



alta **textura**

la naturaleza que habita en la **gastronomía**

millesime!
madrid

2012

3 / 4 / 5 OCTUBRE



millesime!
madrid
2012

La naturaleza nos inspira y nos alienta en la sexta edición de Millesime Madrid.
Cada forma, cada color, cada matiz...
nada es lo que parece.

A través de un viaje sorprendente por cada sabor y textura
de las propuestas culinarias y delicatessen más atrevidas, creativas y modernas
hasta encontrar la gastronomía que anida en ellas.

La élite y las nuevas generaciones de los fogones de la
cocina española desfilando en un evento único dirigido al mundo empresarial,
con una puesta en escena espectacular: la experiencia millesime.
Un encuentro cautivador que promete dejar inolvidables recuerdos.

Alta Textura, la naturaleza que habita en la gastronomía.

COORDENADAS

3 4 5 OCTUBRE 2012
PABELLÓN DE LA PIPA
RECINTO FERIAL CASA DE CAMPO
MADRID

SOMOS FIELES A LA SABIDURÍA DE LOS CLÁSICOS

“DISFRUTAR DE TODOS LOS PLACERES
ES INSENSATO; EVITARLOS,
INSENSIBLE”

PLUTARCO
HISTORIADOR, BIÓGRAFO Y ENSAYISTA GRIEGO

HORARIO

JORNADA COMPLETA 13H00 A 20H00
JORNADA DE TARDE 17H00 A 20H00*

ASISTENTES

AFORO LIMITADO A 800 PERSONAS DIARIAS
TODAS ELLAS INVITADAS DE EXCEPCIÓN
DE LAS EMPRESAS PARTICIPANTES

PROGRAMA

APERITIVO (OPEN BAR) 13H00 A 15H00
ALMUERZO 15H00 A 17H00
TARDES (OPEN BAR&TALLERES) 17H00 A 20H00*

LA LEVEDAD DEL DIENTE DE LEÓN

entra en millesime **2012**



TIMMING

Es importante cómo se empieza.

Así recibimos a nuestros clientes, con Jaguar y su servicio de transfer, para trasladar a todos los invitados que lo deseen, desde el parking al pabellón donde se celebra Millestone Madrid.

OPEN BAR MAÑANAS 13H00 A 15H00

Apertura de puertas para vivir la experiencia Millestone durante tres días consecutivos. Un escenario sorprendente, el **OpenBar**, donde se encuentran las empresas con sus invitados que compartirán diversas propuestas gastronómicas: *show cooking*, *espacios temáticos* y *rincones Millestone*.

ALMUERZOS 15H00 a 17H00

Tras dos horas degustando deliciosos bocados en el **OpenBar**, se para la actividad en esta zona y llega el momento del almuerzo. Tres espectaculares restaurantes para que cada empresa agasaje a sus invitados con un menú excepcional ideado por reputados chefs. Seis platos sensacionales componen el menú, que se acompaña de novedosos vinos y champagnes.

OPEN BAR TARDES 17H00 A 20H00

El **Open Bar** abre nuevamente sus puertas para los nuevos invitados, que se sumarán a la oferta gastronómica, incorporándose también la actividad de los talleres.

TALLERES 17H00 A 20H00

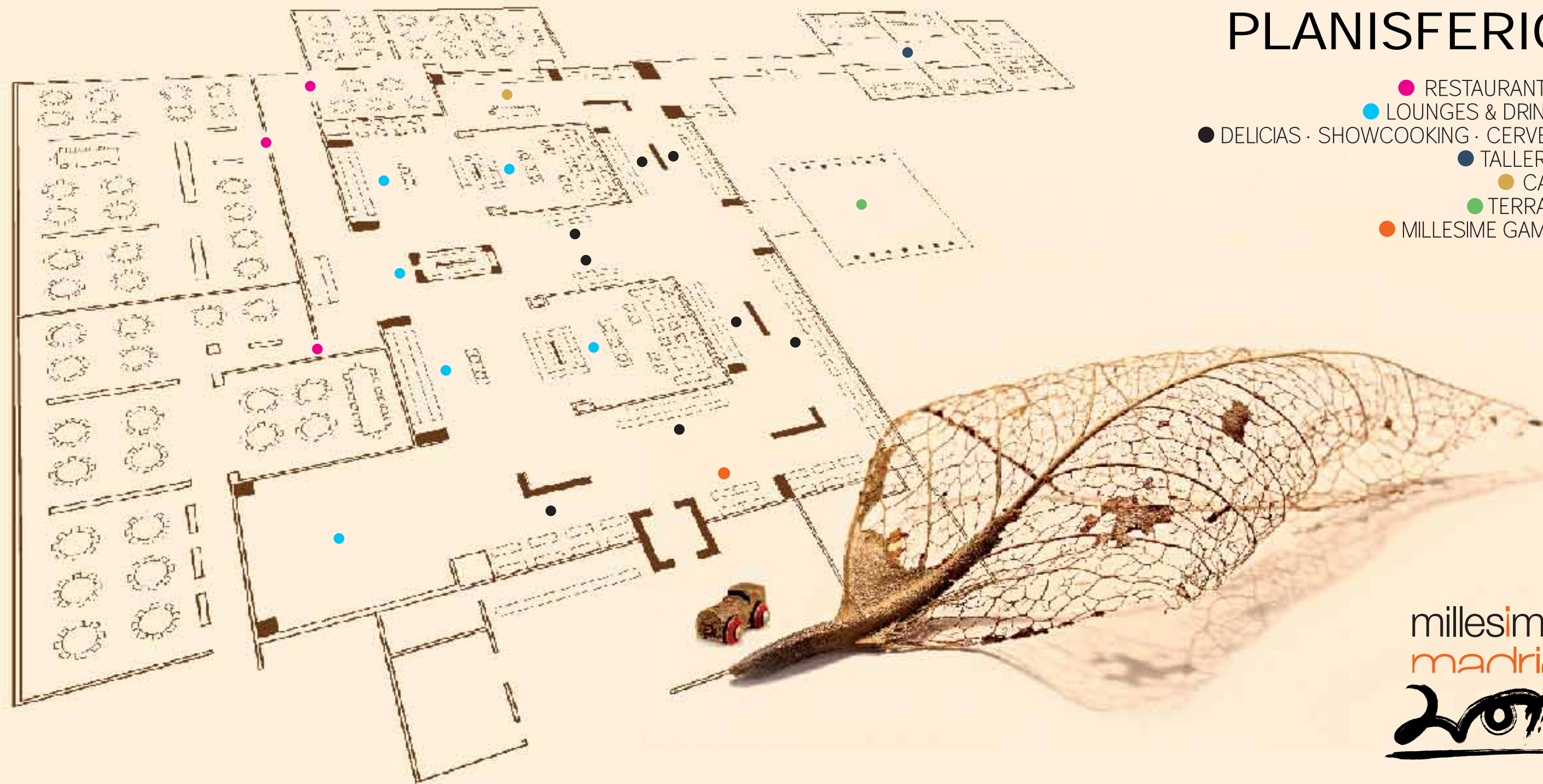
Durante la jornada de tarde, se desarrollan clases magistrales en los 5 talleres temáticos, impartidas por chefs, sumilleres, expertos y barmans **para grupos reducidos de 25 personas**.

SALÓN DE ACTOS

Durante las mañanas se celebrarán diferentes presentaciones y entregas de premios. Las coordinadas finales estarán dispuestas en el programa que reciben a su llegada.

PLANISFERIO

- RESTAURANTES
- LOUNGES & DRINKS
- DELICIAS · SHOWCOOKING · CERVEZA
- TALLERES
- CAFÉ
- TERRAZA
- MILLESIME GAMES



millesime!
madrid
2012



la naturaleza que habita en la **gastronomía**

trufacorteza




OPENBAR SHOW COOKING

MAÑANAS 13:00 → 15:00
TARDES 17:00 → 20:00

GRANDES CHEFS ESPERAN A LOS INVITADOS EN UNOS ATRACTIVOS ESPACIOS PROVISTOS DE MINICOCINAS. ALLÍ ELABORAN, EN DIRECTO, SUS ÚLTIMAS CREACIONES COMPARTIENDO CON LOS ASISTENTES SUS SECRETOS DE COCINA.







LA RIOJA COMUNIDAD INVITADA by AYUNTAMIENTO DE LOGROÑO

En Millesime Madrid, fieles a la actualidad, hemos elegido como comunidad invitada a La Rioja, mundialmente conocida por su riqueza culinaria. Tanto es así que Logroño ha sido designada *Capital Española de la Gastronomía 2012 por la Federación Española de Hostelería y Restauración*. Una oportunidad excepcional de celebrarlo y comprobarlo con el buen hacer de figuras, entre otras, como: Jesús Sáez  (*Restaurante Casa Toni, San Vicente de Sonsierra*), Francis Paniego (*Restaurante Tondeluna, Logroño*), José Félix Rodríguez (*Restaurante la galería, Logroño*) y Alberto Andrés (*Restaurante El Rincón de Alberto, Logroño*) entre otros.


COLOMBIA PAÍS INVITADO

Leonor Espinosa (*Restaurante Leo Cocina y Cava, Bogotá*) y Catalina Vélez (*Restaurante Kiva, Cali*) y Mark Rausch (*Restaurante Criterión, Bogotá*) son tres de los chefs más importantes del país, que se desplazarán desde Colombia para acercarnos su rica cocina llena de matices y productos tradicionales.

JÓVENES MAESTROS by GUÍA REPSOL

Un merecido apartado para los nombres más prometedores del panorama gastronómico de nuestro país, jóvenes chefs que con su innovadora cocina han logrado su reconocimiento obteniendo sus soles Repsol. En esta edición contaremos con, Javier Aranda (*Piñera, Madrid*)   , Fernando Del Cerro (*Casa José, Aranjuez, Madrid*)   , Senen González (*Sagartoki, Vitoria-Gasteiz, Álava*) y Julio Fernández Quintero (*Abantal, Sevilla*)

COCINA DE VANGUARDIA by NH HOTELES

Dentro de la oferta de esta cadena hotelera, NH apuesta por incluir grandes restaurantes dirigidos por prestigiosos chefs: Christopher Naylor (*Vermeer, Amsterdam*)  , Paco Roncero (*La Terraza del Casino, Madrid*)    , Óscar Velasco (*Santceloni, Madrid*)     . En esta ocasión, podremos disfrutar de algunas de sus cocinas más representativas.

DELICIAS OPENBAR







MAÑANAS 13:00 → 15:00
TARDES 17:00 → 20:00

LAS DELICIAS

UNA ATRACTIVA VARIEDAD COMPUESTA POR PRODUCTOS EMBLEMÁTICOS DEL MUNDO.

El caviar de Per Sé y el caviar de Riofrío; las exóticas carnes de SoloBuey; El oro líquido representado por el aceite de Castillo de Canena y Valderrama.

Y no podía faltar el jamón, manjar único procedente de cerdos ibéricos puros, un producto imprescindible que estará representado por Andares de la Dehesa, Arturo Sánchez e Hijos, Castro y González y Julián Martín.

El toque dulce nos lo dará Jordi Roca,       de El Celler de Can Roca, que nos deleitará con la conversión de su postre en un sublime helado.



ESPAGUETI CORALINO



tierrachocolate

la naturaleza que habita en la **gastronomía**



OPENBAR BODEGAS & CERVEZAS

MAÑANAS 13:00 → 15:00
TARDES 17:00 → 20:00

SOBREMESA OPENBAR

MAÑANAS 13:00 → 15:00
TARDES 17:00 → 20:00

BODEGAS

Millesime Madrid ha seleccionado interesantes vinos de diferentes Denominaciones de Origen. Expertos sumilleres explicarán a los invitados las peculiaridades de cada caldo, servidos en copas de **Riedel** para que conserven todas sus propiedades. Bodegas prestigiosas como **Pago de los Capellanes** (Ribera de Duero) y **Numantia** (Toro), pasando por **Marqués de Vargas** (Rioja), los ricos albariños de **Paco&Lola** y **You&Me** y, por supuesto, el gran cava de **Gramona** y el champagne **G. H. Mumm**.

WINE LOUNGE *by* Consejo Regulador DO Ca Rioja

Presentamos este novedoso espacio dedicado al mundo del vino donde, gracias al **Consejo Regulador DO Ca Rioja**, podremos conocer la riqueza de sus caldos. Una selección de los principales sumilleres de la capital, nos ayudarán a descubrir una carta compuesta por más de cuarenta referencias de los vinos más representativos de la denominación de origen. Así mismo, contaremos con la "cata de copas exprés" ofrecida por **Riedel**, una divertida experiencia que nos descubrirá la magia de las copas a la hora de disfrutar de un vino.

CALLE DE LA CERVEZA *by* GRUPO MAHOU-SAN MIGUEL

La cerveza es una bebida internacional que no puede faltar en ningún acontecimiento, y si está elaborada por una de las cerveceras más punteras del país, mejor que mejor. El **Grupo Mahou-San Miguel** elabora diferentes tipos y su maestro cervecero nos indicará la mejor manera de disfrutar de esta milenaria bebida refrescante y cargada de antioxidantes.

PINOT NOIR PÉTREA

PLAZA DEL CAFE *by* CAFFE MOCAY LA SOBREMESA ESTRECHAMENTE LIGADA A UN BUEN CAFÉ.

Lo sabemos, y por eso hemos dispuesto una ubicación específica para el exquisito **Caffe Mocay**.

Degustaremos el *Mocay Plus Colombia*, arábica lavado 100%, y seis variedades de la colección café monodosis *Exclusive*: *Espresso, Descafeinado, Puerto Rico, Kenya Doble A, Guatemala y Colombia*.

**Un tipo diferente para cada paladar
y para cada momento.**





la naturaleza que habita en la **gastronomía**

hojasjamón



OPENBAR DRINK'S

MAÑANAS 13:00 → 15:00
TARDES 17:00 → 20:00

CHIVAS BAR

Chivas es el producto de un lugar único, un orgulloso linaje de productores de whisky y más de dos siglos de historia. Un whisky único requiere de un gran espacio personalizado, tan atractivo y especial como el Chivas Bar, on the rocks o en coctel. ¡Sorpréndete!

CÓCTEL BAR

Empezaron como una moda y, en pocos años, los cócteles han encontrado tantos adeptos en nuestro país que han proliferado lugares especializados para satisfacer todos los gustos: *con alcohol, sin alcohol, exóticos, afrutados, secos...*

En Millesime apostamos por ellos en cada edición e invitamos a los mejores barmans para que elaboren sus creaciones a base de *G'Vine* y *Gin Mare*, el tequila *Excellia*, el licor *June*, *Ysabel Regina...* **Nos cautivarán.**

LOUNGE HENDRICK'S

Bajo un ambiente elegante y retro, podremos disfrutar de esta peculiar ginebra escocesa, cuya singular forma de preparación con el pepino, la ha hecho mundialmente conocida.

IN/OUT LOUNGES

MAÑANAS 13:00 → 15:00
TARDES 17:00 → 20:00

SCHWEPPE'S BAR *by* SCHWEPPE'S

Su magnífica gama de tónicas heritage, ha contribuido al triunfo del Gin-Tonic en nuestro país y, este año, incluimos en este Bar, además de la gama de las mejores ginebras del mundo, una amplia selección de vodkas, para combinar con limón o con tónica, la bebida de más actualidad!

SKY LINE *by* DIAGEO

Diageo nos acercará grandes joyas del mundo de los destilados, como **Cardhu Special Cask Reserve, Johnnie Walker Blue Label, Tanqueray N° Ten** y **Zacapa...** entre otros, todo un reto para los barmans.

TERRAZA AIR

Una agradable terraza para escaparse a tomar una copa y... ¿por qué no? A fumar un magnífico Habano. Contaremos con sus especialistas que nos ayudarán al corte y encendido. Además disfrutaremos de espacios dedicados a las marcas Premium, como **Beefeater 24, Havana Selección de Maestros, Zacapa** y **The Glenlivet.**

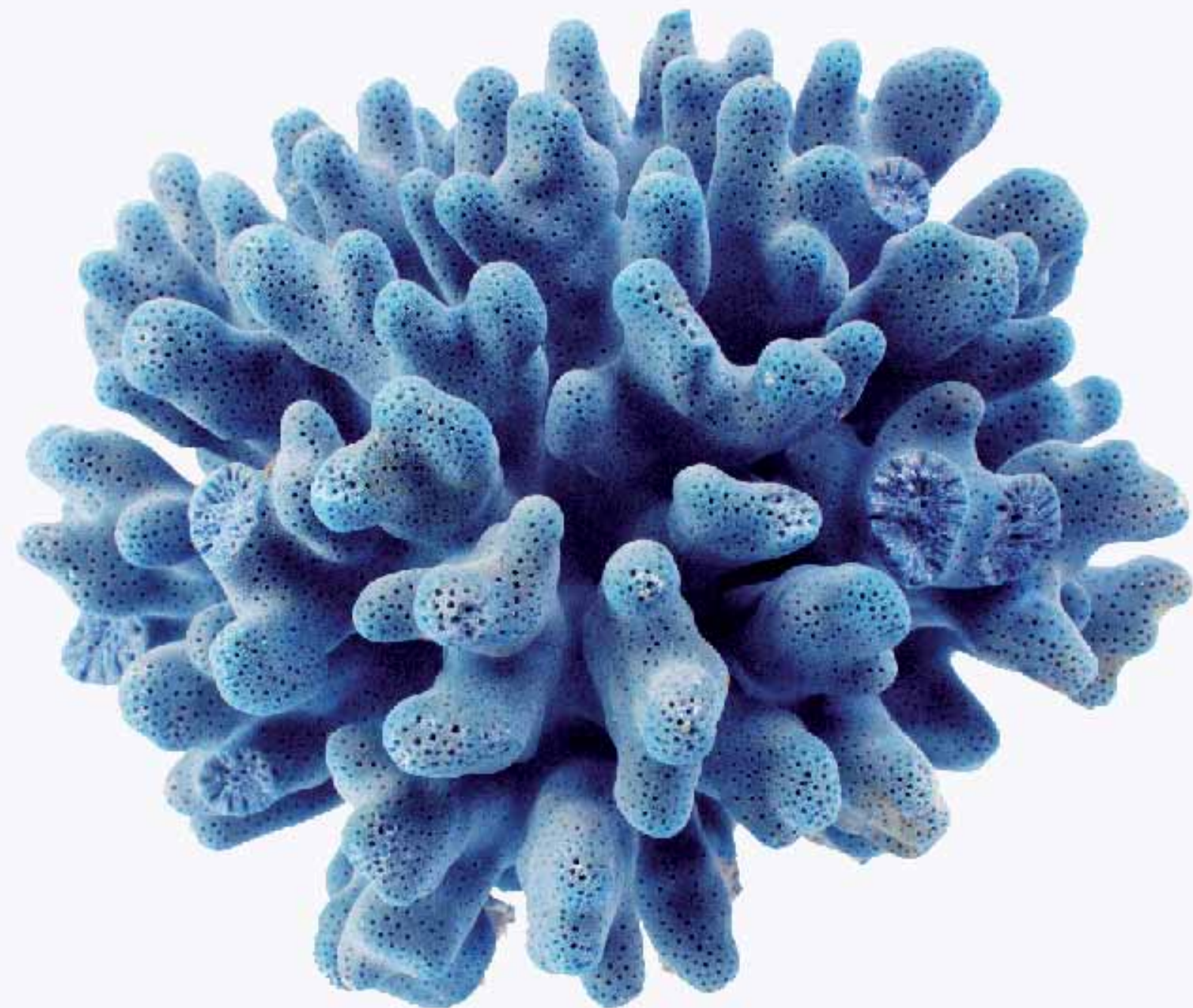
FLOR TONIC SALVAJE

millesime
madrid

2012

SIN LAS PERSONAS, EMPRESAS E
INSTITUCIONES QUE NOS PRESTAN
SU APOYO NADA DE TODO ESTO
PODRÍA SER POSIBLE. SU TRABAJO
SE VE REFLEJADO EN LA SERENIDAD,
EFICACIA Y PROFESIONALIDAD QUE
HACE QUE SE CONSIGA QUE LA
MAGIA SE CONVIERTE EN REALIDAD.
GRACIAS.





LECHUGA DEL MAR

ALMUERZOS

15H00 → 17H00

LOS INVITADOS A LOS ALMUERZOS DE MILLESIME MADRID SENTIRÁN EL PRIVILEGIO DE LO QUE REPRESENTA UNA OCASIÓN ASÍ.

Los tres restaurantes, personalizados con una decoración especial, *"Euskadi"*, *"Materia prima"* y *"Estrellas antes de los 35"*. En cada uno de ellos, un equipo de tres chefs preparará, durante los tres días, un menú compuesto por seis platos armonizados con diferentes vinos.

restaurante euskadi

fernando canales, restaurante etxanobe bilbao ★ MICHELIN ☀ REPSOL
patxi eceiza, restaurante zaldiarán vitoria ★ MICHELIN ☀ REPSOL
daniel lópez, restaurante kokotxa san sebastián ★ MICHELIN ☀ REPSOL

restaurante materia prima

óscar velasco, restaurante santceloni madrid ★★ MICHELIN ☀☀ REPSOL
marcelo tejedor, restaurante casa marcelo santiago de compostela ★ MICHELIN ☀☀ REPSOL
francis paniego, restaurante el portal de echaurren ezcaray ★ MICHELIN ☀ REPSOL

restaurante estrellas antes de los 35'

jordi cruz, restaurante abac barcelona ★★ MICHELIN ☀☀ REPSOL
marcos morán, restaurante casa gerardo prendes ★ MICHELIN ☀☀☀ REPSOL
yayo daporta, restaurante yayo daporta cambados ★ MICHELIN ☀ REPSOL

Tan importante es la cocina como la sala.

Por ello los principales jefes de sala, procedentes de los mejores restaurantes de la capital, participarán en estos restaurantes para lograr un servicio excepcional.



CARBÓN DULCE-SALADO

TALLERES

17H00 → 20H00 VIERNES → 21H00

CONTAMOS CON 5 TALLERES TEMÁTICOS CON UN AFORO DE 25 PERSONAS.
DURANTE 30 MINUTOS, LOS ASISTENTES PODRÁN COCINAR CON LOS CHEFS Y PARTICIPAR EN SINGULARES CATAS,
TODO ELLO IMPARTIDO POR LOS MEJORES PROFESIONALES DEL MOMENTO.

SECRETOS DE COCINA *by* MIELE

Un cartel de los mejores chefs más vanguardistas, pararán por este taller para compartir sus secretos.
Todo ello con una espectacular cocina **Miele**.

TALLER DEL CHAMPAGNE *by* G.H.MUMM

G. H. Mumm nos descubre el universo de las burbujas y
propone sugerentes catas para conocer más sobre esta glamurosa bebida.
Además, prestigiosos chefs confeccionarán su menú ideal para acompañar al champagne.

COCINANDO CON LOS MAESTROS *by* LA CAIXA PRIVADA

La **Caixa Banca Privada** nos brinda la oportunidad de cocinar con reputados chefs.
Un divertido mano a mano en el que compartir fogones
junto a los grandes será una experiencia única.

TALLER DE LA CERVEZA *by* GRUPO MAHOU-SAN MIGUEL

Expertos en la materia contarán historias y curiosidades de una de las bebidas más populares del mundo.
Entre otros temas, nos propondrán cócteles con cerveza, descubrirán sus texturas
y nos sorprenderán con catas a ciegas.

CON LOS CINCO SENTIDOS

Este taller contará con diferentes temáticas cada día, combinando coctelería y cocina.
El jueves estará dedicado a **Colombia**,
donde sus chefs nos mostrarán la magia de su cocina.

NOMBRES PROPIOS

ENTRE OTROS

SUMILLERES

LAVINIA (MADRID)

ISMAEL **ÁLVAREZ** (RAMÓN FREIXA, MADRID)

VÍCTOR **DÍAZ** (VADEBACO, MADRID)

MARIA JOSÉ **HUERTAS** (LA TERRAZA DEL CASINO, MADRID)

DAVID **ROBLEDO** (SANTCELONI, MADRID)

EQUIPO DE SALA


COORDINADOR

PACO **PATÓN** (HOTEL URBAN & VILLA REAL, MADRID)

JORGE **DÁVILA** (ALBORA, MADRID)

PASCUAL **DE LA IGLESIA** (ARACELI, MADRID)

ÁNGEL **FERNÁNDEZ** (CLUB 31, MADRID)

MÓNICA **FERNÁNDEZ** (99 SUSHI BAR, MADRID) 

SARA **FORT** (SERGI AROLA GASTRO, MADRID)  

GERARDO **JIMÉNEZ** (ECCOLA KITCHEN BAR, MADRID)

JOSE **JIMÉNEZ BLAS** (ZALACAÍN, MADRID)  

CUSTODIO **LÓPEZ-ZAMARRA** (ZALACAÍN, MADRID)  

JOSÉ MARÍA **MARRÓN** (ALBORA, MADRID)

LAI **RUEDA** (NIKKEI 225, MADRID) 

ALFONSO **VEGA** (LA TERRAZA DEL CASINO, MADRID)   

BARMANS

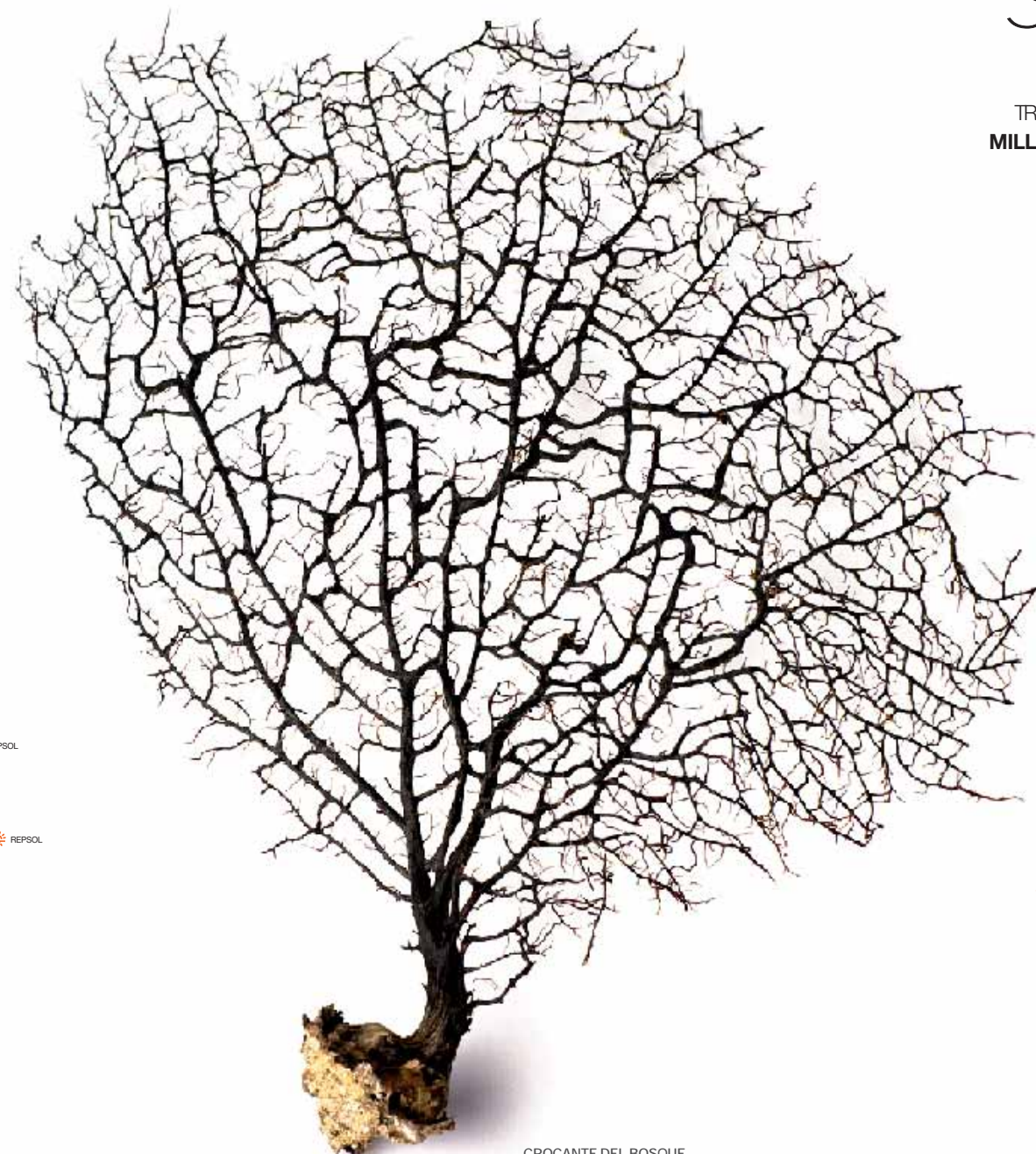
NACHO **CAPÍN** (I+DRINK, OVIEDO)

JAVIER **DE LAS MUELAS** (DRY MARTINI, MADRID)

FEDERICA **FAMOSO** (ECCOLA KITCHEN BAR, MADRID)

CARLOS **MORENO** (CHARLY BAR, MADRID)

ÁNGEL **SAN JOSÉ** (DRY MARTINI, MADRID)



CROCANTE DEL BOSQUE

SELECCIÓN DE CHEFS

EMOCIONES, SENSACIONES, EXPERIENCIAS...

TRES DÍAS CON UNA SELECCIÓN DE LOS MÁS DESTACADOS NOMBRES DEL PANORAMA CULINARIO ACTUAL.
MILLESIME MADRID TE LOS PONE EN BANDEJA: 14 ESTRELLAS MICHELIN Y 28 SOLES REPSOL, SUMA Y VERÁS.

JOSÉ LUIS ESTEVAN

DIRECTOR DE COCINA MILLESIME

ALBERTO ANDRÉS
EL RINCÓN DE ALBERTO LOGROÑO, LA RIOJA

 JAVIER ARANDA
PIÑERA MADRID

  FERNANDO CANALES
ETXANOBE BILBAO, VIZCAYA

  JORDI CRUZ
ABAC BARCELONA

 YAYO DAPORTA
RESTAURANTE YAYO DAPORTA
CAMBADOS, PONTEVEDRA

  FERNANDO DEL CERRO
RESTAURANTE CASA JOSÉ ARANJUEZ, MADRID

 PATXI ECEIZA
ZALDIARÁN VITORIA

LEONOR ESPINOSA
LEO COCINA Y CAVA BOGOTÁ, COLOMBIA

 JULIO FERNÁNDEZ QUINTERO
ABANTAL SEVILLA

DAVID GONZÁLEZ
TONDELUNA LOGROÑO, LA RIOJA

SENEN GONZÁLEZ
SAGARTOKI VICTORIA-GASTEIZ, ÁLAVA

  DANIEL LÓPEZ
RESTAURANTE KOKOTXA SAN SEBASTIÁN

CHRISTOPHER NAYLOR  
VERMEER AMSTERDAM, HOLANDA

MARCOS MORÁN   
CASA GERARDO PRENDES, ASTURIAS

FRANCIS PANIEGO   
EL PORTAL DE ECHAURREN EZCARAY, LA RIOJA

MARK RAUSCH
CRITERIÓN BOGOTÁ, COLOMBIA

JORDI ROCA     
EL CELLER DE CAN ROCA
GERONA

PACO RONCERO    
LA TERRAZA DEL CASINO MADRID

JOSÉ FÉLIX RODRÍGUEZ
LA GALERÍA LOGROÑO, LA RIOJA

JESÚS SÁEZ 
CASA TONI SAN VICENTE DE SONSIERRA, LA RIOJA

MARCELO TEJEDOR   
CASA MARCELO SANTIAGO DE COMPOSTELA, A CORUÑA

ANDREA TUMBARELLO
DON GIOVANNI MADRID  

ÓSCAR VELASCO    
SANTCELONI MADRID

CATALINA VÉLEZ
RESTAURANTE KIVA CALI, COLOMBIA

COLABORADORES



SOCIOS



millesime madrid 2012

INSTITUCIONES Y ORGANISMOS

Colombia
El riesgo es que
te quieras quedar.



PATROCINADORES

BEZOYA



DIAGEO
DIAGEO ESPAÑA, S.A.



HENDRICK'S
A MOST UNUSUAL GIN

"la Caixa"
Banca Privada



Café Mocay

Guía Repsol



TIO PEPE

PRODUCTOS OFICIALES



UNA INICIATIVA DE



iMADRID!

ESTE PROGRAMA ESTÁ SUJETO A CAMBIOS DE ÚLTIMA HORA