



Newsletter Mensual

EVENTOS DE FIN DE AÑO



CENA DE GALA PARA MIEMBROS E INVITADOS

Cuernavaca 11 de Diciembre

En el histórico casco de la Hacienda de Cortés que data de 1530. Con un menú ideado y preparado por el chef ejecutivo Fernando Lagunas y equipo para 36 miembros e invitados.

¡Fue muy emotivo hacer este evento, festejar a la Chaîne entre amigos y convivir después de un año muy difícil para todos! Esto nos motiva para trabajar este 2021 con más eventos y sorpresas.

MENU: Canapes: Sopecito de Escamoles, champiñón relleno de Mousse de queso Gorgonzola, mini chile en Nogada, Cava Segura Viudas Reserva. Entrada: Crema de Ostión perfumada al Jerez con crouton y lluvia de cebollín Chablis Bodega Marie Andre. Segundo tiempo: Cola de Langosta con salsa Beurre Blanc, sobre puré de camote y Betabel Chateau Ste Michelle Dry Riesling. Plato fuerte: La codorniz rellena de Foie Gras en salsa Cumberland con aroma de trufa blanca, puré de guisantes al Pernod y manzana torne caramelizada Chateauneuf du Pape Cellier des Princes. Postre: Napoleón de mamey cremoso, Soufflé de mamey frío con crujiente avellana y coulis de higo en reducción de vino tinto Tschida Auslese cosecha tardía

[> Leer más](#)



BAILLAGE VIRTUAL

Guadalajara 5 de Diciembre

[> Leer más](#)

Se disfrutó de un menú temático a cargo del Chef Héctor Zavala: Cocina local de invierno con enfoque al arte culinario. Evento enfocado en transmitir la importancia de la selección de los ingredientes de alta calidad para nuestros platillos. Se realizó una producción de video en la granja de patos de donde se obtiene el Foie Gras, así como un día de grabación en la cocina del Chef para conocer el proceso de elaboración de los platillos.

El menú fue entregado a los asistentes a su domicilio el día del evento y para el maridaje se realizaron recomendaciones por parte de nuestra Vice-Échanson

Menu:

- Raspada de papa con tartar de atún rojo.
- Torchon de Foie- Xoconostle y compota de bayas de la rivera de Chapala
- Porchetta ahumada rellena de frutos secos y pistaches
- Tarta de Mascarpone con frambuesas y ponche navideño.



GRAND CHAPITRE

Cancún 11 de Diciembre

El Grand Chapitre en Cancún- México se llevó a cabo en el Omni Hotel and Villas, un bello resort a la orilla del mar, celebrando los 50 años de Cancún con un número limitado de miembros debido a restricciones sanitarias. los miembros e invitados disfrutaron una maravillosa velada que fue descrita por Thierry Blouet- Bailli Delegué. El Bailliage de Cancún es de gran tradición para México, teniendo miembros fundadores en sus filas. Felicidades Cancún, Vive la Chaine!

MENÚ: Foie gras de ganso "Au Torchon! En costra crumbel de speculoos, pan de especias, mermelada de col de bruselas y ate de manzanas golden//Anti-bouillabaise de mariscos "Des Halles", profiteroles de queso emmental al aioli de lengüetas de erizo//Ravioli de ancas de rana y escargots a la emulsión blanca de perifollo y trufa negra//Filete de bacalao horneado al bulbo de eneldo, ratatouille de higos y anchoas, espárragos en salsa de salicornia//Implosión de sabores a descubrir de un solo bocado//Solomillo de venado y suprema de codorniz rostizado a la miel sobre fricasé de hongos chanterelles, muselina de apio, navo y endivias, braseadas en salsa de enebro y arándanos//El Mahon, el morbier y el reblochon en su máxima expresión//Onctueux de pistaches y avellanas en salsa de caramelo a la flor de sal.

VINOS: Macon Villages 2017- George Dubeuf//Cotes du Rhone 2015 e guidal//Chateau de Parenchere, gironde as 2016, Mis en Bouteille au Chatea

[> Leer más](#)





JUNTOS Y UNIDOS POR LA CHAINE

*Primera Presea de Plata Chaîne des Rôtisseurs en México
Abelardo Vara Rivera y Sergio González Rubiera*

11 de Diciembre 2020

La comunidad de la Chaîne en México recibió una gran noticia el pasado 11 de diciembre, cuando el Bailli Delegué Chef Thierry Blouet otorgó la Presea de Plata de la Chaîne des Rôtisseurs a Don Abelardo Vara, consejero gastronómico de la Chaîne Nacional y a Don Sergio González, Bailli de Cancún. El evento formó parte del Grand Chapitre Cancún 2020 en el hotel Omni, que además celebró los 50 años de la fundación de ese gran destino turístico Mexicano.

Es la primera vez que se entrega en México esta presea de gran importancia para la Chaîne. Bailli Delegué Blouet escogió a estas dos grandes personas que dedican gran parte de su vida a la Chaîne. Son ambos apasionados y la tienen tatuada en su corazón. Cuidan que los cofrades reciban las mejores experiencias posibles organizando y promoviendo eventos de alta calidad, procurando que su bailliage crezca en armonía.

Don Abelardo Vara Rivera

Frecuentó la Chaîne desde inicios de los 1990s y se hizo miembro en 1993 como Maitre Restaurateur, después fue Bailli de Cancún y Bailli Provincial; fue Consellier Culinaire Nacional y ahora es Consellier Gastronomique Nacional siendo para la mesa directiva nacional un honor de tenerlo como miembro. Un hombre que impone no sólo por su gran trayectoria, postura y experiencia, sino que impresiona por su franqueza, sencillez y cordialidad. Don Abelardo es un pilar de la comunidad cancenense desde hace más de 40 años.

Actualmente tiene 4 Hoteles que suman más de 1000 habitaciones: Hotel Omni Cancún & Villas, Hotel Courtyard By Marriot Cancún, Hotel Fairfield Inn By Marriot y el Hotel Cancun Bay; un desarrollo residencial y encabeza Grupo Cancún con más de 20 empresas en Quintana Roo. Ha sido presidente de la Asociación de Hoteles de Cancún durante 6 períodos diferentes que han durado más de 14 años.

Sergio González Rubiera

Sergio González también se involucró con la Chaîne desde inicios de los 90s y se entronizó como chevalier en 1994. Después se convirtió en Chargé de Missions y luego Bailli en Cancún haciendo un fantástico trabajo. Es sobresaliente el desempeño que hace por este Bailliage, siguiendo siempre adelante después de grandes luchas personales, encabezando un gran capítulo de la Chaîne, siendo respetado y querido por su Bailliage y por la comunidad de todo el país.

Sergio llegó hace 33 años a Cancún y siempre ha sido un miembro activo de la comunidad. Entre otros ha sido presidente de la Asociación de Agentes de Viajes, Subsecretario de Turismo del Estado, consultor en turismo desde hace 25 años; Cónsul Honorario de Noruega en Quintana Roo y Yucatán, crítico, periodista, autor y conferencista con gran conocimiento y trayectoria.

> [Leer más](#)

