

Chaîne Revue

Revue internationale de la Chaîne des Rôtisseurs 2019

Notre Confrérie dynamique

OUR VIBRANT CONFRÉRIE

**Activités de nos membres
autour du monde**

***Activities of our members
around the world***

**Nouveau : recettes
New: recipes**





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.

cordonbleu.edu

Mot du Président

PARTENARIATS D'ENTREPRISE



événements ou aux produits griffés : une approche plus créative peut être véritablement productive et rehausser le profil des deux parties.

Parmi les exemples récents de cette approche imaginative, citons la mise en place d'un partenariat entre le Bailliage de Chine et une banque. Selon le Bailli Délégué Allen Wong : « La Chaîne en Chine est perçue comme une marque avec laquelle les institutions cherchent à s'associer ». Allen poursuit : « Avec une bonne gestion, cette façon d'opérer pourrait devenir la norme à l'avenir, mais nous devons faire montre de prudence quant à ce type d'appui et veiller à ce que nos ambitions ne se réalisent pas au détriment de la philosophie de notre marque ».

Le partenariat d'entreprise permet aux deux parties de renforcer le prestige, l'intégrité et l'authenticité de leurs marques respectives. Nous valorisons les partenariats à long terme, tout en reconnaissant que chaque organisation est différente, avec quelque chose d'unique à offrir et à recevoir.

Le partenariat d'entreprise peut apporter de nombreux avantages. Tisser des liens

commerciaux à long terme avec la Chaîne permet aux entreprises de créer une alliance durable et efficace, pour œuvrer ensemble afin de solidifier la notoriété des marques des deux organisations.

Toutefois, pour être fructueux, ces partenariats demandent une implication importante. Sans préparation adéquate, des problèmes et des conflits peuvent survenir. Il est important d'envisager la relation comme une initiative commune qui doit satisfaire les deux parties. La mise en place de consignes au début de la relation permet de veiller à la bonne marche d'un partenariat qui profitera à la Chaîne comme à son partenaire

Tous nos Bailliages sont grandement reconnaissants de la générosité de nos partenaires, non seulement au niveau international avec le soutien accordé par l'École Le Cordon Bleu, Wempe, Wüsthof et Chef's Hat aux Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs et des Jeunes Sommeliers, mais également au niveau régional à travers le monde.

Merci à tous !

Yam Atallah
Président

CORPORATE PARTNERSHIPS

The right corporate partnership is a mutually beneficial arrangement: for the Chaîne, funding, support and increased visibility; for the corporate partner, excellent PR and the opportunity for its brand to be seen supporting our activities.

Partnerships can be anything from funding a one-off event to a long-term relationship or project. They do not have to just involve events or branded merchandise: a more creative approach can really capture the imagination and raise the profile of both parties.

A recent example of this imaginative approach can be seen in the Bailliage of China signing a partnership deal with a bank. According to Bailli Délégué Allen Wong, "Chaîne China is perceived to be a brand with which an institution is willing to be associated." Allen continued,

"If properly managed, this could be a standard mode of operation for the future, but we do have to be very careful about such licensing and we cannot be too ambitious to such an extent that it degrades our brand's value."

Corporate partnerships allow both parties to enhance the prestige, integrity and authenticity of their respective brands. We understand the power of long-term partnerships whilst appreciating that every organisation is different, with something unique to offer and receive.

Partnership with businesses can bring many benefits. Building long-term commercial relationships with the Chaîne enables companies to embed an effective, lasting alliance, working together to develop strong brand awareness for both organisations.

However, they do take work to get right,

and without the correct preparation they can cause problems and conflicts. It is important to regard the relationship as a joint endeavour and one that needs to work for both parties. Putting guidelines in place at the outset of the relationship ensures a smooth partnership that will bring benefits for the Chaîne and a successful outcome for a corporate partner.

Not only at international level - through support of the Jeunes Chefs Rôtisseurs and the Jeunes Sommeliers Competitions by Le Cordon Bleu, Wempe, Wüsthof and Chef's Hat - but also around the world, the generosity of corporate supporters is very much appreciated by our Bailliages.

Thank you one and all!

Yam Atallah
President

THE PERFECT CUT

Time after time

You can tell a beautifully-engineered WÜSTHOF knife by the way it feels in your hand and even the sound it makes as it carves, cuts, chops and glides through raw ingredients and freshly-prepared food. Expertly crafted in Solingen, using only the finest quality materials.

Knives for people who want the best.

WUSTHOF.COM



Index

3 Partenariats d'entreprise /
Corporate partnerships
Mot du Président

7 La vie à l'ère du numérique /
We live in a digital age
*Mot de la Rédactrice-en-Chef /
The Managing Editor writes*

8 - 11 Une branche
dynamique de la Confrérie
internationale / A vibrant arm of
the international Confrérie
Philippines

12 - 15 Les cocktails ont le vent
en poupe / Fun with cocktails

16 - 19 Recettes / Recipes
*Suède / Sweden
Nouvelle-Zélande / New Zealand*

20 - 23 Armand Steinmetz
Maître Rôtisseur
Luxembourg

24 - 25 Madame Champagne
Finlande / Finland

26 - 27 António José Neves da
Conceição Coelho
Officier Maître Rôtisseur
Macao / Macau

Revue internationale de la Chaîne Mentions légales / Statutory Information

Siège Mondial / International Headquarters
Marie Jones - Rédactrice-en-chef / Managing Editor
La Chaîne des Rôtisseurs, Siège Mondial
111 rue de Longchamp, 75016 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

28 - 31 Widder Hotel
Suisse / Switzerland

32 - 35 Arto Artinian
Bailli Délégué Honoraire
Thaïlande / Thailand

36 - 39 Brian Mark Hansen
Maître Rôtisseur
Danemark / Denmark

40 - 43 Schloss Dürnstein
Autriche / Austria

44 - 47 Riccardo Giraudi
Maitre Restaurateur
Principauté de Monaco / Monaco

48 - 51 Jean-Baptiste Thomaes
Conseiller Culinaire
Belgique / Belgium

52 - 55 Concours International /
International Competition
Jeunes Chefs Rôtisseurs

58 - 59 Nathan Kim, Sommelier
Corée / Korea

60 - 63 Concours International /
International Competition
Jeunes Sommeliers

64 - 67 Santa Barbara Beach &
Golf Resort
Curaçao

68 - 71 Fabrication de
fromages à la française / French-
style cheese making
Norvège / Norway

72 - 75 National Hospitality
Institute (NHI)
*Sultanat d'Oman /
Sultanate of Oman*

76 - 79 Boškinac Hotel
Croatie / Croatia

80 - 83 Reto Jenal
Maître Rôtisseur
Liechtenstein

84 - 87 Geoffrey Lanez
Chef Rôtisseur
États-Unis d'Amérique / USA

88 - 91 La Perla
Russie / Russia

92 - 95 Sean Stevenson
Chef Rôtisseur
Namibie / Namibia

96 - 97 Chef de Cœur
*Association Caritative de la
Chaîne des Rôtisseurs (ACCR)*

98 - 99 L'OMGD passé à la
vitesse supérieure / Taking the
OMGD to the next level
*Ordre Mondial des Gourmets
Dégustateurs (OMGD)*

100 - 101 Sandeman
Portugal

104 - 107 Les baies d'açaï /
Açaï berries

108 - 111 Peter de Kauwe
Maître Rôtisseur
*Émirats Arabes Unis /
United Arab Emirates*

112 - 113 Baillis Délégués

114 Membres des Conseils /
Members of the Conseils

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 2019

Chaîne des Rôtisseurs Magazine ISSN 2398-3086 (Print)
Tirage / Issues printed: 22,500 ~ 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.



LA VIE À L'ÈRE DU NUMÉRIQUE

L'espérance que la technologie allait un jour résoudre tous nos problèmes se dissipe lentement avec la réalisation que la technologie seule n'est pas la solution parfaite et, qu'en réalité, même si elle permet de résoudre certains problèmes, elle pourrait en créer davantage.

Internet a donné vie à de nouvelles formes d'activités, d'associations et d'interactions sociales que l'évolution du cerveau humain ne nous avait pas préparés à gérer. Toutefois, nous avons démontré notre résilience en apprenant et en nous adaptant, comme en témoigne le nombre toujours croissant de personnes qui utilisent la Toile pour consulter les actualités, la météo et les résultats sportifs, pour organiser et réserver leurs vacances et pour se consacrer à leurs passions, comme la Chaîne des Rôtisseurs !

L'utilisation par la Chaîne de réseaux sociaux tels que Facebook et Twitter constitue un mode de communication supplémentaire pour les membres. La Journée mondiale de la Chaîne illustre à merveille la manière dont les réseaux sociaux contribuent à rapprocher les membres aux quatre coins du monde pour célébrer notre Confrérie sur une période de 24 heures.

En raison de la nature internationale de notre association, le recours aux messages instantanés et aux e-mails pour garder le contact est devenu une seconde

nature. Depuis 2012, le site international des Actualités en ligne de la Chaîne a remplacé les comptes-rendus qui figuraient autrefois dans les éditions semestrielles de la Revue internationale.

Nous réfléchissons actuellement aux différents moyens de promouvoir les événements à venir du monde de la Chaîne. Je sais que certains Bailliages ont une rubrique consacrée aux événements futurs sur leur site web. Pour que tous les dîners et toutes les autres occasions soient annoncés, chaque pays ou groupe régional doit mettre ces informations à disposition et, à ce jour, c'est là que réside le défi. J'espère néanmoins que nous y parviendrons un jour !

Et même si nous vivons à l'ère du numérique, j'estime que le magazine imprimé a toujours sa place. D'ailleurs, grâce à des applications pour téléphone mobile utilisant la réalité augmentée, une page imprimée peut désormais offrir une expérience interactive reproduisant un environnement réel, où les objets du monde réel sont améliorés par la superposition d'informations générées par ordinateur. La réalité augmentée a été introduite dans de nombreuses applications, allant des jeux et des loisirs jusqu'aux domaines de la médecine, de l'éducation et des affaires. Nous l'utiliserons peut-être un jour pour la Chaîne !

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

WE LIVE IN A DIGITAL AGE

The optimism that technology would eventually solve all of our problems is slowly waning with the realization that technology on its own is not the perfect solution and may in fact create more problems whilst solving others.

The Internet has enabled new forms of social interaction, activities, and social associations that the evolution of the human brain hadn't prepared us to handle. Nevertheless, we have proved our resilience by learning and adapting, given the ever-increasing numbers using the World Wide Web to access news, weather and sports reports, to plan and book vacations and to pursue their personal interests, such as membership of the Chaîne des Rôtisseurs!

The Chaîne's use of social networking websites such as Facebook and Twitter has created further ways for socialising and interaction with and between members. World Chaîne Day is an outstanding example of how the use of social media can bring together members around the world in celebration of the Chaîne during a 24-hour period.

Given the global nature of our Confrérie, using chat, messaging and email to stay in touch with fellow members worldwide is second nature. Since 2012

the international Chaîne News On-line website has successfully performed the role of event reporting that was previously done by twice-yearly editions of the international magazine.

We are looking now at how publicising upcoming events around the Chaîne world might be achieved. I know that some Bailliages have a future events facility on their own websites. To get every dining or other occasion listed needs the individual countries or regional groups to make the information available and to date therein lies the challenge. Nevertheless, one day I hope we can achieve this goal!

Despite the fact that we do live in a digital age, I believe there is still a place for the printed magazine. In fact, by virtue of a mobile phone app using AR (Augmented Reality) it is now possible for a printed page to provide an interactive experience of a real-world environment where the objects that reside in the real world are enhanced by computer-generated perceptual information. AR has been explored for many applications, from gaming and entertainment to medicine, education and business. Maybe one day for the Chaîne too!

Marie Jones
International Vice-President & Managing Editor



UNE BRANCHE DYNAMIQUE DE LA *Confrérie internationale*

C'EST SUR CE TERRAIN DE JEU QUE SE DISPUTENT DE NOMBREUSES RENCONTRES DE POLO MÉMORABLES, POUR LE PLUS GRAND PLAISIR DES MEMBRES DE LA CHAÎNE ET DE LEURS INVITÉS

Les deux Bailliages régionaux des Philippines, Manille et Cebu, offrent chacun tout au long de l'année un programme d'événements sociaux plus dynamique que jamais, axé sur les arts de la table, centre de la vie de la Chaîne. Ces deux Bailliages se réunissent lors d'occasions particulières, parfois à Manille, d'autres fois à Cebu, pour répondre à l'appel de la table et célébrer ses plaisirs : repas raffinés, grands crus, conversations pétillantes et compagnie stimulante.

Le programme du Bailliage de Manille repose sur la gastronomie, mais de temps à autre, cette limite est franchie pour couvrir d'autres domaines inspirant la joie de vivre, à l'instar du sport. Et pas n'importe lequel mais le plus ancien des sports équestres, la discipline des têtes couronnées : le polo.

Manille dispose d'une talentueuse équipe de polo au Manila Polo Club, infrastructure sportive et sociale située à Forbes Park et réservée à la haute société, dont les étables abritent les magnifiques chevaux des joueurs. Son sublime terrain vert émeraude accueille des tournois de polo depuis le début du XXe siècle.

C'est sur ce terrain de jeu que se disputent de nombreuses rencontres de polo mémorables, pour le plus grand plaisir des membres de la Chaîne et de leurs invités.

Un match palpitant organisé par la Chaîne reste encore gravé dans les esprits des amateurs de polo. Il mettait en scène les joueurs des maisons royales de Brunei, de Malaisie et de Thaïlande face aux héritiers de grands capitaines d'industrie de Chine, de Corée et des Philippines.

À une autre occasion, la Fédération de polo philippine a accueilli les Jeux d'Asie du Sud-Est, le Manila Polo Club jouant les premiers rôles, qui ont réuni le North Polo Club de Pulilan (province de Bulacan), les clubs de Romero et Zobel (municipalité de Calatagan) et l'équipe de Negros, sous la tutelle de leurs sponsors respectifs.

Les superbes pelouses de Forbes Park ont également été le cadre du troisième événement de deux Grands Chapitres de Manille, qui ont salué la présence de membres venus des quatre coins du monde avec un somptueux cocktail de bienvenue le jour de l'ouverture, suivi par un Dîner de Gala le deuxième jour, avant un palpitant tournoi de polo le dernier jour.

Sous le regard des convives, le terrain équestre verdoyant du Manila Polo Club s'est transformé en lieu de fête. Les serveurs et le personnel évoluaient ensemble au rythme de la musique d'une fanfare tel un ballet chorégraphié, apportant tables, chaises et un éventail de mets raffinés disposés sur des chauffe-plats. Ce riche festin a été couronné par un veau entier rôti et un cochon de lait rôti (lechon), spécialité figurant au menu de toute célébration philippine.

À l'issue du match de polo, alors que les couleurs du coucher du soleil emplissent le ciel, les invités ont pu profiter des mélodies d'un orchestre. Une invitation à danser sous les étoiles et au clair de lune, grâce au généreux parrainage du Bailli Délégué Michel Lhuillier, avec du champagne portant son nom ainsi que d'autres vins célèbres, qui ont coulé à flots jusqu'aux dernières notes de musique.

La joie de vivre est célébrée de manière unique à Manille !

Federico Borromeo, Bailli, et Tess Dumana





“
IT IS ON THIS FIELD,
EXPANSIVE AND
MANICURED, THAT POLO
MATCHES ARE PLAYED
FOR THE ENJOYMENT OF
CHAÎNE MEMBERS AND
THEIR GUESTS

A VIBRANT ARM OF THE *international Confrérie*

The two local Bailliages of the Philippines - Manila and Cebu - are ever alive, each pulsating with a year-round calendar of social events built around the table, the central scene of Chaîne life. On special occasions the two Bailliages come together, sometimes in Manila, other times in Cebu, to answer the call of the table and celebrate its pleasures - elegant dining, fine wines, sparkling conversation and stimulating company.

Manila's programme is centred on gastronomy, but on occasion it steps out of those bounds and into other areas of joie de vivre. Like sport. Not just any sport but the oldest of equestrian sports, the sport of royalty: field polo.

Manila has a corps of accomplished polo players at the Manila Polo Club, an upmarket social and sports facility in Forbes Park exclusive to the wealthy elite, with stables that house the players' magnificent horses. Its immaculate emerald field has been the playground of polo players since the 1900s.

It is on this field, expansive and manicured, that polo matches are played for the enjoyment of Chaîne members and their guests. There have been a number of memorable matches.

Still fresh in the minds of polo enthusiasts is the exciting Chaîne-arranged match that pitted the players of the Royal Houses of Brunei, Malaysia and Thailand with the scions of the taipans of China

and Korea and the Philippines' captains of industry.

On another occasion, the Philippine Polo Federation joined the North Polo Club in Pulilan, Bulacan, the Calatagan-based Romero and Zobel fields, and the field in Negros, under the tutelage of their own patrons, hosting the Southeast Asian Games, with the Manila Polo Club at centre stage.

The verdant field in Forbes Park has also been the venue of the third leg of two of Manila's Grand Chapitres, honouring members from all over the world with sumptuous welcoming cocktails on the opening day, followed by a Gala dinner on the second day, and a thrilling polo tournament on the final day.

At the Manila Polo Club, guests watched as the verdant field shed its sporty mien and transformed itself into a party place. Waiters and staff moved in a choreographed fashion to the lively tune of a marching band, as they brought in tables, chairs and an array of chafing dishes filled with delicacies for a rich feast crowned by a whole roasted calf and a roast piglet - lechon - the signature dish at every Filipino celebration.

The polo match over, as the sky is bathed with the colours of the setting sun, guests are treated to the music of a live band. It is an invitation to dance under the stars and sometimes in the light of a full moon, to delight in the gracious patronage of Bailli Délégué Michel Lhuillier, with champagne bearing his name and other famous wines flowing copiously throughout the evening until the music stops.

Nowhere else is the joy of life celebrated as it is in Manila!

Federico Borromeo, Bailli and Tess Dumana





Les cocktails ont
le vent en poupe

LES BARMANS EXPERTS COMBINENT L'ANCIEN ET LE NOUVEAU, OFFRANT AUX CLIENTS DES SENSATIONS GUSTATIVES INÉDITES

La « révolution des cocktails » se poursuit à un rythme soutenu, autour des créations d'une nouvelle génération de « mixologues » rivalisant d'ingéniosité pour revisiter les grands classiques. L'intérêt accru pour les cocktails reflète l'essor des boissons artisanales en général, et du gin en particulier, une croissance encouragée de manière non négligeable par les consommateurs, et notamment la génération Y, toujours prêts à découvrir de nouvelles saveurs. En outre, les nouveaux gins aux arômes botaniques enregistrent une forte croissance, stimulée par la popularité continue des tonics haut de gamme.

Les cocktails figurent régulièrement dans les événements de la Chaîne autour du monde. La Revue s'est entretenue avec deux jeunes professionnels impliqués dans le développement de ce secteur.

À Shanghai, Guilherme Valdivieso Jimenez est Maître Mixologue et Ambassadeur mondial de la marque Camus, élu Meilleur Mixologue de Shanghai en 2018. Il décrit la mixologie comme un art, dont on peut ne passer maître qu'après avoir développé le goût et l'odorat nécessaires pour équilibrer les saveurs, notamment le sucré, l'amertume et l'acidité, la teneur en alcool et bien d'autres caractéristiques. Que l'on préfère les cocktails classiques ou les inventions modernes qui semblent tirer leur source de la chimie, Guilherme pense que les origines de la boisson influenceront toujours le développement futur des cocktails.

À Hô Chi Minh-Ville au Vietnam, Gregory Jacob est responsable des boissons au restaurant thaïlandais contemporain Racha Room (du groupe Tribe Hospitality), au restaurant-grill Stoker et au bar Firkin, spécialisé dans les cocktails et le whisky.

Il se considère comme un barman plutôt qu'un mixologue car, expliqué simplement, son rôle consiste à servir des boissons.

Gregory est originaire de Nouvelle-Zélande, mais les saveurs asiatiques, notamment thaïlandaises et vietnamiennes, ressortent clairement dans ses cocktails, pour lesquels il aime créer des versions entièrement réinventées des grands classiques occidentaux. Il explique à la Revue : « Le Bourbon Old Fashioned ne suffit plus ; il faut désormais ajouter de l'Aperol, du vermouth sucré, ainsi que des litchis déshydratés soigneusement infusés et incorporés à la boisson pour répondre aux goûts du public vietnamien ».

Au Racha Room, le cocktail Dark & Stormy a pris une allure indéniablement asiatique, où les saveurs du rhum vieux sont équilibrées avec du jus de sucre de canne, un sirop maison confectionné à partir de piment thaï et de zestes d'orange déshydratés, rehaussés d'une bière de gingembre fraîche maison. À Firkin, les barmans experts combinent l'ancien et le nouveau, offrant aux clients des sensations gustatives inédites et créant un parfait équilibre entre le piquant, le salé, l'acidulé, le sucré et l'épicé, quels que soient les alcools choisis.

Mais les cocktails ne se limitent pas aux alcools forts. Il existe des cocktails à base de vin, à l'image du kir royal ou de l'Aperol Spritz, qui connaît un regain de popularité né de l'engouement pour le prosecco. Les cocktails sans alcool ou faiblement alcoolisés sont de plus en plus plébiscités par une clientèle soucieuse de sa santé, en particulier dans les pays occidentaux. Ceux-ci peuvent avoir autant de saveurs, certes différentes, que leurs cousins à plus forte teneur en alcool, et méritent indubitablement de figurer dans toutes les cartes de cocktails.



Fun with cocktails

The so-called 'cocktail revolution' continues apace, with creations from a new generation of 'mixologists' vying for space with the ever-popular classics. The growing interest in cocktails mirrors the growth of craft drinks in general and especially gin, a growth encouraged in no small way by consumers - in particular the so-called millennials - and their willingness to try new flavours. Further innovation in botanical blends is seeing significant growth in gin helped by the continued popularity of premium tonic mixers.

Cocktails regularly make an appearance at *Chaine* events around the world. The *Revue* spoke to two young professionals who are involved with their further development.

In Shanghai, Guilherme Valdivieso Jimenez is a Master Mixologist and Global Brand Ambassador of Groupe Camus and 2018 Winner, Best Mixologist Shanghai. He describes mixology as a craft that can be acquired once the nose and palate have developed the necessary skill to balance flavours as well as layers of sweetness, bitterness



EXPERT BARTENDERS
MIX THE OLD AND THE
NEW, TAKING CUSTOMERS
ON A TASTE SENSATION
EXTRAVAGANZA



and sourness, alcohol profile and many other characters. Whether you favour classic cocktails or modern inventions that would seem to have their foundation in chemistry, Guilherme believes the future development of cocktails will always return to the roots of the beverage.

In Ho Chi Minh City in Vietnam, Gregory Jacob runs the beverage programme at Tribe Hospitality's contemporary Thai restaurant Racha Room, the wood-fired grill house Stoker, and bespoke cocktail and whisky bar Firkin. He prefers to call himself a bartender rather than a mixologist, because put simply his role is serving drinks.

Gregory hails from New Zealand, but it is Asian flavours - particularly Thai and Vietnamese - that have had the strongest influence on his cocktails, reinventing Western classics with entirely new versions. "The Bourbon Old Fashioned just won't suffice anymore; it now incorporates Aperol, sweet vermouth and dehydrated lychees carefully infused and blended to cater to a

Vietnamese palate," he tells the *Revue*.

At Racha Room, the Dark and Stormy has morphed into something that is undeniably Asian as the Dark Rum is balanced with fresh sugar cane juice, homemade syrup infused with bird's eye chilli and dehydrated orange peel topped with zesty and fresh homemade ginger beer. At Firkin, expert bartenders mix the old and the new, taking customers on a taste sensation extravaganza, creating the perfect balance between hot, salty, sour, sweet and spicy, whatever the chosen spirit.

But cocktails are not just about spirits. There are wine-based cocktails, for example the classic Champagne cocktail and Aperol Spritz, which is enjoying a resurgence in popularity on the back of the Prosecco craze. Low and no alcohol cocktails are also very popular among an increasingly health conscious clientele, particularly in the West. These can have just as much taste, albeit different, as their alcoholic cousins and should definitely be included on any cocktail list.

Chevreuil* aux épices avec céleri-rave et noisettes

SERVIR AVEC UNE SAUCE AU VINAIGRE DE VIN ROUGE, UNE PURÉE DE CÉLERI-RAVE AU GRUYÈRE, DES OIGNONS GRELOTS MARINÉS ET DES CHAMPIGNONS DE SAISON.

Selle de chevreuil aux épices (pour 4 personnes)

600 g de selle de chevreuil désossée
(*N.B. : La recette peut également être préparée avec du bœuf, de l'agneau ou un autre gibier, voire avec de l'autruche)
2 cuillères à soupe d'épices séchées (par ex. graines de moutarde, baies de genièvre, piment de Cayenne, graines de fenouil, graines de coriandre)

Mélanger les épices et les réduire en poudre. Saler et assaisonner la viande avec les épices, puis recouvrir d'un filet d'huile de cuisson. Saisir dans une poêle chaude. Faire rôtir dans un four à 120 °C jusqu'à ce que la température intérieure de la viande atteigne 50 °C (environ 60 minutes). Laisser reposer quelques minutes, puis couper en tranches de 2 cm d'épaisseur.

Céleri-rave aux noisettes

1 petit céleri-rave
100 ml de vinaigre blanc 12 %
200 ml d'eau
200 ml de sucre
250 g de noisettes décortiquées
2 cuillères à soupe d'huile d'olive, de préférence avec des saveurs de noix

Peler le céleri-rave et le couper à la mandoline en tranches fines de 1 mm environ. Découper un grand cercle à l'emporte-pièce dans chacune des tranches. Porter le vinaigre, le sucre et l'eau à ébullition, puis faire cuire les tranches de céleri dans ce mélange jusqu'à ce que leur texture soit souple et légèrement moelleuse.

Laisser refroidir à température ambiante. Faire frire les noisettes dans de l'huile et du sel. Mixer ensuite 150 g de ces noisettes et l'huile d'olive jusqu'à obtention d'une pâte épaisse et onctueuse. Ajouter de l'eau si le mélange est trop épais. Réserver 8 des noisettes restantes, puis réduire le reste en grosses miettes.

Placer les tranches de céleri-rave sur une plaque de cuisson et les essuyer, déposer une demi-cuillère à soupe de crème de noisettes sur chaque tranche, puis placer une noisette entière par-dessus. Replier les bords vers le centre pour former une fleur. Conserver à température ambiante.

Présentation :

- Voir la photo pour la suggestion de présentation du plat. Les assiettes doivent être chaudes.
- Placer deux tranches de viande par assiette.
- Verser la sauce autour et au-dessus de la viande.
- Déposer une rondelle de mie de pain recouverte de beurre aux herbes sur chaque portion de viande.
- À l'aide d'une cuillère, placer une quenelle de purée de céleri-rave sur l'assiette.
- Entourer de trois écailles d'oignon grelot et y verser un filet d'huile d'olive.
- Ajouter deux fleurs de céleri-rave et saler légèrement.
- Superposer les miettes de noisettes, les champignons et les pousses de salade sur le côté de l'assiette.
- Saupoudrer les rondelles de mie de pain de gruyère râpé et de fines herbes.



SPICED VENISON* WITH CELERIAC AND HAZELNUTS

SERVE WITH YOUR OWN RED WINE VINEGAR GRAVY, CELERIAC PURÉE WITH GRUYÈRE CHEESE, MARINATED BABY ONION AND SEASONAL MUSHROOMS.

Spiced saddle of venison

600g deboned saddle of venison*
(*NB. beef, lamb or another kind of game would work, perhaps even ostrich)
2 tbs of dried spices (e.g. mustard seeds, juniper berries, cayenne pepper, fennel seeds, coriander seeds)

Mix and crush spices. Salt and spice the meat and drizzle with cooking oil. Smoke in a hot pan until the meat is brown. Roast in the oven at 120°C until the inner temperature is 50°C (approximately 60 minutes). Let it rest for a few minutes and cut in 2 cm slices.

Celeriac with hazelnuts

1 small celeriac
100ml white spirit vinegar 12%
200ml water
200ml sugar
250g hazelnuts shelled
2 tbs olive oil preferably with nutty aroma

Peel celeriac and cut in thin slices about 1 mm on the mandolin. Punch or cut out 1 circle from each slice. Bring vinegar, sugar and water to a boil and cook the celeriac slices in the mixture until soft but still with a slight chewiness. Let the mixture cool at room temperature. Fry nuts in oil and salt. Mix 150g nuts with olive oil until smooth and thick. Add

water if too thick. Put aside 8 nuts and mix the rest to a coarse crust.

Put celeriac slices on an oven tray and dry off the moisture, put a tbs of nut cream on 2 slices per portion and put one whole nut onto every slice. Fold up the edges into a bundle, like a flower. Keep at room temperature.

To serve:

- Use the photo when arranging the food. The plates should be warm.
- Put 2 slices of meat per portion onto plate.
- Pour gravy around and on the meat.
- Put herb butter on 4 circles cut from sliced bread and put one on top of each portion of meat.
- With a spoon make an egg shape of celeriac purée and put on plate.
- Use 3 baby onion scales per portion and add oil.
- Put 2 celeriac bundles per portion and salt lightly
- Layer nut crust, mushrooms and herbal leaves on the side.
- Sprinkle with grated Gruyère cheese and a touch of herb mix over the bread slices.

*Recette de / Recipe by: Jimmi Eriksson
Chef Rôtisseur, Bailliage de Suède / Bailliage of Sweden (Deuxième du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs 2013 / Runner up Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition 2013)*



Tarte à la rhubarbe*

ET À LA FRANGIPANE AVEC MASCARPONE AU MIEL
ET SIROP AU VIN CHAUD

POUR 10 PERSONNES

Rhubarbe

6 tiges de rhubarbe

* (N.B. : ou autres fruits de saison, tels que prunes, figes, coings)

1 tasse de sucre

1 tasse d'eau

Couper les tiges de rhubarbe en bâtons. Préparer un sirop en chauffant doucement le sucre et l'eau jusqu'à dissolution du sucre. Mélanger la rhubarbe au sirop, recouvrir de papier aluminium et faire cuire au four à feu doux jusqu'à ce que la rhubarbe soit presque cuite. Retirer les bâtons du sirop. Réserver le liquide pour confectionner le sirop au vin chaud.

Pâte sucrée

125 g de beurre

125 g de sucre

250 g de farine

1 œuf

Farine pour le fariner le moule

Beurre fondu

Haricots secs pour la cuisson à blanc

1 œuf pour la dorure

Battre le beurre et le sucre en pommade, ajouter la farine et l'œuf, bien mélanger.

Laisser reposer pendant 30 minutes.

Abaissier la pâte, beurrer et fariner le moule.

Garnir le moule de pâte et couper les bords. Recouvrir de papier cuisson, tapisser de haricots secs et cuire à blanc à 140 °C jusqu'à ce que la pâte soit cuite. Dorer à l'œuf et remettre au four pendant une minute. Laisser refroidir.



Frangipane

120 g de beurre

120 g de sucre

130 g d'amandes en poudre

3 œufs

Zeste d'un citron

Battre le beurre et le sucre en pommade.

Incorporer les œufs un à un en continuant de battre. Ajouter le zeste de citron finement râpé et les amandes. Disposer la rhubarbe sur le fond de tarte cuit, recouvrir de frangipane et cuire à 160 °C pendant 30 à 35 minutes en tournant le plat une fois. La tarte doit être bien cuite et bien dorée.

Sirop au vin chaud

375 ml du sirop utilisé pour pocher la rhubarbe

250 ml de vin rouge

1 gousse de vanille

2 clous de girofle

Zeste d'une demi-orange

1 bâton de cannelle

Mélanger tous les ingrédients et laisser frémir jusqu'à ce que le liquide soit réduit aux trois quarts. Le liquide doit pouvoir napper le dos d'une cuillère sans coller.

Mascarpone au miel

300 ml de mascarpone

75 g de miel

Mélanger délicatement les ingrédients. Ne pas trop mélanger pour éviter que la préparation ne se sépare. Ajuster la quantité de miel selon vos préférences.

*Recette de MacLean Fraser, Officier Maître Rôtisseur, Bailliage de Nouvelle-Zélande
Chef de cuisine au restaurant Artisan Dining House, Bolton Hotel, Wellington*

RHUBARB* FRANGIPANE TART WITH HONEY MASCARPONE AND MULLED WINE SYRUP

SERVES 10

Rhubarb

6 Rhubarb sticks

* (NB. use any in-season fruit, such as plums, figs or quince)

1 cup sugar

1 cup water

Cut rhubarb into lengths. Make a stock syrup by gently heating the sugar and water until the sugar dissolves. Cook the rhubarb in the syrup in a low oven covered with aluminium foil until just under cooked. Remove from liquor. Reserve the poaching liquid for the mulled wine syrup.

Sweet pastry

125g butter

125g sugar

250g flour

1 egg

Flour for dusting

Melted butter

Blind baking rice

Eggwash

Cream the butter and sugar together, add flour and egg, mix to combine. Rest for 30 minutes. Roll out pastry and coat the tart tin with melted butter and flour. Mould the pastry into the tin and trim the edges. Line with baking paper filled with rice and blind bake at 140°C until cooked. Eggwash and return to the oven for one minute. Leave to cool.

Frangipane

120g butter

120g sugar

130g ground almonds

3 eggs

Zest of one lemon

Cream the butter and sugar together. Beat in the eggs one at a time. Add the finely grated lemon zest and almonds. Place the rhubarb in the baked pastry case, top with frangipane mix and bake at 160°C for 30-35mins turning once, until golden brown and cooked through.

Mulled wine syrup

375ml rhubarb poaching liquor

250ml red wine

1 vanilla pod

2 cloves

Zest of half an orange

1 cinnamon stick

Combine all the ingredients together and simmer until reduced by three quarters. The liquid should be able to coat the back of a spoon, but not 'sticky'.

Honey mascarpone

300ml mascarpone

75g honey

Combine together gently. Be careful not to over mix or it will split. Adjust the sweetness as desired.

*Recipe by MacLean Fraser, Officier Maître Rôtisseur, Bailliage of New Zealand
Executive Chef at Artisan Dining House at the Bolton Hotel, Wellington*

Humour

ET SIMPLICITÉ

AU TRAVERS DE SES CONTRIBUTIONS PROFESSIONNELLES, ARMAND A DÉMONTRÉ SON ENGAGEMENT POUR AIDER LES JEUNES CHEFS À APPROFONDIR LEURS COMPÉTENCES



Véritable passionné de cuisine, le Maître Rôtisseur Armand Steinmetz est sans conteste l'un des plus grands experts culinaires du Luxembourg. Il est propriétaire du restaurant Steinmetz, situé dans le petit village de Bech, dans l'est du Grand-Duché. En 1980, aux côtés de son épouse, Armand a repris la ferme de sa famille, à laquelle étaient rattachés un café-restaurant, un service traiteur et une distillerie ; une entreprise qu'ils n'ont eu de cesse de développer depuis.

Au cours d'une carrière exceptionnelle de plus de 40 ans, Armand a principalement vécu et travaillé au Luxembourg. Il a obtenu un diplôme du Lycée Technique Hôtelier Alexis Heck (LTHAH*) au Luxembourg en 1970 et a poursuivi sa formation professionnelle dans plusieurs hôtels cinq étoiles en Suisse, avant de terminer son apprentissage avec Roger Vergé (trois étoiles au Michelin) au Moulin de Mougins, en France.

Le style unique d'Armand, parfaitement illustré par les termes « humour et simplicité », se retrouve dans les plats proposés dans son restaurant. Le menu franco-luxembourgeois, élaboré à partir de produits frais de première qualité, est toujours plébiscité par les convives.

Pendant sa formation de chef et de traiteur, Armand a fait partie de l'équipe nationale qui a remporté l'or et l'argent lors de la Coupe du monde culinaire à Karlsruhe, Berne, Francfort et au Luxembourg. Armand a parcouru le monde en tant

que juge de concours nationaux et internationaux, parmi lesquels le Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs de la Chaîne. Il a été membre du jury lors de la sélection de l'équipe européenne du Bocuse d'Or à Bruxelles en 2012 ainsi qu'à Stockholm en 2014.

En plus de ses réalisations personnelles en tant que chef, et au travers de ses contributions professionnelles, Armand a démontré son engagement pour aider les jeunes chefs à approfondir leurs compétences. Il a été Maître d'enseignement au LTHAH pendant plus de 37 ans. Il préside également la commission nationale des examens de fin d'études.

En sus, il a occupé d'autres fonctions, notamment depuis 2003 le poste de Président du Vatel Club, association des cuisiniers professionnels du Grand-Duché de Luxembourg. Cette association « a pour but de soutenir les jeunes cuisiniers ainsi que les cuisiniers établis en vue de se perfectionner dans leur métier en leur offrant la possibilité de participer à des concours nationaux et internationaux ». Il est également membre de la World Association of Chefs' Societies (Fédération mondiale des Sociétés de Cuisiniers).

Aujourd'hui, son fils ayant repris la gestion du restaurant, Armand peut aspirer à un mode de vie plus calme.

* Actuellement l'École technique de l'Hôtellerie et du Tourisme (EHT)

HUMOUR AND *simplicity*

Mître Rôtisseur Armand Steinmetz is passionate about cooking and is without a doubt one of Luxembourg's most famous culinary experts. He is the owner of Steinmetz Restaurant, located in the little village of Bech in the east of the Grand-Duchy. It is a business that Armand has built since 1980 when he and his wife, Nicole, took over his family's farm, attached to which was a café/restaurant, a catering service and a distillery.

In the course of an exceptional career spanning over 40 years, Armand has lived and worked mostly in Luxembourg. He graduated from the Lycée Technique Hôtelier Alexis Heck (LTHAH*) in Luxembourg in 1970 and continued his professional development in a number of five-star

hotels in Switzerland before finishing his training with Roger Vergé (three Michelin stars) at the Moulin de Mougins in France.

Armand's unique style, best summed up as 'humour and simplicity', is reflected in the dishes he serves in his restaurant. The Franco-Luxembourg menu, based on the finest quality fresh ingredients, is always a favourite with customers.

While completing his training as a chef and caterer, Armand was a member of the gold and silver-winning national team at Karlsruhe, Bern, Frankfurt/Main and Luxembourg in the Culinary World Cup. As a judge at national and international competitions, including the Chaîne's Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition, Armand has travelled



“

THROUGH HIS
PROFESSIONAL
CONTRIBUTIONS
ARMAND HAS SHOWN
HIS COMMITMENT TO
HELPING YOUNG CHEFS
DEVELOP THEIR SKILLS

the world. He was a member of the panel of judges to select the European team for the Bocuse d'Or in Brussels in 2012, as well as in Stockholm in 2014.

In addition to his personal achievements as a chef, through his professional contributions Armand has shown his commitment to helping young chefs develop their skills. He was senior technical lecturer at LTHAH for over 37 years. He also chairs the national final exam board.

Armand's professional roles include Chairman of Luxembourg's association of professional chefs - Vatel - since 2003. This association: "aims to support both young and established chefs in honing their trade by offering them the opportunity to enter national and international competitions." He is also a member of the World Association of Chefs' Societies.

Today, Armand can look forward to a much more relaxed life, as his son has taken over the task of running the restaurant.

* Currently the École technique de l'Hôtellerie et du Tourisme (EHT)

Madame Champagne



Taina Vilkuna, Maître du Vin et Chargée de Presse du Bailliage de Finlande, a fait des études en sciences politiques internationales à l'université de Tampere, mais c'est sa passion pour le vin, éveillée à l'occasion d'un emploi d'été en 1988 à Alko (l'entreprise publique finlandaise qui détient le monopole de la vente au détail des boissons ayant une teneur en alcool supérieure à 5,5 %), qui a façonné sa future carrière.

Taina a été captivée par l'immense diversité du vin. Elle a recherché et assimilé tout ce qu'il y avait à savoir sur les vins, notamment sur les accords avec les mets, sur les cépages autorisés dans le Bordelais ou encore sur la fabrication du champagne.

Aujourd'hui, elle continue à apprendre, confiant qu'il y a toujours quelque chose à découvrir, comme un nouveau millésime ou de nouvelles techniques de production. « On peut passer sa vie à apprendre, à déguster et à vivre dans le milieu du vin, mais on ne peut jamais prétendre tout savoir. »

Pour Taina, l'équilibre est la qualité la plus importante d'un vin. Sa passion pour le champagne lui a valu le surnom de Madame Champagne. Selon elle, ce breuvage a toutes les qualités : fraîcheur,

Finland's Chargée de Presse, Master of Wine Taina Vilkuna studied International Politics at the University of Tampere, but it was love of wine, acquired during a summer job in 1988 at Alko, (Finland's state-owned retail monopoly for beverages containing more than 5.5% alcohol), that shaped her future career.

It was the immense diversity of wine that captivated Taina. She sought out and absorbed every bit of knowledge about wines she could find, researching how to combine wine and food, which grape varieties are allowed in Bordeaux, how Champagne is made and so on.

She continues to study, recognising that there is always something to discover - a new vintage or novel production techniques. "You can spend your whole life studying, tasting and living wine, but you can never say that now I know it all."

Balance is the most important quality of a wine for Taina. Her love of Champagne has earned her the nickname of Madame Champagne. She believes Champagne has it all - freshness,

complexity, a style for every occasion, perfect as an aperitif and with every course.

For accompanying meals to perfection, Taina suggests associating a Blanc de Blancs with a starter of lobster, scallop or sole, whilst carpaccio with Parmigiano Reggiano and a generous Blanc de Noirs, or lamb chops with Rosé de Saignée are delicious pairings.

En Finlande

Relativement récente, la culture du vin est en pleine expansion en Finlande depuis les années 1990. Les vins rouges et blancs jouissent d'une popularité équivalente, les crus chiliens arrivant en tête, suivis par les vins italiens. Les ventes de vin pétillant ont presque doublé au XXIe siècle, tandis que celles de champagne ont pratiquement quintuplé depuis 1999. Les vins rosés gagnent en popularité, même s'ils représentent toujours moins de 3 % de l'ensemble des ventes.

Taina pense que la prédominance des vins du Nouveau Monde a atteint son pic. Les amateurs recherchent désormais des vins de Grèce, de Slovénie, de Croatie et de Géorgie, même s'ils continuent à apprécier les crus des régions classiques, telles que Bordeaux, Rioja et la Toscane.

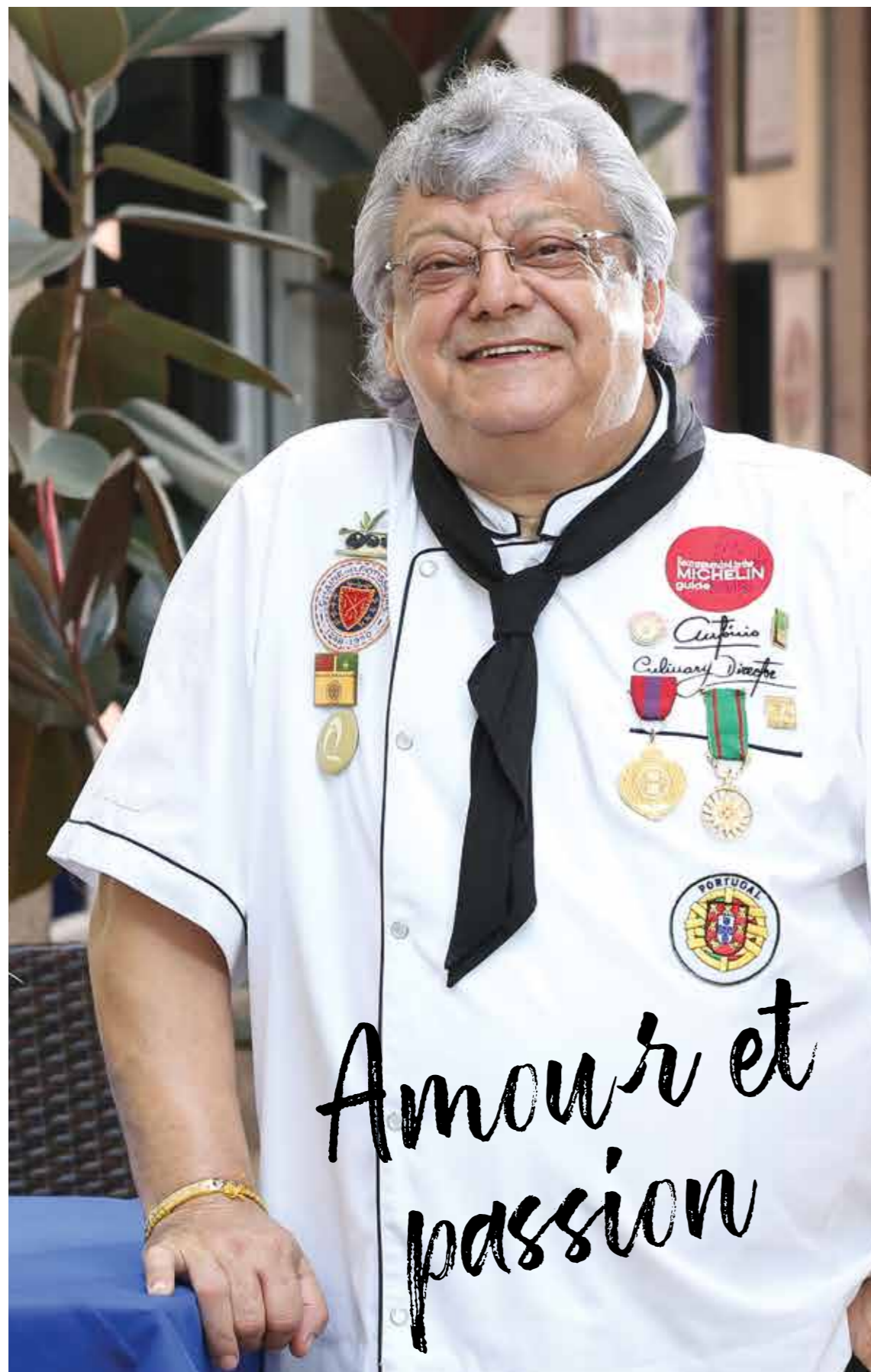
complexity, a style for every occasion, perfect as an aperitif and with every course.

As the ideal match with food, Taina suggests pairing Blanc de Blancs with a starter of lobster, scallop or sole, whilst carpaccio with Parmigiano Reggiano and a generous Blanc de Noirs, or lamb chops with Rosé de Saignée are delicious pairings.

In Finland

The wine culture in Finland is quite young and it has been booming since the 1990s. Red and white wines are equally popular, with Chile the most popular origin followed by Italy. Sales of sparkling wines have more than doubled in the 21st century and sales of Champagne are almost five times higher than in 1999. The popularity of rosé wines is growing rapidly, although they are still less than 3% of all sales.

Taina believes the dominance of New World wines has peaked, with wine enthusiasts now seeking out wines from Greece, Slovenia, Croatia and Georgia whilst continuing to appreciate wines from classical producing regions, such as Bordeaux, Tuscany and Rioja.



António José Neves da Conceição Coelho, Officier Maître Rôtisseur du Bailliage de Macao, n'a cessé de promouvoir la cuisine portugaise authentique en Asie. Aux côtés de son épouse Mercydita Neves Coelho, Maître Restaurateur, il a créé le restaurant António, un établissement accueillant et convivial proposant de la cuisine de renom dans l'agglomération de Taipa, à Macao.

António est un chef portugais primé, dont le style culinaire a évolué au fil de ses expériences dans de grands hôtels et restaurants internationaux. Il est le cœur et l'âme de son restaurant, dont il crée lui-même les menus. Il s'est donné pour mission de promouvoir la gastronomie et la culture portugaises à Macao, en présentant aux convives des spécialités authentiques rehaussées d'une touche de modernité.

« La cuisine est un art. Chaque mariage de saveurs est un chef-d'œuvre minutieusement élaboré avec savoir-faire culinaire, goût et imagination. J'aime partager ma passion et mon amour pour la cuisine. Le soin et l'amour sont la garantie d'un plat réussi.

Macao m'a accueilli et a permis à mon restaurant, António, de devenir ce qu'il est aujourd'hui. »

La cuisine d'António est complétée par une décoration chaleureuse, une ambiance accueillante et un service attentionné. Parmi les meubles et accessoires caractéristiques du restaurant, on trouve des vases, des bougeoirs, du carrelage et des tableaux portugais pour que les clients se sentent comme chez eux. Du « fado », chants traditionnels portugais dont les origines remontent aux années 1820, ajoute à l'expérience.

Les clients se rendent chez António pour son atmosphère tout autant que pour son menu. Ils peuvent déguster des délices gastronomiques raffinés et authentiques, accompagnés de superbes vins rouges ou blancs aromatiques, tout en profitant du cadre romantique et paradisiaque. Une expérience par excellence.

À la fin du repas, le Chef António a pour coutume d'offrir aux convives un verre de porto de sa propre production.

LOVE AND CARE

António José Neves da Conceição Coelho, Officier Maître Rôtisseur with the Bailliage of Macau, is dedicated to the promotion of authentic Portuguese cuisine in Asia. Together with his wife, Mercydita Neves Coelho, a Maître Restaurateur, he has created the welcoming and inviting restaurant António, serving renowned cuisine in Macau's Taipa Village.

Chef António is an award-winning Portuguese chef with a culinary style that has evolved through his experiences at top hotels and restaurants around the world. He creates the menus and is the heart and soul of his restaurant, which strives to promote Portuguese food and culture in Macau by introducing authentic Portuguese dishes with a modern twist.

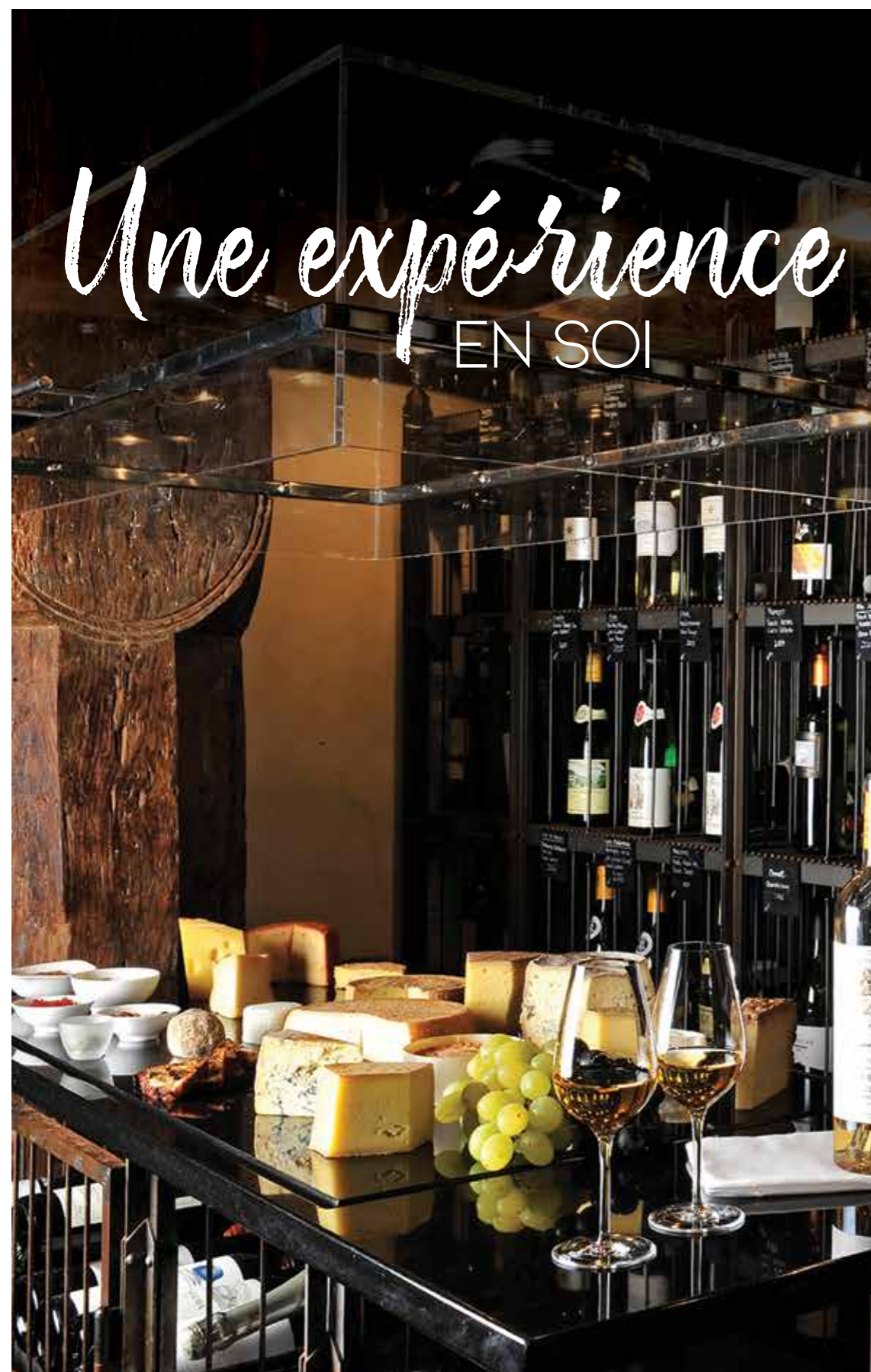
"Cooking is like an art. Every flavourful dish is a masterpiece, carefully crafted with culinary skill, taste and imagination. I love to share my passion and love for cooking with others. Food can only

be good when there is love and care. Macau welcomed me, and has nurtured my restaurant, António, to be what it is today."

The food at António's is complemented by warm décor, an inviting atmosphere and attentive service. The distinctive furnishings and accessories that decorate the restaurant's interior include Portuguese tiles and paintings, candleholders and vases to make customers feel at home. 'Fado' music - a traditional Portuguese style of singing that dates back to the 1820s - adds to the occasion.

Customers are attracted to António's for its atmosphere as well as the food. They can indulge in the fine and authentic gastronomic delights on offer, accompanied by delicate, aromatic white or red wines, while enjoying the romantic and paradisiacal destination - an experience 'par excellence'.

At the end of the meal Chef António is known for offering everyone a glass of his own label Port.



Une expérience EN SOI

JAN ET SON ÉPOUSE REGULA VEILLENT À CE QUE QUALITÉ ET SOUCI DU DÉTAIL SOIENT UNE PRIORITÉ AU WIDDER

Jan Brucker, Officier Maître Hôtelier, a été élu Hôtelier suisse de l'Année 2019. Depuis 2001, il est Directeur de l'historique Widder Hotel, situé en plein cœur de la vieille ville de Zurich.

Jan confie s'être pris de passion pour l'hôtellerie par pur hasard. Son intérêt pour ce milieu a été éveillé par un cousin éloigné qui occupait un poste de direction dans une chaîne hôtelière internationale. Jan a suivi une formation à l'École hôtelière de Lausanne avant de passer quatre années passionnantes auprès du groupe Peninsula Hotels à Hong Kong et à Pékin. À son retour en Europe, il a travaillé dans plusieurs établissements situés en milieu rural en Suisse avant d'accepter l'opportunité de retrouver un environnement urbain pour l'ouverture du Swissôtel Berlin, sur le Kurfürstendamm, en tant que Directeur général. Alors qu'il venait de prévoir l'installation de sa famille à Berlin, il a été invité à retourner en Suisse pour diriger le Widder Hotel.

Jan et son épouse Regula veillent à ce que qualité et souci du détail soient une priorité au Widder. « Nous formons une équipe et nous nous stimulons constamment », explique-t-il.

Le Widder Hotel a fait l'objet de travaux de rénovation soignés et minutieux. Chaque chambre est unique et comme les clients occupent rarement la même chambre d'un séjour à l'autre, cette diversité constitue un attrait supplémentaire pour

beaucoup d'entre eux. Tout séjour au Widder Hotel est une expérience en soi.

Le Widder Bar & Kitchen applique la philosophie « À la poursuite des saveurs », qui propose une « cuisine-arôme » unique. « Nous avons effectué un travail d'équipe pour observer les tendances et examiner différents concepts gastronomiques internationaux afin d'y puiser notre inspiration. Le but de ce nouveau concept était de proposer quelque chose de nouveau au public gastronome avisé de Zurich ».

Jan et Regula aiment voyager et s'inspirer d'hôtels remarquables et de restaurants exceptionnels aux quatre coins du monde.

Pour Jan, l'adhésion à la Chaîne ajoute une dimension importante au plaisir de la table. Il explique : « Aujourd'hui, la gastronomie est influencée par le rythme effréné de la vie moderne. La Chaîne agit comme un contrepoids en encourageant la joie de vivre et l'appréciation de la bonne chère. Être membre est enrichissant et nous permet de mettre notre profil en lumière. La Suisse est un véritable havre de gastronomie : vous trouverez une cuisine et un service de haute qualité dans tout le pays. Ces particularités sont importantes pour les Suisses, et c'est pourquoi la Chaîne s'inscrit si bien dans cette éthique. »

Le Widder Hotel est membre des groupes Leading Hotels of the World et Swiss Deluxe Hotels.





An experience IN ITSELF

Jan Brucker, Officer Maître Hôte, was elected Swiss Hotelier of the Year 2019. Since 2001 he has been Hotel Director of the historic Widder Hotel, located in the heart of Zürich's old town.

Jan says he fell into the hotel industry by chance, his interest in the business aroused by a distant cousin who held a management position with an international hotel chain. He trained at the École Hôtelière de Lausanne and then spent a very interesting four years working for Peninsula Hotels in Hong Kong and Beijing. He returned to Europe, working at various establishments in rural Switzerland before accepting the opportunity to move back into a city environment opening the

Swissôtel Berlin on Kurfürstendamm as General Manager. He had just planned to move his family to Berlin, when he was invited to return to Switzerland to manage the Widder Hotel.

Jan and his wife, Regula, ensure quality and attention to detail are a priority at the Widder. "We constantly challenge each other as a team," he says.

The Widder Hotel has undergone elaborate and well thought-out renovation work. The rooms are all completely different and as it is very likely that guests will stay in a different room every time they visit, this in itself has become an attraction for many. The Widder Hotel is an experience in itself.

“

JAN AND HIS WIFE,
REGULA, ENSURE
QUALITY AND
ATTENTION TO DETAIL
ARE A PRIORITY AT
THE WIDDER

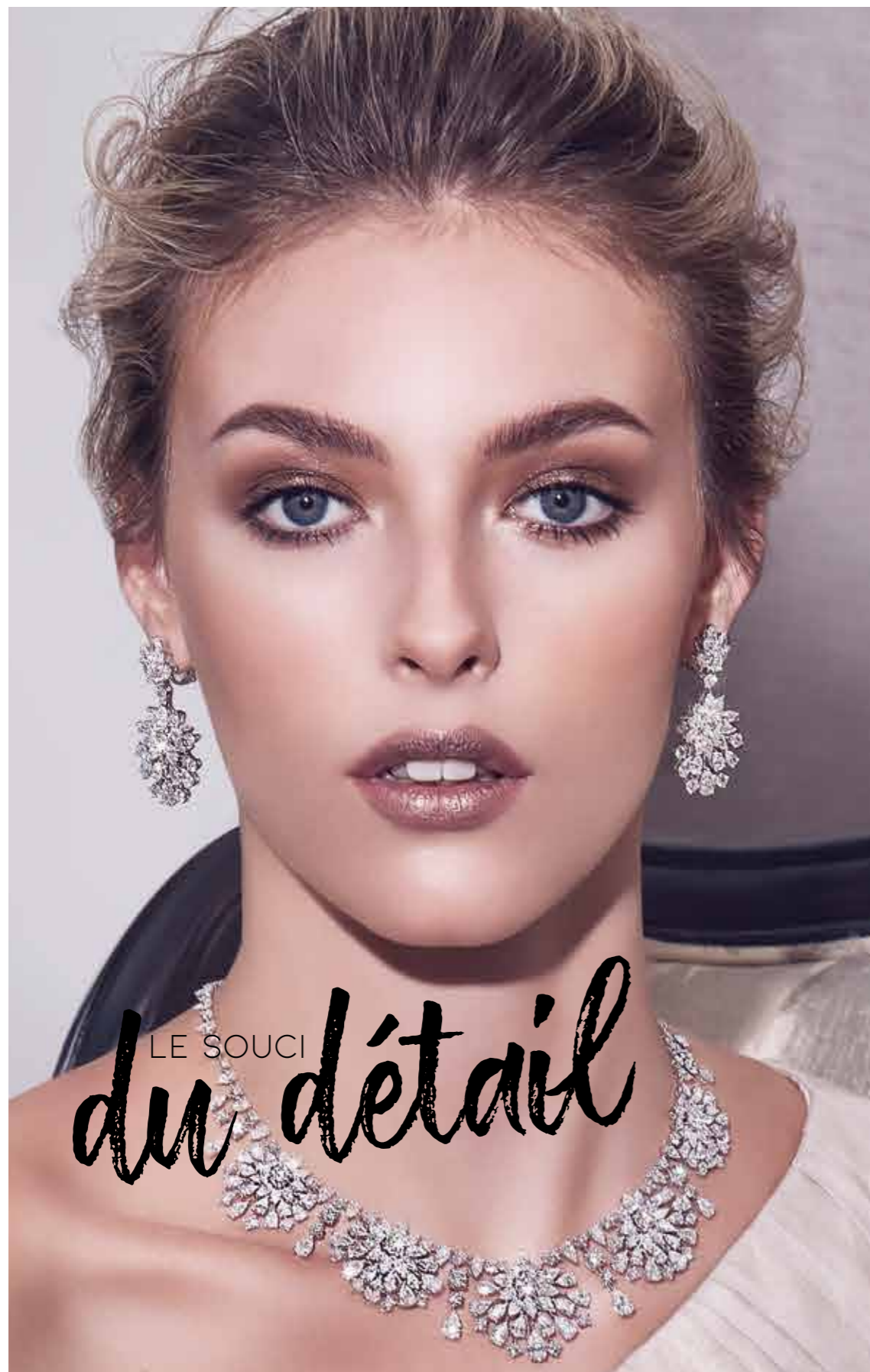
The Widder Bar & Kitchen has the motto 'Follow the Flavour', offering a unique 'aroma cuisine'. "We worked as a group to observe trends and examine different international gastronomy concepts for inspiration. The aim of this new concept was to offer Zürich's discerning and gastronomically demanding public something they weren't familiar with."

Jan and Regula like to travel and take inspiration from beautiful hotels and captivating restaurants all over the world.

For Jan, membership of the Chaîne adds an important perspective to the enjoyment of food. He explains: "Nowadays, gastronomy is influenced by the fast pace of modern life. The Chaîne acts as a counterbalance to this and encourages joie de vivre and an appreciation of good food. Being a member is enriching for us and helps to raise our profile. Switzerland is a true cradle of gastronomy. Everywhere you go here, there is good food and good service. This is what we Swiss strive for, which is why the Chaîne has a special role to play."

The Widder Hotel is a member of Leading Hotels of the World and Swiss Deluxe Hotels.





Depuis 12 ans, Arto Artinian, Bailli Délégué Honoraire, marque de son empreinte gastronomique les expériences culinaires de la Chaîne en Thaïlande. Sa perspicacité et son souci méticuleux du détail l'ont conduit à collaborer avec des professionnels aguerris dans tout Bangkok, pour le plus grand plaisir de ses confrères de la Chaîne.

Arto a acquis ce sens du détail dès son plus jeune âge et on pourrait même dire qu'il lui coule dans les veines. Il a vu son père transformer sa bijouterie à Damas en haut lieu de la joaillerie, et c'est de son père qu'Arto a appris les arcanes du métier de bijoutier. Enfant, alors que ses camarades jouaient au football dans les rues pavées avec la plus grande insouciance, Arto passait son temps à faire des expériences dans l'atelier de la boutique de son père, où des artisans confectionnaient à la main des bijoux créés pour les têtes couronnées, les hauts dignitaires, les célébrités et la haute société de l'époque.

Bien des choses ont changé depuis. Tirant parti de son flair pour les affaires et la gestion, Arto a créé au cœur de Bangkok un atelier de bijouterie ultramoderne, qui compte 500 employés. Chaque année, il produit près de 20 000 carats de bijoux en diamant de luxe à l'intention de boutiques prestigieuses dans des villes du monde entier, notamment Paris, Londres, New York, Dubaï et Tokyo.

« Bijoutier de deuxième génération, j'ai toujours eu pour objectif de rechercher et d'adopter l'innovation. Dès le moment où j'ai rejoint la société créée par mon père, j'ai immédiatement compris que je devais définir une vision commerciale axée sur le progrès et faire entrer la société sur les marchés internationaux », explique-t-il.

BIJOUTIER DE DEUXIÈME GÉNÉRATION, J'AI TOUJOURS EU POUR OBJECTIF DE RECHERCHER ET D'ADOPTER L'INNOVATION

C'est après plusieurs visites en Thaïlande au milieu des années 1990 qu'Arto a eu l'idée de s'associer avec son frère Saro pour fonder l'Artinian Company, spécialisée dans la création et la production de bijoux de luxe intemporels.

Bangkok était déjà réputée pour son abondance de pierres fines et précieuses, parmi lesquelles rubis et saphirs, ainsi que pour le savoir-faire de ses artisans et leur travail méticuleux des métaux précieux pour donner vie à des créations joaillères. Petit à petit, Arto s'est fait un nom, attirant l'attention d'une clientèle internationale ainsi que des spécialistes en bijoux de grande qualité dans la ville.

En personne, Arto Artinian est quelqu'un d'affable et un homme qui, hors du travail, aime passer de bons moments en famille avec Sirin, son épouse thaïlandaise, son fils Serge et sa fille Ariana. C'est un passionné de voyages et un fervent aventurier, toujours prêt à découvrir des destinations, des cultures et des paysages nouveaux.

Ressortissant arménien, Arto occupe les fonctions de Consul honoraire de la République d'Arménie auprès du Royaume de Thaïlande, où il assure le développement des relations consulaires entre les deux pays au travers d'initiatives de bienfaisance, du parrainage d'événements culturels et communautaires et de la promotion de la Fête nationale de l'Arménie en Thaïlande.



LOOKING AFTER THE *finer details*

For the past 12 years, Arto Artinian, Bailli Délégué Honoraire, has stamped his gastronomic thumbprint on the culinary experiences of the Chaîne in Thailand. His perceptiveness and meticulous attention to detail has seen him work with seasoned professionals across Bangkok to the delight and appreciation of his fellow Chaîne members.

Arto's attention to detail was acquired at an early age - you could even say it was in his genes. He watched as his father guided his jewellery business

in Damascus to a position of distinction, and it is from his father that Arto learned about the artisanship of jewellery making. While his friends enjoyed their carefree childhood playing football on the cobbled streets outside, Arto spent his time experimenting inside his dad's boutique - Atelier - where master craftsmen made bespoke jewellery by hand for royalty, high ranking dignitaries, celebrities and the social elite of the time.

Much has changed since those days. Applying his own flair for business and management, Arto



AS A SECOND GENERATION JEWELLER, MY DRIVE HAS CONSISTENTLY BEEN TO CHASE AND EMBRACE INNOVATION

has created a sophisticated, custom-engineered jewellery workshop, home to 500 employees, in the heart of Bangkok. Annually, he delivers nearly 20,000 carats of high-end diamond jewellery to elite showrooms in cities around the world, including Paris, London, New York, Dubai and Tokyo.

“As a second generation jeweller, my drive has consistently been to chase and embrace innovation. From the moment I joined my father's company it was very clear to me that I needed to set my progressive corporate vision and take the company to international markets,” he says.

It was after a few visits to Thailand in the mid 1990s that Arto was inspired to join forces with his brother, Saro, to establish Artinian Company, specialising in the design and production of high quality and timeless fine jewellery.

Bangkok was already known for its profusion of precious and colourful gemstones - rubies and

sapphires - as well as the skill of its craftsmen to work with fine metals to patiently create jewellery. Gradually, Artinian started to make a name for itself, attracting the attention of an international clientele as well as industry specialists already trading in the high quality jewellery available in the city.

Socially, Arto Artinian is an affable character; a family man who appreciates spending quality time away from work with his Thai wife, Sirin, his son Serge and daughter Ariana. He is a travel enthusiast and avid adventurer, keen to explore new destinations, cultures and scenery.

An Armenian national, Arto serves as the Honorary Consul of the Republic of Armenia to the Kingdom of Thailand, promoting consular relations between Armenia and Thailand through repeated goodwill initiatives, sponsoring cultural and community events, and endorsing the annual Armenian National Day celebrations in Thailand.

Le style Brian Mark

CHEF DE CUISINE DE L'HISTORIQUE SØLLERØD KRO À COPENHAGUE, LE MAÎTRE RÔTISSEUR BRIAN MARK HANSEN AFFICHE UN STYLE UNIQUE ET EST CONSIDÉRÉ COMME L'UN DES MEILLEURS ARTISTES CULINAIRES AU DANEMARK.



LE MENU DE SØLLERØD KRO FAIT LA PART BELLE AUX PRODUITS RÉGIONAUX DE SAISON, SOUVENT RÉCOLTÉS PAR LES CHEFS EUX-MÊMES

Il est difficile de rattacher avec précision le style culinaire de Brian à une tradition ou à une autre. Comme il le confie à la Revue, son style est certainement influencé par la cuisine française ou nordique, même s'il puise son inspiration aux quatre coins du monde. Toutefois, les fondations géographiques de ses créations ne sont pas aussi importantes que les saisons. « J'utilise ce qui me plaît en fonction des saisons, et c'est la seule philosophie à laquelle j'adhère », explique-t-il à la Revue. « Je pense qu'il serait plus exact de l'intituler le style Brian Mark ! »

Le menu de Søllerød Kro fait la part belle aux produits régionaux de saison, souvent récoltés par les chefs eux-mêmes. Ils exploitent pleinement les trésors qui abondent dans la forêt avoisinante et on les retrouve souvent en train de cueillir des herbes, des fleurs et bien sûr, à la recherche de truffes. « Pendant la saison des truffes, celles-ci figurent toujours au menu ».

L'esprit d'équipe est solide à Søllerød Kro. Brian explique que l'objectif principal de ses plats est de ravir les convives et de créer des souvenirs inoubliables ; c'est pourquoi l'équipe entière s'attache à offrir un service hors pair avec le sourire. Il ne s'agit pas seulement d'embaucher les meilleurs chefs et les apprentis les plus talentueux : il faut une équipe de professionnels satisfaits qui, jour après jour, déploient leur savoir-faire et leur énergie pour offrir aux convives des expériences gastronomiques exceptionnelles. « Je pourrais embaucher le meilleur chef du monde, mais si cette personne n'a pas l'esprit d'équipe et n'arrive pas à s'intégrer, la collaboration est impossible ».

Søllerød Kro a ouvert ses portes en 1677. Nichée entre l'église, le château et la forêt, surplombant le lac du village, cette auberge accueillait à l'origine la population locale et les voyageurs. Elle a gagné en popularité dans les années 1920 grâce à l'essor de l'automobile, devenant une destination pour les excursionnistes d'un jour. Aujourd'hui, le bâtiment est classé.

Søllerød Kro a décroché sa première étoile au Michelin en 1987, et l'établissement a conservé son étoile dans le guide Michelin chaque année depuis 2007. Brian a occupé les fonctions de Sous-Chef de 2007 à 2011, avant de devenir Chef de cuisine en 2013, chargé de la préservation de cette étoile si convoitée.





The “Brian Mark style”

HEAD CHEF OF COPENHAGEN’S HISTORIC SØLLERØD KRO, MAÎTRE RÔTISSEUR BRIAN MARK HANSEN, HAS HIS OWN UNIQUE STYLE OF COOKING AND IS CONSIDERED ONE OF DENMARK’S MOST PROMINENT CULINARY ARTISTS.

It is difficult to pigeonhole Brian’s culinary style as one tradition or another. He tells the Revue it could have its foundations in French or Nordic cooking, although he draws inspiration from around the world. However, the geographical foundations for his food are not as important as the season. “I use whatever suits me in the season and that is what I fully respect,” he says. “I think it would be most accurate to call it the Brian Mark style!”

The menu at Søllerød Kro is well known for featuring the best local, seasonal produce, often collected by the chefs themselves. They make the most of the ingredients yielded by the nearby forest and can be found picking herbs, flowers, and, of course, hunting for truffles. “When it is truffle season they are always on the menu.”

There is a strong team spirit at Søllerød Kro and, just as Brian says the main purpose of his food is to please his guests and give them happy memories they can look back on, so the entire team is

focused on delivering the best service with a smile. This is about so much more than simply hiring the best chefs and most talented students; it is a team of happy professionals who every day direct their skill and energy into creating a special dining experience for the guest. “I could hire the world’s most talented chef, but if that person isn’t a team player and doesn’t fit into the team we can’t use them.”

Søllerød Kro opened its doors to its first guests in 1677. Nestled between the church, castle and a forest and overlooking the village pond, Søllerød Kro served locals and travellers. Its popularity was boosted by the arrival of the motorcar in the 1920s, when it became a destination for day-trippers. Today, the building is a listed site.

Søllerød Kro received its first Michelin Star in 1987 and has had a star in the Michelin Guide every year since 2007. Brian was Sous Chef at the Søllerød Kro from 2007 to 2011 and has been Head Chef since 2013 responsible for retaining that coveted star.



“

THE MENU AT SØLLERØD KRO IS WELL KNOWN FOR FEATURING THE BEST LOCAL, SEASONAL PRODUCE, OFTEN COLLECTED BY THE CHEFS THEMSELVES

L'HÔTEL SCHLOSS DÜRNSTEIN : un établissement historique somptueux

Le village de Dürnstein, sur les rives du Danube dans la région autrichienne de la Wachau, est célèbre pour deux raisons notables : le roi anglais Richard Cœur de Lion a été emprisonné entre 1192 et 1194 dans son ancien château, détruit depuis, et le château actuel, reconstruit entre 1622 et 1630, abrite aujourd'hui l'hôtel cinq étoiles Schloss Dürnstein.

Le château a été racheté par la famille Thiery en 1937, date du début de sa transformation en hôtel et restaurant de luxe. Depuis, il a été reconstruit, agrandi et amélioré, de nouveaux travaux de rénovation étant entrepris chaque année entre fin octobre et mars, lors de la fermeture annuelle de l'établissement. Aujourd'hui, les gardiens de l'hôtel

Schloss Dürnstein, qui représentent la troisième génération de la famille Thiery, sont le Maître Hôtelier Johannes Christian Thiery, PDG, et sa sœur, Maria Katharina Thiery-Schroll.

Surplombant majestueusement l'un des plus belles sections du Danube, l'hôtel dispose d'un emplacement imprenable d'où admirer les paysages de la région de la Wachau, désormais inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO. En ces lieux, l'atmosphère du château historique se marie aux infrastructures modernes, qui comprennent deux piscines (intérieure et extérieure), un sauna, une salle de gym, un hammam, des espaces de conférence et un jardin d'hiver. Situé sur la terrasse, le jardin d'hiver permet aux clients d'admirer la vue par tous les temps.



LA FLAMBÉE
D'ABRICOTS, PRÉPARÉE
DEVANT LES CONVIVES,
EST D'AILLEURS L'UNE
DES SPÉCIALITÉS DU
RESTAURANT

L'équipe du restaurant propose une cuisine autrichienne et internationale, tandis que la cave contient d'excellents exemples des célèbres vins de la région. La vallée de la Wachau est particulièrement réputée pour son vin blanc et ses abricots. La flambée d'abricots, préparée devant les convives, est d'ailleurs l'une des spécialités du restaurant.

La cave à vins, qui vient d'ouvrir ses portes, offre un merveilleux cadre pour les dégustations.

L'hôtel Schloss Dürnstein est fier d'être membre de la Chaîne, qui réunit un public international dans l'appréciation de la bonne chère et des bons vins, pour partager les valeurs d'excellence et de fraternité.

Werner Scheibenpflug
Chargé de Presse





HISTORIC AND COMMANDING –

the Hotel Schloss Dürnstein

The village of Dürnstein, located on the banks of the Danube river in the Wachau region of Austria, has two significant claims to fame. The English King, Richard the Lionheart was imprisoned in the old, ruined castle here between 1192 and 1194, whereas today's castle, which was rebuilt between 1622 and 1630 is now the 5-star Hotel Schloss Dürnstein.

The castle was bought by the Thiery family in 1937 when its transformation into a luxury hotel and restaurant began and has continued ever since. It has been rebuilt, expanded and embellished, with further renovations carried out every year between the end of October and March when the hotel is closed. Today's guardians of the Hotel Schloss Dürnstein are third generation members of the Thiery family,

APRICOT FLAMBÉE, PREPARED IN FRONT OF THE GUEST, IS A SPECIALITY OF THE RESTAURANT

Maître Hôteier Johannes Christian Thiery, Chief Executive Director and his sister, Maria Katharina Thiery-Schroll.

Dramatically located on high ground above one of the most beautiful stretches of the Danube River, the hotel provides ample opportunity for admiring the scenery of the Wachau region, now a UNESCO World Heritage Site. It combines the atmosphere of a historic castle with modern amenities including two swimming pools (indoor and outdoor), sauna, gymnasium, steam bath, conference facilities and winter garden. Located on the terrace, the winter garden enables guests to admire the view whatever the weather.

The restaurant team offers Austrian and International cuisine and the cellar is well stocked with good examples of the region's famous wines. The Wachau Valley is particularly famous for its white wine and apricots. Apricot flambée, prepared in front of the guest, is a speciality of the restaurant.

The recently-opened wine cellar is a wonderful venue for wine tastings.

The Hotel Schloss Dürnstein is honoured to be a member of the Chaîne, which brings together people from all over the world in the appreciation of fine cuisine and fine wines to share the values of excellence and brotherhood.

Werner Scheibenpflug
Chargé de Presse





« La gastronomie est la nouvelle mode »

elle est la devise de Riccardo Giraudi, Maître Restaurateur au sein du Bailliage de la Principauté de Monaco. Riccardo est un lanceur de modes. Il réinvente les concepts de la restauration en puisant son inspiration dans ses voyages et en transformant ces expériences en nouveaux moyens de déguster et d'apprécier des plats traditionnels. Riccardo n'hésite jamais à expérimenter, pour créer des aventures culinaires dans des cadres spectaculaires, spacieux et bien pensés, où le décor contribue à l'expérience d'ensemble.

Le Beefbar à Monaco a été le premier d'une longue série de succès pour Riccardo Giraudi. Cette enseigne est désormais implantée dans 14 villes du monde, notamment à Hong Kong,

où elle a reçu une étoile au Michelin. Comme son nom l'indique, la spécialité du Beefbar est le bœuf, avec un accent sur des ingrédients de qualité et une technique de cuisson brevetée, dans des fours conçus spécialement pour conserver le jus de la viande sous un extérieur croustillant. Certaines des meilleures pièces et races de bœuf figurent au menu, notamment le bœuf de Kobe japonais, le Wagyu australien et le Black Angus argentin, servis avec un choix de purées. L'atmosphère est délibérément feutrée, dans le style des clubs de gentlemen et clubs de dégustation.

Song Qi, récemment élu 17e meilleur restaurant du monde par Casa Vogue, est un établissement gastronomique chinois de Monte-Carlo. Song Qi illustre l'esprit de l'âge d'or de Shanghai dans les

SONG QI, RÉCEMMENT ÉLU 17E MEILLEUR RESTAURANT DU MONDE PAR CASA VOGUE, EST UN ÉTABLISSEMENT GASTRONOMIQUE CHINOIS DE MONTE CARLO

années 1930, avec un intérieur magnifique alliant marbre noir, cuivre étincelant, soie verte et velours noir.

Le bar à sushi Moshi Moshi allie la tradition japonaise avec des produits et des recettes méditerranéennes. Ainsi, le bœuf de Kobe sert de farce aux raviolis accompagnés de chorizo et de fèves edamame, tandis que la salade niçoise apparaît dans un rouleau de sushi.

Au restaurant Grubers, Riccardo a réinventé le hamburger classique. Ses « cheesegrubers » contiennent 100 % de bœuf fraîchement haché agrémenté d'une sélection d'ingrédients parfumés, comme la truffe ou le piment jalapeno, proposés avec un choix de garnitures. La conception architecturale de l'établissement est une alliance de matières premières, telles que le bois et le métal, et sert de cadre aux plats simples, audacieux et intemporels.

Les succès de Riccardo ne se limitent pas à Monaco. Dans le quartier parisien du Marais, il a redonné vie à Anahi. Boucherie dans les années 1920 avant de devenir une épicerie fine, puis le repaire favori des top-models et de l'élite du monde de la mode à la fin du XXe siècle, Anahi était spécialisé dans la viande argentine. Riccardo a perpétué ce style, proposant des viandes exceptionnelles cuites au feu de bois, servies sans aucune sauce avec un simple mélange (secret) d'épices. Le restaurant a conservé l'intérieur de la boucherie, avec ses carrelages d'origine.



FOOD IS THE NEW *fashion*



This is the motto of Riccardo Giraudi, Maître Restaurateur within the Bailliage of Monaco. Riccardo is a trendsetter. He rethinks restaurant concepts, drawing inspiration from travelling and interpreting those experiences into new ways of dining and enjoying traditional dishes. Riccardo is not afraid to experiment, creating dining experiences that feature cleverly thought-out, spacious and dramatic settings where the décor contributes to the overall experience.

The Beefbar in Monaco was the first in a long line of successes for Riccardo Giraudi. Beefbars are now to be found in 14 cities around the world, including Hong Kong where it has been awarded a Michelin star. As the name suggests, Beefbar focuses on serving beef, with the emphasis on quality ingredients and a patented cooking technique. This uses a specially designed oven that seals the juices in within a crispy outer. The menu features some of the best cuts and origins of beef to be found in the world, including Japanese Kobe, Australian Wagyu and Black Angus from Argentina, served with a choice of purées. The atmosphere is intentionally subdued, inspired by gentlemen's and tasting clubs.

Recently voted the 17th best restaurant in the world by Casa Vogue, Song Qi is a luxury Chinese gourmet restaurant in Monte Carlo. Song Qi reflects the spirit of the 1930s, Shanghai's golden age, with a magnificent interior that combines black marble, gleaming brass, green silk and black velvet.

RECENTLY VOTED THE 17TH
BEST RESTAURANT IN THE
WORLD BY CASA VOGUE,
SONG QI IS A LUXURY CHINESE
GOURMET RESTAURANT IN
MONTE CARLO

Mediterranean sushi bar, Moshi Moshi, mixes Japanese tradition with Mediterranean products and recipes, where Kobe beef is a filling for ravioli served with chorizo and edamame and Niçoise salad appears in a sushi roll.

At Grubers Riccardo has reinvented the classic burger. 'Cheesegrubers' are 100% freshly-ground beef blended with a choice of flavoursome ingredients, for instance, truffle or jalapenos and toppings of the diner's choice. The architectural design combines raw materials, such as wood and metal to complement the simple, bold and timeless food.

Riccardo's successes are not confined to Monaco. In the Marais district of Paris, Anahi is an institution that he has brought back to life. It was originally a butcher's shop in the 1920s and a delicatessen, then a favourite haunt for models and the elite of the fashion world in the latter part of the 20th century. Anahi specialised in Argentinian meat and Riccardo has continued in that style, serving exceptional meats cooked over hot coals and unencumbered by sauce, just with a simple - and secret - spice rub. The restaurant has retained the butcher's shop interior, complete with original tiles.





De grandes ambitions pour les jeunes chefs

Le Conseiller Culinaire Jean-Baptiste Thomaes, propriétaire du Château du Mylord et fier titulaire de deux étoiles au Michelin, fait preuve d'un dévouement exceptionnel envers le Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs. Il organise l'édition nationale du Bailliage de Belgique depuis 2007.

Après l'obtention d'une deuxième étoile au Michelin en 2002, de nombreuses organisations ont frappé à la porte du Château du Mylord, mais Jean-Baptiste confie à la Revue qu'il a immédiatement senti une affinité avec la Chaîne, en particulier en raison de la nature diversifiée de ses membres. « Au contraire d'autres associations réservées aux restaurateurs, la Chaîne compte parmi ses membres des gastronomes, des personnes qui s'apprécient mutuellement, qui font des banquets ensemble et

qui aiment la bonne chère. »

Peu de temps après, Jean-Baptiste acceptait d'organiser le Concours des JCR pour la Belgique, ce qu'il fait toujours avec un immense plaisir. « Le concours offre de véritables opportunités aux jeunes chefs de moins de 27 ans », explique-t-il. « Beaucoup de stagiaires viennent dans mon restaurant, j'ai des contacts avec beaucoup de jeunes et c'est une tâche agréable. Je m'assure également que le concours soit organisé de façon totalement ouverte : n'importe qui peut participer et aucun gagnant n'est défini à l'avance. Nous examinons le travail accompli et notons les jeunes chefs sur cette base. »

Jean-Baptiste est également à l'origine d'un événement visant à lever des fonds, le Gala Rôtisseur, dont les bénéfices sont utilisés pour financer le voyage du gagnant national, afin qu'il



IL S'APPUIE TOUJOURS SUR LE PRINCIPE ÉLÉMENTAIRE DE LAISSER LES PRODUITS S'EXPRIMER POUR CRÉER UN PLAT RÉUSSI

puisse participer à la Finale Internationale où qu'elle se déroule dans le monde. Le deuxième bénéficiaire du Gala Rôtisseur est l'association caritative de la Chaîne, l'ACCR, qui apporte un soutien aux jeunes gens dans le secteur de la gastronomie aux quatre coins du monde.

À partir de cette année (2019), le Bailliage de Belgique proposera un encadrement supplémentaire à ses concurrents internationaux, de manière à mieux les préparer au concours. « Nous espérons un jour terminer à la première place, ce qui serait un véritable honneur. »

Philosophie culinaire

Jean-Baptiste a reçu une formation classique en cuisine française. Si de nouvelles techniques de préparation et de cuisson des mets ont indubitablement changé la nature de la gastronomie, il s'appuie toujours sur le principe élémentaire de laisser les produits s'exprimer pour créer un plat réussi. « En cuisine, il est important de pouvoir identifier et apprécier les ingrédients. Et par-dessus tout, il faut surtout ne pas trop se casser la tête pour savoir ce qu'il y a dans un plat. »





AIMING HIGH for young chefs

HE STANDS BY THE FUNDAMENTAL SIMPLICITY OF ALLOWING THE INGREDIENTS THEMSELVES TO BE THE STAR OF A SUCCESSFUL DISH

Conseiller Culinaire Jean-Baptiste Thomaes, owner of the Château du Mylord and proud holder of two Michelin stars, has shown tremendous commitment to the Jeunes Chefs Rôtisseurs competition and has been organising the national event for the Bailliage of Belgium since 2007.

The award of a second Michelin star in 2002 brought many organisations to the door of the Chateau du Mylord, but Jean-Baptiste tells the Revue he felt an immediate connection with the Chaîne, particularly because of the varied nature of its membership. "Unlike other associations that are really just for restaurateurs, the Chaîne's membership includes gourmets and people who value each other, who dine together and appreciate good food."

It wasn't long before Jean-Baptiste was asked to take on the JCR competition for Belgium, something he still thoroughly enjoys doing. "It gives young chefs under the age of 27 real opportunities," he says. "A lot of trainees come to me here at the restaurant, so I am in contact with lots of young people and organising this competition is an enjoyable thing to do. I also make sure our competition is completely open - anybody can take part and every competitor has

an equal chance of winning - we look at the work being done and the marks are based on that." Jean-Baptiste has also introduced a fund-raising event - the Rôtisseur Gala - proceeds from which are used to pay for the winner's travel so they are able to compete in the international final wherever in the world it is held. A second beneficiary of the Rôtisseur Gala is the Chaîne's charitable organisation, the ACCR, helping other young people in the field of gastronomy somewhere in the world.

From this year (2019), the Bailliage of Belgium will be providing further coaching for its international candidate to ensure they are better prepared for the competition. "One day we hope to finish in first place, which would be a real honour."

Food philosophy

Jean-Baptiste's foundations as a chef are in classical French cuisine. Whilst new techniques in the preparation and cooking of food have undoubtedly changed the nature of gastronomy, he stands by the fundamental simplicity of allowing the ingredients themselves to be the star of a successful dish. "Most importantly, with cooking, you need to be able to identify and appreciate. Above all, you shouldn't have to think too hard to work out what is in the dish."



Finale Internationale du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs

CALGARY, CANADA, DU 17 AU 22 SEPTEMBRE 2019

La « ville des vaches », mieux connue sous le nom de Calgary, a offert un cadre merveilleux pour les concurrents et toutes les personnes présentes lors de la 43^e Finale Internationale du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs (JCR). Un grand nombre de concurrents ont d'ailleurs profité de l'occasion pour prolonger leur séjour au Canada et partir à la découverte des sommets enneigés des Rocheuses.

Les concurrents, deux femmes et 19 hommes, étaient originaires de 21 Bailliages : Allemagne, Australie, Autriche, Belgique, Canada, Colombie, Émirats arabes unis, États-Unis, Grande-

Bretagne, Hongrie, Italie, Mexique, Norvège, Nouvelle-Zélande, Pays-Bas, Suède, Suisse, Taïwan, Thaïlande et Turquie.

Avant le concours, le programme réservé aux chefs a inclus une visite de W A Ranches, organisée par Canada Beef. Ce ranch de près de 8 000 hectares compte plus de 1 000 bœufs Angus. La brasserie Big Rock Brewery a également proposé une visite de son site phare de Calgary, avec dégustation d'un grand nombre de ses bières artisanales uniques.

Cette année, la boîte noire présentait un défi bien particulier, contenant quatre protéines. Les concurrents avaient été prévenus deux mois avant



Photos : Tori | Food Sparks Joy

l'événement qu'un brochet frais entier de 1 kg serait inclus. Les autres ingrédients obligatoires sont restés bien secrets jusqu'au début du concours. Parmi eux : caille entière, crevettes tachetées crues, bœuf « tri-tip », courge poivrée, courgette, baies d'amélanche congelées, pêches fraîches, miel et lentille beluga. Les concurrents devaient utiliser au moins la moitié de chacun de ces ingrédients, qu'ils pouvaient compléter d'un vaste éventail de produits non obligatoires. Dans le cadre du concours, les jeunes chefs disposent de 30 minutes pour rédiger leur menu, puis de 3 heures et demie jusqu'au service du premier plat, suivi 15 minutes plus tard du plat principal, puis, 15 minutes après, du dessert.

Les juges de cuisine et de dégustation ont décerné des notes excellentes selon des critères objectifs. La médaille du vainqueur est revenue à Darnell Mark Banman (Canada), Jordon Powell (Grande-Bretagne) a pris la deuxième place et Theresa Rogl (Autriche) s'est classée troisième. Darnell Banman a également obtenu les notes les plus élevées en cuisine.

Ces concours dépendent de l'expertise et de l'impartialité des juges de cuisine et de

dégustation. Nous remercions ces juges venus des quatre coins du monde.

Nous exprimons également notre gratitude à l'École Le Cordon Bleu Paris, représentée par Éric Briffard, Directeur des Arts Culinaires, ainsi qu'à Wüsthof Manufacturing (Allemagne) et à Chef's Hat Inc. Canada. Ils sponsorisent notre concours année après année, et leurs généreuses contributions sont véritablement appréciées.

Enfin, nous souhaitons remercier Canada Beef et Cargill pour leurs généreuses donations, ainsi que les sponsors locaux, CattleBoyz et Hotel Arts. Les concours de cette envergure ne peuvent exister sans les bénévoles du Bailliage organisateur, qui ont travaillé sans relâche dans les coulisses. Merci à tous !

L'année prochaine, nous célébrerons la 44^e Finale Internationale le 26 septembre, à l'École Le Cordon Bleu Paris.

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





International Final of the Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition

CALGARY, CANADA, SEPTEMBER 17-22, 2019

Cow Town', otherwise known as Calgary, was a fantastic location for the competitors and all those attending this 43rd International Final of the Jeune Chefs Rôtisseurs, JCR. Many of the competitors took the opportunity to extend their stay in Canada and experience the snow peaked Rocky Mountains.

The competitors - two female and 19 male - came from 21 Bailliages: Australia, Austria, Belgium, Canada, Colombia, Finland, Germany, Great Britain, Hungary, Italy, Mexico, Netherlands, New Zealand, Norway, Sweden, Switzerland, Taiwan, Thailand, Turkey, UAE and USA.

In the lead-up to the competition the chefs' programme included a tour of W A Ranches, hosted by Canada Beef. This 19,000 acre working, breeding ranch has more than 1,000 Angus beef cattle. Big Rock Brewery also gave the competitors

a morning tour of its Calgary flagship facility with a chance to taste many of its unique craft beers.

The black box was particularly challenging as it contained four proteins. Competitors were informed about the inclusion of a 1kg whole, fresh pickerel (North American pike) two months prior to the event. The other mandatory ingredients were kept a closely guarded secret until the competition began. They included whole quail, raw spot prawns, beef 'tri-tip', acorn squash, courgette, frozen Saskatoon berries, fresh peaches, honey and beluga lentils. The competitors had to use at least 50% of each of these ingredients and could complement them with a large array of non-mandatory items. The competition allows the young chefs 30 minutes to write their menu then 3.5 hours to their first course followed by 15 minutes until their main and a final 15 minutes to their dessert.

The kitchen and tasting judges provided excellent and fair scoring, which resulted in a Winner's medal for Darnell Banman (Canada), second place for Jordon Powell (GB) as Runner-up, and Third Place for Theresa Rogl (Austria). Darnell Banman also achieved the highest marks in the kitchen.

Competitions like this rely on the expertise and unbiased fairness of both the kitchen judges and the tasting judges. Thank you to those judges that attended from all corners of the world.

We are also grateful to le Cordon Bleu, Paris, represented by Culinary Arts Director Eric Briffard, Wüsthof Manufacturing, Germany and Chef's Hat Inc. Canada. These are our perpetual sponsors, and we greatly value their generous contributions to the competition.

We would also like to thank Canada Beef and Cargill for their generous donations as well as local sponsors CattleBoyz and Hotel Arts. Finally, competitions of this size cannot be successful without the volunteers from the host Bailliage who worked tirelessly behind the scenes. Thank You All!

Next year we will celebrate the 44th International Final on September 26th at le Cordon Bleu, Paris.

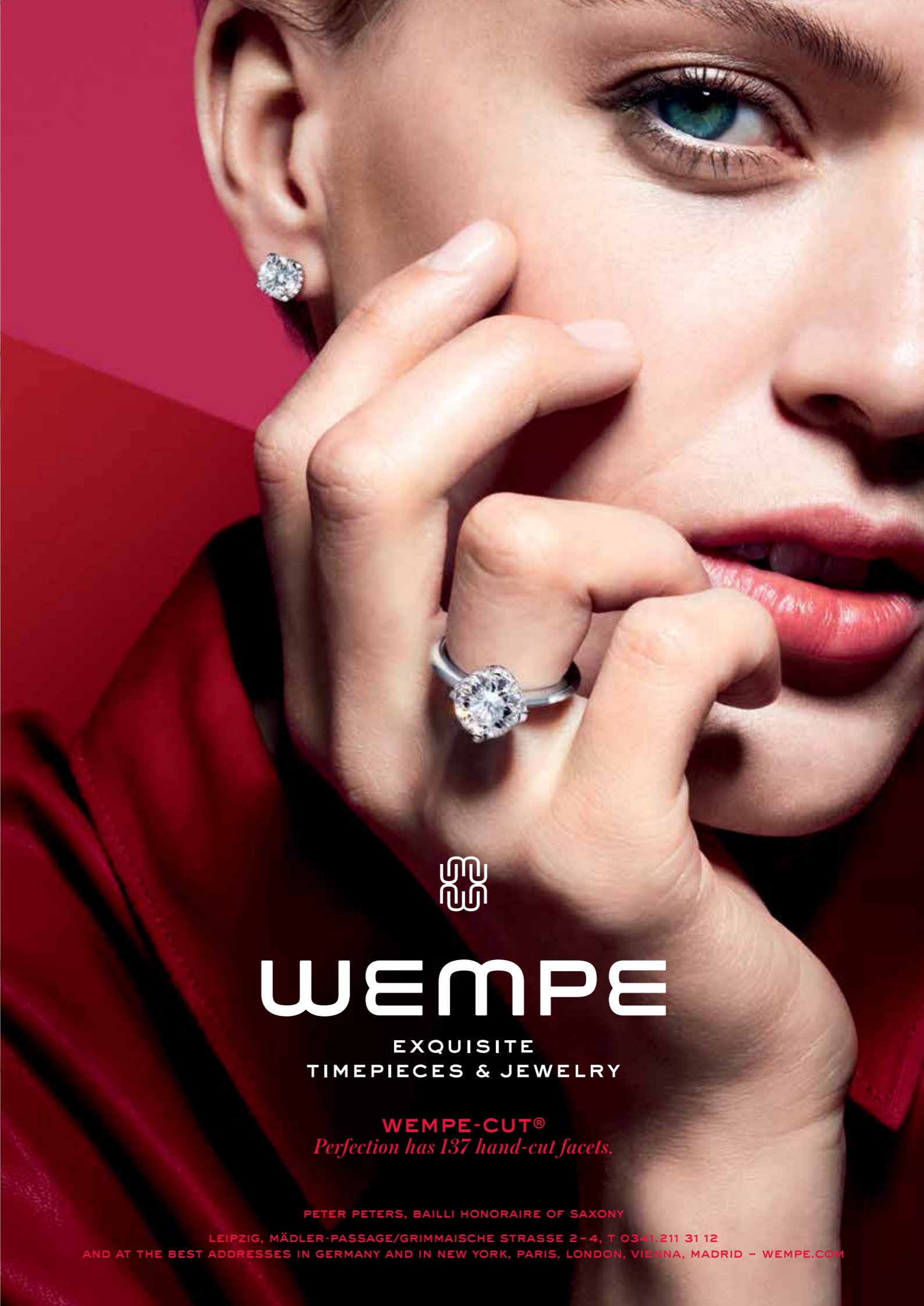
Lois Gilbert, Bailli Honoraire
Member, Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition Committee



Photos: Tori | Food Sparks Joy



Jeunes Sommeliers 2019



WEMPE

EXQUISITE
TIMEPIECES & JEWELRY

WEMPE-CUT®
Perfection has 137 hand-cut facets.

PETER PETERS, BAILLI HONORAIRE OF SAXONY

LEIPZIG, MÄDLER-PASSAGE/GRIMMAISCHE STRASSE 2-4, T 0341.211 31 12
AND AT THE BEST ADDRESSES IN GERMANY AND IN NEW YORK, PARIS, LONDON, VIENNA, MADRID - WEMPE.COM

L'ASCENSION D'UN JEUNE SOMMELIER EN ASIE

Nathan Kim, Maître Sommelier du Bailliage de Corée, a rejoint les membres du jury, composé de trois Maîtres Sommeliers internationaux, à l'occasion de la Finale Internationale du Concours des Jeunes Sommeliers 2019.

Nathan Kim est Chef-sommelier au Conrad Seoul, où il est responsable de la gestion des vins et boissons de sept établissements, ainsi que des services VIP.

Alors qu'il faisait ses premiers pas dans le secteur de la restauration, travaillant en tant que barman dans un petit restaurant de Tokyo, Nathan Kim cherchait déjà à inciter les clients à essayer de nouvelles saveurs et à découvrir de nouvelles boissons. Mais c'est le Sommelier de l'établissement qui l'a véritablement inspiré. Officiant au cœur du restaurant, le Sommelier avait toujours le sourire aux lèvres, paraissant toujours heureux, sa bonne humeur gagnant les convives. « C'est pour cette simple raison

que j'ai voulu devenir Sommelier : rendre les clients heureux. »

Depuis le début de sa carrière au Conrad Seoul en 2012, Nathan Kim a participé à plusieurs séjours œnologiques en France, en Italie et en Suisse. En juillet 2018, il remportait le Prix spécial Château Lafite Rothschild, avant de devenir Ambassadeur en novembre 2018.

Ayant représenté la Corée lors de la Finale 2016 du Concours des Jeunes Sommeliers, Nathan Kim connaît bien la nature des épreuves compétitives de haut niveau. Il a confié à la Revue qu'en tant que juge, il ne cherchait pas seulement un sommelier capable de fournir la meilleure performance sur une journée, mais quelqu'un faisant preuve de l'état d'esprit nécessaire pour offrir les niveaux de service les plus élevés possibles.

« L'hospitalité doit venir du cœur », affirme-t-il, ce qui nécessite souplesse, assiduité et professionnalisme.

La Revue a demandé à Brian Julyan MS, Officier Maître Sommelier, Président et Directeur financier de la Cour des Maîtres Sommeliers en Europe, pourquoi cette institution a enregistré une forte hausse de candidatures aux formations œnologiques en Asie au cours des dernières années. Il nous a expliqué que les raisons étaient multiples. En voici les principales :

- Une hausse du revenu disponible a conduit un plus grand nombre de consommateurs à se tourner vers la gastronomie, développant ainsi leurs connaissances en vin et leur souhait de s'adresser à un Sommelier.
- Les chaînes d'hôtels et de restaurants sont conscientes de l'importance d'un service œnologique de qualité et font appel à des Sommeliers pour élaborer et promouvoir leurs cartes des vins.
- Les jeunes gens en Asie voient des perspectives de carrière claires et sont déterminés à étudier assidûment pour obtenir les qualifications nécessaires en vue de devenir Sommelier.

The Revue asked Brian Julyan MS, Officier Maître Sommelier, President and Chief Financial Officer of the Court of Master Sommeliers Europe why he thinks the Court of Master Sommeliers has experienced such a large increase in applications for courses in Asia in recent years. He told us there are several reasons, primarily:

- A rise in disposable income means more consumers are looking for fine dining, becoming knowledgeable about wine and want to talk to a Sommelier
- Hotel and restaurant chains understand the importance of quality wine service and need Sommeliers to help prepare and promote their wine lists
- Young Asian people can see a clear career progression and are prepared to study to obtain the necessary qualifications to become a Sommelier.

THE RISE OF THE YOUNG Sommelier in Asia

Nathan Kim, Maître Sommelier from the Bailliage of Korea, joined the judging panel, comprising three international Master Sommeliers, for the International Final of the 2019 Jeunes Sommeliers Competition.

Nathan Kim is Head Sommelier at the Conrad Seoul, where he manages the beverage provision and service across seven outlets, plus VIP guest service.

As a newcomer to the food and beverage industry working behind the bar in a small restaurant in Tokyo, Nathan Kim was keen to inspire guests to try new flavours and drinking experiences. But it was the Sommelier that really inspired him. Working in the heart of the restaurant, the Sommelier was always smiling, always seemed happy, and as a result, the guests were happy too. "That is the very simple reason why I wanted to become a Sommelier - to make our guests happy."

Since his career began at the Conrad Seoul in 2012, Nathan Kim has undertaken several wine tours - in France, Italy and Switzerland. In July 2018 he won the Chateau Lafite Rothschild Special Prize, following which, in November 2018 he became an Ambassador.

Representing Korea in the 2016 Jeunes Sommeliers final, Nathan Kim knows what it is like to compete at the highest level. He told the Revue that, as a judge, he wouldn't just be looking for the best performance from a Sommelier on the day, but someone who demonstrates the mindset necessary to offer the highest possible standards of service.

"Hospitality from the heart is the most important requirement," he says. This means demonstrating flexibility, consistency and professionalism."



Matteo Montone remporte le titre pour la Grande-Bretagne

CONCOURS DES JEUNES SOMMELIERS
FINALE INTERNATIONALE
SÉOUL, 20 ET 21 SEPTEMBRE 2019



19^e Concours International
des Jeunes Sommeliers
SÉOUL 2019

Douze jeunes Sommeliers (huit hommes et quatre femmes), représentant les Bailliages d'Allemagne, d'Australie, du Canada, de Corée, du Danemark, des États-Unis, de Finlande, de Grande-Bretagne, du Mexique, de Russie, de Taïwan et de Turquie, se sont rendus à Séoul en Corée du Sud pour se disputer le titre. C'était la première fois qu'une finale était organisée en Asie depuis la création du Concours en 2007.

Le vendredi 20 septembre, les 12 jeunes Sommeliers sont passés au nombre de trois suite à la demi-finale visant à évaluer leurs connaissances et leur savoir-faire, sous forme d'un examen théorique, suivi d'une épreuve pratique de service du vin et d'une dégustation à l'aveugle. Ces trois concurrents ont disputé la finale, organisée au Grand Hilton Seoul le samedi 21. Matteo Montone, de Grande-Bretagne, a été déclaré vainqueur lors du Gala de remise des récompenses le même soir. Jonathan Eichholz, du Bailliage des États-Unis, a pris la deuxième place, et Andres Aragon, venu d'Australie, s'est classé troisième.

En plus de la médaille du vainqueur, Matteo s'est vu remettre un prix spécial : un séjour exclusif à Bordeaux pour visiter six grands domaines des principales appellations (Château Margaux, Château Pichon Baron, Château Branaire-Ducru, Château Smith Haut Lafitte, Château Canon-la-Gaffelière et Château Gazin). Il a également reçu un plateau argenté gravé.

Arrivés respectivement à la deuxième et troisième place, en plus d'un plateau gravé commémoratif, Jonathan a reçu une montre Wempe Glashütte I/SA, et Andres, un coffret Oeno Collection Sommelier de L'Atelier du Vin. Un diplôme, une

médaille et un plateau argenté ont été remis à tous les concurrents.

Sous la houlette de Brian Julyan, Maître Sommelier et Président du jury, le jury, qui incluait Nathan Kim (qui avait représenté le Bailliage de Corée lors de la Finale Internationale 2013 à Vaduz, au Liechtenstein), a suivi les concurrents tout au long des étapes, encourageant les jeunes gens à donner le meilleur d'eux-mêmes malgré l'incontournable pression liée à ce type d'occasions.

Le programme de la Finale Internationale comprenait un dîner de bienvenue au restaurant Gastro Tong, organisé par l'Échanson Roland Hinni et son épouse Yeongshim Kim. Une visite et une dégustation ont eu lieu à Sansawon, producteur d'alcools coréens traditionnels.

Nous adressons nos sincères remerciements aux sponsors du Concours, dont le soutien contribue indéniablement au succès de l'événement. Parmi eux, et en sus de ceux déjà mentionnés : l'École Le Cordon Bleu Sookmyung-Seoul, Winevision Academy, Champagne Duval Leroy, Riedel et Seoul Wines & Spirits.

Enfin, nous adressons nos remerciements à l'équipe du Bailliage de Corée, dirigée par le Bailli Délégué Bernhard Brender et l'Échanson Roland Hinni, ainsi qu'à toutes les personnes qui ont contribué à l'organisation de cet événement, en particulier Yeongshim Kim et Moonsong Bang, de Winevision.

Marie Jones
Vice-Présidente Internationale
Présidente du Comité du Concours des Jeunes Sommeliers





Matteo Montone wins for Great Britain

JEUNES SOMMELIERS COMPETITION
INTERNATIONAL FINAL
SEOUL, SEPTEMBER 20-21, 2019

Twelve young Sommeliers (eight male, four female), representing the Bailliages of Australia, Canada, Denmark, Finland, Germany, Great Britain, Korea, Mexico, Russia, Taiwan, Turkey and the USA, came to Seoul, South Korea, to compete for the title. It was the first time that a final had been held in Asia since the Competition began in 2007.

On Friday, September 20, the 12 competitors were reduced to just three in a semi-final that tested the knowledge and skills of the young Sommeliers in a

theory paper, practical wine service test and a blind wine tasting. The top three went on to contest the final, held at the Grand Hilton Seoul on Saturday 21. Great Britain's Matteo Montone was announced as the winner at the Gala Awards Ceremony that same evening. Jonathan Eichholz for the Bailliage of USA was Runner-up and Australia's Andres Aragon came in Third Place.

Besides the winner's medal, Matteo was presented with a special prize of an exclusive trip to Bordeaux to visit six great wine estates in the major

appellations (Château Margaux, Château Pichon Baron, Château Branaire-Ducru, Château Smith Haut Lafitte, Château Canon-la-Gaffelière and Château Gazin). He was also given an engraved silver-plated tray.

As well as receiving commemorative engraved trays, Runner-up Jonathan's star prize was a Wempe Glashütte I/SA wristwatch and Andres' was a L'Atelier du Vin Oeno Collection Sommelier set. All the competitors were awarded a diploma, a competition medal and a silver salver.

Brian Julyan MS, Chair, and the panel of judges, which included Nathan Kim (who had represented the Bailliage of Korea at the 2013 International Final in Vaduz, Liechtenstein), saw the competitors through the stages, encouraging the young men and women to give of their best under pressure during what is understandably a challenging time.

The full programme for the International Final included a welcoming dinner at Restaurant Gastro

Tong, hosted by Échanson Roland Hinni and his wife, Yeongshim Kim. A tour and tasting was held at Sansawon, a producer of traditional Korean alcohol.

Great appreciation is due to the sponsors of this Competition as their support undoubtedly contributes to making the event such a success. In addition to those already mentioned, this includes Le Cordon Bleu Sookmyung-Seoul, Winevision Academy, Champagne Duval Leroy, Riedel and Seoul Wines & Spirits.

Last but not least thanks go to the team from the host Bailliage of Korea led by Bailli Délégué Bernhard Brender and Échanson Roland Hinni, as well as to all those who helped in no small way with the organisation - especially Yeongshim Kim and Winevision's Moonsong Bang.

Marie Jones
International Vice-President
Chair, Jeunes Sommeliers Competition Committee





LUXE EN BORD
de mer à Curaçao

Le magnifique Santa Barbara Beach & Golf Resort a l'honneur d'accueillir le dîner annuel des intronisations de la Chaîne à Curaçao, sous la férule attentive de l'équipe de direction du complexe, qui comprend trois membres Professionnels : Rob de Bekker, Officier Maître Hôtelier ; Amit Sen, Maître Restaurateur ; et Chris Hrybiniak, Maître Rôtisseur.

Ce trio de professionnels de l'hôtellerie, disposant chacun de décennies d'expérience, est responsable de l'éventail diversifié de l'offre culinaire du complexe hôtelier, allant des repas gastronomiques proposés au restaurant SHORE jusqu'aux hamburgers et bières servis sur la plage.

Rob de Bekker, Directeur général, a commencé sa carrière dans le secteur de la restauration dès l'âge de 15 ans. Il a été membre du Bailliage de Jamaïque pendant plusieurs années et a organisé de nombreux dîners remarquables pour la Chaîne au Hilton Rosa Hall de Montego Bay. Il réside à Curaçao depuis maintenant cinq ans.

Amit Sen, Directeur de la restauration, a travaillé aux côtés de chefs internationaux, découvert les diverses cuisines de France et d'Italie, mis l'accent sur la cuisine asiatique au Blue Elephant Royal Thai et parcouru le monde à bord de bateaux de croisière. Il a travaillé pour certains des plus grands groupes hôteliers du monde, notamment le Hilton, le Marriott, le Ritz Carlton et le Hyatt Regency. Amit prend plaisir à marier ces traditions culinaires variées avec d'autres cuisines contemporaines découvertes au fil

des ans, en plaçant toujours un fort accent sur les produits régionaux et sur la durabilité.

Le Chef de cuisine Chris Hrybiniak s'est pris de passion pour l'art culinaire dès son plus jeune âge. Pendant son enfance à Cincinnati, dans l'Ohio, il passait souvent son temps dans la cuisine aux côtés de sa grand-mère italienne, où ils préparaient des produits cultivés dans leur jardin. Il a travaillé dans un restaurant en poursuivant des études de biologie à l'université de Cincinnati. Après l'obtention de son diplôme, il a néanmoins décidé de se consacrer à sa passion pour la gastronomie, qui l'a conduit au Western Culinary Institute de Portland, dans l'Oregon. Une fois diplômé, il s'est installé à Las Vegas où, pendant 18 ans, il a occupé des postes divers, avant de déménager aux Caraïbes et de s'établir à Curaçao en 2017.

Le Santa Barbara Beach & Golf Resort est le complexe balnéaire le plus prestigieux de Curaçao. Il comprend 350 chambres et suites, avec des vues panoramiques sur l'océan, des plages de sable blanc, les services exclusifs de l'Atabei Spa, trois piscines, cinq restaurants, une infrastructure aquatique incluant un centre de plongée, des kilomètres de chemins de randonnée et de pistes cyclables, et plus de 3 500 m² d'espaces de réunion intérieurs et extérieurs. Le complexe abrite également un parcours de golf de championnat de 18 trous, élu Meilleur parcours de golf des Caraïbes par les lecteurs du quotidien USA Today en 2018 et 2019.

Rob de Bekker, Officier Maître Hôtelier
Directeur général, Santa Barbara Beach & Golf Resort

AMIT PREND PLAISIR À MARIER CES TRADITIONS CULINAIRES VARIÉES AVEC D'AUTRES CUISINES CONTEMPORAINES



BEACHFRONT LUXURY

in Curaçao

The beautiful Santa Barbara Beach & Golf Resort is honoured to host the annual induction dinner for the Chaîne in Curaçao, under the careful guidance of the resort's management team featuring three professional members: Rob de Bekker, Officer Maître Hôtelier; Amit Sen, Maître Restaurateur; and Chris Hrybiniak, Maître Rôtisseur.

The trio of hospitality professionals, each with decades of culinary experience, lead the resort's diverse collection of food and drink outlets, which ranges from refined dining in SHORE to more casual burgers and a beer on the beach.

General Manager of the Resort, Rob de Bekker, started his career in the food and beverage industry at the age of just 15. A former member of the Bailliage of Jamaica for several years, he has hosted many exquisite dinners for the Chaîne at

the Hilton Rose Hall in Montego Bay. He has been in Curaçao for the last five years.

Director of Food & Beverage Amit Sen has worked with international chefs, experienced the diverse cuisines of France and Italy, specialised in Asian food at the Blue Elephant Royal Thai and travelled the world on cruise ships. He has worked with several of the world's leading hotel groups, including Hilton, Marriott, Ritz Carlton and Hyatt Regency. Amit loves blending these diverse culinary traditions with other contemporary cuisines that he has sampled over the years, always maintaining a strong focus on local sustainability.

Executive Chef Chris Hrybiniak developed his love of cooking at an early age. Growing up in Cincinnati, Ohio, he would often spend time in the kitchen, cooking with his Italian grandmother using ingredients from their garden. He worked in



“

AMIT LOVES
BLENDING THESE
DIVERSE CULINARY
TRADITIONS WITH
OTHER CONTEMPORARY
CUISINES

restaurants whilst studying for a degree in biology from the University of Cincinnati. He completed his degree but knew that he wanted to pursue his passion for cooking, which led him to the Western Culinary Institute in Portland, Oregon. After graduation he moved to Las Vegas where he remained for 18 years in various roles before moving to the Caribbean and finally settling in Curaçao in 2017.



Santa Barbara Beach & Golf Resort is Curaçao's premier luxury beach resort. It features 350 rooms and suites, sweeping water views, white sand beaches, the full-service Atabei Spa, three pools, five restaurants, an on-site dive and water sport facility, miles of hiking and biking trails, and 38,000 square feet of indoor/outdoor meeting space. It is also home to an 18-hole championship golf course, ranked as the Best Caribbean Golf Course by USA Today readers in 2018 and 2019.

Rob de Bekker, Officer Maître Hôtelier
General Manager
Santa Barbara Beach & Golf Resort



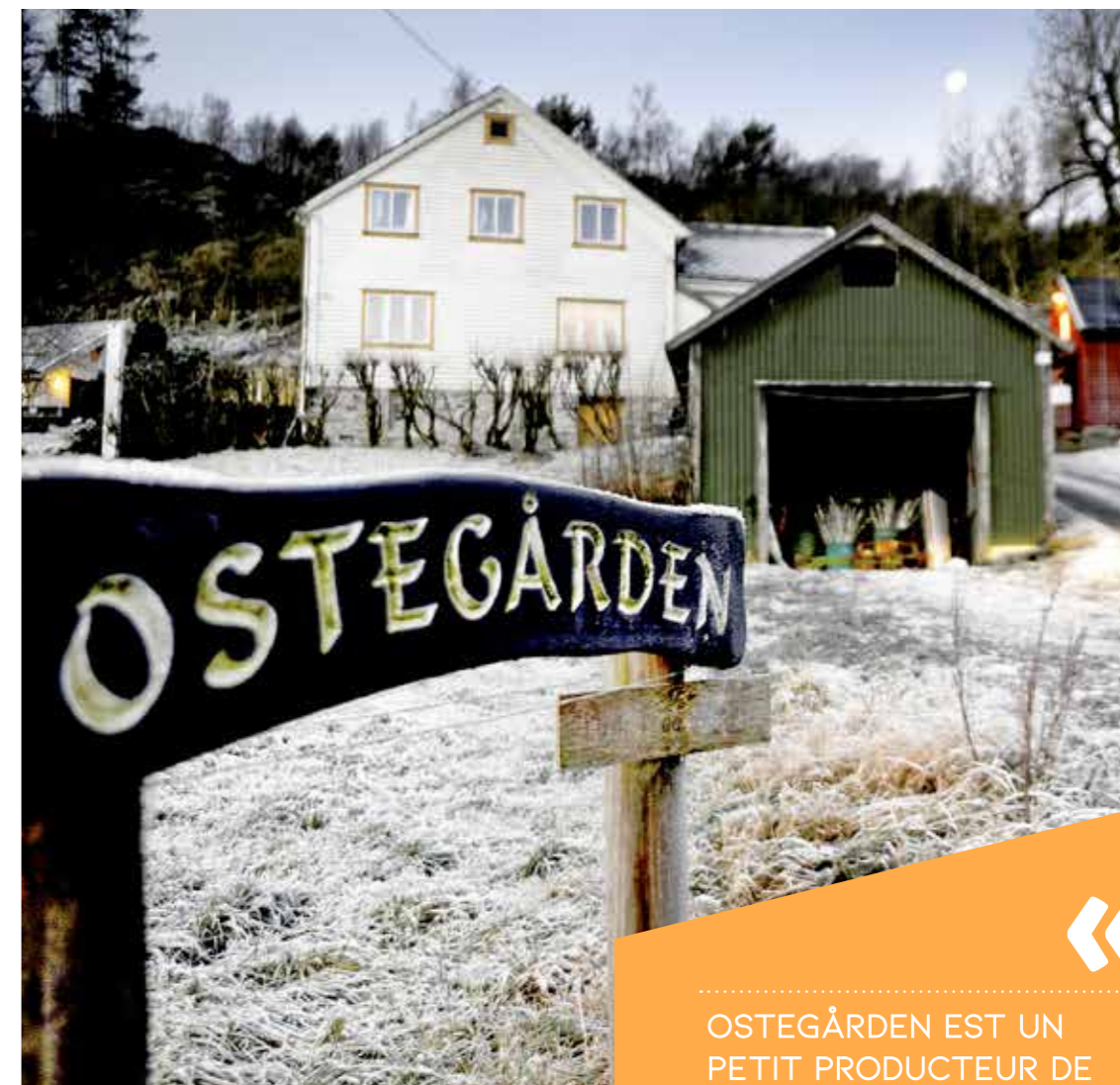
FABRICATION DE FROMAGES À LA FRANÇAISE en Norvège

Le fromage est l'un des aliments les plus fascinants, complexes et diversifiés consommés aujourd'hui. Trois éléments forment son écosystème : les agents d'affinage (comprenant enzymes et micro-organismes) ; la composition du fromage à l'état frais ; et les conditions environnementales pendant l'affinage.

Ostegården est un petit producteur de fromages exclusifs de grande qualité, dotés d'une personnalité bien particulière. Cette personnalité vient, d'une part, de la détermination de ses propriétaires, Ruth et Jørn Hafslund, à apprendre les secrets de la fabrication du fromage à la française et à produire la meilleure qualité possible et, d'autre part, de l'alimentation des vaches,

qui paissent librement dans un pré ancestral où elles se nourrissent d'herbe et de bruyère. « Nous travaillons avec du bon lait », explique Jørn.

La ferme Breivik, où résident Ruth et Jørn, ainsi que leur petit cheptel laitier, dispose d'un emplacement idéal à Fana, dans la banlieue de Bergen en Norvège. Le couple a commencé à fabriquer du fromage en 2006, en s'inspirant des fromages français, souvent considérés comme les meilleurs au monde, mais aussi comme les plus difficiles à produire. Nullement intimidés, Ruth et Jørn ont perfectionné leur technique et, aujourd'hui, Ostegården produit près de 60 tonnes de fromage par an. N'ayant de cesse d'apprendre, en 2018, ils invitaient dans leur ferme Bernard Mietton, expert illustre du fromage aujourd'hui décédé.



OSTEGÅRDEN EST UN PETIT PRODUCTEUR DE FROMAGES EXCLUSIFS DE GRANDE QUALITÉ, DOTÉS D'UNE PERSONNALITÉ BIEN PARTICULIÈRE

Les fromages Ostegården sont commercialisés aux quatre coins de la Norvège par Coop, grande coopérative commerciale norvégienne, et par Meny, chaîne de supermarchés dano-norvégienne, mais la plupart sont vendus au secteur de la restauration.

La production d'Ostegården est axée sur cinq fromages, même si Jørn confie envisager de nouveaux produits pour l'avenir. La fromagerie propose deux types de Fana : le Fanaost frais et le Fanaost affiné. Le Fana est un fromage à pâte mi-dure bien affiné de type gouda, dont chaque meule pèse jusqu'à 70 kg. Sa saveur caractéristique tient aux ingrédients de qualité utilisés dans sa fabrication, ainsi qu'à sa taille et à son affinage long. Le Fanaost a été le grand gagnant des World Cheese Awards en 2018, concours à l'occasion duquel 3 472 fromages de 30 pays différents ont été présentés.

Le Jørnsberg est un fromage semi-affiné fabriqué à partir de cultures de bactéries propioniques, à l'instar de nombreux fromages alpins. La fermentation lui

confère une saveur douce et un goût de noisette. Le dioxyde de carbone produit pendant le processus favorise la formation des grands trous traditionnels. Et, bien évidemment, les deux derniers fromages d'Ostegården ont une influence française : le Brie Jørns et le Camembert Jørns.

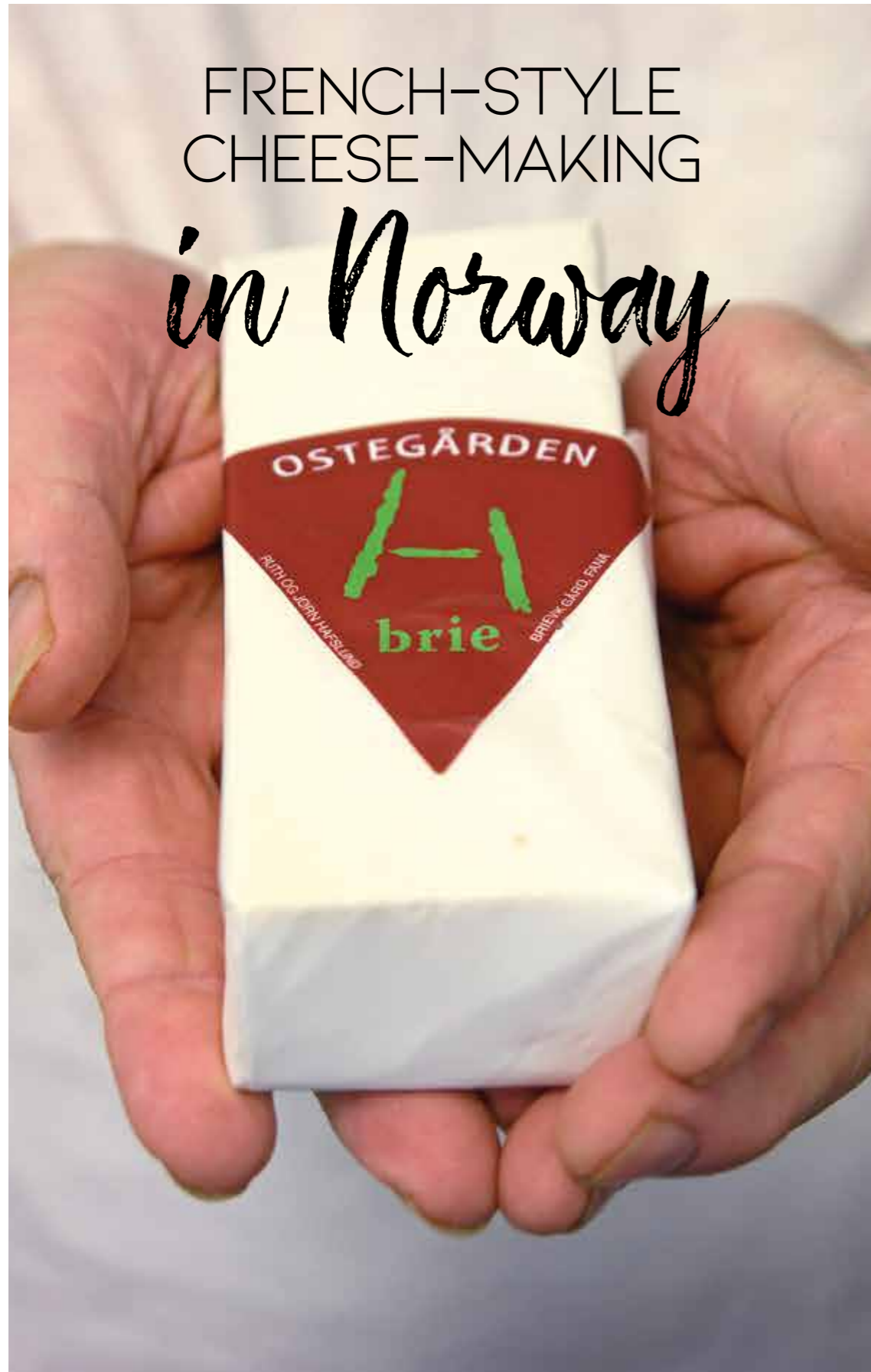
Pour accompagner ces excellents fromages, Ostegården fabrique sa gelée de piment Jørns et sa gelée de poire au piment Jørns. Chaque trimestre, la fromagerie produit également neuf tonnes de yogourt, naturel et à la grecque.

Nous adressons nos remerciements à Bjarte Askeland, Bailli de Bergen, pour sa contribution à la rédaction de cet article.



FRENCH-STYLE CHEESE-MAKING

in Norway



OSTEGÅRDEN IS A SMALL BUT EXCLUSIVE SUPPLIER OF HIGH QUALITY CHEESE WITH ITS OWN DISTINCTIVE CHARACTER

Cheese is one of the most fascinating, complex and diverse foods enjoyed today. There are three elements to the cheese ecosystem: ripening agents, consisting of enzymes and microorganisms; the composition of the fresh cheese; and the environmental conditions during ageing.

Ostegården is a small but exclusive supplier of high-quality cheese with its own distinctive character. That character comes partly from the commitment of the owners - Ruth and Jørn Hafslund - to learn about French cheese-making and continually strive for the very best quality possible, and partly from the diet of the cows, which graze freely on an old meadow of grass and heather. "We have really nice milk with which to work," says Jørn.

Brevik farm, idyllically located in Fana on the outskirts of Bergen in Norway, is home to Ruth and Jørn and their small dairy herd. They started making cheese in 2006, drawing their inspiration from French cheese, widely credited as the best in the world. French cheese is also widely regarded as among the most difficult to produce. Undeterred, Ruth and Jørn perfected their technique and now Ostegården produces about 60 tonnes of cheese a year. Determined to keep learning, in 2018 they invited renowned cheese expert, the late Bernard Mietton to visit the farm.

Ostegården cheeses are sold throughout Norway by Coop - a large Norwegian retailing cooperative

- and Meny, a Norwegian and Danish supermarket chain, but most of its sales are into the restaurant sector.

Ostegården's production focuses on five main cheeses, although Jørn says they are keeping their options open to make new cheeses in the future. It has a young and a mature Fana (Young Fanaost and Matured Fanaost). Fana is a semi-hard, well-matured cheese, Gouda-style with each cheese weighing up to 70 kilos. The unique taste of this cheese is derived from good ingredients, its size and a long storage time. Fanaost was the clear winner of the 2018 World Cheese Awards - a competition in which 3,472 cheeses from 30 different countries were presented.

Jørnsberg is a semi-ripened cheese made using a propionic culture - as for many Alpine cheeses. The fermentation results in a sweet and nutty flavour. Carbon dioxide generated during the process produces the traditional large holes. Ostegården's final two cheeses, not surprisingly, have a French influence - Jørns Brie and Jørns Camembert.

To complement the fine cheeses, Ostegården makes Jørns Chilli Jelly, Jørns Pear Jelly with Chilli. It also produces about nine tonnes of yoghurt - natural, Greek-style - each quarter.

With thanks to Bjarte Askeland, Bailli of Bergen, for his help in sourcing the material for this article.



PRIVILÉGIER l'excellence

L'organisation des remarquables événements de la Chaîne exige expertise, expérience et dévouement, en cuisine comme en salle. Au Sultanat d'Oman, le National Hospitality Institute (NHI), qui bénéficie du soutien du Bailliage national, a pour objectif de développer les compétences nécessaires pour aider au développement du tourisme international et des activités de loisirs dans la région.

Le gouvernement d'Oman a pris conscience du rôle essentiel joué par le secteur de l'hôtellerie-restauration dans l'économie du pays et encourage les jeunes Omanais à se former et à trouver des emplois dans ce secteur. Le NHI a été créé en 1995 par une société privée. C'est le premier établissement de formation professionnelle dans les domaines de l'hôtellerie,

de la restauration et du tourisme à Oman.

Les enseignants sont des professionnels aguerris, officiant sous la houlette du Directeur général Robert Maclean, Grand Officier Maître Rôtisseur. Robert a fait ses premiers pas dans ce secteur dès l'âge de 12 ans en Écosse, en gagnant son argent de poche en tant que plongeur. Au cours de ses 45 ans de carrière, il a travaillé dans toutes les disciplines de l'hôtellerie et de la restauration. Il est arrivé à Oman il y a 25 ans, invité à participer à la création du NHI. Depuis, il a contribué au développement de l'institut en tant que centre d'excellence pour les formations professionnelles dans ce secteur.

Le NHI forme 230 élèves par an environ, en premier lieu dans ses salles de classe, puis à l'aide de



Un talent national

Haroun Al Balushi a suivi une formation de chef au cours de l'année universitaire 2006-2007. Dans la salle de classe comme lors de son stage au Shangri La Hotel d'Oman, il a fait montre d'un dévouement et d'aptitudes hors pair. Il est désormais employé au titre de Chef enseignant au NHI.

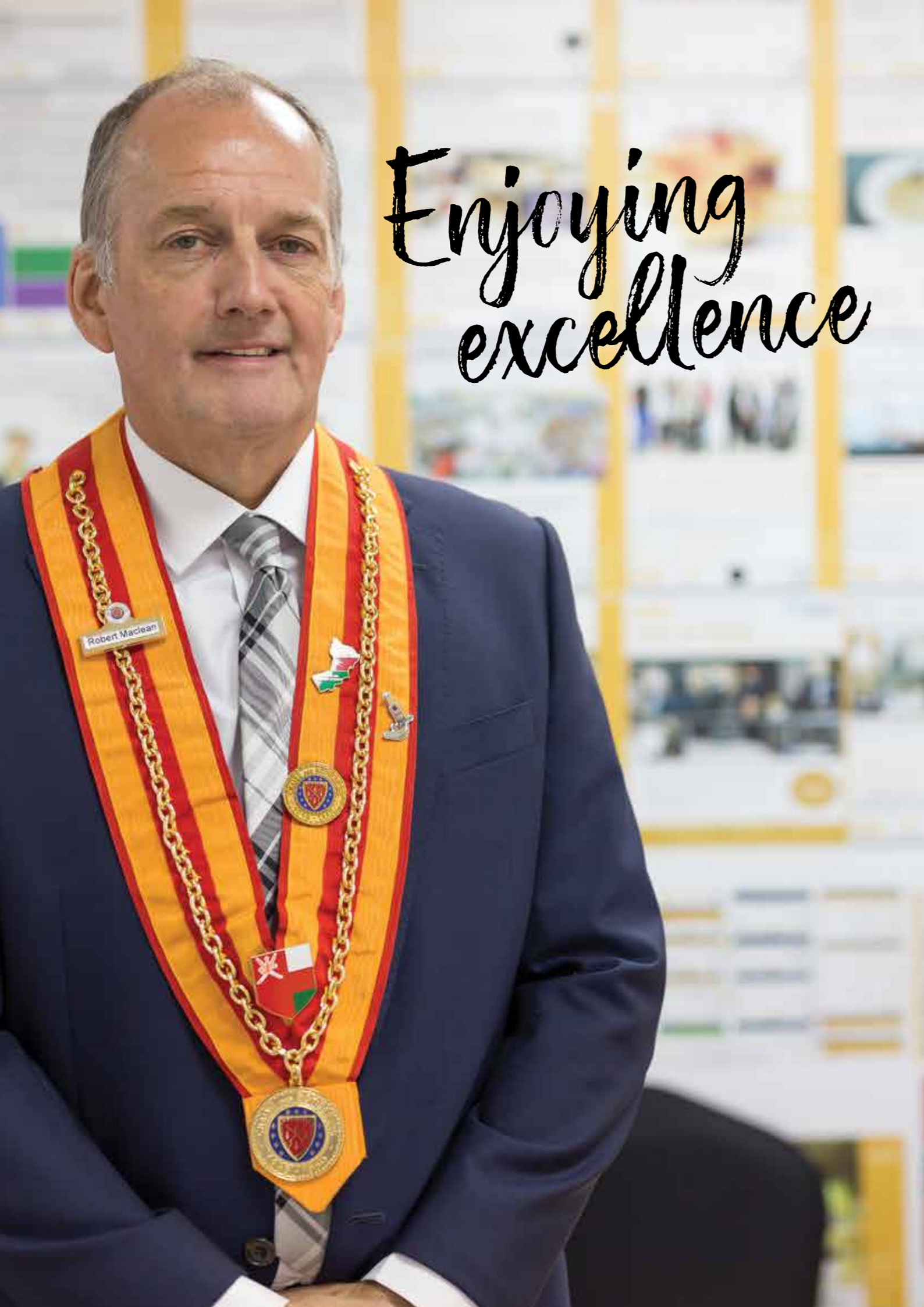
Grâce à un don du Bailliage d'Oman au NHI, Haroun a pu se rendre à Glasgow et à Édimbourg pour une formation de deux semaines dans le département de pâtisserie du Glasgow City College, suivie par un stage d'une semaine dans le célèbre Balmoral Hotel à Édimbourg. Ce séjour a permis à Haroun d'approfondir ses compétences et de découvrir un environnement de travail différent, une expérience utile dans son rôle d'enseignant.

Haroun est aussi un modèle pour ses compatriotes, illustrant la manière dont le travail assidu et le dévouement peuvent contribuer au développement d'une carrière dans le secteur en plein essor de l'hôtellerie-restauration à Oman.

stages en hôtels et restaurants. Lors d'une récente journée d'inscriptions, un tel nombre de candidats s'est présenté que la police a dû être conviée pour réguler la circulation autour de l'Institut ! À l'issue de la formation, trouver un emploi est pratiquement garanti car en raison d'une pénurie de talents nationaux compétents, le secteur peine à atteindre les quotas d'embauche de ressortissants omanais fixés par le gouvernement.

Le Bailliage du Sultanat d'Oman reconnaît le rôle essentiel joué par le NHI dans la formation des professionnels de demain, et lui apporte un soutien financier depuis sa propre création il y a 10 ans. Il est encourageant de voir un nombre croissant de jeunes Omanais entreprendre des carrières axées sur l'art culinaire et le service des mets. Soutenir la formation de jeunes Omanais est un bon moyen de nous assurer de pouvoir continuer à profiter de l'excellence autour de la table dans les années à venir.

Robert Weener
Bailli Délégué



Enjoying
excellence



Home-grown talent

Haroun Al Balushi trained to become a chef in the 2006/7 academic year. Both in the classroom and during his training placement in the Shangri La Hotel in Oman he showed great dedication and aptitude. He is now employed as a Chef Instructor at NHI.

A donation from the Oman Bailliage to the NHI made it possible for Haroun to go to Glasgow and Edinburgh for a two-week training assignment with the Glasgow City College in the pastry department, followed by a one-week internship at the famous Balmoral Hotel in Edinburgh. This enhanced Haroun's skills and introduced him to a different working environment, which will be useful experience in his role as an instructor.

Haroun also acts as a role model for other Omanis by showing how hard work and dedication can help them develop their careers in the growing hospitality industry in Oman.

The execution of every amazing Chaîne event requires expertise, experience and dedication in the kitchen and the dining hall. In the Sultanate of Oman, the National Hospitality Institute (NHI), which enjoys the support of the national Bailliage, is developing the skills necessary to allow local entertainment and international tourism to flourish.

The Omani government has identified that hospitality plays a vital role in the country's economy and is encouraging young Omani nationals to train and find employment in this sector. The NHI was privately-founded in 1995 and is the leading provider of vocational training for the hospitality, catering and travel industries in Oman.

The instructors are seasoned professionals, led by General Manager Robert Maclean, Grand Officier Maître Rôtisseur. Robert joined the industry as a 12-year old in Scotland with a part-time job washing dishes. During his 45-year career he has experienced all disciplines of hospitality and catering. He came to Oman 25 years ago when he was invited to help set up the NHI. Since then he has developed the institute as a centre of excellence for vocational education in this sector.

The NHI trains about 230 students a year, initially in its classrooms, followed by placements in hotels and restaurants. At a recent admissions day so many hopefuls turned up that the police had to be invited to regulate the traffic jam created around the Institute! Securing a job is basically guaranteed, as a shortage of trained national talent means the industry finds it difficult to meet the target quotas set by the government for employing Omani nationals.

The Bailliage of the Sultanate of Oman recognises the essential role the NHI plays in training the professionals of tomorrow and has supported it financially since its own inception 10 years ago. It is inspiring to see increasing numbers of young Omanis preparing and serving food. Supporting the education of Omani nationals is one way of ensuring we will continue to enjoy excellence at our tables in years to come.

Robert Weener
Bailli Délégué

UNE OASIS AUX mille parfums

La petite île croate de Pag, située en mer Adriatique, abrite l'entreprise familiale Boškinac. Le complexe, qui comprend un hôtel, un restaurant et un domaine viticole, est dirigé par Boris Šuljić, qui a été intronisé Maître Hôtelier lors du Chapitre inaugural du Bailliage organisé plus tôt dans l'année.

Situé en plein cœur de vignobles, à proximité d'une oliveraie, imprégné du parfum des pins et des herbes sauvages, le domaine Boškinac forme une oasis dans le paysage autrement lunaire de cette île rocheuse. Créé pour faire perdurer des siècles de traditions, il s'enorgueillit de vues magnifiques qui reflètent l'atmosphère magique de l'île.

L'hôtel abrite huit chambres spacieuses décorées avec élégance et trois suites, chacune racontant une histoire de cette île dans une palette de couleurs spécifique. Le restaurant, qui peut accueillir 60 convives, propose un menu de spécialités traditionnelles interprétées avec modernité et créativité. Il respecte le patrimoine culinaire de l'île, avec une vaste sélection de plats de poisson et d'agneau, des fromages, des jambons crus et d'autres produits frais de saison, agrémentés d'huile d'olive, de fines herbes et de miel. Le restaurant est un lieu où se créent des expériences et des souvenirs hors du commun. L'entreprise Boškinac tire une grande fierté de son domaine viticole et de son chai, où sont produits



des grands crus et des eaux-de-vie de vin de grande qualité. D'ailleurs, le chai occupe depuis longtemps un rôle central dans les familles Šuljić et Boškinac. Le vin fait partie de ces lieux depuis des siècles, même si les cépages utilisés sont aujourd'hui différents.

Il y a une dizaine d'années, une nouvelle ère s'est ouverte dans l'histoire du vignoble. La maison de vin Boškinac a été construite en 2000 et, la même année, de nouvelles vignes étaient plantées à proximité pour pérenniser le cépage régional : le Gegić. Des greffes ont été réalisées à partir d'anciens pieds pour créer le nouveau vignoble et assurer que les amateurs de vin aux quatre coins du monde puissent continuer à apprécier le produit le plus emblématique de l'île.

Boris Šuljić, qui se décrit comme un véritable amateur de bon vin, s'est également engagé à approfondir ses connaissances sur ce cépage historique. « Chaque vin invite à la découverte, c'est

un processus continu. Le Gegić est passionnant. L'histoire de ce vin peut ainsi se poursuivre. »

Le domaine Boškinac figure de longue date parmi les meilleurs de Croatie. Ses vins sont servis dans les restaurants les plus prestigieux et ont remporté de nombreuses distinctions et récompenses internationales.

Des cépages rouges et blancs sont cultivés dans le vignoble, et le chai est particulièrement réputé pour ses Cabernet Sauvignon et ses Merlot, sans oublier le Gegić, ce vin blanc sec produit à partir de la variété du même nom. C'est un apéritif doux avec des arômes minéraux légèrement floraux et une teneur en alcool faible.

Boškinac a également une longue tradition dans la distillerie de l'eau-de-vie de vin. D'ailleurs, les prédécesseurs des familles Šuljić et Boškinac vantaient les pouvoirs curatifs de ce breuvage pour l'âme et le corps.

A fragrant oasis



The small Croatian island of Pag in the Adriatic Sea is home to the family-run Boškinac hotel, restaurant and winery, run by Boris Šuljić, who was inducted as a Maître Hôte at the Baillie's inaugural Chapitre earlier this year.

Hidden in a vineyard, adjacent to an olive grove and pervaded by the fragrance of pine trees and pungent herbs, Boškinac is an oasis amid the predominantly moonlike landscape of this rocky island. Created to continue centuries of tradition, it has magnificent views together with an atmosphere embraced by the magic of the island.

The hotel is small - it has eight spacious, stylishly-designed rooms and three suites, each of which has its own colour theme and tells a tale of the island. The 60-seat restaurant serves a menu featuring traditional island specialities interpreted in a modern and creative way. It respects the culinary heritage of the island, with a wide selection of fish and lamb dishes, cheeses, prosciutto and other fresh, seasonal ingredients, with olive oil, herbs and honey. The restaurant is remembered as a place of unrepeatable experiences and memories.

The Boškinac is particularly proud of its winery and wine cellar, where premium varieties of wine and high-quality brandies are made. Indeed, the wine cellar has long been the backbone of the lives of the Šuljić and Boškinac families. Wines have been nurtured here for centuries, although the varieties of grape have changed.

Some ten years ago, a new period in the vineyard's history began. The Boškinac Winery was built in 2000, and that same year a new vineyard was planted nearby aiming to conserve the indigenous grape variety, Gegić. Grafts were taken from the old vines to populate the new vineyard and to ensure that wine lovers around the world are able to continue to enjoy the most unique product of this island.

Boris Šuljić, who describes himself as a true lover of good wine, is also dedicated to further research of this historic wine. "Every wine leaves room for exploration, this is always an ongoing process. Gegić also offers excitement, and the story of this wine continues."

The Boškinac Winery has long been reputed as one of Croatia's best. Its wines are poured in the most prestigious restaurants and have received many national awards and recognitions.

The vineyard cultivates red and white grape varieties and the cellar is best known for its Cabernet Sauvignon and Merlot wines and, of course, Gegić, the dry white wine produced from the variety of the same name. This is a gentle aperitif with light floral and mineral aromas and a moderate alcohol content.

The Boškinac also has a long tradition of distilling brandies and the forefathers of the Šuljić and Boškinac families emphasised the healing powers of the drink for the body and the soul.





Le Chef du Prince

Reto Jenal a été promu au grade de Maître Rôtisseur lors du Grand Chapitre 2019 du Bailliage du Liechtenstein, suite à sa nomination au poste de Chef du Prince du Liechtenstein l'année précédente.

Le talent exceptionnel de Reto a très vite été remarqué dans le milieu de la restauration. Après sa formation professionnelle, il a rejoint le restaurant PUR, au sein de l'hôtel Seedamm Plaza à Pfäffikon, où il a travaillé avec le Chef Ivo Berger. Il est ensuite devenu le chef privé d'un brillant homme d'affaires, se rendant fréquemment dans le sud de la France et à Miami, où il a pu

approfondir ses connaissances et parfaire ses compétences déjà considérables en cuisine internationale.

Lorsque le poste de Chef au château de Vaduz s'est libéré, il a suivi la recommandation d'un collègue et a postulé avec succès auprès du Prince du Liechtenstein.

Ses suggestions de menu, finalisées en consultation avec le Prince, sont bien accueillies par la famille princière, ses desserts étant particulièrement appréciés. Pendant la saison de la chasse, le gibier des terres princières occupe une

«
PENDANT LA SAISON DE LA CHASSE, LE GIBIER DES TERRES PRINCIÈRES OCCUPE UNE PLACE DE CHOIX DANS LE MENU

place de choix dans le menu.

Au jeune âge de 31 ans, Reto a déjà accumulé un nombre impressionnant de succès, notamment le titre de champion du monde au Luxembourg, décroché avec l'équipe nationale junior suisse. Il a été vice-champion olympique à Erfurt et a participé à la World Skills Competition à Calgary. Il a aussi pris part avec enthousiasme au concours Marmite Youngstar à Zurich, ainsi qu'au concours des Chefs en Or à Paris.

Le Bailliage de la Principauté du Liechtenstein est fier de compter dans ses rangs un jeune membre aussi créatif et passionné.

Félicitations !

Daniel Jäggi
Bailli Délégué

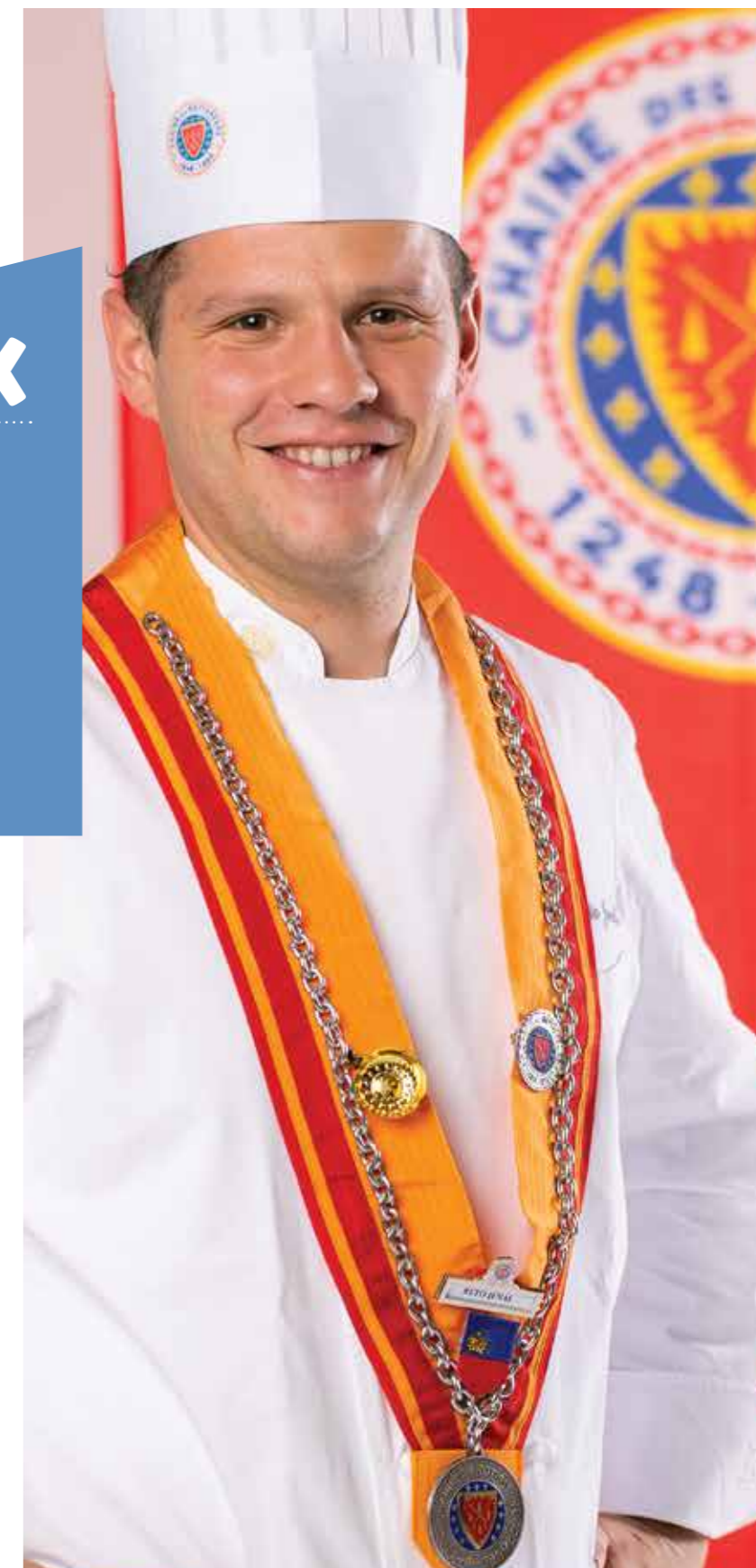


Photo : Eddy Risch



At the 2019 Grand Chapitre of the Bailliage of Liechtenstein, Reto Jenal was promoted to the grade of Maître Rôtisseur, following his appointment as the Prince's Chef the previous year.

Professional circles were quick to recognise Reto's exceptional talent. After completing his professional training, he joined the restaurant PUR at Seedamm Plaza in Pfäffikon where he worked with Chef Ivo Berger. He subsequently became the private chef of a successful businessman, and often visited the south of France and Miami, where he was able to expand his knowledge and complement his already considerable expertise with international cuisine.

When the position of Chef at Vaduz Castle fell vacant, he followed the recommendation of a colleague and applied successfully to the Prince of Liechtenstein for the position.

His menu suggestions, finalised in consultation with the Prince, have been well received by the Princely

Family, with the desserts a particular favourite. During the hunting season, game from the Prince's own hunting grounds becomes a highlight of the menu.

At the tender age of 31, Reto has already notched up an impressive number of successes, including being named World Champion in Luxembourg together with the Swiss youth national team. He was Vice Olympic Champion in Erfurt and took part in the World Skills Competition in Calgary. He also participated with enthusiasm in the Marmite Youngstar Competition in Zurich as well as in the 'Chefs en or' in Paris.

The Bailliage of the Principality of Liechtenstein is proud to have such a hard-working and creative young member within its ranks.

Congratulations!

Daniel Jäggi
Bailli Délégué

DURING THE HUNTING SEASON, GAME FROM THE PRINCE'S OWN HUNTING GROUNDS BECOMES A HIGHLIGHT OF THE MENU





L'application

DES CONNAISSANCES



Enfant curieux, Geoffrey Lanez, Chef Rôtisseur rattaché au Bailliage des États-Unis, se souvient avoir été banni de la cuisine où s'affairaient sa mère et sa grand-mère, des « cuisinières exceptionnelles ». Son souhait d'apprendre toute la magie se déroulant derrière les portes closes de ces cuisines n'a cessé de croître jusqu'à son admission dans une école hôtelière à l'âge de 16 ans. « Au début, j'ai trouvé réponse à toutes mes questions d'ordre culinaire, mais j'ignorais que ce n'était là que le commencement d'un parcours qui ne m'était jamais venu à l'esprit. »

Après deux ans d'études, il a participé à son premier concours en tant qu'apprenti auprès d'un concurrent des Olympiades culinaires, le Chef Michael Matarazzo. Cette expérience a renforcé sa volonté de devenir Chef. Aujourd'hui âgé de 29 ans, Geoffrey est un concurrent aguerri, qui a notamment représenté les États-Unis lors de la Finale Internationale du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs en Afrique du Sud en 2014.

Dans ses fonctions de Chef de cuisine au Patterson Club, Geoffrey dirige une équipe de près de 40 personnes qu'il n'a de cesse de motiver et d'inspirer en vue de créer et de transformer l'expérience culinaire. « J'estime essentiel de comprendre les bases de la cuisine et de les appliquer de façon systématique. J'accorde de l'importance aux connaissances permettant de créer les bonnes combinaisons de saveurs, à l'exécution des techniques et, avant tout, à mettre la barre toujours plus haut afin d'offrir à nos membres et à nos clients des expériences hors du commun. »

Il façonne le menu en introduisant des mets qu'il aime déguster, tirant son inspiration d'une variété de sources. Il peut s'agir d'un plat visuellement attrayant posté sur un réseau social, d'une préparation découverte dans un restaurant ou de

l'adaptation d'une de ses recettes utilisées lors d'un concours culinaire.

Ses mentors au fil de sa carrière ont joué un rôle clé dans son développement professionnel comme personnel. Au sein de son équipe, il encourage les valeurs de respect mutuel et de collaboration entre tous les membres, et il partage à leurs côtés les succès comme les difficultés.

Geoffrey est membre de la délégation américaine de l'ACF et il participera aux Olympiades culinaires IKA à Stuttgart, en Allemagne, en février 2020. Après cette expérience, il souhaite apporter en retour une contribution à l'organisation ACF en devenant juge de concours culinaires organisés au niveau local. Il aimerait concourir un jour pour le titre de Chef de l'Année de l'ACF et, ultérieurement, décrocher le certificat de Maître cuisinier.

L'ASPECT LE PLUS IMPORTANT EST L'APPLICATION DES CONNAISSANCES, ET CELA VA AU-DELÀ DU SIMPLE FAIT DE SAVOIR CUISINER

Le monde des concours est intense et dynamique. Selon Geoffrey, l'aspect le plus important est l'application des connaissances, et cela va au-delà du simple fait de savoir cuisiner. La compétition lui a appris à faire face à l'adversité, l'importance de la passion et de la persévérance, ainsi que la valeur véritable du mentoring.

Geoffrey estime que ses plus grandes réalisations à ce jour tiennent aux personnes rencontrées et aux relations tissées au fil des concours et dans le cadre de son travail, lesquelles, selon lui, ne peuvent rivaliser avec aucune médaille, aucun trophée ni aucune première place.



Executing knowledge

As a curious child, Geoffrey Lanez - Chef Rôtisseur with the Bailliage of USA - remembers being banished from the kitchen where his mother and grandmother, both “amazing cooks” were busy. His desire to learn about the magic that went on behind closed kitchen doors continued to grow until he was accepted into culinary school at the age of 16. “At first this answered all of my unanswered cooking questions, but little did I know it was just the beginning of a culinary journey I never knew I needed or wanted.”

After two years of studying he went to his first competition as an apprentice to Olympic culinary competitor, Chef Michael Matarazzo. That experience consolidated his determination to become a Chef. At the age of 29, Geoffrey is now a seasoned competitor, including representing the USA in the Jeunes Chefs Rôtisseurs International Final in South Africa in 2014.

As Executive Chef at The Patterson Club Geoffrey manages a team of around 40 staff and helps to motivate, inspire, create and change the culinary experience. “I believe in understanding the fundamentals of cooking and implementing them consistently. I value the knowledge that goes into properly building flavours, executing techniques, and most importantly pushing the bar in creating amazing experiences for our members and guests.”

He has influenced the menu by introducing food he enjoys eating, deriving his inspiration from a variety of sources. This might be seeing a visually appealing dish posted on social media, tasting a dish at a restaurant, or adapting a recipe he’s used for a culinary competition.

The mentors he has learned from throughout his career have been very instrumental in his professional and personal development. When

working with his own team he upholds the values of mutual respect and collaboration among all team members and he will be by their side to share in the struggles as well as the successes.

Geoffrey is a member of the ACF Culinary Team USA and will be competing at the IKA Culinary Olympics in Stuttgart, Germany in February 2020. Following that experience he would like to give something back to the ACF organisation by becoming a judge at local culinary competitions. Eventually, he would like to compete for the title of ACF Chef of the Year, and later, work towards his Certified Master Chef certification.

Competing is an intense, fast-paced world. For Geoffrey, the most important aspect is executing knowledge - and that doesn’t just mean how to cook. Competing has taught him how to face adversity, the importance of passion and perseverance and the true value of mentorship.

It is the people and the relationships gained through competitions and work that Geoffrey holds as his most significant achievements to-date that he says cannot be rivalled by any medal, trophy or first-place.



THE MOST IMPORTANT ASPECT IS EXECUTING KNOWLEDGE - AND THAT DOESN'T JUST MEAN HOW TO COOK





La Perla :

UNE CÉLÉBRATION DES POISSONS
ET DES FRUITS DE MER

gor Meltzer, Officier Maître Restaurateur, est membre de la Chaîne depuis le lancement officiel du Bailliage National de Russie en 2002. La direction créative de son groupe de restaurants est assurée depuis plus de sept ans par le Chef de Cuisine et Maître Rôtisseur Stanislav Potemkin.

Chef expérimenté et créatif, Stanislav Potemkin a travaillé aux côtés de grands chefs français, parmi lesquels Philip Bossert, Serge Fery, Éric Cherrier et Philippe Got. Il applique désormais son expertise auprès du groupe La Perla, qui comprend La Perla Fish House, La Perla Seafood Bar, La Perla Neva et Petrov-Vodkin Russian Tapas Bar & Restaurant.

Toute l'élégance de Saint-Petersbourg prend vie à La Perla Fish House. Fondé en 1999, le restaurant, dont l'intérieur contient une section d'un véritable sous-marin, est situé dans un bâtiment résidentiel. Il est spécialisé dans les fruits de mer et les poissons russes, et caviar noir et huîtres figurent en tout temps au menu. Le sandre (zander) du lac Ladoga, préparé dans une sauce onctueuse au vermouth, est l'une des spécialités maison.

Avec ses vues sur la cathédrale de la Résurrection, l'élégant restaurant La Perla Nera propose de la gastronomie française, avec des spécialités de fruits de mer. Le menu NERA propose des plats sur le thème du mot « noir », tels que spaghettis noirs, risotto noir, poulet noir et caviar noir. Un des plats à découvrir est le tartare de coquilles St-Jacques des îles Kouriles avec caviar noir.

Le restaurant La Perla Seafood Bar est situé sur l'artère principale de Saint-Petersbourg et propose les dernières tendances culinaires en matière de fruits de mer. Les convives peuvent déguster des cocktails aux huîtres, ceviche d'huîtres ou huîtres nouvelle vague rehaussées de pamplemousse, zeste de citron vert, avocat et caviar rouge, avant de savourer des salades de fruits de mer ou des ragoûts de moules. Le ceviche de crevettes sauvages argentines et la langoustine dans un style créole sont à ne pas manquer.

Situé dans une ancienne demeure aristocratique construite en 1858, le Petrov-Vodkin Russian Tapas Bar & Restaurant a ouvert ses portes au printemps 2019. Il invite les convives à s'imprégner de l'atmosphère d'une taverne datant de l'ère prérévolutionnaire russe, pour déguster des hors-d'œuvre traditionnels accompagnés de liqueurs maison dans un cadre détendu.

Un éventail de fruits de mer russes est disposé sur de la glace à l'entrée du restaurant, parmi lesquels figurent des crabes du Kamtchatka, des huîtres sauvages des contrées orientales, différentes variétés de crevettes et six types de caviar. Le caviar est également servi avec des blinis, tandis que d'autres plats russes classiques sont proposés à la carte. Parmi les spécialités à découvrir : l'anémone de mer en aspic et le filet d'anémone de mer et œuf poché avec purée de pommes de terre fumée et caviar rouge.

Henri Everaars
Bailli Délégué

IL EST SPÉCIALISÉ DANS LES FRUITS DE MER ET LES POISSONS RUSSES,
ET CAVIAR NOIR ET HUÎTRES FIGURENT EN TOUT TEMPS AU MENU





La Perla

A celebration of superb fish and seafood

gor Meltzer, Officier Maître Restaurateur, has been a member of the Chaîne since the official launch of the National Bailliage of Russia in 2002. His restaurant group has been under the creative guidance of Head Chef, Maître Rôtisseur Stanislav Potemkin for more than seven years.

An experienced and creative chef, Stanislav Potemkin has worked alongside some French master chefs, including Philip Bossert, Serge Fery, Eric Cherrier and Philippe Got and now applies his flair to the La Perla group, which comprises La Perla Fish House, La Perla Seafood Bar, La Perla Neva and Petrov-Vodkin Russian Tapas Bar & Restaurant.

Sophisticated St. Petersburg comes to life at La Perla Fish House. Founded in 1999, the restaurant interior is part of a real submarine, placed within a residential building. It specialises in Russian

live seafood and local fish and the menu always features black caviar and oysters. Enjoy Lake Ladoga pike-perch (Zander) cooked in thick Vermouth sauce.

With views of Smolny Cathedral, the elegant La Perla Nera restaurant offers French gastronomy specialising in live seafood and the NERA menu. This features dishes themed around the word 'black', such as black spaghetti, black risotto, black chicken and black caviar. Enjoy Kuril scallop tartare with black caviar.

La Perla Seafood Bar in the main street of St.Petersburg brings the latest seafood cooking trends to the table, inviting guests to enjoy cocktails with live oysters, ceviche oysters or new-wave style oysters with grapefruit, lime avocado and red caviar, before dining on seafood

IT SPECIALISES IN RUSSIAN LIVE SEAFOOD AND LOCAL FISH AND THE MENU ALWAYS FEATURES BLACK CAVIAR AND OYSTERS



salads and stewed mussels. Enjoy ceviche of wild Argentinian shrimps and langoustine in a creole style.

Located in an aristocratic mansion - built in 1858 - the Petrov-Vodkin Russian Tapas Bar & Restaurant opened in spring 2019. It invites guests to soak up the atmosphere of the pre-revolutionary era Russian tavern, relax and enjoy traditional Russian appetisers served with homemade liqueurs.

A showcase of Russian seafood is laid out on ice in the restaurant hall, including Kamchatka crabs, wild Far Eastern oysters, different types of shrimps and six types of caviar. Caviar is also served with Russian crepes and other classic Russian dishes are offered on the 'à la carte' menu. Enjoy sea anemone in aspic and sea anemone fillet and poached egg with smoked potato purée and red caviar.

Henri Everaars
Bailli Délégué



UN STYLE

« *contemporain international* »

LES PLATS DE STYLE TAPAS REHAUSSÉS D'UNE TOUCHE LOCALE SONT ÉGALEMENT POPULAIRES AUPRÈS DES HABITANTS DE LA RÉGION

Avec près de 19 ans dans le secteur de l'hôtellerie-restauration, le Chef Rôtisseur Sean Stevenson apporte son savoir-faire culinaire à l'Am Weinberg Boutique Hotel en Namibie, acquis au fil d'une carrière professionnelle qui l'a emmené au Royaume-Uni, en Afrique du Sud et en Namibie.

Alain Ducasse, chef à la renommée internationale, a été la plus grande source d'inspiration du Chef Sean Stevenson. « C'est l'un des chefs les plus illustres et les plus méthodiques. Grâce à un travail sans relâche, il a pu créer un empire formidable. »

Le style culinaire de Sean, qu'il qualifie de « contemporain international », prend aussi sa source en France. À l'Am Weinberg Boutique Hotel, et sans surprise, la viande est un ingrédient plébiscité. « Nous sommes en Afrique et l'aliment de base est la viande », explique Sean. « Nous n'avons aucune spécialité précise, mais je suis réputé pour les viandes et les plats de viande de grande qualité. »

De la viande est également vendue dans l'épicerie fine de l'Am Weinberg. Parfait pour s'approvisionner en plats cuisinés familiaux sains, l'éventail de produits laitiers et de viandes inclut une variété de fromages régionaux et importés, de la charcuterie, des tourtes maison et des pâtisseries, ainsi que des sandwichs gastronomiques préparés par la boulangerie pour le déjeuner.

Les plats de style tapas rehaussés d'une touche locale sont également populaires auprès des habitants de la région, tandis que les clients

internationaux de l'hôtel peuvent déguster des menus hors du commun.

Sean participe au projet de l'Am Weinberg Boutique Hotel depuis le début de l'année 2018, et il décrit son ouverture comme l'un des moments les plus mémorables de sa carrière à ce jour. « C'est un établissement unique en Namibie, et une entreprise dont tous les membres du personnel peuvent être fiers. Je me réjouis à la perspective de voir cet hôtel et le groupe atteindre de nouveaux sommets. »

L'hôtel est construit autour d'une maison historique du domaine Am Weinberg, désormais un monument national. Bâtie en 1901, alors que la vallée de Klein Windhoek était encore largement inexploitée, cette demeure a fait l'objet de travaux de restauration soignés au début du XXIe siècle, avant l'ouverture de son restaurant en 2004.

L'offre gastronomique exclusive du domaine Am Weinberg comprend deux restaurants élégants avec des espaces intérieurs et extérieurs, agrémentés d'une atmosphère raffinée et d'un panorama remarquable.

Pour Sean, être membre de la Chaîne offre une merveilleuse occasion de tisser des liens et de discuter avec des personnes partageant un même état d'esprit. « J'ai rencontré des personnes formidables et j'ai noué des amitiés aux quatre coins du monde. Il y a un véritable esprit de camaraderie. »

Sean est un ancien Vice-Président de l'Association des Chefs namubiens.





“International contemporary” style

With almost 19 years in the hotel and restaurant environment, Chef Rôtisseur Sean Stevenson now brings his culinary influence to the Am Weinberg Boutique Hotel in Namibia, honed from his experiences working throughout the UK, South Africa and Namibia.

The internationally celebrated Chef, Alain Ducasse, has been the biggest source of inspiration for Chef Sean Stevenson. “He is one of the most successful chefs and one of the most consistent. Through hard work he has been able to create an incredible empire.”

Sean’s style of cuisine also has its foundations in France, although he describes it as “international contemporary.” At the Am Weinberg Boutique Hotel, not surprisingly, meat is a popular item. “We are in Africa and the staple is meat,” says Sean. “I have no specific signature dish, but I am

known for good quality meats and meat dishes.” Meats are also sold at the Am Weinberg’s Delicatessen. Perfect for healthy, ready-made family meals, the offering of dairy and meat products includes a variety of local and imported cheeses, cold meats, homemade pies, pastries and gourmet lunch sandwiches from the bakery.

Tapas-style dishes with a local twist are also popular among diners from the neighbourhood whilst offering something different for the hotel’s international guests to experience.

Sean has been part of the Am Weinberg Boutique Hotel project since early 2018 and he describes its opening as the most memorable moment of his career to date. “This is a one-of-a-kind estate in Namibia, something of which all the staff can be proud and proud to be a part. I am looking forward to seeing this establishment and group grow to new heights.”



TAPAS-STYLE DISHES WITH A LOCAL TWIST ARE ALSO POPULAR AMONG DINERS FROM THE NEIGHBOURHOOD

The hotel is constructed around the heritage house at the Am Weinberg Estate, which is now a national monument. Built originally in 1901 when the Klein Windhoek valley was still largely undeveloped, the house was carefully restored in the early 21st century and opened as a restaurant in 2004.

As part of the Am Weinberg Estate’s distinctive dining offering there are two sophisticated restaurants with indoor and outdoor seating and a fine dining service, complemented by an exclusive atmosphere and glorious views.

As a member of the Chaîne, Sean says he finds the biggest benefit to be the opportunity to network and socialise with like-minded people. “I have made some amazing contacts and friends throughout the world. Camaraderie.”

Sean is a former Vice President of the Namibian Chefs Association.



Chef de Cœur



CHEF DE CŒUR EST UNE INITIATIVE DE L'ASSOCIATION CARITATIVE DE LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS (ACCR), QUI SERA MISE EN ŒUVRE DANS TOUS LES BAILLIAGES À PARTIR DE LA FIN 2019.

Cette initiative a pour mission d'encourager les Chefs membres Professionnels de la Chaîne à apporter leur soutien, à former ou à embaucher des élèves de l'ACCR. Les Chefs répondant aux critères (voir ci-dessous) se verront remettre un trophée Chef de Cœur en reconnaissance de leur contribution et de leurs efforts.

Chef de Cœur est un formidable moyen de s'engager directement auprès de l'ACCR en renforçant la mission principale de l'organisation : transformer la vie d'enfants défavorisés et les aider à entreprendre une carrière de Chef professionnel. Comment peut-on mieux y parvenir qu'en formant les élèves de l'ACCR et en leur permettant directement de réaliser leur rêve de devenir des Chefs expérimentés ?

À l'heure actuelle, l'ACCR a contribué à transformer la vie de plus de 100 élèves diplômés grâce à ses programmes au Portugal (Évora), en Afrique

du Sud (Ikusasa) et en Égypte (Ana El Masry). L'initiative Chef de Cœur aura un impact positif sur les élèves actuels, sur leur parcours pour devenir Chef eux-mêmes après l'obtention de leur diplôme, dans l'objectif, un jour, de devenir des Chefs aussi expérimentés que nos membres Professionnels.

Le comité de l'ACCR a établi que les membres Professionnels devaient satisfaire aux critères ci-dessous pour obtenir le prix et le titre de Chef de Cœur. Ainsi, les Chefs doivent :

- Apporter un soutien aux élèves de l'ACCR en organisant des conférences, des cours de cuisine ou des présentations ;
- Fournir à l'équipe de l'ACCR des recettes, des manuels, des vidéos ou d'autres ressources pédagogiques ;
- Permettre aux élèves d'utiliser les cuisines de leurs établissements ;
- Embaucher un jeune diplômé de l'ACCR dans leurs cuisines.

THE CHEF DE CŒUR IS AN INITIATIVE INTRODUCED BY THE ASSOCIATION CARITATIVE DE LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS (ACCR), WHICH IS TO BE IMPLEMENTED ACROSS ALL BAILLIAGES STARTING AT THE END OF 2019.

The concept aims to encourage Chefs who are professional members of the Chaîne to assist, train, or hire ACCR students. Chefs fulfilling the guidelines - detailed below - will be awarded a Chef de Cœur trophy to recognise and honour their contribution and effort.

and Egypt (Ana El Masry). The Chef de Cœur initiative is going to make a positive impact on current students, their progress towards becoming a Chef themselves upon graduation and, one day, becoming established Chefs just like our professional members.

The Chef de Cœur initiative is a great way to directly contribute to the ACCR by reinforcing the main cause of this organisation: to transform the lives of under-privileged children and help them to become trained Chefs. What better way than to teach ACCR students directly and help them to fulfil their dreams of becoming established Chefs?

The ACCR committee has established the following criteria that must be met for a Chef member to earn the Chef de Cœur award and title. Chefs must:

Currently, the ACCR has helped to transform the lives of over 100 graduates across its programmes based in Portugal (Évora), South Africa (Ikusasa)

- Assist ACCR students by giving lectures, cooking lessons, or presentations
- Provide the ACCR team with recipes, manuals, videos, or other teaching materials
- Allow students to use their kitchens in their respective venues
- Hire an ACCR graduate in their kitchen.





L'OMGD PASSE À LA *vitesse supérieure*

Au cours des 12 derniers mois, et pour la quatrième année consécutive, l'Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD) a affiché une croissance solide, enregistrant une hausse importante du nombre de membres individuels (23 %) et de pays membres (17 %) au 31 août 2019, par rapport à la même période en 2018.

Le Comité de l'OMGD a déployé des efforts importants pour stimuler cette croissance, en mettant en œuvre un certain nombre d'initiatives majeures qui se sont révélées efficaces. Parmi les plus notables, l'organisation de Grands Chapitres annuels de l'OMGD. Le deuxième de ces Grands

Chapitres a eu lieu en septembre à Porto et dans la vallée du Douro, en présence de 135 participants venus de 22 pays. Le compte-rendu de cet événement de quatre jours et la galerie de photos sont accessibles sur le site des Actualités en ligne de la Chaîne.

La réunion internationale annuelle de l'OMGD, lancée en 2016 pour coïncider avec l'Assemblée générale annuelle internationale en France, est une autre initiative du Comité. Elle fait désormais partie intégrante du programme de l'Assemblée générale et se déroule en présence de nombreux Baillis Délégués et Échansons, qui s'appliquent à mettre l'accent sur les activités futures et sur des projets

visant à développer et à renforcer l'OMGD dans leurs pays respectifs.

À l'occasion de la réunion, il a été confirmé que l'Espagne accueillerait le troisième Grand Chapitre international de l'OMGD en 2020, avec des événements programmés à Madrid, à Tolède, ainsi que dans la région viticole de Ribero Del Duero.

Les efforts visant à accroître le nombre de membres se poursuivront, et le Comité prévoit de travailler étroitement avec les Baillis Délégués et les Échansons pour leur permettre d'atteindre leurs

objectifs. Le design du nouveau logo de l'OMGD sera également bientôt finalisé.

Je tiens à remercier toutes les personnes concernées pour leur soutien et leur engagement sans faille, ainsi que pour les efforts continus visant à faire passer l'OMGD à la vitesse supérieure.

Vive la Chaîne et Vive l'Ordre Mondial !

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

TAKING THE OMGD TO THE NEXT LEVEL

In the last 12 months the Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD) has experienced a fourth consecutive year of strong growth, with a significant increase both in the number of individual members (23%) and countries (17%) recorded in membership on August 31, 2019, compared with the same period in 2018.

The OMGD Committee has worked hard to drive this growth, with a number of important and successful initiatives. Among the most significant is the development of an annual Grand Chapitre. The second of these was held in September in Porto and the Douro Valley, attended by some 135 participants from 22 countries. (Further details and a full photo gallery from this unique four-day event can be found on the Chaîne News On-line website.)

The annual international OMGD meeting introduced in 2016 to coincide with the Annual International General Assembly in France is another initiative of the Committee. This has now become an integral part of the General Assembly programme, attended by many Baillis Délégués

and Échansons, keen to focus on forthcoming activities and plans for the development and further improvement of the OMGD in their respective countries.

During this meeting it was confirmed that Spain will host the third International OMGD Grand Chapitre in 2020, with events taking place in Madrid, Toledo and the Ribero Del Duero wine regions.

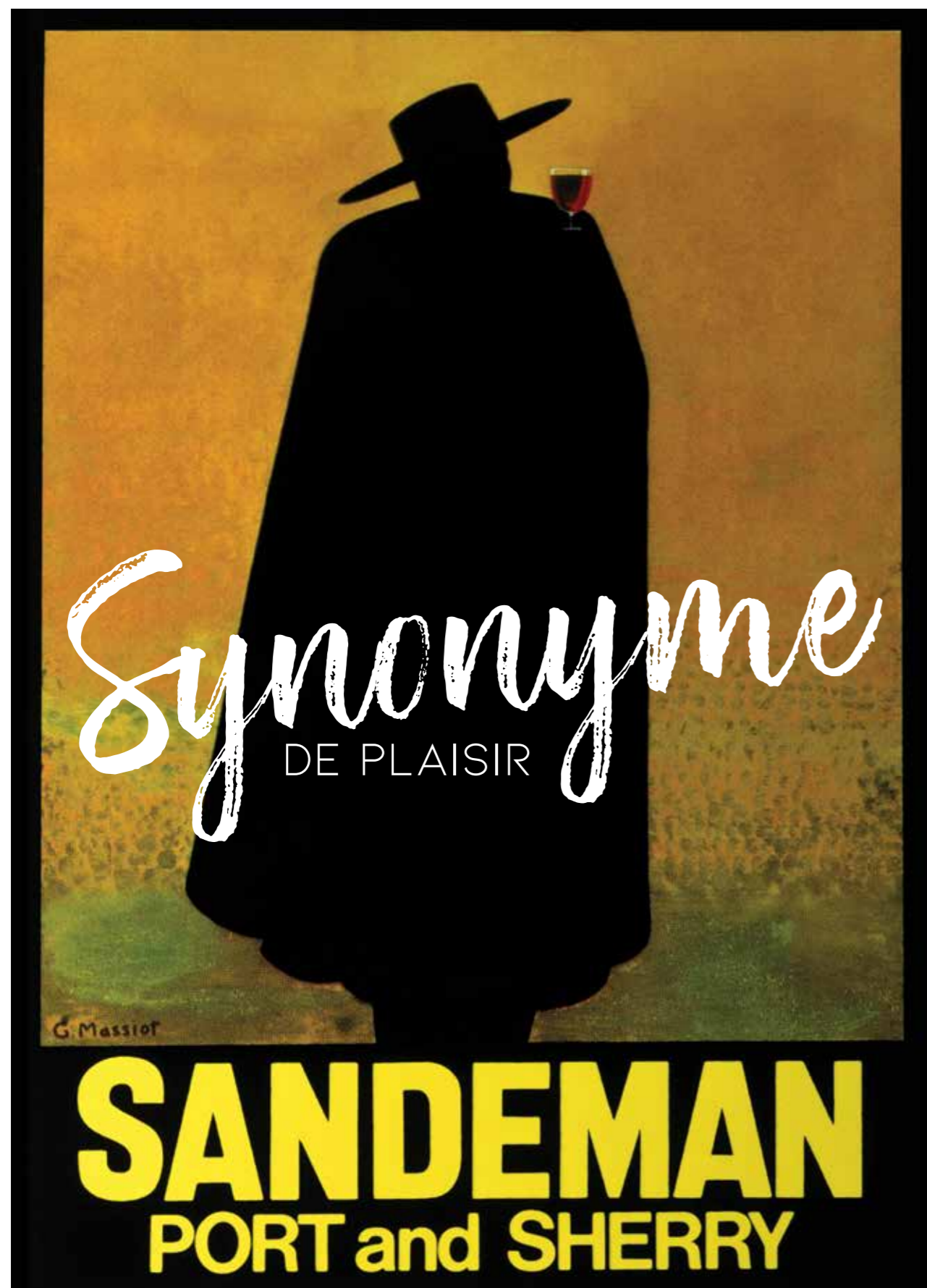
Working to develop the membership will continue as the Committee plans to liaise closely with Baillis Délégués and Échansons to help them to achieve their targets. The design of the new OMGD logo will also be finalised.

I would like to thank everyone for their invaluable support and their commitment and continuous efforts to take the OMGD to the next level.

Vive la Chaîne et Vive l'Ordre Mondial!

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





Dans le cadre du deuxième Grand Chapitre International de l'Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD), l'excursion en autocar à la découverte des domaines du Douro a inclus une escale dans le pittoresque vignoble de Quinta do Seixo, l'un des plus grands et des plus emblématiques de cette région, qui est également le lieu d'origine des portos Sandeman.

Jouissant d'un emplacement hors pair sur la rive sud du Douro, entre la ville de Régua et le village de Pinhão, les 71 hectares de vignobles de Quinta do Seixo, renommés depuis le XVIIe siècle pour la production de porto, ont façonné le paysage de cette région au travers du rude labeur de nombreuses générations. C'est aujourd'hui le berceau des meilleurs vins Sandeman.

Depuis plus de deux siècles, le succès de Sandeman repose sur une capacité rare à innover, allée à un savoir-faire bien ancré, transmis de génération en génération.

Le fondateur du domaine était George Sandeman, un jeune homme ambitieux originaire de Perth, en Écosse, qui, en 1790, a emprunté la somme de 300 livres sterling à son père pour lancer une entreprise viticole à Londres. Son dynamisme et ses compétences sont à l'origine de la croissance rapide de son entreprise.

Parmi les innovations de la société, en 1805, Sandeman a été la première à marquer ses fûts au fer. Cette signature allait conférer à son vin une garantie de qualité et de prestige, même si à la fin du XIXe siècle, la notion de marque passait toujours pratiquement inaperçue auprès des consommateurs.

Au début du XXe siècle, Sandeman a été la première maison à distribuer ses produits autour du monde. En 1905, ce fut l'un des premiers domaines viticoles à étiqueter et à faire la promotion de ses vins. Des campagnes plus élaborées allaient suivre.

En 1928, l'artiste écossais George Massiot Brown créa un personnage mystérieux pour représenter la marque, vêtu dans le style d'un caballero espagnol, avec une cape d'étudiant universitaire portugais et un chapeau à larges bords. Cette silhouette emblématique, vite surnommée « Le Don », fait partie intégrante des étiquettes des bouteilles et de l'image de la marque depuis les années 1930, lorsque la maison Sandeman a décidé de mettre elle-même son porto en bouteille pour la première fois. Le Wine and Spirit Trade Record reconnut alors « le début de la fin de l'embouteillage des portos millésimés par les marchands ».

En juin 2002, Sandeman a rejoint la holding Sogrape Vinhos, grand groupe portugais qui privilégie les entreprises familiales, dans le plein respect de leur histoire et de leurs traditions.

Aujourd'hui, représentant la septième génération de la famille fondatrice, George Sandeman, qui occupe également un poste de direction au sein de Sogrape Vinhos, affirme que le plus grand plaisir de travailler dans le secteur du porto émane « de la conscience d'appartenir à une famille qui produit des vins capables de donner du plaisir à un vaste public depuis si longtemps. »

En sus de ses précieux portos, Sandeman dispose d'un vaste portefeuille de produits, notamment de remarquables xérès, madère et eaux-de-vie. Cet éventail de produits, riche en qualité comme en diversité, est apprécié dans le monde entier pour son excellence, ses saveurs, son mystère et son attrait.

La devise de la maison Sandeman, « FAMOUS FOR PLEASURE », n'étonnera donc personne pour une marque synonyme de plaisir.

[Ndlr. : Nous adressons nos remerciements à Sogrape Vinhos S.A. qui nous a fourni les informations nécessaires à la rédaction de cet article]



Famous

FOR PLEASURE

As part of the second International Grand Chapitre of the Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD) a coach tour of the Douro Estates included picture-perfect Quinta do Seixo, one of the largest and most iconic vineyards in the heart of Douro, and the true showroom of Sandeman in the region.

Benefiting from a prime location on the southern shore of the Douro river, situated between the city of Régua and the village of Pinhão, and referenced since the seventeenth century in the production of Port Wine, the 71 hectares of vineyards of Quinta do Seixo have been marking the landscape of Douro, through the hard work of many generations, and are now the cradle of the best Sandeman wines.

Over more than two centuries, Sandeman has based its success on a rare capacity for innovation combined with a deep knowledge transmitted from generation to generation.

Its founder was George Sandeman, a young and ambitious man from Perth, Scotland, who in 1790 took a loan of £300 from his father and launched a wine business in London. It was his dynamism and competence that dictated the rapid growth of the company.

Among the company's innovations, in 1805 Sandeman was the first to brand a barrel, using a hot iron. This move gave its wine a name that guaranteed quality and prestige, even though in the late nineteenth century the concept of brand passed virtually unnoticed by consumers.

In the early twentieth century Sandeman pioneered the dissemination of its products around the world. In 1905 it became one of the first wineries to label and advertise its wines. More elaborate campaigns followed.

In 1928, the Scottish artist George Massiot Brown created for the brand a mysterious figure, dressed in the style of a Spanish caballeros, using a Portuguese university student's cloak and a wide-brimmed hat. Later to be named 'The Don', this powerful image has been an integral part of the bottle labels and the brand's advertising since the 1930s, when Sandeman itself bottled its first vintage and the Wine and Spirit Trade Record recognised the "beginning of the end of Port Vintage Wines bottled by merchants."

In June 2002, Sandeman joined the corporate holding of Sogrape Vinhos, a leading group in Portugal known for its choice of family businesses with full respect for its history and tradition.

Today, representing the seventh generation of the founding family, George Sandeman, who is also a manager at Sogrape Vinhos, maintains that the greatest pleasure of being in the business of Port Wine is transmitted, "by the consciousness of belonging to a family that has for so long been making wines capable of giving pleasure to so many people."

In addition to its valuable Port Wines, Sandeman's portfolio also includes wines from Jerez, Madeira and brandies of excellence, a very rich offer in terms of diversity and quality gladly appreciated worldwide for its excellence, flavour, mystery and seduction.

No wonder that 'FAMOUS FOR PLEASURE' is the signature of the brand that is Sandeman.

[Ed. With thanks to Sogrape Vinhos S.A. for their help with providing information for this article]



Les Baies d'açai

UN NOMBRE TOUJOURS CROISSANT DE PERSONNES CHERCHENT À PROFITER DES BIENFAITS DES SUPER-ALIMENTS SUR LA SANTÉ. LES BAIES D'AÇAÏ EN FONT PARTIE, LEUR POPULARITÉ ÉTANT PRINCIPALEMENT DUE À LEUR FORTE TENEUR EN ANTIOXYDANTS.



Les baies d'açai, ou plus simplement l'açai, sont des fruits qui poussent en grappes sur un palmier des forêts tropicales de l'Amérique Centrale et de l'Amérique du Sud. Ce palmier, *Euterpe oleracea*, est appelé palmier pinot. Il est cultivé pour ses baies, ainsi que pour son cœur (consommé en tant que légume), ses feuilles et le bois de son tronc.

L'açai est cueilli deux fois par an, avec une première récolte généralement entre janvier et juin, et une deuxième, la plus importante, entre août et décembre. Le palmier porte des fruits l'année durant, mais les baies ne peuvent pas être récoltées pendant la saison des pluies.

La baie d'açai, d'environ un centimètre de diamètre, est de couleur pourpre foncé et ressemble à une myrtille sauvage. Son noyau constitue entre 60 et 80 % du fruit.

L'açai frais est un aliment de base dans la région du delta de l'Amazonie, où il est consommé depuis des siècles. Cependant, l'arbre est désormais de plus en plus cultivé pour répondre à la demande mondiale qui a fortement augmenté au XXI^e siècle.

Le fruit est transformé en pulpe destinée aux fabricants de produits alimentaires ou à la distribution. La pulpe est commercialisée congelée, ou sous forme de jus ou d'ingrédient utilisé dans toute une variété de produits, allant de boissons (notamment des eaux-de-vie, des smoothies et des jus de fruits frais) jusqu'aux produits cosmétiques et compléments alimentaires. Ses baies sont des ingrédients appréciés dans les desserts ou au petit-déjeuner.

Après avoir été transformé et réduit en poudre, l'açai a un goût évoquant le vin rouge arrivé à maturité et le chocolat. La pulpe et la peau des baies sont riches en antioxydants, acides aminés, fibres, acides gras essentiels, vitamines et minéraux, ce qui en fait un fruit énergétique presque parfait.

De nombreux fruits et légumes offrent un vaste éventail de bienfaits pour la santé, et les baies d'açai ne font pas exception. Mais attention ! Leur statut de « super-aliment » a donné lieu à de nombreuses allégations quant à leurs propriétés. Les déclarations affirmant qu'elles peuvent favoriser la perte de poids, prévenir le cancer du côlon, lutter contre le diabète et d'autres maladies chroniques restent à démontrer.

APRÈS AVOIR ÉTÉ TRANSFORMÉ ET RÉDUIT EN POUDRE, L'AÇAÏ A UN GOÛT ÉVOQUANT LE VIN ROUGE ARRIVÉ À MATURITÉ ET LE CHOCOLAT



MORE AND MORE PEOPLE ARE LOOKING TO EXPERIENCE THE BENEFITS OF SUPERFOODS FOR THEIR HEALTH. AÇAÍ BERRIES ARE ONE OF THESE, THEIR POPULARITY BEING PRIMARILY DUE TO A HIGH CONCENTRATION OF ANTIOXIDANTS.

Açaí berries



Açaí (pronounced ah-sigh-EE) berries - or simply açaí - are a grape-like fruit native to the rainforests of Central and South America. They are harvested from acai palm trees, *Euterpe oleracea*, which are cultivated for the berries, but also hearts of palm (a vegetable), leaves, and wood from the trunk.

There are two harvests: one is normally between January and June, while the other is between August and December, the latter being the most important. The palm bears fruit year round but the berry cannot be harvested during the rainy season.

The fruits are about a centimetre in diameter and a deep purple colour. They look like wild blueberries but these are smaller. The seed of the açaí berry constitutes anything from 60-80% of the fruit.

Fresh açaí have been consumed as a dietary staple in the region around the Amazon delta for centuries. However, global demand for the fruit has expanded rapidly in the 21st century and so the tree is cultivated for that purpose primarily.

The fruit is processed into pulp for supply to food product manufacturers or retailers, sold as frozen pulp, juice, or an ingredient in various products from beverages - including grain alcohol, smoothies and fresh juices - to cosmetics and supplements. The fruit and berries are popular in breakfasts and desserts.

Once processed and powdered the taste can be described as that of ripe red wine and chocolate. Within the pulp and skin, the berries are packed with antioxidants, amino acids, fibre, essential fatty acids, vitamins and minerals making it a near perfect energising fruit.

Many fruit and vegetables offer a range of health benefits, and açaí berries are no exception. However, beware! Their “superfood” status has resulted in numerous false claims about the wonders of this berry. Reports that açaí berry supplements can aid weight loss, prevent colon cancer, reverse diabetes and other chronic illnesses are unsubstantiated.



ONCE PROCESSED AND POWDERED THE TASTE CAN BE DESCRIBED AS THAT OF RIPE RED WINE AND CHOCOLATE



LE PARTAGE *des connaissances*

**SELON LUI, LA FORMATION
REPRÉSENTE L'AVENIR ET
DEMEURERA SA MISSION
POUR PERMETTRE AUX
MEMBRES DE SA BRIGADE
DE POURSUIVRE LEUR
APPRENTISSAGE**

Peter de Kauwe, Maître Rôtisseur, est Chef de cuisine au Club Abu Dhabi. L'un des complexes de loisirs les plus prisés du Moyen-Orient, il est affilié à de nombreux établissements du même calibre à travers le monde. Situé au cœur de la ville, le Club abrite neuf restaurants proposant des cuisines diverses, et treize bars.

Peter est membre fondateur de la Guilde culinaire des Émirats et occupe actuellement le poste de Vice-Président pour la région d'Abou Dhabi. Chef de renom, il s'illustre à la fois par la gestion brillante de ses activités avec son équipe multinationale, ainsi que par sa capacité à partager ses vastes connaissances et son expérience.



Peter a grandi à Colombo au Sri Lanka, où il a commencé sa formation dans l'hôtellerie-restauration. Il a rejoint le Club en tant que Chef de cuisine en 1990, poste qu'il a occupé pendant plus de dix ans avant de partir s'installer à Sydney en Australie, qu'il considère comme son « pays adoptif ».

Il pensait qu'il lui serait difficile de s'adapter aux modes de vie et de travail australiens, mais il n'en fut rien. Il ne tarda pas à influencer les chefs de la région, partageant son expérience des saveurs du Moyen-Orient afin d'élargir leurs perspectives et de les encourager à imaginer de nouveaux concepts culinaires.

En 2009, le Club a invité Peter à les rejoindre à nouveau. L'établissement avait évolué et s'était beaucoup développé pendant son absence. La décision d'accepter allait changer sa vie. Il a introduit de nouveaux concepts tirés de ses expériences professionnelles en Australie, permettant au Club de se distinguer des autres établissements de ce type.

Peter a réalisé qu'il devait renforcer les compétences culinaires de sa vaste équipe pour maintenir des normes élevées. Dans cet objectif, il consacre une partie de son temps libre à des activités de formation pour ses chefs. Selon lui, la formation représente l'avenir et demeurera sa mission pour permettre aux membres de sa brigade de poursuivre leur apprentissage.

Peter cherche à partager son expérience avec de jeunes chefs au travers d'ateliers de formation pour contribuer au développement des chefs talentueux de demain, capables d'équilibrer l'art culinaire avec une présentation exemplaire et, par-dessus tout, d'inciter les convives à revenir.

Peter voue une passion à la préparation de plats à la fois délicieux et attrayants, et il utilise la dose parfaite d'épices et de condiments pour rehausser les viandes et fruits de mer à sa disposition. Il s'occupe du déjeuner de Noël annuel des membres du Bailliage d'Abou Dhabi au Club depuis près de 10 ans. Et chaque année, il relève le défi de servir de l'oie en plat principal, en s'éloignant des préparations rôties classiques. Peter introduit l'influence de saveurs différentes et développe divers styles de cuisson et de présentation du plat à chaque occasion.

Sharing knowledge



Peter de Kauwe, Maître Rôtisseur, is the Executive Chef at The Club Abu Dhabi which is one of the most successful leisure facilities in the Middle East, as well as being affiliated with many similar clubs globally. Located near the heart of city, The Club is home to nine restaurants offering varied cuisine, and 13 bars.

Peter is a founder member of the Emirates Culinary Guild and is presently Vice President for the Abu Dhabi region. He is a renowned chef, not only for how he runs a successful operation with a multi-national team, but also his ability to share the wealth of knowledge and experience he possesses.

Peter grew up in Colombo in Sri Lanka where he began his formal education in hospitality and catering. He first joined The Club as Executive Chef in 1990 and stayed for more than ten years before moving to Sydney, Australia, a place he calls his “adopted home”.

He expected to find it more difficult to adapt to living and working in Australia than he did. He was soon influencing local chefs, sharing his experience of the Middle Eastern palate, which helped to broaden their outlook and encourage them to try different ideas on the plate.

The life-changing request to return to The Club in 2009 saw Peter re-join an establishment that had changed and grown significantly in the years of his absence. He introduced new ideas through his experiences of working in Australia, which helped to differentiate The Club from other similar venues.

The recognition that he needed to strengthen the skills level in the kitchen to deliver consistently high standards from a large team led Peter to devote his own time to deliver training activities for his chefs. He sees a focus on training as the future and says it will remain his goal to enable his staff to further their culinary education.

Peter reaches out to young chefs through training workshops, helping to develop the talented chefs of the future, who are able to balance the art of cooking with exemplary presentation and, most importantly, leave the diner wanting more.

Peter has a passion for preparing tasty food that is pleasing to the eye, using spices and condiments to complement the readily available fresh meat and seafood to good effect. At The Club, he has hosted the annual Christmas lunch for members of the Bailliage of Abu Dhabi for nearly 10 years. He has taken on the challenge to serve goose for the main course every year, but not just a boring roast. Peter introduces the influence of different flavours and develops various styles of cooking and presenting the dish on every occasion.

HE SEES A FOCUS ON
TRAINING AS THE FUTURE
AND SAYS IT WILL REMAIN
HIS GOAL TO ENABLE HIS
STAFF TO FURTHER THEIR
CULINARY EDUCATION



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

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)

Ilse DUPONCHEEL
Email: ilse@dolcemagazine.be

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)

Chloé BALANOS
Email: chloebalanos@yahoo.fr

Canada (1961)

Tony CATANESE
Email: tony.catanese@pwc.com

Chine / China (1985)

Allen WONG
Email: allen_nb@chainechina.com

Chypre / Cyprus (2000)

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

Colombie / Colombia (1982)

Fernando ESPANA
Email: fespana@gmail.com

Corée / Korea (1978)

Bernhard BRENDER
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

Curaçao (1987)

Nicolaus CORNELISSE
Email: nicocornelisse@yahoo.com

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 (1959)

Harold SMALL
Email: chaine@chaineus.org

Finlande / Finland (1963)

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

France (1950)

Jean-François GUICHARD
Email: jfg.vp@wanadoo.fr

Grande-Bretagne / Great Britain (1959)

Philip EVINS
Email: bd@chaine.co.uk

Grèce / Greece (1966)

Anastase KIOULPAPAS
Email: xenex@xenex.gr

Guadeloupe (1970)

Micheline MOUNSAMY (Chancelier)
Email: michemounsa@gmx.fr

Guyane / French Guiana (1990)

Georges NOUH-CHAÏA
Email: gnch70@hotmail.fr

Hong Kong RAS Chine / SAR China (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

Île Maurice / Mauritius (2019)

Kareena NEISUS
Email: kareena@intrasiainvestments.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

Kenya (1993)

Shabnam NAYER
Email: shabnamnayer@hotmail.com

Koweït / Kuwait (1982)

Mohamed NAJIA
Email: chaineq8@hotmail.com

Liban / Lebanon (1995)

Arlette MABARDI
Email: mabarditabbal@gmail.com

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 RAS Chine / Macau SAR China (2005)

Donald HALL
Email: dhall@chainemacau.com

Malaisie / Malaysia (1977)

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

Malte / Malta (1982)

Joseph XUEREBO
Email: drjxuerob@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)

Michel MARBOT
Email: michel.marbot@yahoo.com

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

Russie / Russia (2002)

Henri EVERAARS
Email: henrieveraars@gmail.com

Saint-Martin (partie néerlandaise / 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)

Finbarr O'CONNOR
Email: finbarroconnor@me.com

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.

Maître Yam ATALLAH **Benoît FRAGNIÈRE**

Zaher AL MUNAJJED
Khalid ALMOAYED
Thierry BLOUET
Bernhard BRENDER
John BURSON
Kevin CHANG
Gerrit DE KIEWIT
Amal EL TOBGY
Philip EVINS
Ian FAIRSERVICE

Ira FALK
François FERREIRA
Stephen GROSS
Wolfgang GUTMANN
Donald HALL

Mohamed HAMMAM
Albert HANKENNE
Norman HARRISON
Karim HENEIN

Lutz HEYER
Burton HOBSON
Heinz HOFMANN
Marie JONES
Daniel JAGGI
Steven KAHN
René KAMBER
Anastase KIOULPAPAS
Jorgen KRENK
Tommi LANTTO
Ted LEE

Michel LHUILLIER
Natalie LUMPP
Arlette MABARDI
Saihei MAKINAMI
Peter MUSA
Mohamed NAJIA
Shabnam NAYER
Iván NOVAK
Juha OJAMO
Victor PAPADOPOULOS
Ari-Pekka PARVIAINEN
Reimund PITZ

Tomaz RAVNIKAR
Serge ROUX
Josée ROY-FRONCIONI
Jagjit SAMBHI
Thore SANDE
Magnus SCHERR
Firdaus SIDDIK
Norbert SIMON
Harold SMALL
Anibal SOARES
Tal SUNDERLAND-COHEN
Alain TAULÈRE
David TETRAULT
Joe Prasobsook THAWILVEJJAKUL
Klaus TRITSCHLER
Carl WACHTMEISTER
Paolo WICHT
Allen WONG
Paul WYSS
Roberto ZANGHI

President **Grand Argentier**

Bailli Délégué
Bailli Délégué
Bailli Délégué
Bailli Délégué
Foundation Chair
Chancelier
Bailli Délégué
Bailli Délégué Honoraire
Bailli Délégué
Bailli Délégué

Chancelier
Bailli Délégué Honoraire
Argentier
Bailli Délégué Honoraire
Bailli Délégué

Bailli Délégué
Bailli Délégué
Bailli Délégué

Chancelier
Chancelier Honoraire
Bailli Délégué Honoraire
Chancelier Honoraire

Vice-Présidente Internationale
Bailli Délégué
Bailli Délégué
Bailli Délégué
Bailli Délégué
Bailli Délégué
Chargé de Missions
Bailli Délégué Honoraire
Bailli Délégué

Echanson
Bailli Délégué
Bailli Délégué Honoraire
Bailli Délégué Honoraire
Bailli Délégué
Bailli Délégué
Bailli Délégué
Chancelier
Bailli Délégué
Conseiller Gastronomique
Conseiller Culinaire et des
Professionnels

Bailli Délégué
Bailli Délégué
Bailli Délégué
Bailli Délégué
Bailli Délégué
Bailli Délégué
Bailli Délégué
Bailli Délégué
Bailli Délégué Honoraire
Bailli Délégué
Bailli Délégué
Bailli Délégué Honoraire
Bailli Délégué Honoraire
Bailli Délégué
Bailli Délégué
Argentier
Bailli Délégué
Bailli Délégué
Bailli Délégué

France **Suisse**

Arabie Saoudite
Bahreïn
Mexique
Corée
Etats-Unis d'Amérique
Chine
Pays-Bas
Egypte
Grande-Bretagne
Emirats arabes unis

Etats-Unis d'Amérique
Afrique du Sud
Etats-Unis d'Amérique
Venezuela
Macao

Turquie
Belgique
Australie
Egypte

Allemagne
Etats-Unis d'Amérique
Etats-Unis d'Amérique
Grande-Bretagne
Liechtenstein

Hong Kong
Suisse
Grèce
Danemark
Finlande
Singapour

Philippines
Allemagne
Liban
Japon
Suisse
Koweït
Kenya
Hongrie
Finlande
Chypre
Finlande

Etats-Unis d'Amérique
Slovénie
Côte d'Ivoire
Bermudes
Malaysia
Norvège
Birmanie
Indonésie

Autriche
Etats-Unis d'Amérique
Portugal
Israël
Costa Rica

Canada
Thaïlande
Allemagne
Suède
Suisse
Chine
Taiwan
Italie

Paris/Île de France **Fribourg**

Jeddah
Puerto Vallarta
Seoul
Toledo
Shenzhen

Cairo
Wessex
Dubai
San Diego
Outeniqua
Atlanta

Istanbul
Brabant Wallon
South Australia
Heliopolis
Hessen

Laguna
Solent

Zurich-Ville

Copenhagen
Oulu

Cebu
Baden-Schwarzwald

Tokyo
Saint-Gall

Mombasa

Lahti

Savo

Orlando

Abidjan

Kuala Lumpur
Vestfold

Jakarta
Wien
San Diego
Porto E Norte

Guanacaste
Alberta in Calgary
Bangkok
Hessen
Stockholm
Tessin-Sottoceneri
Shanghai

Bolzano Alto Adige

Membres du Conseil d'Honneur

His Serene Highness the Sovereign Prince of Monaco, ALBERT II
Mark BERMANN
Jean BERTHELOT
Michael BOND
Jean-Paul CAMUS
His Majesty the King of Sweden, CARL XVI GUSTAF
André COINTREAU
Robert EPSTEIN
Joseph M GIRARD
Beyti GÜLER
Burton HOBSON
Keijo KETONEN
Paul MASTALIR
Peter MUSA
Henry SCHIELEIN
Larry SHUPNICK
Prof Dr Wolfgang Frhr. VON STETTEN
Roger YASEEN

Principauté de Monaco
Etats-Unis d'Amérique
Mexique
Thaïlande
France
Suède
Grande-Bretagne
Etats-Unis d'Amérique
Etats-Unis d'Amérique
Turquie
Etats-Unis d'Amérique
Finlande
Canada
Suisse
Etats-Unis d'Amérique
Etats-Unis d'Amérique
Allemagne
Etats-Unis d'Amérique



FINEST QUALITY APPAREL

www.chefs-hat.com



www.chainedesrotisseurs.com