



IV MESA REDONDA SOBRE GASTRONOMÍA

LEMA: EL RESTAURANTE, OPTIMIZACIÓN DE SU GESTIÓN

CON LA COLABORACIÓN ESPECIAL DE AMERICAN EXPRESS

Un año más, la revista *Club de Gourmets* convoca a los profesionales, aficionados y periodistas del mundo gastronómico a compartir tres días donde poder escuchar a destacados conferenciantes, intercambiar ideas, -participar en coloquios, degustar cenas y vinos *ad hoc* y, sobre todo, cohesionar y confraternizar a todos los integrantes, directa o indirectamente, del hecho gastronómico. Los conferenciantes de esta IV Mesa Redonda son:

Zino Davidoff: Creador de la mundialmente famosa vitola *Davidoff*. Algunos de sus más famosos cigarros llevan nombres como *Chateaux Margaux*, *Dom Perignon*, etcétera.

Pierre Laporte: Chef-propietario del restaurante *Café de Paris*, de Biarritz, dos estrellas de la *Guía Michelin*; 17/20 y tres tocas rojas de *Gault et Millau* y un gallo coronado de la *Guía Kleber*.

Clodoaldo Cortés: Director-propietario de los restaurantes *Jockey* y *Club 3 I* (Madrid y Marbella), dos estrellas de la *Guía Michelin*, España: 9/10 de *Gourmetour*.

Federico Fernández Santos: Doctor Ingeniero Agrónomo. Ha trabajado en el Departamento de Proyectos del Banco Mundial (Washington, D. C.). En la actualidad es Presidente del Consejo de Administración de *Sánchez. Romero Carvajal-Jabugo, S. A.*

Alfonso de Hohenlohe: Director-propietario del *Marbella Club*. Pionero de la Costa del Sol y, muy especialmente, de Marbella. Ha extendido su imperio hotelero a otros lugares. En la actualidad existen *Marbella Club* en el Tirol austriaco, Sharjah (Emiratos Árabes) y Sierra Nevada (Granada). En proyecto, Manila, Golfo Árabe, Miami y Bahamas.

Luís Marcet: Catalán afincado en México. Director y copropietario del restaurante *Mesón del Cid* (México, D. F.) tal vez el más representativo de la cocina española en el país hermano. Corresponsal de *Club de Gourmets*. Editor de la publicación *Cinco Tenedores*.

Ramón Raventós: Master en Dirección de Empresas en ICADE. Director de Marketing de American Express. Vinculado, por tradición familiar, al mundo del vino.

Néstor Lujan: Escritor y periodista. Director de la revista *Historia y Vida*. Presidente de la Convención Nacional de la Cocina. Académico de la Nacional de Gastronomía. Premio Nacional de Gastronomía, 1974.

Luís Bettónica: Critico gastronómico del diario *La Vanguardia* y asesor editorial de *Club de Gourmets*.

Día 16-XI-79

13,30 h.: Acto de Apertura

17,30 h.: Alfonso de Hohenlohe: "Importancia de la cocina en el hotel"

18,30 h.: Clodoaldo Cortés: "Puntos de vista gastronómicos en España"

22,00 h.: Cena de apertura en *Los Altos de Marbella*, servida por Paul Schiff

Día 17-XI-79

11,30 h.: Luis Marcet: "La experiencia de montar un restaurante español en el extranjero"

12,30 h.: Federico Fernández Santos: "Un producto universal: el jamón". A continuación habrá una degustación de jamón de Jabugo.

17,30 h.: Pierre Laporte: "Evolución de la cocina francesa desde su origen hasta nuestros días"

22,00 h.: Cena en *Puente Romano*

Día 18-IX-79

11,30 h.: Ramón Raventós: "La gestión comercial del restaurante"

12,30 h.: Zino Davidoff: "Los cigarros, rúbrica de una buena comida"

18,00 h.: Coloquio-resumen y conclusiones de la IV Mesa Redonda sobre Gastronomía, dirigido por Néstor Luján.

Moderador de todas las ponencias Luis Bettónica.

22,00 h.: Cena de clausura en el restaurante del *Marbella Club*

Lema: El restaurante, optimización de su gestión

Lugar y fecha de celebración:

Marbella Club (Marbella, Málaga), 16, 17 y 18 de Noviembre de 1979