

La Sociedad Europea de Fomento Social y Cultural concede El Premio Maestros Del Menú en su I Edición

El emblemático Hotel Wellington de Madrid se engalanaba para acoger un exclusivo evento organizado por la Sociedad Europea de Fomento Social y Cultural. La I Edición del Premio Maestros del Menú convocaba a una selección de chefs, restaurantes y otros profesionales vinculados a la hostelería y fabricación de productos delicatessen

La Sociedad Europea de Fomento Social y Cultural concedió el citado galardón en el marco de una exclusiva gala que tuvo como objetivo poner en valor el rol fundamental que cumple la hostelería en nuestro país.

Con el presentador Jesús Álvarez, la velada arrancaba con las palabras del Presidente de la Sociedad Europea de Fomento Social y Cultural, D. Luís María Anson, símbolo del periodismo de nuestro país, comunicador icónico y destacado miembro de la Real Academia de la Lengua Española.

Tras las primeras menciones y palabras de presentación del acto, el maestro de ceremonias otorgó el primer premio a D. Martín Berasategui: Su formación como cocinero y gran parte de su vida se relacionan con el Bodegón Alejandro situada en la parte vieja de San Sebastián, en el que obtuvo su primera Estrella Michelin.

Con Martín Berasategui aún en el escenario, el conductor Jesús Álvarez, anunciaba al tantas veces laureado cocinero vasco, la propuesta, por parte de Luís María Anson y su Consejo Rector, de que éste ingresara en la Sociedad Europea de Fomento Social y Cultural como Socio de Honor.

Y el siguiente en recoger su galardón fue D. Emilio Carcur, fundador y CEO de Thai Garden: Emilio Carcur se adelantó a su tiempo, poniendo la exótica y evocadora Tailandia en el imaginario colectivo de nuestro país. Poco se sabía por aquel entonces de un remoto enclave de extremo oriente.

D. Javier Martín Iglesias, propietario de Restaurante Javier Martín resultaba galardonado en tercer lugar; El recorrido de Javier Martín, ha sido reconocido con multitud de premios y menciones por una cocina en la que toda materia prima tiene su lugar, siempre que sean productos de calidad.

Jesús Álvarez concedía el galardón a Nicolás Maestro, CEO de Maestros Brothers; una marca fundada por dos hermanos Nicolás Maestro y Javier Maestro, trabajando en la industria de la hostelería durante más de 30 años.

Tras él ascendía al escenario José Antonio Rupérez, Presidente de Centro Riojano de Madrid que

cumple 122 años de vida; espacio para la difusión de la cultura, la gastronomía, los valores entorno al vino, el turismo y el arte.

Hacia acto de presencia en penúltimo lugar Pierre Bauduin, General Manager de Dani Brasserie en Four Seasons Hotel Madrid. De Pierre Bauduin destaca una extensa carrera en la lujosa cadena: Original de Francia y empezó a trabajar en la industria con sus primeras prácticas de la Escuela de Hostelería, en el Grupo Alain Ducasse.

El último galardón tuvo como destinatario a Sidney Stockwell, segunda generación y actual CEO de SuperMex, quién además recibió la distinción de Empresario Revelación: Sidney Stockwell.

Tras la solemne ceremonia de la I Edición del Premio Maestros del Menú , los premiados y sus acompañantes disfrutaron de una exquisita cena de gala continuada de una sobremesa de networking con barra libre. Cabe destacar que esta exclusiva selección de profesionales de tan distintos y plurales sectores, representaron el espíritu de la calidad en el producto y servicio, la excelencia y el compromiso con el trabajo bien hecho.

Datos de contacto:

Mario Andrade
624 61 54 68

Nota de prensa publicada en: [Hotel Wellington Madrid](#)

Categorías: [Nacional Gastronomía Madrid Eventos Restauración Premios](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>