



BOLETÍN DE PRENSA

Contacto:

Karla Sarmiento

Comuni k

Tel: 5536-5915

Cel: 04455 2300-9397

karla.sarmiento@intelia.com.mx

EL CHEF MIGUEL ÁNGEL QUEZADA RECIBE EL “STAR DIAMONDS AWARD” DE LA ACADEMIA AMERICANA DE LAS CIENCIAS DE LA HOSPITALIDAD

México D.F., 22 de febrero del 2007 - El Chef Miguel Quezada, chef ejecutivo de Cordon Bleu Casa de Francia fue reconocido por la Academia Americana de las Ciencias de la Hospitalidad con la preseña “Star Diamonds International Award” en una emotiva ceremonia que tuvo lugar en Cordon Bleu Casa de Francia este jueves 21 de febrero en presencia de destacadas personalidades del turismo y la gastronomía.

Dicho reconocimiento le fue entregado al Chef Quezada por el Sr. Ulrich Schwartz, vicepresidente de tan prestigiada academia.

Lo anterior responde a la dedicación y al cuidado del Chef en la elaboración del menú, la selección de vinos y la preparación de los platillos que se ofrecen a los visitantes de Cordon Bleu Casa de Francia.

Antes de integrarse al equipo de Le Cordon Bleu México, el Chef Quezada realizó varias estancias en hoteles de clase mundial en Mónaco, París y México y en el 2002, se integró al equipo de chefs de la escuela de artes culinarias, Le Cordon Bleu en su sede en París, Francia. Posteriormente por invitación personal del Sr. André J. Cointreau, presidente internacional de Le Cordon Bleu, regresó a México para ser el chef ejecutivo de Cordon Bleu Casa de Francia donde labora desde hace tres años.

L ' A r t
d e V i v r e

Su labor es especialmente significativa ya que cada 6 meses integra a un grupo de 18 becarios de gastronomía dentro de su equipo de trabajo, quienes aprenden de él los secretos en cuanto a la preparación de platillos, servicio y administración para que en el futuro puedan desempeñarse, a su vez, como grandes chefs o empresarios de la gastronomía.

“El chef Miguel Quezada es un talento ejemplar” señaló André J. Cointreau, presidente internacional de Le Cordon Bleu, “no solo cuenta con las habilidades y el talento de un gran chef, también es poseedor de una gran sencillez y capacidad de liderazgo que comparte con sus becarios todos los días. Es un orgullo para Le Cordon Bleu tenerlo como Chef de nuestro restaurante escuela y nos sumamos con entusiasmo a este merecido reconocimiento”, agregó Cointreau

La Academia Americana de Ciencias de la Hospitalidad es famosa mundialmente por reconocer la excelencia en viajes mundiales y servicios de lujo. Cada año otorga los codiciados reconocimientos “Star Diamonds Awards” exclusivamente a establecimientos de 5 estrellas que son considerados por los miembros del consejo para formar parte del pináculo de calidad. La presea “Star Diamonds Award”, es el más prestigioso emblema a la calidad al que muchos aspiran, pero que muy pocos logran obtener.

La Academia con sede en la ciudad de Nueva York, está presidida por el Sr. Joseph Cinque y gobernada por los miembros del consejo. Todos sus miembros son líderes de la industria y ávidos viajeros mundiales.

Establecimientos y personalidades de todo el mundo presentan sus solicitudes a la Academia para su consideración como candidatos a la presea. El consejo después de una preselección define los candidatos que pasarán a la siguiente etapa de evaluación. Esta evaluación se lleva a cabo a través de inspectores calificados que visitan los establecimientos de manera anónima. Los aspectos a considerar en la categoría de Chef son la frescura de los ingredientes, la composición del menú, la atención y el cuidado prestados en la elaboración de los platillos, en el que cada elemento constituye por sí mismo una obra de arte que armoniza con el resto, se preparan platillos considerando necesidades especiales del comensal, los platillos deben mostrar un gran apego a la tradición culinaria a la que el platillo pertenece, el Chef debe haber obtenido reconocimiento por sus habilidades, la comida debe tener un sabor excepcional único que inspire una “Sinfonía de sabores”, a su vez el menú debe ser variado con un alto nivel de complejidad y creatividad, su preparación debe ser impecable, y los postres deben ser elaborados en el mismo restaurante .

L ' A r t
de V i v r e

La premiación se hizo en el marco de un cóctel donde los invitados pudimos disfrutar de canapés preparados por el Chef Quezada especialmente para la ocasión.

Para mayores informes sobre Cordon Blue Casa de Francia visite la página web: www.lcbmexico.com

Para mayores informes sobre “Star Diamonds Award” visite la página web: www.stardiamondaward.com

*Le Cordon Bleu – Casa de Francia
Havre 15, Zona Rosa
México D.F. 06600
Reservaciones 5208-0660 y 5208-1868*

Notas al Editor

Le Cordon Bleu, sinónimo de excelencia culinaria por su gran prestigio, tradición y reconocimiento mundial, ofrece el mejor entrenamiento de cocina, pastelería y panadería a través de sus 26 escuelas en 15 países, una comunidad estudiantil de más de 18,000 alumnos de 50 nacionalidades, y un distinguido equipo de más de 100 Chefs internacionales.

Actualmente Le Cordon Bleu es el líder mundial en educación culinaria y hotelera gracias a sus sociedades con otros líderes en gastronomía, cultura y educación; a partir de agosto del 2005, además de los cursos culinarios, Le Cordon Bleu y la Universidad Anáhuac ofrecen sus programas de licenciatura en Dirección de Restaurantes, y a partir de enero del 2006 ofrece la licenciatura en Dirección Internacional de Hoteles.

Además de sus programas de enseñanza con la Universidad Anáhuac México Norte y Sur, contamos también con el Restaurante Le Cordon Bleu – Casa de Francia. Aquí además de disfrutar de platillos de la tradicional gastronomía francesa y excelentes vinos, se pueden adquirir los productos gourmet de “La Selección de Chefs” y los libros de recetas y técnicas culinarias reconocidos en el mundo entero.

*Le Cordon Bleu – Casa de Francia
Havre 15, Zona Rosa
México D.F. 06600
Reservaciones 5208-0660 y 5208-1868*

Para mayores informes comunicarse al 5267-0210 ext. 7132 o 7813. Del interior de la república marque sin costo al 01 (800) 508-9800. Visite nuestra página web www.lcbmexico.com o escribanos a ayanes@anahuac.mx.

**L ' A r t
de V i v r e**