

Medio: Periódico

Sección:

Espacio: 105 cm²

CINCO DÍAS

13 de diciembre de 2007

Audiencia: 58.622

Difusión: 33.997

Valor Publicitario: 999 €

42

Jueves 13 de diciembre de 2007 **Cinco Días**

Cinco Sentidos

Millésime, un club para empresarios sibaritas

Gastronomía El proyecto nace para acercar la alta cocina a un selecto grupo de empresas

M. P. Madrid

Disfrutar con las últimas creaciones de los más prestigiosos maestros de la cocina española, degustar los mejores jamones, quesos y frutas y descubrir los vinos más excelentes de la mano de la élite de los sumilleres. La gastronomía es una de las mejores propuestas de hospitalidad, es una cultura fácilmente entendible y, además, la española está a la vanguardia del mundo. Son los conceptos que inspiran Club Millésime, el primer club gastronómico cuyo objetivo es acercar la alta gastronomía a un círculo exclusivo de empresas.

El club está pensado para un máximo de 80 socios, sin posibilidad alguna de ampliación, porque los eventos que organiza son tan exclusivos como limitados, precisa su presidente Manuel Quintanero. Las empresas pertenecen a diferentes sectores, pero todas son de alto nivel y comparten la inquietud por descubrir y disfrutar con lo más exquisito. Ya forman parte Altae, ANC, Banco Madrid, BBVA, British American Tobacco, Cartier, Colt Telecom, Inmoeapital, Matarrroma, Porsche, Peicoseof, Sintesis SPC, Telefónica, entre otras.

Club Millésime organiza almuerzos y cenas, en las que reputados chefs prepararán un menú único, maridado con vinos singulares presentados por los bodegueros; así como cursos, conferencias y viajes para conocer destacados restaurantes y bodegas de la mano de sus propietarios.

El Club Millésime estará presente como patrocinador en la cumbre gastronómica -los próximos 22, 23 y 24 de enero-, lo que le ofre-

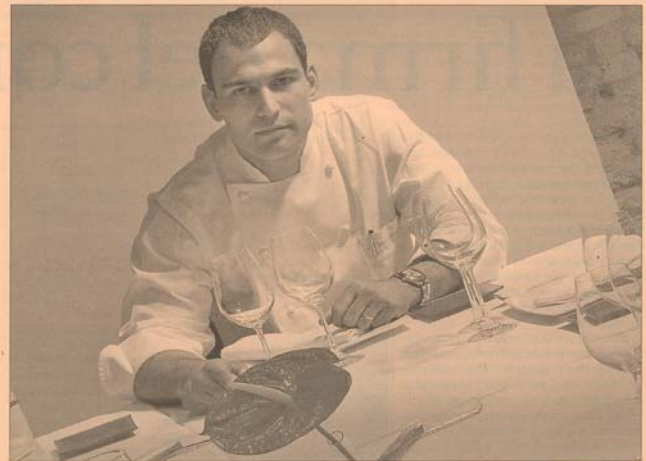
ce la oportunidad de organizar actividades especiales para sus socios. El club dispondrá de dos plantas del Palacio de Exposiciones y Congresos del Recinto Ferial Juan Carlos I, coincidiendo con la celebración de MadridFusión. Allí se instalará el Salón Millésime, que contará con una zona de bar-recepción (el open bar), otra de restaurante (seis en total, diez mesas de ocho comensales en cada uno) y una zona de sobremesa, que estarán abiertas para las empresas desde las 13.30 hasta las 21.00 horas.

El salón recibirá a sus invitados en el open bar, amenizado con música en vivo. En el momento del encuentro entre los socios y sus clientes, se servirá una degustación de los platos emblemáticos de Ferran Adrià, realizados por El Bulli Catering, con demostraciones en vivo. A continuación se abrirán los comedores.

En el gran acontecimiento social de Madrid, cada socio dispondrá de una mesa, a la que podrán sentar durante los tres días a sus invitados. Los comedores tendrán una decoración diferente,

de cuidados detalles, para alejar la sensación de catering y favorecer la impresión de estar comiendo en un pequeño restaurante. Explica Manuel Quintanero. Dieciséis maestros de la cocina española elaborarán cada día un menú. La idea es organizar tres equipos, cada uno con cinco chefs, que cocinarán para dos comedores y que irán rotando durante las tres jornadas que dura la cumbre.

Los menús conjugarán tradición y vanguardia. Los cocineros prepararán seis tapas de cocina moderna y dos platos de cocina tradicional, uno de ellos un guiso, como un



Arriba, Dario Barrio, del restaurante Dassa Bassa de Madrid. Abajo, Pedro y Marcos Morán, de Casa Gerardo en Asturias (Izda.), y Paco Roncero, del Casino de Madrid.

Maestros de la gastronomía

Para la puesta en marcha del salón Millésime, el club contará con un equipo de cocineros coordinados por Paco Roncero (Casino de Madrid). Estarán los madrileños Joaquín Felipe (Europa Decó), Dario Barrio (Dassa Bassa) y Juan Pablo Felipe (El

Chaflán). También los asturianos Pedro Morán (Casa Gerardo) y Nacho Manzano (Casa Marcial). De Toledo, Adolfo Muñoz (Adolfo) y Pepe Rodríguez (El Bohío). Además, el navarro Enrique Martínez (Maher) y Carles Abellán, de Comerç 24 de Barcelona.



Plato de Paco Roncero.

Junto a ellos, Sergio Torres de El Rodat en Alicante, y Paco y Jacob Torrealba, de Tótel en Valencia.

Completan el equipo de cocineros Dani García de Calima (Marbella), Francis Paniego de Echaurren (La Rioja) y Pepe Solla de Casa Solla (Pontevedra).

homenaje a la cocina de siempre. Para terminar, propuestas de postres que serán siempre realizadas por Paco Torrealba.

El menú se servirá acompañado con el vino más acorde a cada plato. Lavinia se encargará de todos los vinos del salón Millésime, con 20 referencias. Serán vinos de producciones muy limitadas, de Denominaciones de Origen menos conocidas, que se servirán acompañados de una explicación por

**Los menús
conjugarán
tradición y
vanguardia**

parte de los sumilleres de la enoteca, porque, como señala Manuel Quintanero, "se trata no sólo de degustar, también de descubrir cosas buenas".

Para la sobremesa, se abrirá un espacio de degustación de cafés y coccotería.

Junto a la oferta gastronómica, los socios y sus invitados podrán disfrutar de clases magistrales impartidas por los primeros espadas de la cocina mundial.