



## Newsletter Mensual

Actividades  
Agosto - Octubre 2020



### CATA EN LÍNEA

*Cozumel*

Primera cata virtual del Bailliage, con dos vinos españoles de la región de Sotomontano.

La cata fue guiada por Lucca Ballota, Gerente del Restaurante; Sergio Turriza, Chef Ejecutivo Intercontinental de Hotel Cozumel y Maitre Sommelier Johan Valderrabano.

Gracias a Enate and Ferrer and Asociados (importador)

*Vinos:* Enate Chardonnay-234 2018. Sotomontano DOC, España Y Enate Crianza, Tempranillo- Cabernet Sauvignon 2015. Sotomontano DOC, España

### CENA VIRTUAL Y CATA MACO VINEYARDS.

*Guadalajara*

Un evento virtual con vinos de MaCo Vineyards producidos en el Valle de Napa, E.U., propiedad de nuestro Vice-charge de Missions Jesús Maciel.

Los vinos y cena a domicilio fueron entregadas a cada miembro, siendo guiados por los chefs Hector Zavala and Graciela Ontiveros via zoom.

*Menu:*

- *Sopa Tradicional Francesa de Cebolla*
- *Short Rib con Balsámico y Canela*
- *Virret Bocado de Avellana Noir,*
- *MaCo Cabernet Sauvignon 100%, enólogo Erick, Lyon, 24 meses en roble francés.*

### PETITE CHAINE PARA 12 Cuernavaca

El primer evento del Bailliage de Cuernavaca donde miembros hablaron de ideas para 2021 para incrementar la cobertura y membresía de Bailliage. El menú incluyó un asado de Marco e Inés Albarran y complementos preparados por el chef Marcelo Miretti, Vicepresidente del Capítulo local del Club Vatel

- *Aperitivos: Pa Amd Tomaquet, Montaditos de Salmón con kiwi de Nueva Zelandia.*

- *Brisket Horneado 8 horas, con Rub de Café y Ajo. Puré de Papa con Pork Belly.*

- *Donas Rostizadas con Helado de Vainilla.*

*Vino traído por todos. Vinos Españoles, Chilenos, Franceses y Mexicanos.*



## DINNER PARA MIEMBROS E INVITADOS EN AU PIED DE COCHON

*Valle de México*

El primer evento presencial del Bailliage de Valle de México en 2020, en la terraza de Au Pied de Cochon en Ciudad de México. Medidas sanitarias se tomaron para mantener a los asistentes seguros resultando en una gran velada entre amigos.

*MENÚ: Callo de Hacha Marinado y Hueva de Salmón, Foie Graís de Pato Sellado, Papa al Horno y Espárragos con Trufa Negra, Domaines Schlumberger Riesling Grand Cru Kessler, Aslacia, Francia, Ravioles de Camarón en Caldo al Azafrán, Salsa de Crustáceo al Estragón Paul Jaboulet Aine Cotes Du Rhone Parallele 45 Rosé, Vallée du Rhone, Pierna de venado "Grand Veneur" con Mejorana y Arándanos Paul Jaboulet Aine Crozes Hermitage Les Jalets Rouge, Vallée du Rhone 7 texturas de Chocolate o tarta de pera Bourdaloue, Caramelo con Mantequilla Salada . Famille Perrin Muscat de Beaugues de Venise, Vallée du Rhone*

## CANTINA PALACIO RESTAURANT CDMX

Un grandioso lunch preparado por Chef Guillermo Martínez y su equipo, con un limitado número de miembros del Bailliage de Ciudad de México y el recién nombrado Bailli Guy Santoro, El menú combinó cocina de Cantina Palacio con vinos Mexicanos predominantemente.

*MENÚ: Aroma Oaxaqueño, Champagne Moët & Chandon Brut Impérial, France//Carpaccio de Betabel// Bombones de FoieGras, Vinagreta de Trufa y Brotes de Chicharo, Chateau Domecq Chardonnay and Viogner 2018, Mexico Capuccino de Centollo de Mar, Flambeé al Cognac, Casa Madero Grand Reserve Chardonnay 2019, Mexico//Robalo del Pacífico, Puré de Coliflor, Beurre Blanc con Azafrán y Vainilla de Papantla Nebbiolo Reserve, 2017, Mexico//Costilla Cargada, con Zanahorias de Colores, Au Jus //Cuna de tierra Pago de Vega Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc. Merlot, 2017, Mexico// Mil hojas de Frambuesa, sorbet de frutos rojos o Crumble de Cereza con Sal de Mar y Sorbete de Vainilla Casero//Nectar Pedro Ximenez, Sherry, Cordoba, Spain*



## RESTAURANTE TRÍO

*Vallarta*

El tercer evento de un fin de semana completo para miembros del Bailliage Puerto Vallarta. La velada se efectuó en el Restaurante del Río, con comida mediterránea cocinada con amor y sabores de Cataluña y vinos fuera de la "Ribera del Duero".

*MENÚ: Pez vela marinado y tapenade de oliva, Rosée Pandedalles 2017, Leon, España// Sopa de pescador con crustáceos y mariscos, Pardas Rupestris, Penedés DO, España// Magret de pato ahumado con lechuga asada, Maquinon Garnaxha 2015, Priorat DOC// Rack de cordero rostizado con hierbas, Negré Franc 2012, Pardas Penedes, DO. Cabernet, Franc, Cabernet Sauvignon // Sorbet de tamarindo y raicilla, Pastel de durazno y almendra con chocolate mexicano a la naranja, Jerez 12 years, Barbadillo Cellars, España*



## RESTAURANTE KAISER MAXIMILIAN

*Vallarta*



Primer evento de la comunidad de la Chaine en Puerto Vallarta, en el magnífico restaurante Kaiser Maximilian, del Bailli Andreas Rupprechter

*MENÚ:* Hígado de Pato con Costra, Queso Parmesano, Reducción de Higo y Jerez, Moët & Chandon, Rosé Imperial // Sopa de Vino Blanco con Crutones de Canela y Sabayón, Filete de Trucha Salmonada, Callo de Hacha, Puré de Apio, Tocino, Hierbas, Pasas, Ca'Momim Heartcraft, Chardonnay, Napa Valley, 2018 // Costilla de Res, Aliño de Perejil, Ejotes y Crutones, Papa Gratín // Pintia 2015, Toro DOC, Tempos Vega Sicilia, Valladolid, España // Strudel de Requesón, Compota de Durazno y Helado de Vainilla

## TEATRO CULINARIO FUENTES

*Playa del Carmen*

El Balliage de Playa del Carmen de la Chaine des Rotisseurs, encabezado por su Bailli Nestor Ospina, celebró su primera "Cena Presencial", después una larga espera a consecuencia del confinamiento por las medidas de seguridad e higiene dictados por las autoridades. El evento tuvo lugar en el Teatro Culinario Fuentes de El Dorado Royale Resort Riviera Maya con su anfitrión Beat Muller.

*MENÚ:* Tártara Hamachi, ponzu de frambuesa, puré de betabel rojo, jamaica // Ensalada verde con esponja de espinaca, pepino, chícharos, manzana, uvas, aceite de menta y guacamole // Salmón naranja, puré de papa dulce, cacahuates picantes, aceite de chile guajillo y reducción de naranja // Tenderloin de Black Angus, risotto de calamar negro, salsa de huitlacoche // Manzana amarilla, mousse de chocolate blanco, compota de piña, maracuyá y esponja de durazno



# LA CHAÎNE EN NUESTRAS VIDAS



*Marco Albarrán Arozarena*  
*Chargé de Presse- Bailliage de Mexico*

En tiempos difíciles como estos, cuestioné la relevancia de la Chaîne en nuestras vidas. Durante los primeros meses de confinamiento no estaba en mis prioridades. Los comunicados estaban al final de mi lista y normalmente los dejaba sin leer tratando de ponerme al corriente con las noticias y cambios personales, esperando que no fuera afectado por la pandemia. Siendo un miembro del Board del Bailliage de México, no tuve mucho contacto al inicio y solo tuve un par de mensajes con otros miembros. Nos enviamos mensajes de buenos deseos de un miembro a otro. Tuvimos un par de eventos virtuales, principalmente catas.

En mi Bailliage local, no tuvimos actividad relevante manteniendo distancia social por seguridad. El Bailli nacional Thierry Blouet nos pidió ser cautelosos entonces, esperar y de nuevo tuve dudas de la Chaîne en esos momentos. Entonces, algo pasó cuando al final del verano un proactivo Bailli Fernando Brizuela de Guadalajara, envió una invitación para una cata virtual a la que no pude asistir y sin ninguna razón me sentí excluido. Cuestioné la relevancia de la chaîne por los tiempos en los que estamos pero también porque la dí por hecho. Asumí que una Asociación Internacional de Gastronomía no era importante pero entonces organizamos una reunión casual en línea a finales de septiembre y ¡algo pasó! Reímos, hablamos y comenzamos a hacer planes que incluían no sólo a los que pudimos asistir sino al resto de los 9 Bailliages locales en México. Después de 6 meses de confinamiento fue un nuevo inicio con un trago de vino, aperitivos hechos en casa y sonrisas a través de la pantalla de la computadora. Entonces, entendí lo que la Chaîne Des Rotisseurs significaba para todos nosotros. Estaba enganchado con el significado de camaradería alrededor de buena comida y vinos finos, al menos en un ambiente virtual que me hizo estar ansioso por más! Planeamos nuestra siguiente reunión. Esta vez una reunión formal con el Bailli Delegué Blouet y la mesa directiva de México. El mensaje de nuestro Bailli fue claro: manténganse seguros, sean cautelosos y razonables considerando la pandemia pero planeen un evento este año. El mensaje fue recibido y se cruzó con los planes de cada Bailli. En los últimos dos meses, la comunidad de CRD en México ha ejecutado por lo menos un evento en cada bailliage local o está planeando actividades antes de fin de año:

- Una petite chaîne para 12 personas en casa de un cofrere
- Cena llevada a casa maridada con vinos entregados a casa de los socios guiada por los chefs via zoom
- Comidas o cenas para un reducido número de miembros en restaurantes finos
- Mesa directiva de un bailliage cocinando para sus compañeros
- Un evento muy novedoso que incluye cena, una demostración de cocina y un concurso entre vinos y mixología

“  
*Chaîne:*  
*Ya entendí.*  
*Eres relevante*  
*para todos,*  
*somos tú y tú*  
*eres nosotros.”*

Es una tarea difícil como Charge de Presse estar al corriente de las fotos y reseñas que me llegan, y hacer un buen trabajo honrando el trabajo y dedicación de los planeadores, el servicio de staff, sommelliers y otras personas involucradas en los eventos. Todos hicieron posible un momento de gozo y alegría que nos unió como comunidad. Un momento que no nos hará olvidar, pero nos hará seguir adelante en estos momentos difíciles y nos hará desear por el futuro, cuando podremos brindar con un colega que acabamos de conocer, viajar a otro país y disfrutar las grandes tradiciones culinarias entre amigos.

*Disfruten un buen vino, coman buena comida,*  
*pero lo más importante sonrían con un amigo.*