

Chaîne Revue

Revue internationale de la Chaîne des Rôtisseurs 2018





Depuis les débuts de l'humanité, les gens se réunissent pour manger.

Les repas ont toujours donné l'occasion de se remémorer le passé et de prévoir l'avenir. Combien de liens d'amitié ont-ils ainsi été créés autour de la table, où la cuisine a joué, et joue toujours, un rôle d'une importance majeure ?

Notre Confrérie doit tout à Jean Valby, qui a invité des amis à un déjeuner lors duquel ils ont tracé son avenir. Presque 70 ans plus tard, la Chaîne demeure fidèle à leurs idéaux.

C'est un constat réconfortant, car la tradition a un sens, même pour les visionnaires les plus ambitieux. Notre Confrérie repose sur des traditions remontant à l'an 1248. C'est ce qui la rend unique, car aucune autre organisation ne peut s'enorgueillir d'une telle longévité !

Aujourd'hui pourtant, tout en respectant son histoire, la Chaîne doit aller de l'avant. Elle doit se tourner vers l'avenir sans oublier le passé, ce qui se traduit par des développements continus visant à coordonner notre présence sur Internet et sur les réseaux sociaux en présentant une « image de marque » unifiée.

Au sein de cette marque, nous ne nous concentrons pas sur un type de cuisine particulier. Chaque Bailliage National cultive ses propres traditions culinaires, ce qui fait de la Chaîne une organisation bien plus riche. Dans le même temps, nous sommes beaucoup plus qu'une simple juxtaposition de Bailliages Nationaux. Nous avons parmi nos priorités de nous assurer que chacun

de nos membres ait le sentiment d'appartenir non seulement à son Bailliage National, mais aussi à une confrérie véritablement internationale.

La marque de la Chaîne est un symbole qui transcende toutes les frontières. C'est un élément clé de la longévité de l'organisation, qui recrute, et conserve, un nombre toujours plus élevé de membres.

Nous devons impérativement continuer à mettre en œuvre des initiatives pour encourager les générations actuelles et futures à rester actives au fil des ans. Les avantages d'introduire du sang neuf au sein de la direction et parmi les adhérents sont multiples. Nous espérons que notre organisation parviendra à fusionner idées nouvelles et traditions, de manière à pouvoir faire évoluer ses aspirations sans jamais perdre son âme.

Enfin, les liens d'amitié que nous tissons avec nos confrères de la Chaîne sont notre bien le plus précieux et le plus appréciable. Où pourrait-on trouver ailleurs un groupe aussi important de citoyens du monde partageant une passion pour la grande cuisine, dégustée dans un esprit de convivialité ? Plus on y réfléchit, plus on réalise que notre confrérie est unique. Et c'est la raison pour laquelle nous l'apprécions autant.

Vive la Chaîne!

Yam Atallah
Président

MOT DU PRÉSIDENT

Since the beginning of mankind, people have come together to eat.

The meal has always been an occasion to review the past and to plan the future. How many bonds of friendship have been created around tables where cuisine has played - and still plays - a role of major importance?

Our Confrérie owes thanks to Jean Valby who invited the others to a lunch during which they mapped out the future. Almost 70 years on the Chaîne remains true to their ideals.

This is comforting, because tradition means something, even to the most far-reaching visionaries. Our Association is built on tradition dating from 1248. It is our unique selling point as none other can boast such longevity!

Today, however, whilst being ever respectful of our history, the Chaîne must be progressive. It has to look to the future whilst not losing sight of the past, evidenced by

continuing developments in co-ordinating our presence on the internet and social media by presenting a unified "corporate" brand.

Within this brand we do not focus on any particular type of cuisine. Each National Bailliage cultivates its own culinary traditions, which makes the Chaîne a much richer organisation. At the same time, we are much more than just a juxtaposition of National Bailliages. One of our priorities is to make every member feel they belong not only to their respective National Bailliages but equally to a truly international society.

The Chaîne brand is a symbol that transcends all frontiers. This is a key element in the longevity of the organisation, as is recruiting - and retaining - more members.

It is essential for us to continue to develop policy responses to encourage present and

future generations to remain active as they grow older. The benefits of attracting new blood into the leadership and membership loop are many. We hope our organisation will be successful in blending new ideas with our traditions in order to suit changing aspirations without losing our soul.

Finally, what we enjoy most and what is most precious to us is the friendship that we build with our fellow members within the Chaîne. Where else could you find a large international group of people with a common passion for great cuisine that you can only share in conviviality? The more we think about it, the more we realise that our society is unique. And this is why we love it.

Vive la Chaîne!

Yam Atallah
President

CLASSIC

Robust, sharp and functional.

The classic knife with the 3 rivet design. Forged from a single piece of chromium-molybdenum-vanadium steel and hardened to 58° Rockwell. The full bolster protects the hand and ensures perfect balance. The PETec laser sharpening process guarantees optimum blade sharpness.

A tool for life.

Quality MADE IN GERMANY / Solingen

wuesthof.com



3 Mot du Président

7 Cuisine

Mot de la Rédactrice-en-Chef /
The Managing Editor writes

8 - 11 Concours International /
International Competition
Jeunes Chefs Rôtisseurs

12 - 13 « Le fruit de vos efforts » /
“What you put into it is what you
will get out”
Jeunes Chefs Rôtisseurs

16 - 19 Concours International /
International Competition
Jeunes Sommeliers

20 - 21 La tequila la plus
ancienne au monde / The world's
oldest Tequila
Mexique / Mexico

22 - 25 Cyprien Pierlovisi
Maître Restaurateur
Vietnam

26 - 29 Dragons, écailles et
étoiles / Dragons, horns and stars

30 - 31 Salvatore Intrigila
Conseiller Culinaire
Brunei

32 - 35 Alan Orreal-Liang
Shanghai Disney Resort
Chine / China

36 - 37 Foreign Concept
Duncan Ly
Officier Maître Rôtisseur
Canada

38 - 41 Weingut Schloss
Proschwitz
Allemagne / Germany

42 - 43 Les oursins / Sea urchins

44 - 47 La renaissance d'un
Bailliage historique / Revival of a
historic Bailliage
Côte d'Ivoire

48 - 49 Giorgio Diana
Maître Rôtisseur
Égypte / Egypt

50 - 53 Four Seasons Hotel
Limassol
Chypre / Cyprus

54 - 55 Charlie Fadida, Chef
célèbre israélien / Acclaimed
Israeli Chef
Israël / Israel

56 - 59 Un dévouement sans
faillite / That's dedication
Finlande / Finland

60 - 63 Tokyo Kitcho Honten
Japon / Japan

64 - 65 L'ACCR - Dix ans plus
tard / ACCR - ten years on
Association Caritative de la
Chaîne des Rôtisseurs

66 - 67 Projet d'aide aux
réfugiés syriens / Relief project
for Syrian refugees
Koweït / Kuwait

68 - 69 L'OMGD gagne en
force / From strength to
strength
Ordre Mondial des Gourmets
Dégustateurs

70 - 73 Villa Rosa Kempinski
Nairobi
Kenya

74 - 77 Martin van Kan
Maître Hôtelier
Malte / Malta

78 - 81 Le LaLiT Ashok
Bangalore / The LaLiT Ashok
Bangalore
Inde / India

82 - 83 Gastronomie royale à
Yogyakarta / Royal Dining
in Yogyakarta
Indonésie / Indonesia

84 - 87 Rohan Fernandopulle
Maître Hôtelier
Sri Lanka

88 - 89 Reimund Pitz
Conseiller Culinaire et des
Professionnels
États-Unis d'Amérique / USA

90 - 93 L'auberge Gostilna Pri
Lojzetu et le Chef Tomaž Kavčič /
Gostilna Pri Lojzetu and Chef
Tomaž Kavčič
Slovénie / Slovenia

94 - 95 Bailliage Provincial
Paris/Île de France
France

96 - 99 Une collaboration
unique / A unique collaboration
Pays-Bas / Netherlands

100 - 101 Miguel Jean-Noël
Maître Rôtisseur
Guadeloupe

102 - 105 Niko Romito
Maître Rôtisseur
Italie / Italy

106 - 107 Le domaine Tirohana /
Tirohana Estate
Nouvelle-Zélande / New Zealand

108 - 111 L'InterContinental
Bangkok / InterContinental
Bangkok
Thomas Schmelter
Échanson Honoraire
Thaïlande / Thailand

112 - 113 Baillis Délégués

114 Membres des Conseils /
Members of the Conseils

Revue internationale de la Chaîne
Mentions légales / Statutory Information

Siège Mondial / International Headquarters
Marie Jones - Rédactrice-en-chef / Managing Editor
La Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Siège Mondial, 7 rue d'Aumale, 75009 Paris, France.
Tel: +33 (0)1 42 81 30 12 Fax: +33 (0)1 40 16 81 85
Magazine e-mail: chaine-magazine@chaine-des-rotisseurs.net
Siège Mondial e-mail: chancellerie@chaine-des-rotisseurs.net

Site internet / Web site: www.chainedesrotisseurs.com

Société d'édition / Publisher: Amanda Roberts, Mill Farmhouse
Mill Street, Islip, OX5 2SX, Royaume-Uni / United Kingdom
Amanda Roberts - Rédaction / Editor
Stuart Hubbard, Concept Creatives - Conception / Designer
Agnès Marceau Emch / Krystyna Lenik, Syntacta -
Services de traduction / Translation services

Bien que le plus grand soin ait été apporté à la publication d'informations exactes, ni Amanda Roberts ni la Chaîne des Rôtisseurs ne peuvent être tenues responsables de toute erreur ou omission.

Whilst every effort has been made to achieve total accuracy, neither Amanda Roberts nor the Chaîne des Rôtisseurs can be held responsible for any errors or omissions.

© Chaîne des Rôtisseurs 2018

Chaîne des Rôtisseurs Magazine ISSN 2398-3086 (Print)
Tirage / Issues printed: 23,000 ~ Prix / Price: 3 euro

Pour les membres de la Chaîne des Rôtisseurs, un abonnement d'un an à la Revue internationale de la Chaîne est inclus dans les frais d'adhésion annuels.

For Chaîne des Rôtisseurs members a one year subscription to the Revue internationale de la Chaîne is included in the annual membership.



LE CORDON BLEU®

The Leading Global Network of Culinary Arts
and Hospitality Management Institutes



TASTE OF EXCELLENCE

Le Cordon Bleu offers a range of widely recognized training programmes in the fields of gastronomy, wine, hotel and tourism from initiation level through to MBA.



Le Cordon Bleu is proud to sponsor the Jeunes Chefs Rôtisseurs competition.

cordobleu.edu

Cuisine [n. f.] Style ou méthode de préparation des aliments, notamment spécifique à un pays, à une région, voire à un établissement particulier.

L'utilisation du mot « cuisine » en anglais date de la fin du XVIIIe siècle, et du XIIe siècle en français. Il désigne également la pièce dans laquelle sont préparés les aliments pour les repas, et vient du latin *coquina*, de *coquere* : « cuire ».

Chacun d'entre nous a des goûts différents. En tant que membres de la Chaîne, nous prenons un immense plaisir à découvrir la relation profonde que nous entretenons avec les mets et les vins. Cela s'applique plus particulièrement aux plats préparés par nos membres Professionnels, toujours prêts à nous transmettre la richesse de leurs connaissances culinaires.

Nous comptons également parmi nous de jeunes professionnels, des Chefs et des Sommeliers, qui apportent par leur jeunesse une bouffée d'air frais dans notre Confrérie. Les connaissances et les compétences dont ils font montre au cours de leurs concours respectifs ne reflètent nullement leur jeune âge.

Dans cette édition annuelle de la Revue internationale de la Chaîne, nous découvrons une fois encore des individus et des cuisines remarquables. La mine d'articles nous entraîne autour du monde, des États-Unis, du Canada et du Mexique à l'Ouest jusqu'en Chine, au Japon et à Brunei à l'Est, avec de nombreuses escales en chemin.

Cuisine [noun] A style or method of cooking, especially as characteristic of a particular country, region, or establishment.

The use of the word 'cuisine' in the English language is said to date from the late 18th century. It was recorded into common usage in the French language as early as the 12th century, where it literally means 'kitchen'. The origins of the word lay with the Latin *coquina*, from *coquere*, 'to cook'.

Each and every one of us has our own unique tastes. As Chaîne members we take great pleasure in exploring the in-depth relationship we have with food and wine. This is especially true of the food prepared by our Professional members who are raring to pass on their wealth of culinary knowledge to all of us.

Then we have our young professionals - the Chefs and Sommeliers - who with their youth are a breath of fresh air running through our Association. Their knowledge and the skills they demonstrate in the respective competitions belie their age.

In this year's edition of the Chaîne's international magazine, once again we explore real people, real cuisine. The wealth of articles literally takes us around the world, from the USA, Canada and Mexico in the west to China, Japan and Brunei in the east and plenty more in between.

L'Asie, le continent le plus grand et le plus peuplé du monde, abrite de nombreuses cultures, dont beaucoup possèdent une cuisine caractéristique. Après un Grand Chapitre très réussi à la fin du mois d'août à Hô Chi Minh-Ville, la famille de la Chaîne s'est agrandie, comptant désormais un nouveau Bailliage National : le Vietnam. Après la Birmanie l'an passé, et la Chine, pour ne citer que ce pays, qui a affiché une croissance importante ces dernières années, rien ne semble arrêter la Chaîne en Asie !

Les fruits exotiques sont une spécialité orientale, mais on les trouve également dans certaines régions tropicales d'Afrique et dans les Caraïbes. Ils ont tous des formes, des saveurs, des couleurs et des bienfaits nutritionnels uniques, étranges et inhabituels, et sont ainsi plébiscités par les chefs comme par les rédacteurs-en-chef à la recherche d'articles colorés.

Nous retrouverons toutes ces couleurs dans bien d'autres articles de cette édition de la Revue.

Bonne lecture !

Marie Jones
Vice-Présidente Internationale & Rédactrice-en-chef

Asia, being the largest and most populous continent, is home to numerous cultures, many of which have their own characteristic cuisine. Following a very successful Grand Chapitre at the end of August in Ho Chi Minh City, the Chaîne family has grown by one more National Bailliage: Vietnam. After Myanmar last year and China, for example, showing significant growth in recent times, the Chaîne in Asia is on the move!

Exotic fruits are a speciality of the Orient but also the tropical parts of Africa and the Caribbean. They all have their own unique, weird and unusual shapes, flavours, colours and nutritional benefits which makes them not only a favourite of chefs but also of Managing Editors looking for a colourful article.

And colourful it certainly is, but it is just one of many in this edition of the Revue.

Enjoy!

Marie Jones
International Vice-President & Managing Editor

FINALE INTERNATIONALE DU CONCOURS DES JEUNES CHEFS RÔTISSEURS

KEELUNG, TAIÛAN, 7 SEPTEMBRE 2018



Le 42ème Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs a remporté un immense succès grâce à la collaboration du Bailliage de Taïwan et au formidable parrainage du Chiang Kuo Institute of Management and Health (CKU).

Il y a deux ans, Rick Chiang, propriétaire du CKU, son équipe pédagogique et ses élèves en hôtellerie se sont engagés à organiser un événement de premier ordre, et en effet, quelle merveilleuse semaine nous avons vécue !

Les concurrents, quatre femmes et dix-huit hommes, étaient venus des quatre coins du monde. Vingt-deux pays étaient représentés : Afrique du Sud, Allemagne, Australie, Autriche, Belgique, Canada, Colombie, Émirats arabes unis, États-Unis, Finlande, Grande-Bretagne, Hongrie, Inde, Malaisie, Mexique, Norvège, Pays-Bas, Suède, Suisse, Taïwan, Thaïlande et Turquie. La semaine a été lancée lors d'une conférence de presse organisée au CKU, en présence du maire de Keelung et du sous-ministre adjoint de l'Éducation de la République de Chine. L'événement et les concurrents ont figuré dans les médias locaux et anglophones.

Au programme : une pêche au calamar nocturne (où ont été récoltés plus de 100 spécimens) ; la découverte de la culture et de l'histoire de Taïwan au Musée national du Palais et au mémorial de Tchang Kai-Shek ; d'inoubliables aventures culinaires, notamment une master-class avec le Maître Chan, trois fois étoilé au Michelin ; la visite du marché local de poissons, fruits et légumes aux petites heures du matin ; et un dîner au 86ème étage de la tour Taipei 101, bâtiment le plus haut de Taïwan. Certains concurrents ont même eu le temps de visiter le célèbre marché nocturne de Keelung.

Les infrastructures mises à disposition pour le concours étaient impressionnantes, avec des plans de travail spacieux et des équipements partagés par deux personnes seulement.

Cette année, la boîte noire d'ingrédients contenait deux crabes bleus, deux carrés d'agneau entiers, des cèpes, des graines de chia, du tofu, du fromage frais et des bananes. Les concurrents devaient utiliser au moins la moitié de ces produits, qu'ils pouvaient compléter avec un large éventail d'ingrédients non obligatoires.

Les juges de cuisine et de dégustation ont attribué des notes équitables et excellentes, selon un système de notation WACS modifié. La médaille pour la première place est revenue à Joseph Tran (Canada), la deuxième place a été attribuée à Michael Becherer (Allemagne) et la troisième à Emmiina Marianne Lehtonen (Finlande). Joseph Tran a également reçu les notes les plus élevées en cuisine. En souvenir de l'événement, le CKU a offert à tous les candidats une photo sur toile les représentant dans leur veste de chef, avec leur nom et le drapeau de leur pays.

Merci à tous nos juges, ainsi qu'à l'école Le Cordon Bleu Paris, représentée par le Chef Philippe Groult, à la société allemande Wüsthof, et à Chef's-Hat Canada. Ce sont nos sponsors principaux et nous leur sommes très

reconnaissants de leurs contributions généreuses et de leur soutien continu au concours.

L'an prochain, nous célébrerons la 43ème Finale Internationale le 20 septembre à Calgary (Canada).

Lois Gilbert, Bailli Honoraire
Membre du Comité du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs





International Final of the Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition

Keelung, Taiwan, September 7, 2018

Rick Chiang, owner of CKU, had a vision two years ago that his team of faculty and culinary students could put on a first class event and what an outstanding week it turned out to be.

The four female and 18 male competitors travelled from all corners of the globe. Twenty-two countries were represented: Australia, Austria, Belgium, Canada, Colombia, Finland, Germany, Great Britain, Hungary, India, Malaysia, Mexico, Netherlands, Norway, South Africa, Sweden, Switzerland, Taiwan, Thailand, Turkey, UAE and USA.

The week began with a press conference held at CKU and attended by the Mayor of Keelung and the Assistant Deputy Minister from the Ministry of Education for the Republic of China. The event and competitors were showcased in local and English media.

The programme included night fishing for squid, (yielding more than 100 fish); soaking up the culture and history of Taiwan at the National Palace and the Chang Kai-Shek Memorial Plaza; unforgettable

culinary adventures including a master class with 3 star Michelin Master Chan; a tour of the local fishing/fruit/vegetable market in the wee hours of the morning; and dinner on the 86th floor of 101, the tallest building in Taiwan. Some of the competitors even squeezed in a visit to the famous Keelung Night Market.

The competition facility was impressive with large personal stations and equipment that was only shared between two people.

This year's black box of ingredients consisted of two blue crabs, two whole racks of lamb, porcini mushroom, chia seeds, tofu, cream cheese and banana. The contestants had to use at least half each of these items and could complement them with a large array of non-mandatory items.

The kitchen and tasting judges provided excellent and fair scoring based on a modified WACS scoring. This resulted in a Winner's medal for Joseph Tran, (Canada), second place for Michael Becherer as Runner-up, (Germany) and Third Place for Emmiina



The 42nd International Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition was an immense success, due to the collaboration of the Taiwan Bailliage and major sponsor Chiang Kuo Institute of Management and Health (CKU).

Marianne Lehtonen, (Finland). Joseph Tran also achieved the highest marks in the kitchen. CKU provided a canvas poster of each competitor in their chef jackets with their name and country flag as a momentum of the occasion.

Thank you to all our judges and also to Le Cordon Bleu, Paris represented by Chef Philippe Groult, Wüsthof Manufacturing, Germany and Chef's-Hat Canada. These are our senior perpetual sponsors, and

we are very grateful for their generous contributions and continuing support of the competition.

Next year we will celebrate the 43rd International Final on September 20th in Calgary, Canada.

Lois Gilbert, Bailli Honoraire
Member, Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition Committee

« LE FRUIT DE VOS EFFORTS »



Un des principes fondamentaux de la Chaîne est de promouvoir et de soutenir le développement professionnel des jeunes chefs. Le Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs, un des événements culinaires les plus prestigieux du monde, s'inscrit dans le cadre de cette mission. La Revue a demandé au Chef Reimund Pitz, Conseiller Culinaire et des Professionnels du Bailliage des États-Unis, quels conseils il donnerait aux jeunes chefs d'aujourd'hui.

Différents parcours mènent à cette profession. Si on en a les moyens, une formation dans l'une des meilleures écoles techniques ou culinaires est une option.

L'apprentissage en est une autre. J'ai choisi moi-même la voie de l'apprentissage, qui m'a donné l'occasion de commencer au bas de l'échelle, d'évoluer à des postes différents en cuisine, tout en suivant une formation en classe une fois par semaine.

Je conseillerais aux jeunes chefs à la recherche d'un emploi aujourd'hui de prendre en compte les facteurs suivants :

- La longévité de l'établissement
- Le type de cuisine proposée et si celui-ci correspond à vos attentes
- Attention aux grandes chaînes qui ne vous permettront pas toujours de donner libre cours à votre créativité
- Recherchez des établissements privés qui vous laisseront mettre au banc d'essai des ingrédients luxueux, tels que la truffe noire, la truffe blanche d'été, le caviar et le foie gras
- Ne négligez pas les bateaux de croisière, les domaines viticoles de renom et le rôle de chef privé, auprès, par exemple, de gouvernements ou de familles royales.

Par-dessus tout, effectuez des recherches sur les membres de l'équipe de direction, notamment sur le Chef de

cuisine, pour vérifier s'ils sont prêts à vous soutenir et à vous fournir les outils nécessaires pour bâtir des fondations solides en tant que chef.

Quel que soit le parcours choisi, les occasions ne manquent pas. C'est ce que l'on en fait qui détermine la réussite professionnelle.

J'ai eu une formidable carrière. J'ai rencontré et travaillé avec de nombreuses célébrités de notre profession, et j'ai eu le privilège d'être sous les ordres de trois des plus grands chefs des temps modernes : Gaston Lenôtre (Chef-pâtissier), Roger Vergé (Chef) et le légendaire Paul Bocuse.

Mon bureau contenait autrefois des photos, des médailles et des trophées. Un jour, Paul Bocuse m'a dit : « Jeune homme, c'est formidable de voir toutes ces médailles d'or olympiques, ces trophées et ces prix des quatre coins du monde. Ne les considérez pas comme un signe de réussite mais comme une motivation pour vos succès futurs. La réussite d'un chef est déterminée par le nombre de réservations dans son carnet, jour après jour ».

Enfin, familiarisez-vous avec les travaux d'Auguste Escoffier, Marie-Antoine Carême, Marthe Distel, Paul Bocuse, Gaston Lenôtre et Roger Vergé.



“What you put into it is what you will get out”

Promoting and assisting the development of young chefs is a fundamental for the Chaîne and the International Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition is one of the world's most prestigious events. The Revue asked Chef Reimund Pitz, Conseiller Culinaire et des Professionnels of the Bailliage of USA, what advice he would offer today's young chefs.

There are several routes into this profession. If budget allows, training at one of the world's top culinary or technical schools is one option. An apprenticeship is another. I did an apprenticeship and it gave me the opportunity to learn from the bottom, working my way through the various stages of the kitchen, attending the classroom once a week.

I would advise young chefs seeking employment today to consider these factors:

- The longevity of the establishment
- What type of cuisine it offers and whether that is what you are looking for
- Be cautious of the giant corporate chains that will allow you little creativity
- Seek out private establishments that will give you experience with expensive ingredients - such as black truffles, white summer truffles, caviar and foie gras
- Consider cruise ships, private vineyards and private chef roles, such as State, Federal and Royal households.

Most importantly, research the management team, including the Executive Chef, to ensure they are ready, willing and able to help you and provide you with the

necessary tools to build a solid foundation as a chef.

Whatever path you choose, the opportunities are there. It is what you make of them that will ultimately determine your success in your career.

I have had a tremendous career. I have met and worked for many celebrities in our profession and have been privileged to work for three of the most notable chefs of modern times: Gaston Lenôtre, (Pastry Chef), Roger Vergé, (Chef) and the legendary Paul Bocuse.

I used to display photos, medals and trophies in my office. One day, Paul Bocuse said to me, “Young man, it is amazing to see all of these Olympic Gold medals, trophies and awards from all over the world. Do not judge these as a sign of success but use them as motivation for your educational accomplishments. The success of a chef is determined by how many reservations appear on your book each and every day.”

Finally, familiarise yourself with the work of Auguste Escoffier, Marie-Antoine Carême, Marthe Distel, Paul Bocuse, Gaston Lenôtre and Roger Vergé.

WEMPE
GLASHÜTTE 1/SA

Is there a more appropriate place than an observatory to begin a stellar new chapter in the history of watchmaking?



Inaugurated in 1910 in Germany's renowned watchmaking town of Glashütte, the neglected ruin of the observatory building was rebuilt by the company WEMPE some 100 years later. The establishment of the only testing facility for chronometers

according to the German industrial standard and of the WEMPE watch-making school make Glashütte Observatory nowadays the perfect production site for the wristwatch chronometers of the WEMPE GLASHÜTTE 1/SA collection.

**ENJOY THE DEPTH OF THE OCEAN
EVEN ON DRY LAND.**



WEMPE
Zeitmeister
GLASHÜTTE 1/SA

Peter Peters, Bailli Honoraire of Saxony
Leipzig, Mädler-Passage/Grimmaische Straße 2-4, T 0341.211 31 12
WEMPE ZEITMEISTER Sport Diver's Chronograph in stainless steel with self-winding movement. Available exclusively at Wempe for € 3,575.
Headquarters: Gerhard D. Wempe KG, Steinstrasse 23, 20095 Hamburg

At the best addresses in Germany and in London, Paris, Madrid, Vienna, New York and Beijing.

YALUMBA
FAMILY VIGNERONS C. 1849

YALUMBA THE SIGNATURE
CABERNET SAUVIGNON
& SHIRAZ 2014

This ticks all the boxes, a rock of ages in the storm of Yalumba reds coming onto the market, led by The Caley, but numerous others seeking your company. The blackcurrant and blackberry fruit are in total harmony, and the overall texture is of a high order thanks to the management of the oak, as well as that of the tannins. A standout from a vintage that had its challenges.

96
POINTS

James Halliday,
Halliday Wine Companion 2018



yalumba.com

FINALE INTERNATIONALE DU CONCOURS DES JEUNES SOMMELIERS

MEXICO, 21 ET 22 SEPTEMBRE 2018



L'édition 2018 de ce prestigieux concours s'est disputée entre dix jeunes Sommeliers (huit hommes et deux femmes) à l'hôtel InterContinental Presidente.



Les Bailliages d'Allemagne, d'Australie, du Canada, du Danemark, des États-Unis, de Finlande, de Grande-Bretagne, de Hongrie, du Mexique et de Turquie étaient représentés à Mexico à l'occasion de la Finale Internationale 2018.

Les connaissances et les aptitudes de tous les concurrents ont été testées lors d'un examen théorique, d'une épreuve pratique du service du vin et d'une dégustation à l'aveugle. À l'issue de ce processus, trois candidats ont été retenus pour le dernier tour.

Brian Julyan, MS et Président du Jury, ainsi que les juges Bryan Dawes MS, Frank Kämmer MS et Kim Thygesen ont habilement encadré les concurrents tout au long du concours, dans l'objectif d'encourager ces jeunes femmes et ces jeunes hommes à donner le meilleur d'eux-mêmes dans ces moments de pression intenses.

À l'issue d'une finale très serrée le samedi matin, Aymeric Pollenne, de Grande-Bretagne, a été déclaré vainqueur lors de la Cérémonie de remises des récompenses, qui se tenait ce soir-là. Thibaut Broussier, du Bailliage d'Australie, a pris la deuxième place, Jeremy Shanker se classant troisième pour les États-Unis.

En plus de la médaille du gagnant, Aymeric a reçu un jéroboam de Cabernet Sauvignon Yalumba Menzies 1997, ainsi qu'un sabre de sommelier. Une cuvée spéciale de tequila Cuervo et un plateau gravé argenté lui ont également été remis. Pour sa deuxième place, Thibaut a reçu une montre Wempe Glashütte 1/SA, tandis que Jeremy s'est vu offrir l'édition spéciale d'un livre sur la tequila.

Tous les concurrents ont reçu un diplôme, une médaille



du concours, un plateau en argent, une bouteille de tequila Cuervo et un tableau mexicain haut en couleurs.

Le programme comprenait également une visite de Mexico, avec un dîner amical de bienvenue à l'Hacienda de Los Morales. En complément, une excursion d'une journée avait été organisée à Querétaro, avec en temps fort, la visite guidée de la Casa Cava Freixenet.

Après avoir établi la marque Freixenet en Espagne, la famille Ferrer voulait mettre à profit son savoir-faire œnologique pour célébrer la diversité et les traditions de certaines des meilleures régions viticoles du monde. Situé en plein cœur du Querétaro, le domaine Finca Sala Vivé by Freixenet Mexico a présenté ses excellents vins à l'occasion d'une expérience œnotouristique inoubliable.

Les quatre jours du programme ont été couronnés par la Cérémonie traditionnelle de remise des récompenses et des intronisations pour les jeunes Sommeliers à l'hôtel InterContinental Presidente. S'inscrivant dans le cadre du Grand Chapitre du Mexique, la Cérémonie a été suivie par un Dîner de Gala. Quelle merveilleuse façon de conclure ce programme !

En plus d'exprimer notre immense reconnaissance aux sponsors internationaux, Yalumba Wine Company et Wempe Glashütte 1/SA, nous adressons nos sincères remerciements à Johan Valderrabano et aux principaux partenaires mexicains de la finale annuelle : l'hôtel InterContinental Presidente, Tequila Cuervo, Ferrer y Asociados, Monte Xanic, Riedel et Bodegas la Negra.

Pilar Roth

Chargée de Missions, Bailliage du Mexique



Jeunes Sommeliers Competition International Final

Mexico City, September 21-22, 2018

The Bailliages of Australia, Canada, Denmark, Finland, Germany, Great Britain, Hungary, Mexico, Turkey and the USA were represented in Mexico City at the 2018 International Final.

All competitors were tested on their knowledge and skills, with a theory paper, a practical wine service test and a blind wine tasting. The best three were selected from this process to go into the final round.

Brian Julyan MS, Chair, and the panel of judges, Bryan Dawes MS, Frank Kämmer MS and Kim Thygesen, ably took the competitors through all stages with the goal of encouraging the young men and women to give of their best in what is understandably an intense period of pressure.

After a closely fought final on Saturday morning, Great Britain's Aymeric Pollenne was announced as the winner at the Awards Ceremony held the same evening. Thibaut Broussier for the Bailliage of Australia was Runner-up and the USA's Jeremy Shanker came in Third Place.

Besides the winner's medal, Aymeric was presented

with the star prize of a jeroboam of Yalumba Menzies Cabernet Sauvignon 1997 and a Sommelier's sabre. He was also given a special bottle of Tequila Cuervo and an engraved silver-plated tray. As Runner-up Thibaut's special prize was a Wempe Glashütte 1/SA wristwatch and Jeremy's was an impressive book on Tequila.

All the competitors were awarded a diploma, a competition medal, a silver salver, a bottle of Tequila Cuervo and a framed example of colourful Mexican art.

The full programme included a tour of Mexico City with an informal welcome dinner at the Hacienda de Los Morales. A further one-day excursion was enjoyed to Querétaro, the highlight of which was a guided tour of Casa Cava Freixenet.

After establishing the Freixenet name in Spain, the Ferrer Family wanted to use its winemaking expertise to celebrate the diversity and heritage in some of the best winemaking regions in the world. Located in the heart of Querétaro, Finca Sala Vivé by Freixenet Mexico presented its exquisite wines during an unforgettable wine tourism experience.

The 2018 final of this prestigious competition was contested by ten young Sommeliers (eight male and two female) at the Hotel InterContinental Presidente.



The four days culminated in the traditional Awards and Induction Ceremony for the young Sommeliers at the Hotel InterContinental Presidente. Part of the Grand Chapitre of the Bailliage of Mexico, the ceremony was followed by a Gala Dinner. What a wonderful way it was to conclude the programme!

Last but not least, as well as expressing great appreciation to the international sponsors, Yalumba

Wine Company and Wempe Glashütte 1/SA, sincere thanks go to Johan Valderrabano and the principal Mexican supporters of this year's final, namely: Hotel InterContinental Presidente, Tequila Cuervo, Ferrer y Asociados, Monte Xanic, Riedel and Bodegas la Negrita.

Pilar Roth
Chargée de Missions, Bailliage of Mexico

LA TEQUILA

LA PLUS ANCIENNE AU MONDE



Jose Cuervo fabrique de la tequila depuis plus 250 ans, appliquant l'expérience, le savoir-faire et des recettes transmises de génération en génération pour produire la meilleure tequila au monde.

En 1758, Jose Antonio de Cuervo y Valdes commence à produire de la tequila sur des terres qui lui ont été concédées par le roi d'Espagne. Son fils, Jose María Guadalupe de Cuervo, reçoit la première concession officielle du roi pour commercialiser la tequila en 1795.

La tequila a reçu une appellation d'origine du gouvernement mexicain en 1974. Dans ce cadre, des règles strictes sont appliquées à la production de ce breuvage, qui, pour obtenir l'appellation de tequila, doit être obligatoirement confectionné à partir d'agave bleu ou d'agave azul, cultivé dans une poignée d'États désignés du Mexique.

La tequila Jose Cuervo est produite dans le centre du Mexique, dans la ville de Tequila (État de Jalisco).



The world's oldest Tequila

Jose Cuervo, has been making tequila for over 250 years, applying the experience, craftsmanship and recipes that have been handed down through the generations to produce the world's finest tequila.

In 1758 Jose Antonio de Cuervo y Valdes began producing tequila on land granted to him by the King of Spain. His son, Jose María Guadalupe de Cuervo, received the first official charter from the King to produce tequila commercially in 1795.

Tequila received a Designation of Origin from the Mexican government in 1974. This applies strict rules to the production of tequila including the requirement that only beverages made with Blue Agave or Agave Azul grown in a handful of named states within Mexico may be labelled tequila.

Jose Cuervo tequila is made in the central Mexican town of Tequila, in the state of Jalisco.

Les neuf secrets de la marque Jose Cuervo

Le terroir : le sol volcanique de la région possède des propriétés uniques.

L'agave : seul le cœur (piña) est utilisé, éliminant ainsi toute amertume dans les arômes et les saveurs.

Le temps : seuls des agaves mûrs de plus de huit ans sont sélectionnés.

Les Hommes : les hommes et les femmes, notamment les jimadores (agriculteurs), qui cultivent la terre et effectuent à la main le processus artisanal d'embouteillage, de scellage et d'étiquetage.

La Rojeña : la distillerie la plus ancienne d'Amérique latine.

L'essence d'agave : le processus exclusif utilisé dans la Tequila Reserva de la Familia®, qui sublime les arômes et les saveurs de l'agave.

Le bois : utilisé dans les tonneaux dans lesquels la Tequila Reserva de la Familia® est vieillie. Des fûts de chêne français et américain, apportant chacun des qualités particulières à l'assemblage final.

La bouteille : en verre soufflé artisanal, fermée et scellée avec le symbole de la famille.

La cave : lieu où est stockée l'Extra Añejo Family Reserve, hommage à l'art contemporain mexicain. Chaque année, un artiste de renom est chargé de l'illustration du coffret contenant la bouteille.

Nine secrets of Jose Cuervo

The soil: the volcanic soil of the region has unique properties.

The agave: only the heart (or piña) is used, thus eliminating the unwanted bitter aromas and flavours.

The time: only mature agaves that are more than eight years old are selected.

The people: the craftsmen and women, including the jimadores (farmers) who tend the crop and carry out the artisanal process of bottling, sealing and labelling by hand.

La Rojeña: the distillery, which is the oldest in Latin America.

The essence of agave: the exclusive process used in Tequila Reserva de la Familia® that enhances the aromas and flavours of the agave.

The wood: used for the barrels in which Tequila Reserva de la Familia® is aged is made from French and American oak, each of which bring special qualities to the final blend.

The bottle: is handmade blown glass, closed and sealed with the symbol of the family.

The cellar: in which the Extra Añejo Family Reserve is stored is a tribute to contemporary Mexican art and a respected artist is responsible for designing the box that will be displayed for one year.

CYPRIEN PIERLOVISI

MAÎTRE RESTAURATEUR



Le Bailliage du Vietnam est le dernier en date de la Chaîne et compte parmi ses membres Cyprien Pierlovisi et ses six bistros haut de gamme, qui font la part belle aux spécialités culinaires européennes rehaussées d'une touche de modernité.

Cyprien Pierlovisi, restaurateur français, est arrivé à Hanoï en 2007, avant d'ouvrir son premier restaurant, Cousins, dans le quartier de Tay Ho en 2014.

Cyprien évolue dans le secteur de la restauration depuis l'âge de 15 ans. Étudiant, il a travaillé l'été en cuisine, puis dans des bars pendant qu'il préparait sa maîtrise d'histoire à Grenoble. À Londres, alors qu'il était étudiant en géographie à l'University College of London, il a occupé des postes de responsable de salle et de bar dans plusieurs restaurants.

À son arrivée à Hanoï, il a travaillé dans le commerce du vin, puis dans la distribution alimentaire. Sans avoir jamais reçu de formation officielle dans le secteur hôtelier, il s'est retrouvé avec 15 ans d'expérience dans un éventail de postes du milieu de la restauration et des boissons sur la scène internationale, particulièrement en France, au Royaume-Uni et au Vietnam.

Cyprien décrit son premier restaurant Cousins, dans le quartier de Tay Ho, comme un bistrot simple d'influence française proposant une grande variété de spécialités européennes. Il existe désormais trois restaurants Cousins à Hanoï, aucun ne ressemblant à l'autre et chacun répondant aux goûts d'une clientèle différente. Le dernier en date, de style « chic rustique », est situé dans une maison française rénovée du début du XXe siècle. Il abrite un bar en cuivre, des canapés Chesterfield à dossiers hauts, un parquet en chevrons, une cheminée, de grandes tables en bois et une salle de restaurant privée. Les plats et les boissons sont principalement d'influence française, avec une carte des vins comprenant 15 champagnes et deux douzaines de grands crus de Bordeaux et de

Bourgogne. Les plats classiques conjuguent morilles et ris de veau, tartare de bœuf à la moelle ou encore gnocchis et gésiers confits.

À Hanoï et à Hô Chi Minh-Ville, les deux restaurants Cugini de Cyprien proposent une cuisine régionale italienne traditionnelle, exécutée au moyen de techniques modernes, telles que la cuisson sous vide. Leur style allie luxe et décontraction.

Le restaurant Amato, dans la ville d'Hanoï, sert des plats à partager. « Imaginez des mezzés et des tapas », explique Cyprien. Amato propose également une belle sélection de vins et de cocktails.

En tant que restaurateur et entrepreneur, Cyprien emploie des chefs passionnés et dévoués, qui mettent l'accent sur les produits tout en adoptant une approche et un style modernes. Il considère Nico Ceccomoro, son Chef et partenaire à Cugini, comme « un membre de sa famille ».

Cyprien s'efforce toujours d'améliorer la cuisine et le service de ses restaurants. Son prochain projet vise à recruter un sommelier pour le groupe, qui pourra développer et promouvoir davantage la carte des vins. Le concept de la ferme à l'assiette est une autre initiative que le groupe a récemment lancée. Cyprien s'est donné pour objectif d'y parvenir d'ici quelques années, et, si possible, de gérer directement une partie de la production.

Cyprien est ravi de rallier la Chaîne au Vietnam. « Pouvoir rejoindre la Chaîne est un immense honneur et, pour moi, le couronnement de nombreuses années dans le monde de la restauration ».





Cyprien Pierlovisi

Maitre Restaurateur

French restaurateur, Cyprien Pierlovisi arrived in Hanoi in 2007 and opened his first restaurant - Cousins - in the Tay Ho area of the city in 2014.

Cyprien has worked in the hospitality industry since the age of 15. As a student he would take summer jobs in a kitchen. Studying for his Masters in History in Grenoble he worked in bars. In London, studying Geography at the University College of London he worked in restaurants doing floor and bar management.

When he first arrived in Hanoi he worked in wine and then fine food distribution. Without completing any formal training in hospitality he found himself with 15 years of experience across all food and beverage related positions on the international stage - France, the UK and Vietnam.

Cyprien describes his first Cousins restaurant in Tay Ho as a French-influenced casual bistro serving a broad range of European food. There are now three Cousins restaurants in Hanoi, none of them are the same and they each cater for a different clientele. The latest - described as "rustic chic" - is located in a renovated early 20th century French house. It has a copper bar, high Chesterfield sofas, a 'fish bone' parquet wooden floor, fire place, large wooden tables and a private dining room. The food and drink is heavily French-influenced with a wine list that includes 15 Champagnes and two dozen Bordeaux and Burgundy Grands Crus. Classic

dishes range from morels and sweetbread, to bone marrow beef tartare or gnocchi and confit of gizzards.

In Hanoi and Ho Chi Minh, Cyprien's two Cugini restaurants serve regional, traditional Italian cuisine but executed with modern techniques, such as sous-vide. The style is upmarket casual.

Amato, also in Hanoi, serves food to share. "Think Mezze and Tapas," says Cyprien. "The food is complemented by a good selection of wines and cocktails.

As a restaurateur and entrepreneur, Cyprien chooses passionate and dedicated chefs to work with, who are product-oriented and modern in their thinking and styles. He describes his Chef and partner at Cugini, Nico Ceccomoro, as "like family."

Cyprien constantly strives to improve the cuisine and service at his restaurants. His next project is to recruit a group Sommelier who can develop and promote the wine offering further. 'Farm to table' is another initiative that the group began working on some time ago. Cyprien has set a goal to achieve that within the next couple of years, and if possible handle part of the production directly as well.

Cyprien is delighted to be part of the Chaîne in Vietnam. "Being able to join the Chaîne is an honour and for me a consummation of many years of work in this industry."



Bailli Délégué Raj Taneja, Cyprien Pierlovisi, Nico Ceccomoro



In the Chaîne's newest Bailliage of Vietnam, Cyprien Pierlovisi and his chain of six upmarket casual bistros specialise in European cuisines with some modern touches.



DRAGONS, ÉCAILLES ET ÉTOILES

Trois fruits exotiques à l'allure à la fois étrange et attrayante font peu à peu leur entrée dans la cuisine occidentale. Les déguster est une expérience hors du commun : un ravissement pour les yeux comme pour les papilles.



Le fruit du dragon (principalement cultivé en Asie du Sud-Est) est un fruit écaillé appartenant à la famille des cactus, dont les fleurs ont la particularité de ne durer qu'une seule nuit. Ses fleurs roses ou jaunes, dont la pollinisation est effectuée par les papillons de nuit et les chauves-souris, éclosent en début de soirée jusqu'à minuit. Avant l'aube, les fleurs se fanent et meurent.

Le fruit du dragon, appelé aussi pitaya, ressemble à un ananas doté d'épis, ou à un artichaut. Sa peau est rose, rouge ou jaune et il possède une chair blanche ou rouge contenant une abondance de petites graines noires comestibles. Malgré son aspect quelque peu intimidant, le fruit du dragon est facile à préparer et à utiliser dans les salades de fruits, les boissons ou les desserts. Une peau de couleur vive et homogène est le signe que le fruit est arrivé à maturité.

Le kiwano, également connu sous le nom de concombre cornu ou melon à corne, est un fruit d'Afrique de couleur jaune-orange recouvert de petites épines. Coupé, il ressemble au kiwi, d'où son nom de kiwano. D'apparence presque extraterrestre, il aurait même figuré dans un épisode de « Star Trek ». Le kiwano est une source d'eau dans le désert du Kalahari pendant la saison sèche.

Lorsque le fruit est prêt à être cueilli, sa peau vire à l'orange foncé vif. Sa chair vert-citron, à la consistance gélatineuse, a un goût à la fois frais, intense et fruité. En Afrique, les kiwanos entiers sont rôtis, bouillis ou mangés crus. On peut les ajouter aux salades de fruits, aux yaourts ou aux cocktails, de même que les transformer en glace ou en sorbet.

La pomme de lait, ou caïmite, prospère dans les climats chauds et tropicaux, et ne tolère ni le froid ni le gel. Lorsqu'elle est mûre, la pomme de lait a la particularité de ne pas tomber de son arbre, elle doit donc être coupée. Les arbres adultes peuvent faire jusqu'à 15 mètres de haut, avec un tronc d'un mètre de diamètre.

Le fruit est également appelé « pomme étoile », car coupé en deux, sa chair dévoile un cœur en forme d'étoile. De la taille d'une balle de tennis, la pomme de lait a une peau épaisse et des graines vertes ou violettes non comestibles. Sa chair blanche, crémeuse et aromatique, se prête particulièrement à la confection des glaces, des boissons, des parfaits, des sorbets, des salades et des salades de fruits.

Ces trois fruits exotiques sont réputés être faibles en calories, riches en nutriments, minéraux, vitamines et antioxydants, et constituent une bonne source de fibres alimentaires.

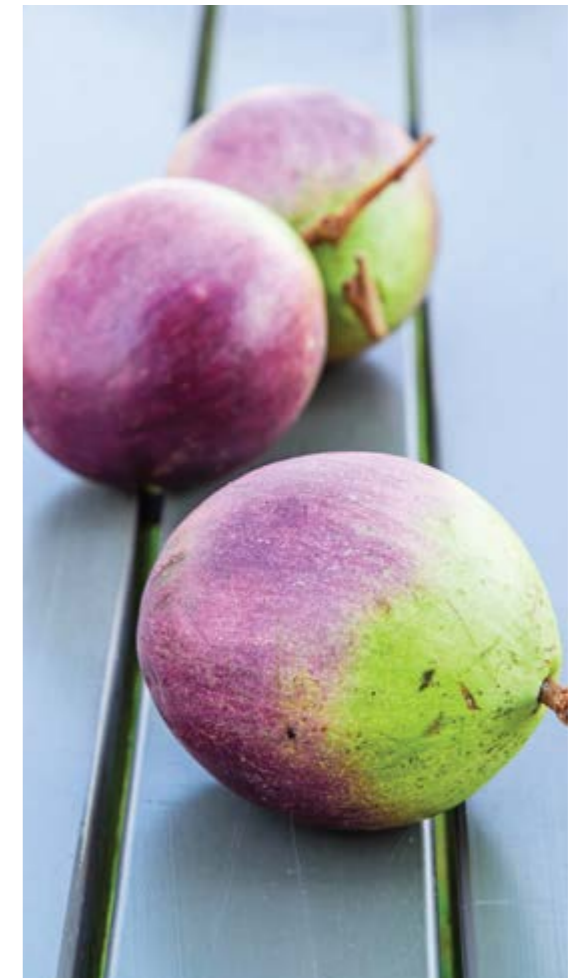




Dragons, horns and stars



Three exotic, unusual-looking and eye-catching fruits are gradually wending their way into western cuisine. Eating them is fun - a feast for the eyes as well as the palate.



The dragon fruit (cultivated particularly in Southeast Asia) is a gnarly-skinned plant from the cactus family that tends to live for only one night! Pink or yellow flowers bloom from evening to midnight and are pollinated by moths and bats. Before dawn the flowers wither and die.

Known as the strawberry pear, dragon fruit looks like pineapple with spikes, or an artichoke. It has pink, red or yellow skin with white or red flesh and abundant small, black edible seeds. It may look intimidating but dragon fruit is easy to prepare and use for fruit salads, tasty drinks and desserts. To choose a ripe dragon fruit, look for bright, even-coloured skin.

Kiwano - also known as African horned cucumber, horned melon, or in the US as 'blowfish' fruit - is a yellow-orange native African fruit dotted with tiny horns. Once cut it resembles the kiwi, hence the name 'kiwano'. It looks otherworldly and is rumoured to have appeared in 'Star Trek'. Kiwano is a source of water during the Kalahari Desert's dry season.

When ready to harvest, kiwano's skin turns a bright,

deep orange. Its lime green, jelly-like flesh has a refreshingly intense, fruity taste. In Africa, whole kiwanos are roasted, boiled or eaten raw. Add them to fruit salads, yoghurt and cocktails or process into ice cream or sorbets.

Star apple (Cainito) thrives in warm and hot tropical climates and is cold and frost intolerant. It is commonly known as 'mean fruit' because when ripe a star apple won't fall and has to be cut from the tree. Mature trees can grow to heights in excess of 15 metres with trunks of a metre in diameter.

Known as 'pomme du lait' (milk apple), when cut in half the flesh displays a star-shaped pattern that gives the fruit its name. The size of a baseball, star apple has inedible thick green or purple skin and seeds. Its soft creamy and aromatic white pulp is perfect for ice cream, beverages, parfaits, sorbets, green and fruit salads.

All three exotic fruits claim to be low in calories; high in nutrients, minerals and vitamins; rich in antioxidants; and full of dietary fibre.

SALVATORE INTRIGILA

CONSEILLER CULINAIRE



Salvatore Intrigila est actuellement le seul membre professionnel du Bailliage de Brunei. Il organise régulièrement des événements, chez lui ou dans son restaurant, Sorriso, où il privilégie la cuisine italienne chère à ses racines.

Salvatore Intrigila a appris à cuisiner dans le restaurant familial, dans le sud de l'Italie. Dès son plus jeune âge, il a été inspiré par sa mère, elle-même chef. « Sa passion et sa détermination à découvrir des saveurs naturelles m'ont grandement influencé. J'ai appris qu'en Italie, les aliments ne servent pas seulement à nourrir les gens : c'est un mode de vie ! »

« Pour être un bon chef, il faut accepter de devoir être en formation tout au long de sa vie : on ne cesse jamais d'apprendre. J'ai toujours en tête les réflexions de l'un des fondateurs de l'Italie moderne, le général Giuseppe Garibaldi : "Celui qui s'arrête est perdu à jamais". »

La disponibilité des ingrédients et les restrictions imposées sur l'utilisation de certains produits sont des défis auxquels Salvatore doit faire face au quotidien. À Brunei, la plupart des ingrédients doivent être importés, et certains sont introuvables. En raison des normes halal, les chefs ne peuvent utiliser ni

vin ni porc dans le restaurant. Ceci étant, il admet que réaliser des plats réussis tout en surmontant ces obstacles est extrêmement satisfaisant.

De la même façon, son plat signature varie selon le pays dans lequel il se trouve, les ingrédients disponibles et les préférences de la clientèle locale. À Brunei, ses spécialités sont les suivantes : salade caprese agrémentée de crevettes à l'ail et de pesto ; pâtes maltagliati avec sauce aux crevettes ; raviolis crostacei ; et carré d'agneau avec sauce au romarin, miel, porto et cassis.

La cuisine italienne traditionnelle du Chef Salvatore est servie avec sa touche personnelle, reflet de sa maturité et de ses années d'expérience. Il a été influencé par la cuisine de France, d'Espagne et des nombreux autres pays dans lesquels il a travaillé. « Ma formule gagnante : allier ma passion pour la bonne chère à la découverte de nouveaux ingrédients et de nouvelles techniques afin d'améliorer les saveurs. »

Salvatore Intrigila

Conseiller Culinaire

Salvatore Intrigila is currently the only professional member for the Bailliage of Brunei. He regularly hosts events, both at his home and in his restaurant, Sorriso, where he specialises in Italian cuisine that is true to his roots.

Salvatore Intrigila learned to cook in a family restaurant in southern Italy. He was inspired by his mother - a chef herself - from a young age. "She greatly influenced me with her passion and determination to discover natural flavours. I learnt that in Italy food is not only to nourish you: it is a way of life!"

"To be a successful chef is like going to school for the rest of your life: you never stop learning. I am reminded of what one of the founders of modern Italy, General Giuseppe Garibaldi, said, 'He who stops is lost forever.'"

Availability of ingredients and restrictions over what can be used are challenges Salvatore faces on a daily basis. In Brunei most ingredients have to be imported and some are impossible to find. Halal restrictions mean chefs cannot use wine or pork in the restaurant. However, he says it is deeply satisfying to overcome these challenges and achieve results.

For similar reasons, his signature dish changes depending on which country he is cooking in, the ingredients that are available and the tastes of his local



clientele. In Brunei he lists his signature dishes as: Caprese salad topped with garlic prawns and pesto; Maltagliati pasta in a prawn and pasta sauce; Ravioli crostacei; and rack of lamb in rosemary, honey and blackcurrant Port sauce.

Salvatore's traditional Italian cuisine is served with his own twist, which reflects his maturity and years of experience as a chef. He has been influenced by the cuisine of France, Spain and many other countries where he has worked. "Co-ordinating my passion for food with discovering new ingredients and techniques to improve flavours is my winning formula."

ALAN ORREAL-LIANG SHANGHAI DISNEY RESORT



La Revue fait connaissance avec Alan Orreal-Liang,
Chef-conseiller auprès du Comité du Concours National
des Jeunes Chefs Rôtisseurs en Chine.

Alan Orreal-Liang est le Directeur culinaire du Shanghai Disney Resort, un parc à thème situé à Pudong, dans la municipalité de Shanghai. C'est le premier parc Disney en Chine continentale et le deuxième en Grande Chine, après le Hong Kong Disneyland Resort. En tant que Directeur culinaire, Alan dirige une brigade de cuisine forte de 1 000 employés, qui produit 15 millions de repas par an. Au cours de plus de 33 ans d'une carrière exceptionnelle, Alan a travaillé dans des hôtels cinq étoiles, dans la restauration aérienne et dans des restaurants de renom. Il est sans aucun doute l'un des experts culinaires les plus célèbres dans le monde aujourd'hui.

Alan a vécu et travaillé en Asie pendant la plus grande partie de sa carrière. Ses expériences, ainsi que les ingrédients découverts au gré de ses voyages, ont façonné son style distinctif. « Je crée des plats avec des méthodes culinaires et des produits asiatiques ainsi qu'occidentaux. Je les présente ensuite dans un style contemporain que l'on peut qualifier de "cuisine mondiale". Dans mes préparations, j'ai toujours pour objectif de susciter un sentiment de confort en créant quelque chose de familier, évoquant peut-être un souvenir lointain, de manière à ce qu'au moment de la dégustation, les convives se disent : "Je connais ça, et pourtant, c'est frais et nouveau". »

En plus de ses réalisations personnelles en tant que Chef, Alan a démontré, au travers de ses contributions professionnelles, son intérêt et son engagement envers le développement des jeunes chefs. Dans ce cadre, il a occupé des fonctions diverses : Vice-Président du Comité de la World Association of Chefs Societies (WACS) pour le développement mondial des jeunes chefs ; juge agréé de la WACS ; conférencier invité dans des écoles hôtelières dans toute l'Asie ; présentateur et juge d'une émission de télé-réalité culinaire pour les jeunes ; et entraîneur de l'équipe culinaire nationale de Chine pour les Olympiades culinaires de 2016. Après le tsunami de 2004, il a créé une école culinaire pour les jeunes défavorisés.

Lors du World Chefs Congress 2018, la médaille du World Chefs President lui a été remise en reconnaissance de sa contribution sans faille au développement des jeunes chefs dans le monde. Alan se réjouit à la perspective d'endosser ses nouvelles responsabilités auprès du JCR : « Assumer les fonctions de Chef-conseiller dans le Comité du Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs en Chine est à la fois une leçon d'humilité et un nouveau défi. J'ai hâte de former le comité et de commencer à œuvrer pour l'avenir de nos jeunes ».

Allen Wong
Bailli Délégué





Alan Orreal-Liang Shanghai Disney Resort

Alan Orreal-Liang is the Culinary Director at Shanghai Disney Resort, a themed resort in Pudong, Shanghai. It is the first Disney park resort in mainland China and the second in Greater China, after the Hong Kong Disneyland Resort. As Culinary Director Alan leads a 1,000 strong kitchen brigade producing 15 million meals annually.

Alan's distinguished career has included over 33 years working in five-star hotels, airline catering and fine dining restaurants. He is without doubt one of the most celebrated culinary professionals in the world today.

Alan has lived and worked for much of his career in Asia. These experiences and the ingredients he has encountered whilst travelling have driven his distinctive style. "I cook with Asian and Western elements and cooking methods, presenting my dishes in a contemporary style that overall could be described as Global Cuisine. With my dishes, my goal is to always invoke a sense of comfort by creating something familiar, perhaps from a distant memory, so when my guests taste it I want them to think 'I know this and yet it's new and fresh!'"

Alongside his personal achievements as a Chef, Alan's professional contributions have

demonstrated an interest in, and commitment to, the development of young chefs. These include: Vice-Chairman of the World Association of Chefs Societies (WACS) Committee for Global Development of Young Chefs; WACS-approved A Grade judge; Guest lecturer at food colleges across Asia; TV host and judge of a television reality cookery show for young people; and National Culinary Team coach for China in Culinary Olympics 2016. Following the 2004 tsunami, he established a culinary school for disadvantaged youth.

The World Chefs Congress 2018 presented him with the World Chefs President's Medal in recognition of his tireless contribution to the development of young chefs internationally.

Alan is looking forward to his new responsibility with the JCR: "Taking on the role of Chief Advisor for the National Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition Committee in China is a humbling, challenging opportunity. I am looking forward to building the committee and start working for our young peoples' future."

Allen Wong
Bailli Délégué



The Revue gets to know Alan Orreal-Liang, Chef Advisor to China's National JCR Competition Committee.



« FOREIGN CONCEPT »

AVEC DUNCAN LY, OFFICIER MAÎTRE RÔTISSEUR



Duncan Ly, originaire du Vietnam, est en passe de devenir l'un des plus grands chefs du Canada, comptant déjà à son palmarès un éventail de médailles, prix et récompenses, ainsi qu'une participation au Bocuse d'Or en France, où il représentait le Canada. En 2015, il a ouvert son premier restaurant, Foreign Concept, à Calgary.

Les arômes de la soupe de poissons, spécialité de la côte ouest du Canada, flottant dans les cuisines de l'auberge Wickaninnish Inn à Tofino, du groupe Relais & Châteaux, où un jeune Duncan Ly était plongeur, ont scellé son destin. Après avoir effectué son apprentissage auprès de plusieurs des plus grands chefs du Canada, et exercé pendant 10 ans les fonctions de Chef de cuisine à l'Hotel Arts Group à Calgary, Duncan s'est associé au Chef Jinhee Lee pour ouvrir Foreign Concept.

Le décor de cet élégant restaurant pan-asiatique allie un style classique d'inspiration coloniale à des lignes modernes épurées. Deux grandes peintures murales représentant des nénuphars et des jardins asiatiques évoquent l'ambiance des restaurants chinois traditionnels, tandis que le carrelage mural blanc, les abat-jours en forme d'ananas et la cuisine ouverte ancrent Foreign Concept résolument dans le XXI^e siècle.

Le menu asiatique original du restaurant propose un mariage intéressant de cuisines vietnamienne, chinoise et coréenne. La philosophie de l'établissement vise à faire découvrir à un public plus vaste la variété de cuisines asiatiques et à puiser dans la richesse des traditions et des cultures qui les caractérisent.

À titre d'exemple, la truite cha ca la vong (spécialité exclusive de Hanoi) avec aneth, kaki et nouilles de riz ou le parfait au café vietnamien agrémenté de chocolat noir et de lait condensé figurent au menu.

En juin dernier, les membres du Bailliage de Calgary ont pu savourer un menu dégustation créé à leur intention, chacune des assiettes étant identifiée par une petite carte où figuraient le nom du plat et la liste des ingrédients.

'Foreign Concept'

with Duncan Ly, Officier Maître Rôtisseur

Originally from Vietnam, Duncan Ly is on his way to becoming one of Canada's greatest chefs with a string of medals, awards and recognitions under his belt, including representing Canada at the Bocuse d'Or in France. In 2015 he opened his own restaurant, Foreign Concept, in Calgary.



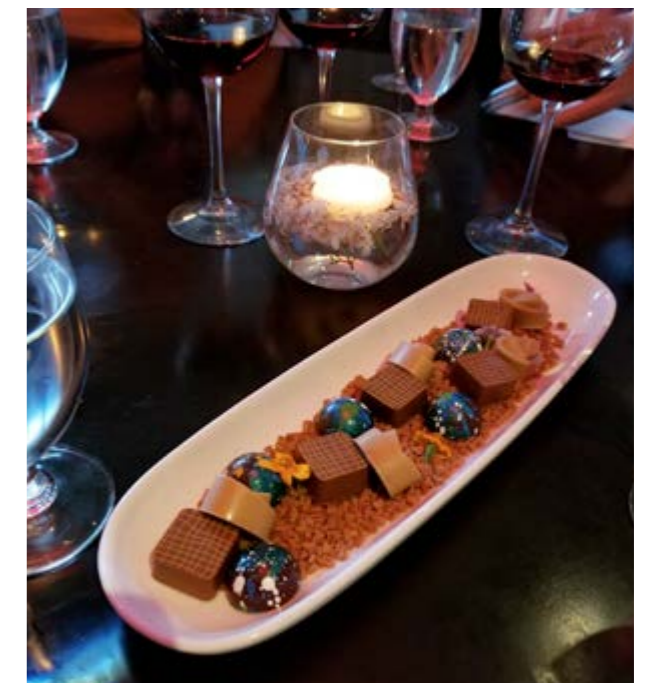
The smell of West Coast Chowder floating around the kitchens of the Relais & Châteaux designated Wickaninnish Inn in Tofino where a young Duncan Ly was washing dishes sealed his fate. After serving an apprenticeship with some of Canada's greatest chefs and a 10-year stint at the Hotel Arts Group in Calgary as Executive Chef, Duncan joined forces with Chef Jinhee Lee to open Foreign Concept.

This stylish, pan-Asian restaurant features a design that straddles classic, colonial-inspired decor and a sleek modernist look. Two large, hand-painted murals of water lilies and Asian gardens evoke the ambiance of old-school Chinese restaurants, while clean white tiles, pineapple-shaped lampshades and an open kitchen bring Foreign Concept into the 21st century.

The restaurant's alternative Asian menu is an interesting blend of Vietnamese, Chinese and Korean cuisines. The aim is to introduce more people to the variety of Asian cuisines and to tap into the breadth of tradition and culture within them.

Examples include trout cha ca la vong (a unique Hanoi speciality) with dill, persimmon and rice noodles and Vietnamese coffee parfait with dark chocolate and condensed milk.

In June, the Bailliage of Calgary enjoyed a tasting menu created especially for the occasion at which each plate was identified by a small card with the name of the dish and a list of ingredients.



WEINGUT SCHLOSS PROSCHWITZ



Weingut Schloss Proschwitz, domaine privé le plus ancien de la petite région viticole allemande de Saxe, produit des vins décrits comme étant individuels et authentiques.

Ce domaine regroupe quatre vignobles historiques ayant appartenu au clergé : les anciennes vignes de l'évêque de Meissen, de l'abbé d'Altzella, de l'ordre des Clarisses de Seuslitz et du monastère de Sainte-Croix, situées sur la rive sud de l'Elbe.

En 1990, le prince Georg de Lippe a commencé à racheter et à rénover le domaine et le château, auxquels son père avait dû renoncer suite à la réforme foncière allemande survenue après la Seconde Guerre mondiale. En 1996, le domaine est devenu le premier de Saxe à obtenir le statut de membre de la VDP (Association des domaines viticoles allemands Prädikat), un classement qui vise à préserver les parcelles viticoles les plus prisées d'Allemagne.

Les vignes sont cultivées de la manière la plus naturelle possible pour respecter un équilibre naturel et assurer la pérennité pour les générations futures. Aujourd'hui, près de 80 hectares de vignes prospèrent sur une couche d'argile allant jusqu'à six mètres d'épaisseur, reposant sur des couches de granit et de syénite. Le vignoble bénéficie d'une exposition sud/sud-ouest, ainsi que du microclimat extraordinaire de la vallée de l'Elbe, avec ses longues heures d'ensoleillement. Ces éléments s'associent pour former un terroir unique.

Le pressurage délicat des raisins et la fermentation longue à basse température confèrent aux vins des caractéristiques exceptionnelles illustrant les particularités du cépage, du terroir et du domaine.

Les vins blancs du domaine en particulier, développent un fruité intense allié à une minéralité pouvant parfois être décrite comme salée.

Le domaine Weingut Schloss Proschwitz est également réputé pour ses cépages Pinot, qui s'accrochent à merveille du sol d'argile et du climat de la région. Parmi ceux-ci figurent le Pinot Blanc, le Pinot Gris et le rare Pinot Madeleine, uniquement produit pour les grands millésimes.

Les autres cépages incluent l'Elbling, le Goldriesling, le Müller-Thurgau et le Traminer. On attribue au prince Georg la renaissance de la culture de l'Elbling en Saxe, cépage désormais le plus cultivé dans la région. Le Goldriesling est une rareté, ne recouvrant que 16 hectares de vignes en Allemagne, tous en Saxe. Le Müller-Thurgau est la variété la plus importante de la région, et un cépage particulièrement floral et fruité rehaussé d'une vive acidité. Le Traminer incarne les vins de qualité en Saxe, produisant des arômes uniques d'épices avec des notes de pétales de rose.

Depuis 1998, le domaine exploite également une distillerie qui produit des eaux-de-vie de fruits, du schnaps, des liqueurs aux fruits et le premier whisky de Saxe, en vente depuis 2012. La distillerie est la première de Saxe à avoir été certifiée par le label écologique de l'Union européenne, et elle fait partie du mouvement Slow Food Deutschland e.V.





Weingut Schloss Proschwitz

This winery is an amalgamation of four historic religious vineyard sites - the former vineyards of the Bishop of Meissen, Abbot of Altzella, Clarissinnen of Seuslitz and the Monastery of the Holy Cross on the southern bank of the river Elbe.

In 1990 Georg Prinz zur Lippe began buying back and renovating his family vineyards and the castle, which were stripped from his father during the course of land reform after World War II. In 1996 the winery became the first in Saxony to be granted membership of the VDP (the Association of German Prädikat Wine Estates), a classification that aims to preserve Germany's finest vineyard sites.

The vineyards are kept as natural as possible to create a balance that ensures sustainability for future generations. Today, approximately 80 hectares of vineyards flourish on a layer of loam up to six metres thick on top of granite and syenite rocks. The vineyards benefit from a south/south west aspect and the extraordinary microclimate of the Elbe valley with its long hours of sunshine. These elements combine to form its unique terroir.

Through gentle pressing of the grapes as well as cool and long fermentation, the wines develop authentic personalities reflecting the character of the grape variety, terroir and winery.

The estate's white wines in particular demonstrate an intense fruitiness combined with a minerality that could at times be described as salty.

Weingut Schloss Proschwitz is also known for its Pinot wines, which flourish in the loamy soil and the climate. These include Pinot Blanc, Pinot Gris and the rare Pinot Madeleine, which is only produced in great vintages.

Other grape varieties include Elbling, Goldriesling, Müller-Thurgau and Traminer. Georg Prinz zur Lippe is said to be responsible for the re-cultivation of Elbling in Saxony and it is now the most widely grown grape in the area. Goldriesling is a rarity, cultivated on only 16 hectares in Germany - all of them in Saxony. Müller-Thurgau is the region's most important variety and is especially floral and fruity with a vivid acidity. Traminer is the epitome of quality wines in Saxony producing unique aromas of spice and reminiscent of rose petals.

Since 1998 the winery has also had its own distillery making fruit brandy, schnapps, fruit liqueur and the first Saxon whisky, released in 2012. The distillery is the first in Saxony to be certified by EU Eco-regulations and is also a supporting member of Slow Food Deutschland e.V.



The oldest private winery in the small and exclusive German wine growing area of Saxony, Weingut Schloss Proschwitz produces wines that are described as individual and authentic.



LES OURSINS



À la vue de sa coque recouverte de piquants, qui voudrait toucher, et encore moins manger, un oursin ? S'il peut paraître étrange de vouloir déguster une créature d'apparence dangereuse, l'oursin est pourtant considéré comme un mets raffiné dans de nombreuses régions du monde.

L'oursin peut être consommé de bien des façons, cru ou dans des plats cuisinés. Son aspect et son goût diffèrent selon la région du monde dont il est originaire. Il existe 18 variétés comestibles et leur chair varie en texture, goût et couleur. En général, l'oursin possède une saveur iodée douce, souvent comparée à celle de l'huître.

Pour savourer l'oursin, il convient de séparer la chair orange des parois internes de sa coque à épines. Ces cinq parties orange sont en réalité ses organes reproducteurs.

Au Japon, l'oursin est appelé « uni ». Le corail peut coûter jusqu'à 400 dollars le kilo. Il est servi cru en sashimi ou en sushi, accompagné de sauce soja et de wasabi. Les Japonais en consomment quelque 50 000 tonnes par an, soit plus de 80 % de la production mondiale, et ils en importent de grandes quantités des États-Unis, de la Corée du Sud et d'autres régions.

L'oursin est consommé cru dans la plupart des

cuisines, même s'il peut être cuit et incorporé à d'autres plats, tels que des pâtes avec sauce au vin blanc ou des ragoûts de poisson. Au Chili, l'oursin cru est simplement rehaussé d'un filet de citron et d'huile d'olive. Le *Paracentrotus lividus*, membre de la famille des oursins violets, abonde dans la mer Méditerranée et figure souvent dans les menus de la région, accompagné de citron. Sur les menus italiens, il est connu sous le nom de « ricci ».

La population autochtone de l'archipel de Kodiak en Alaska considère l'oursin comme un mets raffiné. Dans les Antilles, on consomme des oursins crayon. La côte de la Californie du Sud est réputée être une source d'« uni » de grande qualité, et les plongeurs pêchent l'oursin dans des lits de varech à des profondeurs pouvant aller jusqu'à 24 mètres.

En Nouvelle-Zélande, l'espèce *Evechinus chloroticus* occupe une place à part dans la culture maori, où, sous le nom de « kina », c'est une denrée de base depuis des siècles.

Sea urchins

Seeing the spiny body of a sea urchin you might not want to touch it let alone eat it. While it may seem strange to eat the seemingly dangerous creature, it is actually considered a delicacy in many parts of the world.

Sea urchin is enjoyed in a variety of ways - both raw and in prepared dishes. It looks and tastes differently depending on which part of the world you are in. There are 18 edible varieties and their meat differs in texture, taste, and colour. In general though, it has a subtle, sweet, fresh-from-the-ocean flavour, often compared to oysters.

The key to enjoying sea urchin is to separate the orange meat from the internal walls of the spiny shell. These five orange pieces are actually the reproductive organs of the sea urchin.

In Japan, sea urchin is known as 'uni'. The roe can retail for as much as \$400 per kg. It is served raw as sashimi or in sushi, with soy sauce and wasabi. The Japanese consume some 50,000 tons annually amounting to over 80% of global production and import large quantities from the United States, South Korea and other producers.

Sea urchin is eaten raw in most cuisines, although

it can be served cooked and incorporated in other dishes, such as pasta with white wine sauce or seafood stew. In Chile, raw sea urchin is simply dressed with lemon and olive oil. The species *Paracentrotus lividus*, a member of the family commonly known as the purple sea urchin, thrives in the Mediterranean Sea and is often found on menus in the region served with lemon. On Italian menus it is known as 'ricci'.

The native Alaskan population around Kodiak Island treat the sea urchin as a delicacy. In the West Indies, slate pencil urchins are eaten.

The coast of Southern California is reputed to be a source of high quality 'uni', with divers picking sea urchin from kelp beds in depths as low as 24m (80ft).

In New Zealand, the species *Evechinus chloroticus* has a special place in Maori culture where it is known as kina and has been a staple of the diet for centuries.

LA RENAISSANCE D'UN BAILLIAGE HISTORIQUE



Le Bailliage de Côte d'Ivoire de la Chaîne a vu le jour dans les années 1970. Mais depuis le début du XXI^e siècle, des troubles politiques, notamment une guerre civile, ont eu des répercussions sur le nombre de membres. Cependant, grâce au soutien du Siège mondial, à la détermination des Officiers Nationaux et à l'engagement d'une nouvelle génération de membres, ce fier Bailliage est en train de renaître.

Benoît Fragnière, Membre du Conseil d'Administration, est l'instigateur de la renaissance de la Chaîne en Côte d'Ivoire. Chargé par le Président Yam Atallah d'assister aux Cérémonies des Intronisations, Benoît a prodigué conseils et directives, contribuant à rétablir la confiance des membres et à restaurer toute la grandeur du Bailliage.

Le Bailliage a perdu certains de ses membres les plus influents, qui auraient pu assurer la continuité (notamment Gilles Salomez et Sidibé Daouda), mais la nouvelle génération redouble d'efforts pour combler le vide et s'implique tout autant dans la renaissance de la Chaîne.

Un des noms les plus célèbres de la scène culinaire actuelle en Côte d'Ivoire est le Maître Rôtisseur Christine Dadié, du restaurant Banian, qui officie également dans les cuisines du palais présidentiel.

Le nouveau Chancelier intronisé à Paris lors du Grand Chapitre International 2018, Fouad Joher, s'est fermement engagé à relever les défis auxquels le Bailliage fait face aujourd'hui, de manière à atteindre les objectifs fixés. Il bénéficie des conseils avisés du Bailli Délégué Serge Roux, ainsi que du soutien du Secrétaire-Général Philippe Desgeorges.

À propos de la Côte d'Ivoire

La Côte d'Ivoire est un pays d'Afrique occidentale d'une superficie de 322 462km², avec une population estimée à quelque 25 millions d'habitants en 2018.

Son sol regorge de ressources minières, telles que l'or, le pétrole, le diamant et le fer, et c'est le plus grand producteur au monde de cacao et de noix de cajou. Le pays abrite le parc national de Taï, décrit comme l'une des dernières forêts primaires au monde. Ses réserves animales sont en pleine restructuration et accueillent éléphants, hippopotames, buffles, céphalophes zébrés, chauve-souris, bubales et calaos à casque jaune.

Le Bailli Délégué, Serge Roux

Maître Roux a eu l'honneur d'être intronisé en tant que troisième Bailli Délégué du Bailliage par le regretté Robert Baty. Notaire de profession, il est décrit comme une personne sociable et facile à vivre dont le caractère illustre l'équilibre parfait entre force et sensibilité.

Depuis plus de 20 ans, Serge partage les moments importants, les bons comme les mauvais, de la vie de ses clients en tant que conseiller de confiance. En plus de sa passion pour son métier, sa vie personnelle est bien remplie, avec quatre enfants, six petits-enfants et de nombreux filleuls. Lorsqu'il n'est pas en voyage d'affaires, il passe ses week-ends à la campagne dans sa maison d'Abatta ou de Jacquesville, entouré des siens. Il s'adonne au jardinage, à la chasse, au cinéma, à la cuisine et même à l'aviation.

Mais ne vous méprenez pas, sa tête n'est nullement dans les nuages, bien au contraire. Serge Roux est un esprit sagace et il n'hésite jamais à intervenir pour défendre les causes qu'il estime justes et équitables.





The revival of a historic Bailliage

Benoît Fragnière, Member of the Conseil d'Administration, is credited with the revival of the Chaîne in Côte d'Ivoire. Delegated by the President, Yam Atallah, to attend national Induction Ceremonies, Benoît has provided guidance, advice, and has helped to rebuild confidence and restore the greatness of the Bailliage.

The Bailliage has lost some of its more influential members who may have been able to ensure continuity (including Gilles Salomez and Sidibé Daouda), but the next generation of members is stepping up to fill the void they have left and are equally devoted to the Chaîne's revival.

Included among the famous names of the current culinary scene in Côte d'Ivoire is Maître Rôtisseur Christine Dadié, from the Banian restaurant, who is also in charge of catering at the Presidential palace.

During the 2018 International Grand Chapitre in Paris, Fouad Joher was inducted as the new Chancellor. With the guidance of the experienced Bailli Délégué Serge Roux, and the support of the Secretary-General Philippe Desgeorges, Fouad is committed to tackling all the challenges that the Bailliage now faces to achieve its goals.

About Côte d'Ivoire

Côte d'Ivoire is a small country in West Africa with a population in 2018 estimated at almost 25 million people, spread over an area of 322,462km². It is rich in mining

resources, such as gold, oil, diamonds and iron; it is the world's largest producer of cocoa and cashew nuts; it is home to the Taï National Park, which is described as one of the few primeval forests left on the planet; and its wildlife reserves are being redeveloped and include elephants, hippos, buffaloes, zebra duikers, bats, hartebeests and yellow-casqued hornbills.

Bailli Délégué, Serge Roux

Maître Roux was honoured to be inducted as the Bailliage's third Bailli Délégué by the late Robert Baty. A Notary by trade, he is described as a sociable and easy-going person whose character epitomises the perfect balance between strength and sensitivity.

For over 20 years Serge has shared the major events of his clients' lives - good and bad - as a trusted advisor. Although he loves his work, he also lives a full personal life, with four children, six grandchildren and many godchildren. When he isn't travelling on business he spends all his weekends in the country at his house in Abatta or Jacquesvilles, with his family, filling his days with gardening, hunting, flying, watching movies and cooking.

A word of caution though, don't be fooled by the impression that his head is in the clouds much of the time, because Serge Roux misses nothing and does not hesitate to speak up for what he believes is both just and fair.



The Chaîne established its Bailliage of Côte d'Ivoire in the 1970s. Political unrest, including civil war, since the turn of the century has taken its toll on membership. However, with the support of the International Headquarters, the determination of the National officers and the input of a new generation of members, this proud Bailliage is being rebuilt.



GIORGIO DIANA

MAÎTRE RÔTISSEUR



Né à Cagliari en Italie, Giorgio Diana cuisine depuis qu'il est enfant. Chef-exécutif régional du Pier 88 Group en Égypte, Giorgio a un style unique qui combine les saveurs de la Méditerranée avec les arômes de l'Asie, sublimé par un soupçon de cuisine moléculaire.

Titulaire de deux étoiles au Michelin, Giorgio Diana est un jeune chef qui affiche déjà une vaste expérience faisant l'envie de beaucoup de professionnels. Il a été initialement formé à l'école culinaire Antonio Gramsci en Italie, avant de s'installer en Allemagne à l'âge de 17 ans. Alors qu'il n'avait qu'une vingtaine d'années, il accumulait de l'expérience en tant que Chef de cuisine dans des établissements célèbres de Munich étoilés au Michelin, notamment Les Cuisiniers, le meilleur restaurant français de la ville à cette époque. Il a obtenu sa première étoile Michelin à tout juste 24 ans.

Giorgio a rejoint Pier 88 en avril 2016, quittant ses fonctions de Chef de cuisine de Rixos Premium Hotels. Il ravit désormais les convives avec ses menus soigneusement élaborés. Pier 88 possède

trois restaurants en Égypte : Pier 88 Gouna, premier établissement du groupe, qui a ouvert ses portes sur les bords de la mer Rouge en 2008, Pier 88 Nile, sur les rives du Nil au Caire (ouvert depuis mai 2016) et Pier 88 Almaza Bay, situé sur la côte méditerranéenne (ouvert depuis juillet 2017).

Giorgio est aussi un membre du jury international de la WACS (World Association of Chefs' Societies) depuis 2009, et il dirige une école culinaire et une société de conseil depuis 2011. Il enseigne les méthodes de la cuisson sous vide aux élèves d'écoles et d'universités diverses, et encadre la jeune équipe culinaire nationale égyptienne en collaboration avec l'Association des chefs égyptiens. Depuis 2016, il est Chef-ambassadeur de Chivas Regal 18, dont il a rédigé le premier livre de cuisine.

Giorgio Diana

Maître Rôtisseur

Born in Cagliari in Italy, Giorgio Diana has been cooking since he was a boy. Regional Executive Chef with the Pier 88 Group in Egypt, Giorgio has a unique style that combines the flavours of the Mediterranean with the aromas of Asia and just a hint of molecular cuisine.

Twice Michelin starred Giorgio Diana is a young chef who already boasts a lifetime of experience to be envied by many professionals. He trained initially at the Antonio Gramsci cookery school in Italy before moving to Germany at the age of 17. By the time he was in his 20s he was already clocking up experience as a Chef de Cuisine in famous Michelin-starred restaurants in Munich, including Les Cuisiniers, the best-known French Restaurant in the city at the time. He earned his first Michelin star at the age of just 24.

Giorgio moved to Pier 88 in April 2016 from his previous role as Head Chef for Rixos Premium Hotels. He is now delighting diners with the menus he has masterminded. Pier 88 has three venues in Egypt - the original Pier 88 Gouna, which opened on the coast of the Red Sea in 2008, Pier 88 Nile on the riverbank in Cairo (opened in May 2016) and Pier 88 Almaza Bay on the Mediterranean coast (opened in July 2017).

Giorgio has also been a WACS international judge member since 2009 and has had his own cookery school and consultation company since 2011. He teaches sous-vide slow cooking methods to various schools and universities and trains the Egyptian national young culinary team in collaboration with

the Egyptian Chefs Association. Since 2016 he has been Chef Ambassador of Chivas Regal 18 and produced the first Chivas cookbook.



FOUR SEASONS HOTEL LIMASSOL

Le Four Seasons a l'honneur d'être l'un des piliers du Bailliage de Chypre depuis 2000, date à laquelle l'île a rejoint la famille internationale de la Chaîne des Rôtisseurs. C'est donc avec grande fierté que l'hôtel accueille des événements du Bailliage.



Le Four Seasons Hotel abrite cinq restaurants proposant un vaste éventail de cuisines : internationale, méditerranéenne, fruits de mer, sushi ou encore spécialités cantonaises. Parmi ces établissements, le Vivaldi a remporté le prix « Time Out » du « Meilleur restaurant d'hôtel » à Chypre ces huit dernières années (de 2009 à 2017).

Victor Papadopoulos, Bailli Délégué de Chypre, explique : « D'un point de vue gastronomique, la Chaîne et le Four Seasons partagent la même passion et le même enthousiasme pour la grande cuisine. La sélection de vins est toujours impeccable et l'expertise culinaire de l'hôtel est sans pareille ».

Pendant l'organisation du Chapitre 2017 du Bailliage, Victor a travaillé de concert avec le Chef-exécutif de l'hôtel, Panikos Hadjittofis, Conseiller Culinaire, pour élaborer le menu exclusif de cinq plats, d'inspiration française avec des touches méditerranéennes subtiles.

Nick Aristou
Directeur général
Four Seasons Hotel

Cinq membres de la Chaîne :
Christos Mouskis, Membre fondateur du Bailliage de Chypre, Bailli d'Honneur
Directeur général, Muskita Hotels
Né à Limassol en 1964, Christos a fait ses études aux États-Unis. De retour à Chypre, il a choisi de ne pas rejoindre son frère dans l'entreprise d'aluminium de leur père, mais de s'épanouir dans un secteur différent. C'est ainsi qu'il a ouvert le Four Seasons Hotel. Christos souhaitait créer quelque chose de différent, donnant vie à des concepts venus d'Amérique encore inconnus à Chypre. L'hôtel a continué à se développer et à se distinguer de la concurrence, en particulier au travers de ses niveaux de service et de gastronomie.

Yiannos Gregoriou, Maître Rôtisseur
Directeur de la restauration du groupe Muskita Hotels à Chypre

Yiannos a été Chef-pâtissier du Four Seasons pendant 15 ans avant de devenir Directeur de la restauration en 2010, puis de prendre ses fonctions actuelles en janvier 2017. Il a remporté deux médailles de bronze et une médaille d'argent aux Olympiades culinaires d'Allemagne en 2004. Il a rejoint le Chocolate Ambassadors Club en 2005 pour partager son savoir-faire et ses techniques de chocolatier autour du monde.

Nicholas Aristou, Officier
Directeur général, Four Seasons Hotel

Pendant les années 1980, Nick a travaillé dans plusieurs établissements de prestige à Londres, parmi lesquels le Russell, le Westbury, le Cavendish et le Waldorf. En 1993, il a rejoint le Grand Resort à Chypre et, depuis 2004, il officie au Four Seasons Hotel. En 2010, il a pris ses fonctions actuelles à la direction de l'hôtel où, confie-t-il, il a le privilège de travailler avec une équipe remarquable et de gérer « le meilleur établissement de l'île ».

Panikos Hadjittofis, Conseiller Culinaire
Chef de cuisine, Four Seasons Hotel

Panikos occupe le rôle de Conseiller Culinaire depuis la création du Bailliage. Il est aussi membre fondateur de l'Association des Chefs de Chypre, dont il a été Président pendant quatre années consécutives. Il a rejoint le secteur hôtelier en 1986 et occupe les fonctions de chef professionnel du Four Seasons depuis 1992, où il dirige les restaurants et les vastes opérations de banquets.

Leonidas Leonidou, Grand Officier Maître Restaurateur
Responsable des ventes et de la gestion des services de restauration, Four Seasons Hotel

Leonidas a rejoint le Four Seasons Hotel en 1992 en tant que responsable d'accueil et d'hébergement, avant de prendre ses fonctions actuelles en 1999. Spécialiste des mariages, des grandes occasions, de la création des menus et des vins, il a soigneusement orchestré des centaines de dîners, galas gastronomiques, noces et événements VIP à l'hôtel au cours des 20 dernières années.



Christos Mouskis, Yiannos Gregoriou, Nicholas Aristou, Leonidas Leonidou



The Four Seasons Hotel, Limassol

The Four Seasons Hotel offers five restaurants with a range of cuisines from international, Mediterranean, seafood and sushi to full Cantonese cuisine. Its Vivaldi restaurant has won the 'Time Out' Eating Award for the last eight years (from 2009-2017) as the 'Best Hotel Restaurant' in Cyprus.

Bailli Délégué of Cyprus, Victor Papadopoulos, says: "From a gastronomic perspective, the Chaîne and the Four Seasons share the same passion and enthusiasm for fine dining. The choice of wines is always perfect and the hotel's culinary expertise is second to none."

During the preparation for the Bailliage's 2017 Chapitre, Victor worked with the hotel's Executive Chef Panikos Hadjittofis, Conseiller Culinaire, to craft the tailored five-course menu, which was inspired by French cuisine but with subtle Mediterranean hints.

Nick Aristou
Executive Director, Four Seasons Hotel

Five Chaîne members:
Christos Mouskis, Founder Member of the Bailliage of Cyprus, Bailli d'Honneur
Executive Chairman, Muskita Hotels
Born in Limassol in 1964, Christos studied in America. On his return to Cyprus he chose not to follow his brother into his father's aluminium business, but to develop in a different sector. Opening

the Four Seasons Hotel was the result. Christos set out to create something different, introducing ideas from America previously unseen in Cyprus. The hotel has continued to develop and stand out from the crowd, particularly with its standards of service and gastronomy.

Yiannos Gregoriou, Maître Rôtisseur
Group Food and Beverage Manager, Muskita Hotels Cyprus

Yiannos was Executive Pastry Chef at the Four Seasons Hotel for 15 years before becoming Food and Beverage Manager in 2010 and moving to his present position in January 2017. He won two bronze medals and a silver at the culinary Olympics in Germany in 2004. He joined the Chocolate Ambassadors Club in 2005 to share his chocolate knowhow and techniques with others around the world.

Nicholas Aristou, Officier
Executive Director, Four Seasons Hotel
Throughout the 1980s Nick worked at several prestige establishments in London, including The Russell, The Westbury, The Cavendish and The Waldorf. He moved to Cyprus, to the Grand Resort, in 1993 and has been at the Four Seasons Hotel since 2004. In 2010 he took on his present role, with full responsibility for the hotel where he says he is privileged to lead a remarkable team of people and manage a product that is truly 'The finest on the island'.

The Four Seasons Hotel has had the honour of being a cornerstone of the Bailliage of Cyprus since 2000 when the island nation became part of the worldwide family that is the Chaîne des Rôtisseurs. As a result the hotel takes great pride in hosting events.

Panikos Hadjittofis, Conseiller Culinaire
Executive Chef, Four Seasons Hotel
Panikos has served as Conseiller Culinaire since the foundation of the Bailliage and is also a founder of the Association of Cyprus Chefs, serving as President for four consecutive years. He joined the hotel industry in 1986 and has been a professional chef at the Four Seasons Hotel since 1992 where he manages the restaurants and extensive banqueting operation.

Leonidas Leonidou, Grand Officier Maître Restaurateur
Food and Beverage Sales & Administration Manager, Four Seasons Hotel
Leonidas joined the Four Seasons Hotel in 1992 as Front Office Manager and moved to his present position in 1999. A specialist in weddings, events, menu creation and wines, he has carefully orchestrated hundreds of dinners, gala gourmet events, weddings and VIP functions at the hotel over the last 20 years.



Panikos Hadjittofis

CHARLIE FADIDA CHEF CÉLÈBRE ISRAÉLIEN



Charlie Fadida, directeur culinaire d'ISS Catering Israel, est un chef célèbre et une star du petit écran. Il a représenté Israël dans des concours culinaires internationaux et il cuisine régulièrement pour des ambassadeurs et des célébrités, ainsi que lors d'autres événements prestigieux.

Charlie est né dans une famille de chefs. Il a passé 14 ans au poste de Chef de cuisine du Sheraton Tel Aviv avant de rejoindre ISS en 2016. Il compte parmi ses hobbies la sculpture sur glace, et il prône l'excellence dans toutes ses entreprises.

Il a commencé les concours culinaires lorsqu'il avait 21 ans. Il a eu l'honneur de représenter Israël dans des événements aux quatre coins du monde, remportant plus de 60 médailles, dont 12 en or. Il a été sélectionné à deux reprises par l'Association des chefs israéliens au poste de capitaine de l'équipe culinaire nationale pour les Olympiades internationales.

Il a cuisiné pour l'ancien Président des États-Unis Bill Clinton, alors en visite en Israël, et pour le dîner de gala exceptionnel organisé pour célébrer les 3 000 ans de la ville de Jérusalem.

« Cooking for Peace » est l'un des plus fascinants projets entrepris par Charlie. Cette initiative avait pour objectif de réunir quatre chefs, musulman, chrétien, arménien et juif, autour de quatre cuisines uniques.

Charlie est régulièrement invité dans des émissions culinaires de la télévision israélienne, ainsi que dans des talk-shows, où il présente souvent les dernières tendances et les nouveaux concepts gastronomiques. Il a animé la troisième saison de son émission télévisée, « Champions in the Kitchen », où il prépare des repas à la fois sains et innovants aux côtés de personnalités sportives israéliennes. Une autre émission, « Charlie in the Fish Kingdom », entame sa deuxième saison.

Charlie exerce aussi un rôle de conseiller en conception de produit auprès de diverses grandes entreprises alimentaires israéliennes et les représente dans leurs campagnes médiatiques.



Charlie Fadida Acclaimed Israeli Chef

Charlie Fadida, Head Culinary Manager at ISS Catering Israel, is a well-known TV chef; has represented Israel in international cookery competitions; and regularly cooks for Ambassadors, celebrities and other high-end events.

Charlie comes from a family of chefs. He spent 14 years as Executive Chef at the Sheraton Tel Aviv Hotel before moving to ISS in 2016. He describes ice carving as his hobby and is dedicated to excellence in everything he does.

His competitive career began when he was 21. He has been honoured to represent Israel in events around the world, winning more than 12 gold medals and over 60 medals in total. On two occasions he has been elected by the Israeli Chefs Association as captain of Israel's culinary team in the world Olympics.

He has cooked for former USA President Bill Clinton on a visit to Israel and for the very special Gala Dinner held to honour the 3000-year anniversary of the city of Jerusalem.

'Cooking for Peace' was one of the most fascinating projects Charlie has led. The challenge here was to bring together four unique cuisines and chefs: Muslim, Christian, Armenian and Jewish.

Charlie is a well-known guest on many cooking programmes on Israeli TV as well as talk shows where he often presents new trends and culinary ideas. He has presented the third season of his own TV show, 'Champions in the Kitchen', which sees him cook healthy and creative meals with different Israeli sports stars. Another show, 'Charlie in the Fish Kingdom' is into its second season.

Charlie also acts as a consultant to various leading Israeli food companies, representing them in media campaigns for new products and assisting with new product development.



UN DÉVOUEMENT SANS FAILLE

Assis au premier rang : / Sitting in the front row:

Paulina Ahokas, Heikki Kärkkäinen, Leena Sulonen, Kari Antila

Assis au deuxième rang : / Sitting in the middle row:

Eija Vartila, Anne Nyberg, Tuuli Suurmäki

Debout au dernier rang : / Standing at the back:

Maija Sihvonen, Juhana Paturi, Sami Rainio

Le Professionnel de la Table Sylvester Lindarw ne figure pas sur la photo /

Professionnel de la Table Sylvester Lindarw is missing from the photo



Le Tampere Hall en Finlande est tellement fier de compter plusieurs membres de la Chaîne parmi ses dirigeants qu'un mur spécial consacré à la Confrérie a été dévoilé à l'intention de tous les visiteurs.



Le Tampere Hall est le plus grand centre de conférences et de concerts des pays nordiques. Il accueille plus de 480 000 visiteurs par an et quelque 900 événements. Son équipe compte également un nombre particulièrement élevé de membres de la Chaîne, avec pas moins de 11 personnes.

En décembre 2017, ce fait a été célébré par la création d'un mur sur lequel sont exposés et peuvent être admirés les rubans et diplômes des membres de la Chaîne, rappel constant de la qualité incontestable, autant événementielle que gastronomique, de ce site.

Avec une telle représentation de la Chaîne, le Tampere Hall figure parmi les établissements les plus réputés de la culture culinaire finlandaise. La plaque des Professionnels, décernée en 2014, y est fièrement exposée. « Nous développons notre culture gastronomique grâce à l'enthousiasme de nos membres professionnels et non-professionnels, et le Tampere Hall est un partenaire exemplaire à cet égard », affirme le Bailli de Tampere, Mikko Reinikka.

La Directrice générale du Tampere Hall est la Dame de la Chaîne, Paulina Ahokas. Elle a confié à la Revue la fierté du centre de détenir le plus grand nombre de rubans de la Chaîne décernés à un établissement finlandais. « C'est une indication de l'engagement du Tampere Hall envers la promotion de la culture culinaire locale, ainsi que de

la passion pour la bonne chère des membres de notre personnel », explique-t-elle.

Les professionnels titulaires de l'insigne de la Chaîne sont des experts disposant d'un immense savoir-faire gastronomique, et ils arborent leurs rubans pour afficher leur adhésion. Pour devenir membre, les candidats doivent pouvoir témoigner de leur appréciation d'une culture culinaire de premier ordre et de l'utilisation d'ingrédients de qualité, faire montre de compétences professionnelles hors-pair et justifier du temps consacré à la préparation des plats.

Tampere Hall - liste des membres de la Chaîne

- *Dame de la Chaîne Paulina Ahokas (Directrice générale)*
- *Officier Eija Vartila (Directrice commerciale)*
- *Vice-Chargée de Presse Honoraire Leena Sulonen (Responsable commerciale des congrès)*
- *Maître Rôtisseur Juhana Paturi (Chef de cuisine)*
- *Maître Restaurateur Anne Nyberg (Directrice de la restauration)*
- *Chef de Table Maija Sihvonen (Responsable du restaurant)*
- *Chef de Table Tuuli Suurmäki*
- *Chef Rôtisseur Heikki Kärkkäinen*
- *Chef Rôtisseur Kari Antila*
- *Chef Rôtisseur Sami Rainio*
- *Professionnel de la Table Sylvester Lindarw*



That's dedication

Tampere Hall in Finland is the largest conference and concert centre in the Nordic countries. It welcomes about 480,000 visitors per year and hosts approximately 900 events. It also boasts an exceptionally large number of Chaîne members - no fewer than 11.

In December 2017 Tampere Hall celebrated this achievement by dedicating a wall on which to display the ribbons and diplomas for all to see, as a constant reminder of the undisputable quality of the venue as a restaurant as well.

With this level of Chaîne membership, Tampere Hall truly ranks among the highest in Finnish restaurant culture. It is also proud to display the Professionals plaque it was awarded in 2014. "We develop our local food, beverage, and restaurant culture together with professionals and enthusiasts, and Tampere Hall is an exemplary partner in this respect," said Bailli of Tampere Mikko Reinikka.

Managing Director of Tampere Hall is Dame de la Chaîne, Paulina Ahokas. She told the Revue they are proud to hold the status of the most Chaîne ribbons awarded to a Finnish restaurant. "This is an indication of Tampere Hall's commitment to promoting local food culture as well as the love for food of our exceptionally passionate personnel," she said.

The professionals awarded with the insignia of the Chaîne are experts with in-depth gastronomic knowledge who bear the ribbons as a sign of membership. The prerequisites for membership are the appreciation of first-class food culture, high-quality ingredients, professional skills and the time spent on preparing food.

Tampere Hall - list of Chaîne members

- Dame de la Chaîne Paulina Ahokas (Managing Director)
- Officier Eija Vartila (Business Director)
- Vice-Chargée de Presse Honoraire Leena Sulonen (Congress Sales Manager)
- Maître Rôtisseur Juhana Paturi (Executive Chef)
- Maître Restaurateur Anne Nyberg (Food and Beverage Director)
- Chef de Table Maija Sihvonen (Restaurant Manager)
- Chef de Table Tuuli Suurmäki
- Chef Rôtisseur Heikki Kärkkäinen
- Chef Rôtisseur Kari Antila
- Chef Rôtisseur Sami Rainio
- Professionnel de la Table Sylvester Lindarw

Tampere Hall in Finland is really proud to boast so many members of the Chaîne that it has unveiled a dedication wall for every visitor to see.

TOKYO KITCHO HONTEN



C'est l'un des établissements les plus exclusifs et les plus énigmatiques au monde, et bien qu'il y ait 16 autres restaurants portant le nom Kitcho au Japon, le Tokyo Kitcho Honten n'en reste pas moins absolument unique.

Même pour les personnes qui ont leurs entrées dans des établissements prestigieux, dîner dans le restaurant convoité Tokyo Kitcho Honten est une expérience magique qui ne s'achète pas.

Teiichi Yuki a ouvert son premier restaurant Kitcho en 1930, à l'âge de 29 ans. Le *Ontaichadokoro Kitcho* était un nouveau type d'établissement qui associait les rites de la cérémonie du thé à la gastronomie. Teiichi Yuki a continué à étudier le thé et le cérémonial associé, qui ont profondément influencé sa cuisine et font partie intégrante de l'expérience Kitcho.

On attribue d'ailleurs à Teiichi Yuki la création du concept de « kaiseki » et le rôle important qu'il joue dans les meilleurs restaurants du monde. Dérivé des rites complexes de la cérémonie du thé japonaise, datant du XVI^e siècle, le « kaiseki » a évolué pour devenir un repas multisensoriel hautement structuré, servi dans un salon privé et ayant pour objectif de stimuler les cinq sens. Intégrant les concepts japonais du « wabi-sabi » (l'acceptation du temps qui passe et de l'imperfection), de l'« omotenashi » (l'esprit japonais de l'hospitalité) et de l'« ichi-go ichi-e » (l'importance des rencontres), le « kaiseki » va au-delà de la gastronomie pour offrir un parcours quasi-spirituel à la découverte de la culture japonaise.

Teiichi résume le « kaiseki » ainsi : « Prendre le plus grand soin des convives en sélectionnant les meilleurs produits de saison et en proposant un repas aux saveurs raffinées, servi avec modération, dignité et grâce, dans un ordre établi ».

Le Tokyo Kitcho Honten a ouvert ses portes en 1961. L'établissement est tellement exclusif qu'aucune enseigne

n'indique sa présence aux clients, et seuls quelques chauffeurs connaissent son emplacement. Le restaurant n'abrite que cinq salles de restaurant privées, sous la direction de Teruko Yuki (Maître Restaurateur), fille aînée de Teiichi Yuki, secondée par des serveuses vêtues de kimonos traditionnels.

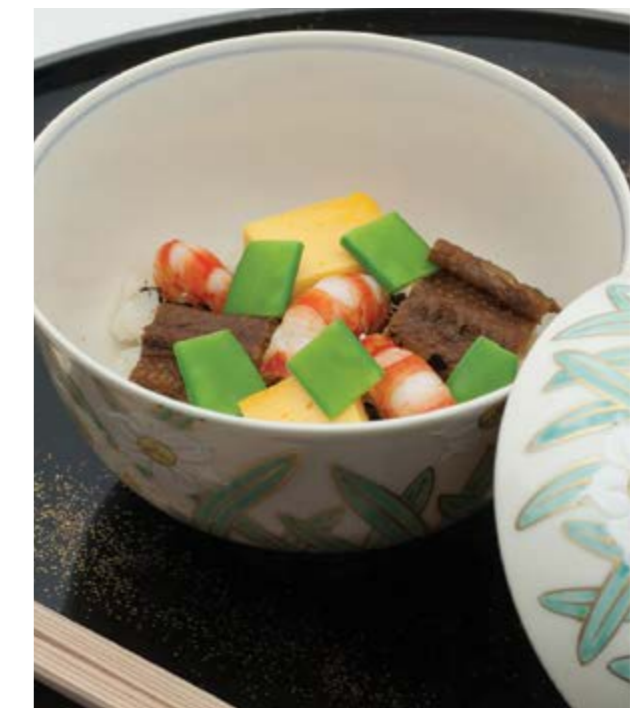
Chaque convive fait l'objet d'un contrôle par les Forces de Sécurité Policières (brigade japonaise chargée de la protection rapprochée des personnalités nationales et étrangères, sur le sol japonais et à l'étranger).

Aucun menu n'est disponible et seul le choix des boissons est laissé aux convives. Les ingrédients les plus raffinés du Japon sont servis sur une vaisselle de grande valeur : des plats et assiettes fabriqués à la main, dont certains sont plus que centenaires. Des œuvres d'art inestimables parent les murs, tandis que des vases en porcelaine, des compositions florales élaborées et un parfum délicat d'encens contribuent à l'atmosphère unique qui se dégage de ces lieux.

À la fin du repas, du thé vert matcha est préparé pour chacun des convives.

Aucun règlement n'est effectué au Tokyo Kitcho Honten : l'addition, rédigée à la main, est envoyée par courrier quelques semaines après le repas, et réglée promptement par virement bancaire.

Le Tokyo Kitcho Honten a accueilli des chefs d'État, notamment l'Empereur à la demande du Prince Mikasa en 1971, ainsi que d'autres dirigeants à l'occasion des Sommets de Tokyo de 1979 et de 1986 ; autant d'événements qui ont permis à Teiichi de partager sa vision de la cuisine japonaise avec le monde occidental.





The most exclusive and elusive restaurant you've probably never heard of. Tokyo Kitcho Honten is one of 16 restaurants across Japan bearing the Kitcho name, but it is nevertheless entirely unique.

Tokyo

Kitcho Honten

For those with the right connections, dining at a place as coveted as Tokyo Kitcho Honten is a magical experience that money cannot buy.

Teiichi Yuki opened his first Kitcho restaurant in 1930, at the age of 29. *Ontaichadokoro Kitcho* was a new kind of restaurant that brought the rituals of a tea ceremony to the dining experience. He continued to study tea and its ceremonies, which have profoundly influenced his cuisine and are embedded in the Kitcho experience.

Teiichi Yuki is credited with introducing the concept of 'kaiseki' and establishing the important role it plays in top restaurants around the world. Derived from the elaborate 16th century rituals of the Japanese tea ceremony, 'kaiseki' has evolved into a highly formalised, multi-sensory meal served in a private dining room appealing to the five senses. Incorporating the Japanese concepts of 'wabi-sabi' (acceptance of transience and imperfection), 'omotenashi' (Japanese spirit of hospitality) and 'ichi-

go ichi-e' (cultural concept of treasuring meetings with people), 'kaiseki' is not just fine dining, but a near spiritual journey into Japanese culture.

Teiichi summarised 'kaiseki' as: "Taking every care to entertain guests by selecting seasonal foods at their peak and offering a meal of fine flavour, in moderation, with dignity and grace and in proper order."

Tokyo Kitcho Honten opened in 1961. It is so exclusive that there are no signs to tell customers it is there and only chauffeurs know its location. Only five private rooms are available, attended to by Teruko Yuki (Maitre Restaurateur), the eldest daughter of Teiichi Yuki and waitresses wearing traditional kimonos.

Each guest is screened by the Security Police - the Japanese close protection unit mandated with responsibility for protecting domestic and foreign VIPs on Japanese soil and abroad.

There is no menu. The only choice guests are asked to make is what they would like to drink. The finest ingredients available in Japan are served on priceless tableware; hand-made dishes, many of which are over one hundred years old.

Priceless art adorns the walls. Porcelain vases, impeccable flower arrangements, and the smell of delicate incense wafts through the room. At the end of the meal matcha green tea is whisked for each individual guest.

No money changes hands at Tokyo Kitcho Honten. Instead, a hand-written bill is mailed some weeks after dining and paid promptly by bank transfer.

Tokyo Kitcho Honten has hosted heads of state, including the Emperor at the request of Prince Mikasa in 1971, and the Tokyo Summits in 1979 and 1986, events that finally enabled Teiichi to share his vision of Japanese cuisine with the Western World.



L'ACCR - DIX ANS PLUS TARD



L'Association Caritative de la Chaîne des Rôtisseurs (ACCR), organisme à but non lucratif de notre Confrérie, a été créée en janvier 2008 avec pour mission d'aider des personnes dans le besoin au travers d'initiatives et de programmes d'entraide.

En 2018, la vocation de l'ACCR reste inchangée : venir en aide, dans le cadre d'actions sociales, culturelles, éducatives ou humanitaires, à des personnes en souffrance et, plus particulièrement, aux enfants de toutes nationalités, sans distinction de race ou de religion.

Depuis ses modestes débuts (et l'initiative « Un verre de lait » pour les enfants), un plan plus audacieux a vu le jour : créer des écoles de formation culinaire sponsorisées par l'ACCR. De telles écoles existent déjà en Afrique du Sud (Ikusasa), au Portugal (Évora) et en Égypte (Ana El Masry), et visent à former des enfants des rues pour qu'ils deviennent des chefs établis.

Dans l'immédiat, le nouveau comité de l'ACCR va mettre l'accent sur la création d'une page Facebook officielle et sa mise à jour régulière, de manière à assurer le suivi des activités dans les écoles existantes et à créer un registre des établissements affiliés à l'ACCR.

Des actions futures ont également été définies. À court terme, une base de données de tous les diplômés de l'ACCR, avec leur profil de chef, sera créée. Le comité a commencé à recueillir ces informations et compte à ce jour un total de 96 diplômés pour le Portugal et 15 pour l'Égypte.

À moyen terme (d'ici deux à cinq ans), l'objectif est de former une nouvelle génération de chefs de l'ACCR. Le comité a annoncé le lancement de l'initiative « Chef de Cœur », qui vise à encourager les établissements membres Professionnels de la Chaîne et leurs chefs à participer à la formation des chefs de l'ACCR. Les membres qui choisissent de former ou d'encadrer un élève de l'ACCR, ou encore de recruter un diplômé de l'ACCR, recevront un trophée « Cœur de la Chaîne » en reconnaissance de leur action.

À long terme (10 ans), le développement de l'ACCR est prévu au travers de nouvelles écoles et de nouveaux projets. La création d'une école au Liban est d'ailleurs aujourd'hui à l'étude. Le comité examine également des propositions de projets en Asie et en Afrique. Les projets doivent répondre à certains critères : un Bailliage National doit exister dans le pays où le projet se déroulera, un(e) Chargé(e) de Missions « ACCR » doit être en poste dans le Bailliage et un cahier des charges précis doit être établi pour le projet, incluant le budget, avant que tout financement soit autorisé.

Comité de l'ACCR

Karim Henein - Président du Comité
Mohamed Hammam, Carol Hammal
Petra Zanghi, Alexandra Henein

ACCR – ten years on

The Association Caritative de la Chaîne des Rôtisseurs (ACCR), the Chaîne's non-profit making entity was established in January 2008 with the objective to help people in need through its project initiatives and charitable aid programmes.

In 2018 the ACCR's aim to assist the disadvantaged through an educational, social, cultural, humanitarian aid programme - especially children of all nationalities, race or religion - remains undiminished.

From humble beginnings (a 'Glass of Milk' initiative for children) a bolder plan emerged - to establish ACCR Culinary Training Schools. There are now ACCR schools in South Africa (Ikusasa), Portugal (Evora) and Egypt (Ana El Masry). These exist to help train street children to become established chefs.

The immediate focus for the new ACCR committee is to create an official ACCR Facebook page and update it regularly, to continue to monitor the activities in the current schools and to develop a directory of ACCR affiliated establishments.

Future plans have also been identified. In the short term a database of all ACCR graduates with their chef profiles will be created. The committee is presently compiling this information and so far has a total of 96 graduates from Portugal and 15 from Egypt.

In the medium term (between two and five years) the goal is to train a new generation of ACCR chefs. The committee has announced the 'Chef de Cœur' initiative that aims to encourage Chaîne Professional member establishments and their chefs to help train ACCR chefs. Members can choose to train/mentor an ACCR student or hire an ACCR graduate and will receive a 'Coeur de la Chaîne' Trophy in recognition.

In the long term (10 years), expansion through new ACCR schools and other projects is planned. Currently a new school is under evaluation in Lebanon. The committee is considering proposals for projects in Asia and Africa. Projects must meet certain criteria: there must be a National Bailliage in the country where the project will be based, the Bailliage should have a Chargé(e) de Missions 'ACCR' in post and there must be a clear business plan for the project, including budgeting, before any financing will be authorised.

ACCR committee

Karim Henein - Chair
Mohamed Hammam, Carol Hammal
Petra Zanghi, Alexandra Henein

PROJET D'AIDE AUX RÉFUGIÉS SYRIENS



En octobre 2016, Soumaya El-Azem, Chargée de Missions du Bailliage du Koweït, a ouvert une cuisine professionnelle à Tripoli au Liban dans l'objectif de créer des emplois pour les réfugiés syriens et de leur offrir une formation dans le secteur de l'hôtellerie ou de la restauration. Soumaya, qui a passé huit ans auprès de réfugiés dans le cadre d'opérations humanitaires, sait que cette initiative couronnée de succès a le potentiel d'aider un grand nombre de femmes.

Située dans un appartement au premier étage d'un immeuble, la cuisine a été équipée conformément aux normes ISO par Soumaya El-Azem et par un membre de sa famille. Un chef professionnel supervise une équipe de femmes travaillant à temps plein ou à temps partiel. Sont également employés à temps partiel, un comptable, un informaticien et un chauffeur. Tous les membres du personnel sont des réfugiés, à l'exception du chef professionnel et du chauffeur, et ils perçoivent tous un salaire. La cuisine compte désormais entre cinq et dix employés, et bénéficie de l'aide de bénévoles.

Tous les jours, un menu différent est préparé pour les commandes à emporter. L'équipe confectionne également des produits saisonniers disponibles à la vente, notamment des confitures, des conserves, des sauces, des sirops, de la mélasse de grenade, de l'eau de fleur d'oranger et de citronnier, et des pâtisseries orientales. Aucun conservateur ni additif n'est utilisé, et ces produits ne sont disponibles qu'en saison.

Les clients ne tarissent pas d'éloges, appréciant particulièrement la qualité maison des aliments et la variété de plats proposée. Les produits de saison sont également très recherchés car ils sont rarement disponibles dans les magasins et restaurants à un tel niveau de qualité. En outre, la préparation de certains d'entre eux exige trop de temps pour pouvoir les confectionner à la maison. « Mon mari et ma mère ont commandé 10 kg de maqdous, petites aubergines que nous garnissons de noix et de paprika. C'est délicieux ! » explique Soumaya.

Les réfugiés ont tous vécu des expériences traumatisantes et sont soulagés d'avoir un travail leur permettant de subvenir aux besoins de leur famille. Soumaya souhaiterait que ce projet de cuisine, au fil de son expansion, permette de venir en aide à un plus grand nombre de réfugiés. Elle serait reconnaissante de toute aide ou parrainage qu'on pourrait lui apporter, par exemple, l'inclusion en tant que projet caritatif de la Chaîne, des dons de couverts ou de vaisselle ou une assistance en matière de formation.



Relief project for Syrian refugees

In October 2016, Soumaya El-Azem, Chargée de Missions for the Bailliage of Kuwait, opened a charity kitchen in Lebanon's Tripoli to create jobs for Syrian refugees and provide training that could enable them to develop further in hospitality or catering. Soumaya, who has spent eight years working with refugees in relief efforts, knows this successful project has the potential to help even more women.

The kitchen is located in a first floor apartment, which Soumaya El-Azem and a relative have equipped according to ISO standards. One professional chef supervises a team of full and part-time female cooks. The project also employs a part-time accountant, IT person and driver. All the staff are refugees - except the professional chef and the driver - and all receive a salary. The kitchen project now has between five and ten employees and is also helped by volunteers.

Every day the kitchen prepares a different menu for takeaway orders. It also prepares seasonal products for retail, including jams, pickles, dips, syrups, pomegranate molasses, lemon & orange flower water and Arabic cookies. No preservatives or additives are used so these products are available whilst in season only.

Feedback has been very good, with customers particularly appreciative of the homemade quality of the food and the variety of dishes on offer. The seasonal products are also popular because they are rarely offered in shops or restaurants to this standard and some are very time-consuming to produce at home. "My husband and mother ordered 10kgs of Maqdous, a special, small

aubergine that we stuff with walnut and paprika; it's just delicious," says Soumaya.

The refugees all have traumatic stories and are relieved to have a job that enables them to provide for their families. With growth, Soumaya would like the kitchen project to help more refugees. She would be grateful for any help or sponsorship, for instance, inclusion as a Chaîne charity project; donation of cutlery or chinaware; or assistance with training.



L'OMGD GAGNE EN FORCE



L'Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD) a connu une forte expansion en 2018, avec l'adhésion de nouveaux membres et de nouveaux pays. La Birmanie, l'Égypte, Hong Kong, la Malaisie et le Sri Lanka ont ainsi rejoint le groupe, et le nombre de membres actifs a augmenté de 14 % entre décembre 2016 et décembre 2017.

Cette année, le Comité International de l'OMGD a organisé son premier Grand Chapitre International. Cet événement s'est déroulé du 18 au 21 octobre 2018 en Alsace, en présence de 150 membres internationaux de la Chaîne et de l'OMGD. Trente-huit producteurs de vins français et allemands y assistaient, venus d'Alsace, du Palatinat rhénan, de la Forêt Noire et du Bade-Wurtemberg, rejoints par des membres de la Confrérie Saint-Étienne d'Alsace, l'une des plus anciennes de France, qui a proposé des adhésions aux participants.

La troisième rencontre internationale de l'OMGD avait été organisée en juin, à l'occasion de l'Assemblée générale à Paris. Plus de 50 Baillis Délégués et Échansons étaient venus des quatre coins du monde, illustrant l'enthousiasme grandissant vis-à-vis de l'introduction et de la promotion de l'OMGD dans un plus grand nombre de nouveaux pays.

Les discussions se sont concentrées sur la promotion continue des adhésions. Dans ce cadre, le Comité a souligné l'importance d'organiser des activités régulières et d'offrir une plus-value aux membres.

En 2019, le Comité a pour objectif d'accroître plus encore le nombre d'adhérents et de poursuivre ses efforts visant à approcher directement les Baillis Délégués et

les Échansons de pays non membres afin de les aider à développer une structure pour l'OMGD. L'organisation d'un deuxième Grand Chapitre International de l'OMGD est prévue (date et lieu à déterminer). Le Comité continuera également à améliorer l'image de l'OMGD, ce qui pourra inclure un changement de nom et la création d'un nouveau logo.

Les pays actifs sont également encouragés à diffuser et à présenter leurs événements et leurs activités auprès de tous nos confrères, pour que ceux-ci les découvrent au travers du site des Actualités en ligne de la Chaîne, qui constitue une excellente plateforme pour partager les expériences avec les membres à travers le monde.

Je profite de cette occasion pour remercier notre Président, mes collègues du Conseil d'Administration et le Comité de l'OMGD pour leur soutien et leurs encouragements précieux, ainsi que les Baillis Délégués et les Échansons pour leur engagement et leurs efforts continus qui permettent à l'OMGD de gagner en force.

Vive la Chaîne et vive l'Ordre Mondial !

Mohamed Hammam
Président, Comité de l'OMGD
Membre du Conseil d'Administration



From strength to strength

Throughout 2018 the Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD) has continued to enjoy growth in members and new countries joining. Myanmar, Egypt, Hong Kong, Malaysia and Sri Lanka have all signed up and there was a 14% increase in active members between December 2016 and 2017.

This year the international OMGD Committee has organised its first International OMGD Grand Chapitre. The event was held from October 18 - 21, 2018 in the Alsace region of France and was attended by over 150 members of the Chaîne and the OMGD from around the world. Thirty-eight French and German wine producers were involved - from Alsace, Pfalz, Baden-Schwarzwald and Baden-Württemberg - as well as La Confrérie Saint Etienne of Alsace, one of the oldest brotherhoods in France, which offered membership to participants.

The third international OMGD Meeting was held in June during the General Assembly in Paris. Over 50 Baillis Délégués and Échansons attended from around the world, underlining the growing enthusiasm to promote or introduce OMGD into more new countries.

Discussions focused on the continual promotion of membership and the Committee emphasised that it is also essential to organise regular activities and create added value for members.

For 2019 the Committee aims to keep growing the membership and will continue its efforts to directly approach the Baillis Délégués and Échansons of non-

member countries and help them to introduce the OMGD structure. A second International OMGD Grand Chapitre will be held, (date and venue to be determined). The Committee will also continue working on the enhancement of the OMGD image, which may include a change of name, and designing a new logo.

Active countries are also urged to share and showcase their related events and activities for all members to see through the international Chaîne News On-line website, which is an excellent tool for sharing experiences with members worldwide.

I would like to take this opportunity to thank our President, my fellow members of the Conseil d'Administration, and the OMGD Committee for their invaluable continued support and encouragement, as well as all Baillis Délégués and Échansons for their commitment and continued efforts to take the OMGD from strength to strength.

Vive la Chaîne et Vive l'Ordre Mondial!

Mohamed Hammam
Chair, OMGD Committee
Member of the Conseil d'Administration

VILLA ROSA KEMPINSKI NAIROBI

Fusion du luxe européen et du style panafricain.



La Villa Rosa Kempinski est un hôtel cinq étoiles situé à proximité du centre de Nairobi. L'établissement, qui a ouvert ses portes il y a cinq ans, comprend 200 chambres et suites conçues et décorées avec goût, réparties sur 10 étages, ainsi que cinq restaurants à thème, des salles de conférence et le centre de bien-être Kempinski The Spa.

La Villa Rosa Kempinski appartient à Adil Popat, Chevalier et PDG de Simba Corporation, un empire qui inclut des concessionnaires automobiles, de l'immobilier, des hôtels de luxe et des services financiers. La fille d'Adil, Aliyana Popat, est également membre de la Chaîne, au titre de Chargée de Missions.

Aurelio Girardo, Directeur général, a pour mission d'offrir aux clients de l'hôtel le nec plus ultra du confort et des commodités. Aurelio a fait ses classes dans le secteur du luxe auprès des plus grandes marques du monde, notamment Raffles/Swissôtel, Four Seasons, Shangri-La, Sheraton, Sun International, Savoy Fairmont Hotel et Mandarin Oriental.

La Villa Rosa Kempinski est une destination plébiscitée par les clients désirant travailler en journée avant de profiter d'une grande variété de cuisines et de loisirs. Trois restaurants concept invitent les convives à participer à des aventures culinaires envoûtantes, offrant un choix de cuisine chinoise (88), italienne (Lucca) et arabe (Tambourin). Le Café Villa Rosa est un établissement élégant ouvert toute la journée, qui propose des mets régionaux traditionnels, tandis que le Balcony Bar offre une ambiance formidable pour se retrouver entre collègues ou amis autour de cocktails.

Dans le Kempinski The Spa, les clients peuvent se consacrer à la détente et au bien-être, tandis que les plus sportifs peuvent profiter des deux salles de gym avec leurs équipements de premier ordre et du studio d'aérobic et de yoga. Une piscine extérieure chauffée est également à disposition.

La Villa Rosa Kempinski est un lieu prisé par la Chaîne à Nairobi, où sont régulièrement organisés dîners et Chapitres.





Villa Rosa Kempinski Nairobi

Villa Rosa Kempinski is a 5-star luxury hotel located close to the city centre. Opened five years ago it comprises 200 stylishly-designed and tastefully-decorated rooms and suites spread over 10 floors, with five themed restaurants, various conference rooms and Kempinski The Spa.

Villa Rosa Kempinski is owned by Adil Popat, Chevalier, and CEO of the Simba Corporation, an empire that includes car dealerships, luxury hotels, property and financial services. Chaîne membership is in the family - Adil's daughter, Aliyana Popat is a Chargée de Missions.

General Manager, Aurelio Girardo, is the man in charge of delivering the ultimate in comfort and convenience to the hotel's guests. Aurelio has honed his knowledge of delivering luxury hospitality in some of the world's most reputable brands, including Raffles/Swissôtel, Four Seasons, Shangri-La, Sheraton, Sun International, Savoy Fairmont Hotel and Mandarin Oriental.

Villa Rosa Kempinski is a favourite destination for guests to catch up with work during the day and enjoy a wide variety of different cuisines and entertainment. Three concept restaurants take the diner on an exciting and enticing culinary journey through Chinese (88), Italian (Lucca) and Arabic (Tambourin) cuisines. Café Villa Rosa is an elegant, all-day dining venue that presents traditional, local food, whilst The Balcony Bar offers a great ambiance to enjoy cocktails with friends and business colleagues.

In Kempinski The Spa guests can choose to relax and be pampered or fitness enthusiasts can take advantage of two gyms with state-of-the-art equipment as well as an aerobics and yoga studio. There is also an outdoor heated swimming pool.

The Villa Rosa Kempinski is a favourite venue for the Chaîne in Nairobi, regularly hosting dinners and Chapitres.



A fusion of European luxury and pan-African style.



MARTIN VAN KAN

MAÎTRE HÔTELIER



En tant que Directeur régional du groupe InterContinental Hotels & Resorts, Martin van Kan supervise sept hôtels InterContinental en Europe. Il réside à Malte et compte parmi ses spécialités l'organisation de dîners dans des cadres spectaculaires.

Au cours de sa carrière dans l'hôtellerie, Martin van Kan a parcouru les quatre coins du monde. Depuis plus de 30 ans, quel que soit son lieu de résidence, d'Abou Dabi à Malte, de Séoul à Vienne, il joue un rôle actif au sein de la Chaîne.

Plus récemment, affecté pour la deuxième fois à un poste à l'Al Bustan Palace InterContinental d'Oman, Martin a participé, au niveau du conseil, à la relance stratégique de la Chaîne dans ce pays. Il était essentiel de stimuler l'intérêt des membres, anciens comme nouveaux, pour la Confrérie, et les événements devaient donc être uniques, autant par leur cadre que par leur format.

Cette philosophie a été illustrée lors d'un dîner mémorable organisé par Martin dans l'Auditorium d'Oman de l'Al Bustan Palace, autour du thème « La Scala ». À cette occasion, les rôles avaient été inversés et les 45 membres et invités de la Chaîne avaient pris place sur la scène, tandis que des chanteurs d'opéra venus de Milan apparaissaient dans la salle entre les plats. Cet événement s'est déroulé en présence de Leonardo Frescobaldi, des vins Marchessi de Frescobaldi.

Fidèle à sa réputation d'organisateur de dîners dans des lieux spectaculaires, Martin a récemment œuvré avec son équipe à Naples à la création d'un événement destiné à 70 convives, qui avaient pris place dans une salle de 1 700 m² plongée dans la pénombre. Des spots éclairaient chacune des tables et le dressage des assiettes

était diffusé en temps réel sur des écrans géants. Martin veille également à encourager ses collaborateurs à progresser dans leur carrière en observant ce qu'entreprennent d'autres professionnels du secteur de l'hôtellerie-restauration. C'est un leader dynamique et inspirant, qui soutient pleinement les membres de son personnel et investit dans leur développement.

Malte compte de nombreux talents dans l'hôtellerie-restauration, et des organisations telles que la Chaîne contribuent à stimuler leur passion pour ces métiers, ainsi qu'à renforcer leur visibilité. La Chaîne y parvient en mettant en relation aux quatre coins du monde des personnes qui partagent la même philosophie et apprécient l'harmonie de la bonne chère, du bon vin et de la camaraderie.

Les restaurants et hôtels membres s'efforcent également d'apporter une touche d'authenticité dans toutes leurs créations, au moyen de saveurs recherchées et de la présentation des plats. Les événements de l'OMGD permettent aux membres de découvrir un monde de boissons d'exception, agrémentées de plats attrayants.

Sous l'impulsion de Martin, les directeurs de la restauration et les Chefs de cuisine sont encouragés à devenir membres de la Chaîne. En conséquence ils peuvent jouer un rôle actif dans le développement de jeunes talents, au travers de leur affiliation à une association internationale.





Martin van Kan

Maitre Hotelier

Martin van Kan's career in the hotel business has seen him travel extensively around the world. For more than 30 years, wherever he has been based - from Abu Dhabi to Malta, Seoul to Vienna - he has played an active role in the Chaîne.

Most recently, in a repeat posting to the Al Bustan Palace InterContinental in Oman, Martin was involved at council level with the strategic re-launch of the Chaîne in the country. It was vital that members old and new were excited about the organisation, therefore events needed to be unique in location and format.

This was achieved at one memorable dinner staged by Martin in the Oman Auditorium of the Al Bustan Palace with the theme of 'La Scala'. Traditional roles were reversed as the 45 Chaîne members and guests were seated on the stage whilst opera singers from Milan, 'popped-up' from the seating area between courses. This event was graced by Leonardo Frescobaldi of Marchessi de Frescobaldi wines.

In keeping with his reputation for staging dinners with dramatic settings, Martin worked recently with his team in Malta to hold an event for 70 diners who were seated in a darkened, 1,700m² venue. Pin spotlights illuminated individual tables and the plating of the

dishes was shown live on large screens.

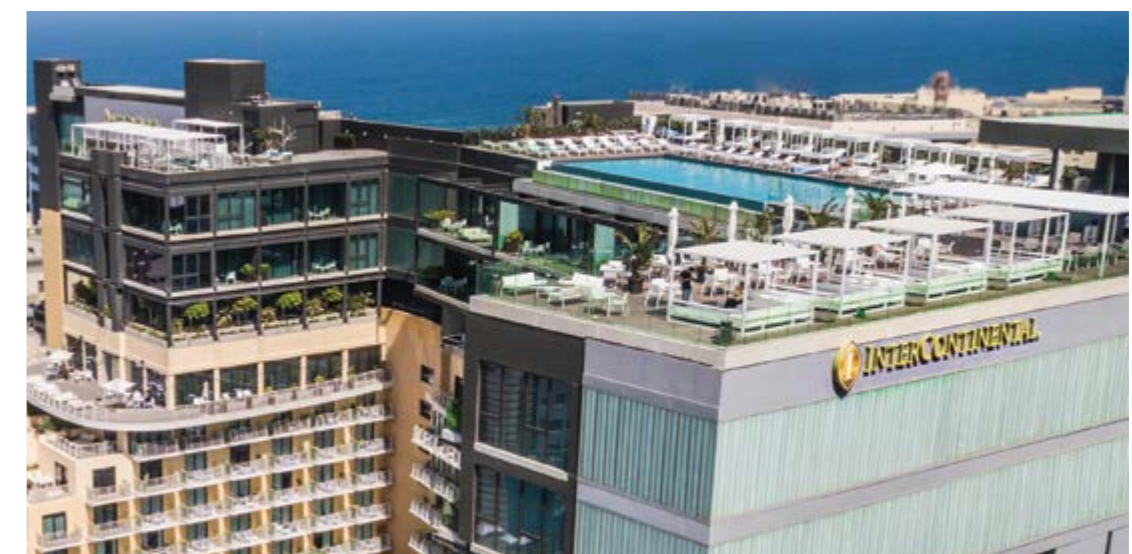
Martin also focuses on encouraging his staff to move forward in their careers by experiencing what others in the hospitality and catering industry do. He is an inspirational and dynamic leader who fully supports and invests in his staff.

Malta has plenty of young talent in the hotel and restaurant industry and it is organisations like the Chaîne that help to boost their passion for this profession and raise their profile. The Chaîne does this by connecting like-minded individuals from all over the world, who enjoy the harmony of good food, wine and camaraderie.

In addition, member restaurants and hotels strive to bring authenticity to everything they do, through the flavours and presentation of their food. OMGD events allow members to discover a world of fine and unique beverages, paired with mouth-watering dishes.

Directors of Food and Beverage as well as Executive Chefs under Martin are encouraged to become members of the Chaîne. Consequently they are able to play an active role in the development of young talent under their leadership through their affiliation with an international association.

As Area General Manager for InterContinental Hotels and Resorts, Martin van Kan oversees seven InterContinental Hotels throughout Europe. Based in Malta, one of his specialities is staging dinners with dramatic settings.



LE LALIT ASHOK BANGALORE

Le LaLiT Ashok Bangalore est un important soutien de la Chaîne en Inde. L'hôtel compte cinq membres au sein de la Confrérie et a accueilli le Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs deux années de suite.



Bien situé à Bangalore, le LaLiT Ashok est l'un des plus vieux hôtels de la ville. Attenant à un parcours de golf de 18 trous, il dispose de vastes espaces de conférence et de banquets, intérieurs comme extérieurs, ainsi que d'infrastructures sportives, notamment un court de tennis en gazon, d'une discothèque et de quatre restaurants.

Le restaurant OKO, sur la terrasse de toit, propose une cuisine pan-asiatique et a reçu le prix du Meilleur Sushi lors des Eazy Diner Foodie Awards 2017 ; le Lounge offre des spécialités internationales et inclut une boulangerie, la LaLiT Boulangerie ; Baluchi est une destination pan-indienne, avec parmi ses spécialités, kebabs et biryani préparés dans une cuisine interactive ; enfin, 24/7 dispose d'un buffet servi toute la journée, ainsi que d'un menu à la carte que les convives peuvent déguster au bord de la piscine.

Le Chef de cuisine Ashish Sanyal, Chef Rôtisseur, est un grand défenseur des saveurs de l'Inde. Il prend plaisir à mondialiser la cuisine indienne en partant de recettes traditionnelles et en leur donnant une touche de modernité pour créer des plats entièrement nouveaux. Sa philosophie de vie est la suivante : « FAIRE ce que l'on AIME et AIMER ce que l'on FAIT ».

Le LaLiT Ashok Bangalore applique une politique pleinement inclusive et accueille tout un chacun, sans distinction de race, de sexe, de religion, de handicap ou d'orientation sexuelle. L'hôtel invite même ses clients à amener leurs amis canins lors de brunchs ouverts aux animaux !

La Revue a demandé à tous les membres de la Chaîne officiant au LaLiT Ashok Bangalore ce qu'ils pensaient de leur adhésion à notre Confrérie. Voici ce qu'ils nous ont confié :

« Je me sens privilégié de faire partie de la plus ancienne association gastronomique au monde. C'est un cadre merveilleux pour rencontrer des professionnels qui partagent les mêmes valeurs, autour de mets et de vins extraordinaires. »
Bhaskaran T Menon, Maître Hôtelier (Directeur général)

« En tant que chef, c'est formidable de faire partie de la confrérie gastronomique la plus ancienne de la planète. »
Chef de cuisine Ashish Sanyal, Chef Rôtisseur

« Dans une grande mesure, la bonne chère est le ciment de la société. L'excellence des mets, des vins et des membres m'a incitée à rejoindre cette confrérie gastronomique. »
Sandhya Nair, Dame de la Chaîne (Directrice - Marketing & Communications)

« Déguster des mets et des vins de qualité en bonne compagnie n'est pas seulement une grande joie, c'est aussi l'une des formes les plus élevées de l'art de vivre. »
Ashish Dwivedi, Chef de Table (Directeur de la restauration)

« Je suis honoré d'être membre d'un groupe exclusif d'amateurs de bonne chère et de bons vins. »
Sudanshu Singh, Chef de Table (Directeur de l'hébergement)





Sandhya Nair, Ashish Sanyal, Bhaskaran T Menon, Ashish Dwivedi and Sudanshu Singh

The LaLiT Ashok Bangalore

The LaLiT Ashok, centrally located in Bengaluru, is one of the oldest hotels in the city. Adjacent to an 18-hole golf course, it has extensive indoor and outdoor conference and banqueting space as well as fitness facilities, including a lawn tennis court, nightclub and four restaurants.

The roof-top OKO restaurant serves pan-Asian cuisine and received the 'best sushi' award in 2017 from Eazy Diner Foodie Awards; the Lounge offers various cuisines including a bakery - the LaLiT Boulangerie; Baluchi is a pan-Indian destination with signature dishes including kebabs and biryani served from an interactive kitchen and 24/7 is an all-day diner serving buffet and à la carte dining by the poolside.

Executive Chef Ashish Sanyal, Chef Rôtisseur, is a great advocate of Indian flavours. He enjoys globalising Indian cuisine by taking traditional recipes and giving them a modern twist to create a completely new dish. The mantra by which he lives is, "DO what you LIKE and LIKE what you DO."

The LaLiT Ashok Bangalore has an entirely inclusive policy and welcomes everyone regardless of race, gender, religion, physical ability or sexual preference. The hotel even invites guests to bring their four-legged canine friends to its pet-friendly brunches!

The Revue asked the Chaîne members at The LaLiT Ashok Bangalore for their thoughts about membership. Here's what they told us:

"I feel privileged to be part of the world's oldest gastronomic Association. It's a great meeting place of like-minded professionals over extraordinary food and wines." Bhaskaran T Menon, Maitre Hôtelier (General Manager)

"As a Chef, it is a fantastic feat to be a part of the oldest gastronomic society on the planet." Chef Ashish Sanyal, Chef Rôtisseur

"Food to a large extent is what holds a society together. Good food, great wine and classy people are what encouraged me to be a part of this gastronomic Association." Sandhya Nair, Dame de la Chaîne, (Manager - Marketing & Communications)

"Enjoying fine food and wine, surrounded by lovely people, is not just a joy - it's one of the highest forms of the art of living." Ashish Dwivedi, Chef de Table, (Food and Beverage Manager)

"I'm honoured to be a member of a select group of food and wine aficionados." Sudanshu Singh, Chef de Table, (Rooms Division Manager)



The LaLiT Ashok Bangalore is an important supporter of the Chaîne in India. The hotel has five members within its fraternity and has hosted the National Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition for two consecutive years.



GASTRONOMIE ROYALE À YOGYAKARTA



La ville de Yogyakarta, située sur l'île indonésienne de Java, est un centre réputé en matière d'éducation, d'art classique javanais et de culture traditionnelle, notamment le batik, la danse classique, le théâtre, la musique, la poésie et les spectacles de marionnettes.

Yogyakarta s'enorgueillit également d'un riche patrimoine royal. La ville abritait autrefois un palais royal, sanctuaire privilégié des sultans, jusqu'à ce que le site soit classé et devienne un musée avant l'indépendance de l'Indonésie au XXe siècle.

Aujourd'hui, le musée Ambarrukmo jouxte l'hôtel Royal Ambarrukmo Yogyakarta sur le site même de l'ancien palais royal et de ses jardins. L'héritage impérial perdure au sein de cet établissement 5 étoiles rénové de main de maître, où traditions royales authentiques, grâce et élégance se mêlent à la modernité et à la sophistication du XXIe siècle.

Au Royal Ambarrukmo Yogyakarta, l'offre gastronomique allie le meilleur des traditions et des cultures indonésiennes et chinoises avec des saveurs internationales.

L'hôtel a récemment organisé son premier dîner pour les membres et invités du Bailliage d'Indonésie, à l'occasion d'une soirée extraordinaire de gastronomie et de divertissements, empreinte de l'histoire et des traditions de cet ancien palais royal hors du commun.

Indy Siddik
Argentier

Royal Dining in Yogyakarta

Yogyakarta, a city on the island of Java in Indonesia, is renowned as a centre of education and for classical Javanese fine art and culture such as batik, ballet, drama, music, poetry and puppet shows.



Yogyakarta is also a city with Royal heritage. It was home to the Royal Palace Residence favoured by the Sultans as a retreat until it was designated a National Heritage site and Museum ahead of Indonesian independence in the 20th century.

Today, the Museum Ambarrukmo sits alongside the Royal Ambarrukmo Yogyakarta Hotel on the site that once served as the Royal palace and gardens. The imperial legacy lives on within the meticulously renovated, luxury 5-star hotel where authentic royal tradition, glamour and grace meet 21st century modernity and sophistication.

The culinary experience at the Royal Ambarrukmo Yogyakarta merges the finest of Indonesian and Chinese cultures and traditions with flavours from around the world.

The Royal Ambarrukmo Yogyakarta recently hosted its first dinner for members and guests of the Bailliage of Indonesia. It was an extraordinary evening of fine dining and entertainment, steeped in the heritage and traditions of this unique former royal palace.

Indy Siddik
Argentier



ROHAN FERNANDOPULLE

MAÎTRE HÔTELIER



Rohan Fernandopulle baigne dans le secteur hôtelier du Sri Lanka depuis près de quarante ans. Aujourd'hui, il est Président du Chapitre du Bocuse d'Or au Sri Lanka, fonction qu'il exerce depuis 2008, ainsi que Chef des opérations et Conseiller culinaire du Galle Face Hotel Group.



S'il a entamé son parcours professionnel en tant que technicien de laboratoire, Rohan Fernandopulle n'a pu résister à l'attrait du secteur hôtelier sri-lankais en pleine effervescence du début des années 1980. À cette époque, plusieurs groupes hôteliers internationaux et des entrepreneurs locaux, ayant identifié le potentiel de croissance de la région, ont commencé à investir dans le tourisme. Le développement d'hôtels d'exception débuta ainsi sur des plages vierges du sud du pays.

À l'âge de 22 ans, Rohan fut accepté en tant que stagiaire en gestion au Palm Garden Hotel, dont la construction venait de s'achever. L'établissement était situé au sein de la zone désignée par le gouvernement comme le centre du développement touristique au Sri Lanka. Rohan a ensuite rejoint Hilton International en 1985, où, pendant 28 ans, il s'est forgé une brillante carrière. Il était principalement rattaché au Hilton Colombo, où il a atteint le poste de Chef de cuisine, mais il a également eu de nombreuses occasions d'acquérir de l'expérience à l'étranger.

En 2013, à l'invitation du gouvernement sri-lankais, Rohan a occupé les fonctions de Directeur général du Waters Edge, complexe de loisirs public abritant cinq salles de banquet, plusieurs restaurants spécialisés et

d'autres établissements gastronomiques. En novembre 2017, sous la direction de Rohan, Waters Edge a accueilli les membres de la Chaîne pour un brunch hors du commun. L'événement se déroulait dans le salon « View », très justement nommé pour ses vues spectaculaires sur les pelouses immaculées et sur le lac en arrière-plan.

Plus récemment, Rohan est devenu Chef des opérations et Conseiller culinaire du Galle Face Hotel Group, qui détient le Galle Face Hotel. Fondé en 1864, l'établissement encore plus ancien que le célèbre Raffles de Singapour qui n'a ouvert ses portes qu'en 1887, est un bâtiment important en Asie, s'enorgueillissant d'un riche passé colonial. C'est sans aucun doute l'un des meilleurs hôtels historiques du monde.

Cet automne, la prochaine phase de développement de cet établissement de longue date débutera. Rohan a collaboré avec le Directeur général et Vice-Président régional Robert Hauck pour lancer un nouveau concept sur la scène culinaire en pleine expansion de Colombo : « King of the Mambo », décrit comme un restaurant cubain avec une âme méditerranéenne.

Nigel Austin
Bailli Délégué



Rohan Fernandopulle has been immersed in Sri Lanka's hospitality industry for nearly four decades. Today he is President of the Bocuse d'Or Sri Lanka Chapter - a position he's held since 2008 - and Chief Operating Officer and Culinary Advisor to the Galle Face Hotel Group.

Rohan Fernandopulle

Maitre Hôtelier

Although starting his working life as a laboratory technologist, Rohan Fernandopulle found the appeal of Sri Lanka's burgeoning hospitality industry of the early 1980s irresistible. Investment in tourism was just beginning as some international hotel chains and other local entrepreneurs had recognised the potential for growth. Development then began on some exceptional resort hotels along the pristine beaches of the South Coast.

At the age of 22 Rohan was accepted as a Management Trainee at the newly built Palm Garden Hotel, which was located within the area designated by the Government as the hub for the development of tourism in Sri Lanka. A move to Hilton International followed in 1985 from which Rohan carved out a successful career spanning 28 years. He was primarily attached to Hilton Colombo, where he rose to the position of Executive Chef, with many opportunities to gain overseas experience.

In 2013 Rohan was invited by the Sri Lankan Government to take up the position of General Manager at Waters Edge, a Government-owned leisure complex boasting five banqueting halls, several speciality restaurants and other food outlets.

In November 2017, with Rohan at the helm, Waters Edge hosted Chaîne members to a 'Great Brunch Journey'. The event was held at its aptly named 'The View', a spectacular venue overlooking well-manicured lawns and with stunning views of the lake beyond.

More recently, Rohan has moved on to be Chief Operating Officer and Culinary Advisor to the Galle Face Hotel Group, which owns the Galle Face Hotel. Founded in 1864, the hotel - older than the famous Raffles Hotel in Singapore, which opened its doors in 1887 - is an important landmark in Asia, with a rich colonial history and is arguably one of the best Heritage Hotels in the World.

This autumn sees the next phase of development for this long-established hotel, as Rohan has worked with General Manager and Area Vice President, Robert Hauck, to introduce a new concept to Colombo's fast-growing restaurant scene. 'King of the Mambo' is described as a Cuban restaurant with a Mediterranean soul.

Nigel Austin
Bailli Délégué





REIMUND PITZ

Depuis 10 ans, Reimund Pitz, Conseiller Culinaire et des Professionnels du Bailliage des États-Unis, ravit les clients de son restaurant, Le Coq Au Vin, à Orlando en Floride, en leur proposant une cuisine française classique servie avec une touche innovante de saveurs du monde moderne.

Avant de reprendre le Coq Au Vin, avec sa femme Sandy, Reimund Pitz avait parcouru le monde pour en apprendre plus sur les différents styles culinaires. Il agissait alors en qualité de membre du Conseil des World Chefs et de Président national de l'American Culinary Federation, à la fois en tant que concurrent et juge. Cependant, c'est lors de séjours touristiques avec Sandy qu'il a acquis, selon lui, la plus grande expérience.

Lorsqu'il s'adonne au tourisme, le Chef Pitz ne recherche pas les restaurants étoilés au Michelin, mais les petits établissements familiaux situés dans des villages autour du monde. « De mon avis de professionnel, c'est là que l'on retrouve toujours les préparations classiques qui, comme nous le savons, forment la base de la cuisine ».

Reimund plébiscite la cuisine classique et critique la pratique de nombreuses écoles culinaires modernes, qui ont choisi d'adapter leur cursus aux besoins du secteur de la restauration d'aujourd'hui, réduisant, par exemple, les heures consacrées à l'apprentissage des techniques de boucherie ou à la confection des soupes et bouillons. « J'estime que cette approche est néfaste, car l'Histoire nous a prouvé que les cycles se répètent », nous a-t-il confié. « Je suis convaincu que les écoles culinaires qui incluent

toujours dans leur programme éducatif la boucherie, les soupes, les sauces, la charcuterie, la pâtisserie, etc., continueront à former des professionnels accomplis dotés d'une véritable compréhension de la cuisine classique ».

Né et élevé en Allemagne, Reimund a commencé à travailler en tant que couvreur, avant de réaliser, selon ses propres termes, que cet environnement était « un peu trop froid et un peu trop haut ». Il a alors décidé de suivre l'exemple de ses parents et de devenir chef, occupant pendant 20 ans des rôles divers pour la Walt Disney World Company.

La vision de Reimund et Sandy pour le restaurant Le Coq Au Vin était de pérenniser l'intégrité, la qualité et la réputation déjà établies et maintenues depuis des années. Ils y sont parvenus en offrant des produits de qualité de la ferme à l'assiette, avec un menu de style bistro français fréquemment actualisé.

Le plat signature de Reimund ne surprendra personne : le coq au vin, bien sûr ! Parmi les autres spécialités, il se concentre sur les plats classiques rarement proposés par les cuisines contemporaines, tels que le boudin noir avec pommes braisées, les ris de veau aux morilles, les coquilles St-Jacques, le steak tartare et les escargots.

Reimund Pitz

For the last 10 years, Reimund Pitz, Conseiller Culinaire et des Professionnels of the Bailliage of the USA, has been delighting customers of his Le Coq Au Vin Restaurant in Orlando, Florida, with classic French cuisine served with a fresh twist of modern world flavours.

Before he and his wife - Sandy - bought Le Coq Au Vin Restaurant, Reimund Pitz had travelled the world, researching and learning about different cuisines. This was in his capacity as a past Board Member of World Chefs and Past National President of the American Culinary Federation, as both a competitor and a judge. However, it is travelling as a tourist, with Sandy, that he rates as the most important experience.

As a tourist, Chef Pitz does not seek out Michelin-starred restaurants, but ones that are small, family-owned and operated, located in small villages across the globe. "In my professional opinion that is where you will still find classic preparation upon which, as we know, cuisine was built."

Reimund's support of classic cuisine leads him to criticise the practice of many modern culinary schools that have chosen to tailor their curriculum to the needs of the modern hospitality industry, for instance, minimising the hours spent learning butchery techniques or the fundamentals of making soups and stocks.

"I strongly believe that this is absolutely the wrong approach as history has shown us it all comes full circle," he told us. "I am convinced that the culinary

schools that have maintained their educational curriculum to include butchering, soups, sauces, garde manger, pastry, and so on will continue to produce well-rounded professional cooks that understand classical cooking."

Born and raised in Germany, Reimund's career started as a professional roofer, before, he says, "it got a bit too cold and a bit too high." He decided to follow in the footsteps of his mother and father to become a chef and spent 20 years working in various professional roles for Walt Disney World Company.

Reimund and Sandy's vision for Le Coq Au Vin Restaurant was to maintain the integrity, quality and reputation it had already established and maintained over a period of many years. This has been achieved by offering fresh quality, farm-to-table produce and a French Bistro Style menu that changes frequently.

Reimund sums up his signature dish very simply: Coq au vin, of course! For additional specials he likes to concentrate on classic dishes that are rarely seen in today's kitchens, such as Boudin noir with braised apples, Sweetbreads with morels, Scallops, Steak tartare and Escargots.



Reimund Pitz, HE Gérard Araud (Ambassador of France to the USA) / S. Exc. M. Gérard Araud (Ambassadeur de France aux Etats-Unis), Sandy Pitz

L'AUBERGE GOSTILNA PRI LOJZETU ET LE CHEF TOMAŽ KAVČIČ



L'auberge Gostilna Pri Lojzetu, dans la région de la vallée slovène de Vipava, s'enorgueillit d'un emplacement exceptionnel qui attire les foules presque autant que sa cuisine innovante et créative. Au nord-ouest, sa terrasse offre des vues sublimes sur les pics impressionnants des Dolomites, tandis qu'au sud-ouest le soleil couchant accompagne la douce brise soufflant de la Méditerranée.

Le Chef Tomaž Kavčič, Officier Maître Restaurateur, est réputé pour aimer tellement la vallée de Vipava qu'il l'expose fièrement dans ses assiettes !

L'auberge Gostilna Pri Lojzetu appartient à la famille Kavčič depuis quatre générations. Son nom apparaît pour la première fois en 1897, mais c'est la mère de Tomaž, Katja, qui a décidé en 1997 de l'installer à son emplacement actuel, le Manoir de Zemono, avant de l'élever au rang des meilleures auberges de Slovénie. Tomaž, pionnier du mouvement « slow food » en Slovénie, a su maintenir cette position, permettant à la Gostilna Pri Lojzetu de figurer régulièrement sur la liste des meilleurs restaurants du pays.

Le style privilégié par Tomaž vise à développer une cuisine créative et innovante au moyen de techniques nouvelles, alliées à des produits régionaux de saison. La cuisson à la vapeur et les grillades sur pierre de sel sont deux techniques qui figurent régulièrement au menu du restaurant, mais ne vous attendez à aucun ingrédient et épice exotiques. Pendant une courte période, Tomaž a mis au banc d'essai la cuisine moléculaire, mais il est rapidement revenu au style classique, dans le cadre duquel il combine innovation et tradition.

Tomaž explique que l'aspect le plus important de sa cuisine est sa connaissance et sa préparation soignée des ingrédients, qui permettent de préserver les saveurs originales dans toute leur beauté et leur harmonie. Les convives doivent pouvoir ressentir que les plats ont été conçus avec amour.

Si la carte des vins du restaurant est axée sur les vignobles de la vallée de Vipava, Goriška Brda et Karst, elle inclut également des cépages d'autres régions viticoles de Slovénie, proposant en particulier une vaste sélection de vins pétillants.

Le Chef Tomaž a rejoint la Chaîne en 2006 en tant que Maître Restaurateur, avant d'être promu Officier Maître Restaurateur lors du Chapitre célébrant le 10ème anniversaire du Bailliage de Slovénie en 2016.





Gostilna Pri Lojzetu and Chef Tomaž Kavčič

It has been said that Chef Tomaž Kavčič, Officier Maitre Restaurateur loves the Vipava Valley so much that he proudly shows it on a plate!

Gostilna Pri Lojzetu has been in the Kavčič family for four generations. It was first mentioned in 1897, but it was Tomaž's mother, Katja, who moved it to its present location in the Zemono Manor House in 1997 and it was also Katja who elevated the inn to the level of the best in Slovenia. Tomaž, who is the pioneer of slow food in Slovenia, has maintained this position and Gostilna Pri Lojzetu regularly features on the list of the country's best restaurants.

The style of cooking Tomaž favours aims to develop creative and innovative cuisine using new techniques combined with local and seasonal products.

Steaming and salt-grilling are two techniques that regularly feature among the restaurant's repertoire of dishes, but don't expect to find Asian ingredients

and spices. For a short time Tomaž experimented with molecular cooking but he soon returned to a classical style within which he combines innovation and tradition.

Tomaž explains the most important element in his cooking is knowledge of the ingredients and their careful preparation that ensures the original flavours remain unchanged in all their beauty and harmony. The guest should be able to detect that the food has been prepared with love.

Although the focus of the restaurant's wine list is on those from the Vipava Valley, the Goriška Brda and the Karst, it also includes wines from all growing regions of Slovenia and specialises in a wide selection of sparkling wines.

Chef Tomaž joined the Chaîne in 2006 as a Maitre Restaurateur and was promoted to Officier Maitre Restaurateur at the 10th anniversary Chapitre of the Bailliage of Slovenia in 2016.



With views from its terrace over the mighty peaks of the Dolomites to the north west and the spirit of the Mediterranean Sea blowing in on the breeze as the sun sets in the south west, Gostilna Pri Lojzetu in the Vipava Valley region of Slovenia boasts a stunning location that draws the crowds almost - but not quite as much - as its creative and innovative cuisine.

BAILLIAGE PROVINCIAL PARIS / ÎLE DE FRANCE



Petit-fils d'un des premiers adhérents de la Chaîne des Rôtisseurs, Laurent Poultier du Mesnil est un professionnel de la communication. Il va mettre ses talents au service de son nouveau rôle à la tête de ce Bailliage historique.

Issu de vieilles familles propriétaires viticoles à Bordeaux et en Champagne, il est très tôt initié aux plaisirs de la gastronomie par ses parents.

Alors qu'il termine des études supérieures d'Histoire, d'Histoire de l'Art et de Sociologie, il est engagé par l'épouse du Chef parisien triplement étoilé, Alain Passard.

Remarqué comme un des plus jeunes élus municipaux en Île-de-France, il crée une première agence de communication à Paris, qu'il revend quelques années plus tard en 1998, pour s'installer en Vendée (département de l'ouest de la France) dans un monument historique, qu'il restaurera pendant une quinzaine d'années. C'est de ce vieux et imposant château qu'il crée une société de produits cosmétiques

Laurent Poultier du Mesnil, grandson of one of the first members of the Chaîne, is a communication expert - skills he will be employing in his new role in charge of this historic Bailliage.

A descendent of old vineyard-owning families from Bordeaux and Champagne, Laurent was introduced to the joys of gastronomy by his parents at a young age. On completing his degree in History, History of Art and Sociology, he was hired by the wife of 3-Michelin-starred Parisian Chef, Alain Passard.

Known as one of the youngest municipal councillors in Île-de-France, he set up his first advertising agency in Paris, which he sold a few years later in 1998 when he moved to the Vendée (a region of Western France) and bought a historic building which he spent some 15 years renovating. It was from this ancient, imposing château that he set up a cosmetics company and a new advertising agency, as well as the very first 'French History Festival'.

On his return to Paris, Laurent was put in charge of a radio programme in which he presents a gastronomy feature, with Côme de Chérissey, CEO of Gault & Millau. In this show he interviews many chefs and fine food artisans.

His first initiative as the new Bailli Provincial was to set up a Bureau Provincial, comprising individuals from a range of backgrounds, and create a convivial atmosphere. He decided to introduce a series of evenings and get-togethers based on different themes, often unusual ones, keen to bring together culture and art, thereby reminding everyone that gastronomy is also an important art form.

et une nouvelle agence de communication, ainsi que le premier « Festival d'Histoire de France ».

De retour à Paris, Laurent se voit confier la direction d'une émission radio, dans laquelle il anime une chronique gastronomique avec Côme de Chérissey, PDG de Gault & Millau. Chronique dans laquelle il reçoit de nombreux Chefs et artisans de la gastronomie.

Sa première action en tant que nouveau Bailli Provincial a été de constituer un Bureau Provincial, composé de personnalités aux riches profils, et de créer un climat de grande convivialité. Il a décidé de mettre en place une série de soirées et de rendez-vous thématiques, souvent originaux, désirant allier culture et art, rappelant ainsi que la cuisine est un art majeur.



UNE COLLABORATION UNIQUE



La belle région de Twente aux Pays-Bas abrite deux établissements partageant une longue histoire. L'hôtel-restaurant De Bloemenbeek, du Maître Hôtelier Raymond Strikker, et l'hôtel-restaurant Carelshaven, du Maître Hôtelier Alco van Berkel, illustrent la devise de cette région, « Noaberschap », qui signifie « aide ton prochain ».

Située dans l'Est des Pays-Bas, à proximité de la frontière allemande, la Twente est une région d'une grande importance historique par son industrie textile et par sa remarquable beauté naturelle.

Établi en 1772, Carelshaven est l'hôtel le plus ancien de Twente et c'est le premier restaurant de l'Est du pays récompensé par une étoile au Michelin (dans les années 1970). De Bloemenbeek, établi en 1906, était à l'origine une ferme-auberge.

De Bloemenbeek appartient à la famille de Raymond Strikker depuis 52 ans. Il y a plus de 30 ans, ses parents ont réalisé qu'en raison de son emplacement dans une région reculée, le restaurant devait se distinguer au niveau culinaire et gastronomique. Ils ont recruté le Chef-cuisinier étoilé du Carelshaven, qui, en moins de quatre ans, est parvenu à transformer la cuisine. Michel van Riswijk lui a succédé en tant que Chef-cuisinier, poste qu'il occupe depuis 30 ans. De Bloemenbeek a obtenu une étoile au Michelin en 2011.

Depuis des décennies, Bloemenbeek et Carelshaven reconnaissent l'importance des produits locaux et régionaux. Grâce à leur emplacement rural, l'approvisionnement en produits locaux n'a jamais posé problème : les fines herbes sont cultivées dans leurs potagers, Carelshaven utilise les légumes biologiques récoltés dans les jardins du château Twickel voisin et

De Bloemenbeek s'approvisionne en légumes auprès du manoir local de Singraven.

En 2014, de nouveaux propriétaires sont arrivés à Carelshaven. Alco et Evelyn van Berkel ont repris une entreprise en plein déclin dans l'objectif de la faire renaître. Alco a motivé et stimulé les membres de son personnel en leur faisant visiter le restaurant De Bloemenbeek, où Raymond leur a expliqué que par le passé Carelshaven avait été une brillante source d'inspiration pour De Bloemenbeek et que les rôles étaient maintenant inversés. Daniel Nijkamp, Chef de cuisine actuel du Carelshaven, avait précédemment travaillé en tant que Sous-Chef sous la direction de Michel van Riswijk, du Bloemenbeek.

Ayant désormais retrouvé leur splendeur d'antan, les deux restaurants ont formé des Sous-Chefs qui ont pris part à l'édition néerlandaise du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs. Raymond et Alco s'affairent également déjà à préparer le prochain événement important. « En 2020, le Grand Chapitre des Pays-Bas aura lieu dans l'épicentre de la plus belle région du pays », déclare Raymond.

Nous vous invitons à visiter cette région exceptionnelle à l'occasion de notre Grand Chapitre.

Cressida Esmann-Hakvoort
Chargée de Presse





A unique collaboration

Close to the German border in the East of the Netherlands, Twente is a region of great historical importance because of its textile industry and its great natural beauty.

Established in 1772, Carelshaven is the oldest hotel in Twente and was the first restaurant in the East of the country to be awarded a Michelin Star (in the 1970s). De Bloemenbeek, established in 1906, was originally a farmhouse with a public tasting room and accommodation.

De Bloemenbeek has been in Raymond Strikker's family for 52 years. More than 30 years ago his parents realised that, given its remote location, the restaurant had to distinguish itself on a culinary and gastronomic level. They employed the Michelin-starred Head Chef of the Carelshaven, who within four years gastronomically transformed the kitchen. He was succeeded by Michel van Riswijk, who has been Head Chef at De Bloemenbeek for the last 30 years. De Bloemenbeek was awarded a Michelin star in 2011.

For decades De Bloemenbeek and Carelshaven have long recognised the importance of using local and regional products. With their rural location sourcing local produce has never been a problem. Herbs are grown in their own herb gardens. Carelshaven

uses vegetables grown in the organic gardens of the adjacent Twickel Castle. De Bloemenbeek sources its vegetable requirements in co-operation with the local Singraven Country Estate.

In 2014, new owners of Carelshaven arrived. Alco and Evelyn van Berkel took on a business that was waning and set about reviving it. Alco motivated and inspired his staff with a visit to Restaurant De Bloemenbeek during which Raymond explained that Carelshaven had once set a shining example for De Bloemenbeek. Now the roles were reversed. Daniel Nijkamp, the current Chef de Cuisine of Carelshaven, previously worked as a Sous-Chef under Michel van Riswijk of the Bloemenbeek.

Now restored to their full glory, both restaurants have produced young chefs for the Dutch Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition. Raymond and Alco meanwhile are already busy with preparations for the next big event. "In 2020 the Dutch Grand Chapitre will take place in the epicentre of the most beautiful part of the Netherlands," says Raymond.

We invite you to visit this exceptionally beautiful region during our Grand Chapitre.

Cressida Esmann-Hakvoort
Chargée de Presse

The beautiful Twente region of the Netherlands is the location for two establishments that have a long and intertwined history. Country House Hotel and Restaurant De Bloemenbeek of Maître Hôte Raymond Strikker and Manor House Hotel and Restaurant Carelshaven of Maître Hôte Alco van Berkel epitomise the motto of this region - 'Noaberschap' - which means, 'help thy neighbour'.





Miguel Jean-Noël Maître Rôtisseur

MIGUEL JEAN-NOËL MAÎTRE RÔTISSEUR

Du haut de son 1,98 m, Miguel Jean-Noël ressemble davantage à un sportif de haut niveau qu'à un chef, mais les spécialités de poisson et de fruits de mer de son restaurant, La Rhumerie du Pirate, sur la route menant à la Pointe des Châteaux en Guadeloupe, dissipent tous les doutes quant à ses talents de chef et d'entrepreneur.

L'emplacement magique du restaurant contribue indubitablement à son succès et à sa popularité. Disposant d'un cadre exceptionnel au-dessus du littoral, l'établissement jouit de merveilleuses vues panoramiques sur l'océan Atlantique. La décoration est à l'image du thème du restaurant, tandis que le menu regorge de doux noms évocateurs des îles voisines, invitant les convives à participer à un voyage de découvertes.

Miguel Jean-Noël a voulu être chef dès son plus jeune âge. Il a étudié d'arrache-pied et représenté les Antilles avec Francis Lefaux, Chargé de Missions du Bailliage de Guadeloupe, et les Rhums Montebello lors de grands événements internationaux.

À son retour en Guadeloupe, il a travaillé dans le restaurant familial et, en 2011, il a eu l'idée de créer un nouvel établissement sur un terrain proche

appartenant à son père : de là est née la Rhumerie du Pirate.

Miguel est un chef rigoureux et exigeant, qui attache une importance capitale à la satisfaction de ses clients. Avec son interprétation moderne des techniques culinaires, et son père étant pêcheur, il n'hésite pas à bouleverser les codes de la cuisine traditionnelle en associant les produits terre et mer.

La Rhumerie du Pirate est réputée pour ses plats infusés de passion, originaux et raffinés, alliant modernité et tradition. Il célèbre les ingrédients régionaux de saison, avec un penchant particulier pour les poissons et les crustacés aromatisés aux épices subtiles des Caraïbes. Sa merveilleuse collection de rhums, riche de plus de 200 variétés produites aux Antilles, occupe une place de choix, privilégiant les rhums agricoles de l'archipel guadeloupéen.

At over six feet tall, Miguel Jean-Noël looks more like a top athlete than a chef, but his fish and shellfish specialities at his restaurant, La Rhumerie du Pirate on the road to Pointe des Châteaux in Guadeloupe, leave little room for doubt that he is, in fact, a talented chef and accomplished entrepreneur.

It is incontestable that the magical location of this restaurant plays a part in its success and popularity. With a stunning setting overlooking the coastline, the restaurant boasts a wonderful panoramic view of the Atlantic Ocean. The decor reflects the restaurant's theme while the menu is filled with the evocative names of nearby islands, inviting guests on a journey of discovery.

Miguel Jean-Noël wanted to be a chef from a very young age. He studied hard and represented the West Indies with Francis Lefaux, Chargé de Missions of the Bailliage of Guadeloupe and Montebello Rum, at major international events.

On his return to Guadeloupe he worked at the family restaurant and in 2011 it was his idea to build a new restaurant on nearby land owned by his father: La Rhumerie du Pirate was born.

Miguel is a rigorous and demanding chef who believes the satisfaction of his customers is of paramount importance. His father was a fisherman and with his modern interpretation of cooking methods he has no fear of breaking traditional culinary rules by combining surf and turf.

La Rhumerie du Pirate is known for dishes infused with passion that are original and sophisticated, combining modernity and tradition. He celebrates local ingredients and seasonality and has a particular fondness for fish and shellfish flavoured with subtle Caribbean spices. Taking centre stage is his wonderful collection of more than 200 rums from all around the West Indies, with a focus on cane juice rum from the Guadeloupe archipelago.



NIKO ROMITO

MAÎTRE RÔTISSEUR



Reale, établissement de Niko Romito titulaire de 3 étoiles au Michelin, situé dans le sud des Abruzzes en Italie, est bien plus qu'un restaurant : c'est un laboratoire où les produits, la recherche, la simplicité et le goût se marient pour donner vie à la cuisine italienne de demain.



Niko Romito, Chef autodidacte, et sa sœur Cristiana, ont commencé à diriger le restaurant Reale de leur père en 2000, après le décès soudain de ce dernier. Situé initialement dans leur ville natale de Rivisondoli, l'établissement a été déplacé en 2011 à Castel di Sangro dans l'ancien monastère Casadonna, qui date du XVII^e siècle. En ces lieux, Niko a créé un centre culinaire de renom qui comprend le restaurant, une école culinaire professionnelle (l'Accademia Niko Romito), un hôtel boutique, un verger, un potager, un vignoble expérimental situé à 860 mètres au-dessus du niveau de la mer et un laboratoire consacré à la boulangerie-pâtisserie.

En peu de temps, Niko a accumulé une longue liste de récompenses. Il a reçu sa première étoile au Michelin en 2007, suivie par une deuxième deux ans après et la troisième en 2013. La même année, il créait le concept Spazio, un bistro géré par les élèves de son école sous la supervision de la brigade de cuisine du Reale. Le premier Spazio a ouvert ses portes à Rivisondoli, suivi par Rome et Milan, avant de s'établir dans sept autres sites à travers le monde.

En 2016, Niko a dévoilé « IN-Intelligenza Nutrizionale », un protocole alimentaire scientifique révolutionnaire dans le domaine de la restauration hospitalière, qui met la recherche au service de la transformation nutritionnelle et redéfinit la totalité de la chaîne de production alimentaire. Les nouvelles initiatives pour l'année 2018 comprennent le lancement d'un format de street-food intitulé Bomba, et le projet PANE, qui applique les résultats de recherche et développement dans le domaine de la pâte levée à la production de pain à grande échelle et vise à créer une nouvelle ligne culinaire axée sur ce produit.

En 2017, Niko a démarré un nouveau partenariat pour élaborer les menus des établissements Bulgari Hotels & Resorts de Pékin, Dubaï et Shanghai. Ce dernier a déjà décroché sa première étoile au Michelin. Niko perpétue sa philosophie de la simplicité, alliée à des techniques précises afin de créer une base de plats et de concepts gastronomiques et d'établir un nouveau style de cuisine italienne contemporaine. En août 2018, Il Ristorante Niko Romito a également ouvert ses portes au Bulgari Hotel Milano.

En 2018, Reale s'est hissé à la 36^{ème} place des 50 Meilleurs restaurants du monde. Reale a également obtenu la meilleure note des restaurants italiens dans l'édition 2018 des guides Michelin, Espresso et Gambero Rosso.

La cuisine de Niko Romito peut paraître simple, mais elle cache une grande complexité qui est le fruit de recherches continues sur les matières premières. Il a créé un langage culinaire incisif et personnel, allié à un système complexe qui combine à la perfection haute cuisine, formats de restauration variés, formation de haut niveau, street-food et produits pour la consommation à domicile.

Un repas à Reale est une expérience unique. Les convives ont le choix entre deux menus dégustation et la formule à la carte, où figurent les grands classiques de l'établissement, quelques plats de saison et les créations les plus récentes de Niko. Les vins de la cave du restaurant, ancienne étable en pierres abritant plus de 8 000 bouteilles de 500 producteurs différents, complètent l'expérience.



Niko Romito

Maître Rôtisseur

Self-taught chef, Niko Romito and his sister Cristiana began running their father's newly opened Reale restaurant in 2000 following his unexpected death. Originally located in their home town of Rivisondoli, in 2011 it was re-located to Casadonna, a 16th-century former monastery in Castel di Sangro. Here, Niko has created an important culinary hub that comprises the restaurant, his professional cooking school - Accademia Niko Romito - a boutique hotel, orchards and vegetable gardens, an experimental vineyard located 860m above sea level and a bread/pastry laboratory.

In a short space of time, Niko has achieved a long list of accolades. He was awarded his first Michelin star in 2007, followed by the second two years later and the third in 2013. In the same year he conceived Spazio, a bistro run by the students of his school under the supervision of the Reale kitchen brigade. The first Spazio opened in Rivisondoli, followed by Rome and Milan, and soon after in other seven locations around the world.

In 2016 he unveiled 'IN-Intelligenza Nutrizionale', a ground-breaking scientific food protocol for hospital catering that applies research to nutritional transformation and re-thinks the entire food production chain. New initiatives for 2018 include the debut of a street food format called Bomba, and PANE, which brings research and development on leavened products to the production of bread on a larger scale and a new culinary line focused on bread.

In 2017, Niko embarked on a new partnership to curate the cuisine at the Bulgari Hotels & Resorts of Beijing, Dubai and Shanghai. The latter has already been awarded its first Michelin star. Niko's concept preserves his fundamental philosophy of simplicity combined with precise techniques to create a core range of dishes and gastronomic concepts and establish a new style of contemporary Italian cuisine. In August 2018, Il Ristorante Niko Romito also opened its doors at the Bulgari Hotel Milano.

In 2018 Reale restaurant climbed to No. 36 in the World's 50 Best Restaurants list. Reale has also achieved the best score for an Italian restaurant in the 2018 Michelin, Espresso and Gambero Rosso Guides.

Niko Romito's cuisine may appear to be simple, but it hides a significant complexity that is the result of an endless research process into raw materials. He has created an incisive and personal culinary language, along with a complex system that perfectly combines haute cuisine, various catering formats, top-level training, street food and products for home consumption.

Dining at Reale restaurant is a unique experience. Guests can choose between two tasting menus or à la carte, featuring Reale's great classics, a few seasonal dishes and Niko's most recent creations. Wines from the restaurant's cellar complete the experience. A stone-encased cave which was once a stable, the cellar has over 8,000 bottles across 500 labels.



Niko Romito's three Michelin-starred Reale restaurant in the Southern Abruzzo region of Italy, is more than just a restaurant; it is a laboratory where materials, research, simplicity and taste interact to bring the Italian cuisine of tomorrow to life.



LE DOMAINE TIROHANA

Ce petit domaine de Nouvelle-Zélande comprend 2,6 hectares de vignes sur le Golden Mile du village viticole de Martinborough, ainsi qu'un restaurant et un gîte.



Saranne James, Maître Rôtisseur, est à la fois Directrice générale et Chef cuisinier du domaine Tirohana, qui appartient à ses parents. Son mari, Toby, s'occupe de la salle de restaurant et, ensemble, ils gèrent les activités quotidiennes du domaine.

Les vignobles de Tirohana ont été plantés en 1988 et le domaine a commencé sa production en 2003. La terre du lit asséché de la rivière et le microclimat chaud et sec de Martinborough réunissent les conditions idéales pour la culture du pinot noir. Le domaine a d'ailleurs remporté de nombreuses récompenses pour son produit à cépage unique élaboré selon des méthodes artisanales. Le chardonnay et le sauvignon blanc figurent parmi les autres cépages cultivés.

Le restaurant a ouvert ses portes en 2007. L'accent est porté sur la cuisine de « bonne femme » : une cuisine rustique bien préparée, servie en toute simplicité dans un cadre élégant, avec un service à l'europpéenne.

Le dîner est bien plus qu'un repas : c'est une expérience. Le restaurant dispose de vues sur les vignobles, avec les collines en arrière-plan. Les portes-fenêtres sont grandes ouvertes en été, tandis que le feu de l'imposante cheminée crépite pendant les mois d'hiver. Les convives peuvent flâner entre les

plats, passer du temps avec Sam le chat sur la terrasse, suivre les aventures de la famille de cailles locale ou s'émerveiller au son du chant du tui ou du ninuxe boubouk.

Il est également possible de dîner sur la terrasse surélevée ou, les jours de grand soleil, à l'ombre de la galerie qui entoure le restaurant. Les grands groupes et les événements privés peuvent être accueillis dans le cadre élégant du Grand Marquee.

La bonne chère a toujours joué un rôle important dans la famille de Saranne. Sa grand-mère paternelle, écossaise, était cuisinière au mess des officiers pendant la Seconde Guerre mondiale, tandis que sa grand-mère maternelle, canadienne, s'était spécialisée dans des recettes quelque peu inhabituelles pour l'Angleterre des années 1970, avec tartes à la citrouille, crêpes, pain perdu et sirop d'érable. Cet héritage se retrouve dans un plat original qui a acquis un statut culte parmi les convives du domaine Tirohana : le pain d'épices à la citrouille accompagné d'un pudding avec sauce au caramel et glace à la vanille est le mariage du pudding de sa grand-mère écossaise et de la tarte à la citrouille de sa grand-mère canadienne. « C'est mon cœur sur une assiette, remplie de l'amour qu'elles m'ont donné : l'amour de la vie, l'amour de donner, l'amour de la bonne chère », explique-t-elle.



Tirohana Estate

This boutique vineyard in New Zealand comprises 6.5 acres of vines on the Golden Mile of Martinborough's wine village together with a restaurant and accommodation.

Saranne James, Maître Rôtisseur, is General Manager/Head Chef at Tirohana Estate, which is owned by her parents. Her husband, Toby, runs the front of house and between them they manage the day-to-day business of the Estate.

The vines at Tirohana Estate were planted in 1988 and the vineyard opened in 2003. The soil of the dry river bed, combined with Martinborough's hot and dry micro climate provide ideal conditions for Pinot Noir and the Estate has won many awards for its single block, hand crafted product. Other varietals include Chardonnay and Sauvignon Blanc.

The restaurant opened in 2007. The emphasis is on 'bonne femme' cooking; well-cooked country cuisine served simply against an elegant backdrop with service reminiscent of Europe.

Dinner is more than just a meal, it's an experience. The restaurant features views across the vines to the hills beyond. French doors are thrown open in the warm weather and a large open fire roars throughout the cold months. Guests can enjoy a stroll between

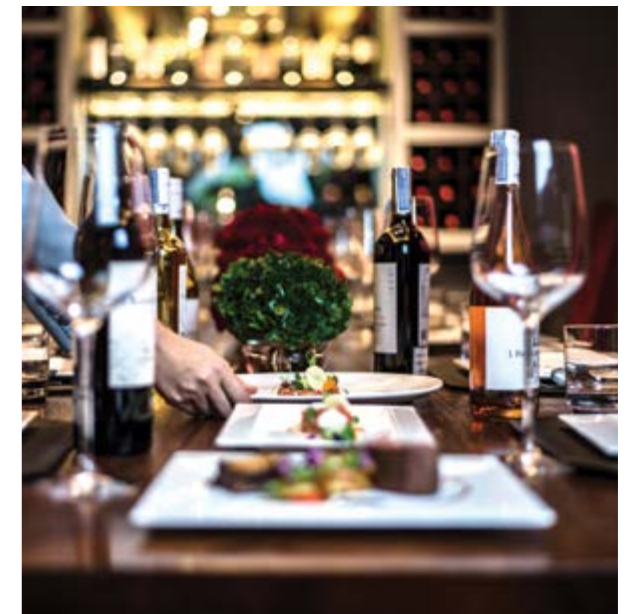
courses, spend time with Sam the cat on the terrace, watch the local quail family waddle past or listen to birdsong from tui and morepork.

Further dining areas can be enjoyed on the elevated terrace or under the shade of the wrap-around veranda on a sunny day. Large groups and events are hosted in the sophistication of the Grand Marquee.

Food has always played an important part in Saranne's family. She had a Scottish paternal grandmother who was an officer's cook in the Second World War and a Canadian maternal grandmother who specialised in the more unusual fare for 1970s England of pumpkin pie, pancakes, French toast and maple syrup. This heritage is reflected in an original dish that has developed quite a cult following among diners at Tirohana Estate. Spiced pumpkin bread and butter pudding with caramel sauce and vanilla bean ice cream is a combination of her Scottish Gran's bread and butter pudding and her Canadian Grandma's pumpkin pie. "I consider it to be my heart on a plate, full of the love they both gave me - love of life, love of giving and love of food," she says.

L'INTERCONTINENTAL BANGKOK ET THOMAS SCHMELTER ÉCHANSON HONORAIRE

Thomas Schmelter a occupé le poste de Directeur général de l'hôtel InterContinental Bangkok pendant quatre ans. Durant cette période, la réputation de la ville en tant que destination culinaire majeure n'a fait que s'accroître, en grande partie sous l'impulsion du restaurant de l'hôtel, le Fireplace Grill & Bar.



La Thaïlande est réputée pour sa culture courtoise et accueillante. Ces aspects, et bien d'autres, font de ce pays une destination de vacances prisée, ainsi qu'un lieu de prédilection pour les conférences et les événements de tous genres.

L'InterContinental Bangkok est situé en plein cœur de Ratchaprasong, centre du quartier des affaires de la ville. Le remarquable sanctuaire d'Erawan et des centres commerciaux haut de gamme, tels que Central World, Gaysorn et Siam Paragon, se trouvent à une courte distance à pied. Le Skytrain offre un accès facile et rapide aux autres quartiers de Bangkok, avec une station à quelques pas de l'entrée de l'hôtel.

En 2018, le Fireplace Grill & Bar a célébré son demi-siècle d'excellence culinaire en s'associant avec le légendaire Chef Jean-Marc Banzo, maître français titulaire de deux étoiles au Michelin, qui collabore lui-même avec l'étoile montante du restaurant, le Chef Sebastian Reischer. Originaire d'Autriche, Sebastian a contribué à élever le Fireplace Grill & Bar vers de nouveaux sommets, par son approche méthodique et son sens aigu du détail.

« À l'instar de tous leurs confrères, ces deux chefs ont des styles différents. Cependant, Jean-Marc et Sebastian se complètent très bien », affirme Thomas. « Je convie tout un chacun à venir découvrir leurs créations extraordinaires, avec un clin d'œil à Aix-en-Provence. »

Thomas est convaincu que l'adhésion à la Chaîne lui a été profitable, tant au niveau professionnel que social. En tant que professionnel du secteur de l'hôtellerie-restauration, rester au fait des tendances gastronomiques et des nouveaux concepts culinaires est essentiel. En outre, il apprécie le sentiment de communauté présent lors des événements de la Chaîne, qui rassemblent des personnes partageant une passion commune pour les mets et les boissons.

Thomas assume désormais de nouvelles responsabilités au sein de l'InterContinental Hotels Group, en tant que Directeur des Opérations de l'Asie du Sud-Est. Ce poste est synonyme d'une mutation à Singapour, où, dès que son emploi du temps le lui permettra, il se réjouit déjà à la perspective de retrouver d'autres amateurs de bonne chère lors d'événements organisés dans la région.



Thomas Schmelter, Bailli Délégué Arto Artinian, Conseiller Culinaire Alessandro Haab



InterContinental Bangkok and Thomas Schmelter Échanson Honoraire

Thailand is renowned for its gracious and welcoming culture. These and many other qualities make the country a favourite holiday destination as well as a preferred location for meetings, social occasions and gatherings of all types.

InterContinental Bangkok is located right in the heart of Ratchaprasong, the core of Bangkok's business and commercial districts. The fascinating Erawan Shrine and high-end shopping destinations such as Central World, Gaysorn and Siam Paragon are within walking distance. Access to other parts of Bangkok is fast and efficient by Skytrain with the nearest station being literally steps from the hotel's entrance.

In 2018 Fireplace Grill and Bar celebrated its half century of culinary excellence by partnering with legendary Chef Jean-Marc Banzo, a French master who holds two Michelin stars. He is collaborating with the restaurant's own rising star, Chef Sebastian Reischer. Sebastian is from Austria, and he's helped Fireplace Grill and Bar reach new heights with his

methodical approach and keen eye for detail.

"While the two have different styles, as all chefs do, Jean-Marc and Sebastian complement each other very well," says Thomas. "I invite everyone to experience their subtle wink to France's Aix-en-Provence in the extraordinary dishes they've created."

Thomas believes membership of the Chaîne has benefited him professionally as well as socially. As a hospitality industry professional, keeping abreast of gastronomic trends and new dining concepts is essential, whilst he enjoys the sense of community generated at Chaîne events as like-minded people share their passion for food and drink.

Thomas has now taken on new responsibilities for InterContinental Hotels Group as Senior Director of Operations for South East Asia. The posting has meant a move to Singapore and he is looking forward to gathering with fellow food and drink enthusiasts at local events whenever his schedule allows.

During Thomas Schmelter's four-year tenure as General Manager of InterContinental Bangkok the city's reputation as a major cuisine destination soared with the hotel's very own Fireplace Grill and Bar leading the charge.



BAILLIS DÉLÉGUÉS

Afrique du Sud / South Africa (1981)

Philip MOSTERT
Email: philip@geochem.co.za

Allemagne / Germany (1958)

Klaus TRITSCHLER
Email: k.tritschler@chaine.de

Antilles Néerlandaises /

Netherlands Antilles (1987)
Nicolaus CORNELISSE
Email: nicocornelisse@yahoo.com

Arabie Saoudite /

Saudi Arabia (1981)
Zaher AL MUNAJJED
Email: zmunajjed@hotmail.com

Australie / Australia (1977)

Norm HARRISON
Email: palltec@bigpond.net.au

Autriche / Austria (1968)

Norbert SIMON
Email: norbert.simon@chaine.at

Bahreïn / Bahrain (1978)

Khalid ALMOAYED
Email: khalid@almoayed.com

Belgique / Belgium (1952)

Albert HANKENNE
Email: albert.hankenne@gmail.com

Bermudes / Bermuda (2002)

Josée ROY-FRONCIONI
Email: joseeroyfroncioni@icloud.com

Birmanie / Myanmar (2017)

Magnus SCHERR
Email: magnus.scherr@gmail.com

Brunei (1990)

Andrew CAIE
Email: andrewjcaie@gmail.com

Cambodge / Cambodia (2010)

Peter BRONGERS
Email: peter.brongers@gmail.com

Cameroun / Cameroon (1952)

Janakiraman RAVIKUMAR (Argentier)
Email: nakira@nakira.net

Canada (1961)

David TETRAULT
Email: drtetrault@gmail.com

Chine / China (1985)

Allen WONG
Email: allenwongchina@outlook.com

Chypre / Cyprus (2000)

Victor PAPAPOULOS
Email: la.maison.du.vin@cytanet.com.cy

Colombie / Colombia (1982)

Fernando ESPANA
Email: fespana@gmail.com

Corée / Korea (1978)

Bernhard BRENÐER
Email: bernhard.brender@hilton.com

Costa Rica (2005)

Alain TAULÈRE
Email: alaintaulere@hotmail.com

Côte d'Ivoire (1974)

Serge ROUX
Email: serge@maitreroux.com

Croatie / Croatia (2018)

Dalibor GREGANIC
Email: dalibor.greganic@profil-klett.hr

Danemark / Denmark (1956)

Jørgen KRENK
Email: jkr@chaine.dk

Égypte / Egypt (1978)

Yves PHARES
Email: chaineegypte@hotmail.com

Émirats Arabes Unis /

United Arab Emirates (2014)
Ian FAIRSERVICE
Email: bailli@chaineuae.com

Équateur / Ecuador (2010)

Carlos EISER PEREZ
Email: carloseiser@yahoo.com

Espagne / Spain (1963)

Rosa ROMÁN FERNÁNDEZ
Email: rosa.roman@chainespain.com

États-Unis d'Amérique /

USA (1960)
Harold SMALL
Email: chaine@chaineus.org

Finlande / Finland (1963)

Johanna HORNBERG-OJALA
Email: johanna.hornborg@gmail.com

France (1950)

Laurent GRENIER DE CARDENAL
Email: laurent.decardenal@gmail.com

Grande-Bretagne /

Great Britain (1959)
Philip EVINS
Email: bd@chaine.co.uk

Grèce / Greece (1966)

Anastase KIOULPAPAS
Email: xenex@xenex.gr

Guadeloupe (1970)

Richard CHAVILLE
Email: richard.chaville@wanadoo.fr

Guyane / French Guiana 1990)

Georges NOUH-CHAÏA
Email: gnch70@hotmail.fr

Hong Kong (1964)

Steven KAHN
Email: hkk413@yahoo.com

Hongrie / Hungary (1990)

Iván NOVAK
Email: bd@chaine.hu

Îles Cook / Cook Islands (2015)

Phillip NORDT
Email: phillipnordt1@gmail.com

Inde / India (2008)

Rishad MINOCHER
Email: rishad.minocher@gmail.com

Indonésie / Indonesia (1980)

Firdaus SIDDIK
Email: fasiddik@gmail.com

Israël / Israel (1970)

Tamar LANCUT-LEIBOVITS
Email: tami@tll.co.il

Italie / Italy (1954)

Roberto ZANGHI
Email: zanghiro@tin.it

Japon / Japan (1977)

Saihei MAKINAMI
(Bailli Délégué Honoraire)
Email: chaine@esf.jp

Jordanie / Jordan (1996)

Said SAWALHA
Email: offices@theregencyhotel.com

Kenya (1993)

Shabnam NAYER
Email: shabnamnayer@hotmail.com

Koweït / Kuwait (1982)

Mohamed NAJIA
Email: chaineq8@hotmail.com

Liban / Lebanon (1995)

Arlette MABARDI
Email: mabardi@inco.com.lb

Liechtenstein (1996)

Daniel JÄGGI
Email: baillid@chaine.li

Lituanie / Lithuania (2006)

Romualdas ZAKAREVICIUS
Email: stikliai@relaischateaux.com

Luxembourg (1969)

Francis SANDT
Email: sandt@pt.lu

Macao / Macau (2005)

Donald HALL
Email: dhall@chainemacau.com

Malaisie / Malaysia (1977)

Jagjit Singh SAMBHI
Email: secretariat.mychaine@gmail.com

Malte / Malta (1982)

Joseph XUEREB
Email: drjxureb@gmail.com

Mexique / Mexico (1967)

Thierry BLOUET
Email: thierry@grupoblouet.com

Namibie / Namibia (2012)

Roland LÖSCH
Email: roland.loesch@afol.com.na

Norvège / Norway (1968)

Thore SANDE
Email: thore@chaine.no

Nouvelle-Zélande /

New Zealand (1988)
Ian PHAROAH
Email: ian@searesources.co.nz

Ouganda / Uganda (2009)

Stephan DUYCK
Email: stephan@duyck.biz

Pays-Bas / Netherlands (1954)

Gerrit DE KIEWIT
Email: dekiewit@telenet.be

Philippines (1973)

Michel LHUILLIER
Email: mjl@mlhuillier.com

Pologne / Poland (2009)

Philippe GASSMANN
Email: philippe.gassmann@dgtresor.gouv.fr

Portugal (1978)

Anibal SOARES
Email: portugal@chainept.org

Principauté de Monaco /

Monaco (1953)
Gérard CANARIE
Email: gerard@fiduciel.com

République Dominicaine /

Dominican Republic (2016)
Kenneth BRODER
Email: kennethbroder@gmail.com

Roumanie / Romania (2010)

Octavian FAGARAS
Email: dr_fagaras@yahoo.de

Russie / Russia (2001)

Henri EVERAARS
Email: henrieveraars@gmail.com

Saint-Martin / Sint Maarten (2014)

Marcel GUMBS
Email: mfagumbs@gmail.com

Singapour / Singapore (1975)

YEO See-Kiat
Email: skyeo.chaine@gmail.com

Slovénie / Slovenia (2006)

Tomaž RAVNIKAR
Email: tomaz@ravnikar.eu

Sri Lanka (1993)

Nigel AUSTIN
Email: nigel.austin@nisol.lk

Suède / Sweden (1959)

Carl WACHTMEISTER
Email: carl@simplytrue.se

Suisse / Switzerland (1951)

René KAMBER
Email: renekamber@bluewin.ch

Sultanat d'Oman /

Sultanate of Oman (2009)
Robert WEENER
Email: omanbailliage@gmail.com

Taïwan / Taiwan (1977)

Paul WYSS
Email: bailli@chaine.tw

Tanzanie / Tanzania (2015)

Shemane JANMOHAMED
Email: salim.shemane@gmail.com

Thaïlande / Thailand (1974)

Arto ARTINIAN
Email: arto@artinian.net

Tunisie / Tunisia (2009)

Ezzedine CHAIEB
Email: ezchaieb@yahoo.fr

Turquie / Turkey (1994)

Mohamed HAMMAM
Email: mhammam@hitcotrading.com

Venezuela (1978)

Alfonso LIMES
Email: aelimes@gmail.com

Vietnam (2018)

Rajesh TANEJA
Email: taneja.r@rotisseurs.vn

Baillis
Délégués

CONSEILS D'ADMINISTRATION ET MAGISTRAL

Les noms en gras sont Membres du Conseil d'Administration.
The names in bold are Members of the Conseil d'Administration.

Maitre Yam ATALLAH Joseph GIRARD	President Grand Argentier	France États-Unis d'Amérique	Paris/Ile de France Laguna
Zaher AL MUNAJJED	Bailli Délégué	Arabie Saoudite	Jeddah
Khalid ALMOAYED	Bailli Délégué	Bahreïn	
Thierry BLOUET	Bailli Délégué	Mexique	Puerto Vallarta
Bernhard BRENDER	Bailli Délégué	Corée	Seoul
John BURSON	Foundation Chair	États-Unis d'Amérique	Toledo
Rufus CRESSEND	Argentier Honoraire	États-Unis d'Amérique	New Orleans
Gerrit DE KIEWIT	Bailli Délégué	Pays-Bas	
Amal EL TOBGY	Bailli Délégué Honoraire	Égypte	Cairo
Philip EVINS	Bailli Délégué	Grande-Bretagne	Wessex
Ian FAIRSERVICE	Bailli Délégué	Emirats arabes unis	Dubai
Ira FALK	Chancelier	États-Unis d'Amérique	San Diego
François FERREIRA	Bailli Délégué Honoraire	Afrique du Sud	Outeniqua
Benoît FRAGNIÈRE	Chancelier	Suisse	Fribourg
Tal GAL-COHEN	Bailli Délégué Honoraire	Israël	
Stephen GROSS	Argentier	États-Unis d'Amérique	Atlanta
Wolfgang GUTMANN	Bailli Délégué Honoraire	Venezuela	
Donald HALL	Bailli Délégué	Macao	
Mohamed HAMMAM	Bailli Délégué	Turquie	Istanbul
Albert HANKENNE	Bailli Délégué	Belgique	Brabant Wallon
Norman HARRISON	Bailli Délégué	Australie	South Australia
Karim HENEIN	Chancelier	Égypte	Heliopolis
Lutz HEYER	Chancelier	Allemagne	Hessen
Burton HOBSON	Bailli Délégué Honoraire	États-Unis d'Amérique	
Heinz HOFMANN	Chancelier Honoraire	États-Unis d'Amérique	Laguna
Marie JONES	Vice-Présidente Internationale	Grande-Bretagne	Solent
Daniel JÄGGI	Bailli Délégué	Liechtenstein	
Steven KAHN	Bailli Délégué	Hong Kong	
René KAMBER	Bailli Délégué	Suisse	Zurich-Ville
Anastase KIOULPAPAS	Bailli Délégué	Grèce	
Jorgen KRENK	Bailli Délégué	Danemark	Copenhague
Tomi LANTTO	Chargé de Missions	Finlande	Oulu
Ted LEE	Bailli	Délégué Honoraire	Singapour
Michel LHUILLIER	Bailli Délégué	Philippines	Cebu
Natalie LUMPP	Échanson	Allemagne	Baden-Schwarzwald
Arlette MABARDI	Bailli Délégué	Liban	
Saihei MAKINAMI	Bailli Délégué Honoraire	Japon	Tokyo
Peter MUSA	Bailli Délégué Honoraire	Suisse	Saint-Gall
Mohamed NAJIA	Bailli Délégué	Koweït	
Shabnam NAYER	Bailli Délégué	Kenya	Mombasa
Iván NOVAK	Bailli Délégué	Hongrie	
Juha OJAMO	Chancelier	Finlande	Lahti
Victor PAPADOPOULOS	Bailli Délégué	Chypre	
Ari-Pekka PARVIAINEN	Conseiller Gastronomique	Finlande	Savo
Reimund PITZ	Conseiller Culinaire et des Professionnels	États-Unis d'Amérique	Orlando
Tomaz RAVNIKAR	Bailli Délégué	Slovénie	
Serge ROUX	Bailli Délégué	Côte d'Ivoire	Abidjan
Josee ROY-FRONCIONI	Bailli Délégué	Bermudes	
Jagjit SAMBHI	Bailli Délégué	Malaysia	Kuala Lumpur
Thore SANDE	Bailli Délégué	Norvège	Vestfold
Firdaus SIDDIK	Bailli Délégué	Indonésie	Jakarta
Norbert SIMON	Bailli Délégué	Autriche	Wien
Harold SMALL	Bailli Délégué	États-Unis d'Amérique	San Diego
Aníbal SOARES	Bailli Délégué	Portugal	Porto E Norte
Alain TAULÈRE	Bailli Délégué	Costa Rica	Guanacaste
David TETRAULT	Bailli Délégué	Canada	Alberta in Calgary
Joe Prasobsook THAWILVEJAKUL	Bailli Délégué Honoraire	Thaïlande	Bangkok
Klaus TRITSCHLER	Bailli Délégué	Allemagne	Hessen
Carl WACHTMEISTER	Bailli Délégué	Suède	Stockholm
Paolo WICHT	Argentier	Suisse	Tessin-Sottoceneri
Allen WONG	Bailli Délégué	Chine	Shanghai
Paul WYSS	Bailli Délégué	Taiwan	
Roberto ZANGHI	Bailli Délégué	Italie	Bolzano Alto Adige

Membres du Conseil d'Honneur

His Serene Highness the Sovereign Prince of Monaco, ALBERT II	Principauté de Monaco
Mark BERMAN	États-Unis
Jean BERTHELOT	Mexique
Michael BOND	Thaïlande
Jean-Paul CAMUS	France
His Majesty the King of Sweden, CARL XVI GUSTAF	Suède
André COINTREAU	Grande-Bretagne
Robert EPSTEIN	États-Unis
Beyti GÜLER	Turquie
Burton HOBSON	États-Unis
Keijo KETONEN	Finlande
Paul MASTALIR	Canada
Peter MUSA	Suisse
Henry SCHIELEIN	États-Unis
Larry SHUPNICK	États-Unis
Prof Dr Wolfgang Frhr. VON STETTEN	Allemagne
Roger YASEËN	États-Unis



FINEST QUALITY APPAREL

www.chefs-hat.com



www.chainedesrotisseurs.com

