

chaîne

Revue internationale de la Chaîne des Rôtisseurs

revue 2016





LE CORDON BLEU®



NEW PARIS CAMPUS

TASTE OF EXCELLENCE

With more than 120 years of teaching experience, Le Cordon Bleu is the leading network of Culinary Arts and Hotel Management institutes in the world.

Le Cordon Bleu offers a range of widely-recognized training programs 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.

LE CORDON BLEU PROGRAMMES

- Culinary Arts: Cuisine, Pâtisserie and Bakery
- Bachelor and Masters Degrees in Hotel and Restaurant Management
- Master of Gastronomic Tourism Online
- Wine and Management
- Le Cordon Bleu Advanced Studies in Taste (Hautes Études du Goût - HEG)

cordonbleu.edu

Mot du Président

Lors des intronisations, je rappelle à nos membres que nous sommes, certes, très attachés à nos grades, rubans et rituels, mais que seules deux valeurs essentielles doivent nous servir de repères : la recherche incessante de la qualité dans laquelle nos membres professionnels doivent être engagés et le développement de l'amitié entre tous nos membres.

Je me rends compte aujourd'hui, à la lumière des attaques terroristes et des tragédies qui perdurent dans certaines régions du monde, que nous avons bien d'autres valeurs essentielles que nous ne pensons jamais à citer tellement elles sont implicites et ancrées dans notre façon de penser.

À la Chaîne, avec nos 25 000 membres dans quelque 75 pays, il est hautement probable que toutes les religions sont représentées. Pour autant, personne ne va jamais essayer de vous convertir à sa religion ou à son système de pensée. Ainsi, même si cela peut paraître une évidence, je mentionnerais également l'ouverture d'esprit comme l'une de nos valeurs essentielles.

La recherche de l'harmonie, en toutes occasions, est à l'évidence une autre de nos valeurs. Nous ne devenons extrêmes que dans notre recherche de l'équilibre. Nous savons très bien que, dans un repas,

on ne saurait approcher la perfection en poussant à ses limites un concept unique mais au contraire en combinant une variété d'ingrédients selon un dosage subtil. De même, s'il faut du caractère pour faire un grand vin, aucun vin ne pourra être qualifié de grand s'il est dépourvu d'équilibre. Cette réflexion est également vraie pour l'accord des mets et des vins. Là encore, nous ne saurions rechercher les extrêmes. Nous recherchons la meilleure alliance.

C'est également l'harmonie que nous recherchons lorsque nous nous installons à table. Bien que nous nous retrouvions autour d'une passion commune pour les arts culinaires, le contenu de nos verres et de nos assiettes ne sera certainement pas le sujet central de notre conversation et nous entendons partager bien plus que l'intérêt commun qui nous a réunis. Nous voulons, à la fin du dîner, nous sentir plus proches les uns des autres que nous ne l'étions au début.

During inductions, I like to remind members that while we're very attached to our grades, ribbons and rituals, there are only two essential values which should guide us: a constant quest for quality on the part of our professional members, and friendship between all of our members.

Recently, however, in light of the continued terrorist attacks and other tragedies around the world, I have come to realise that there are many other key values that we never mention explicitly because they are so deeply rooted in the way we think.

The Chaîne has 25,000 members in some 75 countries, so it probably represents every shade of religious belief. But no one ever tries to convert anyone else to their religion or belief system. So although it might seem obvious, I think open-mindedness is one of our key values.

Another is the quest for harmony at all

times - in fact, it's the only thing about which we hold extreme views. We know very well that making the perfect meal is not about pushing a single concept to its limits, but rather combining a variety of ingredients in just the right quantities. Likewise, great wines have character, but a wine cannot be great if it lacks balance. This is also true of food and wine pairings: here again we seek not extremes, but the best alliances.

We also seek harmony when we sit around the table. We are united by our passion for the culinary arts, but the contents of our glasses and plates are not the central subject of conversation. We don't just share the



À la Chaîne, nous rassemblons les membres professionnels et les non-professionnels ; nous mettons en œuvre les techniques modernes dans le respect des traditions ; nous faisons fonctionner une organisation selon des méthodes d'aujourd'hui en nous inspirant de nos racines médiévales ; nous combinons quelques moments de solennité avec d'autres moments de détente. Notre recherche de l'harmonie et de l'équilibre est partout.

Vive la Chaîne !

Yam Atallah, Président

common interest that brought us together: by the end of the dinner we want to feel closer to one another than we did at the beginning.

The Chaîne has both professional and non-professional members. We use modern techniques while respecting tradition, running our organisation using today's methods but inspired by our medieval roots, blending moments of solemnity and relaxation. Our quest for harmony and equilibrium marks everything we do.

Vive la Chaîne!

Yam Atallah, President



IRVINE

Barossa Valley Royalty,
Eden Valley Elegance.



Index

Mot du Président

3

Mot du Secrétaire
Général

43

Baillis Délégués

112-113

Gastronomie

6-39

International

40-65

Membres

66-97

Art de Vivre

98-101

Bailliages

102-111

Photo de couverture | Cover photo:

« Homard et estragon » (c) Maroun Chedid, Bailliage de Liban
'Lobster & tarragon' (c) Maroun Chedid, Bailliage of Lebanon

Revue internationale de la Chaîne Mentions légales / Statutory Information

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

Société d'édition / Publisher: Amanda Roberts, Mill Farmhouse,
Mill Street, Islip, OX5 2SX, Royaume-Uni / United Kingdom
Amanda Roberts - Rédaction / Editor

Stuart Hubbard, Concept Creatives - Conception / Designer

Agnès Marceau Emch / Krystyna Lenik, Syntacta -
Services de traduction / Translation services

Bien que le plus grand soin ait été apporté à la publication
d'informations exactes, ni Amanda Roberts ni la Chaîne des Rôtisseurs
ne peuvent être tenues responsables de toute erreur ou omission.
Whilst every effort has been made to achieve total accuracy, neither
Amanda Roberts nor the Chaîne des Rôtisseurs can be held responsible
for any errors or omissions.

© Chaîne des Rôtisseurs 2016

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.

Un accueil chaleureux



La famille Rajh dirige le restaurant Gostilna Rajh depuis quatre générations. Malgré les nombreux changements qui se sont produits au cours de cette période, un facteur demeure immuable : un accueil chaleureux attend les convives qui viennent découvrir la cuisine authentique de cet établissement dans un cadre agréable, détendu et familial.

Remontons quatre générations en arrière : cet accueil chaleureux était fourni par Ignac et Karoline, dont l'auberge Rajh, qui faisait également office de magasin dans le village, était réputée pour son cidre. Aujourd'hui, Tanja Pintarič, Officier Maître Restaurateur, et son époux, Damir, font perdurer la tradition au Gostilna Rajh (le restaurant Rajh rénové), avec l'aide de la grand-mère de Tanja, Marija (qui est toujours la première personne dans les cuisines chaque matin), de son père Ignac (décrit comme l'« âme » du restaurant), ainsi que de la nouvelle génération, Valentina et Leon. Les habitués du coin qui veulent jouer aux cartes dans une atmosphère conviviale sont accueillis au même titre dans cet établissement que les gastronomes en quête d'expérience culinaire d'exception.

Le style culinaire s'est développé et a évolué au fil du temps. Marija et Geza, de la deuxième génération, ont introduit du poulet frit, du poisson d'eau douce de Slavonie, région proche de Croatie, le copieux minestrone, du pain azyne du Prekmurje et du pain maison. À cette époque, le sandwich au salami maison était l'une des spécialités de l'auberge Rajh.

En 1969, lorsque l'auberge a été déplacée sur le site du restaurant actuel, la troisième génération, Ignac et Marta, a développé le menu pour continuer à satisfaire la clientèle locale tout en attirant des convives d'autres horizons, notamment d'Autriche et de tous les pays de l'ancienne Yougoslavie. Tandis que la cuisine internationale gagnait en popularité, l'auberge Rajh a introduit toutes sortes de steaks, en particulier le steak de bœuf, et du poisson de mer. Ils figuraient aux côtés de plats traditionnels de la région du Prekmurje, tels que le bograč (copieux ragoût à base de trois types de viande, pommes de terre et légumes), du bœuf cuit, des plats mijotés nourrissants, le célèbre gâteau prekmurska gibanica (gâteau de plusieurs couches superposées, à base de pommes, noix, graines de pavot et fromage frais) ou encore les retaši (strudels salés ou sucrés).

Lorsque Tanja et Damir, représentant la quatrième génération, ont repris les rênes en 2005, ils ont choisi de préserver la tradition, mais avec l'ajout d'une touche moderne. Les recettes régionales du Prekmurje, transmises de génération en génération, ont été légèrement reformulées pour leur conférer des saveurs plus fraîches et légères. Marija, Ignac, Valentina et Leon ont tous participé à cette transformation, avec l'introduction de tendances culinaires modernes et leur adaptation à la cuisine familiale traditionnelle servie par Gostilna Rajh.

Les producteurs locaux sont toujours les piliers des plats du Prekmurje : chacun des ingrédients utilisés a un nom, une origine et un patrimoine propres. Ces provenances, ainsi que l'atmosphère accueillante et détendue, caractérisent le restaurant Gostilna Rajh.

Crédit photos : Dean Duboković





A warm welcome

There have been many changes during the four generations that the Rajh family has run Gostilna Rajh, but one thing has remained constant - a warm welcome awaits diners who come seeking this restaurant's authentic cuisine served in a welcoming, relaxed and homely atmosphere.

Four generations ago the warm welcome was from Ignac and Karolina, who served cider to their guests at the Rajh Village Inn, which also served as the village shop. Today it is Tanja Pintarič, Officier Maître Restaurateur and her husband, Damir, providing the welcome at Gostilna Rajh, (the renovated Rajh Restaurant) with the help of Tanja's grandmother, Marija (who is still the first person in the kitchen every morning), father, Ignac, (who is described as the "soul" of the restaurant) and the next generation, Valentina and Leon. Local guests who want to play cards in a homely atmosphere or gourmets in search of a delicious dining experience; all are equally welcome at Gostilna Rajh.





Images by: Dean Dubokovič

The style of cuisine served has developed and evolved through the generations. Second generation, Marija and Geza introduced fried chicken, freshwater fish from the nearby Slavonia region of Croatia, hearty minestrone soup, Prekmurje flat breads, and homemade bread. In those days, a sandwich made with homemade salami was a speciality of the Rajh Village Inn.

In 1969, when the inn was moved to the location of the present restaurant, third generation, Ignac and Marta expanded the menu to continue to appeal to the local clientele whilst attracting guests from further afield, including Austria and all of the countries of the former Yugoslavia. International cuisine was becoming popular, so the Rajh Village Inn introduced steaks of all kinds - but particularly beefsteak - and fish from the sea. These featured alongside typical dishes from the Prekmurje region, such as bograč (a hearty stew made with three kinds of meat, potatoes and vegetables), cooked beef,

thick stews, the famous prekmurska gibanica (a layer cake with apples, walnuts, poppy seeds and cottage cheese) and retaši (sweet or savoury strudels).

When the fourth generation, Tanja and Damir, took over in 2005, they opted to preserve tradition by giving it a modern twist. Regional Prekmurje recipes, passed down through the generations, were slightly reformulated to give them a lighter, deliciously fresh taste. Marija, Ignac, Valentina and Leon have all been involved in the transformation, which has seen modern culinary trends introduced and adapted to the homely and traditional cuisine of Gostilna Rajh.

Local food producers still form the backbone of each Prekmurje dish; each ingredient on the plate has a name, origin, heritage and a story behind it. This provenance and its welcoming and relaxing atmosphere, are the hallmarks of Gostilna Rajh.





Graines de star :

2016 est l'Année internationale des légumineuses

La soixante-huitième Assemblée générale des Nations Unies a proclamé 2016 « Année internationale des légumineuses » (AIL), créant une occasion sans précédent de mettre en lumière le rôle que cette catégorie de végétaux, élément important du panier alimentaire depuis des millénaires, peut jouer en termes de santé, nutrition et durabilité.

Milan Shah (*Food Matters Live*, avril 2016) estime que les légumineuses sont une part importante de la solution et constituent le pilier d'un système alimentaire plus équilibré et durable.

Que sont les légumineuses ? Les légumineuses, ou légumes secs, regroupent 12 végétaux cultivés puis séchés, tels que les lentilles, les pois chiches, les haricots pinto et les haricots rouges. Elles désignent les plantes dont les fruits sont contenus dans des gousses. Les termes de légumineuses et de légumes secs sont interchangeables.

Pourquoi sont-elles tellement importantes qu'une année entière est consacrée à leur promotion ? Les légumineuses sont une source alimentaire économique à faible teneur en gras, riches en protéines, fibres, vitamines et minéraux. Elles représentent une excellente source de protéines pour les végétariens ou les végétaliens et une alternative saine pour les amateurs de viande. Les légumineuses sont populaires dans les pays en développement en raison de leur culture facile, et leur rôle dans une alimentation saine est désormais reconnu dans le monde entier. Elles font partie des cultures les plus durables, la production d'une livre de légumes secs ne nécessitant que 195 litres d'eau en comparaison avec les graines de soja (982 litres) ou l'arachide (1 673 litres), ce qui permet de lutter contre la pénurie d'eau. Jusqu'à 25 % des légumes secs sont transformés en aliments pour porcs et volailles. Appelées à jouer un rôle de premier plan dans la sécurité alimentaire, les légumineuses constituent une source stable en termes de nutrition, d'aliments pour les élevages et de durabilité des sols.

Faits relevés par la Crop Society of America sur les légumineuses :

- Les légumineuses constituent une source vitale de protéines végétales et d'acides aminés pour la population mondiale, permettant d'assurer la sécurité alimentaire
- Les légumineuses contribuent à la lutte contre l'obésité dans le cadre d'une alimentation saine et riche en fibres
- Les légumineuses contribuent à prévenir et à gérer les maladies chroniques telles que le diabète, les coronopathies et le cancer
- Les légumineuses constituent une source importante de protéines végétales pour le bétail
- Les légumineuses prélèvent l'azote de l'air et le restituent dans le sol, augmentant ainsi les niveaux de fertilité des sols

- Les légumineuses nécessitent moins d'eau que la plupart des autres protéines végétales, ce qui en fait un choix agricole durable.

Conseils pratiques. Achetez les légumineuses issues de la dernière récolte : les graines plus anciennes doivent être trempées plus longtemps et perdent de leur saveur. Achetez-les dans des magasins à haut débit de vente, car elles seront probablement plus fraîches. Utilisez-les dans les six à neuf mois. Le trempage dans de l'eau froide (inutile pour les lentilles et les pois cassés) permet d'éliminer les impuretés, d'améliorer leur digestibilité et d'initier le processus de réhydratation. N'ajoutez pas de sel en fin de cuisson, car il durcit la peau et empêche l'intérieur de la graine de se ramollir. Toujours suivre les conseils de préparation et de cuisson figurant sur le paquet.

Les légumes secs se retrouvent dans une variété d'applications commerciales et industrielles : l'acacia, le copal et la caroube sont utilisés dans les résines et les gommes ; l'indigo, le bois du Brésil et l'acacia dans la confection de teintures ; certains médicaments contiennent du séné, de la réglisse ou du tamarin ; certaines huiles de cuisine courantes sont produites à partir d'arachides ou de soja.

Images reproduites avec l'aimable autorisation de la Global Pulse Confederation dans le cadre de l'Année internationale des légumineuses. iyp2016.org





Images are used courtesy of the Global Pulse Confederation (GPC) for the International Year of Pulses, iyp2016.org

Pulsing with potential: 2016 is the International Year of Pulses

The 68th United Nations General Assembly declared 2016 the International Year of Pulses (IYP) creating an unprecedented opportunity to highlight the role pulses - a critical and ancient part of the food basket - can play with regards to health, nutrition and sustainability.

Milan Shah (Food Matters Live April 2016) said pulses are part of the solution, a golden thread woven through the fabric of a more balanced, sustainable food system.

What are they? Pulses (grain legumes) are a group of 12 crops harvested dry e.g. lentils, chickpeas, pinto beans and kidney beans. Ripe edible seeds of a wide range of pod-bearing, leguminous plants, technically pulses (the seeds) and legumes (the





pods) are two different components, however pulse and legume are used interchangeably.

Why are they so important that a whole year is dedicated to promoting them? Pulses are an economic, low-fat food source that is high in protein, fibre, vitamins and minerals. They are a great protein source for non-meat eaters and are a healthy alternative for meat lovers. Popular in developing countries as they crop so well, pulses are becoming recognised for their excellent contribution to a healthy diet worldwide. Pulses are one of the most sustainable crops a farmer can produce as one pound of pulses takes only 43 gallons of water, benefiting water scarcity compared to soybeans 216; peanuts 368. Up to 25% of pulses provide feedstuff for pigs and poultry. Destined to play a growing major role in food security this crop is a steady source of nutrition, animal feed and soil sustainability.

Facts listed by The Crop Society of America re pulses:

- Provide a vital source of plant-based proteins and amino acids for people around the globe, ensuring food security
- Fight obesity as part of a healthy diet high in fibre
- Prevent and help manage chronic diseases such as diabetes,

coronary conditions and cancer

- Are an important source of plant-based protein for livestock
- Pull nitrogen from the air into the soil, increasing soil fertility
- Use less water than most other protein crops, making them a sustainable agricultural choice.

Top tips: Buy pulses from last season's harvest, old beans need more soaking and lose their flavour. Look for a shop with a high turnover as the beans are likely to be fresher. Use within six to nine months. Soaking in cold water (not needed for lentils and split peas) helps eliminate impurities and makes them digestible, it also starts the rehydration process. Do not add salt until the end of cooking as salt has a hardening effect: it toughens the skin and stops the inside from becoming tender. Always follow the preparation and cooking instructions as detailed on the packet.

Legumes are used in a variety of commercial and industrial applications: acacia, copal and carob are used in resins and gums; indigo plant, brazilwood and acacia make dyes; some medicines contain senna, liquorice and tamarind; common cooking oils are made from peanuts and soybeans.





De la ferme à la table, en compagnie du Chef-cuisinier Marc Soper, Conseiller Culinaire

Situé en Nouvelle-Zélande, entre les majestueuses montagnes escarpées de Rimutaka à l'ouest, et le bleu infini de l'Océan Pacifique à l'est, le Wharekauhau Country Estate, grand complexe hôtelier, abrite un restaurant qui promet de « réveiller vos papilles ».

Les distinctions s'accumulent pour le domaine Wharekauhau : le Chef, Marc Soper, a remporté le titre de Chef de la Nation de Nouvelle-Zélande en 2016, et le Directeur général, Richard Rooney a été nommé pour les HM Awards en Australie dans la catégorie « Meilleur Directeur général de Nouvelle-Zélande ». Le domaine a également fait son entrée dans le célèbre consortium international Relais & Châteaux.

Les clients sont invités à redécouvrir une époque révolue

pour profiter de la grandeur et de l'élégance de l'époque édouardienne, au milieu de meubles anciens sélectionnés avec soin et de cheminées classiques surdimensionnées. L'accent est porté sur le service de mets d'exception, provenant de sources locales et durables, et de vins fabuleux qui racontent une histoire particulière. Ce domaine de plus de 2 000 hectares, et les produits qu'il recèle, permettent de proposer un concept de la « ferme à la table » véritablement unique. Il n'est pas inhabituel de voir l'un des chefs parcourir les





terres du domaine pour cueillir les fruits du verger, ramasser les légumes du jardin, les fines herbes des parterres, récolter le miel des abeilles qui se régalaient des fleurs de Manuka, ou encore faire la cueillette d'une multitude de plantes sauvages, y compris du fenouil sauvage du littoral.

Wharekauhau est également réputé pour son agneau. C'est l'un des cheptels de moutons parmi les plus célèbres du pays, et l'un des élevages de moutons Romney les plus anciens de Nouvelle-Zélande. Des Romney et des Texel broutent sur les terres du domaine, aux côtés des races bovines de Speckle Park, Angus et Simmental.

Aucun domaine ne serait complet sans un poulailler. Wharekauhau abrite 25 poules, qui produisent des œufs frais tous les matins pour le petit-déjeuner.

Le domaine a également des liens avec l'une des entreprises viticoles les plus dynamiques de Nouvelle-Zélande, jouissant ainsi d'un accès à une formidable gamme de vins d'exception.

Le menu du dîner du Wharekauhau varie au gré des saisons et propose des versions revisitées de classiques néozélandais, tels que le bœuf, l'écrevisse, le canard et, bien sûr, le célèbre agneau du domaine.

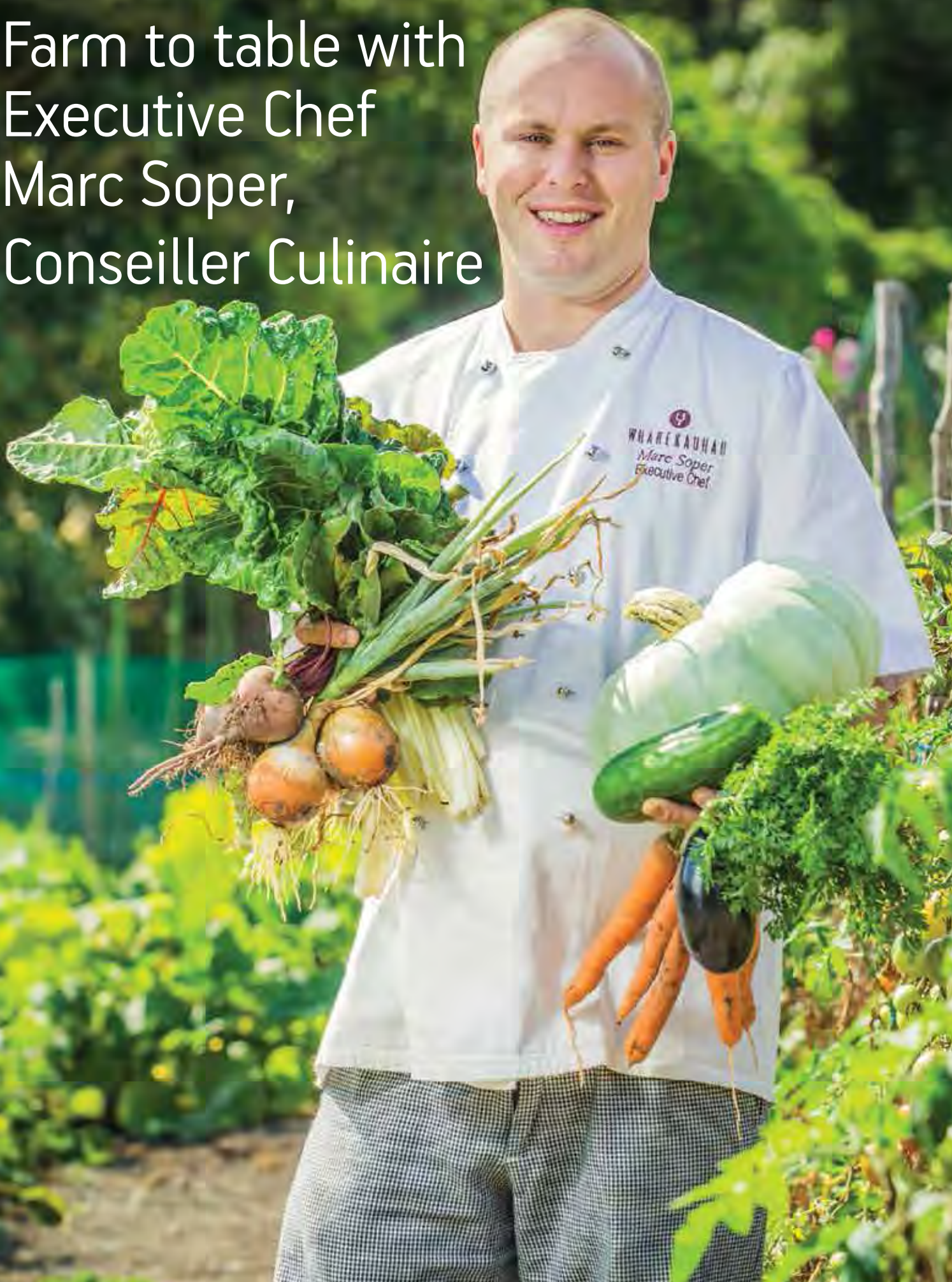
Faites confiance au Chef

Ce concept de repas décontracté constitue un merveilleux moyen de déguster le meilleur du domaine et de la cuisine du Wharekauhau. Chaque jour, un menu-dégustation de cinq plats est proposé. Il a pour vocation d'illustrer les trésors récoltés dans le domaine et dans la région environnante, avec un hommage particulier à l'action des systèmes naturels. Les pâturages, les cours d'eau, le littoral, les forêts, les jardins et les vergers constituent un garde-manger naturel dans lequel les chefs puisent à la fois des produits et leur inspiration.

« Le menu du dîner du Wharekauhau varie au gré des saisons et propose des versions revisitées de classiques néozélandais, tels que le bœuf, l'écrevisse, le canard et, bien sûr, le célèbre agneau du domaine »



Farm to table with
Executive Chef
Marc Soper,
Conseiller Culinaire





Nestled between the sweeping vistas of New Zealand's rugged Rimutaka Range mountains to the west and the endless blue of the Pacific Ocean to the east lies the Wharekauhau Country Estate, a Grand Lodge hotel and restaurant that pledges to 're-awaken your taste buds'.

The accolades are mounting up for Wharekauhau: Chef, Marc Soper won the New Zealand Chef of the Nation 2016 title and General Manager Richard Rooney was nominated by the HM Awards in Australia as New Zealand's leading General Manager. The Estate has also been voted into the globally recognised Relais & Chateaux hotel association.

Guests are invited to walk into a bygone era and enjoy the grandeur and gracious lifestyle of Edwardian times, complete with carefully-chosen antique furniture and oversized classic fireplaces.

The emphasis is on serving great food, locally and sustainably sourced, with fantastic wines that tell a story. Its 5,500 acre estate and the produce it generates has provided Wharekauhau with a 'farm to table' dining concept that is entirely its own.

It is not unusual to see a Wharekauhau chef roaming the grounds collecting fruit from the orchard, vegetables from the garden, herbs from the raised herb beds, honey from the bees that live in hives on the estate and thrive on the wild-growing Manuka flower, wild fennel from the coast, or foraging for various wild produce.

Wharekauhau is also renowned for its lamb. It is famous as a historic sheep station and one of the oldest Romney studs in New Zealand; the estate is dotted with Romney and Texel sheep roaming among the Speckle Park, Angus and Simmental beef cattle breeds.

No estate would be complete without a chicken coup and Wharekauhau has a large coup, home to 25 hens, which provide fresh eggs for breakfast every morning.

The estate also has links with one of the fastest growing vineyard companies in New Zealand, which gives it access to a superb range of fantastic wines.

Wharekauhau's dinner menu changes to reflect the seasons and features contemporary twists on New Zealand classics such as beef, crayfish, duck and of course the famous Wharekauhau Lamb.

Trust the Chef

This concept for casual dining is a great way to sample the best that the Wharekauhau kitchen and estate has to offer. Every day, a five-course degustation-style tasting menu is available. The inspiration behind the menu is to showcase the bounty harvested from the estate and the local area, paying particular homage to the natural systems at play. The pastures, streams, coastline, forests, gardens and orchards are a proverbial natural grocery store from which the chefs seek produce, and inspiration.

“ Wharekauhau's dinner menu changes to reflect the seasons and features contemporary twists on New Zealand classics such as beef, crayfish, duck and of course the famous Wharekauhau Lamb ”





Un art de vivre

Le Liban, avec sa nature, l'hospitalité hors du commun de ses habitants, ses traditions culinaires d'origines diverses ainsi que la région méditerranéenne, ont toujours fasciné le Chef libanais, Maroun Chedid.

La cuisine de Maroun Chedid transforme des mets libanais traditionnels en les enrichissant d'épices et de combinaisons surprenantes adaptées au palais moderne, dans le respect total du produit, de sa texture et de sa saveur.

Maroun a grandi dans le village libanais de Saghbine, dans la plaine de la Bekaa, une région réputée pour ses vergers, ses domaines viticoles et ses fermes. Il a également été inspiré par les paysages méditerranéens, où il a passé ses





étés. Les parfums enchanteurs des fleurs d'oranger, le chant des oiseaux, les vallées luxuriantes, les oliviers et la vie à la ferme lui ont inculqué un respect accru de la nature et de ses ressources.

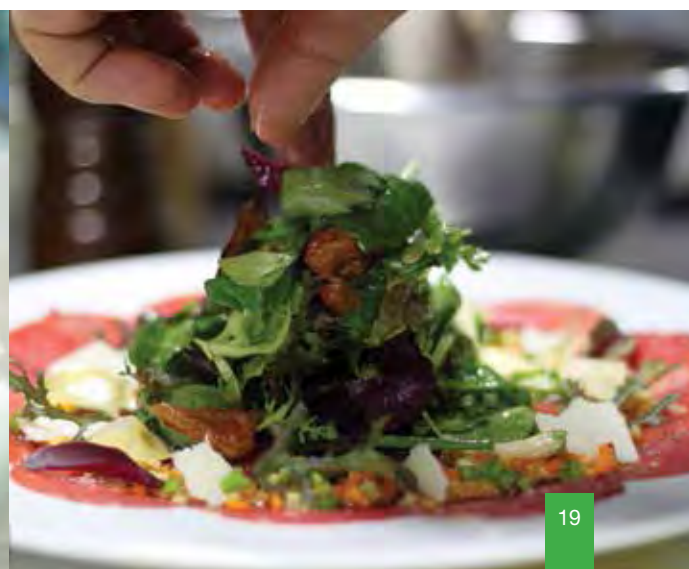
Entouré d'animaux, d'abeilles et d'agrumes, Maroun a pris conscience dès son plus jeune âge de la diversité de la nature et de la richesse offerte par des combinaisons d'ingrédients soigneusement élaborées. Il n'est donc guère étonnant qu'il ait appris à aimer et à respecter la nature et ses fruits.

La cuisine libanaise nous transporte dans un monde rempli d'émotions et de plaisirs, de partage et de convivialité. Ses ingrédients phares comme l'huile d'olive, les pignons, le sumac, le zaatar, l'eau de fleur d'oranger, le boulghour, le freekeh, la mélasse de grenade et les olives nous font rêver de la Méditerranée, de longs repas entre amis, de parfums et de saveurs oubliés.

Maroun aime partager son parcours culinaire, sa passion pour les ingrédients et les secrets de la cuisine libanaise avec tous les aspects fabuleux et subtils qui l'entourent. Comme il l'exprime : « En tant que chef de ma génération, je me dois de préserver et de transmettre cette diversité et cette richesse de cuisine. Je me considère comme un intermédiaire qui travaille avec les meilleurs produits en préservant l'identité et le patrimoine de la cuisine libano-méditerranéenne. »

Sa quête de perfection culinaire le pousse aussi à expérimenter dans son laboratoire scientifique où il examine la composition de tous les produits qu'il utilise et leurs propriétés, à la recherche de nouvelles méthodes de préparation.

Ces connaissances lui confèrent un avantage unique et lui permettent de perfectionner chacun des détails qui forment son art : de la présentation jusqu'à la saveur et la texture, tout est en parfaite harmonie pour ravir les cinq sens.







An art form

Lebanon, with its nature, the unique hospitality of its people, the wide range of culinary traditions and origins, and its Mediterranean region has always fascinated Lebanese chef Maroun Chedid.

Maroun Chedid's cuisine takes authentic, traditional Lebanese food and enriches it with spices and surprising combinations that suit the modern palate, but always with respect for the product, its texture and flavour.

Maroun grew up in the Lebanese village of Saghbine in the Bekaa valley, an area known for being rich in orchards, vineyards and farms. He was also inspired by the Mediterranean landscape, where he spent his summers. Its enchanting smells of orange blossom flowers in the air, the sounds of chirping birds, green valleys, olive trees and farm life inspired him with a heightened respect for nature and its resources.

Growing up surrounded by animals, bees and citrus fruits Maroun learned at a young age about the diversity of nature and the wealth and richness of well thought-out combinations. It was only natural that he would grow to love and respect nature and its harvests.

Enjoying Lebanese cuisine is to take a journey into a world of emotion and pleasure, of spending time with others and sharing. The main ingredients, such as olive oil, pine nuts, sumac, Za'atar, orange blossom water, bulgar, freekeh, pomegranate molasses and olives, are redolent of the Mediterranean, a reminder of leisurely meals with friends and a host of forgotten fragrances and flavours.

Maroun enjoys sharing his culinary history, his passion for ingredients and the secrets of Lebanese cuisine, along with all the subtle and delicious elements that surround it. He explains: "As a chef from my generation, I owe it to myself to preserve and pass on this diversity and culinary richness. I see myself as a go-between who works with the best ingredients whilst upholding the identity and heritage of Lebanese and Mediterranean cuisine."

His quest for culinary perfection also takes him into the science

laboratory where he studies the composition of each product he uses and its properties in search of new methods of cooking.

Such knowledge gives him a unique edge and allows him to perfect every detail that goes into his art: from the presentation to the flavour and the texture, all is in perfect harmony to please the five senses.





Les algues : formidables ressources de la mer

Selon le *National Ocean Service*, « l'algue est le terme couramment utilisé pour désigner des espèces innombrables de plantes marines vivant dans les océans, ainsi que dans les rivières, les lacs et d'autres milieux aquatiques ». Les algues sont parfois classées par couleur (rouges, brunes ou vertes), ou encore par leur usage, et l'étude des algues s'appelle la **phycologie**. **Varech ou goémon, carragheen ou mousse d'Irlande et dulse font partie des noms d'algues que vous reconnaîtrez peut-être.**

Présentation des algues

D'une structure similaire aux plantes présentes sur la terre, les algues possèdent des limbes (des feuilles droites et larges ou frondes), des spores, un stipe (semblable à une tige) et de larges surfaces plates visant à optimiser l'exposition au soleil nécessaire à la photosynthèse, ou des sacs d'air servant de flotteurs pour garder la plante plus près de la surface où elle peut mieux capter la lumière. La mer des Sargasses, située dans la partie occidentale de l'océan Atlantique nord, recèle une abondance d'algues de la variété *Sargassum*. Les algues s'accrochent aux surfaces rocheuses à l'aide de crampons.

Faits sur les algues

Les algues sont : importantes sur le plan écologique ; présentes à des profondeurs allant jusqu'à 250 mètres (normalement entre 8 et 40 mètres) ; l'une des plantes les plus grandes au monde (varech géant) ; l'une des principales sources alimentaires au Japon, en Chine et en Corée ; un engrais biologique ; utilisées dans des applications industrielles ; un secteur majeur de l'industrie côtière dans l'océan Indien ; une option de biocarburants, utile lorsque les combustibles fossiles seront épuisés ; une source potentielle de produits biochimiques, pour des applications médicales et industrielles.

La production annuelle de nori au Japon atteint le chiffre stupéfiant de 2 milliards de dollars, mais les pays occidentaux n'ont pas encore pleinement pris conscience des avantages et des multiples usages des algues.

Les bains d'algues sont populaires depuis la Belle Époque, les enveloppements et les soins ayant gagné en popularité de manière plus récente.

Certaines algues contiennent de puissants agents anti-cancer, qui font actuellement l'objet de recherches, et d'autres ont des propriétés anti-inflammatoires et antimicrobiennes.

Les Romains les utilisaient pour traiter les plaies, les brûlures et les irritations cutanées, tandis que les Égyptiens les auraient utilisées dans le traitement du cancer du sein.

Le saviez-vous ?

Au cours des dernières 24 heures, vous avez certainement consommé des extraits d'algues. Ils sont présents dans le dentifrice, les confiseries, les préparations à base de viande ou de volaille, les desserts, les boissons, les vinaigrettes, les sauces, les aliments diététiques, les produits cosmétiques et les peintures. Même certaines bières allemandes de qualité supérieure contiennent des polysaccharides d'algues. Certaines variétés contiennent davantage de calcium que le lait et plus de fer que le bœuf.

Les algues figurent parmi les « aliments tendance » de 2016. Attendez-vous donc à les retrouver en abondance dans vos salades, servies en légumes, garnitures ou pour de petits encas.





Seaweed - the bountiful 'weed' from the sea

The National Ocean Service states that, "seaweed is the common name for countless species of marine plants and algae that grow in the ocean as well as in rivers, lakes, and other water bodies." Sometimes classified by colour - red, brown or green - and sometimes by use, the study of seaweed is known as phycology. Wracks, kelps, Carrageen or Irish Moss and Dulse or Dilliskare are names for seaweed you might recognise.

Seaweed information

Looking similar to plants found on land seaweed has structures called blades (large straight leaves or fronds); sorus (spore cluster); stipe (stem-like structure) and has large flat surfaces to maximise exposure to the sun for photosynthesis or air sacs serving as floats to keep the plants closer to the surface to capture the sunlight. The Western Atlantic's Sargasso Sea has great drifts of the variety, Sargassum. Seaweed attaches itself to rocky surfaces using holdfasts.

Seaweed facts

Seaweed is: Ecologically important; found at depths of 250m (normally 8 - 40 m); one of the largest plants in the world (Giant Kelp); a key food source in Japan, China and Korea; an organic fertiliser; used in industrial applications; a major coastal industry in Indian Ocean; a biofuel option, useful as conventional fossil fuels expire; potentially a source of biochemicals - medicinally/ industrially.

The total annual production of 'nori' in Japan is a staggering US\$2 billion, but Western countries are yet to switch onto the many uses and benefits of seaweed.

Seaweed baths have been popular since Edwardian times, with seaweed wraps and treatments gaining in popularity in recent times.

Some seaweed contains powerful cancer fighting agents (research is ongoing), others have anti-inflammatory/anti-microbial agents.

The Ancient Romans used them to treat wounds, burns and rashes. The Ancient Egyptians may have used seaweed to treat breast cancer.

Did you know?

Within the last 24 hours you will probably have consumed some sort of seaweed extract. It pops up in toothpaste, confectionery, meat/poultry products, desserts, beverages, salad dressings, sauces, dietetic foods, cosmetics and paints - even highest-quality German beers contain seaweed polysaccharides. Some species contain more calcium than milk, more iron than beef.

Seaweed is listed as one of the 'hot food trends' of 2016. Expect to see it appearing more and more on salads, as a vegetable, as a garnish or simply as a snack.





Rungthiwa Chummongkhon, Maître Rôtisseur

Rungthiwa Chummongkhon, surnommé Fae, est née et a grandi à Chiang Saen dans le nord de la Thaïlande. Elle s'est installée au Danemark en 2008 et habite désormais à Hadsten, à proximité de la ville d'Aarhus.

Fae avoue qu'elle pense cuisine 24h/24. Pendant sa formation, elle a travaillé en tant qu'apprenti-chef à l'Hôtel & Brasserie Ferdinand à Aarhus, sous la houlette de Wassim Hallal à Varna, ainsi qu'au restaurant Frederikshøj, titulaire d'une étoile au Michelin, à Aarhus. Elle a fait ses classes dans le restaurant allemand La Belle Époque, trois fois étoilé au Michelin.

Avant de rejoindre le Danemark, Fae était propriétaire de deux restaurants en Thaïlande. Elle a également fait partie de l'Équipe culinaire nationale de Thaïlande et a participé aux Olympiades Culinaires en Allemagne, où son équipe a remporté quatre médailles d'or et une médaille d'argent. Ses restaurants ont été détruits lors du tsunami en 2004.

Son expérience en Europe inclut plusieurs restaurants étoilés au Michelin. En juillet 2016, elle a rejoint le Kokkedal Castle à Hørsholm au poste de Chef-cuisinier.

Le style culinaire de Fae marie avec élégance la délicate cuisine française, la « nouvelle cuisine nordique » et la cuisine thaïlandaise. Ses créations sont une combinaison de contrastes alliant le nouveau et le traditionnel, l'occidental et l'oriental. Elles sont soigneusement composées pour assurer que l'ingrédient principal de chacun des plats joue les premiers rôles, mis en valeur par des touches subtiles issues d'autres cultures et traditions visant à surprendre et à attirer l'attention, sans jamais lui voler la vedette.

Elle applique des techniques thaïlandaises à la cuisine française et scandinave, et inversement, pour offrir aux convives une présentation originale et des saveurs et impressions contextuelles à la fois innovantes et familières.

« Ses créations sont une combinaison de contrastes alliant le nouveau et le traditionnel, l'occidental et l'oriental. Elles sont soigneusement composées pour assurer que l'ingrédient principal de chacun des plats joue les premiers rôles, mis en valeur par des touches subtiles issues d'autres cultures et traditions visant à surprendre et à attirer l'attention »



© Søren Gammelmark



© Jesper Rais



© Jesper Rais



Rungthiwa Chummongkhon, Mître Rôtisseur

Rungthiwa Chummongkhon - or Fae as she is known - was born and raised in Chiang Saen in Northern Thailand. She came to Denmark in 2008 and now lives in Hadsten just outside Aarhus.



© Soren Gammelmark



Fae admits that she thinks of food 24/7. Whilst training she worked as an Apprentice Chef at Hotel & Brasserie Ferdinand in Aarhus and under Wassim Hallal at Varna and one-star Frederikshøj in Aarhus. She graduated from three-star restaurant The Belle Epoque in Germany.

Before coming to Denmark, Fae owned two restaurants in Thailand. She was also a member of the Thailand Culinary Team and competed at the Chefs Olympics in Germany where they won one silver and four gold medals. Her restaurants were lost during the tsunami of 2004.

Her experience in Europe includes several Michelin-starred restaurants and in July 2016 she joined Kokkedal Castle in Hørsholm as Executive Chef.

Fae's culinary style is an elegant combination of fine French cuisine, 'New Nordic' and Thai. Her food is a combination of opposites:

new and traditional, western and far east, carefully composed to ensure the main ingredient of each dish remains prominent whilst she adds subtle notes from other cultures and traditions, designed to surprise and titillate without stealing the overall attention.

She uses Thai techniques in traditional French and Scandinavian cuisine - and vice versa - to create original visual and contextual flavours and impressions that are at once innovative and yet familiar to diners.

“Her food is a combination of opposites: new and traditional, western and far east, carefully composed to ensure the main ingredient of each dish remains prominent whilst she adds subtle notes from other cultures and traditions, designed to surprise and titillate ”



© Soren Gammelmark

Revue internationale de la Chaîne 2016



© Soren Gammelmark

Les vignobles du prince du Liechtenstein

La viticulture au Liechtenstein remonte à la fin du XIVe siècle. C'est une activité intimement liée aux princes du Liechtenstein depuis qu'Otto IV de Maissau a légué le château et domaine de Wilfersdorf à Christoph II de Liechtenstein en 1436.



Wilfersdorf demeure jusqu'à ce jour l'un des principaux centres de la viticulture pour les chais princiers. Le domaine est situé dans la « province vinicole », où les sols de loess et le climat pannonien exercent leur influence depuis des siècles sur la viticulture du pays. Des hivers froids et des étés très secs et chauds confèrent aux vins vigueur et expression, et permettent la production de vins de style autrichien caractéristiques des climats frais, élégants avec une acidité marquée (Grüner Veltliner, Riesling, Muskat Ottonel). Par ailleurs, l'emplacement particulier de ce domaine, dans un bassin, offre des conditions idéales pour la culture de vins rouges distinctifs (Zweigelt et Merlot).

Le vignoble le plus important et le plus traditionnel de la Principauté se trouve dans la région de Vaduz. Le domaine de Herawingert se classe parmi les meilleurs de la vallée du Rhin. En raison de son exposition sud-ouest et de son climat doux, influencé par l'effet de foehn, les conditions sont idéales pour la culture des cépages Pinot Noir et Chardonnay.

Tous les domaines viticoles partagent la même philosophie, alliant les méthodes traditionnelles avec l'innovation contemporaine, tout en interférant le moins possible avec le processus de la nature. Les vignobles de la principauté du Liechtenstein sont fondés sur le principe que garder l'esprit ouvert quant à l'innovation et se concentrer sur la protection et la préservation à long terme du terroir et des vignes doivent aller de pair.

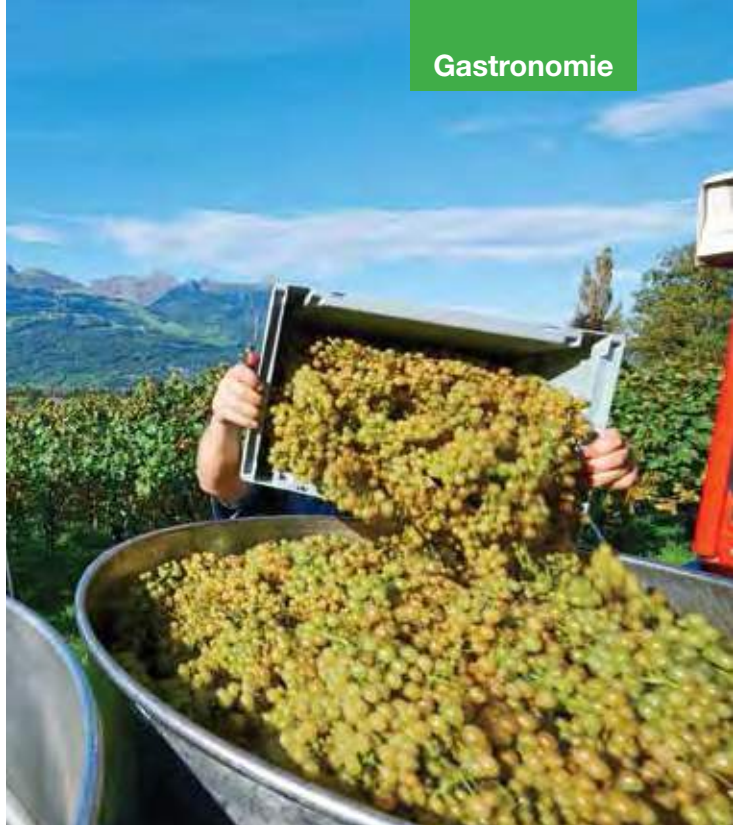
Des restrictions rigoureuses en termes de rendement et le couvert végétal des vignes permettent de nourrir le sol et de conserver ses éléments nutritifs, ainsi que d'améliorer la pénétration des racines. Dans les caves, les caractéristiques des cépages ont tout loisir de se développer au travers de technologies pointues faisant ressortir leur potentiel naturel. Les vins sont soigneusement vieillies en fûts de bois, et ce processus de maturation patient et méticuleux a contribué à établir la réputation des vignobles du Prince en tant que l'un des domaines les plus prestigieux de la vallée du Rhin.

Le domaine de Herawingert abrite également une bibliothèque vinicole et un restaurant de spécialités culinaires, Torkel, qui est situé dans un bâtiment datant de l'époque médiévale et qui servait autrefois à la fabrication du vin. Ce bâtiment a été converti dans les années 1960 pour héberger le restaurant et ici aussi, l'accent est porté sur le mélange raffiné de tradition et d'élégance contemporaine. Pour illustrer le patrimoine viticole, l'intérieur de l'établissement est dominé par le plus grand pressoir en bois d'Europe, auquel il doit son nom.

Le visage humain

Alois Philipp Maria, prince héritier du Liechtenstein, comte de Rietberg, a été intronisé dans la Chaîne au rang de Grand Officier d'Honneur en 2013, et les Caves du Prince ont accueilli la Finale Internationale du Concours des Jeunes Sommeliers 2016.

La princesse Marie von Liechtenstein a obtenu un diplôme de sommelier en 2014 et contribue aux activités de marketing et de distribution pour les différents vignobles. Depuis janvier 2014, Josef Weinmeyer est directeur général des vignobles de Wilfersdorf et de Vaduz, avec Simon Klocker à la tête du domaine de Vaduz.





The Princely Wine Estates of Liechtenstein

Liechtenstein has a long history of viticulture, dating back to the end of the 14th Century. It is an activity with which the Princes of Liechtenstein have been closely involved since Otto IV of Maissau bequeathed the Castle and Estates of Wilfersdorf to Christoph II of Liechtenstein in 1436.

Wilfersdorf remains one of the main centres for viticulture for the Princely Wine Estates to this day. Located in the northern 'Wine Province' the loess soil and Pannonian climate have long exerted their influence over the viticulture of the region. Very hot, dry summers, together with cold winters, encourage vigour and expression in the vine, producing classic Austrian cool-climate white wines with elegance and marked acidity (Grüner Veltliner, Riesling, Muskat Ottonel). The particular location of this Estate, in a basin, also offers the perfect conditions for distinctive reds (Zweigelt and Merlot).





The Principality's most traditional and important vineyard can be found in the Vaduz region. The Herawingert vineyard ranks among the best in the Rhine Valley. Thanks to its south-western exposure and mild climate, influenced by foehn winds, the conditions are ideal for the cultivation of Pinot Noir and Chardonnay.

Across the Estates the approach is to combine traditional methods with contemporary innovation, but overall, to interfere as little as possible with the process of nature. The Princely Wine Estates run on the principle that keeping an open mind with regards to innovation, and focusing on the long-term protection and preservation of the land and the crop go hand-in-hand. Rigorous yield restriction and the green cover provided by the vines helps to keep the soil nourished and nutrient-rich as well as improving root penetration.

In the Cellar, the wines are allowed to develop their varietal characteristics with careful cellar technology that brings out the natural potential of the grapes. Wines are carefully aged in wooden barrels and this process of diligent and patient ageing has established the Princely Wine Estates as one of the most

prestigious wineries in the Rhine Valley.

The Herawingert vineyard is also home to a wine library and speciality restaurant, Torkel. A medieval building, formerly used as a winemaking facility on the Estate, was converted to a restaurant in the 1960s. Here too the emphasis is on a stylish mix of tradition and contemporary elegance. Emphasising the winemaking heritage, the interior of the restaurant is dominated by Europe's largest wooden wine press after which it is named.

The human face

Alois Philipp Maria, Hereditary Prince of Liechtenstein, Count Rietburg, was inducted into the Chaîne as a Grand Officier d'Honneur in 2013 and the Princely Wine Estates hosted the 2016 Jeunes Sommeliers Competition International Final.

Princess Marie von Liechtenstein qualified as a sommelier in 2014 and assists in marketing and distribution across the Estates. Since January 2014, Josef Weinmeyer has been Executive Director of the Princely Domains of Wilfersdorf and Vaduz and Simon Klocker has been Manager of Vaduz.



« Massimo dit que vivre de la terre fait partie de l'ADN de sa famille »



Le chef agriculteur

Massimo Spigaroli, Maître Rôtisseur, se sent chez lui dans la cuisine depuis qu'il est tout petit. Enfant, il alignait les anolini et les tortelli, comme s'il s'agissait de soldats de plomb. Aujourd'hui, son restaurant étoilé, Antica Corte Pallavicina Relais, sert un menu raffiné qui représente le meilleur des plaines de Parmense, avec des ingrédients qui sont presque exclusivement produits dans sa propre ferme.

Massimo Spigaroli affirme qu'il a toujours rêvé de devenir cuisinier : « Pour moi, il n'y avait pas d'autre choix. » Il avait aussi un autre rêve : produire tout ce qu'il cuisine. Massimo a donc bâti le succès de son restaurant sur l'héritage de sa famille, qui cultive la terre depuis le 19ème siècle. Cet héritage lui a valu le sobriquet de « chef agriculteur ».

Massimo dit que vivre de la terre fait partie de l'ADN de sa famille. « J'ai grandi en connaissant les produits types de cette région. Je sais comment nourrir les animaux, comme le bétail, les chevaux et les volailles. À l'âge de six ou sept ans, j'avais mes propres poules. J'allais chercher les œufs chaque matin et je préparais des pâtes aux œufs frais avec ma mère, ma tante et les autres femmes de ma famille. »

La cuisine merveilleuse d'Antica Corte Pallavicini Relais est pleine de couleurs et est enrichie par les ingrédients principaux, qui viennent tous de la ferme, où les techniques de production traditionnelles sont privilégiées. Par exemple, les animaux sont des races anciennes de la région ; ils sont libres de paître, sont nourris correctement et la ferme fait de la farine à partir de variétés natives de blé. « Ainsi, nous disposons de produits de la meilleure qualité, qui préservent les goûts et les arômes traditionnels de la région. Nous suivons nos traditions, nos recettes anciennes et nous les présentons de manière moderne. »

Tous les plats servis à l'Antica Corte Pallavicini Relais utilisent des produits saisonniers. « Nous n'utilisons pas de tomates en hiver ou d'oie en été. Il y a une saison pour chaque produit et chaque animal, et nous ne les utilisons qu'au moment optimal, » explique Massimo.

« Mes plats de prédilection sont liés à mon enfance, à ma première introduction à la nourriture et à la cuisine et parfois aux histoires populaires que ma grand-mère me racontait. Comme celle des pêcheurs et des fermiers qui se rencontraient sur la plage près d'ici sur le fleuve du Po. Les pêcheurs apportaient du poisson et les fermiers de la polenta et du fromage, qu'ils cuisinaient tous ensemble sur un grand feu. »

Le premier plat de prédilection de Massimo, créé lorsqu'il avait 16 ans, est du foie de porc dans son filet naturel à la Spigaroli. Depuis, sa maîtrise de l'art culinaire lui a valu de nombreuses

accolades, y compris le Diplôme d'Excellente Cuisine de l'Académie de la Cuisine Italienne. Plus récemment, il s'est joint au Prince Charles, héritier du trône britannique, dans sa ferme au Pays de Galles en tant que Gourmet Consultant et Boucher spécialisé dans la viande de porc.





The farming chef

Massimo Spigaroli, Maître Rôtisseur, has been at home in the kitchen since he was a child, when he used to line up the anolini and tortelli as if they were toy soldiers. Today, his Michelin-starred restaurant, Antica Corte Pallavicina Relais serves a refined menu that represents the best of the Parmense lowlands with ingredients that are almost exclusively home-produced.

Massimo Spigaroli says he has always dreamt of becoming a chef, "For me there was no other choice." He also had another dream: to produce everything he cooks. Accordingly, Massimo has built the success of his restaurant on the heritage of his family, who have farmed the land since the 19th century. This heritage has earned him the nickname of 'the farming chef'.

Living from the land is, Massimo says, part of his family's DNA. "I grew up familiar with the typical products of this area. I knew how to feed animals like cattle, horses and poultry. As a child of six or seven years old I had my own chickens. I used to collect the eggs every morning and would make fresh egg pasta with my mother, my aunt and the other women of the family."





The wonderful cuisine of the Antica Corte Pallavicini Relais is full of colour and is enriched by the main ingredients, all of which are sourced from the farm, where the emphasis is on traditional production techniques. For example, the animals are ancient breeds from the region; they are free to range and are correctly fed; the farm makes flour from its native varieties of wheat. "All of this means that we have a top quality product, which preserves the traditional tastes and flavours of the region. We follow our traditions, our ancient recipes and present them in a modern way."

All of the dishes served at Antica Corte Pallavicini Relais use seasonal produce. "We don't use tomato in winter or goose in summer. There is a season for every product and every animal and we only use them when they are at their best," explains Massimo.

"My signature dishes are linked to my childhood, to my first introduction to the food and the kitchen and sometimes to the

folk stories that my grandmother used to tell me. Like the one about the fishermen and farmers who would meet on the nearby beach of the Po river. The fishermen would bring fish and the farmers would bring polenta and cheese, which they would all cook together on a big fire built over a hole made in the sand."

Massimo's first signature dish, created when he was just 16, was 'pork liver wrapped in natural pork netting Spigaroli'. Since then, his skill as a chef has won him many accolades, including the Diploma in Excellent Cuisine from the Italian Academy of Cuisine. More recently, he joined Prince Charles, heir to the British throne, on his farm in Wales, acting as Consultant Gourmet and Pork Butcher.

“ Living from the land is, Massimo says, part of his family's DNA ”





Dharshan Munidasa, Maître Restaurateur

Dharshan Munidasa est réputé pour originalité et son audace, ce qu'il a démontré dans ses restaurants : Nihonbashi et, plus récemment, Ministry of Crab.

N'ayant pas reçu une formation classique de chef, Dharshan Munidasa confie que sa passion pour la cuisine a commencé de l'autre côté du décor : en mangeant. Il a développé un enthousiasme pour la cuisine alors qu'il suivait un cursus en informatique et études internationales à l'université Johns-Hopkins aux États-Unis. Autodidacte, il est aujourd'hui l'un des chefs et restaurateurs les plus respectés, ayant fondé deux des restaurants les plus célèbres du Sri Lanka :

Nihonbashi et Ministry of Crab. Il présente également une série télévisée qui connaît un grand succès : « Culinary journeys with Dharshan ».

Nihonbashi et Ministry of Crab sont tous deux inclus dans le guide des 50 Meilleurs restaurants en Asie, faisant de Dharshan l'un des deux seuls chefs/propriétaires dont deux établissements figurent sur cette liste prestigieuse.





Dharshan, qui a des origines à la fois japonaises et sri-lankaises, a ouvert Nihonbashi lorsqu'il avait une vingtaine d'années, et il a consacré les deux dernières décennies à transformer cet établissement en l'un des meilleurs restaurants japonais du pays. La simplicité de la cuisine japonaise dépend de la qualité des ingrédients, facteur auquel Dharshan accorde un soin particulier. Il se rend souvent au marché aux poissons où il sélectionne le thon de la meilleure qualité destiné à l'exportation avant qu'il soit expédié à Tokyo.

Ministry of Crab, le deuxième restaurant de Dharshan, qu'il dirige avec ses associés, les légendes du cricket sri-lankais Mahela Jayawardene et Kumar Sangakkara, est également réputé pour l'accent porté sur les ingrédients, même s'il s'agit cette fois de produits du Sri Lanka, en particulier les fameux crabes des lagunes, considérés comme les meilleurs au monde. Au Ministry of Crab, ce crustacé très apprécié ne pourrait être plus frais, et le restaurant applique une politique audacieuse interdisant les congélateurs. Dans le cadre de cet engagement visant à mettre en valeur le meilleur de la cuisine sri-lankaise, des plats régionaux accompagnent les célèbres crabes au piment et crabes cuits au

four qui figurent au menu du restaurant. Curry de crabe, curry de crevettes cuit dans l'argile et riz au curry de poulet sont des choix populaires, mais les récentes créations qui se distinguent incluent le Pol Sambol, chair de noix de coco râpée à la demande avec oignon rouge, piment et jus de citron vert, et le pain Kade, tous deux décrits comme l'accompagnement parfait de tout plat de crabe.

Parmi les autres spécialités de la carte, le Small Island Iced Tea, avec une touche sri-lankaise : de l'arrack (alcool distillé à partir de fleur de noix de coco) combiné à un thé glacé nature et un thé glacé pétillant, version créée par le Ministry of Crab de cette boisson traditionnelle, préparée à base de produits naturels sans conservateur.

La présentation culinaire du Ministry of Crab est réputée pour son originalité. Elle est mise en valeur par un cadre d'exception au sein de l'ancien hôpital hollandais, qui, bâti en 1677, est l'un des plus vieux bâtiments de Colombo-Fort. Laisse à l'abandon après la guerre civile, l'ancien hôpital hollandais a récemment été rénové par le gouvernement sri-lankais, marquant une étape dans l'évolution du pays. C'est un lieu à la fois magnifique et fascinant.





Dharshan Munidasa, Maître Restaurateur

Dharshan Munidasa has a reputation for thinking out-of-the-box and pushing boundaries, both of which he has demonstrated at his restaurants, Nihonbashi, and more recently, the Ministry of Crab.



Not a formally trained chef, Dharshan Munidasa says his love of food began on the other side of the equation: eating. He developed an enthusiasm for cooking whilst studying Computer Engineering and International Studies at the John Hopkins University in the USA. Self-taught, he is now a celebrated chef and restaurateur, responsible for founding two of Sri Lanka's most successful restaurants: Nihonbashi and Ministry of Crab, and is also the host of popular TV series, 'Culinary journeys with Dharshan'.

Nihonbashi and Ministry of Crab are both included on Asia's 50 Best Restaurants, making Dharshan only the second chef-owner to have two restaurants on this prestigious list.

Of mixed Japanese and Sri Lankan heritage, Dharshan was in his early twenties when he founded Nihonbashi and he has spent the last 20 years ensuring it has grown into one of the best Japanese restaurants in the country.

The simplicity of Japanese cuisine relies on the quality of the ingredients, of which Dharshan is very conscious. He can often be found visiting the fish market to select the best of the export quality tuna before it's shipped off to Tokyo.

Ministry of Crab, Dharshan's second restaurant venture, which he co-owns with Sri Lankan cricket legends Mahela Jayawardene and Kumar Sangakkara, is also known for its focus on ingredients; this time Sri Lankan produce, and in particular its famous lagoon crabs, often held to be the best crabs in the world. At Ministry of Crab, this cherished ingredient could not be fresher and the restaurant employs a daring 'no freezers' policy.

The commitment to showcasing the best of Sri Lankan cuisine means that local dishes sit side-by-side with the renowned Chilli Crab and Baked Crab on the menu at Ministry of Crab. Crab Curry, Clay Pot

Prawn Curry and Chicken Curry Rice are all popular choices, but recent stand-out dishes include Pol Sambol - freshly scraped to order coconut flesh with red onion, chillis and lime juice - and Kade bread - both described as the perfect accompaniment to any crab dish.

The other stand-out menu item is the Small Island Iced Tea, which is given a Sri Lankan twist: Arrack (a spirit distilled from the coconut flower), is combined with natural iced tea and Iced Tea Soda, which is Ministry of Crab's very own, all-natural, preservative-free alternative to traditional soft drinks.

The culinary presentation at the Ministry of Crab is said to be unique in Colombo and this is complemented by its location; within the historic Old Dutch Hospital, which, built in 1677 is one of the oldest buildings in Colombo Fort. After years of neglect as a result of the civil war, the Old Dutch Hospital has recently been restored by the Sri Lankan Government and is seen as symbolic of the country's progress. It is a location that is both beautiful and inspiring.





Grand Chapitre International et Assemblée Générale Annuelle

Paris, du 12 au 14 mai 2016

Des membres de la Chaîne venus des quatre coins du monde et leurs invités se sont réunis à Paris pour célébrer le Grand Chapitre International.

Le dîner d'ouverture s'est tenu au Salon Ravel de l'hôtel InterContinental Paris le Grand, après un cocktail au champagne sous la grandiose verrière du jardin d'hiver, situé au cœur de l'établissement.

L'historique hôtel d'Évreux, au 19 Place Vendôme, a accueilli le dîner de la deuxième soirée. Datant de l'époque de Louis XIV, les salons de l'hôtel d'Évreux sont une succession de pièces en enfilade, l'une des extrémités offrant une vue remarquable sur la Place Vendôme tandis que l'autre surplombe la cour intérieure. C'est ici que des cocktails ont été servis avant le dîner dans la Salle des Tirages, où des plats modernes minutieusement présentés nous ont été proposés.

Nous sommes retournés à l'InterContinental Paris le Grand pour le finale du Grand Chapitre. La Cérémonie des Intronisations s'est tenue dans le Salon Napoléon, présidée

par Benoît Fragnière, Membre du Conseil d'Administration. Parmi les temps forts, la nomination de deux nouveaux Commandeurs, Michel Cottray de France et Masanaga Hikichi du Japon ; trois nouveaux membres du Conseil Magistral, Natalie Lumpp d'Allemagne, Norbert Simon d'Autriche et Allen Wong de Chine ; un nouveau membre du Conseil d'Honneur, Mark Bermann des États-Unis ; et deux nouveaux Baillis Délégués, Jorgen Krenk du Danemark et Thore Sande de Norvège.

Un cocktail dans le Salon Aiglon a précédé le Dîner de Gala, organisé dans le cadre majestueux et impressionnant du Salon Empire. La cuisine était classique et aussi raffinée que les dorures qui parent les prestigieuses colonnes du salon.

Philippe Desgeorges
Secrétaire Général

Photos © Mary Erhardy & © Sylvie Humbert





International Grand Chapitre and Annual General Meeting

Paris, May 12 - 14, 2016

Members of the Chaîne from around the world, together with their guests, gathered in Paris to celebrate the International Grand Chapitre.

The opening dinner was held in the Salon Ravel of the Hotel InterContinental Paris le Grand, at which a champagne cocktail was enjoyed under the great glass canopy of the winter garden situated in the heart of the hotel.

The historic Hôtel d'Evreux at no. 19 Place Vendôme, hosted the second evening's dinner. Dating back to the time of Louis XIV, the salons of the Hôtel d'Evreux are a succession of rooms arranged in a chain - one end of the chain providing a magnificent view of the Place Vendôme itself and the other overlooking the hotel courtyard. This is where cocktails were served before the dinner in the Salle des Tirages which featured meticulously presented modern dishes.

It was a return to the InterContinental Hotel Paris le Grand for the grand finale to this event. The Induction Ceremony was held in the Salon Napoléon and was conducted by Benoit

Fragnière, Member of the Conseil d'Administration. Highlights included the appointment of two new Commandeurs, Michel Cottray of France and Masanaga Hikichi of Japan; three new members of the Conseil Magistral, Natalie Lumpp of Germany, Norbert Simon of Austria and Allen Wong of China; one new member of the Conseil d'Honneur, Mark Bermann of the USA; and two new Baillis Délégués, Jorgen Krenk of Denmark and Thore Sande of Norway.

A cocktail reception in the Salon Aiglon preceded the Gala Dinner in the grand and impressive, Salon Empire. The cuisine was at once classic and as delicate and polished as the gilding that decorated the prestigious columns of the Salon.

Philippe Desgeorges
Secretary General





Mot du Secrétaire Général

2016 - Une année marquée par les réseaux sociaux et le développement sur le web

L'année 2016 et le prochain exercice 2017 ont été et seront essentiellement tournés vers l'unification et le déploiement de l'image de votre Association.

En s'appuyant sur l'ensemble des réseaux sociaux (Facebook, twitter, Instagram) pour ne citer que les principaux, la Chaîne des Rôtisseurs a démultiplié ses interventions et sa présence par le biais d'une activité soutenue du Siège Mondial, mais également par l'ensemble des comptes des Bailliages Nationaux, Provinciaux et Régionaux, ainsi que par les comptes privés des membres relatant des événements de la Chaîne. À titre d'information, l'annonce du vainqueur de la compétition des Jeunes Sommeliers à Vaduz a été vue plus de 35 000 fois sur la page Facebook du Siège Mondial et celle de l'annonce des compétiteurs pour la finale des Jeunes Chefs à Manchester a été vue près de 60 000 fois. Afin d'optimiser encore plus le rayonnement et l'exposition de la Chaîne des Rôtisseurs sur les réseaux sociaux majeurs, nous vous recommandons fortement d'ajouter le hashtag #chainedesrotisseurs pour chaque post en rapport avec un événement de la Chaîne.

En appliquant cette stratégie, nous pourrions, via nos outils de veille, partager encore plus de posts, incluant les vôtres, et en unifiant la référence de la Chaîne des Rôtisseurs sur l'ensemble des réseaux sociaux, nous pourrions assurer une véritable dimension internationale ainsi qu'une très forte présence sur le web.

Une nouvelle charte identitaire des compétitions est également en cours de création : les compétitions des Jeunes Sommeliers et Jeunes Chefs Rôtisseurs sont maintenant dotées d'une identité visuelle unique au travers de nouveaux logos utilisables par l'ensemble des Bailliages pour les compétitions nationales. Ces nouveaux outils permettront d'accroître la visibilité des compétitions de la Chaîne des Rôtisseurs et ils seront

2016: A year of social networks and web development

During 2016, we have focused on unifying and deploying our Association's image and this activity will continue into 2017.

We are increasing the online activity and presence of the Chaîne through the use of Facebook, Twitter, Instagram and other social networks, via a sustained effort by the International Headquarters, national and regional Bailliages, as well as private initiatives by members. The announcement of the winner of the Jeunes Sommeliers Competition in Vaduz was viewed more than 35,000 times on the International Headquarters' Facebook page, and the list of candidates in the Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition final in Manchester was seen 60,000 times. To continue to build the Chaîne's exposure on major social networks, we strongly recommend that you add the hashtag #chainedesrotisseurs to all posts related to a Chaîne event.

By implementing this strategy, we will be able to use our monitoring tools to share even more posts, including yours. And by unifying our references to the Chaîne on all social networks we will attain a truly international dimension and a very strong presence on the web.

We are also creating a new visual identity for the Competitions: the Jeunes Sommeliers and Jeunes Chefs Rôtisseurs now have a unique visual identity in the form of new logos that can be used by all Bailliages for the national competitions. These new tools will help to raise the profile of the

compétitions. Enfin, une plateforme de nouveaux sites internet pour les Bailliages Nationaux est en cours de développement. Cette plateforme permettra à votre Association de créer et de projeter une image distinctive, forte et commune aux quatre coins du monde. Elle permettra également aux Bailliages de communiquer entre eux plus aisément et elle facilitera la diffusion des communications entre les Bailliages et le Siège Mondial. Financièrement, cette initiative permettra aux Bailliages Nationaux de réduire leurs investissements dans le développement et la maintenance de leur site web national : les mises à jour des sites, en termes de contenu et de fonctionnalités, seront assurées gratuitement par le Siège Mondial.

La Chaîne des Rôtisseurs opère un véritable tournant en s'appuyant désormais sur les moyens de diffusions incontournables, les plus performants et percutants que sont les réseaux sociaux et internet.

Je tiens une nouvelle fois à exprimer toute ma reconnaissance à l'ensemble des membres de la Chaîne des Rôtisseurs qui participent activement au rayonnement de votre Association tout au long de l'année. Je vous remercie chaleureusement pour votre dévouement et pour la grande qualité du travail commun que nous menons ensemble.

Philippe Desgeorges

Secrétaire Général

 Facebook: <https://www.facebook.com/ChainedesRotisseursHQ/>

 Twitter: <https://twitter.com/ChaineParisHQ>

 Instagram: https://www.instagram.com/chainedesrotisseurs_hq/

Chaîne's competitions and will be complemented by the production of a corporate video about the competitions.

Finally, we are developing a platform of new websites for the national Bailliages. This will enable our Association to create and project a strong, unified and distinctive image all over the world. It will also improve the sharing of information between Bailliages and communications between Bailliages and the International Headquarters. Financially, this initiative will enable national Bailliages to reduce their spend in the development and maintenance of their websites as site content and functionality will be updated free of charge by the International Headquarters.

The Chaîne has reached a real turning point by adopting social networks and the internet, both of which are essential and effective forms of communication.

Once again, I would like to express my gratitude to all members of our Association who, throughout the year, take an active part in raising its profile. Thank you for your continued commitment and the high quality of the work we are carrying out together.

Philippe Desgeorges

Secretary General



Nous adressons nos remerciements aux sponsors ainsi qu'à tous ceux qui ont apporté leur soutien à la Finale 2016 du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs.

With much appreciation to the sponsors and supporters of the 2016 Final of the Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition.



LE CORDON BLEU®

BRAGARD
Be your best

WÜSTHOF 


VALRHONA
Expertise & Experience



Bidvest
Foodservice
inspired by you

GAGGENAU



40ème Finale Internationale du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs

Du 27 septembre au 1er octobre 2016

Manchester était la ville hôte de la 40ème Finale Internationale du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs. L'équipe organisatrice du Bailliage de Grande-Bretagne, dirigée par Vic Laws, Conseiller Culinaire, et Daniel Ayton, Vice-Conseiller Culinaire du Bailliage de Londres, s'est associée au Fielden College pour créer un cadre idéal pour le concours.

Cette édition a réuni le plus grand groupe de concurrents à ce jour, originaires de 23 Bailliages Nationaux : Afrique du Sud, Allemagne, Australie, Autriche, Belgique, Canada, Colombie, Émirats arabes unis, États-Unis, Finlande, France, Grande-Bretagne, Guadeloupe, Hongrie, Israël, Italie, Mexique, Norvège, Nouvelle-Zélande, Russie, Suède, Suisse, Taïwan et Turquie.

Le programme proposé aux concurrents était rempli d'activités culinaires et incluait également une visite mémorable de la tribune Alex Ferguson dans le stade du club de football de Manchester United. Les prestations culinaires les jours de rencontre sont prodigieuses, avec plus de 6 000 couverts servis sur une période de trois heures. Les jeunes chefs ont été invités à déjeuner dans la Platinum Lounge pour déguster des mets d'ordinaire réservés aux VIP.

Les chefs ont vécu deux autres temps forts avec une excursion matinale au marché, suivie par une visite de « The Clink », l'un des projets caritatifs du Bailliage de Grande-Bretagne.

L'association The Clink dispose de quatre restaurants et de deux jardins, avec l'objectif de réduire le pourcentage de récidivistes parmi les détenus en les accompagnant dans leur réhabilitation au travers d'un programme de recrutement, de formation, de soutien, d'aide à la recherche d'emploi et d'encadrement. Les chefs ont pu directement témoigner du succès de ce programme en dînant au restaurant The Clink du centre pénitentiaire pour femmes de Styal.

Le vendredi 30 septembre au matin, la boîte noire a été révélée aux concurrents. Les ingrédients obligatoires de l'année étaient les suivants : un crabe vivant, deux lapins frais avec leur foie et leurs rognons, du chou, des pommes à cuire et du fromage cheddar.

Après 30 minutes consacrées à la rédaction du menu, les jeunes chefs disposaient de trois heures et demie pour servir leur premier plat, suivies de 15 minutes pour leur plat principal et de 15 minutes supplémentaires pour le dessert. Bien que l'édition de cette année ne fût pas retransmise en direct, « Campus Life » du Fielden College est parvenu à monter et à mettre en ligne une vidéo exceptionnelle du concours dès le soir même.

Les concurrents ont dû attendre le lendemain pour l'annonce des résultats. Christoph Eckert, représentant l'Allemagne, s'est vu remettre la médaille du gagnant. William Shane Mordido, de Nouvelle-Zélande, a remporté la deuxième place, tandis que Mackenzie Ferguson, du Canada, s'est classé troisième.

Le succès de ces concours dépend de l'expertise et de l'impartialité totale des juges de cuisine et de dégustation. Merci à ces juges venus des quatre coins du monde. Nous adressons également nos remerciements à l'école Le Cordon Bleu Paris (France), représentée par le Chef Loïc Malfait, ainsi qu'à Wüsthof Manufacturing (Allemagne), Bragard (France), Chef's-Hat (Canada), Valrhona (France) et Bidvest (Grande-Bretagne) pour leurs généreuses contributions au concours.

La 41ème Finale Internationale aura lieu le 15 septembre 2017 à Perth, en Australie-Occidentale.

Compte-rendu rédigé par :

Lois Gilbert, Bailli Honoraire

Membre du Comité du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs



Rock
sugar

Foams

Enriched
dough

Couverture

Sable

Pastry

Cocoa
butter





40th International Final of the Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition

Manchester, GB

September 27 - October 1, 2016

Manchester was the host city for the 40th International Final of the Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition. The organising team from the Bailliage of Great Britain, led by Vic Laws, Conseiller Culinaire and Daniel Ayton, Vice-Conseiller Culinaire from the Bailliage of London, worked with Fielden College to provide the arena for the young chefs to compete.

This year was one of the largest ever groups of competitors. They came from 24 National Bailliages: Australia, Austria, Belgium, Canada, Colombia, Finland, France, Germany, Great Britain, Guadeloupe, Hungary, Israel, Italy, Mexico, New Zealand, Norway, Russia, South Africa, Sweden, Switzerland, Taiwan, Turkey, United Arab Emirates and the USA.

The competitors' programme was packed with culinary activities as well as a memorable trip to the Alex Ferguson Stand at the home of Manchester United Football Club. The massive food and beverage service the facility provides on game days was mind boggling, serving more than 6,000 covers in a three-hour period. The young chefs were hosted for lunch in the Platinum Lounge sampling typical VIP fare.

Two other highlights for the chefs were the early morning produce market tour and a visit to The Clink, one of the UK Bailliage's charity projects. The Clink Charity has four restaurants and two gardens and works to reduce the percentage of prisoners re-offending by helping with their rehabilitation through recruiting, training, support, employment and mentorship. The chefs had a first-hand view of the success of this programme when they had dinner at The Clink Restaurant in a women's prison in Styal.





On Friday morning, September 30, the black box was revealed to the contestants. This year's mandatory ingredients were: one whole live crab, two fresh rabbits with their liver and kidneys, winter cabbage, British cooking apples and Cheddar cheese.

After 30 minutes of menu writing, the young chefs had 3½ hours to serve their first course followed by 15 minutes until their main and a final 15 minutes to their dessert. Although this year's competition was not streamed live, Fielden College's 'Campus Life' had an exceptional video of the competition edited and posted online by the evening.

Competitors then had to wait until the next day for the results to be announced. Christoph Eckert, representing Germany, was awarded the winner's medal. The runner-up was William Shane Mordido from New Zealand and third place went to Mackenzie Ferguson from Canada, who 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. Lastly, we are grateful to Le Cordon Bleu Paris (France) – represented by Chef Loic Malfait - Wüsthof Manufacturing (Germany), Bragard (France), Chef's-Hat (Canada), Valrhona Chocolate (France) and Bidvest (Great

Britain) for their generous contributions to the competition.

Next year the 41st International Final will be held on September 15 in Perth, Western Australia.

Report by

Lois Gilbert, Bailli Honoraire

Member, Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition Committee



Concours International des Jeunes Sommeliers

Vaduz, jeudi 25 et vendredi 26 août 2016

La 10^{ème} Finale Internationale du Concours des Jeunes Sommeliers a affiché cette année sa plus forte participation, avec 16 concurrents venus des quatre coins du Monde, l'Asie étant particulièrement bien représentée.





Photos: © Paul Trummer www.travel-lightart.com



La Principauté du Liechtenstein, avec ses montagnes impressionnantes et, en particulier, ses fantastiques vignobles, a offert un cadre idéal à l'événement. L'hospitalité, la météo et les infrastructures de la capitale, Vaduz, ont été exceptionnelles. Malgré un changement de lieu relativement tardif, le concours et les événements organisés en parallèle se sont déroulés conformément aux plans. Avec la collaboration des membres du Comité du Concours (Klaus Tritschler et Marie Jones), le Bailli Délégué Daniel Jäggi et son épouse, le Chancelier Strit-Doris Jäggi-Lind, secondés par leur équipe, ont déployé tous leurs efforts pour veiller à la bonne conduite de l'événement, depuis les navettes aéroport jusqu'aux dîners, visites et au concours même.

Après deux jours de dégustations intenses, à la fois théoriques et pratiques, les membres du jury dirigé par l'Officier Maître Sommelier Brian Julyan, MS, PDG de la Court of Master Sommeliers Europe, ont confirmé que Martin Sheehan-Stross, représentant le Bailliage des États-Unis, était le gagnant. La deuxième place est revenue à Romain Bourger, du Bailliage de Grande-Bretagne, tandis qu'Emmanuel Cadieu, d'Australie, s'est classé troisième.

Les juges comme les aficionados ont convenu que le niveau du concours continue d'atteindre de nouveaux sommets. Dans l'une des finales les plus disputées à ce jour, Martin s'est imposé

pour remporter le titre face à la concurrence sérieuse de rivaux hautement compétents et motivés.

Lors de la Cérémonie des Intronisations le vendredi soir, tous les concurrents ont été intronisés en tant que membres Sommeliers de la Chaîne. Les prix généreusement offerts par nos sponsors internationaux ont inclus une montre Wempe Zeitmeister, une bouteille de six litres du célèbre Merlot australien d'Irvine Wines et des bouteilles de champagne Laurent-Perrier et Louis Roederer.

Au niveau du Bailliage National, Swarovski a offert une montre à tous les concurrents. À l'issue de la Cérémonie, le soutien des membres du jury a été souligné, avec la remise officielle d'un certificat et d'une médaille commémorative.

Mais l'événement ne s'est pas limité aux dégustations et aux formalités d'usage pour les concurrents. Le jeudi après-midi, une course des sommeliers à travers les rues de Vaduz (remportée par Fruzsina Nagy, de Hongrie) a suscité des rivalités sur le mode de l'humour. Elle a été suivie par une soirée « Bière et repas » organisée dans une brasserie locale, qui a apporté un climat de détente avant les rigueurs de la Finale le lendemain.

Marie Jones

Vice-Présidente Internationale

Comité du Concours International des Jeunes Sommeliers

- Grand Argentier Joseph M. Girard, Président du Comité
- Klaus Tritschler, Membre du Conseil d'Administration
- Marie Jones, Vice-Présidente Internationale

Membres du jury (tous membres au titre d'Officier Maître Sommelier)

- Brian Julyan, MS
- Bryan Dawes, MS
- Frank Kämmer, MS

Concurrents (classés en fonction de l'ordre alphabétique de leur Bailliage)

- Afrique du Sud - Ané Wait
- Allemagne - Lisa Bader
- Australie - Emmanuel Cadieu
- Canada - Seamus Dooley
- Corée - Seongkook Kim
- Danemark - Nina Jensen
- États-Unis - Martin Sheehan-Stross
- Finlande - Chien Hearn Edmund Liew
- Grande-Bretagne - Romain Bourger
- Hongrie - Fruzsina Nagy
- Norvège - Camilla Tufte
- Russie - Alexander Rassadkin
- Singapour - Eng Soon Tan
- Suisse - Réza Nahaboo
- Taïwan - Ching Hsuan Kuo
- Turquie - Alp Açık



International Jeunes Sommeliers Competition

Vaduz, Thursday 25 &
Friday 26 August 2016

The 10th Final of the International Jeunes Sommeliers Competition proved to be the most successful to date with 16 contestants from around the world, Asia being particularly well represented.

The Principality of Liechtenstein with its impressive mountains and especially its fantastic vineyards made a perfect location in which to hold this event. The hospitality, weather and facilities in the capital city, Vaduz, were outstanding.

In spite of the relatively late change of location the competition and the events surrounding it all went very much according to plan. Working with the Competition Committee members (Klaus Tritschler and Marie Jones), Bailli Délégué Daniel Jäggi and his wife, Chancelier Strit-Doris Jäggi-Lind, together with their team, did their utmost to ensure that everything went smoothly from airport transfers through to the dinners, visits and the competition itself.

After two days of intense testing - both theory and practical - the team of judges headed by Officier Maître Sommelier Brian Julyan, MS, CEO of the Court of Master Sommeliers Europe, confirmed that Martin Sheehan-Stross, representing the Bailliage of USA was the winner. The Runner-up was Romain Bourger from the Bailliage of Great Britain and in Third Place was Emmanuel Cadieu from Australia.

Judges and aficionados alike agreed that the standard of the competition continues to reach new heights. In one of the closest finals yet, Martin came out on top in the face of stiff opposition from



Photos: © Paul Trummer www.travel-lightart.com



highly motivated and knowledgeable rivals for the title.

The Awards Ceremony on the Friday night saw the induction of all the competitors as Sommelier members of the Chaîne. Prizes generously provided by our international sponsors included a Wempe Zeitmeister wristwatch, a 6-litre bottle of Irvine Wines' famous Australian Merlot, magnums and bottles of champagne from Laurent-Perrier and also from Louis Roederer.

Organised at a National Bailliage level Swarovski then presented all the competitors with a watch. Concluding the Ceremony the opportunity was taken to acknowledge the support of the

team of judges with a formal presentation of a certificate and a commemorative medal.

But it was not all testing and formality for the competitors. On the Thursday afternoon a Sommeliers' race through the streets of Vaduz - won by Fruzsina Nagy from Hungary - was competitive but in a fun way. That evening an informal 'Beer and Dine' event at a local brewery made for a relaxed time before the rigours of the Final again on the Friday.

Marie Jones
International Vice-President

International Jeunes Sommeliers Competition Committee

- Grand Argentier Joseph M Girard, Chair
- Klaus Tritschler, Member of the Conseil d'Administration
- Marie Jones, International Vice-President

Panel of Judges

(all of whom are Officier Maître Sommelier members)

- Brian Julyan, MS
- Bryan Dawes, MS
- Frank Kämmer, MS

Competitors (listed A-Z by Bailliage)

- Australia - Emmanuel Cadieu
- Canada - Seamus Dooley
- Denmark - Nina Jensen
- Finland - Chien Hearn Edmund Liew
- Germany - Lisa Bader
- Great Britain - Romain Bourger
- Hungary - Fruzsina Nagy
- Korea - Seongkook Kim
- Norway - Camilla Tufte
- Russia - Alexander Rassadkin
- Singapore - Eng Soon Tan
- South Africa - Ané Wait
- Switzerland - Réza Nahaboo
- Taiwan - Ching Hsuan Kuo
- Turkey - Alp Açık
- USA - Martin Sheehan-Stross



**CUVÉE ROSÉ
THE ULTIMATE**

CHAMPAGNE
Laurent-Perrier
MAISON FONDÉE
1812



photographe Iris Velghe

ENJOY CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER RESPONSIBLY

Rendez-vous pour la finale 2017 du Concours International
des Jeunes Sommeliers à Budapest, le 29 et 30 septembre

Looking forward to seeing you at the 2017 Final of the
International Jeunes Sommeliers Competition
Budapest, September 29-30





Chaque petit geste compte

Il n'est peut-être pas possible de changer le monde, mais il est certainement possible de changer la vie de quelqu'un, et c'est tout aussi précieux.

De nos jours, les mauvaises nouvelles se succèdent à une telle vitesse que certains d'entre nous sont malheureusement presque immunisés aux tragédies qui nous entourent au quotidien.

Une nouvelle attaque terroriste, une catastrophe naturelle, des réfugiés tentant de rejoindre l'Europe ou tout autre événement qui nous bouleverse représentent désormais la normalité. Le sentiment qu'une personne seule ne peut pas apporter un changement assez significatif pour avoir un impact positif est très dangereux, car il se transforme en comportement où nous nous déchargeons de toute forme de responsabilité. Si nous adoptions tous cette manière de penser, la situation pourrait devenir totalement incontrôlable, c'est pourquoi il est essentiel de ne pas nous laisser submerger par les événements.

J'ai commencé à me rendre à *Ana El Masry* il y a six ans, à l'âge de 17 ans. Je me souviens de mon premier jour et d'avoir pensé que j'étais arrivée dans une jungle remplie d'humains miniatures. Ayant fait connaissance avec ces enfants quand ils étaient tous très jeunes, je ressens une immense satisfaction en constatant que beaucoup d'entre eux ont désormais acquis et développé des compétences que je n'aurais jamais cru envisageables.

Abdallah, un brillant garçon de 14 ans, peut converser en anglais directement avec moi, ainsi que sur la messagerie de Facebook. Au jeune âge de 13 ans, Manar est en formation à l'hôtel Hilton. Seif, 10 ans, se rend déjà utile dans les cuisines de la fondation et espère travailler un jour dans un restaurant. Youssef et Karim peuvent tous deux confectionner une délicieuse sélection de pâtisseries égyptiennes ! Ce ne sont là que quelques exemples

du dévouement et de la discipline inculqués à ces enfants, qui passaient leur temps à faire des pitreries aux portes et aux fenêtres il y a quelques années à peine. Le chemin parcouru est incroyable.

Ana el Masry incarne le type d'organisations dont nous avons besoin aujourd'hui : responsabilisante et durable. La fondation offre aux enfants bien plus qu'un gîte et un toit, elle leur donne la chance d'apprendre et de développer des compétences adaptées à chacun d'entre eux. Elle déclenche un désir et une motivation d'entreprendre, permettant à ces enfants d'envisager un avenir très brillant, et bien différent du parcours auquel ils auraient été destinés. L'accent est porté sur les enfants, sur ce qu'ils ont à offrir et ce que la vie peut leur apporter.

Par l'intermédiaire de l'ACCR, nous pouvons tous contribuer quelque chose, que ce soit en sollicitant nos contacts ou par des dons en temps, en argent ou en nature. Ces contributions peuvent toutes avoir un impact significatif sur le quotidien d'enfants dans le monde entier. Les enfants d'*Ana El Masry* en sont pleinement conscients : ils savent très bien quand quelqu'un s'occupe d'eux et de leur bien-être ou s'ils sont oubliés et abandonnés. Un petit geste, aussi modeste soit-il, suffit pour faire une différence : tous les contributions comptent.

Ainsi, nous aurons peut-être une chance de changer le monde.

Alexandra Henein
Dame de la Chaîne



Little steps can make a big difference

You might not change the world, but you can most certainly change someone's world, and that is worth more than you may think.

The frequency of bad news today is astounding, to the point that some of us have unfortunately become almost immune to the tragedies happening around us every day. Another terrorist attack, another natural disaster, refugees trying to get into Europe and other events that make us cringe, have become the new norm. The belief that an individual cannot make a change significant enough to have a positive impact is a very dangerous misconception, because it mutates into an attitude where we cease to assume any kind of responsibility. If we all think this way, the situation would be total chaos. We should not allow ourselves to be overwhelmed.

I started going to *Ana El Masry* six years ago, when I was 17 years old. I remember arriving there the first day and thinking I had come to a jungle filled with little humans. Having met the children when they were all very young, it gives me great satisfaction to see that many of them have acquired and developed skills today I would have never imagined possible.

Abdallah is a brilliant 14-year old at the foundation who can speak to me in English and communicate with me via Facebook Chat. Manar is training at the Hilton Hotel at the tender age of 13. Seif, aged 10, has already begun to help out in the foundation's kitchen and dreams of one day working in a restaurant. Youssef and Karim can both make a selection of delicious Egyptian pastries! These are just a few examples of the dedication and discipline encouraged in these children who were hanging from the doors and windows only a few years ago. The progress they have made is unbelievable.

Ana el Masry exemplifies the type of organisations we need today;

Revue internationale de la Chaîne 2016

self-empowering and sustainable. It provides children with a lot more than a place to sleep or a meal at their table - it grants them the opportunity to learn and develop competencies unique to them. It ignites a desire and motivation for activities that give these children hope for a very bright future, different from the course of life they would otherwise have had. The focus is on the children, what they can offer and what life can offer them.

The ACCR gives people the opportunity to make a small contribution, perhaps through the contacts they can offer, their time, gifts or resources, which can significantly impact the lives of children all around the world. *Ana El Masry's* children feel it more than you know, they can tell when someone's watching over them and their wellbeing or when they are forgotten and neglected. We don't have to go too far out of our way to make a difference; what matters is the contribution, because every single little one counts.

Maybe that way we actually have a chance of changing the world.

Alexandra Henein
Dame de la Chaîne



La renaissance de l'OMGD se poursuit

L'Ordre Mondial des Gourmet Dégustateurs (OMGD) a été créé à Paris en septembre 1963 par la Chaîne pour porter un accent sur les vins, les spiritueux et les bières. Beaucoup de nos membres accordent un intérêt particulier à ces breuvages, notamment aux vins, et l'OMGD a pour vocation de leur proposer des expériences inédites.

L'OMGD vise à développer le plaisir, l'appréciation et la connaissance des grands vins, des spiritueux et des bières du monde entier. L'OMGD, tombé dans un oubli relatif dans les années 1990, a revu le jour au début du XXI^e siècle et à nouveau en 2015 avec la nomination d'un nouveau comité. Aujourd'hui, l'OMGD apporte un soutien aux Bailliages nationaux des quatre coins du monde pour l'organisation de dîners, dégustations, visites de domaines viticoles et de producteurs d'autres breuvages. L'OMGD offre également une assistance pour l'organisation d'événements en relation avec le vin et autres boissons, ainsi que, dans le cadre de dîners, pour l'association de mets en accord avec les vins (plutôt que l'inverse).

Cette initiative bénéficie du soutien du siège mondial de la Chaîne à Paris, qui fournit des directives sur les types d'événements pouvant être organisés dans les Bailliages nationaux et régionaux en vue d'améliorer l'expérience des membres de la Chaîne également adhérents de l'OMGD.

Points forts

Depuis la refonte de l'OMGD en août 2015, l'engagement des Baillis Délégués et des Échansons pour promouvoir et/ou faire connaître l'OMGD, ainsi qu'organiser des événements offrant une valeur ajoutée aux membres, est clair. Leurs efforts ont entraîné une hausse de 34 % du nombre de membres, de

même qu'une augmentation des activités de l'OMGD entre septembre 2015 et août 2016.

L'avenir

Le Comité a organisé la première réunion internationale de l'OMGD en mai 2016 à Paris, dans le cadre du Grand Chapitre International et de l'Assemblée générale annuelle. Le principal objectif de la réunion, qui s'est déroulée en présence de nombreux Baillis Délégués et Échansons, était de présenter l'OMGD, de discuter de ses activités et programmes futurs, et d'élaborer ensemble une feuille de route pour franchir une nouvelle étape. Le résultat a été à la fois encourageant et prometteur ; certains des Bailliages nationaux qui ne disposaient pas d'une structure de l'OMGD ont fait part de leur souhait d'en mettre une en place dès que possible dans leur pays respectif. De plus, le Comité a établi un contact direct avec les Baillis Délégués et Échansons de plusieurs autres pays, qui souhaitent créer une branche de l'OMGD et/ou qui ont demandé une aide pour recruter des membres ou organiser des événements futurs à l'intention de leurs membres. Parmi eux, l'Allemagne, le Liechtenstein, Malte, la Colombie et l'Italie ont promis de lancer l'OMGD au cours de l'année 2016-2017.

Mohamed Hammam

Président du Comité de l'OMGD

Membre du Conseil d'Administration





The rebirth of the OMGD continues

The Ordre Mondial des Gourmet Dégustateurs (OMGD) was created in Paris in September 1963 as part of the Chaîne to focus on crafted beverages, including wines, spirits, liquors and beers. Since many members have a very special interest in crafted beverages (particularly wines), the OMGD aims to bring them experiences not available elsewhere.

The OMGD goal is to promote the enjoyment, appreciation and knowledge of fine wines, quality spirits and other crafted beverages from around the world. Dormant in the 1990s, the OMGD was reborn at the beginning of the millennium, and again with the appointment of the new OMGD committee in 2015. The emphasis now is to help national Bailliages around the world to stage special dinners, tastings, visits to wineries and producers of wine and other crafted beverages, along with events that focus on the beverage, and, in the case of dinners, the pairing of the food courses to the beverage rather than the other way around.

The initiative has the support of the Chaîne Head Office in Paris, which will provide guidance concerning the types of events that may be planned in national and local Bailliages to enhance the experience of Chaîne members who also belong to the OMGD.

Highlights

Since the re-launch of the OMGD in August 2015, the commitment of the Baillis Délégués and Échansons to promote, and/or introduce, the OMGD and organise events that add value for members has been clear. Their efforts have resulted in a substantial increase of 34% in the number of members, as well as an increase in OMGD activities from September 2015 - August 2016.

Looking to the Future

The Committee held its first international OMGD meeting in May 2016 in Paris, as part of the International Grand Chapitre & Annual General Assembly programme. The main purpose of the meeting, which was attended by many Baillis Délégués and Échansons, was to introduce the OMGD, to discuss its future activity and action plans, and mutually to draw the road map to take it to the next level. The outcome was both encouraging and promising; some of the attendees who did not have an OMGD structure in place in their national Bailliages showed an interest in introducing one as soon as possible in their respective countries.

In addition, the committee has been in direct contact with the Baillis Délégués and Échansons of several other countries, who had expressed an interest in establishing the OMGD, and/or seeking assistance to recruit members or organise future events for their respective members. This includes Germany, Liechtenstein, Malta, Colombia and Italy, all of whom have promised to introduce the OMGD during the course of 2016-2017.

Mohamed Hammam

Chair, OMGD Committee

Member of the Conseil d'Administration





Conseil d'Honneur

Le Conseil d'Honneur de la Chaîne est composé de membres de longue date dont la sagesse, l'expérience et la compréhension des affaires relatives à la gestion de l'association les autorisent à prendre des décisions concernant toute question pouvant être soumise au Conseil par le Conseil d'Administration international.

Le Conseil d'Honneur compte actuellement 22 membres actifs. Les membres sont nommés par le Conseil Magistral, conformément aux dispositions des statuts de la Chaîne, à savoir, sur proposition d'au moins 20 Membres du Conseil Magistral ou sur proposition du Conseil d'Administration international.

Pour illustrer la diversité des expériences et des pays d'origine des Membres du Conseil d'Honneur, nous présentons quatre d'entre eux.

Marie Jones
Rédactrice-en-chef

Prof. Dr Wolfgang Frhr Von Stetten

Bailli Délégué Honoraire, Allemagne
Grand Commandeur

Wolfgang von Stetten participe à la vie de la Chaîne depuis 40 ans. Il a été Membre du Conseil Magistral pendant de nombreuses années et, en 1994, a été nommé Membre du Conseil d'Honneur. Occupant les fonctions de Bailli de Baden-Württemberg en 1980, il est devenu Chancelier d'Allemagne en 1988. Après une pause où il a siégé au Parlement allemand, il a été promu Bailli Délégué en 2004, puis est devenu Membre du Conseil d'Administration. Il a renoncé au poste de Bailli Délégué en 2011, avant de prendre sa retraite du Conseil d'Administration international un an plus tard. Wolfgang a été juge, professeur de droit commercial et des affaires et, pendant 12 ans, membre du Bundestag allemand. Au vu de son expertise professionnelle et de sa stature, il était un candidat évident pour rejoindre le Conseil d'Honneur à un stade précoce de sa carrière dans la Chaîne.



Peter Musa

Vice-Président International Honoraire
Bailli Délégué Honoraire, Suisse
Grand Officier Commandeur

Grand Échanson Honoraire, L'Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs

Peter a rejoint la Chaîne en tant que Maître Rôtisseur en 1964. Après plusieurs promotions, il est devenu Bailli Délégué de Suisse en 2001 et Membre du Conseil d'Administration du Président Yam Atallah en 2002. La tâche de relancer l'Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD) lui a été confiée. Peter a commencé sa carrière professionnelle au titre d'apprenti. Il a occupé les fonctions de chefs dans de nombreux pays, ainsi que celles d'hôtelier. Il a siégé dans des conseils et a présidé plusieurs groupes professionnels du milieu de la gastronomie et du tourisme. Ayant renoncé à son rôle de Vice-Président International en mai 2012, il était naturel que Peter soit nommé au Conseil d'Honneur. Il continue de participer régulièrement aux événements de la Chaîne, souvent en tant qu'Officier des Intrônisations, et ne manque aucune occasion d'encourager des membres potentiels à rejoindre la Chaîne et l'OMGD.



Burton Hobson

Bailli Délégué Honoraire, États-Unis
Officier Commandeur

Burton a été nommé au Conseil d'Honneur en mai 2012 après un long mandat au Conseil d'Administration international, au cours duquel il a travaillé au sein des comités chargés des publications et du site Internet et a été Président du comité des nominations du Chapitre. Il dispose d'une vaste expérience et d'une grande connaissance de toutes les questions liées à la Chaîne. Il se fait toujours un plaisir de conseiller et d'apporter son aide à d'autres membres. Il a rejoint le Bailliage de New York City en 1983. Son premier rôle au plan national lui a été offert en 1991, lorsqu'il a été nommé Consul de l'Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs. Il a été nommé Chambellan en 1992 et élu en tant que l'un des représentants américains du Conseil d'Administration cette même année. Élu Bailli Délégué en 1996, il a occupé ce poste pendant six ans. Burton a quitté ses fonctions de PDG de la Sterling Publishing Company en 2003, après une carrière de 41 ans dans le secteur de l'édition.

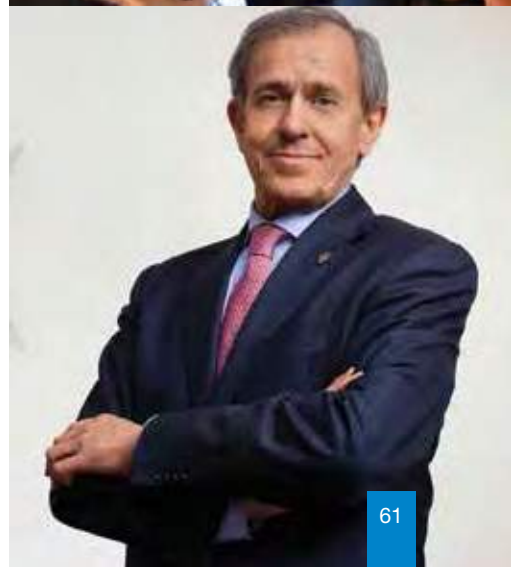


André COINTREAU

Grande-Bretagne

André Cointreau est Président Directeur Général du Cordon Bleu International, sponsor de longue date de la Chaîne, apportant un soutien au concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs et à d'autres activités. Il a rejoint la Chaîne au rang de Chevalier en 1985, a été promu au Conseil Magistral en 1996 et élu membre du Conseil d'Honneur en 2006.

André est un descendant direct des fondateurs de la liqueur Cointreau et du cognac Rémy Martin. Sous son impulsion ces 20 ans dernières années, Le Cordon Bleu est devenu l'un des établissements de formation les plus réputés du monde. Le Cordon Bleu maintient une présence dans 20 pays avec plus de 40 écoles, formant chaque année près de 20 000 étudiants de plus de 70 nationalités. Les programmes offrent un vaste éventail de formations culinaires et de cursus universitaires dans les secteurs de la restauration, de l'hôtellerie, de la gestion, du tourisme, de la nutrition et de la diététique, reconnus par des certificats, des diplômes, des bachelors ou des masters.





Conseil d'Honneur

The Conseil d'Honneur of the Chaîne is formed by long-standing members whose wisdom, experience and counsel in all matters relating to the governance of the association would enable them to decide upon any matter which may be submitted to the Conseil by the international Board of Directors (the Conseil d'Administration).

There are currently 22 active members of the Conseil d'Honneur. Members are appointed at the discretion of the Conseil Magistral in accordance with the provisions of the By-laws (Statuts) of the Chaîne, namely upon a proposal by at least 20 Members of the Conseil Magistral or by a proposal from the international Board of Directors.

To illustrate the diversity of backgrounds and countries, we are featuring four Members of the Conseil d'Honneur.

Marie Jones
Managing Editor



Burton Hobson



André Cointreau

Prof Dr Wolfgang Frhr Von Stetten

*Bailli Délégué Honoraire, Germany
Grand Commandeur*

Wolfgang von Stetten has been involved with the Chaîne for 40 years. He was a member of the Conseil Magistral for many years and in 1994 was appointed as a Member of the Conseil d'Honneur. From Bailli of Baden-Württemberg in 1980, he became Chancellor of Germany in 1988. After a break while he was a Member of the German Parliament he was promoted to Bailli Délégué in 2004 following which he became a Member of the Conseil d'Administration. He stood down as Bailli Délégué in 2011 and retired from the International Board a year later.

Wolfgang was a judge, a Professor of Trade and Business Law and for 12 years he was a member of the German Bundestag. With this professional expertise and standing he was an obvious choice to join the Conseil d'Honneur at an early stage of his Chaîne career.

Peter Musa

*International Vice-President Honoraire
Bailli Délégué Honoraire, Switzerland
Grand Officier Commandeur*

Grand Échanson Honoraire, L'Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs

Peter joined the Chaîne as a Maître Rôtisseur in 1964. Having been promoted several times he became Bailli Délégué of Switzerland in 2001 and a member of President Yam Atallah's Conseil d'Administration in 2002. He was assigned to revive the Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD). He began his professional career as an apprentice. Peter has worked as a chef in many different countries and as a hotelier. He has served on the Boards and as Chairman of many professional gastronomy and tourism groups. On retiring as International Vice-President in May 2012, it was only natural that Peter should be appointed to the Conseil d'Honneur. He continues to be a regular attendee at Chaîne events - often as Inducting Officer - and never misses the opportunity to encourage people to join the Chaîne and the OMGD.

Burton Hobson

*Bailli Délégué Honoraire, USA
Officier Commandeur*

Burton was appointed to the Conseil d'Honneur in May 2012 following a long time as a member of the international Conseil d'Administration during which time he worked on the Publication and Website Committees and was Chair of the Chapitre Appointments Committee. His experience and knowledge of all things 'Chaîne' is vast. He is always ready to advise and help other members. He joined the Bailliage of New York City in 1983. His first national office came in 1991 when he was named Consul de l'Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs. He was appointed Chambellan in 1992 and was elected as one of the US representatives on the Conseil d'Administration that same year. Elected Bailli Délégué in 1996, he served in that capacity for six years. Burton retired as Chairman and CEO of Sterling Publishing Company in 2003, having spent 41 years in the publishing industry.

André COINTREAU

Great Britain

André Cointreau is President and CEO of Le Cordon Bleu International, which is a long-standing sponsor of the Chaîne, supporting both the Jeunes Chefs Rôtisseurs competition and other activities. He joined as a Chevalier in 1985, was promoted to the Conseil Magistral in 1996 and elected a member of the Conseil d'Honneur in 2006. André is a direct descendant of the founders of Cointreau liqueur and Rémy Martin cognac. During his 20 years at the helm, Le Cordon Bleu has become one of the foremost training institutions in the world. Le Cordon Bleu maintains a presence in 20 countries with over 40 schools, training nearly 20,000 students of more than 70 different nationalities every year. Programmes offered range from culinary training to university degrees in the restaurant, hotel management, tourism, nutrition and dietary fields leading to certificates, diplomas, bachelor's and master's degrees.



Prof Dr Wolfgang Frhr Von Stetten

Peter Musa





Tour du monde en un jour

Après seulement deux éditions, la Journée mondiale de la Chaîne est devenue une date incontournable du calendrier annuel : l'occasion parfaite pour les membres de célébrer leur appartenance à la plus ancienne et la plus grande association gastronomique du monde. La Revue s'est entretenue avec le responsable de la Journée mondiale de la Chaîne, Ari-Pekka Parviainen, Membre du Conseil d'Administration en Finlande, sur ses projets de tirer parti de l'enthousiasme suscité par cet événement unique.

« J'ai pour objectif que, d'ici quelques années, la Journée mondiale de la Chaîne devienne un événement auquel tous les membres, indépendamment de leur pays de résidence, pourront participer pleinement, en vue de générer un sentiment de fraternité parmi les adhérents ».

Grâce à sa présence mondiale, la Chaîne est extrêmement bien placée pour encourager les membres à organiser des événements spéciaux sur le thème de la gastronomie afin de célébrer la culture culinaire aux quatre coins du monde. Forte de son succès, la Journée mondiale de la Chaîne pourra prendre des formes différentes, soutenue par un réseau technique en coulisses apportant un soutien aux Bailliages, notamment dans la gestion de l'activité sur les réseaux sociaux pour promouvoir les événements au niveau mondial.

Ainsi, les événements organisés et appréciés pendant la Journée mondiale de la Chaîne permettront de mieux faire connaître notre Confrérie, en particulier son rôle moderne et dynamique dans le milieu de la gastronomie internationale, ainsi que d'offrir une meilleure valeur à nos membres.

La prochaine Journée mondiale de la Chaîne se tiendra le samedi

22 avril 2017 et sera le cadre du lancement de nouvelles initiatives. Un concours de photos ouvert à tous les membres sera organisé sur les réseaux sociaux. Les photos devront illustrer les thèmes de la Journée mondiale de la Chaîne, le sentiment de fraternité, les opérations et les activités au plan local, avec une bonne dose de gastronomie, de convivialité et de gaieté.

Un nouveau mur sur les réseaux sociaux permettra de suivre avec facilité les activités organisées au long de la Journée. Des contenus seront publiés sur Facebook, Twitter et Instagram, et tous les messages et photos devront contenir les hashtags #chaineday, #worldchaineday et/ou #chainedesrotisseurs. Les administrateurs de la Journée mondiale de la Chaîne feront le suivi de toutes les publications. Des instructions détaillées relatives au mur sur les réseaux sociaux seront disponibles bien avant l'événement.

Quant à la date pour 2018 ? Ce sera le samedi 21 avril.

Ari-Pekka Parviainen

Président du Comité d'Organisation de la Journée mondiale de la Chaîne

Membre du Conseil d'Administration



Around the World

It is only into its second year, but already World Chaîne Day has become a fixture on the annual calendar; the perfect occasion for members around the world to celebrate being part of the oldest and largest gastronomy association. The Revue talks to World Chaîne Day Committee Chair, Ari-Pekka Parviainen, Member of the Conseil d'Administration from Finland, about his plans to build on the enthusiasm for this unique event.

"It is my vision that within just a few years we will have developed World Chaîne Day into an event that every member, wherever they live, can take ownership of and feel part of; so it generates a feeling of togetherness throughout the membership."

As a global organisation, the Chaîne is uniquely placed to encourage members to hold special events around gastronomy, celebrating food culture from around the world. The manifestation of World Chaîne Day will therefore take many different forms, with the event building on its own success, backed by a technical network behind the scenes to provide support to Baillages, for instance, administering social media activity to help to promote activities globally.

In turn, the events planned and enjoyed on World Chaîne Day will help to increase awareness of the Chaîne itself as a modern and dynamic operator within the global field of gastronomy, and provide more value to membership.

The next World Chaîne Day will be held on Saturday, April 22, 2017 and it will see the introduction of some new ideas. A photo

competition will be held via social media, which all members are invited to enter. Pictures should illustrate the themes of World Chaîne Day, portraying a feeling of togetherness, operation and activity locally with a high level of gastronomy, and genuine warmth and happiness.

A new social media wall will make it easy for everyone to follow activities during World Chaîne Day. Facebook, Twitter and Instagram will all be used and pictures and messages posted should use the hashtags #chaineday, #worldchaineday and/or #chainedesrotisseurs.

World Chaîne Day administration will monitor all postings. Detailed instructions for the social media wall will be issued well in advance of the event.

And the date for 2018? It will be Saturday, April 21.

Ari-Pekka Parviainen

*Chair, World Chaîne Day Organising Committee
Member of the Conseil d'Administration*



Made in Bordeaux

Bordeaux est célèbre dans le monde entier pour son vin. Capable de proposer un vin pour n'importe quelle occasion, Chloé Cazaux Grandpierre, Chancelier Provincial, est chroniqueuse et consultante vinicole. Elle confie que les vins de Bordeaux font partie de sa culture et de son identité.

« Je les aime pour leurs arômes, leur complexité et leur évolution » déclare-t-elle avec enthousiasme.

Comment les vigneron de Bordeaux continuent-ils à être à la hauteur de leur réputation de producteurs de vins d'une telle qualité ? La réponse est simple : il s'agit de travailler dur et d'investir, de comprendre le produit, tout en faisant preuve de patience et en gardant continuellement un œil sur l'avenir.

« Depuis de nombreuses années, les Châteaux de Bordeaux ne se soucient pas que de la quantité, mais aussi de la qualité. Les investissements pour améliorer la qualité et maintenir les standards ont été énormes. Les producteurs ont passé du temps à étudier leur terroir, pour s'assurer qu'ils plantent le meilleur type de cépages pour leurs sols. Par exemple, merlot sur du calcaire et de l'argile, cabernet sauvignon sur des cailloux, du gravier et du sable. Il s'agit d'investissements importants en termes d'argent, mais aussi de temps. Lorsque nous plantons, nous le faisons pour la génération suivante, car il faut attendre 35 ans pour que les vins deviennent vraiment intéressants. »

La dernière tendance de production à Bordeaux est un retour aux anciennes méthodes, combinées aux technologies de pointe. Par exemple, les cuves sont tronconiques, mais le système de contrôle de la température est moderne. Certains Châteaux privilégient un retour vers les cuves en béton, alors que d'autres sont disposés à acheter ou louer un nouvel ordinateur qui scanne et trie les raisins par taille, couleur et forme.

« Vous pourriez croire que ce n'est qu'un détail, mais c'est grâce à ce travail minutieux que Bordeaux demeure synonyme de luxe. Rien n'est laissé au hasard. »

Le tourisme œnologique devient de plus en plus populaire à Bordeaux. Les personnes souhaitant visiter un Château célèbre doivent réserver au moins trois mois à l'avance. « Les châteaux de Bordeaux ont compris le potentiel du tourisme du vin. À Bordeaux, l'œnotourisme permet de découvrir et de goûter, il ne s'agit pas de commerce. Lorsque vous visitez un château dans le Médoc ou à Saint-Émilion, vous découvrez le processus d'élaboration du vin et l'histoire du lieu. Il n'y a pas de boutique à la fin de la visite, où vous êtes invités à acheter un t-shirt ! »

Les Châteaux de Bordeaux comprennent l'importance de la durabilité, de l'environnement et de la protection de leur patrimoine. « Le plus important, c'est le terroir : si vous tuez votre terroir, c'est comme un suicide. Le terroir c'est le sol et le sous-sol, mais il est aussi essentiel de prendre soin des personnes qui travaillent dans les vignobles. » Bien que de nombreux Châteaux

plus petits utilisent encore des produits chimiques pour traiter les vignes, la plupart des grands Châteaux pratiquent ce que Chloé appelle la « viticulture durable », qui signifie que les vignes ne sont traitées que lorsque ceci est nécessaire et certaines méthodes traditionnelles sont utilisées. Pour l'instant très peu de Châteaux sont entièrement biologiques.

Chloé a une relation très personnelle avec le vin, qui, selon elle, est difficile à expliquer parce que c'est tout naturel pour elle.

« Le vin est un art, comme la musique et la peinture. Que vous appréciez l'art ou non, vous êtes libre de le comprendre comme vous le souhaitez : le vin, comme l'art, est universel et subjectif. À chaque fois que je goûte un vin, je me demande si je l'aime ou non, parce que le vin est synonyme de plaisir avant tout. Je goûte beaucoup de vins chaque jour. Je peux reconnaître le type de vin et le procédé d'élaboration, si de nouveaux fûts ont été utilisés et d'où le vin vient. J'apprends tous les jours, je me perfectionne et j'espère que je m'améliore comme le vin dans sa bouteille : Chloé, made in Bordeaux !

« Le plus important, c'est le terroir : si vous tuez votre terroir, c'est comme un suicide »





Made in Bordeaux

Bordeaux is famous around the world for its wine. Offering a style for every occasion, Chloé Cazaux Grandpierre, Chancelier Provincial, wine writer and consultant, says Bordeaux wines are part of her culture and identity.

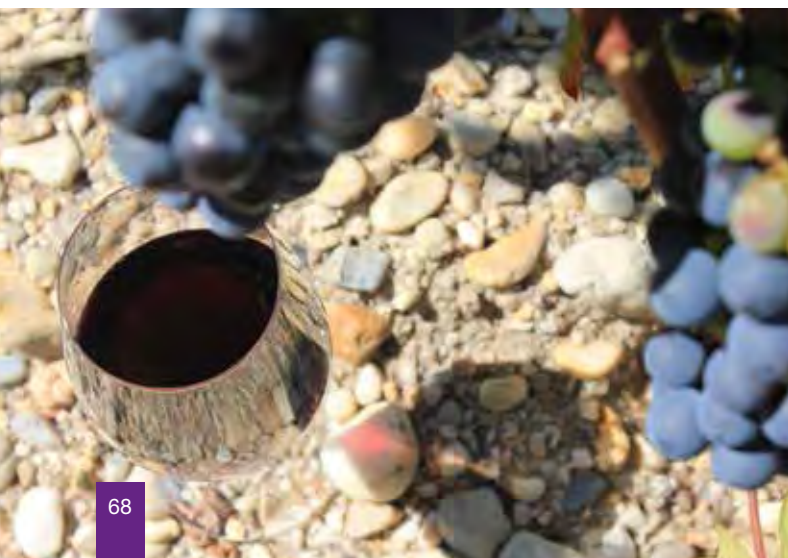
“Terroir is the most important: if you kill your terroir, it’s like committing suicide”

“I love them for their flavours, complexity and evolution,” she enthused.

Just how do the Bordeaux wine producers continue to live up to their reputation for producing such fine quality wines? The simple answer is with plenty of hard work and investment, an understanding of the product, tempered with patience and always with one eye on the future.

“For many years, châteaux in Bordeaux have not only been interested in quantity but also in quality. The investment into improving quality and maintaining standards has been huge. They have spent time studying their terroir to ensure they plant the best type of vines for their soils. For instance, Merlot on limestone and clay, Cabernet Sauvignon on pebbles, gravels and sand. This is a big investment in terms of money, but also of time. When we plant, we do it for the next generation, as you have to wait 35 years for the vines to become really interesting.”

The latest trend in production in Bordeaux is a return to old school methods combined with the latest technologies. For instance,





the vats are tronconic, but the temperature control system is modern. Some chateaux are favouring a move back to concrete vats, whilst many are prepared to spend the money to purchase or hire a new computer that scans and sorts the grapes by size, colour and shape.

“You might think that this is just detail, but it’s thanks to this attention to detail that Bordeaux is still synonymous with luxury. Nothing is by chance.”

Wine tourism is becoming more and more popular in Bordeaux. Anyone hoping to visit a famous château needs to book at least three months in advance. “Châteaux in Bordeaux understand the power of oenotourism. In Bordeaux, oenotourism is about discovery and tasting, not at all about business. When you visit a château in the Médoc or in Saint Emilion, you will learn the winemaking process and history of the place. There is no shop at the end of the visit where you are under pressure to buy a t-shirt!”

The Bordeaux estates understand the importance of sustainability, the environment and protecting their heritage.

“Terroir is the most important: if you kill your terroir, it’s like committing suicide. Terroir is about the soil and the subsoil but it’s also important to care about people working in the vineyards.” Although many of the smaller properties still use chemicals to treat the crop, most of the larger châteaux practise what Chloe calls “sustainable viticulture,” which means the vines are treated only when necessary and some traditional methods are used, but very few are organic yet.

Chloe has a very personal relationship with wine, which, she says, is difficult to explain because it is natural for her. “Wine is an art; like music and painting. Whether you appreciate art or not, you are free to understand it as you wish: wine, like art is universal and subjective.

“Every time I taste a wine, I ask myself whether I like it or not, because wine is about pleasure first. I taste a lot of wines every day. I can recognise the type of vine, the winemaking process, if new barrels have been used and where the wine comes from. I’m learning every day, growing with it and I hope I am improving, like the wine in the bottle: Chloé, made in Bordeaux!





Stephan Duyck - Membre du Conseil Magistral, Bailli Délégué d'Ouganda

La Revue part à la rencontre du Bailliage d'Ouganda et de son Bailli Délégué, l'entrepreneur Stephan Duyck.

De nationalité belge, Stephan est également profondément attaché à l'Afrique. Né et élevé en Afrique orientale, il a passé la plus grande partie de sa carrière professionnelle en Ouganda, la « Perle de l'Afrique », où il est retourné après l'obtention d'une licence en gestion des affaires en Belgique.

Au titre d'entrepreneur, la création de Fresh Cuts et Quality Cuts, devenu leader du secteur de la transformation de la viande en Ouganda, fait partie des plus grandes réalisations commerciales de Stephan. La société a été cédée à un investisseur international en 2015. Ses autres entreprises comptent un hôtel-restaurant ainsi qu'une société de location d'équipements lourds très florissante, toutes basées à Kampala.

Stephan a rejoint la Chaîne en février 2009, à l'occasion de l'inauguration de la Confrérie en Ouganda. Sous la houlette du Bailli Daniel Kang'u, il a servi en tant que Vice-Chancelier/Argentier, avant d'être promu Bailli en avril 2010 quand le poste est devenu vacant. Lorsqu'il a été décidé de d'élever le Bailliage régional au rang de Bailliage national, Stephan a été nommé Bailli Délégué et intronisé par la Vice-Présidente Internationale Marie Jones en mars 2011, dans le cadre du Chapitre de Kampala.

Sa carrière dans la Chaîne s'est développée plus encore après sa nomination en tant que Membre du Conseil Magistral, et il a reçu

son ruban rouge au cours du Grand Chapitre des Émirats arabes unis à Dubaï en avril 2015. Cette nomination s'est accompagnée du rôle d'Officier des Intronisations, notamment lors du Chapitre inaugural du Bailliage de Tanzanie en novembre 2015.

Chaque repas organisé en Ouganda est pour Stephan un rappel des premiers jours du Bailliage, lorsqu'un petit groupe d'enthousiastes se retrouvait pour partager les plaisirs de la table en bonne compagnie. C'est à partir de ce noyau d'amateurs que s'est développée la success-story du Bailliage d'Ouganda d'aujourd'hui, un Bailliage qui cherche toujours à ouvrir sa culture et son savoir-faire à de nouveaux établissements, ce qui, à son tour, offre des options supplémentaires à ses membres.

Cependant, les activités du Bailliage ne se limitent pas aux simples plaisirs de la table. Le niveau de pauvreté est élevé en Ouganda, et le Bailliage souhaite ardemment apporter un soutien aux initiatives caritatives, à Kampala en particulier. Le projet « In Need Home », actuellement bénéficiaire de son aide, œuvre auprès de la population du bidonville de Namuwongo dans l'espoir de briser le cycle de la pauvreté, de l'illettrisme et du chômage.

L'association « In Need Home » a pour devise : « Aimer, aider et sauver des vies ». Les membres de la Chaîne en Ouganda sont fiers d'être associés à sa mission et à ses aspirations.



Stephan Duyck: Member of the Conseil Magistral, Bailli Délégué of Uganda

The Revue finds out more about the Bailliage of Uganda and its Bailli Délégué, entrepreneur Stephan Duyck.

A Belgian national, Stephan has very deep roots in Africa. Born and raised in East Africa, he has spent most of his working career in Uganda, the so-called 'Pearl of Africa', where he returned after obtaining a bachelor degree in business administration in Belgium.

As an entrepreneur, one of Stephan's biggest successes was building Fresh Cuts and Quality Cuts into the leading meat processor in Uganda. The business was sold to an international investor in 2015. Other ventures include a hotel and restaurant business as well as a very successful heavy equipment leasing company, all of them in or operating out of Kampala.

Stephan joined the Chaîne with the inauguration of the Confrérie in Uganda in February 2009. Under the leadership of Bailli Daniel Kang'u he served as Vice-Chancelier/Argentier, subsequently promoted to Bailli in April 2010 when the position became vacant. When it was decided to upgrade the local Bailliage to a national one, Stephan was promoted to Bailli Délégué and inducted as such by International Vice President, Marie Jones at a Chapitre in Kampala in March 2011.

His career in the Chaîne developed further when he was appointed as a Member of the Conseil Magistral and received his

red ribbon at the Grand Chapitre of the United Arab Emirates in Dubai in April 2015. With this appointment has come Inducting Officer roles, for example at the inaugural Chapitre of the Bailliage of Tanzania in November 2015.

Each dining experience in Uganda reminds Stephan of the early days of the Bailliage when a small group of enthusiasts would get together to share the pleasures of the table in good company. From this nucleus of supporters has developed the success story that is the Bailliage of Uganda today; a Bailliage which is always looking to open up its culture and its savoir-faire to new establishments, which of course offers more options to its members.

However, the Bailliage's activities are not confined to just the pleasures of the table. With a high poverty level in Uganda, the Bailliage is very keen to support charitable works, especially in Kampala. The charity benefiting from their support currently is the 'In Need Home' project helping those living in the Namuwongo Slum to break the cycle of poverty, illiteracy and unemployment.

The motto of the In Need Home charity is "love, care and save lives". The members of the Chaîne in Uganda are proud to be associated with this cause and the charity's aspirations.

Al Bustan Palace, Mascate

Un mélange
unique d'ancien
et de nouveau



L'Al Bustan Palace est un hôtel Ritz-Carlton situé dans de magnifiques jardins entre les imposants monts Hajar et la mer scintillante.

Ce secret bien gardé parmi les hôtels de luxe de Mascate est dirigé par Katrin Herz, Maître Hôtelier, qui a été promue Directrice générale de l'Al Bustan Palace en mars 2015 après une longue carrière au sein du groupe Ritz-Carlton. L'établissement accueille régulièrement les dîners du Bailliage du Sultanat d'Oman ; l'un des plus mémorables s'est d'ailleurs tenu plus tôt dans l'année, en hommage à Georges Auguste Escoffier.

L'alliance des traditions ancestrales avec le confort contemporain est le thème récurrent de ce havre de paix en bord de mer. Selon la tradition, les Omanais offrent le café aux invités qu'ils reçoivent, et à l'Al Bustan Palace, les clients sont accueillis par « l'homme au café », l'hôte culturel, qui les convie à découvrir de nouvelles expériences et à s'imprégner du mode de vie local. Les influences arabes et Art Déco se côtoient pour créer une ambiance unique, tandis que les plages de sable blanc se prêtent à la pratique de nombreuses activités aquatiques ou à la détente au soleil.

La sélection de restaurants de l'Al Bustan Palace valorise la diversité, avec des saveurs régionales et internationales, la sophistication ou la simplicité, ainsi qu'un choix d'établissements offrant des styles culinaires bien distincts.

Le restaurant Al Khiran Terrace surplombe la mer d'Oman. Le buffet du petit-déjeuner est suivi d'un buffet pour le déjeuner où les plats sont préparés devant les convives. Le buffet du dîner varie selon un thème quotidien, bien qu'un menu à la carte soit également disponible.

Le Beach Pavilion est un restaurant de grillades situé sur la plage, tout au bord de l'eau, où sont proposés poisson et fruits de mer. Un cadre différent et raffiné.

En parfait contraste, China Mood est l'un des meilleurs restaurants asiatiques d'Oman. Natif de Hong Kong, le Chef Lau et les membres de son équipe triés sur le volet garantissent l'authenticité des préparations culinaires et des combinaisons de saveurs, tandis que le sommelier du thé fait preuve de talents acrobatiques pour verser ce breuvage.

L'Al Bustan Palace met tout en œuvre pour garantir un séjour où l'expérience vécue est tout aussi importante que la destination.

« L'alliance des traditions ancestrales avec le confort contemporain est le thème récurrent de ce havre de paix en bord de mer »





Al Bustan Palace, Muscat

A perfect
blend of old
and new

The Al Bustan Palace is a Ritz-Carlton hotel, set in exquisite gardens between the dramatic Al Hajar Mountains and a shimmering sea.

This hidden jewel of Muscat's luxury hotels is managed by Katrin Herz, Maître Hôte, who was promoted to General Manager of the Al Bustan Palace in March 2015 following a long career with Ritz-Carlton. The hotel regularly hosts dinners of the Bailliage of Sultanate of Oman; especially memorable was one held earlier this year themed as a tribute to Georges Auguste Escoffier.

Blending ancient tradition with contemporary comfort is





very much a theme for this beachfront retreat. It is the tradition in an Oman home to offer coffee to guests; at the Al Bustan Palace, guests are welcomed by the 'coffee man', the cultural host, who invites them to immerse themselves in new experiences and the local way of life. Arab and Art Deco influences sit side-by-side, creating a unique ambience; the white-sand beach offers a wealth of waterfront activities or the option to simply relax doing nothing at all.

Dining options at the Al Bustan Palace also offer this balance between extremes, with regional and international flavours, sophistication and simplicity as well as a choice of venues offering very distinct styles of dining.

The Al Khiran Terrace overlooks the Sea of Oman. A breakfast buffet is followed by a lunch buffet with live cooking stations and gives way to daily themed buffet nights, although an à la carte menu is also available.

The Beach Pavilion is a beach grill restaurant situated right on the water's edge serving fresh fish and seafood; refreshing and refined.

By complete contrast, China Mood is one of the top Asian restaurants in Oman. Hong Kong native, Chef Lau and his carefully selected team guarantee authenticity in the preparation of food and combination of flavours and the tea sommelier demonstrates acrobatic pouring skills.

At the Al Bustan Palace the guest's journey is as much about the experience as it is about the destination.

“ Blending ancient tradition with contemporary comfort is very much a theme for this beachfront retreat ”





John Hung, Chancelier

John Hung, restaurateur et fondateur de la *Taiwan Sommelier Association*, parle de sa passion pour la cuisine italienne et de son engagement dans la promotion du métier de sommelier dans son pays.

Au cours de son enfance, John Hung a été très peu exposé à la cuisine occidentale, c'est pourquoi il se souvient très clairement de sa découverte des plats italiens lors de sa première visite en Italie. Il a été frappé par les nombreuses ressemblances entre la cuisine italienne et celle de son pays natal, Taïwan. À titre d'exemple, l'utilisation de marinades et la similitude de certains ingrédients : les nouilles et les spaghettis, le riz et le risotto.

Certains plats se ressemblent également. John note en particulier le Yangchunmien de Taïwan et les spaghettis Aglio é Olio en Italie. « Il s'agit de deux plats simples mais non moins délicieux. Ils m'ont inspiré à trouver des points communs entre deux cuisines en apparence distinctes » confie-t-il.

C'est cette similitude dans les styles culinaires qui lui a permis de marier des éléments de la gastronomie italienne avec des ingrédients taïwanais, et inversement. Quelques exemples : spaghettis aux poireaux à la graisse de canard et viande de canard effilochée, et capellinis à l'oursin et à la crème en sauce tomate. En 1994, John est retourné à Taïwan après une absence de 20 ans. Il a ouvert son restaurant, SOWIESO, à Taipei, où il servait des spaghettis et des boissons simples. Incapable d'oublier sa passion pour les vins et la gastronomie initiée pendant son séjour en Italie, il a rapidement transformé SOWIESO en « restaurant à vins ». « Au début, peu de gens buvaient du vin, essentiellement de la bière »,

explique-t-il. « À Taipei, il n'existait que deux ou trois cavistes. J'ai commencé à m'approvisionner chez eux et j'ai invité mes amis à découvrir la dégustation de vins accompagnés de spaghettis et de fromage ».

Il y a six ans environ, John a créé la Taiwan Sommelier Association (TSA). Il n'était que l'un des rares sommeliers à cette époque dans le secteur de la restauration à Taïwan. Pendant son mandat de Président de la TSA, il est parvenu à mettre en place des formations de Sommelier dans les universités et a encouragé des vocations pour cette profession.

« J'ai pour responsabilité de partager mon expérience avec les Taïwanais et de leur faire savoir que la profession de sommelier est en pleine expansion. Pour un grand nombre de nos jeunes, les formations se limitent à ce qui est accessible à Taïwan. Même si l'information est disponible sur Internet, pour beaucoup, le manque de compétences linguistiques est une barrière. Je consacre beaucoup de temps et d'énergie à l'éducation de jeunes gens, en tirant parti de mes propres expériences. J'ai également créé une plateforme leur permettant de participer à des concours et de partager leurs connaissances, leurs expériences et leur mode de vie. Cela incite de nombreux jeunes gens à poursuivre leurs rêves. J'ouvre simplement des portes : c'est à eux de découvrir le reste ».



John Hung, Chancelier

Restaurateur and founder of the Taiwan Sommelier Association, John Hung, discusses his love of Italian food and promoting the profession of Sommelier in Taiwan.

As a child, John Hung had very limited experience of Western cuisine, which is why he remembers so clearly tasting Italian food during his first visit to Italy. It struck him that there were many similarities between the food of Italy and that of his native Taiwan. For instance, the use of marinades and certain ingredients: noodles/spaghetti and rice/risotto.

Some dishes are also similar. John singles out Yangchunmien in Taiwan and Spaghetti Aglio e Olio in Italy. "These are two simple dishes, yet both delicious; they inspired me to find similarities in these seemingly distinct cuisines," he said.

It is the similarity in cooking styles that enabled him to take elements of Italian cuisine to fuse with local Taiwanese ingredients, and vice versa. Some examples: spaghetti with leeks in duck oil and shredded duck and capellini with sea urchin and cream in a tomato sauce.

In 1994, John returned to Taiwan after an absence of 20 years. He opened his restaurant, SOWIESO, in Taipei, serving spaghetti and simple beverages. Unable to leave behind the passion for food and wine that began in Italy, he quickly transformed SOWIESO into a 'wine restaurant'. "At first, not a lot of people drank wine, most people drank beer," he

explained. "In Taipei, there were only two or three shops that sold wine. I started buying from these stores and invited my friends to enjoy the experience of drinking wine as well as pairing it with cheese and spaghetti."

Around six years ago, John founded the Taiwan Sommelier Association (TSA). He was one of only a handful of sommeliers at that time in the Taiwan hospitality industry. During his tenure as the President of the TSA he has successfully introduced Sommelier courses into universities and encouraged people to enter the profession.

"I have a responsibility to bring my experiences back to Taiwan, to share them with others and let people know that the profession of Sommelier is developing rapidly. Learning for many of our young people is limited to what they can access within Taiwan. Even though information is available on the internet, for many, a lack of ability in languages prevents them benefiting from this technology. I spend a lot of time and energy helping to educate young people, using my own experiences. I have also created a platform to enable them to enter competitions and exchange knowledge, experience and lifestyle. This inspires many young people to chase their dreams. I simply open the doors; the rest is for them to explore."



Ari-Pekka Parviainen

Membre du Conseil d'Administration
et Conseiller Gastronomique Honoraire (Finlande)



© Pavel Kasinski

En dehors de ses activités auprès de la Chaîne, Ari-Pekka Parviainen est un expert international en odontologie médico-légale, un auteur de livres de cuisine et un photographe enthousiaste.

Le domaine de la médecine légale est fascinant mais nombreux sont ceux qui pourraient aussi la considérer comme une discipline professionnelle éprouvante. « En début de carrière, certaines situations peuvent être particulièrement pénibles », admet Ari-Pekka Parviainen, « mais j'ai dépassé ce stade. J'ai vu tellement de choses que plus rien ne m'impressionne ou ne m'ébranle ».

Dans le cadre de cette profession, qui s'effectue souvent sous pression pendant de longues périodes en situation de stress physique avec la nécessité de produire des résultats exacts aussi rapidement que possible, le travail d'équipe et la bonne entente entre collègues sont très importants. « Il y aura toujours des nouveaux venus, mais nous disposons d'un groupe de base, à la fois national et international, qui comprend des experts dans tous les domaines de la police scientifique, ainsi que des pathologistes, des enquêteurs et des spécialistes de l'ADN. Nous nous connaissons depuis 10 à 20 ans. C'est important, en particulier pour les grandes enquêtes, et cela nous aide certainement à gérer les cas les plus éprouvants ».

La mission la plus mémorable d'Ari-Pekka remonte au tsunami de 2004. Il explique : « Le travail s'est déroulé sur pratiquement toute l'année 2005 et a eu un fort impact sur notre vie de famille. Mon épouse est assistante en odontologie médico-légale et elle aussi a effectué des séjours prolongés en Thaïlande. Quand je rentrais à la maison, c'est elle qui repartait, et inversement. Nos enfants étaient encore scolarisés et nous avons dû nous occuper d'eux à tour de rôle ».

À cette époque, il a connu l'un de ses plus grands succès en parvenant à identifier les derniers enfants finlandais disparus, presque un an après le désastre. Il tire autant de satisfaction de pouvoir apporter une contribution positive aux enquêtes policières dans les affaires de meurtre, ou de résoudre des cas plus simples, comme l'identification d'un squelette, permettant aux familles de retrouver une certaine sérénité, souvent après de longues années.

Ari-Pekka est également passionné de photographie depuis toujours. C'est un hobby qu'il a pratiqué à un haut niveau, ayant siégé de nombreuses années au conseil d'administration d'une galerie célèbre en Finlande, dont il a été le Président pendant huit ans. Aujourd'hui, il tient un rôle consultatif et participe aux projets annuels d'expositions, parmi lesquelles deux se sont particulièrement distinguées.

La première était l'exposition « South SouthEast », consacrée au photographe Steve McCurry. Sa célèbre photo d'une jeune Afghane, Sharbat Gula, avait fait la couverture de l'édition de juin 1985 du magazine National Geographic, et, en 2002, l'artiste est parvenu à retrouver la jeune femme pour prendre de nouveaux clichés qui ont figuré dans le numéro de septembre 2002. La galerie avait déjà conclu un contrat avec Steve McCurry pour une

exposition des photographies originales prévue en septembre 2002 et Ari-Pekka a dû réagir promptement pour garantir que les nouveaux clichés soient également exposés dans ces lieux en première mondiale.

La deuxième exposition a été organisée par Ari-Pekka lui-même. Elle a ouvert ses portes le 25 décembre 2014, dix ans exactement après le tsunami qui avait eu un impact considérable sur sa vie professionnelle. L'exposition présentait des photographies détenues par le service médico-légal du Bureau national des enquêtes de Finlande. « Je disposais de documents uniques qui devaient être exposés avec tact et discrétion. Je ne souhaitais pas rouvrir d'anciennes plaies ni blesser des familles touchées par cette catastrophe. Le thème principal était celui du souvenir, autour de documents confidentiels auxquels les médias n'avaient jamais eu accès. J'ai veillé à prendre le temps de montrer le chagrin au travers du calme et de la beauté ».

L'exposition a remporté un grand succès, une expérience émouvante dans une atmosphère singulière où de nombreuses larmes ont été versées.





At work (left) / Au travail (à gauche)



© Pavel Kasinski

Ari-Pekka Parviainen

Member of the Conseil d'Administration and Conseiller Gastronomique Honoraire (Finland)

Outside of his involvement with the Chaîne, Ari-Pekka Parviainen is an internationally-renowned expert in dental forensics, a cookbook author and an enthusiastic photographer.

Forensics is a fascinating field and many would also view it as a traumatic discipline within which to work. "At the beginning of a career it can be very traumatic," admits Ari-Pekka Parviainen, "but that is no longer the case for me. I have seen so much that nothing discomposes or frightens me any more."

Often working under pressure for long periods of time under physical stress and with the need to produce

accurate results as quickly as possible, teamwork and group chemistry are very important. "There will always be newcomers, but there is a core group, both nationally and internationally, which includes experts in all fields of forensics as well as pathology, police investigators and DNA examiners. We have known each other for 10 - 20 years. This is important, especially in the bigger cases, and it certainly helps everyone to cope with the more traumatic ones."

Devastation in Thailand following the 2004 tsunami / Scènes de dévastation en Thaïlande après le tsunami de 2004





*Above and below: Ari-Pekka Parviainen's own photographs of wildlife on the Galapagos Islands /
Au-dessus et ci-dessous : photographies de la faune des îles Galapagos, prises par Ari-Pekka Parviainen*

Ari-Pekka's most memorable case was without doubt the 2004 tsunami. He remembers, "The work occupied practically the whole of 2005 and had a big impact on our family life. My wife is a forensic dental assistant and she also worked some long sessions in Thailand. When I came home, she left and vice versa. Our children were still at school, so we had to take turns."

One of his most rewarding experiences during that time was identifying the last missing Finnish children, almost one year after the disaster. It is also rewarding being able to make a positive contribution to police investigations in murder cases, and solving simpler cases, like identifying a skeleton, which enables a family to have closure often after many years.

Ari-Pekka also has a lifelong interest in photography. It is a hobby he has pursued to a high level, serving for many years as a member of the board of a well-known gallery in Finland, of which he was also Chairman for eight years. Today, his is more an advisory role, and he is involved with annual exhibition projects, two of which stand out.

The first of these is Steve McCurry's exhibition, South SouthEast. His famous picture of the young Afghan girl, Sharbat Gula, appeared on the front cover of National Geographic's June 1985 issue and in

2002 he successfully tracked her down and took new photographs of her that appeared on the cover in September 2002. The gallery already had a contract with Steve McCurry for an exhibition to start in September 2002, featuring the original photographs; Ari-Pekka acted quickly to ensure the new photographs would also be included, which resulted in the gallery being the first in the world to exhibit them.

The second is an exhibition Ari-Pekka curated himself. It opened on December 25, 2014, exactly ten years after the tsunami disaster, which had already had such an impact on his professional life. It featured photographs from the forensic department of the Finnish National Bureau of Investigations. "I had really unique material in my hands, but everything had to be done with good taste and discreetly. I didn't want to open old wounds or hurt any families involved in the disaster. The main theme was 'memorial' and it featured material from behind the lines, where the media had not been allowed to go. I made sure I took time to show the sorrow through beauty and calmness."

The exhibition was a success and was also a moving experience with a very unique atmosphere and many tears were seen to be shed.



Connie DeSousa a tiré un trait sur une carrière prometteuse de danseuse pour un parcours encore plus brillant dans la gastronomie. Elle a représenté le Canada lors de la Finale Internationale du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs en 2002 et se classe désormais parmi les meilleurs chefs de son pays.

Si Connie a suivi une formation de danseuse, elle confie que c'est sa passion de longue date pour la cuisine et la bonne chère qui l'a poussée à poursuivre le métier de chef. La discipline de la danse a joué un rôle indéniable lors de ses années de formation, et ses efforts ont certainement été récompensés.

Depuis sa participation à la Finale des Jeunes Chefs Rôtisseurs en Afrique du Sud, Connie a accumulé une grande expérience, travaillant aux côtés du chef John Jackson avec lequel elle a ouvert une série de restaurants. Le duo avait commencé à collaborer en 2005, avant de prendre des chemins différents pendant plusieurs années. Au cours de cette période, Connie a travaillé au restaurant Chez Panisse en Californie, qui a eu une grande influence sur le style de cuisine dans lequel elle allait se spécialiser. « Chez Panisse, j'ai découvert l'importance des ingrédients et des relations avec les personnes qui les produisent ou les élèvent. Cela m'a véritablement ouvert les yeux. J'ai appris quelles étaient les meilleures périodes de récolte et comment mettre en valeur des ingrédients simples en renouant avec les principes culinaires de base ».

En 2010, Connie s'est à nouveau alliée à John Jackson pour ouvrir CHARCUT Roast House. Cette entreprise a été suivie par charbar en

2015. Dans ces deux établissements, Connie et John ont appliqué les principes enseignés Chez Panisse, sur lesquels repose une grande partie de l'entreprise et de la culture de leurs équipes.

Connie est réputée pour ses compétences incomparables en boucherie et en charcuterie, acquises, tout comme John, en Europe. « Notre passion pour la cuisine de la tête à la queue nous a poussés à apprendre le maximum sur la boucherie et les rudiments de la charcuterie. John a passé du temps en Italie pour apprendre l'art de la confection du salumi*, tandis que je me suis rendue en Allemagne pour me familiariser avec la fabrication des saucisses du nord du pays – une combinaison parfaite. Nous avons toujours saisi toutes les occasions d'en apprendre plus sur cet art. Deux de mes surnoms sont d'ailleurs la "ballerine boucher" et la "reine de la saucisse" ! »

Il n'est donc guère étonnant que les plats de viande soient les éléments du menu les plus populaires à CHARCUT comme à charbar, qui est spécialisé dans les grillades.

** À ne pas confondre avec le salami. Les salumi sont des charcuteries italiennes ou des produits cuits, tels que la mortadelle et le prosciutto cotto. Le salami est un type de salumi.*



Connie DeSousa swapped a promising career as a dancer for an even more promising one in the kitchen. She represented Canada in the Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition International Final in 2002 and is today one of Canada's top chefs.

She may have trained as a dancer, but Connie says it was her love of cooking and eating from an early age that steered her onto the career path of a Chef. The discipline she gained from dance was undoubtedly instrumental in her development during the early years as a young chef and it has certainly paid off.

Since competing in the JCR Final in South Africa, Connie has furthered her career, working and opening a string of restaurants with fellow chef, John Jackson. The pair first worked together in 2005 before going their separate ways for several years. During these years Connie worked at Chez Panisse in California, which had a big influence on the style of cuisine she would go on to specialise in. "While working at Chez Panisse I discovered the importance of ingredients and of the relationships with those that grew or raised the food we work with. It was such an eye-opening time in my career. I learned about the best times to harvest and how to evolve simple ingredients with a back-to-basics cooking approach."

In 2010, Connie joined forces once again with John Jackson to open CHARCUT Roast House. This was followed by charbar in 2015. In both ventures Connie and John have applied the principles Connie

learned at Chez Panisse, making them an important part of their business and the culture within their teams.

Connie is known for her stand-out butchery skills, and charcuterie expertise, which she gained, with John, whilst working in Europe. "Our love for nose to tail cooking was a driver to learn all we could about butchery and the fundamentals of charcuterie. John spent time in Italy learning the craft of salumi* making and I went to Germany where I was exposed to the northern style of sausage-making; it made the perfect combination. We have always taken opportunities to learn more with this craft. Some other names I go by are Butcher Ballerina or Sausage Queen!"

It is hardly surprising therefore that meat dishes are among the acclaimed menu items at both CHARCUT and charbar, where fire-grilled meat dishes are a particular speciality.

** Not to be confused with salami. Salumi are Italian cold cuts as well as cooked products such as mortadello and prosciutto cotto. Salami is a specific type of salumi.*

Connie
DeSousa,
Maître Rôtisseur





Johan Agricola, Officier Maître Hôtelier, et le Kasteel Engelenburg

Le Kasteel Engelenburg a été une résidence privée pendant plus de quatre siècles jusqu'en 1988, date de sa transformation de demeure familiale en l'un des hôtels les plus raffinés au cœur de la campagne néerlandaise. Aujourd'hui, le château appartient à Johan Agricola, Officier Maître Hôtelier, qui le dirige aux côtés de son épouse, Carin.

La carrière d'hôtelier de Johan Agricola couvre plusieurs décennies, dont un an au poste de Prévôt-adjoint de la Cour au service de la Maison royale, où il a été responsable

de l'organisation du mariage de Sa Majesté le roi Willem-Alexander et de la reine Máxima. Johan et Carin ont acheté le château d'Engelenburg en 2005.





« Le restaurant Serre, situé dans une magnifique verrière du XIXe siècle, propose un menu basé sur la cuisine française, avec des influences internationales »

Disposant d'un emplacement idéal pour découvrir la région de Veluwe dans le Gelderland, l'hôtel est réputé pour son parcours de golf, ses salles de conférence et son ambiance romantique propice aux mariages.

Membre de Relais & Châteaux, l'établissement a été désigné Hôtel de l'Année par Gault & Millau en 2016. Il figure également dans le Top 25 des hôtels du pays sur TripAdvisor depuis la création de ce site. Le restaurant Serre, situé dans une magnifique verrière du XIXe siècle, propose un menu basé sur la cuisine française, avec des influences internationales. L'accent est porté sur l'utilisation d'ingrédients régionaux de saison : herbes fines du jardin, gibier du domaine et poissons pêchés dans la rivière IJssel, dans les lacs voisins et en mer.

L'influence de Johan et Carin Agricola est évidente dans la cave bien remplie, qui comprend une collection de près de 200 vins sud-africains différents, considérée comme la plus importante en Europe. Le couple a vécu dans la région de Stellenbosch pendant de nombreuses années et a partagé sa connaissance et sa passion des vins sud-africains avec ses sommeliers. Ils se rendent chaque année au Cap pour déguster les meilleurs vins et produire leur propre cuvée.

Une riche histoire

Les visiteurs du Kasteel Engelenburg sont invités à découvrir et à profiter de chacun des aspects du patrimoine de ce domaine. Le château est un monument important dans la région et son histoire a été mouvementée.

Bâti en 1570, il a été détruit en 1624 par les Espagnols pendant la bataille de la Veluwe. Il a été reconstruit en 1641 et a servi de modèle pour le palais Het Loo d'Aperlidoorn en 1684.

C'était un lieu de rencontre pour les Patriotes au XVIIIe siècle, mais la monarchie a perduré et son propriétaire s'est réfugié en France.

Le château a servi de résidence d'été au Gouverneur de Sa Majesté la reine pour la Province du Gelderland, et de lieu de villégiature pour les employés de la Twentsche Bank (devenue depuis ABN).

Il est resté vacant pendant plus de 10 ans avant sa transformation en hôtel et restaurant en 1988. Parmi ses résidents les plus célèbres, le prince héritier Maurits, qui y a séjourné pendant la bataille de l'IJssel en 1591.





“ The Serre Restaurant, located in the beautiful 19th-century Conservatory, offers a menu based on French cuisine with some international influences ”

Johan Agricola, Officier Maître Hôte, and Engelenburg Castle

Engelenburg Castle was a private residence for over four centuries until 1988 when it was converted from a family home to one of the finest country hotels in the Netherlands. Today, it is owned and managed by Johan Agricola, Officier Maître Hôte, and his wife, Carin.



Johan Agricola's career as a hotelier spans several decades and has also included a year as Deputy Marshal of the Court at The Royal Household where he had responsibility for the wedding arrangements of His Majesty King Willem-Alexander and Queen Máxima. Johan and Carin acquired Engelenburg Castle in 2005.

Perfectly situated for a visit to the Veluwe region of Gelderland, Engelenburg Castle is also a popular golf hotel, conference and meeting venue and a romantic wedding location.

A member of Relais & Chateaux, in 2016 the hotel and restaurant were chosen by Gault & Millau as Hotel of the Year. Engelenburg Castle has also been in Tripadvisor's top 25 Hotels of the country since the list began.

The Serre Restaurant, located in the beautiful 19th-century Conservatory, offers a menu based on French cuisine with some international influences. The focus is on using fresh and local ingredients: herbs from its own gardens, game from its estate and fish from the IJssel river, nearby lakes and the sea.

The influence of Johan and Carin Agricola is evident in the well-stocked wine cellar, which boasts some 200 different South African wines, said to be the largest collection in Europe. The couple lived in the Stellenbosch area for many years and have shared their knowledge and love of South African wines with their sommeliers. Every year they visit the Cape, to taste the finest wines and make their own.

A rich history

Visitors to Engelenburg Castle are invited to experience and enjoy every single aspect of the heritage of the estate. The Castle is an important building in the region and its history has been turbulent. Built in 1570, it was destroyed in 1624 by the Spanish during the

battle of the Veluwe. It was rebuilt in 1641 and became a model for the Loo Palace in Apeldoorn in 1684.

It was a meeting place for the Patriots in the 18th century, but the Monarchy survived and the owner fled to France.

It has been the summer residence of the Governor of HM the Queen of the Province Gelderland and a resort for the employees of the Twentsche Bank (later ABN).

It stood empty for more than 10 years before its transformation into a hotel and restaurant in 1988. Famous residents include Crown Prince Maurits, who stayed there during the battle of the IJssel in 1591.





Anastasios « Tassos » Kioulpapas, Bailli Délégué

Tassos Kioulpapas est un membre de haut rang de la Chaîne depuis plus de 20 ans, tenu en grande estime par ses collègues en Grèce et au niveau international. Mais que sait-on de plus sur cet homme ?

Tassos Kioulpapas est diplômé de l'université d'économie et de commerce d'Athènes. Il a également obtenu un MBA à la prestigieuse école HEC Paris et un doctorat en systèmes de restauration de groupe NAFEM (North American Food Equipment Manufacturers).

Il est Président et Directeur général de Xenex A. Kioulpapas SA, entreprise spécialisée dans la conception et la mise en œuvre de services de restauration, ainsi que PDG de Xenex Steel SA, usine de fabrication d'acier inoxydable et filiale du groupe Xenex.

Il a également été membre du Conseil d'administration du groupe de sociétés Goodys (le plus grand groupe en Grèce de restaurants, cafés et traiteurs), où il était responsable du développement stratégique.

Tassos a rejoint la Chaîne en 1983 au rang de Chevalier, souhaitant faire partie de la confrérie mondiale de la Chaîne aux côtés de personnes passionnées par tous les aspects de la gastronomie. « J'ai lié de grandes amitiés aux quatre coins du monde », confie-t-il. Trois ans plus tard, il était promu au poste de Chargé de Presse, avant de devenir Bailli Délégué de Grèce en 1991.

Tassos a été nommé Membre du Conseil Magistral en 1993, une réalisation qu'il considère comme l'une de ses plus mémorables, avec l'organisation de la Finale du Concours des Jeunes Sommeliers à Athènes en 2011 et sa présence au Dîner de Gala du Grand Hôtel de Paris en 1998 pour célébrer le 750ème anniversaire de la Chaîne. « C'était un événement exceptionnel réunissant un éblouissant parterre de membres ».

Tassos estime qu'adhérer à la Chaîne est très important pour les jeunes professionnels. Tandis qu'ils cherchent à s'affirmer parmi l'élite du secteur du tourisme et de la restauration, faire partie de la plus grande association gastronomique du monde présente selon lui des occasions de développer des relations avec d'autres professionnels, certains d'entre eux pouvant exercer une influence et dynamiser une carrière. Les concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs et des Jeunes Sommeliers visent à reconnaître des jeunes talents, qui, au travers de leur participation à ces événements, ont le privilège de rencontrer leurs homologues du monde entier.

En plus de sa carrière et des activités de la Chaîne, Tassos est particulièrement fier d'être membre du Yacht Club de Grèce.



Anastasios "Tassos" Kioulpapas, Bailli Délégué

Tassos Kioulpapas has been a well-respected and senior Chaîne personality for over 20 years; held in high esteem by his colleagues in Greece and internationally. But what of the man himself?

Tassos Kioulpapas is a graduate of the Athens University of Economics and Business. He subsequently completed an MBA at the prestigious 'HEC Paris' (French: École des Hautes Etudes Commerciales de Paris) and a PhD in mass feeding systems NAFEM (North American Food Equipment Manufacturers).

He is Chairman and Managing Director of Xenex A. Kioulpapas SA, a company specialising in foodservice design and engineering as well as Chairman and Managing Director of Xenex Steel SA, a stainless steel manufacturing subsidiary of the Xenex group.

He is also a former member of the Board of Directors of the Goodys group of companies - the largest restaurant, coffee bar, and contract catering enterprise in Greece - where he was responsible for strategic development.

Tassos joined the Chaîne in 1983 as a Chevalier, wanting to become part of the Chaîne's worldwide confrérie of people who care about and are actively involved with gastronomy. "It has given me many dear friends around the world," he says. Three years later he was promoted to Chargé de Presse and then nominated as Bailli Délégué of Greece in 1991.

Tassos was appointed as a Member of the Conseil Magistral in 1993, an achievement that he cites as one of his most memorable, along with organising the Jeunes Sommeliers Competition Final in Athens in 2011 and being present at the Gala Dinner at the Grand Hotel in Paris in 1998 to celebrate the 750th anniversary of the Chaîne. "It was a really outstanding event with an exciting gathering of members present."

Tassos places great importance on membership of the Chaîne for any young professionals. Membership of the greatest gastronomic association that there is in the world brings, he says, the opportunity to develop relationships with other professionals, some of whom may be influential and provide a career boost, whilst taking their place among the elite of the food and hospitality industry. The Jeunes Chefs Rôtisseurs and Jeunes Sommeliers Competitions give recognition to talented young people and by participating in these events they are also privileged to meet their counterparts from all over the world.

Outside of his business and Chaîne activities, Tassos is particularly proud to be a Fellow Member of the Yacht Club of Greece.



Rishad
Minocher,
Bailli Délégué
d'Inde / of India

On pourrait décrire Rishad Minocher comme un consultant en hôtellerie et restauration, mais en réalité, c'est un véritable épiqueur qui apprécie les whiskies single malt, les grands vins, la haute cuisine, les motos classiques et l'architecture ancienne.

Rishad Minocher est diplômé de la plus ancienne et de la plus prestigieuse école hôtelière en Inde, *l'Institute of Hotel Management*, située à Bombay. Il a occupé les fonctions de chef en Inde, en Europe et en Australie dans des établissements illustres tels que le Taj Mahal Hotel de Bombay et le Royal Hotel de Copenhague, et celles de Chef-cuisinier et Directeur de l'exploitation dans le luxueux West End Hotel de Bangalore.

Rishad est devenu hôtelier en 1992, créant et dirigeant l'un des premiers hôtels-boutique de Bangalore, un petit établissement élégant qui a initié une tendance allant à l'encontre de la construction de grands hôtels au profit de propriétés de charme au design innovant, proposant des services personnalisés à une clientèle avisée.

En tant que consultant, Rishad travaille aux côtés de nombreux clients dans le secteur de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration, mais il avoue apprécier particulièrement la mise en œuvre de nouveaux concepts liés aux hôtels, aux mets et aux boissons.

Il aime aussi parcourir le monde à la recherche de boissons et d'ingrédients inhabituels, tout en s'inspirant d'autres cultures, de leur art et de leur architecture. Motocycliste passionné, rien ne le satisfait

davantage que de découvrir une région en traversant ses paysages et en s'arrêtant pour boire et manger dans des lieux extraordinaires hors des sentiers battus.

Rishad est Président et membre de longue date du *Bangalore Wine Club*, un club regroupant 150 passionnés de vin qui se rencontrent régulièrement et font la promotion de l'appréciation de vins du monde entier.

Lorsque la Chaîne est revenue en Inde en 2008, Rishad n'a pas tardé à la rejoindre. Nommé Vice-Chancelier, il a joué un rôle dans le développement du Bailliage et continue à encourager l'essor de la Chaîne en Inde.

L'Inde constate un regain d'intérêt pour les arts culinaires et les boissons du monde entier. Rishad est convaincu que la Chaîne jouera un rôle important dans les années à venir, en offrant aux professionnels une plateforme pour mettre en valeur leurs talents culinaires auprès d'un nombre grandissant de gastronomes et d'adeptes de l'excellence. Il est aussi un fervent supporter des jeunes chefs et sommeliers, au travers des Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs et des Jeunes Sommeliers.



It could be said that Rishad Minocher is a hospitality consultant, but he is really an epicurean who enjoys single malts, fine wine, haute cuisine, vintage motorcycles and heritage architecture.

Rishad Minocher graduated from India's oldest and best known hotel school, the Institute of Hotel Management in Bombay. He worked as a chef in India, Europe and Australia at iconic hotels such as the Taj Mahal Hotel, Bombay; The Royal Hotel, Copenhagen and as Executive Chef and Director of Operations at the luxurious West End Hotel, Bangalore.

Rishad turned hotelier in 1992, building and managing Bangalore's earliest boutique hotel - a small, smartly designed property that spawned a move away from building large hotels to crafting 'boutique' and 'design' properties offering bespoke services to a discerning clientele.

As a hospitality consultant, Rishad works with many clients in the hotel, hospitality and restaurant business, but he says he particularly enjoys developing new hotel, food and beverage service concepts. He also loves to travel in search of unusual food and drink, whilst learning of other cultures, their art and architecture. As an avid motorcyclist, he loves nothing better than experiencing a place

by riding through the countryside and stopping to eat or drink at extraordinary little spots.

Rishad has been a long time member and President of the Bangalore Wine Club, a 150-member club of wine aficionados that regularly meets and promotes the appreciation of wines from around the world.

When the Chaîne returned to India in 2008, Rishad was quick to join. Appointed as Vice-Chancellor he has assisted in the growth of the Bailliage and remains committed to driving further growth for the Chaîne throughout India.

India is seeing a huge resurgence of interest in the culinary arts and beverages from around the world. Rishad believes the Chaîne will play a very important role in coming years, offering a platform for professionals to showcase their culinary talents to a growing number of gourmets and seekers of culinary excellence. He is also a big supporter of young chefs and sommeliers through the Jeunes Chefs Rôtisseurs and Jeunes Sommeliers competitions.

Bernhard Brender, Bailli Délégué

Bernhard Brender, Bailli Délégué, est directeur d'hôtel en Corée depuis 25 ans. En tant que Directeur régional de Starwood Hotels & Hilton, il a été témoin de nombreux changements dans le secteur de l'hôtellerie et de la restauration, ainsi que dans le style gastronomique offert par les établissements culinaires de Séoul.



Cuisine de rue à Séoul / Seoul street food



Bernhard Brender estime que ces changements sont tout simplement « révolutionnaires ». Il décrit une ville dynamique qui attire les touristes grâce à un excellent rapport qualité-prix dans le secteur de l'hébergement, avec des offres spéciales pour chaque saison de l'année, en particulier pour les visiteurs chinois.

Presque tous les styles d'aliments et de boissons sont disponibles dans les rues de Séoul : des cafés et chaînes de restauration rapide connus dans le monde entier, aux bars et établissements fréquentés par les touristes diffusant les grands événements sportifs. L'anglais y est largement parlé.

Le Grand Hilton est un hôtel qui se décrit comme un lieu où la tradition s'allie à une hospitalité moderne. « Certains clients nous ont dit que nous étions une porte spirituelle vers l'énergique ville de Séoul », déclare Bernhard.

Les chambres et les suites sont conçues pour que les clients s'y sentent aussi bien que s'ils étaient chez eux, tout en profitant de la brise fraîche soufflant de la Montagne de Began.

L'hôtel propose un large éventail d'options de restauration. Cette année, l'hôtel a organisé un Festival Gastronomique Indonésien et il a de plus renforcé son potentiel international avec des mets japonais, chinois et occidentaux authentiques, servis dans son restaurant International Buffet, où les invités peuvent choisir parmi 160 plats différents. L'Atrium Café sert des plats occidentaux et coréens. Dans le Member's Club, les clients trouveront des fauteuils en cuir, une cheminée et un grand piano, ainsi que des boissons et des snacks internationaux. Mitsumomo est un restaurant minimaliste servant des spécialités japonaises, y compris un plateau de sushi et sashimi. Le salon Terrace propose des boissons et des snacks internationaux avec des vues panoramiques sur la ville à travers les baies vitrées allant du sol au plafond. Enfin, Yeohyang sert des mets cantonnais et du Sichuan.

Bernhard Brender a de nombreux conseils pour les personnes qui souhaitent se lancer dans le secteur hôtelier. Tout d'abord et surtout : « Croyez en vous ». Il insiste aussi sur le besoin de respecter toutes les nationalités et d'apprendre auprès d'elles. « Soyez heureux dans la vie », dit-il, le bonheur vient de l'intérieur, soutenez et respectez les autres et soyez satisfaits de ce que vous avez accompli.

Et enfin, « S'inquiéter ne fait pas disparaître les problèmes de demain mais nous empêche de profiter du moment présent. »

« Presque tous les styles d'aliments et de boissons sont disponibles dans les rues de Séoul »





Bernhard Brender, Bailli Délégué, has been a hotelier in Korea for 25 years. As a Manager with Starwood Hotels & Hilton he has seen many changes to the hotel and restaurant scene in Korea as well as to the style of food and gastronomy to be found in the dining establishments of Seoul.

Bernhard Brender, Bailli Délégué

Bernhard Brender says these changes are nothing short of “revolutionary.” He describes a vibrant city that is making itself attractive to tourism, offering value for money in its hotels with special packages on offer for every season of the year and a particular emphasis on Chinese visitors.

Almost every style of food and beverage is available on the streets of Seoul, from internationally recognised coffee shops and fast





food chains to bars and venues targeting tourists celebrating major sporting occasions. English is widely spoken.

The Grand Hilton is a hotel that positions itself as being a venue where tradition meets modern hospitality. “Some guests say it is a spiritual gateway to the spirited City of Seoul,” says Bernhard. The bedrooms and suites are designed to make guests feel as comfortable as they would be at home, and invigorated by a fresh breeze blowing down from the Began Mountain.

The hotel has a broad range of dining options. This year it held an Indonesian Food Festival and it is further enhancing its international appeal with authentic Japanese, Chinese and Western food served in its International Buffet restaurant where guests can choose from 160 different dishes. The Atrium Café serves Western and Korean dishes. The Member’s Club features leather armchairs, a fireplace and grand piano and serves drinks and international snacks. Mitsumomo is a minimalist restaurant

serving speciality Japanese cuisine including a sushi and sashimi board. The Terrace lounge offers drinks and international snacks with extensive city views from the floor-to-ceiling windows. Finally, Yeohyang serves Cantonese and Szechuan cuisine.

Bernhard Brender has much advice to offer anyone embarking on a career in the hospitality business. First and foremost, he says, “Believe in yourself.” He also stresses the need to respect all nationalities and learn from them. “Be happy in life,” he says - happiness comes from within, support and respect others and be pleased with what you have achieved.

And finally, “Worrying does not take away tomorrow’s troubles, it takes away today’s peace.”

“Almost every style of food and beverage is available on the streets of Seoul”



Julius « Jay » Labrador

Vice-Échanson de Manille, Philippines

Jay Labrador, gastronome et œnologue averti, attribue son intérêt pour les grands vins à un cadeau d'anniversaire de ses parents.

Le cadeau en question était un ouvrage de Jancis Robinson consacré au vin. Jay a commencé à acheter et à goûter certains des vins mentionnés dans le livre. « Comme je ne disposais que de peu de revenus, j'achetais ce qu'il y avait de moins cher sans jamais parvenir à détecter ce qui était décrit dans le livre : aucune note de cèdre dans l'arôme des vins de Bordeaux, aucun cassis dans le cabernet, aucun chêne vanillé dans le chardonnay. C'était relativement décevant jusqu'au jour où j'ai décidé d'acheter une bouteille très coûteuse. J'ai ainsi dépensé la moitié de mon salaire mensuel pour un Pichon-Lalande 1985. Dès l'instant où le bouchon est sorti et où j'ai senti l'arôme du vin, je suis devenu accro ».

L'accord des mets et des vins

L'harmonie des saveurs est l'objectif le plus important pour Jay. « Le champagne et le caviar ou le champagne et les sushis sont des combinaisons que j'apprécie particulièrement. Je privilégie aussi les plats asiatiques accompagnés de riesling (Kabinett ou Spätlese). J'ai également eu le bonheur de découvrir lors de l'organisation d'un dîner, une soupe aigre-douce philippine appelée "sinigang" qui s'accorde extraordinairement bien avec le cava ».

Les alliances qui le font « frémir » sont le chocolat avec un cabernet sec et les huîtres avec du sauternes.

Aux Philippines

La scène culinaire et œnologique des Philippines est désormais très dynamique.

Jay explique comment il devait acheter des grands vins à Hong Kong dans les années 1990, car la disponibilité était très limitée aux Philippines. Aujourd'hui, déclare-t-il, « nous avons l'embarras du choix ».

De nouveaux restaurants ouvrent constamment leurs portes, et les jeunes chefs philippins retournent dans leur pays natal à l'issue de leur formation à l'étranger. « Grâce à ces nouveaux chefs, la cuisine philippine est réinterprétée d'une manière qui vous invite à venir la découvrir par vous-même ».

Cette innovation ne se limite pas aux plats philippins : les cuisines européenne, américaine et asiatique ont aussi leur place.

« Quelques chefs étrangers ont élu domicile aux Philippines et leur version personnelle de notre cuisine est plus que bienvenue. Il faut parfois un point de vue extérieur pour découvrir des choses nouvelles ».

Le plaisir avant tout

Jay recommande d'explorer l'univers du vin avec plaisir, sans se soucier de ses préférences et goûts personnels, et sans crainte du vin même.

« Je ne pense pas qu'il faille s'excuser des types de vins que l'on aime. Personnellement, j'apprécie les rieslings sucrés, bien que les vins doux soient souvent considérés comme démodés. Personne n'est forcé de boire ce que je bois, alors où est le problème ? »



Julius 'Jay' Labrador

Vice-Échanson of Manila, Philippines

Food and wine connoisseur, Jay Labrador, traces his interest in fine wines to a birthday gift from his parents.

The gift was a book by Jancis Robinson about wine basics. Jay started buying and tasting some wines mentioned in the book. "As I didn't have a lot of disposable income, I was buying the cheap stuff and couldn't taste anything of what was described in the book - no cedar in the aroma of the Bordeaux, no blackcurrants in the Cabernet, no vanilla oak in the Chardonnay. It was quite disappointing until one day I figured I would buy something really expensive. I spent half a month's salary on a bottle of Pichon-Lalande 1985. The moment the cork came out of that bottle and I smelled the aroma, I was hooked."

Pairing food and wine

Harmony in the flavours is the most important aim for Jay. "Combinations I particularly enjoy are Champagne with caviar and Champagne with sushi. Asian dishes with Riesling (Kabinett or Spätlese) are another favourite. One combination I was happy to discover whilst planning a dinner is a quite sour Filipino soup called 'sinigang' which goes spectacularly well with Cava."

Combinations that make him "shudder" are chocolate with a dry Cabernet and oysters with Sauternes.

In the Philippines

The fine wine and dining scene in the Philippines is now very

dynamic. In the 1990s, Jay describes having to buy fine wine from Hong Kong as there was so little availability within the Philippines itself. Now, he says, "We are spoilt for choice."

New restaurants are opening all the time, with young Filipino chefs returning to their native country after training abroad. "With these new chefs, Filipino food is being reinterpreted in ways that compel you to go out and see for yourself."

This innovation is not limited to Filipino food: European, American and Asian cuisines are also fair game. "We also have a couple of foreign chefs who have made the Philippines their home and their unique take on our food is also most welcome. Sometimes it takes an outsider to discover new things."

Above all, enjoy it

Jay is an advocate for exploring and enjoying the whole world of wine and not being anxious about personal tastes and preferences or being afraid of the wine itself.

"I don't think anyone should apologise for what wine they like to drink. I personally like sweet Riesling, although sweet wine is usually seen as unfashionable. No one else has to drink what I drink so what's the problem?"



« Le verre est une
matière merveilleuse »

René Lalique, 1925

En novembre 2015, le Bailliage du Bas-Rhin a organisé son Chapitre d'automne dans un cadre exceptionnel : la Villa René Lalique à Wingen-sur-Moder. « L'Alsace a certainement été à la hauteur de sa réputation en tant que destination culinaire », tel était le sentiment à l'issue de la soirée.

Le site web de la Villa René Lalique mentionne que cette demeure « rend hommage au travail exceptionnel des artisans locaux et à l'héritage presque centenaire légué par l'artiste visionnaire qu'était René Lalique », et qu'elle « se veut être une vitrine de l'art de vivre et du savoir-faire selon Lalique ». Comprendre qui était René Lalique et ce qu'il a apporté à la légendaire « Maison » qu'il a fondée est essentiel pour apprécier l'histoire de la Villa René Lalique, qui est conforme au credo de son propriétaire : « Mieux vaut la recherche du beau que l'affichage du luxe ».

Revenons au commencement : il y a 155 ans, en 1860, naissait René-Jules Lalique à Ay, un village de la Marne. Trente ans plus tard, René Lalique, artiste visionnaire et créateur de la marque intemporelle Lalique, était reconnu en tant que chef de file de la tendance Art Nouveau dans la conception de bijoux, réalisés avec des techniques élaborées permettant de créer des pièces originales et imaginatives. René Lalique était un homme indubitablement différent qui n'hésitait pas à aller à l'encontre des conventions.

Le début du XXe siècle signa l'apogée de la carrière de Lalique en tant que bijoutier, et il chercha à exprimer son flair artistique d'une autre façon. L'industrie du verre le fascinait et cela devint sa passion. Vingt-cinq ans plus tard, il déclara : « Le verre est une matière merveilleuse ». Déjà maître joaillier de l'Art Nouveau, il devint maître verrier de l'Art Déco et installa une usine de verre à Wingen-sur-Moder en Alsace. Il fit construire la Villa en 1920, sa résidence principale lors de ses séjours en Alsace. Sous l'impulsion de Silvio Denz, Président Directeur Général de Lalique depuis 2008, la Villa est devenue le cadre prestigieux d'un hôtel de luxe et d'un restaurant gastronomique.

Au même titre que la Villa, la marque Lalique a été réinventée et développée, passant, à la disparition de René en 1945, du verre au cristal. Marc, le fils de René, est le visionnaire qui a placé Lalique parmi les meilleures cristalleries françaises et internationales. Sa petite-fille Marie-Claude, Directrice de Création, a introduit une gamme aux couleurs vives. En 1992, elle a également lancé « Lalique Parfums ».

Lalique est bien plus qu'un nom, bien plus qu'une marque. C'est le nom d'un homme, d'un artiste, d'un génie, René-Jules Lalique, décrit comme un sculpteur de lumière. Ce terme évoque à lui seul la brillance des bijoux et du cristal, les merveilles de la transparence et le symbole suprême du luxe à la française : objets décoratifs, design d'intérieur, joaillerie, parfums et art. Depuis plus d'un siècle, Lalique incarne le savoir-faire. La créativité mariée à l'émotion dans une union enivrante : c'est l'effet Lalique.



© Andy Small - John Nemeth Collection 2010



© Shuxiu Lin





© Musée Lalique



© Lalique SA

In November 2015 the French Bailliage of Bas-Rhin organised its Autumn Chapitre in an exceptional venue: Villa René Lalique in Wingen-sur-Moder. “Alsace certainly lived up to its reputation as a gourmet destination,” was the accolade at the end of the evening.

“Glass is a marvellous material”

René Lalique, 1925

Villa René Lalique’s website says that Villa René is a “homage to the exceptional work of the craftsmen at Lalique factory and to the century-old heritage bequeathed to them by the visionary artist, René Lalique.” That it is “conceived as a showcase for lifestyle and savoir-faire, the Lalique way.” Understanding who René Lalique was and what he brought to the iconic ‘Maison’ he founded is key to appreciating Villa René Lalique’s history, which matches Lalique’s philosophy that it is “better to seek beauty than flaunt luxury.”

So, back to the beginning: 155 years ago the inspiration for the current Villa René Lalique was born in 1860 in Aÿ, a hamlet in the

© Lalique SA



© Andy Small – John Nemeth Collection 2010



Revue internationale de la Chaîne 2016



Elena117 / Shutterstock.com

Marne *département* of France. Within 30 years, René-Jules Lalique, a visionary artist and creator of the timeless brand of Lalique, had gained recognition as a leading protagonist of the French Nouveau movement in jewellery design using elaborate techniques to create original and imaginative pieces. Different for sure, a challenge to convention certainly - that was René Lalique.

As the century turned Lalique's career as a jeweller reached its peak and he sought new challenges for his artistic flair. Glassmaking fascinated him and became his passion. 25 years after the turn of the century he declared that: "Glass is a marvellous material."

He added master of Art Deco glassmaking to his master of Art Deco jewellery. Wingen-sur-Moder in Alsace was the location he chose to build his glassworks. René built the Villa in 1920 to be his main residence when he was in Alsace. Under the direction of Silvio Denz, Chairman and CEO of Lalique since 2008, the Villa has been transformed into the sumptuous setting of an ultra-

sophisticated hotel and gourmet restaurant.

Just as the Villa has been reinvented and developed, so has the brand of Lalique, moving, on the death of René in 1945, out of glassware into crystal. René's son Marc was the visionary who has brought Lalique to be amongst the great crystal producers in France and internationally. René's granddaughter, Marie-Claude, as Creative Director introduced a range of bright, diverse crystal colours. In 1992 she also launched Lalique Perfumes.

Lalique is more than a name, more than a brand. It is the name of a man, an artist, a genius; René-Jules Lalique, described as the sculptor of light. The very word evokes the brilliance of jewellery and crystal, the wonder of transparency and is the ultimate symbol of French luxury: decorative items, interior design, jewellery, perfumes and art. For more than a century Lalique has stood for exceptional *savoir faire à la française*. Creativity plus emotion is a heady mix resulting in ... the Lalique effect.

© Musée Lalique





« Chaîne-tastic ! » à Chicago

La Revue s'est entretenue avec Simeon « Mon » Roldan, Bailli de Chicago, sur l'organisation d'événements « Chaîne-tastic ! » dans un environnement culinaire en pleine évolution, où les établissements de luxe classiques à grande capacité d'accueil laissent rapidement la place à des restaurants plus petits et plus décontractés proposant des menus très différents.

À Chicago, le cadre traditionnel avec nappes blanches, argenterie, brigade de salle tirée à quatre épingles, environnement feutré et tenue vestimentaire stricte pour les convives est en passe de devenir une chose du passé. Mon Roldan explique que même si ces établissements existent encore, on les compte désormais sur les doigts d'une main.

Ils sont remplacés par un nouveau style de restaurants dirigés par leur chef, avec des capacités d'accueil limitées et un cadre décontracté. L'époque des plats savamment composés ressemblant à des sculptures d'art, accompagnés de sauces riches servis dans de la porcelaine raffinée, est désormais révolue. La place est dorénavant faite aux mets frais plus légers offrant des combinaisons de saveurs originales et inhabituelles, dressés sur des assiettes dépareillées ou de la vaisselle non traditionnelle.

« Tandis que l'infrastructure matérielle a été réduite, la qualité de la cuisine proposée dans ces établissements se situe à des années-lumière de celle offerte par leurs prédécesseurs pratiquement disparus. Ces nouveaux restaurants redécouvrent le concept de la ferme à l'assiette, s'engagent à s'approvisionner en produits et ingrédients frais de saison, et élaborent de nouvelles façons de les préparer », explique Mon.

Pour un Bailliage de plus de 120 membres, cette tendance présente à la fois des défis et des avantages. Lors d'un dîner traditionnel, les sièges sont attribués à l'avance. Dans ces nouveaux établissements plus petits, les dîners se déroulent sur plusieurs soirées consécutives, avec, en règle générale, un maximum de six tables et 24 convives. Le format apporte un changement bienvenu, permettant aux membres de dîner et de partager une table avec des personnes de leur choix. Cela crée





un environnement propice aux conversations détendues et à la camaraderie qui ont fait la réputation de la Chaîne.

Visant toujours à proposer des événements « Chaîne-tastic ! », le Bailliage de Chicago recherche des établissements hors des sentiers battus, afin de créer des expériences culinaires uniques. Les chefs, les propriétaires ou la direction doivent activement participer à l'organisation, avant et pendant l'événement. Dans ce but, le Bailliage entretient des relations étroites et personnelles avec les meilleurs établissements locaux, reconnaissant les talents de jeunes chefs au début de leur carrière et les encourageant à se développer. Grâce à cette philosophie, les membres ont pu se rendre dans des restaurants qui d'ordinaire, n'auraient pas accepté de réservation de groupe, voire dans lesquels les réservations auraient été difficiles à obtenir.

Parmi les visites d'établissements les plus récentes et les plus mémorables :

Parachute

Le nouveau restaurant le plus salué en 2015-16 à Chicago, désormais titulaire d'une étoile au Michelin. Le Chef/propriétaire Beverly Kim affiche son style de « cuisine avec le cœur » au travers d'un menu spécial dans lequel les plats racontent l'histoire de son parcours de chef, en commençant par ses souvenirs d'enfance et ses aliments favoris dans une famille coréenne.

Schwa

Solide titulaire d'une étoile au Michelin, avec une capacité d'accueil de 26 personnes, le restaurant Schwa propose « une cuisine gastronomique contemporaine sans prétention » sous la direction de son chef/propriétaire Michael Carlson. Obtenir une réservation est particulièrement difficile, le restaurant Schwa ayant la réputation de ne pas répondre au téléphone.

Grace

L'un des deux seuls restaurants de Chicago titulaires de trois étoiles au Michelin. Le chef/associé Curtis Duffy nous a proposé un menu spécial illustrant les spécificités de sa cuisine progressive, lors duquel le groupe a assisté à la projection privée de « For Grace », un documentaire instructif sur le chef et son restaurant.

Au cours de la saison 2015-16, le Bailliage de Chicago s'est rendu dans les restaurants les mieux classés et les plus prisés de la ville. Cette tendance devrait se poursuivre en 2016-17, en commençant par un dîner sur trois soirées consécutives à Oriole, un restaurant d'une capacité de 28 personnes qui a ouvert ses portes il y a tout juste six mois. Cet établissement dirigé par de jeunes chefs est encore méconnu, mais cela ne devrait pas durer. « Au vu de la grande qualité de sa cuisine et de son service, je m'attends à ce qu'il reçoive une (voire deux) étoiles d'ici la parution de la prochaine édition du guide Michelin », conclut Mon.

Crédit photos : Lorenzo Tassone Photography





Chaîne-tastic! in Chicago

The Revue talks to Simeon 'Mon' Roldan, Bailli of Chicago about staging consistently Chaîne-tastic! events within an evolving culinary landscape that is seeing a rapid shift away from high capacity fine-dining, formal establishments in favour of a more casual atmosphere in smaller venues with a very different style of food.



The traditional setting of white tablecloths, fancy cutlery, well-groomed service staff, hushed surroundings and a dress code for guests is rapidly becoming a thing of the past in Chicago. Mon Roldan explains that although they are there, these venues can be comfortably counted on the fingers of one hand.

In their place is a new style of chef-driven, limited seating capacity, casual restaurants. Gone are the thoughtfully composed dishes that resemble sculpted art pieces accompanied by heavy, rich sauces served on fine china; they have been replaced by lighter and fresher fare in whimsical and unusual flavour combinations, plated on mismatched dishes or non-traditional serving pieces.

"While the physical infrastructure has gone downscale, the quality of the cuisine in these new places is light years better than their now almost extinct counterparts. These new places are rediscovering farm-to-table concepts, dedication to sourcing fresh and seasonal produce and ingredients and finding new ways to prepare them," says Mon.

For a Bailliage with more than 120 members this trend brings both challenges and benefits. At a traditional dinner, assigned seating is the norm. In these new, smaller venues, dinners are held over consecutive multiple evenings, with table configurations usually limited to a maximum of six tables and 24 guests. The format provides a welcome break, enabling members to dine and share a table with others of their choosing. This produces an environment that is conducive to more relaxed conversation and the camaraderie for which the Chaîne is renowned.

Aiming for events that are always Chaîne-tastic! the Bailliage of Chicago seeks venues that are not readily accessible and aims to create unique culinary experiences. Chefs, owners or management are requested to be directly involved with and present during the event. To achieve this, the Bailliage cultivates close and personal relationships with the best local establishments, recognising the talent of young chefs at an early

stage of their career and helping them to develop. As a result members have enjoyed events at restaurants that would not normally accept group dining and where even securing a reservation can be difficult.

Some recent and more memorable venues include:

Parachute

Chicago's most acclaimed new restaurant in 2015/16 and recipient of a Michelin star. Chef/Owner Beverly Kim, displayed her style of "cooking from the heart" with a specially created menu in which the course told the story of her growth as a chef, starting with her childhood memories of her favourite food in a Korean household.

Schwa

A consistent one Michelin star awardee, Schwa is a 26-seat restaurant dedicated to "fine contemporary cuisine with all pretences removed," under the guiding hand of Chef/Owner, Michael Carlson. Schwa is notorious for being difficult to contact for a reservation, as they do not answer their phone.

Grace

One of only two restaurants in Chicago to hold three Michelin stars. Chef/Partner, Curtis Duffy presented a special menu that showcased highlights of his thoughtfully progressive cuisine and the group was granted a private screening of 'For Grace', an insightful documentary about the chef and his restaurant.

During its 2015/16 season the Chicago Bailliage visited all of the top-rated and most sought-after restaurants in the city. This trend is set to continue in 2016/17, beginning with a dinner over three consecutive nights at Oriole, a 28-seat restaurant that is only six months old, features young chefs and is still 'under the radar', although this looks set to soon change. "Based on the high quality of its cuisine and service, I expect it to earn at least a star (if not two) in Michelin's next issue," concludes Mon.



Phuket

La Chaîne s'est établie en Thaïlande il y a bientôt 43 ans. Le Bailliage de Phuket (une île dans le sud-ouest du pays, réputée pour ses stations balnéaires) a ouvert ses portes en 2003 et compte désormais une cinquantaine de membres de nationalités diverses.

Pendant plusieurs siècles, Phuket a été connue sous le nom de Jungceylon et son activité principale était l'exploitation de mines d'étain. Lorsque les mines ont fermé dans les années 1980, le tourisme est devenu le nouveau secteur de croissance. Aujourd'hui, l'île de Phuket est mieux connue pour ses plages de sable blanc baignées par la mer d'Andaman, les excursions en bateau dans la baie de Pang Nga dans l'est de l'île, ainsi que pour ses célèbres parcours de golf.

En raison de sa situation géographique juste au nord de l'équateur, les températures varient entre 26 °C et 40 °C, avril étant le mois le plus chaud. La chaleur influence le style vestimentaire des membres de la Chaîne : à l'accoutumée, tenue « estivale » avec port des rubans (pas de veste ni de cravate, mais les shorts et les jeans sont proscrits). Il y a toutefois deux exceptions à cette règle : le dîner des Intronisations en avril et le dîner de fin d'année en décembre, avec tenue de gala de rigueur.

Sur le plan culturel, les membres viennent d'horizons très différents. On recense par exemple six nationalités parmi les huit membres du Conseil : thaïlandaise, australienne, britannique,

américaine, allemande et malaisienne. Cette diversité est illustrée dans les mets et les vins dégustés lors de nos événements. Un dîner comprend habituellement huit plats, chacun associé à un vin d'une région différente du monde.

L'île de Phuket abrite une ancienne distillerie d'armagnac français, vieille de près de 70 ans. Aujourd'hui rénovée, la distillerie Chalong Bay produit du rhum biologique fabriqué à partir de canne à sucre. Commercialisé dans le monde entier, le rhum Chalong Bay est souvent proposé sous forme de cocktail lors de nos dîners en tant qu'alternative au champagne.

La Thaïlande compte trois domaines viticoles actifs, dont l'un a d'ailleurs produit des vins rouges primés. Néanmoins, le taux élevé des taxes sur les vins, s'élevant à près de 350 %, est l'un des plus grands obstacles auxquels font face les organisateurs d'événements de la Chaîne.

Les objectifs de notre Bailliage sont très clairs, centrés sur la camaraderie de la table et le plaisir gustatif, avec une cuisine variée et des vins du monde entier.



The Chaîne was established in Thailand almost 43 years ago. The Bailliage of Phuket (a resort island on the South West coast) commenced in 2003 and now has a membership of around 50, with many different nationalities represented.

For centuries Phuket was called JungCeylon and was a key tin mining location. As the tin mines shut down in the 1980s tourism became the new growth industry and today Phuket is better known for its white beaches that face the Andaman Sea, sailing on Pang Nga Bay to the east as well as its many famous golf courses.

As Phuket is just north of the equator, temperatures range from 26-40°C with April being the hottest month. This influences the dress style at Chaîne dinners; usually 'Resort Wear' with ribbon, (no jackets or ties but also no shorts or jeans). There are two exceptions to this: the Induction dinner in April and the end of year celebration dinner in December, both of which are black tie.

Culturally the membership is very diverse with, for example, six nationalities included in the Council of eight - Thai, Australian, British, American, German and Malaysian. This diversity influences the food and wine enjoyed at events. A dinner usually has eight courses with each course matched to a wine sourced from all over the world.

Phuket itself boasts a rebuilt French Armagnac distillery that is almost 70 years old. Called Chalong Bay Rum, this distillery makes organic rum from sugar cane juice. Chalong Bay Rum is sold globally and is often used in cocktails at dinners as an alternative to Champagne.

Thailand now has three vineyards in operation, one of which has produced some award-winning red wines, although the amount of duty on wines - almost 350% - is one of the biggest challenges faced by organisers of Chaîne events.

We see the objective of our Bailliage as the 'camaraderie of the table' as well as delighting our taste buds with diverse food and global wines.

Ian Lancaster

Bailli



Les mille et une facettes de la République dominicaine

Créée à partir de la fusion de différentes communautés ethniques, la République dominicaine s'enorgueillit d'une culture unique, dynamique et diversifiée, résultat des fascinants développements survenus dans ce pays au cours de son histoire.

La République dominicaine est le plus ancien pays des Amériques. Cette terre a été découverte par Christophe Colomb en 1492 et a obtenu son indépendance vis-à-vis d'Haïti en 1844. Les influences des Indiens Taïnos, des Européens et des Africains sont indissociables et s'expriment à travers l'art, la musique, la gastronomie, les sports et la religion du pays : ils ont tous contribué à la culture et à l'identité du peuple dominicain. L'espagnol est la langue la plus couramment parlée.

La République dominicaine occupe deux-tiers de l'île d'Hispaniola, située entre l'océan Atlantique et la mer des Caraïbes. Le paysage est essentiellement montagneux, avec quelques déserts dans les régions de l'extrémité occidentale. On y trouve la plus haute montagne des Antilles, Pico Duarte, culminant à 3 175 mètres, et l'étendue d'eau la plus basse, le lac Enriquillo, situé à 46 mètres en-dessous du niveau de la mer. Le pays dispose de 1 600 km de côtes magnifiques.

Leader en matière de tourisme durable et environnemental, avec près de 25 % du territoire et du littoral du pays préservés aux titres de parcs nationaux, réserves et sanctuaires, la République dominicaine accueille six millions de touristes par an. Elle compte parmi ses principales attractions : Altos de Chavón, reconstitution d'une ancienne ville médiévale européenne ; Cabarete, surnommée la capitale du cerf-volant ; les chutes de Damajagua, populaires pour les aventures au plus proche de la nature et des parcours de golf spectaculaires. La destination la plus prisée est Punta Cana, sur la côte est.

La capitale Saint-Domingue compte environ trois millions d'habitants. La Zone Coloniale de Saint-Domingue est la plus ancienne du Nouveau Monde et certains bâtiments d'origine peuvent toujours être visités de nos jours. C'est aussi le site de la première cathédrale catholique de la région, la Cathédrale Notre-Dame de l'Incarnation, précieux joyau qui a survécu aux attaques de pirates et aux tremblements de terre. Saint-Domingue a été désignée Capitale culturelle des Amériques en 2010.

À l'instar de sa culture, sa gastronomie révèle l'influence de nombreuses régions du monde et propose une cuisine riche en saveurs et en arômes délicieux.

Dans les premiers temps de l'histoire de ce pays, les principaux ingrédients au menu dominicain étaient le riz, la viande, les haricots, le plantain et les légumes, ainsi que le poisson et les fruits de mer. Ils font toujours partie des denrées de base aujourd'hui.

La spécialité nationale est la Bandera Dominicana, qui représente le drapeau dominicain. C'est un plat de riz blanc aux haricots rouges, agrémenté d'une portion de viande en ragoût et de plusieurs garnitures, généralement des tostones (tranches de plantain frites), une salade et un accompagnement sucré. Il en existe différentes variantes, ce qui n'est guère surprenant lorsqu'on sait que ce plat est servi quotidiennement aux quatre coins du pays.

Les autres trésors culinaires de la République dominicaine incluent la soupe sancocho, un copieux ragoût de bœuf servi pour les grandes occasions ; le ragoût asopao, viande ou poisson et riz mijotés à petit feu ; le mangú, purée de plantain bouilli ; et les pasteles en hoja, chaussons confectionnés avec une pâte à base de plantain et de légumes racines et fourrés à la viande.

Au poste de Bailli Délégué du nouveau Bailliage, Conrad Bergwerf, directeur d'hôtel accompli et actuellement Directeur général régional de Paradisus Hotels, qui fait partie du groupe Melia International Hotels. Les Officiers Nationaux sont : Manabo Jajima - Chancelier, Luis Ros - Conseiller Culinaire, Gustavo Gomez - Conseiller Gastronomique, Manuel Gomez - Chargé de Missions, Arturo Villanueva - Chargé de Presse et Sergio Ottato - Échanson.



Gustavo Gómez - Conseiller Gastronomique, Conrad Bergwerf - Bailli Délégué, Manuel Gómez - Chargé de Missions, David Guilbault - Maître Sommelier



Created from a legacy of origins as ethnic groups merged, the Dominican Republic's unique, varied and lively culture is revealed as a result of the fascinating development of the country's history.

The Dominican Republic is the oldest country in the Americas; it was discovered by Christopher Columbus in 1492 and gained independence from Haiti in 1844. European, African and indigenous Taino Indian influences are interwoven and expressed in the art, music, gastronomy, sports and religion of the Dominican Republic; they have all contributed something to the culture and identity of the Dominican people. The most commonly spoken language is Spanish.

The Dominican Republic occupies two-thirds of the island of Hispaniola, sandwiched between the Atlantic Ocean and the Caribbean Sea. The countryside is mostly mountainous, with deserts in the extreme western regions. It boasts both the highest mountain in the West Indies - Pico Duarte, at 10,417 feet (3,175 metres) and the lowest-lying lake, Lake Enriquillo at 151 feet (46 metres) below sea level. It has 1,000 miles (1,600 kms) of beautiful coastline.

Dominican Republic has it all





© Dominican Republic Ministry of Tourism

A leader in environmental and sustainable tourism with approximately 25 per cent of the country's land and coastal shores preserved as national parks, reserves and sanctuaries, the Dominican Republic welcomes some six million tourists annually. Among its top attractions are Altos de Chavón, a re-creation of a medieval European town; Cabarete Bay, the so-called kiteboarding capital of the world; Rio Damajagua waterfalls, popular for eco-adventures and breathtaking designer golf courses. The most popular destination is Punta Cana on the east coast.

The capital city is Santo Domingo, which has a population of approximately three million. Santo Domingo's Colonial City is the oldest city of the New World and some of the original buildings can still be visited today. It is also the site of the first Catholic cathedral - the Basilica Cathedral of Santa María La Menor, a precious gem that has survived pirate attacks and earthquakes. Santo Domingo was named the Cultural Capital of the Americas in 2010.

Like its culture, the gastronomy of the Dominican Republic reveals the influence of many different corners of the world, resulting in a cuisine that is full of delicious tastes and aromas.

In its early days the main ingredients on the Dominican menu were rice, meat, beans, plantains and vegetables, as well as fish and seafood.

These are still Dominican staples today.

The Dominican Republic's national dish is La Bandera Dominicana, which translates as the 'Dominican Flag'. Typically, this dish of white rice with red beans is accompanied by a portion of stewed meat and several side dishes, usually 'tostones' (fried slices of green plantain), a salad and a sweet side dish. However, there are many variations of the Flag, which is hardly surprising when it is considered that this dish is served daily throughout the country.

Other culinary treasures of the Dominican Republic include 'sancocho soup' - a hearty stew made with beef that is served on special occasions - 'asopao stew' - rice and meat or fish simmered together over a low heat, 'mangú' - boiled and mashed plantains and 'pasteles en hoja' - a dough of plantain and root vegetables filled with meat and formed into a sort of pastry.

Bailli Délégué of the new Bailliage is experienced hotel manager, Conrad Bergwerf, currently Regional Managing Director of Paradisus Hotels, part of Melia International Hotels. National Officers are: Manabo Jajima - Chancelier, Luis Ros - Conseiller Culinaire, Gustavo Gomez - Conseiller Gastronomique, Manuel Gomez - Chargé de Missions, Arturo Villanueva - Chargé de Presse and Sergio Ottato - Échanson.



© Dominican Republic Ministry of Tourism

Revue internationale de la Chaîne 2016



Bailliage Officers with the Inducting Officer / Les Officiers du Bailliage en compagnie du Maître de Cérémonie

Baillis Délégués

Afrique du Sud /

South Africa (1981)

Philip MOSTERT

Email: philip@geochem.co.za

Allemagne / Germany (1958)

Klaus TRITSCHLER

Email: mail@chaine.de

Antilles Néerlandaises / Netherlands Antilles (1987)

Nicolaus CORNELISSE

Email: nicocornelisse@yahoo.com

Arabie Saoudite / Saudi Arabia (1981)

Zaher AL MUNAJJED

Email: zmunajjed@hotmail.com

Australie / Australia (1977)

Norm HARRISON

Email: palltec@bigpond.net.au

Autriche / Austria (1968)

Norbert SIMON

Email: norbert.simon@chaine.at

Bahreïn / Bahrain (1978)

Khalid ALMOAYED

Email: khalid@almoayed.com

Belgique / Belgium (1952)

Albert HANKENNE

Email: albert.hankenne@gmail.com

Bermudes / Bermuda (2002)

Josée ROY-FRONCIONI

Email: joseeroyfroncioni@icloud.com

Brunei (1990)

Andrew CAIE

Email: andrew.caie@hotmail.com

Cambodge / Cambodia (2010)

Peter BRONGERS

Email: peter.brongers@gmail.com

Cameroun / Cameroon (1952)

Janakiraman RAVIKUMAR (Argentier)

Email: nakira@nakira.net

Canada (1961)

David TÉTRAULT

Email: drtetrault@gmail.com

Chine / China (1985)

Allen WONG

Email: allen@misterclean.cn

Chypre / Cyprus (2000)

Victor PAPAPOULOS

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

Colombie / Colombia (1982)

Fernando ESPANA

Email: fespana@hotmail.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@maitrroux.com

Danemark / Denmark (1956)

Jørgen KRENK

Email: jkr@chaine-des-rotisseurs.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)

c/o Bailliage Office

Email: secretaria@chainespain.com

États-Unis d'Amérique / USA (1960)

Harold SMALL

Email: chaine@chaineus.org

Finlande / Finland (1963)

Ari ARVONEN

Email: ari.arvonen@pp.inet.fi

France (1950)

Laurent GRENIER DE CARDENAL

Email: laurent.decardenal@gmail.com

Grande-Bretagne / Great Britain (1959)

Philip EVINS

Email: bd@chaine.co.uk

Grèce / Greece (1966)

Anastase KIOULPAPAS

Email: xenex@xenex.gr

Guadeloupe (1970)

Richard CHAVILLE

Email: richard.chaville@wanadoo.fr

Guyane / French Guiana 1990)

Georges NOUH-CHAÏA

Email: gnch70@hotmail.fr

Hong Kong (1964)

Steven KAHN (Chargé de Missions)

Email: hkk413@yahoo.com

Hongrie / Hungary (1990)

Iván NOVAK

Email: bd@chaine.hu

Îles Cook / Cook Islands (2015)

Phillip NOORDT

Email: phillipnordt1@gmail.com

Inde / India (2008)

Rishad MINOCHER

Email: rishad.minocher@gmail.com

Indonésie / Indonesia (1980)

Firdaus SIDDIK

Email: fasiddik@gmail.com

Israël / Israel (1970)

Tal GAL-COHEN
Email: eshkolot@bezeqint.net

Italie / Italy (1954)

Roberto ZANGHI
Email: zanghiro@tin.it

Japon / Japan (1977)

Saihei MAKINAMI
Email: chaine@gttdi.co.jp

Jordanie / Jordan (1996)

Said SAWALHA
Email: offices@theregencyhotel.com

Kenya (1993)

Shabnam NAYER
Email: shabnamnayer@hotmail.com

Koweït / Kuwait (1982)

Mohamed NAJIA
Email: chaineq8@hotmail.com

Liban / Lebanon (1995)

Arlette MABARDI
Email: mabardi@inco.com.lb

Liechtenstein (1996)

Daniel JÄGGI
Email: baillid@chaine.li

Lituanie / Lithuania (2006)

Romualdas ZAKAREVICIUS
Email: stikliai@relaischateaux.com

Luxembourg (1969)

Francis SANDT
Email: sandt@pt.lu

Macao / Macau (2005)

Donald HALL
Email: dhall@chainemacau.com

Malaisie / Malaysia (1977)

Jagjit Singh SAMBHI
Email: secretariat@mychaine.org

Malte / Malta (1982)

Joseph XUEREB
Email: drjxuerEB@gmail.com

Mexique / Mexico (1967)

Thierry BLOUET
Email:
info@grupocafedesartistes.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)**

Gabriel FERGUS
Email: gabriel@nzds.co.nz

Ouganda / Uganda (2009)

Stephan DUYCK
Email: stephan@qualitycuts.net

Pays-Bas / Netherlands (1954)

Gerrit DE KIEWIT
Email: dekiewit@telenet.be

Philippines (1973)

Michel LHUILLIER
Email: mjl@mlhuillier.com

Portugal (1978)

Aníbal SOARES
Email: portugal@chainept.org

**Principauté de Monaco /
Monaco (1953)**

Gérard CANARIE
Email: gerard@fiduciel.com

Roumanie / Romania (2010)

Octavian FAGARAS
Email: dr_fagaras@yahoo.de

Russie / Russia (2001)

Henri EVERAARS
Email: henrieveraars@gmail.com

Singapour / Singapore (1975)

Mervyn FONG
Email: fongmervyn@hotmail.com

Saint-Martin / Sint Maarten (2014)

Marcel GUMBS
Email: mfagumbs@gmail.com

Slovénie / Slovenia (2006)

Tomaž RAVNIKAR
Email: info@chaine.si

Sri Lanka (1993)

Nigel AUSTIN
Email: nigel.austin@nisol.lk

Suède / Sweden (1959)

Carl WACHTMEISTER
Email: carl.wachtmeister@valinge.se

Suisse / Switzerland (1951)

René KAMBER
Email: renekamber@bluewin.ch

**Sultanat d'Oman /
Sultanate of Oman (2009)**

Robert WEENER
Email: omanbailliage@gmail.com

Taiwan (1977)

Paul WYSS
Email: bailli@chaine.tw

Tanzanie / Tanzania (2015)

Hatim KARIMJEE
Email: hakarimjee@karimjeetz.com

Thaïlande / Thailand (1974)

Alan KAM
Email: alank@libertasth.com

Tunisie / Tunisia (2009)

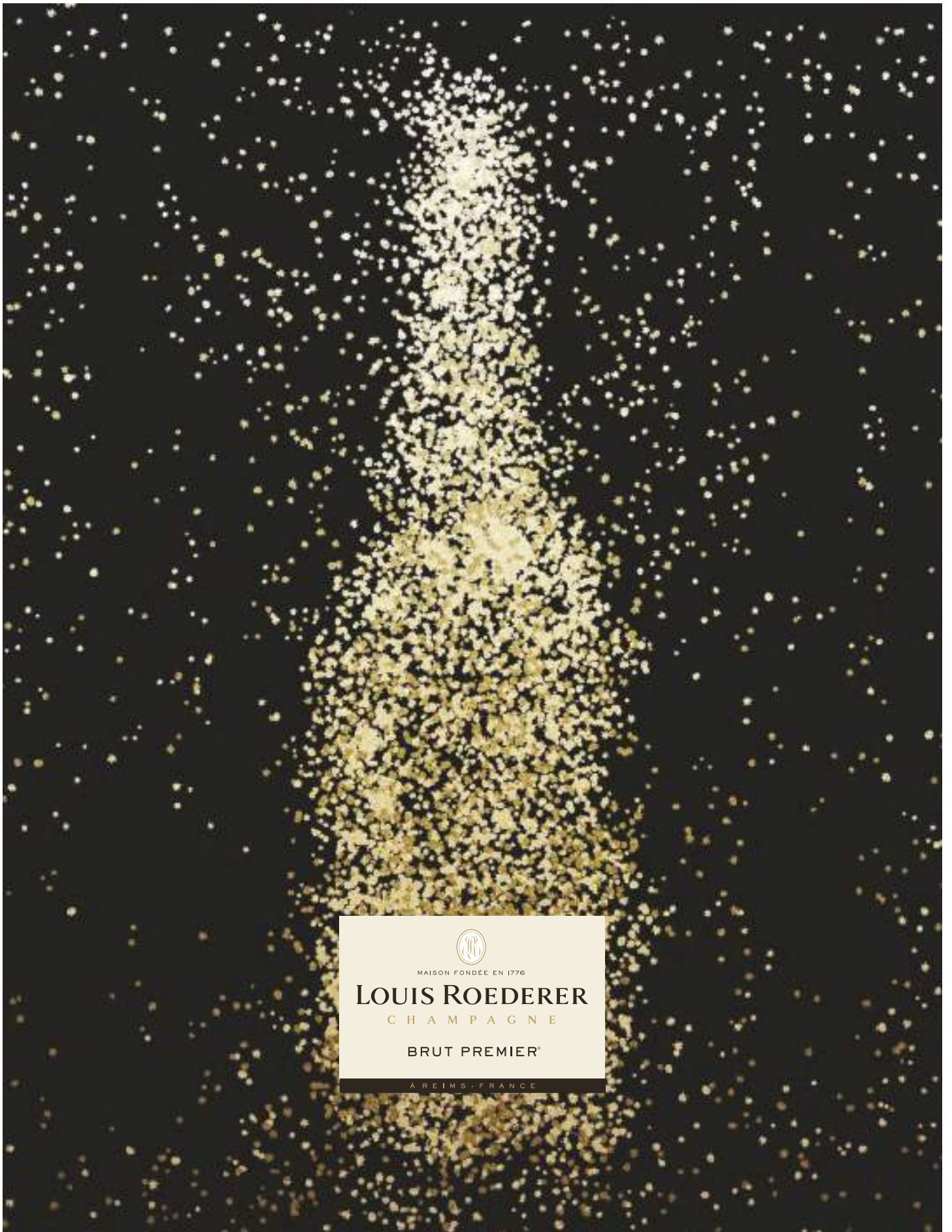
Ezzedine CHAIEB
Email: ezchaieb@yahoo.fr

Turquie / Turkey (1994)

Mohamed HAMMAM
Email: mhammam@hitcotrading.com

Venezuela (1978)

Fabian PONCE
Email : fponce@premierclub.com.ve




MAISON FONDÉE EN 1776
LOUIS ROEDERER
CHAMPAGNE
BRUT PREMIER®
A REIMS - FRANCE

 **LOUIS ROEDERER**
À LA RECHERCHE DE L'ŒUVRE

WEMPE
GLASHÜTTE 1/SA

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



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

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

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



WEMPE
Zeitmeister

GLASHÜTTE 1/SA

Peter Peters, Bailli Honoraire of Saxony

Leipzig, Mädler-Passage/Grimmaische Straße 2-4, T 0341.211 31 12

WEMPE ZEITMEISTER Sport Diver's Chronograph in stainless steel with self-winding movement. Available exclusively at Wempe for €3,575.

Headquarters: Gerhard D. Wempe KG, Steinstrasse 23, 20095 Hamburg

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





www.chainedesrotisseurs.com

