

Newsletter- Chaîne México, Mayo 2021

Mayo 2021, seguimos pensando cuándo regresaremos a la normalidad. Sin embargo, la cantidad de eventos organizados por todos los Bailliages en México nos dan una grata sensación de esperanza.

Estamos migrando de eventos virtuales como los organizados por Guadalajara, Valle de México y la Chaîne nacional acercando a diferentes regiones en espera de conocerse en persona, a una creciente cantidad de eventos presenciales que culminan con el Grand Chapitre en Cuernavaca que será reseñado pronto.

Múltiples eventos en todas las regiones, la celebración del World Chaîne Day en abril y un robusto plan de actividades para el resto del año, definen a una Chaîne en México entusiasta y vigente, tal cual la envisionsó Jean Berthelot hace más de 50 años.

¡Felices 91 años a Jean Berthelot, Presidente fundador de la Chaîne México!



Bailli Delegué México- Thierry Blouet, VP
Internacional Marie Jones y Bailli
Honoraire Jean Berthelot (2017)



Jean Berthelot y
Chef Paul Bocuse

A finales de marzo, nuestro presidente fundador, Bailli Delegué honorario, Miembro del Consejo de Honor, Miembro del Consejo Magistral Honorario celebró 91 años en compañía de su familia. Un pilar de la gastronomía y hotelería en México, Don Jean llegó a México hace 55 años siendo director general del Hotel Camino Real México y recibiendo múltiples reconocimientos por personalidades del mundo gastronómico en México y el Mundo, siendo presidente fundador de la Chaîne en México en 1967; presidente honorario del Vatel Club, presidente honorario de la Academia Mexicana de Gastronomía entre otros.

Incansable promotor de la Chaîne, recientemente asistió a la comida del Bailliage de Ciudad de México, con el estilo, sabiduría y amabilidad que siempre lo ha caracterizado.

Cuidadoso de las formas, hace tiempo mencionó que "En la Chaîne, la responsabilidad ante la cofradía antecede a la amistad entre miembros" como un recordatorio de mantener tradiciones y estilo en estos tiempos tan cambiantes.

Afectuosamente, pedimos que brinden por Don Jean la próxima vez que tengan una copa de vino. Gracias a él tenemos Chaîne en México.

Bon anniversaire M. Berthelot!



Para conocer la trayectoria de Jean Berthelot y su trabajo en la Chaîne México visitar

<https://mexico.Chainedesrotisseurs.com/pages/662/una-leyenda-en-el-servicio-de-hospitalidad.html>

Agradecemos a nuestro amigo Alain Berthelot por información

Newsletter- Chaîne México, Mayo 2021

Bienvenido nuestro nuevo Echanson- Johan Valderrabano



Johan Valderrabano y Richard Clair (2019)

En marzo 2020, nuestro Bailli Delegué Thierry Blouet nombró a Johan Valderrabano como Echanson Nacional. Sus responsabilidades incluyen desarrollar el programa de degustación de bebidas de la OMGD e impulsar a los jóvenes sommeliers mexicanos para la competencia anual de la Chaîne.

Johan Valderrabano nació en la Ciudad de México el 11 de junio de 1985, realizó sus estudios universitarios en el Colegio Superior de Gastronomía como Licenciado en Gastronomía y sus estudios como Sommelier en México en la Universidad del Tepeyac y en el extranjero en The Court of Master Sommelier Americas. Wine Director en muchos de los restaurantes más importantes de la Ciudad de México tales como: L'Alsace a Paris, Hotel Presidente Intercontinental Polanco; el cual su cava, es considerado una de las cavas más grandes de América, Grupo Becco Cava más grande de vino italiano en México y Restaurante Rosetta. Ganador del "Joven Sommelier mexicano" 2010 competición nacional, de representante por México en el concurso mundial "Habano Sommelier" en 2015.

Actualmente es organizador del programa de The Court of Master Sommelier Americas en Ciudad de México. Colabora con el desarrollo de capacitación continua al Gremio Nacional de Sommeliers de México, con el Guild of Sommeliers en diferentes partes de la república

mexicana, actualmente es el Sommelier/Área Manager para México de Bodega Enate fundada en Aragón España en 1991, Sommelier para Bodegas LAUS y Las Moradas de San Martín.

Johan se incorporó a la Chaîne gracias quien considera uno de sus mentores: Richard Clair, Vice-Echanson del Bailliage de Valle de México, socio de **Ferrer y Asociados, quienes son orgullosos patrocinadores del concurso Jeunes Sommeliers de la Chaîne México**. Ambos han tenido gran contacto para incrementar el desarrollo del segmento culinario. Johan conoce la organización desde hace 18 años por su contacto con el medio ya que desde los 17 años de edad trabajó de maitre sommelier y es chef profesional. Agradece también a Pedro Poncelis y Julien de Barle del Bailliage de Valle de México.

Por su actividad y cercanía al medio, puede dedicar tiempo a la Chaîne y desarrollar el segmento de bebidas. Su evolución lo ha llevado a cofundar junto con Christian Nolasco, una comunidad digital en Wikivinos y hacer alianzas para captar consumidores jóvenes en México con una comunidad especializada en vinos de 10,000,000 de fans en facebook y 100,000 seguidores en Instagram.

Con la orden del vino, quiere atraer nuevos miembros y promover a la Orden del Vino como una membresía nacional en donde los socios tengan beneficios, accedan diferentes bodegas y vinos premium. Busca alcanzar a los miembros de la Chaîne tradicional y sumar a nuevas personas. Quiere escuchar a la Chaîne y saber qué les gusta y que no les gusta, iniciando un diálogo para entender como sommelier profesional las necesidades de cada Bailliage.

"El vino ha sido nuestro compañero durante esta pandemia" Dice Johan, quien también está a cargo de organizar el primer ciclo de catas virtuales, siendo la siguiente el próximo 26 de mayo con una experiencia Remy Martin virtual, esperando en el futuro hacer degustaciones en persona y viajes a viñedos. Con un gran carisma y energía, nuestro nuevo Echanson busca lograr la relevancia de la Orden de Vino dentro de la Chaîne México.

Salud y bienvenido Johan!

Newsletter- Chaîne México, Mayo 2021

Catas Virtuales

Cata Guadalajara- vinos MaCo



Siempre innovadores el 19 de marzo, los miembros del Bailliage de Guadalajara, presididos por Bailli Fernando Brizuela, tuvieron una gran cata con Roberto Corona, miembro del Bailliage y propietario de la bodega MaCo en Mapa California. La cata tuvo la participación de miembros de diferentes lugares, incluyendo miembros del Bureau nacional y

constó de vinos Cabernet Sauvignon y Petit Verdot 2016.

Cata Chaîne Nacional

El 12 de marzo se efectuó la primera cata virtual nacional con el apoyo de Bliss Vinos Naturales. La cata fue llevada por nuestro Echanson Johan Valderrabano, Antonio Nates, Sommelier especializado en vinos naturales y el Enólogo Joao Tavares quien se conectó desde Portugal. Una cata interesante al hablar de vinos naturales: uno blanco Rufia 2018 y uno Rosado Rufia 2019, ambos de la zona de Doa en Portugal. Con conexiones de todo el país, se inició el ciclo de catas nacionales que esperamos se hagan presenciales más tarde en el año.



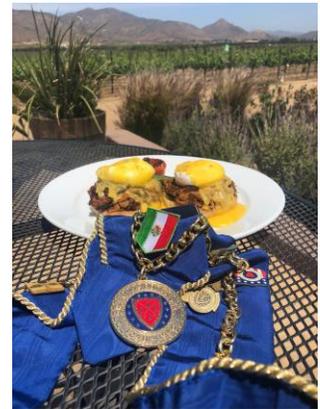
Cata virtual Valle de México- Vino de Piedra

El Bailliage de Valle de México tuvo una exquisita cata virtual con Vinos de Piedra y su enólogo Hugo D'Acosta, quien habló de sus vinos y su trayectoria en el Valle de Guadalupe. Un placentero evento en donde se hizo patente la camaradería de este baillage aún en un evento a distancia y en donde recibieron socios invitados de otros Baillages.



World Chaîne day

El pasado 24 de abril, nuevamente se celebró el World Chaîne Day teniendo all huevo como motivo principal. ¡Con fotos de todo el país y el mundo, celebremos desde casa o con amigos el espíritu de la Chaîne!



Newsletter- Chaîne México, Mayo 2021

Eventos Chaîne México

Puerto Vallarta

Hotel St. Regis, Restaurante Carolina- 5 de febrero

Con la energía que los caracteriza, el Bailliage de Puerto Vallarta tuvo su primera comida en el restaurante Carolina con un gran menú combinando elementos de la cocina mexicana.

Menú y vinos

- Tlacoyo de masa azul, costilla de res braseada, salsa de hormiga chicatana
- Tosta de langosta
- Pan artesanal con frijol refrito y langosta. ensalada de verdolaga y salsa verde
- Filete de res USDA PRIME. Plátano macho tatemado machacado. Mole chichilo negro
- Helado de elote, tierra de maíz y cremoso de queso

- Ardeche, Louis Latour – Chardonnay
- Edición limitada, Monte Xanic – Nebbiolo
- Tequila, Clase Azul Reposado



Un gran evento, que fue seguido por una cena sorpresa en Café des Artistes con motivo del World Chaîne day el pasado 24 de Abril, servido por el equipo de nuestro Bailli Delegué, Chef Thierry Blouet.

Cuernavaca

Comida en Leku- 4 de marzo



Para nuestro primer evento del año el pasado 4 de marzo Ander Atorrasagasti y su chef Beatriz Hernández escogieron un menú representativo de la cocina vasca. Una reunión muy íntima de 15 socios en una terraza privada rodeados de vegetación y obras de arte en el gran clima de Cuernavaca generado por sus miembros liderados por su Bailli Mario Castro.

Menú y vinos

- Tentáculo de pulpo a la gallega
 - Crema de alcachofa horneada. Con almejas blancas
 - Huachinango en salsa de azafrán
 - Solomillo en salsa de cabrales
 - Tibio de chocolate
- ***
- Vionta Alvariño
 - Casa Madero Chardonnay
 - L'e Exagon Anjou Blanc
 - Pesquera Reserva
 - Navarro Correas Extra Brut

Un gran evento que nos permitió abrir este año disfrutando el espíritu de La Chaîne y nos llenó de entusiasmo para preparar nuestro Gran Chapitre el próximo 7 de mayo



Newsletter- Chaîne México, Mayo 2021

Valle de México

Club de Industriales- 18 de Marzo

El Bailliage de Valle de México efectuó la primera comida del año el pasado 18 de marzo con el siguiente menú:

Menú y vinos

- Salteado de Setas a la Provenzal con Alioli de Cuitlacoche y Crema de Queso Maduro.
- Kampachi en Verde Apio con Calamares Salteados, Pistaches y Guindillas.
- Turnedó de Fricandó de Hongos, Mantequilla Especiada y Tempura de Tuétano.
- Pavlova - Merengue Relleno de Frutos Rojos, Mousse de Queso Mascarpone y Helado de Grosellas y Muselina de Café y Gianduja con Crujiente de Plátano y Helado de Oreja Hojaldrada

- Roger Goulart Vino Espumoso (Rosado)
- Lafou Els Amelers de LaFou Cellers (Blanco)
- Inicio de Las Moradas de San Martin (Tinto)

Terraza Lur- 22 de Abril (reseña y fotos)

Activos como siempre y después de una cata virtual, el cofrades y damas del Valle de México efectuaron otra cena en la terraza Lur de Mikel Alonso, con vinos presentados por su Vice-Echanson Richard Clair, Pedro Albarrán y su grupo, excelentes anfitriones

Menú y vinos

- Salteado de Setas a la Provenzal con Alioli de Cuitlacoche y Crema de Queso Maduro
- Kampachi en Verde Apio con Calamares Salteados, Pistaches y Guindillas
- Turnedó de Fricandó de Hongos, Mantequilla Especiada y Tempura de Tuétano
- Pavlova - Merengue Relleno de Frutos Rojos, Mousse de Queso Mascarpone y Helado de Grosellas y Muselina de Café y Gianduja con Crujiente de Plátano y Helado de Oreja Hojaldrada

- Roger Goulart Vino Espumoso (Rosado)
- Lafou Els Amelers de LaFou Cellers (Blanco)
- Inicio de Las Moradas de San Martin (Tinto)



Newsletter- Chaîne México, Mayo 2021

Bailliage CDMX
Comida Hotel Galerias Plaza, Abril 13, 2020



Un gran evento abierto, marcando la primera actividad de 2021 para el Bailliage de Ciudad de México. El Bailli, Guy Santoro recibió a los socios que asistieron a esta magnífica comida en donde amigos se vieron por primera vez en meses, teniendo la visita de M. Jean Berthelot. El espíritu puro de la Chaîne México se hizo evidente acompañado por el menú preparado por el Chef Aarón Santana y su Equipo en la Terraza del hotel Galerias Plaza, al sur de la Ciudad de México.

Agradecemos especialmente el apoyo de Bodegas Santo Tomás y Moët & Chandon

Menú y vinos

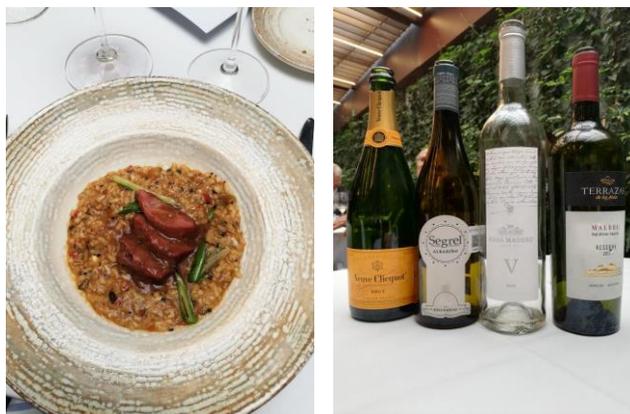
- Ceviche de Mariscos con Cilantro y Frutas Exóticas, Guacamole, Aceite de Oliva Extra Virgen.
- Filete de Huachinango a la Plancha, Salsa al Ajillo con champiñón.
- Chambarete de Res Braseado 12 horas, Puré de Papa y Wasabi.
- Tablilla de Chocolate Helado de Vainilla, Salsa de Café.
- Vacherin Helado, Vainilla y Frambuesa.
- Café o té

- Moët & Chandon Imperial Brut
- Chardonnay Santo Tomas 2019
- Barbera Santo Tomás 2018
- Tempranillo Santo Tomas 2019
- Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot et Shiraz, Cuna de Tierra 2017



Comida Restaurante Zeru- Lomas
11 de Mayo

El Chef Israel Aréxiga, deleitó a los cofrades del capítulo Ciudad de México con su sabor vasco tradicional en el segundo evento del año.



Newsletter- Chaîne México, Mayo 2021

Bailliage Cancún
"Déjeuner sur l'herbe " ...1 de Mayo

Gran Picnic de la Chaîne des Rôtisseurs, tomando el título del cuadro de Manet y recordando las prácticas originales de los antiguos rosticeros y celebrando la fraternidad entre los miembros en el bello Caribe Mexicano.



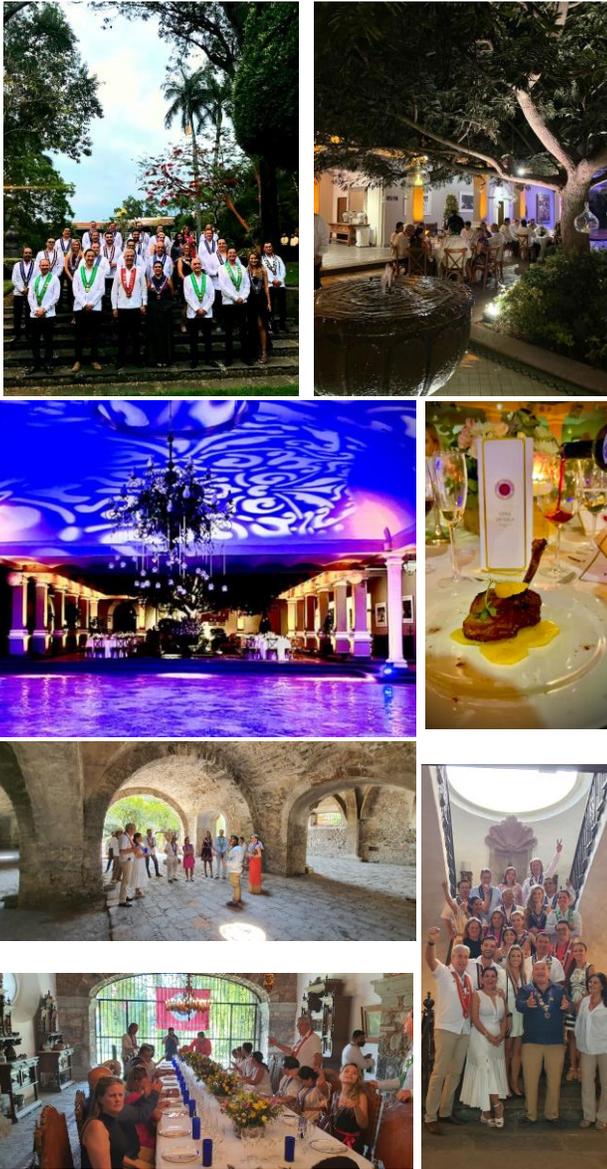
Playa del Carmen
Cena de Gala- Paradisus

Nuestro amigo Néstor Ospina y los cofrades de Playa del Carmen nos comparten su camaradería y gran evento efectuado el pasado 9 de abril en el Paradisus con 46 cofrades e invitados,



Newsletter- Chaîne México, Mayo 2021

Una probadita del Grand Chapitre- Cuernavaca
7 y 8 de Mayo



¡Vive la Chaîne!

Marco Albarrán Arozarena
Chargé de Presse- CDR, Bailliage du Mexique

Nunca es fácil decir adiós

Desgraciadamente hoy nos toca mandar un abrazo al cielo para Pepe Rivera, Bailli Fundador de Cancún. Don Pepe falleció el pasado 10 de mayo en Ciudad de México. En palabras de Jaime Valenzuela: “siempre un caballero de gran corazón, que nos dio siempre su amistad sin recato y el ejemplo de quien disfruta haciendo lo que le . Te vamos a extrañar mi querido Pepe”



Pepe Rivera recibiendo la Medalla de Plata de la Chaîne, por parte de M. Jean Berthelot

Próximos eventos

Degustación Virtual Exclusiva
Miércoles 26 Mayo 19:00 hrs.
3 Cognacs
Precio R\$: \$1,700,000 MXN por socio
Incluye:
✓ 1 botella Rémy Martin 720 500ml
✓ 1 frasco 50 ml Rémy Martin XO
✓ 1 frasco 50 ml Rémy Martin VSOP
✓ 1 medidor para 2 bebidas
✓ 1 copa Rémy Martin
✓ 1 libro sobre el cognac
✓ 1 cocktail de bienvenida
✓ Envío
Experiencia vía zoom
ENTRADA EXCESO

Y finalmente...

Nuestros amigos de Tijuana- Valle de Guadalupe, preparando una sorpresa.

