#### Taller de los Sentidos by Magnum (Chocolatería mexicana evolutiva, vino y chocolate)

Jose Ramón Castillo (que Bo, Cd. de México)

#### Taller de la Cerveza by Mahou

Jose Ángel Sierra (Maestro Cervecerero del Grupo Mahou-San Miguel)  
 Nacho Capín (I+Drink, Oviedo/España)

Daniel Ovadía (restaurante Paxia, Cd. de México)

#### Taller del Vino by Fundación Castilla-La Mancha Tierra de Viñedos

Bricio Domínguez (El Jardín de los Milagros, Guanajuato/México)

Yanin Cozic (restaurante Au Pied de Cochon, Cd. de México)

Cata de Copas by Riedel

#### Taller de los Espirituosos by Buchanan's

Patricia Fernández (Brand Ambassador)

Xosé Torres Cannas (restaurante Pepe Vieira, Pontevedra/España)





El segundo día- 16 de noviembre, se realizó una rueda de prensa especial para presentar los Chefs de la comunidad invitada española de este año- Galicia. Estuvieron presentes 5 Chefs de esta región- Xosé Torres Cannas, Yayo Daporta, Marcelo Tejedor, Juan Crujeiras y Beatriz Sotelo. De igual forma estuvo presente la Consejera de Galicia, dando unas palabras sobre su lugar natal, productos y la gran oferta turística.

Una vez más alrededor de las 18:00 hrs se realizaron nuevos talleres con distintos protagonistas:

#### **Taller de los Maestros by Audi**

Pedro Morán (Casa Gerardo, Asturias/España)  
Xosé Torres Cannas (restaurante Pepe Vieira, Pontevedra/España)  
Enrique Olivera (restaurante Pujol, Cd. de México)

#### **Taller de los Sentidos by Oaxaca**

José Manuel Baños (rest. Pitona, Oaxaca/México)

Rodolfo Castellanos (restaurante Origen, Oaxaca/México)

Alex Ruiz (Casa Oaxaca, Oaxaca/México)

#### **Taller der la Cerveza by Mahou**

Jose Ángel Sierra (Maestro Cervecerero del Grupo Mahou-San Miguel)  
Nacho Capín (I+Drink, Oviedo/España)  
Benito Molina (restaurante Manzanilla, Ensenada/México)

#### **Taller del Vino by Fundación Castilla-La Mancha Tierra de Viñedos**

Vicente Torres (restaurante Oca, Cd. de México)  
Simone Lombardi (Cantinetta del Becco, Cd. De México)  
Cata de Copas by Riedel

#### **Taller de los Espirituosos by Zacapa**

María Teresa Zerón (Brand Ambassador)  
Óscar Velasco (restaurante Santceloni, Madrid/España)



El último día de Millesime- 17 de noviembre, tuvo lugar el cierre de esta gran 1ª edición. Para conmemorar esta fecha se dio entrega del Premio Millesime patrocinado por Bancomer al Palacio de Hierro, por su apoyo y difusión a la gastronomía y productos de alto nivel en nuestro país. Para cerrar este día y esta edición se realizó el último grupo de talleres, conformados por:

#### Taller de los Maestros by Audi

Ricard Camarena (restaurante Arrop, Valencia/España)  
Óscar Velasco (restaurante Santceloni, Madrid/España)  
Marty Cattaneo (restaurante Dio Deka, San Francisco, California/EEUU)

#### Taller de los Sentidos by Galicia

Marcelo Tejedor (Casa Marcelo, Santiago de Compostela, A Coruña/ España)  
Juan Manuel Crujeiras (restaurante A Estación, Cambre, A Coruña/ España)

Yayo Daporta (restaurante Yayo Daporta, Cambados, Pontevedra/España)

#### Taller de la Cerveza by Mahou

Jose Ángel Sierra (Maestro Cerveceros del Grupo Mahou-San Miguel)  
Nacho Capín (I+Drink, Oviedo/España)  
Ricardo Muñoz Zurita (restaurante Azul Condasa, Azul y Oro, Cd. de México)

#### Taller del Vino by Fundación Castilla-La Mancha Tierra de Viñedos

Guillermo González (Grupo Pangea, Monterrey/ México)  
Paco Patón (hotel Urban & Villa Real, Madrid/España)  
Cata de Copas by Riedel

#### Taller de los Espirituosos by Johnnie Walker

Matthieu Guerpillon (Brand Ambassador)  
Paco Roncero (la Terraza del Casino, Madrid/España)