

CONTENIDO

- [PROVEEDORES](#)
- [REPORTAJE](#)
- [GACETA GASTRONÓMICA](#)
- [RESTAURANTE DE LA SEMANA](#)
- [PROMOCIONES](#)
- [AGENDA GASTRONÓMICA](#)
- [SUGERENCIAS DEL CHEF](#)
- [LO MEJOR DE BONVIVANT](#)
- [RECETARIO](#)
- [CAPACITACIÓN Y EDUCACIÓN](#)
- [GALERIA VIRTUAL](#)
- [GOURMET](#)
- [FORO DE DISCUSIÓN](#)

UTILIDADES

- [REGISTRATE EN RM](#)
- [AGREGA UN RESTAURANTE](#)
- [INFO.DE PUBLICIDAD](#)
- [IMPRIME ESTA PAGINA](#)

BOLETÍN GASTRONÓMICO

Deseas recibir información continua por correo electrónico

Nombres:

E-mail:

[suscribir](#)

Gaceta Gastronómica:

Premian calidad, prestigio y servicio en Gastronomía.

Por Restaurantes de México.



Solo 25 restaurantes y 5 chefs del país se hicieron acreedores al International Star Diamond Award 2004.

La Academia Americana de Ciencias de la Hospitalidad, es mundialmente reconocida por premiar la excelencia en los servicios globales de viaje y lujo. Cada año la Academia otorga el International Star Diamond Award, exclusivamente a establecimientos de cinco estrellas que han sido elegidos por el Consejo Fideicomisario Internacional que gobierna a la Academia. Hoy por hoy, el Internacional Star Diamond Award es uno de los emblemas más prestigiosos con que se premian los logros y la verdadera calidad.

Entre los establecimientos que se galardonan figuran hoteles, restaurantes, chefs y líneas de crucero. Los rubros en que se basa la evaluación para la entrega del premio son básicamente la gastronomía, la hospitalidad, la actitud, la calidad, la limpieza y por sobre todos los anteriores, el servicio.



Este año, la premiación de los Restaurantes y chefs mexicanos que se hicieron acreedores a tan alto y prestigioso reconocimiento se llevó a cabo el pasado 28 de Junio, en el Restaurante La Hacienda de los Morales, celebrando con una gran cena de gala llamada "Mexico y el Mundo" a los selectos Restaurantes y Chefs Mexicanos elegidos este año por The American Academy of Hospitality Sciences (Academia Americana de Ciencias de la Hospitalidad).

Ulrich Schwartz, Vice Presidente de la AAHS, presidió la ceremonia y entregó el galardón International Star Diamond Award a los siguientes establecimientos de toda la República Mexicana:

- Baikal, Acapulco
- Bianco, Puerto Vallarta
- Café Des Artistes, Puerto Vallarta
- Casa Rolandi Ristorante, Cancún
- Casa Rolandi Ristorante, Ciudad de México
- El Rey del Sol, Ensenada
- Kaiser Maxmilian, Puerto Vallarta
- La Cava, Ciudad de México
- La Dolce Vita, Cancún
- La Hacienda de los Morales, Ciudad de México
- Las Bodegas del Molino, Puebla
- Les Moustaches, Ciudad de México
- Lorenzillo's, Cancún

GACETA GASTRONOMICA

- Premian calidad, prestigio y servicio en Gastronomía.
- Exporestaurantes 2004.
- Semana de alto extracto.
- XXI Festival de las Paellas y los Vinos en Acapulco.
- Sibaritismos Queretanos.
- Festival de la Cocina y los Vinos de Australia.
- ¿Qué es un gran vino?
- Festín de Bichos en Los Danzantes.
- Decálogo de los Derechos del Bebedor de Vino.
- Primera Cata de Carne y Vinos de México.
- Home, Gaceta Gastronómica



- Los Mirasoles, Morelia
- Pangea, Monterrey
- Pitahayas, Cabo San Lucas
- Restaurante Manzanilla, Ensenada
- Restaurante Trío, Puerto Vallarta
- San Angel Inn, Ciudad de México
- San Miguelito, Querétaro
- Sir Winston Churchill´s, Ciudad de México
- Tezka- Zona Rosa, Ciudad de México
- The Plantation House, Cancún
- Tinto y Blanco, Guadalajara

Así mismo, cinco chefs Mexicanos, quienes prepararon deliciosos platillos para la cena de gala, ganaron el reconocimiento Star Diamond Award como los mejores chefs de México; Alejandro Heredia de la Hacienda de los Morales, Martha Elena Ortiz Chapa de Águila y Sol, Rafael Bautista de Les Moustaches, Bruno Oteiza de Tezka Zona Rosa y Laurent Trouble de Chocolates Laurent.

Martha Elena Ortiz Chapa, la única chef mujer ganadora del reconocimiento comentó " Esto es un orgullo para todas las mujeres mexicanas, ya que esta noche fue un diamante, pero si hacen todo en la vida con dedicación, amor y disciplina, mil diamantes caerán del cielo".

Finalmente, la velada fue todo un deleite gracias a las caprichosas creaciones del quinteto, las cuales fueron maridadas con estupendos vinos de Cavas Valmar, Cavas Dominicó, Chateau Camou, así como por una selección de bebidas de La Castellana.

RESTAURANTES DE MEXICO

[Acerca de RM](#) | [Registro](#) | [Agregar o actualizar un Restaurante](#) | [Información de Publicidad](#)

Periférico Sur 3642, piso 14, Jardines del Pedregal, C.P. 01900, México, D.F., Tel./Fax: 55 68 58 98
Copyright © 2002 Restaurantes de México, Todos los derechos Reservados

