



El encuentro ha sobrepasado las expectativas: 5000 personas de la élite empresarial y social, autoridades, chefs , bodegueros y prensa

MILLÉSIME MADRID 2009, SE CONSOLIDA COMO LA CITA SOCIAL GASTRONÓMICA MÁS EXCLUSIVA DEL AÑO

Tras la celebración de su III edición, **Millésime Madrid se ha convertido en la cita social más exclusiva del momento**, donde la **alta gastronomía y la estética han ido de la mano con una puesta en escena única**, gracias a **grandes maestros de cocina, los mejores jefes de sala y sumilleres del país**, y un equipo de **reputados diseñadores** elegidos para la ocasión.

Durante tres días consecutivos, el **Pabellón de la Pipa** (Casa de Campo) se ha transformado en un espacio de vanguardia por el que 5000 personas han podido degustar **platos sorprendentes** elaborados por un selecto **grupo de chefs de diferentes puntos de España** y conocer lo mejor de la despensa de **Portugal, país invitado**, y de **Castilla La Mancha**, comunidad invitada... **Excelentes vinos, destilados y combinados, los productos más selectos y los didácticos Talleres**, impartidos por expertos, han contribuido a que el evento haya sobrepasado las expectativas de la organización.

La convocatoria ha supuesto un **rotundo éxito: la élite del sector bursátil, financiero, constructoras, marcas de lujo, personalidades** de diferentes ámbitos y **periodistas** de todos los medios de comunicación han disfrutado en Millésime. Esta iniciativa del **Ayuntamiento de Madrid y el Club Millesime** ha contado con el respaldo unánime de instituciones como la **Comunidad de Madrid, la Cámara de Comercio, IFEMA, Confederación Empresarial CEIM, Espacios y Congresos y Mercamadrid**, reconocidos **profesionales y consolidadas empresas**.

Rostros populares del mundo de la cultura, del cine, del deporte...y de la alta sociedad madrileña, como la **infanta Doña Pilar**, han asistido a esta exclusiva cita social gastronómica, que ha recibido la visita del **Alcalde de la ciudad, Alberto Ruiz Gallardón**, y de la **presidenta de la Comunidad, Esperanza Aguirre**, quienes han entregado los **Premios Empresario y Comunicador Millesime** a **Isidoro Álvarez** (El Corte Inglés) y al periodista **Carlos Herrera**, respectivamente, por su labor en apoyo de la gastronomía.



En colaboración con el Ayuntamiento de Madrid, Millesime ha creado los Premios “**Madrid es Millésime**” para reconocer las personas e instituciones que con su esfuerzo potencian el turismo en nuestra ciudad. Fallados por un **jurado de periodistas del área de cultura de los principales medios de comunicación**, los galardonados han sido: *mejor restaurante Diverxo; mejor hotel Urban; mejor iniciativa turística La noche en Blanco; mejor iniciativa gastronómica el Mercado de San Miguel; mejor muestra cultural la Exposición de Sorolla en El Prado; premio a una trayectoria Casa Lucio* .

Se ha presentado la **Fundación Millésime** con el libro solidario “**Grandes chefs-recetas sencillas**” en el que han participado desinteresadamente **18 cocineros de prestigio: Adrià, Arzak, Joan Roca, Arola, Quique Dacosta, Eneko Atxa, Roncero, Joaquín Felipe, Mario Sandoval, Enrique Martínez, Adolfo Muñoz , Pedro & Marcos Morán, Ramón Freixa, Juan Pablo de Felipe, Francis Paniego, Dani García, Nacho Manzano, Pepe Rodríguez Rey, Ricardo Sanz y Salvador Gallego. Apadrinaron el acto la escritora Espido Freire, los diseñadores Modesto Lomba y Javier Larrainzar, la presentadora Carmen Chaparro, el periodista Goyo González y la actriz Ana Ruiz.**

Los beneficios obtenidos con la venta de este libro (30 euros) serán destinados a costear unas **becas para jóvenes sin medios de países hispanoamericanos**. Los becados podrán disfrutar de un curso de dos años de duración en la prestigiosa **Escuela de Hostelería de Morzarzal** (Salvador Gallego) y un *stage* en algunos de los mejores restaurantes españoles.

Por otro lado, **la cocina macrobiótica** representada por el **SHA Wellness Clinic** (Alicante) ha recibido **el premio Tendencias Millesime**. El diseñador **David Delfín, Carla Royo-Vilanova y Nuria Marcha** entregaron el galardón a la **Princesa Beatriz D´Orleans**, relaciones públicas del SHA, y el director de la Clínica, **Alejandro Bataller**.

Este año el menú de los almuerzos ha sido elaborado por un **cartel de lujo** con estrellas Michelin y prestigiosos chefs: **Joan Roca, Sergi Arola, Jose Avillez, Nacho Manzano, Pepe Rodríguez Rey, Eneko Atxa, Quique Dacosta, Dani García, Xosé Cannas, Paco Roncero, Joaquín Felipe y Mario Sandoval**.

Se habilitaron tres restaurantes diferentes en los que han trabajado tres equipos de cocina, coordinados por Paco Roncero (La Terraza del Casino), Joaquín Felipe (Hotel Urban) y Mario Sandoval (Coque, Humanes-Madrid), quienes aceptaron el **reto de preparar con el resto de cocineros un menú de máxima calidad para 750 personas cada día**, un número muy por encima de los 40 comensales a los que acostumbran a servir en sus restaurantes.



Portugal ofreció una espléndida muestra de **vinos, productos autóctonos y platos típicos** de la mano de cuatro prestigiosos cocineros del país luso: **José Avillez (Tavares) Víctor Sobral (La Tasca Da Esquina) Henrique Sa Pessoa (Alma) y Bertilio Gomez (Virgula)**

La decoración y el diseño rodearon una oferta gastronómica imbatible:

- **Show Cooking con 20 chefs: cocina macrobiótica; cocineros madrileños y portugueses; Comunidad invitada Castilla La Mancha; cocina de distintas regiones españolas por Paradores; bocadillos inimaginables**
- **Calles temáticas: la calle del vino, calle del jamón, calle de la cerveza, calle del cóctel y barra de los combinados**
- **Rincón de los mejores Quesos y aceites premiados; Rincón del Gin Tonic; Rincón de las Delicias (ostras francesas, caviar, salmón, foie, trufa, conservas, trufas, setas, carnes exóticas..) Rincón del Sumiller; chocolates de Oriol Balaguer y cafés...**
- **Talleres interactivos: el taller del champagne, el taller de los sentidos, el taller para cocinar con los maestros, taller de la cerveza y taller de los espirituosos**
- **Exposición de fotografía "Vinos de la España de Don Quijote"**
- **Presentaciones curiosas: pintar la espuma de la cerveza negra con dibujos y formas de chocolate líquido; Champanoterapia, primer tratamiento de belleza a base de champagne; el primer jamón con certificado de ADN, el más puro del mundo....**

Todo ello potencia, sin duda, la imagen de la capital española como referencia imprescindible de la gastronomía en el panorama internacional, y hace que el Millesime se proyecte con continuidad anual en nuestro país y fuera de él.

Más información y material gráfico:
prensa@clubmillesime.com

Miren Cerrato
D. Comunicación Club Millesime
Tels. **608.283.357 - 650.60.35.85**