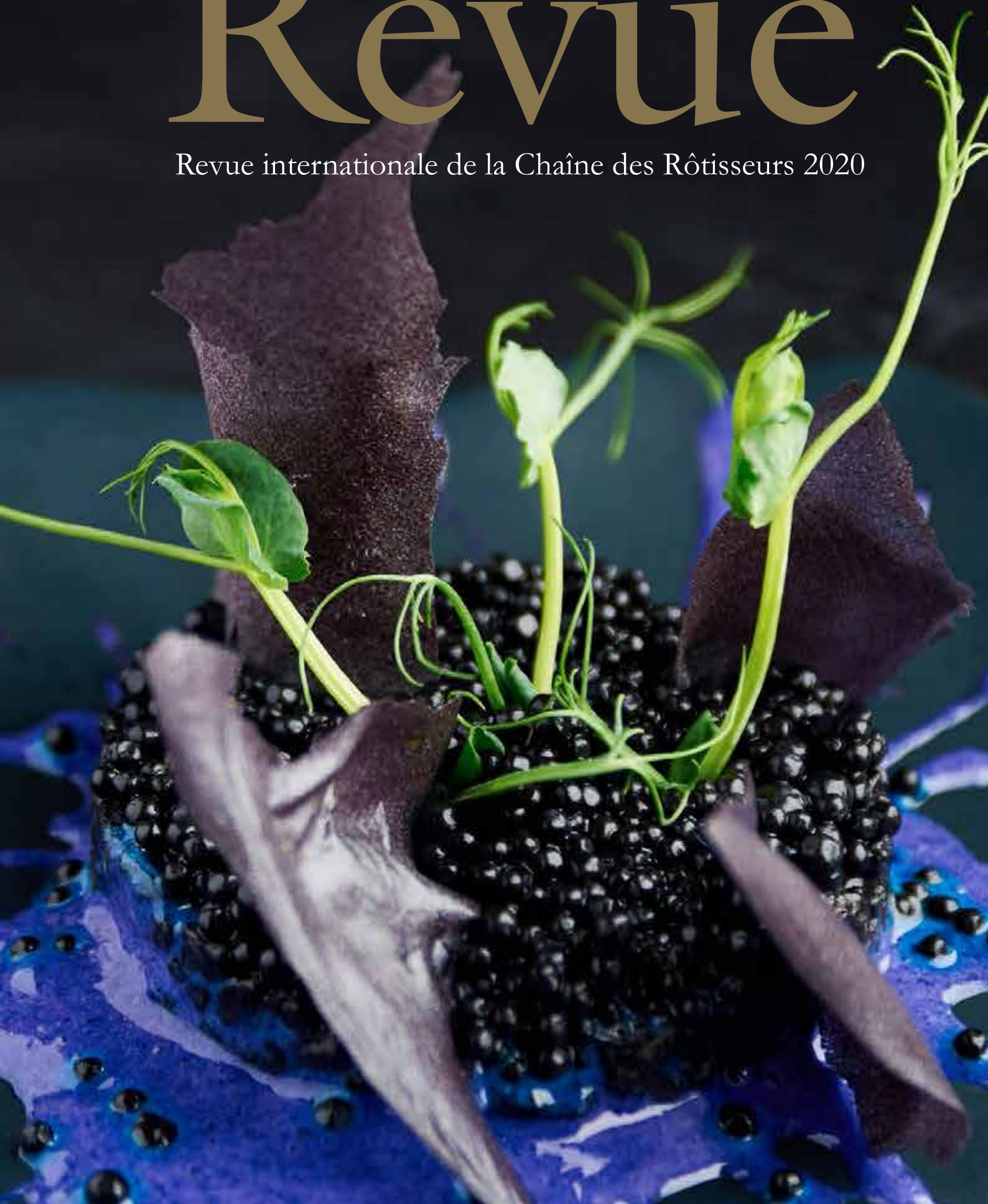


Chaîne Revue

Revue internationale de la Chaîne des Rôtisseurs 2020





LE CORDON BLEU®

THE LEADING GLOBAL NETWORK OF *Culinary Arts* AND *Hospitality Management* INSTITUTES

PARIS LONDON MADRID JAPAN AUSTRALIA BRASIL CANADA CHILE CHINA INDIA ISTANBUL
KOREA LEBANON MALAYSIA MEXICO NEW ZEALAND PERU TAIWAN THAILAND PHILIPPINES



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

cordonbleu.edu

Célébrations de nos 70 ans avec stoïcisme et ténacité

Cette année, la communauté de la Chaîne a fait montre de stoïcisme, unissant ses forces comme jamais auparavant pour gérer les conséquences du COVID-19 sur des événements planifiés avec minutie, qu'il s'agisse d'un Grand Chapitre ou d'une rencontre amicale pour partager les plaisirs de la table.



Au fil des ans, j'ai eu maintes fois l'occasion de saluer les hommes et les femmes formidables dont le dévouement, le sens de l'innovation et les talents de leader ont permis à nos Bailliages de proposer aux membres de la Chaîne et à leurs invités des programmes culinaires et événements exceptionnels.

Cette année, la Confrérie célèbre son 70e anniversaire (1950-2020). Jamais auparavant au cours de ses 70 ans d'existence, la Chaîne n'avait dû affronter de tels défis, provoqués par un virus qui a balayé le monde.

Nous approchons un tournant alors que nous émergeons de ce que nous

considérons comme la normalité. Notre monde a été subitement bouleversé et nous devons nous adapter à ce que l'on appelle désormais la « nouvelle normalité ».

Les prochains mois exigeront clairement tout le dévouement, tout le sens de l'innovation et tous les talents de leader qui ont déjà été démontrés, ainsi que de la ténacité, pour assurer que cette confrérie chère à nos cœurs puisse non seulement conserver sa position importante dans le secteur de la gastronomie, mais aussi évoluer et prospérer au cours des décennies à venir.

Si les 70 ans écoulés sont un guide pour l'avenir, je suis convaincu que la poursuite

de l'excellence, qui a toujours été la pierre angulaire de notre philosophie, nous permettra de traverser cette période difficile.

Enfin, mes pensées continuent d'accompagner notre Bailliage du Liban après la dramatique explosion dans le port de Beyrouth début août. À l'instar de nombreux Bailliages autour du monde, j'ai immédiatement contacté le Bailli Délégué Arlette Mabardi pour lui exprimer ma sympathie et lui souhaiter, ainsi qu'à ses membres, un retour à la normale rapide et en toute sécurité.

Yam Atallah
Président

Celebrating 70 with stoicism and tenacity

This year the Chaîne community has demonstrated stoicism, joining together as never before to cope with the effect COVID-19 has had on best laid plans for events, be they a Grand Chapitre or a casual get together to share the pleasures of the table.

Over the years I have had the wonderful opportunity of recognising the amazing men and women whose dedication, innovation and leadership have seen our Bailliages continue to provide Chaîne members and their guests with exciting programmes of dining and other events.

This year the Confrérie celebrates its 70th anniversary (1950-2020). Never before in the seven decades of its existence has the Chaîne faced challenges anything like these, all as a result of the virus which has swept the world.

We had reached a crossroads and are emerging from what we assumed was normality, things have suddenly overturned and we are now planning for what has generally been coined as the 'new normal'.

Clearly the months ahead will need all of the dedication, innovation and leadership that has already been shown, as well as tenacity to ensure that our beloved association can not only retain its pre-eminent position in the field of gastronomy but will advance and thrive for decades to come.

If our past 70 years are a guide to the future, I am certain that the commitment

to excellence, which has always been a cornerstone of our credo, will see us through these difficult times.

Last but not least, my thoughts continue to go out to our Bailliage in Lebanon following the dramatic Beirut port explosion in early August. In common with many Bailliages around the world I immediately contacted Bailli Délégué Arlette Mabardi to express my sympathy and to wish her and the members a safe and speedy return to their regular activities.

Yam Atallah
President



THE PERFECT CUT

Time after time

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

Knives for people who want the best.

WUSTHOF.COM

Index

3 Célébrations de nos 70 ans avec stoïcisme et ténacité / Celebrating 70 years with stoicism and tenacity
Mot du Président

7 Soutien à nos Professionnels / Support for our Professionals
Mot de la Rédactrice-en-Chef / The Managing Editor writes

8 - 11 1950-2020
70e anniversaire de la Chaîne des Rôtisseurs / 70th Anniversary of the Chaîne des Rôtisseurs

12 - 13 Haut Commandeurs: Jacques Szmulovski and Birgitta Hansson

14 - 15 Bertrand de Boutray
Bailli Délégué
États-Unis d'Amérique / USA

16 - 19 Recettes / Recipes
Venezuela
Costa Rica

20 - 21 L'importance des abeilles / The importance of bees

22 - 25 Le vin comme source d'inspiration / Wine as the starting point
Turquie / Turkey

26 - 29 Tenuta Baron: une pétillante success-story / A sparkling success story
Italie / Italy

30 - 33 Une croissance continue en ces temps difficiles / Continued growth in challenging times
Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD)

34 - 37 La psychologie des couleurs / Colour psychology

38 - 41 Expériences culturelles en phase avec la lune / Cultural experiences at the turn of the moon

42 - 43 Le roi de la rivière / King of the River
Malaisie / Malaysia

44 - 47 Chris Malpas
Chargé de Missions
Bermudes / Bermuda

48 - 51 Jamón Ibérico
Grande-Bretagne / Great Britain

52 - 55 La formidable croissance des laits végétaux / The phenomenal growth of plant-based milks

56 - 59 Un conte magique / A tale of magic
Afrique de Sud / South Africa

60 - 63 Louis Tay, Maître Rôtisseur
Singapour / Singapore

64 - 65 Transformer des vies / Transforming futures
Mexique / Mexico

66 - 69 Le jaquier / Jackfruit

70 - 71 Où sont-ils aujourd'hui ? / Where are they now?
Jeunes Chefs Rôtisseurs

72 - 75 Une belle récompense / Taking-up the winner's prize
Jeunes Sommeliers

76 - 77 Une découverte sensorielle / A sensory journey
France

78 - 81 Aventurière, optimiste et un grand chef / Traveller, optimist and top chef
Allemagne / Germany

82 - 85 Une élégance chinoise contemporaine / Contemporary Chinese elegance
Hong Kong RAS Chine / Hong Kong SAR China

86 - 89 La tendance du vin biodynamique / The biodynamic wine movement

90 - 91 Le père des chefs portugais / The father of Portuguese chefs
Portugal

92 - 95 Un passionné de cuisine / Addicted to cooking
Israël / Israel

96 - 99 L'approche « locale » de Marriott en Chine / Marriott's 'going local' approach in China
Chine / China

100 - 103 Caleb Bilewicz
Maître Rôtisseur
Australie / Australia

104 - 107 Une passionnée de gastronomie / Devoted to gastronomy
Hongrie / Hungary

108 - 111 L'École de cuisine du Bailliage d'Israël / The Bailliage of Israel Cooking School
Association Caritative de la Chaîne des Rôtisseurs (ACCR)

112 - 113 Baillis Délégués



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, 111 rue de Longchamp, 75016 Paris, France
Tel: +33 (0)1 42 81 30 12 Fax: +33 (0)1 40 16 81 85
Magazine e-mail: chaine-magazine@chaine-des-rotisseurs.net
Siège Mondial e-mail: chancellerie@chaine-des-rotisseurs.net

Site internet / Web site: www.chainedesrotisseurs.com

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

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.

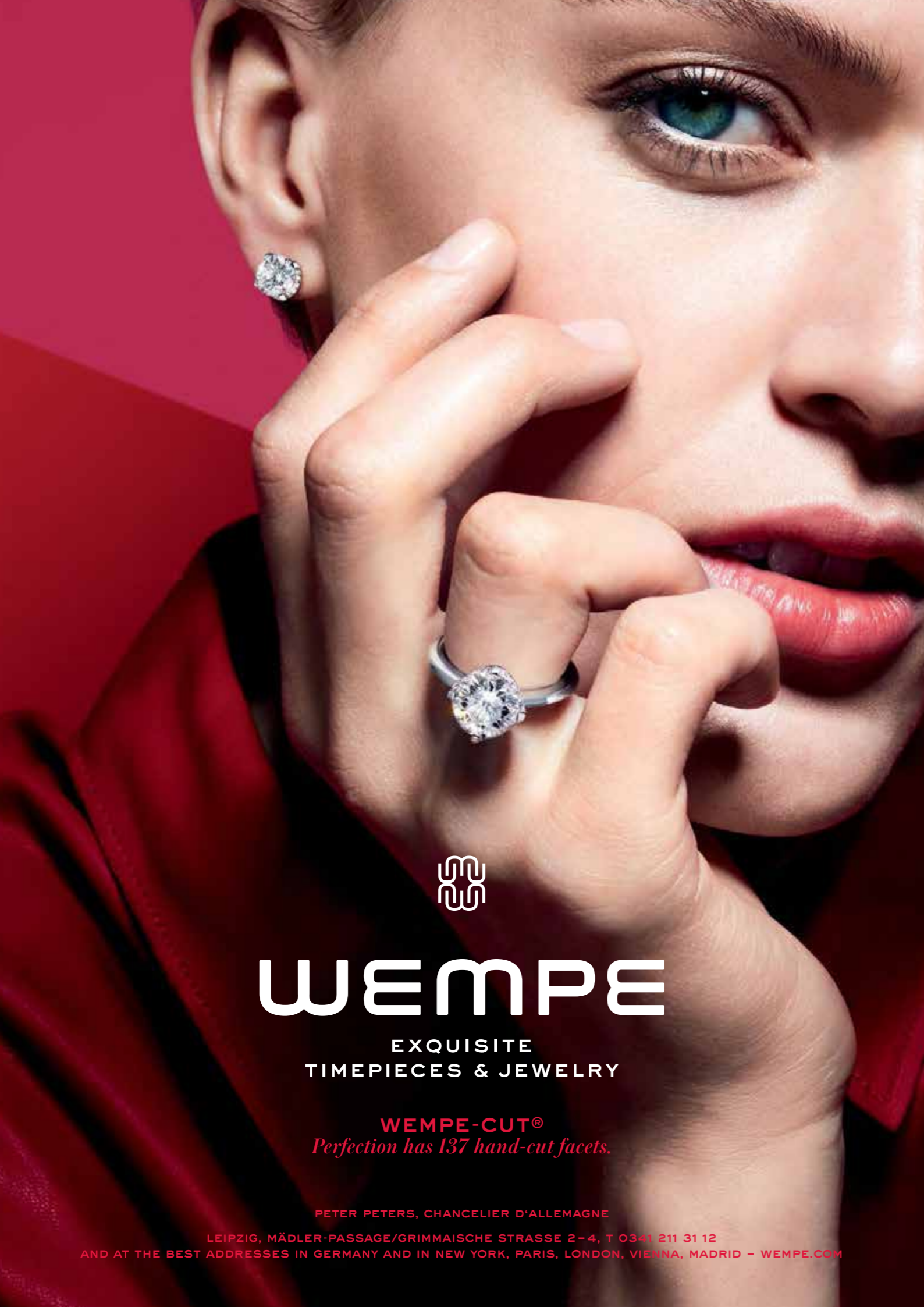
© Chaîne des Rôtisseurs 2020

Chaîne des Rôtisseurs Magazine ISSN 2398-3086 (Print)
Tirage / Issues printed: 23,500 - 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.





WEMPE

EXQUISITE
TIMEPIECES & JEWELRY

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

PETER PETERS, CHANCELIER D'ALLEMAGNE

LEIPZIG, MÄDLER-PASSAGE/GRIMMAISCHE STRASSE 2-4, T 0341 211 31 12

AND AT THE BEST ADDRESSES IN GERMANY AND IN NEW YORK, PARIS, LONDON, VIENNA, MADRID - WEMPE.COM

Soutien à nos Professionnels

Cela fait désormais bien longtemps que la vaste majorité d'entre nous n'a pas eu le plaisir de se réunir pour partager les plaisirs de la table et la camaraderie qui caractérisent la Chaîne des Rôtisseurs.

Les secteurs du tourisme et de l'hôtellerie-restauration ont été les premiers touchés par la pandémie. Le virus a changé la face du monde, et, à l'heure où j'écris ces lignes (en septembre), il semble que le temps soit venu de redéfinir la façon dont nos membres se réunissent.

Il est clair que nos membres Professionnels ont été les plus durement touchés pendant le confinement, quel que soit le pays dans lequel ils travaillent. Toutefois, nombre d'entre eux ont fait montre d'une grande ingéniosité pour se réinventer. Beaucoup de restaurants se sont adaptés pour offrir des plats à emporter ou des services de livraison à domicile. Ils ont dû tenir compte de nouveaux règlements, effectuer des contrôles supplémentaires en matière de santé et sécurité, et assurer une protection renforcée pour les membres de leurs équipes, en respectant les mesures de distanciation sociale ainsi qu'en fournissant des équipements de protection individuelle.

Dans le même temps, nous avons également été témoins du soutien apporté par les Bailliages et leurs membres. En plus de chercher des moyens innovants de soutenir leurs Professionnels, ils ont fait preuve de créativité pour maintenir l'intérêt de tous leurs membres en ligne. Parmi les nouvelles idées, les réunions Zoom ont été le cadre de soirées quiz, ainsi que de dégustations commentées de mets et de vins.

La conscience sociale a été manifeste. Les dons et le soutien direct apportés aux travailleurs de première ligne et aux membres moins fortunés de notre société ont été largement mentionnés sur le site international des Actualités en ligne de la Chaîne.

Quelques Bailliages chanceux ont pu organiser des événements dans des restaurants, en respectant les mesures de distanciation sociale, avec des groupes plus réduits qu'à l'ordinaire.

J'ai toujours eu la conviction que notre concept repose sur nos membres Professionnels. Sans eux, la Chaîne telle que nous la connaissons n'existerait pas. Pour le site des Actualités en ligne de la Chaîne, j'ai reçu des articles illustrant la manière dont certains d'entre nous survivent en ces temps difficiles et sans précédent. J'ai pris grand plaisir à publier les récits que les Bailliages ont choisi de partager avec moi.

Je suis certaine que nous continuerons à promouvoir et à soutenir nos Professionnels par tous les moyens possibles. Avec le retour prévu de nos Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs et des Jeunes Sommeliers en 2021, nous espérons encourager d'autres jeunes gens à intégrer le secteur de l'hôtellerie-restauration et nous espérons également accueillir de nouveaux membres dans notre merveilleuse Confrérie.

Marie Jones, Rédactrice-en-chef

Support for our Professionals

It is a very long time since the greater majority of us have been able to join together to share the pleasures of the table and the camaraderie that as members of the Chaîne des Rôtisseurs we are privileged to enjoy.

The hospitality and travel industry was the first to be impacted by the pandemic. It has changed the face of the world, but there are signs (as I write this in September) that it is time to prepare for a new way of members coming together.

Whatever the country, it has become clear that our Professional members have struggled more than most during lockdown. However, many have shown great foresight in reinventing themselves. Many food businesses have adapted to provide takeaways or food deliveries. They've had to take account of new regulations, carry out additional Health & Safety checks, and provide extra protection for members of staff, not only with new socially-distanced procedures but with PPE (Personal Protective Equipment) too.

What has also been noticeable is the support from the Bailliages and their membership. As well as looking at innovative ways of supporting their Professionals, many have been creative in finding on-line ways of maintaining the interest of all their members. Among other new ideas, Zoom meetings have seen quiz nights not to mention tutored wine and food tastings.

Social awareness has been evident. Donations and direct support for key workers and less fortunate members of society have been well reported on the international Chaîne News On-line.

A fortunate few Bailliages have been able to hold socially-distanced events at restaurants, albeit with smaller than usual gatherings.

I have always believed that our platform is our Professional members, without them there would not be a Chaîne as we know it. During recent times this has been even more evident. For the Chaîne News On-line I have received articles showing examples of how some are surviving in what have been difficult and unprecedented times. It has been a pleasure to publish the features Bailliages have chosen to share with me.

I know we will continue in all ways to promote and support our Professionals. With our Jeunes Chefs Rôtisseurs and Junior Sommeliers competitions due to resume in 2021, we aim to bring young people into the hospitality industry and new members for our truly fantastic Confrérie.

Marie Jones, Managing Editor



70e anniversaire de la Chaîne des Rôtisseurs 1950-2020

Au fil des décennies, notre Confrérie n'a cessé de se développer, déployant sa présence aux quatre coins du monde pour partager nos valeurs fondamentales, qui transcendent les cultures et les frontières nationales. Célébrer cet anniversaire marquant en cette période de crise témoigne de notre force et de notre stabilité.



Après la Seconde Guerre mondiale, la France eut la lourde tâche de se reconstruire. Le banquier Jean Monnet élaborait un plan de modernisation et d'équipement pour les secteurs économiques clés. Fervent défenseur de l'unité européenne, Monnet, né à Cognac dans une famille de négociants en cognac, est considéré comme l'un des « Pères de l'Europe ».

L'aide américaine sous forme du Plan Marshall, combinée au plan national de Monnet et à la prospérité mondiale, permit à la France de connaître un essor économique, avec une croissance annuelle de 5 %. C'est dans ce contexte, à la fin de 1949, que le rationnement commença à disparaître. Jean Valby put alors se procurer un gigot d'agneau, que son épouse cuisina à la perfection.

Et, comme le dit l'adage, le reste appartient à l'histoire (de la Chaîne), car ce célèbre gigot d'agneau entraîna la création de La Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs lors des fêtes de Pâques 1950, avec pour objectif de faire renaître les idéaux de la Guilde des Rôtisseurs,

dissoute aux débuts des années 1790 à l'époque de la Révolution française.

Développement de la marque

Pour développer une marque internationale, il est généralement admis qu'il faut : « penser à l'échelle mondiale, agir à l'échelle locale ». Les langues sont complexes et les cultures sont uniques, pourtant, l'objectif d'uniformité de notre marque est atteint car notre produit, l'amitié dérivée du partage des plaisirs de la table, est universel dans toutes les langues et dans toutes les cultures. Nos logos et nos insignes sont normalisés. Nous disposons d'un réseau intégré de sites web d'un même format. Malgré tout, nous assurer du respect total des directives en matière d'identité visuelle demeure un défi.

Le Bailliage de France a vu le jour en 1950. Au cours des dix premières années, la Chaîne a d'abord été déployée en Suisse en 1951, au

Cameroun en 1952, puis en Europe occidentale, avant d'atteindre les États-Unis en 1959.

Entre 1960 et 1969, d'autres pays d'Europe et des Amériques ont rejoint le réseau. La Confrérie a fait son entrée en Asie (Hong Kong) en 1964 et, après ses vingt premières années, comptait 21 Bailliages Nationaux.

Dans les années 1970, 1980 et 1990, près de 40 Bailliages ont été créés, et plus de 20 autres ont introduit la Chaîne dans leur pays au XXIe siècle. Si le COVID-19 n'était pas venu jouer les trouble-fêtes, la Chaîne se serait encore plus implantée en Amérique du Sud, la dernière grande frontière en termes de Bailliages Nationaux.

Néanmoins, ce qui avait commencé comme un effort collectif de la part de gastronomes visionnaires s'est transformé et a évolué au fil de sept

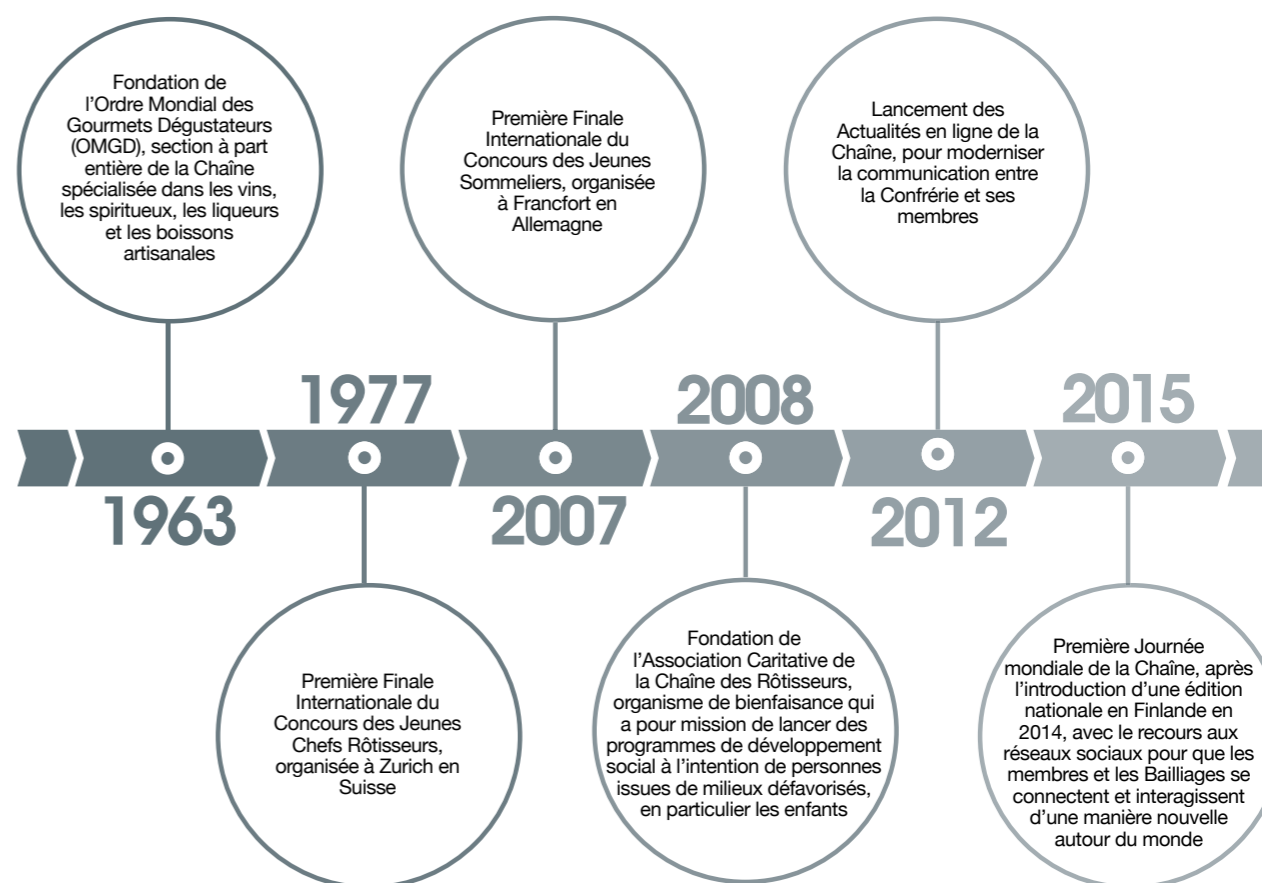
décennies pour devenir une association gastronomique reconnue au niveau mondial, avec une présence dans près de 80 pays et qui réunit de manière unique membres Professionnels et Non-Professionnels.

Les cinq membres fondateurs avaient convenu d'une constitution et du texte du serment : « Je fais le serment de toujours respecter une pièce de viande cuite à la rôtissoire et de lui rendre justice. Je fais le serment de toujours honorer mes devoirs de fraternité et de respect à l'égard de tous les membres de la Chaîne sachant que nous partageons tous les mêmes idées et principes. »

Ces principes demeurent aussi valables aujourd'hui qu'ils l'étaient à leur création en 1950 !

Marie Jones
Vice-Présidente Internationale

Chronologie des événements importants





70th Anniversary of the Chaîne des Rôtisseurs 1950-2020

Over the decades our Confrérie has developed steadily, spreading around the world and sharing our core values, which transcend cultures and national boundaries. Celebrating this significant milestone in challenging times is proof of our strength and resilience.

Following World War II, France was in great need of reconstruction. Banker Jean Monnet developed a plan to develop output by setting modernisation goals for key economic sectors. An influential supporter of European unity, Monnet, who was born in Cognac, is considered as one of the founding fathers of the European Union.

US aid flowing through the Marshall Plan combined with Monnet's national

plan and worldwide prosperity brought an economic boom to France with annual growth of five per cent. It was in this context at the end of 1949 in France that food restrictions began to be lifted. As a result Jean Valby obtained a leg of lamb which Mrs Valby cooked to perfection.

And the rest as they say is (Chaîne) history given that the famous roast lamb experience led to La Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs being created at Easter 1950 to resurrect the ideals of

the Guild of Roasters disbanded in the early 1790s at the time of the French Revolution.

Development of the brand

To develop an international brand it is a generally-held belief that you have to 'think global, act local'. Language is complex and culture is distinct, however the need for brand uniformity is achieved given that our product, the friendship which comes from sharing the pleasures of the table, transfers across cultures and languages. Our logos and regalia are standardised. We have an integrated network of same format websites. Even so, how to ensure that there is full adherence to the Visual Identity Guidelines of course remains a challenge.

The Bailliage of France was established in 1950. During the first ten years the

Chaîne spread first to Switzerland in 1951, Cameroon in 1952 then across Western Europe and eventually the USA in 1959.

During 1960-1969 further countries in Europe and the Americas joined the network. The Confrérie reached Asia (Hong Kong) in 1964 and by the end of the first 20 years it totalled 21 National Bailliages.

During the Seventies, Eighties and Nineties almost 40 were created, with over 20 more bringing the Chaîne to their countries in the 21st century. Had COVID-19 not intervened, the Chaîne would have been further implanted in South America - the last great frontier as far as National Bailliages are concerned.

Nevertheless, what began as a collective

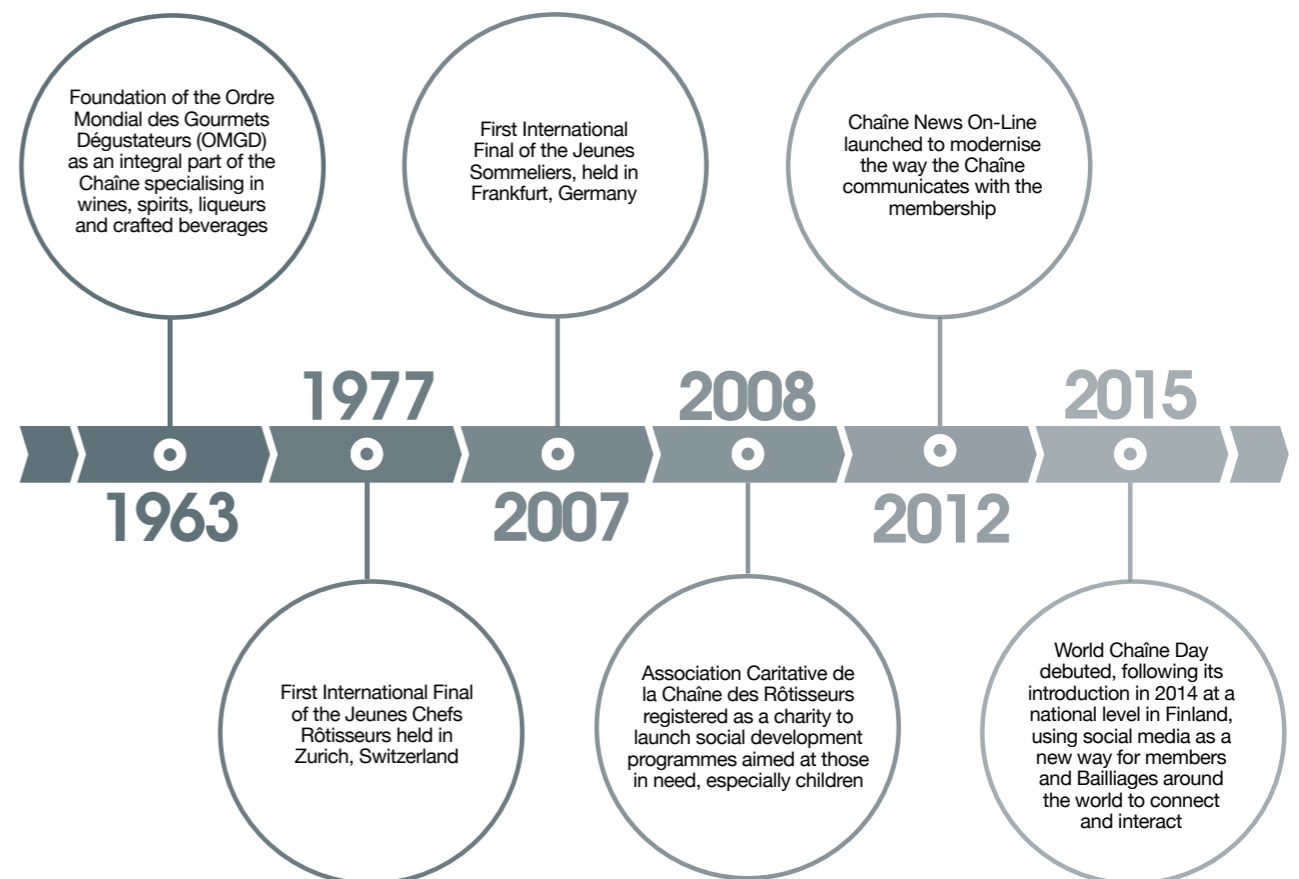
effort on the part of forward-thinking gastronomes has grown and evolved over seven decades to become our internationally-recognised gastronomy association in around 80 countries that uniquely brings Professional and Non-Professional members together.

The five founder members agreed a constitution and the text of the Oath: "I solemnly swear to always respect a joint roasted on a turning spit, and that I will do it justice. I promise I will always behave with respect and warmth towards my fellow members of the Chaîne in the knowledge that we all share the same ideas and principles."

Principles which remain as valid today as they were at the outset in 1950!

Marie Jones
International Vice-President

Timeline of significant developments



Haut Commandeurs

Jacques Szmulovski & Birgitta Hansson

La Revue s'est entretenue avec les deux plus anciens membres de la Chaîne, Jacques Szmulovski, du Bailliage de Suisse, et Birgitta Hansson, du Bailliage de Suède. Ils ont tous deux été élevés au rang de Haut Commandeur pour saluer leurs 60 ans d'adhésion à la Chaîne.

Jacques Szmulovski, du Bailliage de Genève en Suisse, est le plus ancien membre de la Chaîne. Intronisé par Jean Valby en février 1959, au château Visconti à Locarno, Jacques, désormais âgé de 94 ans, participe toujours à tous les événements organisés par son Bailliage.

Jacques a commencé sa carrière professionnelle en 1944, en tant qu'apprenti dans une distillerie de Berne. Il a quitté le secteur des boissons en 1947 et a passé quatre ans chez Intramed, une entreprise de production d'appareils chirurgicaux. En 1952, il est revenu dans le secteur des boissons après avoir

été engagé comme représentant de spiritueux et vins français par la distillerie qui l'avait formé. En 1983, il a créé sa propre société d'importation de boissons alcoolisées haut de gamme, proposant 60 whiskies écossais millésimés et des vins précieux.

Jacques admet qu'il est conscient de son âge, mais il reste actif et joue au golf et au tennis, disciplines qu'il pratique depuis 50 ans. Sa vie professionnelle l'a amené aux quatre coins de la Suisse à la rencontre de clients, où il a noué de véritables amitiés, et il est fier de toujours avoir son permis de conduire.

Après 60 ans d'adhésion, Jacques affirme que rien n'a changé. « L'esprit de la Chaîne est toujours présent avec une ambiance chevaleresque. Plus que les excellents mets et breuvages, l'amitié est omniprésente ».

Son plus beau souvenir de la Chaîne : « Le premier congrès de la Chaîne à Lyon, suivi d'une visite de la Bourgogne, qui régale encore mes souvenirs ». Sans oublier son intronisation en tant que Grand Officier Commandeur, Chevalier d'Honneur et Haut Commandeur, ainsi que la création de l'OMGD.

En 1959 à La Haye, aux Pays-Bas, Birgitta Hansson a été l'un des premiers membres intronisés dans le nouveau Bailliage de Suède, créé grâce à la participation engagée de son époux, Sven A Hansson.

N'étant pas de ces femmes à rester dans l'ombre de leur mari, Birgitta a été promue Bailli de Stockholm en 1982 après plusieurs années en tant que Vice-Conseiller Gastronomique. Elle forma un comité composé exclusivement de femmes, une initiative extraordinaire à l'époque. En 1984, elle était nommée Bailli Délégué, poste qu'elle a occupé jusqu'en 1991, date à laquelle elle a été élue au Conseil Magistral.

Au cours des années 1980 et 1990, elle a aussi activement contribué au magazine de la Chaîne réservé aux membres suédois, écrivant des articles consacrés aux livres de cuisine, à la gastronomie et aux spécialités culinaires de différentes cultures, qui sont des sujets qui lui tiennent à cœur. Elle possède des centaines d'ouvrages sur les aliments, les repas et la cuisine, et elle adore les recueils de recettes, qu'elle lit comme d'autres personnes lisent des romans, de la première à la dernière page. Les livres de cuisine, explique-t-elle, sont souvent passionnants, drôles et regorgent d'inspiration.

Au cours de sa carrière, Birgitta a été responsable administrative à l'université

de Stockholm pendant 30 ans, période pendant laquelle elle a décroché une licence en sciences sociales, ainsi qu'en sciences du théâtre et de l'art.

Son plus beau souvenir de la Chaîne : une sortie très matinale au marché en compagnie de Bocuse et de Chapel, pour approvisionner leurs restaurants, suivie par un expresso et un verre de liqueur dans un café voisin.

Nous adressons nos remerciements aux personnes suivantes pour leur contribution à cet article : Nadim Arfan, Bailli, et Sabrina Lavaux, Vice-Chargée de Presse, Bailliage de Suisse ; Barbro Henning, Chancelier, Carita Wallman Larsson, Bailli Délégué Honoraire et Margareta Henry, Chargée de Missions Honoraire, Bailliage de Suède.



Jacques Szmulovski



Birgitta Hansson (à droite / right), avec / with Tore Wretman

The Revue meets the Chaîne's two longest-standing members - Switzerland's Jacques Szmulovski and Sweden's Birgitta Hansson - both awarded Haut Commandeur following 60 years of membership.

Jacques Szmulovski, of the Bailliage of Geneva in Switzerland, is the Chaîne's longest-standing member. Inducted in February 1959 by Jean Valby at Visconti Castle in Locarno, Jacques, now aged 94, still attends every single event organised by his Bailliage.

Jacques' professional career began as an apprentice at a distillery in Bern in 1944. He moved out of the drinks business in 1947 and spent four years with Intramed, a company producing surgical devices. In 1952 he returned to

the drinks business when he was hired as a sales representative for French wines and spirits by the distillery that trained him. In 1983 he founded his own high-end alcoholic beverage import company, featuring 60 vintage Scotch whiskies and valuable wines.

Jacques admits to being aware of his age, but he remains active with golf and tennis, which he has played for 50 years. Having spent his working life travelling around Switzerland meeting clients and forming genuine friendships, he is still proud to have his driving licence.

In 60 years of membership Jacques says nothing has changed for him. "The spirit of the Chaîne is still there, imbued with chivalry. Beyond the excellent food and drink, friendship is still at the heart of it all."

Fondest Chaîne memory: "The first Chaîne gathering in Lyon, followed by a tour of Burgundy, the memory of which I still cherish." In addition, being inducted as Grand Officier Commandeur, Chevalier d'Honneur and Haut Commandeur and the creation of the OMGD.

In the Hague, Netherlands, in 1959, Birgitta Hansson was one of the first members inducted into the new Bailliage of Sweden after her husband, Sven A Hansson, was influential in its creation.

Not one to sit in her husband's shadow, Birgitta was promoted to Bailli of Stockholm in 1982 after a few years as Vice-Conseiller Gastronomique. She formed a board with only women which was quite extraordinary at that time. In 1984 she was promoted to Bailli Délégué, a position she held until 1991 when she was elected onto the Conseil Magistral.

Throughout the 80s and 90s she also contributed extensively to the Chaîne's Swedish membership magazine - writing about cookbooks, gastronomy and food from different cultures - all subjects that are close to her heart. She owns hundreds of books about food, meals and cooking and loves to read cookbooks - like other people read novels - from the first to the last page. Cookbooks, she says, are often exciting, funny and very inspiring.

In Birgitta's professional career she spent 30 years as a senior administrative officer at the University of Stockholm, during which time she secured a bachelor's

degree in social science as well as art and theatre studies.

Fondest Chaîne memory: An early morning trip with Bocuse and Chapel to buy produce for their restaurants from a local market, followed by an espresso and a glass of liqueur at a nearby café.

With thanks to the following for their help in compiling this article: Nadim Arfan, Bailli, and Sabrina Lavaux, Vice-Chargée de Presse, Bailliage of Switzerland ; Barbro Henning, Chancelier, Carita Wallman Larsson, Bailli Délégué Honoraire and Margareta Henry, Chargée de Missions Honoraire, Bailliage of Sweden.

Bertrand de Boutray Bailli Délégué États-Unis/USA

Passer du poste de Bailli Provincial à celui de Bailli Délégué est un grand pas en temps normal, et il l'est encore plus en cette période particulièrement difficile. La mission de Bertrand de Boutray est axée sur le rétablissement de la culture de la Chaîne, l'adaptation aux circonstances et le respect de la diversité.

Bertrand se souvient du moment où il a découvert la Chaîne. « C'était en 1997. J'avais été invité à un pique-nique dans un cadre véritablement spectaculaire, où j'étais entouré de personnes portant des rubans, puis le Chef a apporté un tournebroche et un cochon entier. Lorsque le Bailli a prononcé son discours sur les règles de la Chaîne, j'ai été ébloui. J'avais peine à croire, qu'au milieu de nulle part, je venais de découvrir cette formidable association gastronomique française qui remonte au règne de Louis IX. J'ai immédiatement su que je voulais la rejoindre. »

Bertrand dirige « en déléguant, et non pas en imposant ». Il veut mettre l'accent sur le travail d'équipe dans un esprit de respect et de coopération, en encourageant chacun à réaliser ses objectifs pour permettre à la Chaîne de se renforcer en tant qu'association. Il souhaite bannir la politique et « rétablir la culture qui a contribué au succès de la Chaîne ».

Adaptation aux circonstances

L'impact du COVID-19 impose une autre manière de penser. Bertrand estime que son plus grand défi est la reprise des activités sociales des membres en toute

sécurité. C'est pour lui une occasion de sortir des sentiers battus, de redynamiser et de réinventer la Chaîne, dans le respect et la considération qui reposent sur son histoire, sa culture et ses traditions uniques, ainsi que sur sa présence internationale.

À court terme, les Baillis devront se montrer plus innovants, avec des événements virtuels et des groupes plus réduits, au travers desquels les membres pourront apprécier l'esprit de camaraderie qui caractérise la Chaîne. Il est probable que près de la moitié de nos restaurants fermeront définitivement leurs portes, et, sur le long terme, à mesure du rétablissement des économies mondiales, la Chaîne deviendra un centre névralgique nous permettant de reprendre nos interactions sociales et de nouer de nouvelles amitiés.

Respect de la diversité

Aux États-Unis, la Chaîne dispose d'une formidable opportunité de toucher un large public, où la diversité est une priorité. L'équipe de Bertrand travaille sur des programmes visant à attirer des membres plus jeunes, ainsi que des personnes de sexe et d'origines ethniques variés. « La

Chaîne est universelle et ne fait aucune discrimination. Chaque maillon ajouté à notre chaîne représente un ou une nouvel(le) ami(e), que nous accueillons chaleureusement en toute circonstance. Il nous incombe aussi, en tant que dirigeants d'une organisation aussi prestigieuse, d'être plus inclusifs et plus diversifiés, pour le bénéfice de tous. »

À propos de Bertrand

Né et élevé à Paris, Bertrand a décroché un diplôme en commerce international en 1981, avant d'entreprendre une carrière de direction commerciale. Il s'est installé à Vancouver au Canada, où il travaillait pour Avon Products, puis a déménagé quelques années plus tard à Seattle aux États-Unis, ville natale de son épouse.

En 1995, Bertrand a cédé à sa passion pour la gastronomie et a suivi une formation culinaire à la prestigieuse école Le Cordon Bleu. Il a ensuite créé « Bertrand Chez Vous », avec l'objectif de partager les plus belles facettes de la cuisine française.

Bertrand a été intronisé par Robert Baty en 1999 en tant que Chef Rôtisseur. « Un moment décisif », confie-t-il à la Revue. « À partir de ce jour, j'ai su que la Chaîne allait jouer un grand rôle dans ma vie. »

Stepping up from Bailli Provincial to Bailli Délégué is a big transition at the best of times, but these are the most challenging of times. Bertrand de Boutray has a plan, which involves restoring culture, moving with the times and embracing diversity.

Bertrand recalls his introduction to the Chaîne. "It was 1997 and I was invited to a picnic in the most spectacular setting, surrounded by people wearing ribbons, and the Chef brought out a spit and a whole pig. When the Bailli made an announcement about the Chaîne rules, I was in awe. I couldn't believe that in the middle of nowhere I had been introduced to this amazing French gastronomical society that has been in existence since the reign of Louis IX. I knew that I wanted to join."

Bertrand describes his style as being all about "delegating, not dictating." His emphasis is going to be on teamworking in a respectful and collaborative way, nurturing everyone to achieve their goals and enabling the Chaîne to gain strength as a society. He wants to banish politics and "restore the culture that has made the Chaîne such a great organisation."

Moving with the times

The impact of COVID-19 is forcing a different way of thinking. Bertrand believes his biggest challenge is how

to safely reconnect members socially. He also sees this as an opportunity to think outside the box, re-energise and re-invent the Chaîne, but with respect and consideration that continues to draw on its unique history, traditions and cultures, and international presence.

In the short term Baillis need to be more innovative, with virtual events and smaller groups, through which members can appreciate the true meaning of Chaîne camaraderie. It is likely that as many as half of our restaurants will disappear forever, so longer term, as the world recovers, people will turn to the Chaîne as a hub to restart those social interactions and make new friends.

Celebrating diversity

In the USA, the Chaîne has a tremendous opportunity to appeal to a broader base, where diversity becomes a priority. Bertrand's team are developing programmes tailored to attract younger members as well as those from different ethnic and gender backgrounds. "The Chaîne is universal and does not discriminate. Each link added to our

chain is a new friend that we warmly welcome regardless of who they are. It is our responsibility as leaders of such a prestigious organisation to be more inclusive and diverse, from which we will all gain."

About Bertrand

Born and raised in Paris, Bertrand graduated with a BA in International Business in 1981 and began a career in sales management. He moved to Vancouver, Canada with Avon Products and then settled in his wife's native Seattle in the USA a few years later.

In 1995 Bertrand acknowledged his love of food and went to cookery school - Le Cordon Bleu no less - following which he started Bertrand Chez Vous. His goal was to share everything that is great about French food.

Bertrand was inducted by Robert Baty in 1999 as a Chef Rôtisseur. "It was a defining moment," he tells the Revue. "From that day, I knew that the Chaîne was going to be a big part of my life."



Les recettes présentées dans cette édition font la part belle aux produits de la mer, avec cette belle composition autour du saumon et, sur les pages suivantes, une préparation tout aussi savoureuse du roi des crustacés, le homard. Bon appétit !

Our recipes in this issue celebrate the produce of the sea with this beautiful and sophisticated composition for salmon and, on the following pages, an equally delicious treatment for that king amongst shellfish, the lobster. Bon appétit!



Saumon avec sauce moutarde et miel et purée de fenouil

Recette d'Alfonso Limes, Bailli Délégué du Venezuela

Pour 4 personnes

- 4 pavés de saumon frais, chacun d'un poids de 125 g environ
- 100 g de miel
- 100 g de moutarde
- 2 bulbes de fenouil
- Huile d'olive
- 60 g de beurre
- Sel et poivre blanc

Mélanger le miel et la moutarde ; goûter et ajuster le mélange si nécessaire. Enlever les fanes des bulbes de fenouil (les réserver pour la décoration). Couper les bulbes en deux et retirer la partie dure à la base. Faire cuire les bulbes dans de l'eau bouillante jusqu'à ce qu'ils soient tendres, puis les égoutter et réduire en purée. Saler et ajouter du beurre selon votre goût. Saler et poivrer le saumon selon votre goût. Faire cuire dans une poêle légèrement huilée, côté peau en premier, puis tourner et faire cuire l'autre côté.

Présentation

Placer la purée de fenouil au centre de l'assiette. Placer un pavé de saumon cuit sur la purée. Verser la sauce moutarde et miel sur le saumon. Décorer l'assiette avec les fanes de fenouil.

Fresh salmon with honey mustard and fennel purée

Recipe by Alfonso Limes, Bailli Délégué of Venezuela

Serves 4

- 4 pieces of fresh salmon, each weighing roughly 125g
- 100g honey
- 100g mustard
- 2 fennel bulbs
- Olive oil
- 4 tablespoons butter
- Salt and white pepper

Combine the honey and mustard; adjust to taste. Remove the leaves from the fennel bulb (retain for decoration). Divide the fennel into halves and remove the hard part at the bottom. Cook in boiling water until tender, then drain the water and mash the cooked fennel. Add salt and butter to taste. Season the salmon with salt and pepper to taste. Cook in a lightly oiled pan, skin-side down first, then turn and cook the other side.

To serve

Put the fennel purée in the centre of the dish. Place a piece of cooked salmon over the purée. Pour the honey mustard sauce over the salmon. Decorate the dish with the fennel leaves.





Pour 4 personnes

- 4 queues de homard de 500 g chacune
- 1 boîte de lait de coco biologique de 400 ml
- 10 g de gingembre frais haché
- 4 gousses d'ail haché
- Zeste de 8 citrons verts
- Jus de 4 citrons verts
- 12 brins de coriandre (facultatif)
- Une pincée de sel
- 4 cuillères à soupe de noix de coco râpée et grillée

Queue de homard grillée avec gingembre, ail et beurre de coco infusé au citron vert

Servir avec des purées de carottes et de betteraves rouges maison et du manioc frit

Recette du Chef Jean-Luc Taulère, Conseiller Culinaire, Bailliage du Costa Rica

Faire griller la noix de coco râpée dans une poêle à feu moyen jusqu'à ce qu'elle brunisse. Réfrigérer la boîte de lait de coco pendant au moins trois heures jusqu'à séparation du beurre de coco et du liquide. Ouvrir la boîte et réserver le beurre de coco. Jeter le liquide resté dans la boîte. Placer le beurre de coco dans un robot de cuisine avec le gingembre et l'ail hachés, le zeste de citron vert et la coriandre. Ajouter le sel, la noix de coco grillée et le jus de citron vert, puis mixer jusqu'à obtention d'un mélange homogène. Couper les queues de homard dans le sens de la longueur. Insérer une brochette dans chacune des moitiés des queues de homard, dans le sens de la longueur (cela permet d'éviter que la queue ne se replie pendant la cuisson, pour une présentation plus élégante). Badigeonner d'huile d'olive, saler et faire griller les deux côtés jusqu'à ce que la carapace soit rouge et le homard cuit.

Présentation (se référer à la photo)

Chauffer les assiettes. Extraire la chair de l'une des moitiés du homard et la découper en médaillons. Au centre de l'assiette, étaler la purée de betteraves rouges. Placer la queue de homard entière le long de la purée de betteraves rouges et disposer le manioc frit et les médaillons de homard sur le côté. À l'aide d'une poche à douille ou d'une cuillère, placer la purée de carottes entre les médaillons et le manioc. Poser une quenelle de beurre de coco sur le homard. Placer quelques micropousses sur la purée de carottes et un quartier de citron vert sur le beurre de coco.



Grilled lobster tail with ginger, garlic and lime-infused coconut butter

Serve with your own carrot and beet purées and crispy yucca

Recipe by Chef Jean-Luc Taulère, Conseiller Culinaire, Bailliage of Costa Rica

To toast the shredded coconut sauté over a medium heat until its colour changes to light brown. Chill the cans of coconut milk for at least three hours so that the water separates from the solid coconut butter. Open the can and scoop the coconut butter off the top. Leave the liquid in the can and discard. Place the separated coconut butter in a food processor with the chopped ginger, garlic, lime zest and coriander. Add salt, the toasted, shredded coconut and lime juice and process until all ingredients are well mixed. Cut the lobster tails in half lengthwise. Place a skewer lengthwise through the tail halves (this prevents the tail from curling while cooking for a more interesting presentation). Season with sea salt and olive oil and grill on both sides until the shell is red and the lobster cooked through.

To serve (refer to the photograph)

Warm the plates. Remove the lobster meat from one half of the tail and slice into medallions. In the centre of the plate swipe the red beet purée. Place the intact half of the lobster tail along the red beet purée and arrange the crispy yucca and lobster medallions along its side. Use a piping bag or spoon to place the carrot purée between the medallions and the yucca. Spoon a quenelle of coconut butter onto the lobster. Place microgreens on top of the carrot purée and a lime wedge on top of the coconut butter.

Serves 4

- 4 x 500g lobster tails
- 1 400ml can of organic coconut milk
- 10g chopped fresh ginger
- 4 garlic cloves, chopped
- Zest of 8 limes
- Juice of 4 limes
- 12 sprigs of coriander (optional)
- Pinch of salt
- 4 tsp of toasted, shredded coconut

L'importance des abeilles

Près de 90 % des plantes sauvages et 75 % des espèces les plus cultivées dans le monde dépendent de la pollinisation animale. Il est dit qu'une bouchée sur trois de ce que nous consommons dépend des pollinisateurs. Et parmi les animaux pollinisateurs, les infatigables abeilles règnent en maître.

La plupart des plantes cultivées pour leurs fruits et légumes (tels que les courges, le concombre, la tomate et l'aubergine), les noix, les graines, les fibres (telles que le coton) et le foin (la luzerne cultivée pour nourrir le bétail) doivent être pollinisés par les insectes. Les abeilles sont reconnues pour leur contribution à notre chaîne alimentaire et elles ont très certainement joué un rôle dans toute assiette posée sur nos tables.

Au niveau mondial, on recense davantage d'abeilles domestiques que d'autres types d'abeilles et d'insectes pollinisateurs, mais elles disparaissent à un rythme alarmant en raison des

pesticides, des parasites, des maladies et des pertes d'habitat. Cela soulève la question suivante : si ces insectes venaient à disparaître, que ferait-on sans eux ? Cela ne marquerait pas forcément la fin de notre alimentation, mais sa variété en serait beaucoup réduite.

Nous pouvons tous jouer un rôle pour protéger les abeilles, comme planter une sélection de fleurs dans nos jardins, dans nos jardinières ou dans les jardins partagés, pour leur assurer un accès au nectar de mars à octobre. Les abeilles raffolent des fleurs traditionnelles du jardin et des fleurs sauvages.

Pour nourrir une population mondiale en constante augmentation, une quantité

croissante d'aliments est nécessaire, qui doivent être diversifiés, équilibrés et de bonne qualité pour assurer l'évolution et le bien-être de l'humanité.

Les abeilles ne se limitent pas à polliniser nos cultures et à nous apporter du miel. Elles sont à l'origine d'autres produits tels que : la gelée royale et le pollen (les deux, largement commercialisés comme suppléments alimentaires, présenteraient des bienfaits nutritionnels) ; la propolis, utilisée comme crème pour combattre les infections et pour la cicatrisation des plaies ; le venin d'abeille, utilisé comme remède naturel pour toutes sortes d'affections ; ainsi que la cire d'abeille et tout son éventail d'applications. Mais le travail des abeilles ne s'arrête pas là !

En plus de leur rôle vital dans le maintien de l'équilibre écologique et la préservation de la biodiversité dans la nature, les abeilles agissent en tant qu'indicateurs de l'état de l'environnement. Leur présence, leur absence ou leur nombre sont les signes annonciateurs de changements dans l'environnement. En observant le développement et la santé des abeilles, il est possible d'agir en temps utile et de prendre les mesures de précaution nécessaires pour éviter que la situation ne s'aggrave.



The importance of bees

Almost 90% of wild plants and 75% of leading global crops depend on animal pollination. It has been stated that one in every three mouthfuls of our food depends on pollinators. Chief among our animal pollinators are hard-working bees.

Most crops grown for their fruits (including vegetables such as squash, cucumber, tomato and aubergine), nuts, seeds, fibre (such as cotton), and hay (alfalfa grown to feed livestock), require pollination by insects. Bees are renowned for their contribution to our food chain. A plate of food on the table is more than likely to have had bees playing a part in putting it there.

Globally there are more honey bees than other types of bee and pollinating insects but they are disappearing at an alarming rate due to pesticides, parasites, disease, and habitat loss. The thought therefore arises: if these insects were to vanish what would we do without them? It might not mean the end of food, but

it would certainly dramatically reduce the selection.

We can all do our bit to help bees. Plant a range of flowers in your garden, window box or communal garden so that they have access to nectar from March to October. Bees love traditional cottage garden flowers and native wildflowers.

In order to be able to feed the world's growing population, we need ever more food, which must be diverse, balanced and of good quality to ensure the progress and wellbeing of humankind.

Bees do more than pollinate our crops and bring us honey. Other products that come to us courtesy of bees include: royal jelly and pollen (both claim nutritional

benefits and are widely marketed as dietary supplements); propolis, used as a skin cream to help fight infections and heal wounds; honey bee venom, used as a natural treatment for many ailments; and beeswax, with its myriad of uses. But the work of bees entails much more!

As well as being vital for the preservation of ecological balance and biodiversity in nature, bees also act as indicators of the state of the environment. Their presence, absence or quantity alerts us to changes in the environment. By observing the development and health of bees, it is possible to take timely action to implement precautionary measures necessary to avoid further damage.



Le vin comme source d'inspiration

Au domaine Sevilen en Turquie, la troisième génération de la famille Güner, dont fait partie le Vice-Échanson Enis Güner, cultive ses vignes et applique des techniques de vinification modernes pour produire des vins de qualité. Ces vins d'exception servent de point de départ au menu d'Isabey, le restaurant gastronomique du domaine.

« Le vin n'est pas traité comme un élément secondaire qu'il convient d'associer avec un plat, mais comme source d'inspiration pour créer un plat », explique Enis.

L'origine du groupe Sevilen remonte à 1942, lorsqu'Isa Güner, immigré de première génération venant de Bulgarie, fonde le domaine viticole à Izmir. Ses quatre hectares initiaux en deviennent cinquante en 1958, sous l'impulsion de ses fils Gokhan et Coskun.

Aujourd'hui, le groupe Sevilen produit ses vins de qualité à partir de 160 hectares de vignobles répartis sur deux sites : sous le doux climat méditerranéen autour d'Izmir (à une altitude de 150 m) et sous le climat plus frais du plateau d'Anatolie (à une altitude de 900 m).

Le domaine accorde une attention particulière au terroir dans la production de ses vins, avec des résultats exceptionnels. Les sols sont uniques, alternant entre calcaire et argile parsemée de craie. La diversité des sols et du climat permet de produire une gamme remarquable de vins rouges et blancs de grande qualité.

Le processus de pré-fermentation respecte l'intégrité des raisins, tous

vendangés à la main. Les jus et les vins circulent par gravité aussi délicatement que possible pendant le processus de vinification. En partenariat avec des tonneliers français de renom et une université turque, le domaine développe les meilleures solutions pour ces vins uniques.

Le restaurant Isabey, qui occupe l'ancien corps de ferme familial près d'Izmir, a ouvert en 2002. Initialement, l'établissement avait pour concept d'associer des vins du domaine avec des fromages et des hors-d'œuvre. Le restaurant applique désormais l'approche moderne « de la ferme à la table », avec des ingrédients provenant de marchés paysans et de producteurs locaux. Le menu change en fonction des saisons, pour célébrer les fruits et légumes frais. Faire la part belle aux produits régionaux, cultivés dans les mêmes sols, crée des associations harmonieuses et permet de former les meilleures alliances possibles, à la fois dans l'assiette et dans les accords mets et vins.

La cuisine d'Izmir, la perle de l'Égée, est fraîche, à la fois égéenne et méditerranéenne, et elle se reflète dans les cuisines et les jardins du restaurant Isabey. « Il s'agit de cuisiner avec des

ingrédients du terroir, des produits frais et régionaux des marchés paysans, des animaux nourris à l'herbe des pâturages, ainsi que des poissons du littoral. Des ingrédients qui s'expriment par eux-mêmes, assaisonnés avec confiance et servis avec une élégance simple. »



Les jus et les vins circulent par gravité aussi délicatement que possible pendant le processus de vinification



Wine as the starting point

At Sevilen Vineyards & Winery in Turkey the third generation of the Güner family, including Vice-Échanson Enis Güner, nurture their vines and use modern winemaking techniques to produce quality wines. These wines are the stars around which the menu in the estate's fine-dining İsabey restaurant has been created.

It's about treating wine not as an afterthought to pair with a dish, but as a starting point for that dish to spring from," Enis explained.

The starting point for the Sevilen Group dates back to 1942 when İsa Güner, a first-generation immigrant from Bulgaria, founded the winery in Izmir. His initial four hectares was extended to 50 by his sons - Gokhan and Coskun - in 1958.

Today, the Sevilen Group has 160 hectares of vineyard and produces

grapes for its premium wines on two sites; in the warm Mediterranean climate around Izmir (at an elevation of 150m) and the cooler climate of the Anatolia Plateau (at an elevation of 900m).

The Sevilen Group pays close attention to the terroir in the production of its wines, with outstanding results. The soils are unique, alternating between chalk and heavy clay with some limestone. This diversity of soil and climate allows the production of a variety of high quality and very unique red and white wines.



The pre-fermentative process respects the integrity of the grapes, which are all hand-harvested. Working with gravity, juices and wines are moved as carefully as possible throughout the winemaking process. The winery has been working in partnership with the best French barrel manufacturers and a Turkish university to develop the best solutions for these unique wines.

The İsabey restaurant, which occupies the former family farm near Izmir, opened in 2002. The initial concept was to pair Sevilen Group wines with cheeses and aperitifs. The restaurant follows the modern concept of 'farm to table', sourcing ingredients from farmer's markets and local grocers. The menu changes according to the season, to celebrate fresh vegetables and fruit. Insisting on local produce - grown in the same soils - creates harmony and the best possible match, both on the plate and between the food and wine served.

Izmir, the pearl of the Aegean region is experiencing a fresh, Aegean and Mediterranean way of cooking, which is reflected in the kitchens and gardens of the İsabey restaurant. "It's about crafting food that starts with what's growing in the soil, fresh and local products from farmer's markets, animals grazing in the fields, and fish swimming in the sea. It's food prepared with a light hand, seasoned with confidence, and served with casual sophistication."

Working with gravity, juices and wines are moved as carefully as possible throughout the winemaking process



Tenuta Baron : une pétillante success-story venue d'Italie

Asolo, ville de Vénétie dans le nord-est de l'Italie, dispose d'une situation géographique exceptionnelle, nichée dans les collines au pied du Monte Grappa, haut-lieu culturel et site de plusieurs batailles de la Première Guerre mondiale. La ville s'enorgueillit de vues sur la montagne et, les jours de beau temps, la mer et les pinacles de Venise sont visibles. Elle abrite également le vignoble du domaine de Tenuta Baron, entretenu avec amour par le Bailli Enrica Beatrice Amabilia.

Dans cette région, le sol riche en minéraux et le climat doux se marient pour créer le parfait terroir pour la culture de la vigne. Les conditions sont particulièrement adaptées à la production d'un vin connu dans le monde entier : le Prosecco Asolo.

Enrica Beatrice appartient à une longue lignée de femmes qui ont laissé une empreinte historique et indélébile sur la région. Inspirée par un long séjour dans une magnifique villa du XVIIe siècle,

avec ses impressionnantes roseraies et ses rangées de vignes encadrées par des oliviers vert-argent, Enrica Beatrice, consultante en entreprises réputée, décida de prendre un nouveau départ. À force de courage, de ténacité et de savoir-faire, elle a créé son propre vignoble et apporté à la villa des couleurs et une beauté renouvelées. Partant pratiquement de nulle part, elle est parvenue à produire plusieurs vins excellents, comme si Bacchus lui-même l'avait guidée.

Les vignes sont entièrement cultivées à la main, depuis la taille jusqu'aux vendanges, dans le respect d'un équilibre naturel qui, allié à un microclimat venteux, permet aux raisins de bien mûrir. Ils font ensuite l'objet d'un pressurage doux dans la cave, puis le vin est vieilli dans des fûts en acier inoxydable avant d'être transféré dans des autoclaves pour être transformé en vins pétillants, selon la méthode Charmat.

Le Glera est le cépage principal du vignoble, essentiel pour donner vie au Prosecco Asolo DOCG, un vin brut extra sec millésimé chaque année.

Le vin le plus apprécié du domaine est l'excellent Rosé delle Stelle (Rosé des étoiles), ainsi nommé pour représenter

un lien idéaliste entre le ciel et la terre, avec les couleurs du lever et du coucher de soleil. Il est élégant et floral, parfait pour l'apéritif de même qu'en accompagnement de plats à base de poisson ou de viande blanche.

Les vins non pétillants du domaine comprennent le Poesia ou Armonia, produits à partir du cépage autochtone Incrocio Manzoni.

Enrica Beatrice est secondée dans son travail par son fils Giacomo Baron. Après avoir terminé ses études, Giacomo s'est rendu en Australie pour perfectionner son anglais. C'est en rendant visite à son fils qu'Enrica a eu l'idée d'importer et de planter quelques rangées du précieux cépage Shiraz, qui, à l'époque, était pratiquement inconnu

dans les collines de Vénétie. Ainsi naquit un autre grand vin, le Conamore, un assemblage de Shiraz et de Merlot vieilli en barriques, devenu depuis un produit phare du domaine.

Le domaine ne manque pas de nouveaux projets, tels que les bouteilles colorées aux motifs floraux, un formidable moyen de rendre un dîner au bord de la mer ou un événement social encore plus élégant. Une nouvelle gamme vient également d'être lancée. Vini di Beatrice (Vins de Beatrice) est un produit doté d'une touche de féminité, ciblant les clients à la recherche de légèreté et d'harmonie dans les vins, pour renforcer la convivialité et le plaisir d'être ensemble.



Le vin le plus apprécié du domaine est l'excellent Rosé delle Stelle (Rosé des étoiles), ainsi nommé pour représenter un lien idéaliste entre le ciel et la terre, avec les couleurs du lever et du coucher de soleil



Tenuta Baron - a sparkling success story from Italy

Asolo, a Venetian town in the north-east of Italy, is located in a truly privileged position, nestled in the hills and protected to the rear by Monte Grappa - the culturally important site of several First World War battles. It has mountain views and, on clear days it is possible to see the sea and the pinnacles of Venice. It is also home to the Tenuta Baron vineyard and winery, lovingly nurtured by Bailli Enrica Beatrice Amabilia.

It is the mineral-rich soil and mild climate that combine to create a perfect habitat for growing grapes. The conditions are particularly suitable for a wine known all over the world - the Asolo Hills Prosecco.

Enrica Beatrice is one in a long line of women who have left their own indelible and historic mark on the region. Inspired by a long stay in the beautiful 17th century villa with its impressive ancient rose gardens, rows of vines and surrounded by the silver-green of the olive trees, Enrica Beatrice, a well-known business consultant, found a new lease of life. Demonstrating courage, tenacity and skill, she has built her own vineyard and brought new colour and beauty to the villa. She has created, almost out of nowhere, some excellent wines, as if inspired by Bacchus himself.

The vines are cultivated totally by hand, from pruning to harvest, respecting a natural balance that, with a breezy microclimate, allows the grapes to ripen beautifully. They undergo a soft pressing in the cellar and the wine is

aged in stainless steel tanks before being transferred to autoclaves to be turned into sparkling wines using the Charmat method.

The vineyard grows predominantly Glera grapes, which are essential to give life to the Prosecco Asolo DOCG, extra dry and brut and always vintaged for every single year.

The most highly-rated wine of the estate is the excellent Rosé delle Stelle (Rosé of the Stars), so-called as it represents an idealistic link between the sky and earth with the colours of sunrise and sunset. It is elegant and floral, perfect as an aperitif but also a good match for fish and white meat dishes.

Non-sparkling wines produced include the Poesia or Armonia from the autochthonous Incrocio Manzoni grapes.

Working side-by-side with Enrica Beatrice is her son Giacomo Baron. On finishing school, Giacomo went to Australia to improve his English. It was during a visit to her son that Enrica Beatrice had the idea to import and

plant some rows of the precious Shiraz grape, which at the time was practically unknown in the Venetians hills. Another important wine was the result - Conàmore - a lightly barrique blend of Shiraz and Merlot, now a flagship of the winery.

The Estate has no shortage of new projects, such as the colourful bottles with floral motifs, a great way of making a dinner by the sea or a social event even more elegant. Another example is the recent addition of a new line. Vini di Beatrice (Beatrice's Wines) is a product with a touch of femininity targeted at customers looking for lightness and harmony in wines, to enhance conviviality and pleasure of being together.



The most highly-rated wine of the estate is the excellent Rosé delle Stelle (Rosé of the Stars), so-called as it represents an idealistic link between the sky and earth with the colours of sunrise and sunset





Une croissance continue en ces temps difficiles

2019 a été une nouvelle année positive, lors de laquelle nous avons franchi une étape importante en dépassant la barre des 4 000 membres, avec une augmentation de 8 % par rapport à décembre 2018, pour parvenir à un total de 4 299 membres. Le nombre de pays disposant d'une présence de l'OMGD a également augmenté de 10 %, passant au nombre de 57.

En cinq ans, l'Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD) a vu le nombre de membres et de pays représentés augmenter respectivement de 106 % et 97 %. Et malgré la situation dans laquelle nous nous trouvons en 2020, cette tendance positive se poursuit.

Une année hors norme

Nous avons commencé l'année avec notre enthousiasme et notre optimisme coutumiers en vue de continuer à améliorer et à développer l'OMGD, ainsi que d'organiser un plus grand nombre d'activités et d'événements à l'intention de nos membres. Nous avons notamment consacré quatre mois à l'élaboration du programme détaillé du troisième Grand Chapitre International Annuel de l'OMGD, en collaboration avec nos collègues, le Bailli Délégué d'Espagne Rosa Román et les membres de son bureau national. Malheureusement, en raison de la pandémie et des défis qui en résultent, nous avons reporté cet événement à l'automne 2021.

Étapes franchies

Malgré les difficultés auxquelles le monde fait face cette année, nous

avons néanmoins réalisé deux importantes avancées. Le Conseil d'Administration a approuvé les amendements et les ajouts nécessaires aux articles du Règlement Intérieur relatifs à l'OMGD (en collaboration avec notre Vice-Présidente Internationale et avec l'approbation finale du Conseil Magistral) et il a également approuvé le nouveau logo de l'OMGD.

Le nouveau logo fait partie des priorités du Comité International depuis sa refonte en 2015, étant considéré comme l'un des éléments essentiels pour moderniser l'image de marque de l'OMGD. Le design de ce logo moderne et unique est le fruit d'un long processus, et il a pris forme grâce aux efforts de notre confrère Saihei Makinami, membre du Conseil d'Administration et Bailli Délégué Honoraire du Japon. Au nom du Comité International de l'OMGD, nous lui adressons nos sincères remerciements.

En raison du changement de logo, il a été nécessaire de modifier le ruban non officiel de l'OMGD, qui existait depuis de nombreuses années. Nous avons conçu un nouveau ruban, qui a été officiellement reconnu par le Conseil d'Administration et qui fait désormais

partie intégrante des rubans et insignes du Règlement Intérieur. Nous avons également créé un nouveau pin's de l'OMGD. Ces deux articles sont aujourd'hui en cours de production et seront bientôt disponibles dans la boutique de la Chaîne.

Activités prévues pour 2021

Si possible, le calendrier 2021 sera consacré à la reprise de nos événements et activités, ainsi qu'aux améliorations continues et à l'augmentation du nombre de membres de l'OMGD. Nous espérons vivement pouvoir organiser le Grand Chapitre International de l'OMGD qui a dû être reporté, et identifier de nouveaux sites pour nos événements futurs.

Je souhaite profiter de cette occasion pour remercier toutes les personnes concernées pour leur soutien, leur engagement et leurs efforts continus, qui permettent à l'OMGD de continuer à franchir de nouvelles étapes.

Vive la Chaîne et Vive l'Ordre Mondial !

Mohamed Hammam

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



Continued growth in challenging times

2019 was another successful year, which saw us reach an important milestone as we broke through the 4,000-member barrier with an 8% increase from December 2018 to 4,299. The number of countries with an OMGD structure has also increased by 10% to 57.



In five years the Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD) has seen membership and countries represented increase by 106% and 97% respectively. In spite of the circumstances we find ourselves in during 2020, this positive development trend is continuing.

A very unusual year

We began the year with our customary enthusiasm and optimism to continue improving and developing the OMGD and hold more successful activities and events for members to enjoy. This included some four months spent preparing the detailed programme for our third Annual International OMGD Grand Chapitre, working with our colleagues, the Bailli Délégué of Spain, Rosa Román, and her National Board. However, the pandemic and the challenges it has brought mean we have postponed this event until autumn 2021.

Realised milestones

In spite of the difficulties that the world is experiencing this year, we have still managed two significant achievements. The Conseil d'Administration has

approved the necessary additions and amendments to the OMGD-related articles in the Règlement Intérieur, (in coordination with our International Vice President, and the final approval of the Conseil Magistral), and has also approved the new OMGD logo.

The new logo has been a core vision of the International Committee since its rebirth in 2015, seen as an essential element to revive the image and rebranding of the OMGD. The design of this unique and modern logo was a long process and has been achieved through the efforts of our fellow member of the Conseil d'Administration, and Bailli Délégué Honoraire of Japan, Saihei Makinami. On behalf of the International OMGD Committee, thank you very much.

The change of logo means it has also been necessary to update the unofficial OMGD ribbon that has been in circulation for many years. We have designed a new OMGD ribbon, which has been officially recognised by the Conseil d'Administration, and is now an integral part of the ribbons and

insignias in the Règlement Intérieur. We have also designed a special OMGD pin. Both items are currently in the production process, and will soon be available from the Chaîne boutique.

Planned activities for 2021

If possible, our activities in 2021 will concentrate on the resumption of our events and activities, and the continuous improvement and further development of the OMGD membership. We certainly hope to be able to hold our postponed International OMGD Grand Chapitre, and to determine new venues for future events.

I would like to take this opportunity to thank everyone involved for their support, commitment, and continued efforts in taking the OMGD to the next level.

Vive la Chaîne et Vive l'Ordre Mondial!

Mohamed Hammam
Chair, OMGD Committee

Member of the Conseil d'Administration



La psychologie des couleurs

« La psychologie des couleurs est l'étude de la perception humaine des couleurs et de l'impact des couleurs sur l'activité humaine. » (Wikipédia)



Les couleurs provoquent une réaction émotionnelle, contribuent à définir l'espace, ont un impact sur le bien-être et modifient la perception de la taille et du poids des objets. Le choix des couleurs permet de façonner les attentes et la perception de produits et de services en influant sur l'atmosphère, l'ambiance et l'humeur, ainsi que sur l'appétit et le goût.

La recherche scientifique quantifiable sur la psychologie des couleurs demeure très ponctuelle. Par conséquent, les conclusions peuvent être subjectives et influencées par des facteurs tels que l'âge et le sexe. En outre, les couleurs peuvent avoir un sens et des connotations différentes selon les cultures.

Carl Jung (1875-1961), psychiatre et psychanalyste suisse, est l'un des pionniers de la psychologie des couleurs. Il aurait déclaré : « Les couleurs sont la langue maternelle du subconscient ».

Néanmoins, la psychologie des couleurs est beaucoup plus ancienne que Jung. Pour les anciens Égyptiens, les couleurs avaient un sens particulier et servaient à gagner en pouvoir. Leur palette de base comprenait six couleurs : rouge, vert, bleu, jaune, noir et blanc.

S'appuyant sur les travaux d'Hippocrate, Jung a défini quatre types de tempéraments humains en lien avec la couleur, reprenant les mêmes couleurs que celles des Égyptiens : Bleu froid, Vert terre, Jaune soleil, Rouge feu. Selon la théorie de Jung, nous possédons tous en nous les énergies de ces couleurs, à des degrés divers. En fonction de la situation, l'énergie de ces couleurs et les qualités associées se manifesteront à des moments différents.

La relation entre la couleur et les aliments est complexe. L'expression « dévorer quelque chose des yeux » est bien plus qu'un cliché : il a été prouvé que l'aspect visuel d'une assiette a une influence sur notre envie de déguster son contenu. La couleur fait partie intégrante de ce processus. Les couleurs peuvent stimuler ou supprimer l'appétit, elles peuvent être utilisées pour créer ou bousculer des attentes, de même qu'elles peuvent sublimer ou brouiller les goûts et les saveurs.

Selon des études scientifiques, on peut facilement être amené à percevoir la saveur d'une boisson d'une manière différente si sa couleur ne répond pas à nos attentes. Par exemple, servir une boisson orange encourage la perception qu'elle aura le goût d'orange, même s'il s'agit en réalité de citron. Les fabricants de produits alimentaires utilisent

souvent ce stratagème à leur avantage. Les chefs avant-gardistes et audacieux peuvent recourir à la couleur pour sublimer un plat ou pour choquer, pour bousculer les perceptions gustatives de leurs clients dans l'objectif de créer une expérience culinaire unique.

La palette de couleurs des Égyptiens et les caractéristiques attribuées à ces couleurs par Jung conduisent à d'autres associations avec les aliments. Le rouge et le jaune stimuleraient l'appétit. Le rouge est une couleur vive qui accélère le rythme cardiaque et ouvre l'appétit au point qu'elle apparaît souvent dans l'image de marque des restaurants. Le jaune serait associé au bonheur. Le cerveau sécrète davantage de sérotonine, l'hormone du bonheur, en présence de jaune, ce qui rend les gens plus optimistes. Le vert fait le lien avec la nature, et serait synonyme de fraîcheur et de santé. En revanche, le bleu est une couleur froide qui permet de garder l'esprit en alerte mais coupe l'appétit. Dans la nature, le bleu, de même que le noir et le violet, est souvent associé à la moisissure, à la décomposition et au poison.

Enfin, pour citer Pablo Picasso, dans l'œuvre duquel l'utilisation de la couleur revêt une grande importance : « Les couleurs, comme les caractéristiques, suivent les changements des émotions ».

Les couleurs peuvent stimuler ou supprimer l'appétit, elles peuvent être utilisées pour créer ou bousculer des attentes, de même qu'elles peuvent sublimer ou brouiller les goûts et les saveurs

Colour psychology

“The study of hues as a determinant of human behaviour.” (Wikipedia)



Colour can stimulate or suppress appetite, it can be used to create or challenge expectations and it can enhance or confuse flavour and taste

Colour creates an emotional response, helps to define space, affects comfort and alters perception of volume and weight. The choice of colour helps to shape expectations and perceptions of goods and services by influencing atmosphere, ambience and mood, as well as appetite and taste.

There has been little quantifiable scientific research around colour psychology, so the conclusions can be subjective and influenced by factors such as age and gender. Furthermore, the meanings and associations of colours can vary in different cultures.

Swiss psychiatrist/psychoanalyst Carl Jung (1875-1961) is notably associated with the pioneering stages of colour psychology. He is quoted as saying: “Colours are the mother tongue of the subconscious.”

Colour psychology, however, is far older than Jung himself. For the ancient Egyptians, colours had specific meaning and were used to enhance power. Their basic colour palette comprised six colours: red, green, blue, yellow, black and white.



Jung’s work defined the four types of human temperament identified by Hippocrates in terms of colour, using the same colours as the ancient Egyptians: Cool Blue, Earth Green, Sunshine Yellow and Fiery Red. Jung’s theory was that everyone has all of the colour energies in their personality, to differing degrees. Depending on the situation, these different colour energies and the qualities associated with them will be present at various times.

The relationship between colour and food is complex. It isn’t just a well-spoken cliché that we eat with our eyes, it has been proven that what we see on the plate can influence whether we want to eat it or not. Colour is a key part of that process. Colour can stimulate or suppress appetite, it can be used to create or challenge expectations and it can enhance or confuse flavour and taste.

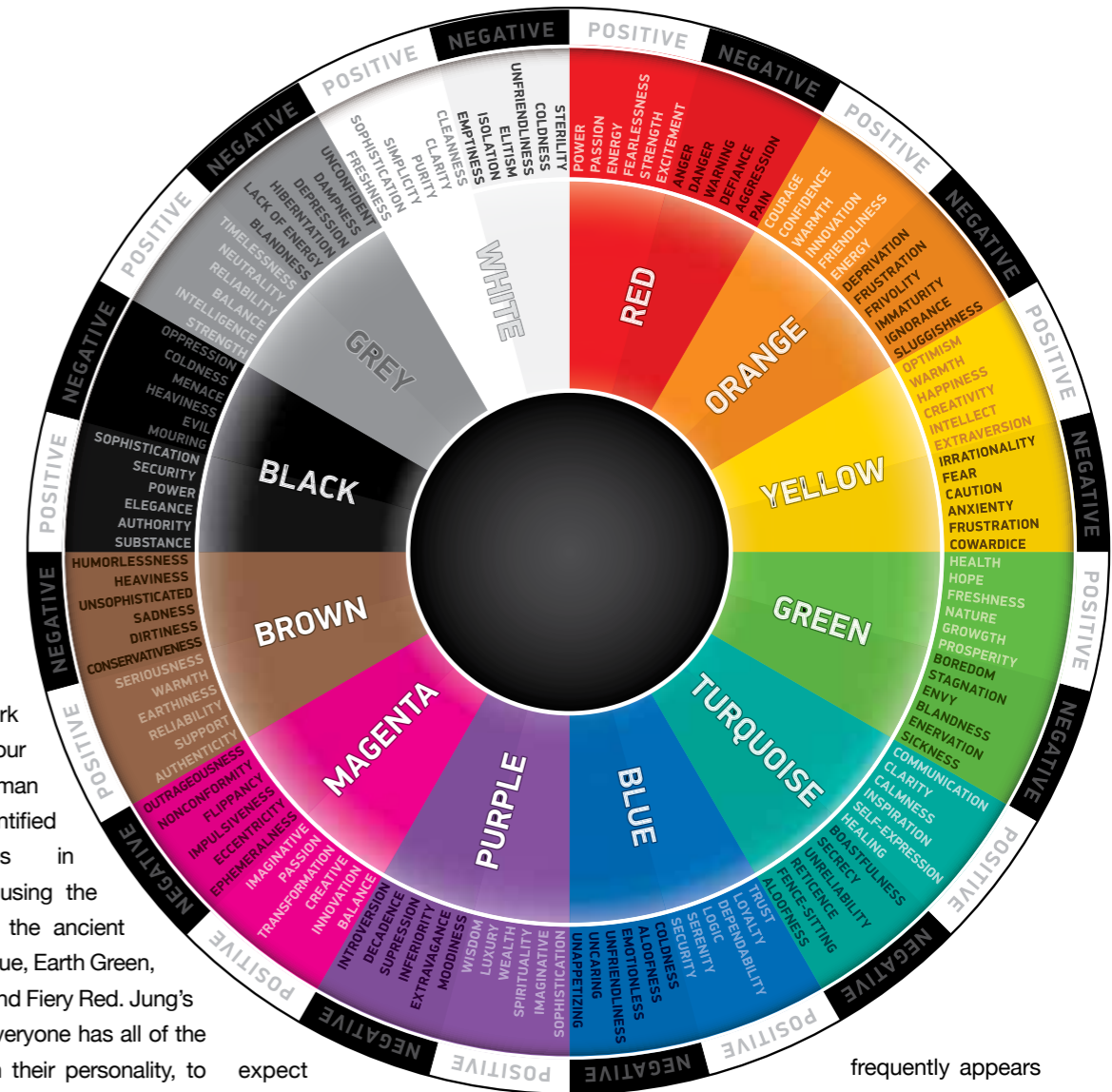
Scientific studies have demonstrated that people can be easily misled into perceiving the flavour of a drink to be different if the colour is not what they

expect it to be. For instance, serving an orange coloured drink encourages the perception that the drink tastes of oranges even if it is actually lemon-flavoured. Food manufacturers often use this psychology to their advantage. Adventurous and modernist chefs may use it to enhance or to shock, to challenge the flavour perceptions of their customers, thereby creating a unique dining experience.

The colour palette of the ancient Egyptians and the characteristics attributed to those colours by Jung leads to further associations with food. Red and yellow are both considered to stimulate appetite. Red is a vibrant colour that increases the heart rate and makes people so hungry that it

frequently appears in the branding for restaurants. Yellow is associated with happiness. The brain secretes more serotonin, the feel-good hormone, when a person sees yellow, which makes people more optimistic. Green links to nature and is associated with freshness and good health. Blue, however, is a cold colour that keeps the mind alert but suppresses appetite. In nature, blue - along with black and purple - is often associated with mould, decay and poison.

Finally, in the words of Pablo Picasso, in whose art the use of colour assumed great meaning and importance, “Colours, like features, follow the changes of the emotions.”





Autrefois, il était courant de suivre le changement des saisons en observant le mois lunaire plutôt que l'année solaire sur laquelle notre calendrier est aujourd'hui basé



Expériences culturelles en phase avec la lune

Une initiative innovante a permis à un restaurant de tapas en Angleterre d'être potentiellement le premier établissement à offrir une expérience gastronomique en phase avec le rythme de la lune.

Proposer un élément différent pour encourager les clients à revenir mois après mois était principal défi. Comment tenter à nouveau les convives... comment les fidéliser à une époque où les offres culinaires foisonnent ?

À la date de la nouvelle lune (différente chaque mois), un nouveau menu est dévoilé. Le menu de tapas initial est toujours disponible. Néanmoins, retournez le menu et vous pourrez déguster de la cuisine mondiale sans avoir besoin de passeport.

Le tour du monde a commencé en Bulgarie en octobre, suivi par les Philippines en novembre, le Canada en décembre, Bahreïn en janvier et l'Éthiopie en février, avant que le COVID-19 ne vienne jouer les trouble-fêtes. La Pologne, Haïti et Madagascar ont dû être annulés. Nous espérons que les escales reprendront en juillet avec le Maroc, suivi par l'Ouzbékistan en août, l'Albanie en septembre, Belize en octobre, l'Égypte en novembre et la Laponie en décembre, pour se mettre dans l'ambiance des fêtes. Les pays visités, des destinations pour la plupart « hors des sentiers battus », représentent un autre moyen d'attirer des convives curieux de découvrir ce que le nouveau menu lunaire leur réserve.

Chaque pleine lune porte un nom

particulier. Les pleines lunes avaient des noms différents dans de nombreuses cultures anciennes. Les noms que nous leur donnons aujourd'hui illustrent souvent le changement des saisons, à l'image de la Lune des moissons, la Lune des fraises ou encore la Lune de neige. Autrefois, il était courant de suivre le changement des saisons en observant le mois lunaire plutôt que l'année solaire sur laquelle notre calendrier est aujourd'hui basé.

Dans le système moderne, les noms « traditionnels » de la pleine lune sont liés aux solstices et aux équinoxes. Une pleine lune supplémentaire s'appelle une Lune bleue. Et tous les 19 ans environ, il n'y a pas de pleine lune en février. Certaines années, les pleines lunes sont au nombre de 13.

Comment la gastronomie peut-elle être inventive et s'appuyer sur le cycle lunaire pour créer des menus ou des événements uniques ? Voici quelques exemples, même s'ils diffèrent selon les sources :

- janvier, lune du loup
- février, neige
- mars, ver
- avril, rose
- mai, fleurs
- juin, fraises
- juillet, chevreuil
- août, esturgeon

- septembre, maïs
- octobre, chasseurs ou moissons
- novembre, castor
- décembre, lune froide.

Pendant des générations, les agriculteurs ont appliqué la règle générale que toutes les plantes qui produisent des pousses, des fruits ou des fleurs au-dessus du sol doivent être plantées à la lune montante, tandis que planter à la lune descendante est bénéfique aux plantes poussant sous terre.

Coutumes culinaires intéressantes

Les gâteaux de lune sont de petites pâtisseries, habituellement de forme arrondie pour représenter la pleine lune. Ils sont traditionnellement confectionnés à partir d'une pâte simple à base de farine, et fourrés avec de la pâte de haricots rouges ou de lotus.

De l'Asie à l'Amérique du Sud, il est dit que l'empreinte d'un lapin figure sur la surface de la lune.

Les lunes de pizza sont des rouleaux en forme de croissants trempés dans de la sauce à pizza.

Au Tibet, il existe une coutume visant à « chercher la lune », et à trouver son reflet dans l'eau.

Halina Jaroszevska



Cultural experiences at the turn of the moon

An innovative initiative has transformed a tapas restaurant in England, turning it into possibly the first restaurant to offer a dining experience connected to the rhythm of the moon.



Injecting a different element to encourage diners to return month after month was the challenge. How to create a hook to persuade diners to return ... that elusive repeat business in a time of cuisine abundance?

On the date of the new moon each month (and each month the date is different) a new menu is unveiled. The original tapas menu is still available. However, turn the menu over and you can eat your way around the world without needing your passport.

The world tour started with Bulgaria in October followed by the Philippines in November; Canada in December; Bahrain in January; Ethiopia in February and then COVID-19 disrupted the schedule. Poland, Haiti and Madagascar were cancelled. Hopefully, the tour will have recommenced with Morocco in July; Uzbekistan in August; Albania in September; Belize in October; Egypt in November and a very Christmassy Lapland in December. The, in the main,



'off the beaten track' countries 'visited' is another intriguing hook to attract those diners eager to discover what the new moon menu will reveal.

Each full moon has a special name. They were given names in many ancient cultures. The names we use today often reflect the changing seasons and nature, like Harvest Moon, Strawberry Moon, or Snow Moon. In ancient times, it was common to track the changing seasons by following the lunar month rather than the solar year upon which our modern calendar is based.

In the modern system of 'traditional' full moon names tied to the solstice and equinox points, a supernumerary full moon is called a Blue Moon. About every 19 years, there is no full moon in February. Some years have 13 full moons.

How could gastronomy be inventive and use these in devising special menus or events? Here are some iterations,

although they do differ depending on the source:

- January - Wolf
- February - Snow
- March - Worm
- April - Pink
- May - Flower
- June - Strawberry
- July - Buck
- August - Sturgeon
- September - Corn
- October - Hunter's or Harvest
- November - Beaver
- December - Cold.

For generations farmers have practised the general rule that all plants producing above ground growth, fruits, or flowers benefit from a waxing moon planting, whilst those that produce below ground generally benefit from a waning moon planting.

Interesting food customs

Mooncakes are small pastries, usually round in shape to represent the full moon. They are typically made from a

simple flour-based dough that is stuffed with red bean paste or lotus paste.

From Asia to South America it is rumoured that the imprint of a rabbit is present on the surface of a moon.

Pizza Moons are crescent-shaped rolls dipped in pizza sauce.

In Tibet there is a 'look for the moon' custom where the moon's reflection is searched for reflected in water.

Halina Jaroszevska



In ancient times, it was common to track the changing seasons by following the lunar month rather than the solar year upon which our modern calendar is based

Le roi de la rivière

L'empurau est le poisson comestible le plus cher de Malaisie, même s'il est désormais célèbre dans le monde entier pour sa suprême finesse. Les spécimens les plus gros sont tellement prisés pour leur chair riche et délicate, qu'attraper un empurau adulte de 5 kg équivaut à gagner le « loto du poisson ».



L'empurau est recherché en tant que poisson d'ornement et reconnu comme un symbole de bonne fortune, mais c'est sa saveur caractéristique et sa rareté qui lui confèrent un statut aussi élevé.

Ce poisson est originaire de l'état malais du Sarawak, dans l'île de Bornéo. C'est un membre de la famille des *Tor Tambroides*, que l'on trouve également dans les eaux du Chao Phraya en Thaïlande, ainsi que dans le Mékong, dans toute l'Asie du Sud-Est. Dans la langue malaise, il porte le nom de *kelah* ou *belian*. Les membres de la famille des *Tor Tambroides* ont un aspect brillant et attrayant, et ils ont la réputation d'être de redoutables combattants.

L'empurau est un poisson d'eau douce. Il consomme des fruits, *buah kabang*, qui tombent dans les rivières. Selon les amateurs, ce régime riche en fruits confère à la chair une saveur crémeuse et salée absolument unique, avec une certaine douceur sauvage. En raison de sa croissance lente, c'est un poisson particulièrement prisé.

Un empurau d'un kilo préparé dans un restaurant peut coûter entre 800 RM et 1200 RM (soit 180 à 260 euros) ! Les prix peuvent considérablement

varier en fonction de l'âge et du poids du poisson. Même les écailles, frites, sont considérées comme un mets d'exception.

Le Chargé de Missions Wilfred Wong avait organisé un « Dîner d'empurau » au JW Marriott de Kuala Lumpur, lors duquel un petit groupe de 20 membres de la Chaîne et leurs invités ont pu déguster un menu de huit plats. La star de la soirée était un superbe empurau. D'un poids de 4,5 kg et infusé dans une concoction simple et élégante de sauce soja et d'épices orientales, il avait été cuit à la vapeur à la perfection. La tendreté et la douceur du poisson, qui fondait dans la bouche, a offert aux convives une expérience exotique extraordinaire et inoubliable !

||
Selon les amateurs, ce régime riche en fruits confère à la chair une saveur crémeuse et salée absolument unique, avec une certaine douceur sauvage



||
According to aficionados, their high fruitarian diet is what gives the flesh an entirely unique creamy, savoury flavour with hints of wild sweetness

King of the River

The Empurau fish is the most expensive edible fish in Malaysia, although it has become globally recognised for its elite status. Large Empurau are so prized for their rich delicate flesh that catching a mature 5kg Empurau is akin to winning the 'fish lottery'.

It is sought after as an ornamental fish and recognised as a symbol of good fortune, but it is the distinctive taste of the Empurau and its rarity that gives it such a high value.

The Empurau fish is indigenous to Malaysia's state of Sarawak, on the island of Borneo. It is a member of the *Tor Tambroides* species also found in Thailand's Chao Phraya and the Mekong River throughout Southeast Asia. In the Malay language it is known as *kelah* or *belian*. The *Tor Tambroides* species have a shiny, attractive appearance and are reputed to be fierce fighters.

Empurau live in rivers where they consume fruits known as *buah kabang* that drop from branches over the fresh waters. According to aficionados, their high fruitarian diet is what gives the flesh an entirely unique creamy, savoury flavour with hints of wild sweetness. Its slow growth rate makes it particularly treasured.

A 1kg Empurau prepared in a restaurant can cost between RM800 to RM1200 (180 to 260 euros)! Prices vary widely depending upon the age and weight of the fish. Even the scales, deep fried, are considered a delicacy.

Chargé de Missions Wilfred Wong arranged an Empurau Dinner at the JW Marriott in Kuala Lumpur, at which a small and intimate group of 20 Chaîne members and their guests enjoyed an eight-course dinner menu. Star of the show was a mighty Empurau. Weighing in at 4.5kg, the fish was steamed to perfection, infused in a simple elegant concoction of superior soy sauce and oriental spices. The tenderness and sweetness of the Empurau, melting in the mouths of gourmards, was an extraordinary treat for the ensemble, an unforgettable experience of exotic extravagance!



Chris a introduit la rascasse volante (aussi connue sous le nom de poisson-lion) dans les recettes traditionnelles des Bermudes



Chris Malpas Chargé de Missions

Chris Malpas, passé du statut de candidat au concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs à celui de Chargé de Missions, et, aujourd'hui, Chef de cuisine auprès de la Bank of Butterfield, est non seulement un chef talentueux mais aussi un pionnier et un leader respecté dans le milieu culinaire.

Pour Josée Roy-Froncioni, encourager les jeunes chefs à participer au concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs fait partie des missions qui lui tiennent le plus à cœur dans son rôle de Bailli Délégué des Bermudes. « Avec une population de 60 000 personnes et un établissement local qui ne forme que cinq jeunes chefs par an, ma tâche est difficile. Mais parfois, on découvre des pépites et des jeunes affichant à la fois une passion pour la cuisine et les compétences et le talent nécessaires pour concourir sur la scène internationale. »

En 1995, un tel chef était découvert : Chris Malpas. Il avait terminé une formation en arts culinaires au Bermuda College et venait de rentrer aux Bermudes après avoir décroché un diplôme au Culinary Institute of America, à New York.

Josée confie à la Revue que Chris a remporté le concours local haut la main. À l'époque, le Baillage des Bermudes fonctionnait sous l'égide de celui des États-Unis, et pour que Chris participe au concours international, il devait en

premier lieu concourir dans ce pays. Au vu de sa remarquable performance, le comité des États-Unis décida qu'il serait juste de permettre à Chris d'aller à Budapest comme deuxième candidat du Baillage.

Au fil des ans, Chris a renforcé son expérience culinaire en Suisse, puis dans les cuisines de la compagnie de croisière de luxe Silversea, où, expliquait-il, il a été exposé à d'autres cultures et à leurs trésors culinaires. À son retour, il a endossé le rôle de Chef enseignant au Bermuda College. Quelques années plus tard, le poste de Chef de cuisine de la Bank of Butterfield lui été offert aux Bermudes, qu'il occupe depuis plus de vingt ans.

Pendant cette période, Chris a introduit la rascasse volante (aussi connue sous le nom de poisson-lion) dans les recettes traditionnelles des Bermudes. La rascasse volante n'est pas une espèce native de l'ouest de l'Atlantique et, sans aucun prédateur connu, sa population se reproduit à une vitesse fulgurante et présente une menace pour les autres espèces locales.

L'initiative autour de la rascasse volante a été lancée via l'organisation caritative Groundswell. Le slogan « Eat Them to Beat Them » (Mangez-les pour les éliminer) a été créé pour encourager la pêche et consommation de ce délicieux poisson. Une situation gagnant-gagnant qui permet de réduire la population de cette espèce invasive, de protéger la biodiversité marine et de déguster la chair blanche et douce de ce poisson problématique.

Chris a continué à parfaire ses aptitudes pour les concours au sein de l'équipe culinaire des Bermudes. Grâce à son attention aux détails et à ses talents de leader, ainsi qu'à sa technique et son savoir-faire, l'équipe a remporté plusieurs médailles d'or et d'argent dans des concours internationaux. Et dans son rôle au sein du Baillage des Bermudes, il continue d'encadrer des jeunes chefs.

« Malheureusement, le COVID-19 a freiné nos nouveaux efforts, mais dès que le Comité organisateur international nous aura donné le feu vert, nous envisageons de faire concourir un jeune chef », conclut Josée.



Chris Malpas Chargé de Missions

From Jeunes Chefs Rôtisseurs competitor to Chargé de Missions, Chris Malpas, Executive Chef at the Bank of Butterfield, is not only a talented chef, he is also a respected leader and a pioneer in the kitchen.



Chris has pioneered the use of lionfish as an ingredient in traditional Bermuda recipes

Supporting young chefs to participate in the Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition is part of her role as Bailli Délégué of Bermuda that Josée Roy-Froncioni takes very seriously. "With a population of 60,000 and a local college that graduates only five young chefs per year, my task is difficult. But sometimes we strike gold with a young chef who is not only passionate about cooking but also has the skills and talent to compete at an international level."

In 1995 one such chef came along: Chris Malpas. He had graduated in the

culinary arts from the Bermuda College and had just returned to Bermuda after earning a degree at the Culinary Institute of America in New York.

Josée tells the Revue that Chris won the local competition easily. At the time, Bermuda was a Bailliage under the umbrella of the USA, so in order for Chris to compete in the international competition he had to first compete in the USA. He did so well that the USA committee decided that it would be only fair to allow Chris to go to Budapest as their runner-up.



Over the years, Chris gained further culinary experience in Switzerland and later in the kitchens of the luxury cruise line Silversea which he claims exposed him to different cultures and their culinary treasures. Upon his return, he took a Chef Instructor role at the Bermuda College. A few years later he was offered the position of Executive Chef at the Bank of Butterfield in Bermuda, where he has been for more than two decades.

During those years, Chris has pioneered the use of lionfish as an ingredient in traditional Bermuda recipes. Lionfish are not native to the Western Atlantic and with no known predators their population has been growing alarmingly, posing a threat to other local species.

The lionfish work was carried out through the Groundswell charity. The slogan, 'Eat Them to Beat Them', was created to encourage people to harvest recreationally and experience a great tasting fish. It was a win-win - cull the invasive species, help to protect the local marine environment, and enjoy the great, sweet white meat of this problem fish.

Chris has continued to hone his competition skills as a member of the Bermuda Culinary Team. His attention to detail and talent as a group leader, demonstrating technique and knowledge, contributed to the team winning several silver and gold medals, competing overseas. He has continued to mentor young chefs, which is part of his role at the Bermuda Bailliage.

"Unfortunately, COVID-19 has put a damper on our renewed endeavour but we are still planning to have a young chef compete when we get the green light from the International Organising Committee," says Josée.



Jamón Ibérico

Le Jamón Ibérico est devenu l'un des produits gastronomiques les plus recherchés au monde, trouvant fièrement sa place aux côtés du caviar, de la truffe blanche et du foie gras. Mais dans le monde du jambon, tous les Jamón Ibérico ne naissent pas égaux.

En 2014, le gouvernement espagnol a mis en place un système de labellisation pour permettre au consommateur de mieux comprendre la qualité des produits issus de porcs ibériques. Une étiquette de couleur placée au-dessus du sabot indique l'appellation. L'Officier Jose Sol, grand spécialiste international du Jamón Ibérico, explique comment distinguer ces différents jambons.

Label blanc : Jamón de cebo Ibérico
Ce jambon est le produit d'un croisement de porcs blancs et de porcs ibériques, avec, conformément à la loi, un minimum de 50 % de porc ibérique. Ces cochons sont élevés en exploitation dans des espaces exigus, parfois sans aucune lumière naturelle. Leur alimentation est à base de céréales et de légumineuses.



Label vert : Jamón cebo de campo Ibérico

Également issus de croisement à 50 %, ces porcs bénéficient de davantage d'espace dans de petites exploitations et peuvent sortir à l'air libre. Ils sont nourris avec une alimentation à base de céréales et de légumineuses, mais peuvent aussi manger des racines, des herbes, voire des glands. Cela se ressent dans la qualité et dans les saveurs plus intenses de ce jambon.

Label rouge : Jamón de bellota Ibérico

Autre croisement à 50 % minimum, ces porcs vivent en liberté toute leur vie, dans de grands espaces ouverts. Ils mangent tout ce qu'ils peuvent trouver au sol, notamment, pendant les trois derniers mois de leur vie, une abondance de glands. La différence en saveur, intensité et qualité est très notable.

Label noir : Jamón de Bellota 100% Ibérico

Le joyau du Jamón Ibérico. Aucun croisement : le père et la mère sont tous deux de race ibérique. C'est le seul jambon pouvant être appelé légalement Pata Negra, et il offre une expérience gustative exceptionnelle. Les porcs sont élevés en liberté totale et peuvent parcourir des zones étendues. Ils vivent dans la Dehesa, un écosystème de forêts méditerranéennes de plus de deux millions d'hectares.

Pendant la saison de la Montanera, entre novembre et mars, les porcs se nourrissent librement de glands. Chaque jour, ils peuvent parcourir jusqu'à 14 km et consommer près de 8 kg de glands.

Au moins quatre saveurs différentes se retrouvent dans les différentes parties de ce jambon : Jarrete, Maza, Babilla et Punta.

Le parfait accompagnement du Jamón Ibérico est le Manzanilla, variété de xérès fino produit près de Sanlúcar de Barrameda, dans la province de Cadix, mais il peut être dégusté avec un grand nombre de boissons, et même avec un gin tonic.

Jose Sol

Les heures passées à parler du Jamón autour du monde ont valu à Jose le surnom de « Messie du Jamón ».

C'est à l'occasion de l'une de ses présentations, alors qu'il avait été engagé par le Grand Hyatt Hotel de Séoul en Corée du Sud pour un événement, que Jose a découvert la Chaîne. C'est un membre actif du Bailliage de Grande-Bretagne depuis lors.

Depuis son installation au Royaume-Uni en 2010, Jose s'est donné pour mission d'introduire le Jamón Ibérico dans les

meilleures cuisines du pays. Il est fier d'avoir fait déguster du jambon à la famille royale, au Premier ministre et à d'autres célébrités, ainsi qu'à l'occasion de grands événements, notamment au légendaire stade de l'Old Trafford, antre de Manchester United, et lors d'un concert au Royal Albert Hall.

« Le Jamón Ibérico est le meilleur ambassadeur de la gastronomie espagnole, et je me considère comme très chanceux de pouvoir travailler avec ce produit autour du monde », confie Jose.



Depuis son installation au Royaume-Uni en 2010, Jose s'est donné pour mission d'introduire le Jamón Ibérico dans les meilleures cuisines du pays



Jamón Ibérico

Jamón Ibérico has become one of the world's most exclusive gastronomic products, proudly taking its place alongside caviar, white truffle and foie gras. But in the world of hams, not all Jamón Ibérico is equal.



In 2014 the Spanish government introduced a labelling system to make it easier for the consumer to understand the quality of products from Iberian pigs. A coloured bracelet close to the hoof represents a grading system. Officier Jose Sol, a leading international expert in Jamón Ibérico, explains how to separate one Jamón from another.

White label: Jamón de cebo Ibérico

This Jamón comes from cross breeding of white pigs and Iberian pigs. By law the cross should be a minimum 50% Ibérician. These pigs are kept on farms in cramped conditions and may never see the light of the sun. They are fed cereals and legumes.

Green label: Jamón cebo de campo Ibérico

Still a minimum 50% cross breed, these pigs live in more space on a smallholding and are allowed outdoors. They are fed cereals and legumes, but can also eat some natural roots, herbs and sometimes even acorns. This is reflected in the quality and more intense flavour of the Jamón.

Red label: Jamón de bellota Ibérico

Another 50% minimum cross breed,



Since moving to the UK in 2010 Jose has made it his mission to introduce Jamón Ibérico to the best kitchens across the country

but these pigs live in absolute freedom throughout their life in large open space. They eat everything they can forage from the ground, including, during the last three months of their lives plenty of acorns. There is a now a big difference in flavour, intensity and quality.

Black label: Jamón de Bellota 100% Ibérico

The crown jewel of Jamón Ibérico. This is no cross breed; father and mother are both Iberian pigs. This is the unique Jamón that can be called Pata Negra by law and offers an incredible food experience. The pigs live a fully free-range life, able to roam across vast areas. They live in the Dehesa, otherwise known as the Mediterranean forest; a special ecosystem of over two million hectares.

During the Montanera season - between November and March when the pigs

forage for acorns - these pigs might walk as many as 14km, eating as much as 8kg of acorns every day.

At least four different flavours may be appreciated from the different parts of this Jamón - the Jarrete, Maza, Babilla and Punta.

The perfect pairing for Jamón Ibérico is Manzanilla, a variety of Fino sherry made near Sanlúcar de Barrameda, in the province of Cádiz, but it may be enjoyed with many different drinks - even Gin & Tonic.

Jose Sol

The amount of time Jose has spent talking about Jamón around the world has earned him a nickname - the Messiah of Jamón.

It was during one such trip that he was introduced to the Chaîne, when he was

hired for an event by the Grand Hyatt Hotel in Seoul, South Korea. He has been an active member of the Bailliage of Great Britain ever since.

Since moving to the UK in 2010 Jose has made it his mission to introduce Jamón Ibérico to the best kitchens across the country. He is proud to have carved for the Royal Family, the Prime Minister and many celebrities and events, including a concert at the Royal Albert Hall and at the 'theatre of dreams' - the legendary Old Trafford.

"Jamón Ibérico is the best ambassador of Spanish Gastronomy, and I feel really lucky to work with this product around the world," Jose says.



Selon les produits dont ils sont issus, les laits végétaux possèdent des propriétés nutritionnelles différentes et sont utilisés de manières différentes

La formidable croissance des laits végétaux

L'abandon du lait d'origine animale au profit de laits végétaux a été décrit comme l'une des plus grandes évolutions alimentaires à ce jour. *

Les Hommes consomment du « lait » de plantes depuis des siècles, bien avant que les choix de vie et les tendances de santé du XXI^e siècle n'aient propulsé les laits végétaux du statut de produit spécialisé à celui de denrée de base.

Les livres d'histoire recensent communément l'utilisation du lait d'amande et du lait de soja, le premier figurant dans des recettes de l'ancienne région du Levant au XIII^e siècle, tandis que le deuxième, le plus proche du lait de vache en termes de valeur nutritive, est couramment consommé en Chine depuis le XIV^e siècle. Ces deux breuvages demeurent aujourd'hui les laits végétaux les plus consommés, auxquels s'ajoute le lait de coco, qui, depuis des siècles, est fréquemment utilisé dans les plats de curry et autres plats asiatiques. Le consommateur du XXI^e siècle apprécie le lait de coco dans un format dilué, prêt à consommer.

Les plus grands marchés des laits végétaux sont l'Asie-Pacifique, avec en tête de file, la Chine, le Japon, Singapour et Taïwan, suivis par l'Amérique du Nord

et l'Europe, où ils ne cessent de croître. Cette formidable augmentation de la consommation s'explique notamment la montée du véganisme, l'abandon des produits laitiers d'origine animale par certains consommateurs en raison des préoccupations liées à l'impact négatif des pratiques d'élevage intensif sur la planète, ainsi que la hausse du nombre de personnes souffrant d'intolérance au lactose. Selon certaines statistiques, jusqu'à 75 % de la population adulte mondiale est intolérante au lactose.

Les laits végétaux sont produits à partir de toute une variété de légumineuses, noix, graines et céréales. Lors de la production commerciale des laits végétaux, le produit de base est mélangé avec de l'eau, avant ou après le broyage. Un processus de filtration permet ensuite d'éliminer les grosses particules végétales. Selon le produit, certains fabricants peuvent ajouter d'autres ingrédients, tels que des édulcorants, des aromatisants et des stabilisants, voire le fortifier en nutriments, vitamines et minéraux supplémentaires. La dernière étape, l'homogénéisation et le traitement par la chaleur, est semblable à celle utilisée

pour la production du lait de vache.

Selon les produits dont ils sont issus, les laits végétaux possèdent des propriétés nutritionnelles différentes et sont utilisés de manières différentes. Le lait d'avoine, par exemple, est naturellement sucré et crémeux, et il s'accorde bien avec les céréales ou le porridge sans qu'il soit nécessaire d'ajouter du sucre ou des édulcorants. Le lait de riz est riche en glucides mais moins susceptible de provoquer une réaction allergique, car il ne contient ni noix ni gluten. Les laits de noix de cajou et de chanvre ont une légère saveur de noix, et sont particulièrement adaptés à la pâtisserie. Le lait de macadamia est plébiscité dans les desserts et le café, tandis que le lait d'épeautre, naturellement sucré, est une alternative aux édulcorants artificiels.

La Journée mondiale du lait végétal est célébrée le 22 août depuis 2017.

* Source : ProVeg International, qui, en collaboration avec Plant Based News, est à l'origine de la Journée mondiale du lait végétal, promue en tant qu'événement international pour sensibiliser le public aux laits à base de plantes et l'inciter à les essayer.

The phenomenal growth of plant-based milks

The move away from dairy milk and towards plant-based milks has been described as one of the biggest global dietary shifts ever.*



Human beings have consumed the 'milk' from plants for centuries, long before 21st century lifestyle choices and health influences started to escalate the journey of plant-based milk from a specialist niche to a mainstream staple.

The use of both almond and soya milks is extensively recorded in the history books, with almond milk used in recipes from the ancient region of Levant in the 13th Century and soya milk - which, nutritionally, is the closest to cow's milk - widely consumed in China from the 14th Century. These remain two of the most popular and widely consumed plant-based milks today, with coconut milk being another. Widely used in curries and other Asian dishes for centuries, 21st Century consumers are also enjoying coconut milk in a diluted format as a ready to drink beverage.

The biggest markets for plant-based milks are Asia Pacific, led by China, Japan, Singapore and Taiwan with North America and Europe growing steadily.

Factors contributing to this incredible global increase in their consumption include the growth of veganism, consumers turning away from dairy



products amid concerns over the negative impact of intensive farming practices on the planet, and more people being diagnosed with a lactose-intolerance. It is reported that as much as 75% of the world's adult population is lactose-intolerant.

Plant milks are derived from a variety of legumes, nuts, seeds, grains and cereals. Commercial production of plant milks takes the raw ingredient and mixes it with water - either before or after milling. A process of sieving or filtration then removes any large particles of plant material. Depending on the product, some manufacturers may add other ingredients, such as sweetener, flavouring and stabilisers, and/or fortify with additional nutrients,

vitamins and minerals. The final process of homogenisation and heat treatment is similar to that used for cow's milk.

Depending on the product from which they are sourced, plant-based milks have different nutritional properties and uses. Oat milk, for example, is naturally sweet and creamy so it is good with cereals or porridge with no added sugar or sweetener necessary. Rice milk is high in carbohydrate, but less likely to cause an allergic reaction because it is free of nuts and gluten. Cashew and hemp milks are slightly nutty in flavour, which makes them good for baking. Macadamia milk is good in desserts and coffee, whilst spelt milk is a naturally sweet alternative to artificial sweetener.

World Plant Milk Day has been celebrated on August 22 since 2017.

**By ProVeg International, which, together with Plant Based News, declared World Plant Milk Day as an international event to raise awareness of plant-based milks and encourage more people to try them.*

“*Depending on the product from which they are sourced, plant-based milks have different nutritional properties and uses***”**

Un conte magique

Ghenwa Steingaszner, née au Liban et résidant aujourd'hui en Afrique du Sud, est une ambassadrice enthousiaste et accomplie des traditions culinaires à la fois riches et passionnantes de son pays natal.



À Aley, ville d'origine de Ghenwa, située dans les montagnes qui surplombent Beyrouth, les habitants ont su conserver les anciennes coutumes et vivent des produits cultivés et confectionnés dans la région, en gardant tout surplus saisonnier pour les « mauvais jours ».

Aujourd'hui, Ghenwa est fière de partager les traditions de son enfance, ainsi que son savoir-faire et son expertise culinaire, au travers de ses ateliers de cuisine. Depuis ses débuts modestes, le concept a beaucoup évolué. Jeunes mariés, Ghenwa et son mari Geza visitèrent l'Afrique du Sud et s'en prirent de passion. En 1997, ils achetaient une maison dans le magnifique complexe de l'Erinvale Golf Estate, en plein cœur des vignobles aux environs du Cap. En 2003, ils s'y installaient définitivement, avec leur petite famille.

Geza, jeune retraité, consacra dès lors son temps à compléter sa cave à vin, sa passion de longue date. Leurs deux enfants fréquentant l'école du quartier, Ghenwa s'engagea dans les activités locales, notamment dans de nombreux événements caritatifs organisés par les parents. Bientôt, ses talents



Bientôt, ses talents culinaires furent remarquables et sollicités, aboutissant à la création d'ateliers de cuisine

culinaires furent remarquables et sollicités, aboutissant à la création d'ateliers de cuisine, souvent suivis par des événements d'accords mets et vins, coorganisés par Ghenwa et Geza avec de talentueux vignerons de la région.

Ainsi naquit le Culinary Club de Ghenwa, dont le succès est le fruit de sa passion et de son engagement envers l'art culinaire, parfaitement illustrés par son enthousiasme communicatif. Geza rejoint la Chaîne en 1991 à Djeddah, en Arabie saoudite. En novembre 2014, Ghenwa a été intronisée en tant que membre Professionnel. Depuis lors, elle fait montre de son engagement pour la Chaîne et siège régulièrement au jury

de plusieurs concours. En 2018, elle a organisé son premier dîner pour les membres de la Chaîne au club-house de l'Erinvale Golf Estate, en présence d'une centaine de membres et invités.

Le Culinary Club de Ghenwa dispose aujourd'hui d'une telle notoriété qu'il doit maintenant prendre place en dehors de son domicile. Grâce à un partenariat avec le domaine Lourensford Wine Estate voisin, Ghenwa pourra bientôt organiser des ateliers dans une cuisine sur mesure superbement équipée, ainsi que des événements d'accords mets et vins pour 50 personnes. Ce projet nécessite la restauration d'un ancien bâtiment du Lourensford Estate ; les

travaux ont été retardés mais l'ouverture du club est prévue d'ici la fin de l'année. Cet établissement abritera des ateliers de cuisine, des accords mets et vins, des buffets et d'autres événements spéciaux, et il accueillera également des chefs étrangers et des dégustations de vins dans un bar à vins bien équipé. Geza sera chargé des activités du bar et Ghenwa animera des présentations éducatives pour partager ses connaissances approfondies sur les épices et leur mariage réussi, avec un éventail de plats sains du Moyen-Orient, d'Afrique du Nord et du bassin méditerranéen, auprès de convives disposés à élargir leurs connaissances.



A Tale of Magic

Ghenwa Steingaszner, born in Lebanon and now resident in South Africa, is an enthusiastic and accomplished ambassador of the rich and exciting culinary traditions of her native land.

In Ghenwa's hometown of Aley, located in the mountains overlooking Beirut, people are known for preserving old customs and this includes living from what is grown and produced locally and saving any seasonal glut for 'darker days'.

Today, Ghenwa is proud to share those traditions with which she grew up, alongside her knowledge and expertise through her culinary workshops. The concept evolved from humble beginnings. In the early years of her marriage, Ghenwa and her husband,

Geza, visited and fell in love with South Africa. In 1997 they purchased a house in the beautiful Erinvale Golf Estate in the middle of the winelands outside Cape Town. In 2003 they moved there permanently, with their young family.

Newly-retired Geza filled his time with his old hobby - collecting wines - whilst Ghenwa, with two children enrolled in the neighbourhood school, threw herself into local activities, which included many charity events organised by the parents. Before long her talents in the kitchen were noticed and

solicited, leading to the start of the cooking workshops. These were often followed by food and wine pairing events, co-hosted by Ghenwa and Geza with various talented local winemakers.

Ghenwa's Culinary Club was born and its success has been driven by her love of and dedication to, the art of cooking, exemplified through her contagious enthusiasm. Geza first joined the Chaîne in 1991 in Jeddah, Saudi Arabia. In November 2014 Ghenwa was inducted as a professional member. Since then, Ghenwa has demonstrated her commitment to the Chaîne as a judge in various competitions. In 2018 she hosted her first dinner for Chaîne members at the club house of the Erinvale Golf Estate, which was attended by nearly 100 members and guests.

Ghenwa's Culinary Club is now so popular that it has had to move outside of her home. An agreement with the neighbouring Lourensford Wine Estate will see Ghenwa soon hosting workshops in a purpose built and beautifully outfitted cooking theatre, as well as seated food and wine pairing events for 50 guests. This project involves the restoration of an old building on the Lourensford Estate, the completion of which has been delayed but it is expected to open before the end of the year.

The establishment will focus on cooking workshops, food and wine pairing events, catering and other special events, including hosting foreign chefs and wine tastings held in a well-equipped wine bar. Whilst Geza runs the wine bar activities, Ghenwa's informative presentations will see her sharing her in-depth knowledge of spices and their successful blending with a range of healthy Middle Eastern, North African and Mediterranean dishes with guests who are keen to learn.



Before long her talents in the kitchen were noticed and solicited, leading to the start of the cooking workshops

Louis Tay Maître Rôtisseur

Le Chef Louis Tay, Maître Rôtisseur, se distingue par sa passion, son talent pour la composition des saveurs et son souci du détail, tout en continuant de perfectionner ses compétences et sa créativité dans le monde culinaire.



Au cours des 36 ans de sa carrière culinaire, Louis Tay a été au contact de nombreuses influences, accumulant de vastes connaissances et de l'expérience dans des établissements tels que le Westin Stamford & Westin Plaza, le Raffles Hotel, le Fullerton Hotel, le Tanglin Club et le Swissôtel Merchant Court Singapore.



Mon approche préférée consiste à cuisiner un ingrédient de plusieurs façons dans un même plat



Louis croit au mariage de saveurs et de textures différentes pour atteindre l'équilibre dans un plat. Il a confié à la Revue : « Mon approche préférée consiste à cuisiner un ingrédient de plusieurs façons dans un même plat. Prenons le pigeon, par exemple. Le filet peut être rôti tandis que d'autres parties peuvent entrer dans la composition d'une roulade farcie au foie gras et aux champignons. Sous vide, les cuisses peuvent être confites. De cette façon, les convives dégustent une variété de saveurs et de textures dans un seul plat ».

Louis tire son inspiration des lieux visités et des personnes rencontrées, et il prône l'ouverture d'esprit. Ayant

été exposé à des cultures, des techniques culinaires, des saveurs et des ingrédients différents, il intègre des idées nouvelles à son savoir-faire existant pour composer des plats et des mélanges de saveurs riches en créativité.

Lorsqu'il crée un nouveau plat, Louis recherche en premier lieu un équilibre entre légumes, protéines et féculents. Il choisit ensuite des ingrédients adaptés, avant de mettre la touche finale en se consacrant au goût et à la texture du plat pour assurer que les méthodes de préparation, les sauces et les saveurs se complètent. Les produits frais de qualité sont le facteur le plus important, ainsi, même les techniques les plus simples

font ressortir les meilleures saveurs, pour le plus grand plaisir des convives.

Louis a remporté de nombreux prix, récompenses culinaires et distinctions lors de concours nationaux et internationaux, et il était à la tête de l'équipe de Singapour lors des Olympiades culinaires. Le titre de Chef de Cuisine de l'Année du World Gourmet Summit Awards of Excellence 2018 du groupe Halton lui a été décerné.

Louis a rejoint la Chaîne en 2010. Ses sponsors étaient Otto Weibel (surnommé le « Parrain » de la scène culinaire de Singapour) et Eric Teo, l'illustre chef de Singapour, anciennement en poste au Mandarin Oriental Singapore.



Louis Tay Maître Rôtisseur

It is the dedication of Maître Rôtisseur Chef Louis Tay, his talent in composing flavours and his attention to detail that make him stand out as he continues to improve his skill and creativity in the culinary world.

In his 36-year culinary career, Louis Tay has gained a wealth of exposure, knowledge and experience from establishments including the Westin Stamford & Westin Plaza, Raffles Hotel, The Fullerton Hotel, The Tanglin Club and Swissôtel Merchant Court Singapore.

Louis believes in using different tastes and textures to achieve balance in a

dish. He told the Revue: “My favourite approach is to make use of different cooking methods to cook an ingredient in one dish. For example, take a pigeon. One breast can be roasted and other parts made into a roulade stuffed with foie gras and mushroom. Sous vide, the legs can be confit. In this way, my guests will be able to enjoy a variety of tastes and texture in one single dish.”

Drawing inspiration from anywhere

and anyone, Louis believes in keeping an open mind. Having been exposed to many different cultures, cooking techniques, tastes and ingredients, he incorporates new ideas into his existing knowledge and from there constructs new and creative dishes and flavours.

When approaching the development of a new dish Louis first seeks a balance of vegetables, protein and starch. Thereafter it's down to choosing suitable ingredients and the final element is the overall taste and texture of the dish to ensure cooking methods, sauces and flavours complement each other. Quality, fresh produce is the most important factor - with that even simple

techniques will bring out the very best flavours for guests to enjoy.

Louis has gained numerous awards, culinary medals and recognition from both local and international competitions and has led the Singapore team in the Culinary Olympics. He was awarded World Gourmet Summit Award of Excellence 2018 Halton Executive Chef of the Year.

Louis joined the Chaîne in 2010. His sponsors were Otto Weibel (dubbed the ‘Godfather’ of Singapore’s culinary fraternity) and Eric Teo, the iconic Singaporean celebrity chef formerly at the Mandarin Oriental Singapore.



My favourite approach is to make use of different cooking methods to cook an ingredient in one dish



//

L'UVC permet à de nombreux jeunes du Mexique et de la région de réaliser leurs rêves et de s'assurer un avenir meilleur

Transformer des vies

Depuis 2005, l'université de Vera-Cruz (UVC), à Zacatecas au Mexique, transforme des vies et réalise des rêves en formant les grands chefs et les professionnels du tourisme de demain.

Avec le soutien de ses parents, le Chevalier Carlos Ramirez, ingénieur industriel et spécialiste de l'éducation, a établi l'UVC en tant que projet éducatif à but non lucratif, accessible à tous grâce à des frais abordables (150 euros par mois). L'UVC dispense un programme éducatif mis à jour en permanence avec une approche humaniste et sociale.

Les élèves sont formés et encadrés par des spécialistes et des experts dans leur domaine, notamment des champions du monde, qui veillent à les préparer pour relever les défis d'une carrière dans la gastronomie et le tourisme partout dans le monde.

Le coordinateur technique du diplôme en gastronomie de l'UVC est le Chef Miguel Quezada, Vice-Échanson. Des élèves issus de milieux sociaux et économiques divers, dont beaucoup ne disposent que de ressources modestes, venus des quatre coins du Mexique et d'autres pays d'Amérique latine, reçoivent une formation de premier ordre en techniques culinaires, dispensée par l'équipe de chefs et d'enseignants de Miguel. Ces jeunes

gens sont également encouragés à participer à des concours de haut niveau, ainsi qu'à des activités culturelles et à des événements qui leur permettent de se développer et de devenir les meilleurs chefs d'Amérique latine à l'issue de leur formation.

Les langues étrangères sont également enseignées à l'UVC, et les élèves obtiennent un certificat en anglais de l'Institut international de langues de Zacatecas. Des cours de français sont donnés par les professeurs de l'Alliance française de Zacatecas.

L'UVC permet à de nombreux jeunes du Mexique et de la région de réaliser leurs rêves et de s'assurer un avenir meilleur. Aujourd'hui, des élèves diplômés de l'UVC sont employés par de grandes entreprises, des chaînes de restaurant, des hôtels et des compagnies de croisière au Mexique, aux États-Unis, au Canada, en Europe et même aux Émirats arabes unis. D'autres encore ont créé leur propre entreprise.

L'UVC participe activement aux événements de la Chaîne dans la ville de Zacatecas.



Transforming futures

Since 2005, the University of Vera-Cruz (UVC) in Zacatecas, Mexico, has been transforming lives - making dreams come true - and training the leading chefs and tourism professionals of tomorrow.

Chevalier Carlos Ramirez, an industrial engineer and education specialist, was supported by his parents to establish UVC as a not-for-profit educational project, accessible to all as a result of its affordable fees (150 euros per month). UVC offers an educational programme that is continuously updated with a humanistic and social approach.

Students are taught and mentored by specialists and experts in their field - some of them are world champions - who ensure they are ready and prepared to face the challenges of working in the world of gastronomy and tourism anywhere in the world.

Technical Coordinator of the UVC's degree in Gastronomy is Vice-Échanson

Chef Miguel Quezada. Students from all social and economic backgrounds - many of whom have limited resources - and from all over Mexico and other Latin American countries receive the best training in culinary techniques from Miguel's team of chefs and teachers. They are also encouraged to participate in competitions at the highest level, as well as cultural activities and events that allow them to develop and graduate as the best chefs in Latin America.

UVC students are also taught languages and receive an English certificate from the International Languages Institute of Zacatecas. French classes are provided by teachers of the French Alliance of Zacatecas.

UVC makes it possible for many young people from Mexico and the wider

area to fulfil their dreams and secure a better future. Currently, there are UVC graduates successfully employed throughout Mexico, the United States, Canada, Europe, and even the United Arab Emirates, by large companies, restaurant chains, hotels and cruise ships. Others have started their own business.

UVC is an active participant in Chaîne events in the city of Zacatecas.

//

UVC makes it possible for many young people from Mexico and the wider area to fulfil their dreams and secure a better future

Le jaquier

La *Revue* part à la découverte de la polyvalence du jaquier.



Le jaquier ou jacquier (*Artocarpus heterophyllus*) est un arbre tropical à feuillage persistant originaire du sud-ouest de l'Inde, abondamment cultivé dans toute l'Asie du Sud-Est. Il appartient à la famille des Moraceae, qui comprend le mûrier, le figuier et l'arbre à pain.

L'arbre peut atteindre des hauteurs de 10 à 20 mètres, avec un tronc d'un diamètre allant de 30 à 80 cm. Il produit de gros fruits, pouvant peser jusqu'à 55 kg pour une longueur de 90 cm. Chaque fruit contient des centaines voire des milliers de petites fleurs, et ce sont ces pétales charnus que l'on déguste, verts ou mûrs. Les graines et les gousses du jaquier sont également comestibles, tandis que ses feuilles servent à envelopper les aliments pour la cuisson à la vapeur.



Chaque fruit contient des centaines voire des milliers de petites fleurs, et ce sont ces pétales charnus que l'on déguste, verts ou mûrs



Le jaquier adulte est un producteur de fruits prolifique : les spécimens adultes bien établis peuvent porter jusqu'à 500 fruits par an, les plus jeunes d'entre eux n'en produisant que 200 environ.

Le fruit mûr est jaune et peut être consommé cru ou cuit. Sa saveur sucrée est souvent décrite comme un mélange entre banane et ananas. Il est couramment utilisé dans les desserts. Il peut être séché et frit, lyophilisé et servi pour grignoter, utilisé comme ingrédient avec du riz ainsi que dans les crèmes et les gâteaux, mis en conserve, confit ou transformé en confiture.

Le fruit vert peut être bouilli ou cuisiné

dans du lait de coco, ainsi qu'utilisé comme ingrédient de base des plats de curry, salades et garnitures de légumes. Sa texture fibreuse et filamenteuse en fait un bon substitut à la viande, notamment le porc ou le bœuf, dans les plats végétariens ou végétariens. En tranches, il peut être frit.

Les graines comestibles peuvent être bouillies, cuites au four ou rôties. Crues, elles ressemblent aux noix du Brésil, mais rôties, leur goût rappelle celui de la châtaigne.

Les archéologues ont découvert des traces de la culture du jaquier en Inde il y a 6 000 ans. Son bois serait résistant

aux termites et il est utilisé dans la fabrication de meubles. L'*avani palaka*, planche de bois sculptée sur laquelle le prêtre prend place pendant les cérémonies hindoues à Kerala, d'une grande importance culturelle, est en bois de jaquier.



Jackfruit

The *Revue* discovers the versatility of jackfruit.

The jackfruit or jack tree (*Artocarpus heterophyllus*) is a tropical evergreen tree native to southwest India, which is also widely cultivated throughout southeast Asia. It belongs to the Moraceae plant family, which also includes mulberries, figs, and breadfruit.

The tree can grow to heights of 10-20m with trunk diameters of 30-80cm. The fruit is also large; it can weigh as much as 55kg and grow to a length of 90cm. Each fruit comprises hundreds or even thousands of tiny flowers and it is these fleshy petals that are eaten - ripe or unripe. Jackfruit seeds and pods are

also edible and the leaves are used for wrapping food when steaming.

The mature jackfruit tree is a prolific producer of fruit - older and well-established trees can bear as many as 500 fruits in one year, with younger mature trees expected to bear around 200.

The ripe fruit is yellow and may be eaten raw or cooked. It is sweet with a flavour that is often described as a cross between banana and pineapple. It is commonly used in desserts. The fruit can be dried and fried, freeze-dried and served as a snack alternative, used



Each fruit comprises hundreds or even thousands of tiny flowers and it is these fleshy petals that are eaten - ripe or unripe

as an ingredient with rice or in custards and cakes, preserved by storing in syrup, candied, or made into a jam.

The unripe green fruit may be cooked in coconut milk or boiled and used as a staple in curries, salads and vegetable side dishes. It has a fibrous, stringy texture, which makes it a good substitute for meat - particularly pulled pork or beef - in vegan and vegetarian dishes. Sliced, it can be deep-fried as a chip.

The edible seeds can be boiled, baked or roasted. Raw they resemble Brazil nuts, but when roasted they take on a flavour similar to chestnuts.

Archaeologists have discovered evidence that jackfruit was cultivated in India as long as 6,000 years ago. Its wood is said to be termite-resistant and it is used in the manufacture of furniture. Culturally significant, the ornate wooden plank called '*avani palaka*' used as the priest's seat during Hindu ceremonies in Kerala, is made from jackfruit wood.

Où sont-ils aujourd'hui ?

Comment aborder la boîte noire



Il faut rester calme. J'essaie d'analyser chaque ingrédient pour voir comment il peut s'accorder avec les autres. Je réfléchis aux saveurs, aux textures et aux couleurs. Face à un ingrédient difficile, je mise sur la simplicité. Pour chaque plat, je note par écrit plusieurs options avec des éléments différents, ce qui me permet de visualiser mes idées et de définir les meilleurs mariages.

Approaching the black box



Stay calm. I try to break down each ingredient to see how it will fit with the others. I think about taste, texture and colour. If presented with a difficult ingredient I keep it simple. Writing down several options using different components for each course lays out all my ideas in front of me so I am able to see what fits together best.



The Revue talks to Rôtisseur, Darnell Banman, who took the Gold Medal at the International Final of the Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition (JCR) in 2019, representing the Bailliage of Canada.

Depuis ce succès, Darnell a décroché le poste de ses rêves : Chef de cuisine au restaurant Block and Blade à Winnipeg. « L'aspect le plus intéressant de ce défi pour moi a été de pouvoir disposer d'une liberté et d'une marge de manœuvre artistiques pour créer mes propres menus », confie Darnell à la Revue. Il tient aussi à partager ce qu'il a appris avec les membres de son équipe, jouant le rôle de mentor et les encourageant à participer à des concours et à exceller dans leurs propres carrières.

Darnell avait pris part à plusieurs concours avant son triomphe l'année

passée. Il explique que ces expériences ont fait de lui un chef plus accompli. Elles lui ont donné confiance et lui ont appris à gérer son temps de manière efficace, à prendre des décisions rapides et à s'adapter si les choses ne se déroulent pas comme prévu. Des compétences qui l'accompagnent désormais au quotidien.

Darnell s'est formé auprès du Chef Takashi Murakami, Conseiller Culinaire Honoraire, et il applique son principe de toujours garder un espace de travail propre et rangé en cuisine. Ses expériences au Concours des JCR lui ont aussi appris à être ouvert et réceptif à toute forme de critique, car il est

toujours possible de faire mieux.

Nous avons demandé à Darnell quel conseil il donnerait à un jeune chef qui envisagerait de participer à des concours. « N'abandonnez pas si vous ne réussissez pas la première fois. Considérez l'expérience comme un apprentissage et pensez à ce que vous ferez mieux la fois suivante. Entraînez-vous le plus possible. Posez des questions et apprenez aux côtés de vos chefs et de vos collègues. On n'est jamais trop préparé. »

Un jour, Darnell espère pouvoir organiser un dîner pour les membres de la Chaîne à Block and Blade.

Where are they now?

The Revue talks to Rôtisseur, Darnell Banman, who took the Gold Medal at the International Final of the Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition (JCR) in 2019, representing the Bailliage of Canada.

Since winning Gold, Darnell has moved to his dream job - Executive Chef at the Block and Blade restaurant in Winnipeg. "Having the artistic freedom and flexibility to create my own menu has been my favourite part of this challenge," Darnell tells the Revue. He also values the opportunity to share what he has learned with his own staff as a mentor, encouraging them to compete and excel in their own careers.

Darnell had competed several times before his triumph last year. He says

these experiences have made him into a more "well-rounded" chef than previously. They helped him build his confidence, manage his time effectively, think quickly and adapt if necessary when something didn't go according to plan. These are skills that help him on a daily basis.

Darnell trained under Chef Takashi Murakami, Conseiller Culinaire Honoraire, and follows his adherence to keeping the work space clean and tidy whenever he is cooking. His JCR experiences have also taught him to be open and receptive to all kinds of

feedback, because there is always room to improve.

We asked Darnell what advice he would offer other young chefs considering competing. "Do not give up if you do not succeed the first time. Take it as a learning opportunity and think about how you're going to do better next time. Practice as much as possible. Ask questions and learn from your chefs and peers. You can never be over-prepared."

One day, Darnell hopes to host his own dinner for Chaîne members at the Block and Blade.





Des infusions de plante renforcent les défenses immunitaires des vignes, tandis que l'implantation de haies favorise la biodiversité



Château Pichon Longueville Baron

Une belle récompense

En 2019, Matteo Montone a concrétisé ce qui pour lui était une grande ambition depuis de nombreuses années, en remportant la Finale Internationale du Concours des Jeunes Sommeliers, organisée à Séoul, où il représentait la Grande-Bretagne.



Cette remarquable victoire est non seulement une belle réalisation dans la carrière de Matteo, actuellement Directeur des vins du London Edition Hotel, luxueux établissement 5 étoiles, mais elle lui a également permis de participer à un séjour exclusif de 7 jours à Bordeaux, où il a reçu un accueil chaleureux dans quelques-uns des plus prestigieux châteaux de la région.

Lors de son séjour dans le bordelais, Matteo a visité les domaines suivants :

- Château Smith Haut Lafitte
- Château Canon-la-Gaffelière
- Château Gazin
- Château Margaux
- Château Branaire-Ducru
- Château Suduiraut
- Château Pichon Longueville Baron

Les propriétaires, gérants et maîtres de chai ont été très généreux de leur temps. Matteo a ainsi pu visiter les caves et les vignobles, en apprendre plus sur les différents terroirs et méthodes de production, et participer à plusieurs dégustations.

Temps forts

Matteo a découvert le concept de « Bio précision » du Château Smith Haut Lafitte, notamment le recours au compost organique, au labour à cheval et aux techniques de perturbation du comportement reproducteur pour éloigner les insectes nuisibles. Des infusions de plante renforcent les défenses immunitaires des vignes, tandis que l'implantation de haies favorise la biodiversité.

La visite du domaine Château Canon-la-Gaffelière a été sublimée par les connaissances extraordinaires de son propriétaire, le comte Stephan von Neipperg. Les vignes sont cultivées de manière biologique, mais c'est l'accent donné par Stephan sur l'importance

de la vie dans le sol qui apporte une véritable valeur ajoutée.

Au Château Gazin, une dégustation verticale de vins des millésimes 1999, 2001, 2007, 2012, 2017 et 2018 a donné l'occasion parfaite d'observer et de constater l'évolution du vin en bouteille.

Une dégustation à l'aveugle de Château Margaux a mis Matteo au défi de goûter à des cépages cultivés sur des sols et des porte-greffes différents. Il a ensuite participé à une évaluation de la qualité globale des vins, avant de les noter.

Mattéo a pris part à une dégustation comparée des millésimes 2017 et 2016 du Château Branaire-Ducru, où il a également apprécié un Branaire-Ducru 2000, qu'il décrit comme « un millésime exceptionnel affichant équilibre, finesse et grande complexité ».

Au Château Suduiraut, Matteo a découvert les grandes variations des millésimes de Sauternes. Les mauvaises années, il arrive qu'aucun vin ne soit produit. Une discussion sur la qualité et le rendement s'est ensuivie, millésime par millésime.

Une dernière dégustation dans les caves du Château Pichon Longueville Baron a révélé plusieurs stars, notamment un

Les Griffons de Pichon Baron 2016 et un Pichon Baron 2016, simplement décrits comme « exceptionnels ».

Matteo a confié à la Revue que cette semaine a été « la plus belle expérience de ma vie. Je remercie infiniment la Chaîne pour l'organisation de ce séjour, ainsi que tous les domaines pour leur hospitalité. »

À propos de Matteo

Un séjour à Montepulciano en 2008 a convaincu Matteo qu'une carrière dans les vins serait préférable à l'avenir qu'il avait envisagé dans le tourisme. Il a obtenu un diplôme de Sommelier de l'Associazione Italiana Sommelier de Milan, puis s'est installé à Londres en 2013, où il a décroché une qualification WSA de la Worldwide Sommelier Association.

Depuis, il a travaillé dans des établissements prestigieux, parmi lesquels Aqua Shard, le Ritz London et Locanda Locatelli (tous deux titulaire d'une étoile au Michelin). Il exerce au London Edition Hotel depuis 2017.

Matteo a obtenu son certificat de Sommelier avancé auprès de la Court of Master Sommeliers en 2018. Formateur certifié, il a créé Matteo Montone Wine Consultancy en 2019.



Taking-up the winner's prize

In 2019 Matteo Montone achieved what for him had been a significant ambition for a number of years when he won the International Final of the Chaîne's Jeunes Sommeliers competition, held in Seoul, representing Great Britain.



This prestigious win is not only a career-boosting achievement for Matteo, who is currently Wine Director at the 5* luxury London Edition Hotel, he was also awarded a seven-day, bespoke visit to Bordeaux, where he was warmly welcomed by some of the region's most prestigious chateaux.

Matteo's Bordeaux tour saw him visit the following Chateaux:

- Chateau Smith Haut Lafitte
- Chateau Canon-la-Gaffelière
- Chateau Gazin
- Chateau Margaux
- Chateau Branaire-Ducru
- Chateau Suduiraut
- Chateau Pichon Longueville Baron

The owners, managers and wine makers were all very generous with their time and Matteo enjoyed tours of the vineyards and cellars, learned about individual terroirs and production methods and undertook several tastings.



Plant infusions strengthen the vine immune defences and hedges enhance biodiversity



Highlights

Matteo was introduced to the concept of Bio Precision at Chateau Smith Haut Lafitte, using homemade compost, horse ploughing and mating disruption to drive away harmful insects. Plant infusions strengthen the vine immune defences and hedges enhance biodiversity.

The tour of Chateau Canon-la-Gaffelière was elevated by the extraordinary knowledge of owner, Count Stephan von Neipperg. Grapes are farmed organically, but it is Stephan's insistence on the importance of life in the soil that adds the extra value.

A vertical tasting of wines from 1999, 2001, 2007, 2012, 2017 and 2018 at Chateau Gazin provided the perfect opportunity to observe and taste the evolution of the wine in the bottle.

A blind tasting at Chateau Margaux challenged Matteo to sample varieties of wines grown on different soils

and rootstocks and then take part in evaluating the overall quality of the wines and scoring them.

A comparative tasting of the 2017 and 2016 vintages at Chateau Branaire-Ducru, where Matteo also enjoyed the Branaire-Ducru 2000, which he describes as: "an outstanding vintage showing balance, finesse and great complexity."

At Chateau Suduiraut, Matteo was instructed in the big vintage variation in Sauternes, which, in a bad vintage can result in no wine being produced. This led to a discussion of quality and yields, vintage by vintage.

A final tasting in the cellar of the Chateau Pichon Longueville Baron resulted in a few favourites, including Le Griffons de Pichon Baron 2016 and the Pichon Baron 2016, described simply as "stunning."

It was "the trip of a lifetime!" Matteo told

the Revue. "Thank you very much to the Chaîne for organising it and to all the Chateaux for their hospitality."

About Matteo

A trip to Montepulciano in 2008 persuaded Matteo that a career in wine was preferable to his planned future in tourism. He completed a Sommelier Degree with the Associazione Italiana Sommelier in Milan and then moved to London in 2013 and did a WSA Degree with the Worldwide Sommelier Association.

Since then he has worked at prestigious establishments including Aqua Shard, The Ritz London and Locanda Locatelli (both one-star Michelin). He moved to the London Edition Hotel in 2017.

Matteo achieved his advanced certificate from the Court of Master Sommeliers in 2018. He is a certified Educator, and in 2019 he established the Matteo Montone Wine Consultancy.

Une découverte sensorielle

Être un bon sommelier exige bien plus qu'une connaissance exemplaire des vins. À l'instar de toute profession artistique, ce qui distingue le maître d'un simple expert est la passion avec laquelle il ou elle utilise sa plateforme de prédilection pour exprimer ses émotions et sa sensibilité.

L'Échanson Florent Martin, premier sommelier à l'hôtel George V à Paris, en est le parfait exemple. Pendant deux ans et demi, Florent a consacré son temps libre à une initiative inhabituelle en vue d'attirer des jeunes vers cette profession : il a contribué à la réalisation d'un film.

Florent a été invité à participer à ce projet de film par l'Union de la Sommellerie Française, où il dirige la commission jeunesse. Il a confié à la Revue qu'en acceptant l'invitation, il voulait mettre en lumière la manière dont le sommelier exprime ses émotions et ses sensations au travers des vins. Le film ne se concentre pas sur les concours, même si Florent reconnaît leur rôle pour promouvoir la profession. Au lieu de cela, l'accent a été mis sur l'élément humain, sur les réalisations et les réussites qui naissent de la passion et de la compréhension des vins.

Pour Florent, l'un des aspects les plus intéressants du métier de sommelier est la possibilité de se développer intellectuellement et sur le plan sensoriel. Explorer la diversité

des cultures du monde des vins et apprendre à s'exprimer et à exprimer ses sentiments avec sincérité permet de se rapprocher du terroir, tout en gagnant une compréhension de la nature et un développement accru des sens. « Il existe peu de métiers comme celui-ci », affirme-t-il.

Nous avons dit au début de cet article qu'être un grand sommelier ne se limite pas au savoir, mais il faut également ajouter que les meilleurs sommeliers ne cessent jamais d'apprendre: ils continuent de visiter des vignobles et de développer leurs connaissances des terroirs, en cherchant à approfondir leur compréhension des questions écologiques et des techniques de culture. Avant tout, leur souhait de partager les connaissances ainsi acquises avec les convives ne faiblit jamais.



Il voulait mettre en lumière la manière dont le sommelier exprime ses émotions et ses sensations au travers des vins



A sensory journey

Being a good Sommelier involves more than just exemplary knowledge of wines. As with any artistic profession, what distinguishes a master performer from a competent also-ran is the passion with which they use their chosen medium to express their inner feelings and sensibilities.

Someone who understands this very clearly is Échanson Florent Martin, Head Sommelier at the Fairmont Hotel George V in Paris. Over a period of two and a half years, Florent has dedicated his own time to an unusual initiative to help attract young people to the profession - he's helped to make a film.

Florent was invited to take part in the film project by the Union de la Sommellerie Française where he heads up the youth commission. He tells the Revue that in accepting the invitation he wanted to highlight how the Sommelier expresses himself - or herself - their feelings and sensations through the wines. The film took the focus away from competitions - although he acknowledges that these

have a part to play in furthering the profession. It placed the emphasis instead on the human element, the accomplishments and fulfilments that a passion and understanding of wine brings.

For Florent, one of the most exciting aspects of being a Sommelier is the opportunity to grow intellectually and sensorily. Learning about different cultures throughout the world of wines and how to express yourself and your feelings with sincerity brings you closer to the terroir, with an understanding of nature and heightened development of the senses. "You don't get many jobs like this," he says.

We said at the beginning of this article that being a top Sommelier is not just

about knowledge, but it is also true to say that the world's top Sommeliers never cease in their quest for knowledge about wines. They continue to visit vineyards, learn about terroirs, and strive to understand ecological issues and new cultivation techniques. Above all, their desire to share this acquired knowledge with the guests they serve never wanes.



He wanted to highlight how the Sommelier expresses himself - or herself - their feelings and sensations through the wines

Aventurière, optimiste et un grand chef



En 2016, à tout juste 27 ans, le Maître Rôtisseur Julia Komp devenait le plus jeune chef à décrocher une étoile au Michelin en Allemagne. Aujourd'hui, elle est à la tête d'une grande équipe à Lokschuppen (ancien hangar à locomotive) et Anker 7 dans la ville de Cologne.

À l'issue de son apprentissage au restaurant « Zur Tant » de Cologne, et après avoir remporté une kyrielle de concours de cuisine, Julia Komp n'a pas tardé à développer un style culinaire bien distinctif. Sa passion pour l'Asie et l'Orient est manifeste, mais elle est intégrée de manière ludique à la gastronomie française et à d'autres cuisines classiques du monde. Son utilisation des épices est à la fois audacieuse et équilibrée.

Après avoir décroché son étoile Michelin au restaurant Schloss Loersfeld, Julia a quitté Cologne, passant 14 mois autour du monde à la recherche d'inspirations culinaires en vue d'élargir ses horizons. En Éthiopie, elle a cuisiné dans trois ambassades : allemande, autrichienne et suisse. Au Maroc, elle s'est mise aux fourneaux aux côtés de deux mamans dans une entreprise familiale.

Au fil de ses pérégrinations, Julia s'est particulièrement intéressée aux nombreux petits producteurs des régions visitées, à l'image d'une entreprise familiale à Yogyakarta, en Indonésie, où le pétrin mécanique utilisé pour la production de nouilles est actionné par une vache.

Julia voue une fascination particulière à la Tunisie, un pays qu'elle avait appris à bien connaître lors de ses voyages avec sa grand-mère, qui dirigeait une agence de voyages. La semoule de couscous est l'un de ses produits préférés : séchée, passée au tamis et séparée grain par grain sur les toits en Tunisie.

Elle s'accorde à merveille avec sa propre huile d'olive. Julia a rendu visite à des producteurs de couscous et d'huile d'olive à plusieurs reprises en Afrique du Nord, participant au processus de fabrication.

Au printemps 2020, Julia est retournée à Cologne dans le restaurant Lokschuppen et son bar Anker 7, où elle exprime désormais son art culinaire si particulier dans l'ambiance singulière d'un monument industriel magnifiquement restauré, avec ses vues remarquables sur le Rhin et la cathédrale de la ville. La Table du Chef propose une cuisine des plus raffinées, tandis que des plats de grande qualité pour des repas décontractés sont servis sous les hauts plafonds de la salle du restaurant. Des propositions plus

simples sont disponibles dans le bar Anker 7.

Quelle que soit l'option, la qualité élevée caractérise la cuisine de Julia Komp, qui a pour ambition de « vous faire sourire avec ses créations ».

La passion de Julia pour l'Orient brillera à nouveau dans son prochain projet : un petit restaurant gastronomique qui se trouvera non loin de là. Le nom a été choisi pour éveiller la curiosité des convives : « Sahila », la plus grande des étoiles.



La qualité élevée caractérise la cuisine de Julia Komp





Traveller, optimist and top chef

In 2016, aged just 27, Maître Rôtisseur Julia Komp became the youngest chef ever to have been awarded a Michelin star in Germany. Today she leads a large team at the Lokschuppen (Engine Shed) and Anker 7 in Cologne.

“
Indispensable quality standards are part of the Julia Komp signature”

After completing her training at the ‘Zur Tant’ restaurant in Cologne, and winning many cooking competitions along the way, Julia Komp wasted no time developing her very own style in the kitchen. A love for Asia and the Orient shines through, but playfully

integrated into French cuisine and other classics from around the world. Her use of spices is courageous and at the same time finely tuned.

After achieving the Michelin star at Loersfeld Castle Julia left Cologne and spent 14 months travelling the world



seeking culinary inspiration and broadening her horizons. In Ethiopia, she cooked for three embassies - German, Austrian and Swiss. In Morocco she worked at the stove with two mothers in a family business.

Of particular interest to Julia on her travels were the many small and local producers, such as the family business in Yogyakarta, Indonesia, where the kneading machine for noodle production is powered by a cow.

Julia has a particular fascination with Tunisia, a country she grew to know well while travelling with her grandmother who owned a travel agency. Couscous is one of her favourite products - dried, sifted and handpicked on the roof in Tunisia. It goes perfectly with her own olive oil. Julia has visited the producers of both couscous and olive oil several times in North Africa and helped with the manufacturing process.

In spring 2020, Julia returned to Cologne to Lokschuppen and Anker 7 where she now unfolds her very special culinary art in the special ambience of the lovingly restored industrial monument and its wonderful views of the Rhine and Cologne Cathedral. Top cuisine at the Chef’s Table is balanced with high-quality dishes for the everyday in the lofty atmosphere as well as more casual fare in the port bar Anker 7.

Whichever option, indispensable quality standards are part of the Julia Komp signature, as she aims to: “put a smile on your face with my creations.”

Julia’s love for the Orient will surface again in the inspiration for her next project - a small, gourmet restaurant to be located nearby. The name has been chosen to ensure guests sit up and take notice. ‘Sahila’ means Leader of the Stars.

Une élégance chinoise contemporaine

Le restaurant NUVA, situé dans l'enceinte du centre de conférences AsiaWorld-Expo (AWE) de Hong Kong, invite les convives à découvrir un monde d'élégance chinoise contemporaine, sous la direction attentive de deux membres de la Chaîne : le Maître Rôtisseur Toni Mak et l'Échanson Kenneth Chui.



AWE offre sous un même toit une délectable sélection des meilleures cuisines du monde. Les visiteurs n'ont que l'embaras du choix parmi le vaste éventail de mets et de boissons, avec plus de 20 établissements disposant d'un emplacement stratégique au sein des 70 000 m² d'espace d'exposition.

Le nom NUVA s'inspire de l'anglais « nubivagant », adjectif tombé en désuétude qui signifie « errant dans les nuages ». Un nom fort à propos étant donné que le restaurant, situé au 2^{ème} niveau, offre des vues panoramiques spectaculaires sur l'île de Lantau. NUVA propose aux visiteurs une oasis de calme alliant un cadre naturel éblouissant avec



NUVA propose aux visiteurs une oasis de calme alliant un cadre naturel éblouissant avec de la gastronomie chinoise de premier ordre



de la gastronomie chinoise de premier ordre.

Le menu de NUVA est une célébration de la cuisine cantonaise authentique, avec des plats signature tels que le traditionnel « Poulet Doré » de Shunde : du porc grillé au four rehaussé de fines tranches de lard et de foie de poulet. Les autres spécialités comprennent la carapace de crabe farcie, les crevettes au blanc d'œuf à la vapeur et purée de citrouille, ainsi que l'orveau mariné entier frit au sel de mer.

Pour stimuler tous les sens, NUVA complète son menu de cuisine raffinée avec des œuvres d'art exceptionnelles, présentées en collaboration avec des

galeries et des artistes de renommée locale et internationale. Ces expositions se renouvellent pendant l'année pour assurer que l'expérience culinaire dans son ensemble demeure une source d'inspiration et de ravissement.

Les membres du personnel

Le Chef de Cuisine Toni Mak est responsable de l'offre culinaire de l'AWE. Au cours de ses 40 ans de carrière, Toni a travaillé dans des hôtels 5 étoiles prestigieux à Hong Kong et à Macao, notamment au Hong Kong Royal Garden Hotel, au Macau Studios et au Macau Sands Hotel. Il a cuisiné pour des personnalités internationales du monde des affaires et de la politique, remporté de nombreux prix lors de

concours culinaires et il fait partie de nombreux jurys.

Kenneth Chui, décrit comme un « membre fier et dévoué de la Chaîne », Directeur général de la restauration et des services, a rejoint l'AWE en 2009. Il a depuis conduit l'équipe vers de nouveaux standards d'excellence pour ses services de traiteur, en particulier pour les événements de grande envergure. Plus particulièrement, grâce à ses compétences en gestion, AWE a pu organiser un banquet avec un nombre record de 360 tables. Au cours de sa carrière, Kenneth a occupé des postes au Conrad Hong Kong, au Ritz-Carlton Hong Kong et au Star World Hotel & Casino.



Contemporary Chinese elegance

The NUVA Restaurant in the AsiaWorld-Expo (AWE) in Hong Kong invites guests to enter a world of contemporary Chinese elegance, under the careful direction of two Chaîne members, Maître Rôtisseur Toni Mak and Échanson Kenneth Chui.

“

NUVA offers visitors a getaway from the hustle and bustle of daily life with a combination of dazzling natural scenery and high-end Chinese fine dining

AWE offers an appetising selection of the world's most splendid cuisines under just one roof. Visitors are spoiled for choice by the range of food and beverages on offer, with over 20 catering outlets strategically located throughout the 70,000 square metre exhibition space.

The name, NUVA, is inspired by the obsolete adjective 'nubivagant', literally

meaning to wander in the clouds. Located on level 2, the spectacular view - a 360-degree panorama of Lantau Island - suits the name. NUVA offers visitors a getaway from the hustle and bustle of daily life with a combination of dazzling natural scenery and high-end Chinese fine dining.

NUVA's menu is a celebration of authentic Cantonese cuisine, including signature dishes such as the traditional



Shunde delicacy of 'Golden Chicken' - baked barbecued pork with thin sliced pork fat and chicken liver. Other signature dishes include Baked Stuffed Crab Shell, Steamed Egg White with Shrimps and Pumpkin Puree and Fried Marinated Whole Abalone with Seasalt.

NUVA complements its menu of exquisite cuisine with the sensory pleasures of exceptional artworks, presented in collaboration with acclaimed galleries and artists both locally and worldwide. This exclusive showcase is refreshed throughout the year to ensure that the overall dining experience at NUVA always inspires and delights.

The people behind the service

Overseeing the food offer at AWE is Executive Chef Toni Mak. Toni's 40-year career includes stints at some of Hong Kong and Macau's most prestigious five-star hotels: Hong Kong Royal Garden Hotel, Macau Studios and Macau Sands Hotel. He has served political and business celebrities from around the world, won numerous awards in culinary competitions and also serves as a judge.

Described as a "dedicated and proud Chaîne member," General Manager of F&B and Venue Services, Kenneth Chui joined AWE in 2009 and has since led the team to establish new standards of excellence in its catering and venue service, particularly for large-scale events. Perhaps most notably, his management skills enabled AWE to successfully host a record-breaking 360 table banquet. His career resumé includes posts at the Conrad Hong Kong, Ritz-Carlton Hong Kong and Star World Hotel & Casino.



La tendance du vin biodynamique

La pandémie de COVID-19 a mis la santé au premier plan des préoccupations mondiales. Le maintien d'une bonne forme physique, le renforcement du système immunitaire et une alimentation saine sont désormais devenus plus importants que jamais dans un monde qui, en quelques mois, a été entièrement bouleversé. Et sans surprise, cette tendance se retrouve dans le monde du vin, à l'heure où les vins biologiques et biodynamiques bénéficient d'une hausse notable de leur popularité.

Si les vins biologiques sont produits à partir de raisins issus de l'agriculture biologique, la viticulture biodynamique va encore plus loin. Dans l'approche biodynamique de la culture de la vigne, le vignoble forme un tout écologique qui comprend non seulement les rangées de vignes, mais aussi le sol, la flore et la faune. Ainsi, le vin est produit avec le minimum d'interventions artificielles.

Giorgio Fragiaco, Directeur commercial du domaine Querciabella, grand producteur de vins biodynamiques, explique : « La culture biodynamique est l'ancêtre de toutes les initiatives agricoles respectueuses de l'environnement ». Sous l'impulsion de son propriétaire environnementaliste Sebastiano Cossia Castiglioni, le domaine Querciabella est passé à la culture biologique en 1988, puis à la biodynamie en 2000. Giorgio est convaincu que cette transition a considérablement amélioré le profil organoleptique de la gamme renommée du domaine.

Parmi les autres principaux producteurs de vins biodynamiques, on retrouve certains des plus grands noms du monde viticole : M. Chapoutier (Rhône, France), le Domaine de la Romanée-Conti (Bourgogne, France), le Domaine Zind-Humbrecht (Alsace, France), le producteur de Cava Gramona (Penedes, Espagne) et des dizaines d'autres. En France, Nicolas Joly est à la tête du mouvement biodynamique depuis la vallée de la Loire. Les États de l'Oregon et de Washington aux États-Unis, la Nouvelle-Zélande et l'Australie disposent également de mouvements biodynamiques solides.

Mais ces vins ont-ils suffisamment d'adeptes ?

La tendance semble le confirmer. Le salon Vinexpo fait état d'un intérêt accru pour son espace WoW! (World of Organic Wine), exclusivement consacré aux producteurs de vins biologiques, naturels et biodynamiques. Le salon Vinexpo Paris, organisé en janvier 2020, a ainsi accueilli près de 150 participants dans cet espace, une augmentation de 25 % par rapport à 2017. Rodolphe Lameyse, Directeur général de Vinexpo, explique : « Le vin biologique est indiscutablement une réalité commerciale aujourd'hui, et la demande pour ce produit ne cesse d'augmenter ».

Mais c'est sur les cartes des vins des restaurants, bars et clubs que la présence de la biodynamie est la plus manifeste. Ronan Sayburn, Maître Sommelier, responsable des vins du club œnologique londonien 67 Pall Mall, pense que cet intérêt s'est accru pendant la récente pandémie de COVID. « On a constaté un intérêt considérable pour les produits biologiques sains, et le vin biodynamique est l'étape suivante ».

Il ajoute que le refus de reconnaître le mouvement biodynamique en n'incluant pas ces vins sur les cartes pourrait faire perdre des clients.

Les meilleures pratiques viticoles ont toujours été étroitement liées à la philosophie biologique ou biodynamique. C'est particulièrement vrai aujourd'hui, où l'on préconise d'éviter l'absorption de produits chimiques et de pesticides par l'organisme. « Le respect pour la terre, et pour ce que nous mangeons et buvons, est une tendance croissante », confie



Ronan. Quant aux consommateurs : « Ils ne comprennent pas nécessairement toutes les subtilités de l'agriculture biodynamique, mais ils comprennent que c'est une bonne chose, un bienfait pour la terre et pour les personnes qui adoptent un mode de vie sain ».

Dans la production de vin plus que dans la production de toute autre boisson alcoolisée, il est possible de limiter les interventions au strict minimum. « La plupart des grands vigneron sont proches de la nature et comprennent qu'il faut la respecter », poursuit Ronan.

Giorgio Fragiaco cite Steiner, qui avait déclaré en 1924 : « Alors que la terre change en raison de toutes les influences cosmiques et climatiques ... nos choix de vie peuvent avoir un impact profond sur la terre ».

Ruma Singh

Chargée de Presse Honoraire, Inde

À propos de l'auteur

Spécialisée dans le domaine du vin, Ruma Singh est auteure et chroniqueuse à plein temps dans de nombreuses publications œnologiques, gastronomiques et touristiques. Elle est également membre du « Circle of Wine Writers » à Londres.



The biodynamic wine movement

The COVID 19 pandemic has opened the eyes of the world about health. Staying fit, boosting immunity and healthy eating have become more important than ever in a world that turned topsy-turvy in a few short months. Not surprising, this is also being reflected in wine trends, and sales of organic and biodynamic wines have seen a noticeable spurt in popularity.

Organic wines are made from grapes grown organically, while biodynamic farming takes this one step further. The biodynamic approach to grape-growing sees the vineyard as an ecological whole: not just rows of grapevines, but the soil, the flora and fauna. All this leads to wine produced with the minimum of artificial intervention.

Giorgio Fragiaco, Director of Sales at the famous Tuscan biodynamic wine producer Querciabella explains: “Biodynamic farming is the grandparent of all the eco sustainable agricultural movements.” Querciabella, under environmentalist owner Sebastiano Cossia Castiglioni went organic in 1988 and biodynamic in 2000. Giorgio believes this move vastly improved

the organoleptic profile of their much-acclaimed portfolio.

Other top producers of biodynamic wines include some of the wine world’s biggest names: Chapoutier (Rhône, France), Domaine de la Romanée-Conti (Bourgogne, France), Domaine Zind-Humbrecht (Alsace), Cava producer Gramona (Penedes, Spain) and dozens of others. In France, Nicolas Joly leads the biodynamic movement from the Loire Valley. Oregon and Washington in the USA, New Zealand and Australia also have strong biodynamic movements.

But are there sufficient takers for these wines?

Trends indicate so. Trade fair, Vinexpo reports a steady rise in interest in its WOW! The World of Organic Wine pavilion, which is exclusively for organic, natural and biodynamic producers. Vinexpo Paris in January 2020 saw

almost 150 producers participate, an increase of 25% over 2017. Vinexpo CEO, Rodolphe Lameyse comments: “Bio wine is unquestionably a commercial reality now and demand for the product keeps on growing.”

The most visible presence of biodynamics is on the wine lists of restaurants, clubs and bars. Ronan Sayburn MS, Head of Wine at London wine club 67 Pall Mall believes interest has grown during the recent COVID pandemic. “There has been a massive swing towards healthy organic produce, and biodynamic wine is the next step.”

He adds that not acknowledging the biodynamic movement by including it on the wine list risks losing sales.

The best winemaking practice has always had close links with organic or biodynamic philosophy. This is especially true today, as it is believed that the fewer chemicals and pesticides

that enter your body the better. “Respect for the earth and what we eat and drink is a growing trend,” Ronan says. As for consumers: “They may not necessarily understand the intricacies of biodynamics but they do understand that it is a good thing – good for the land and for those adopting a healthy lifestyle.”

More than with any other alcoholic beverage it is possible to produce wine by low intervention methods. “Most top winemakers are close to nature and understand the need to respect it,” says Ronan.

Giorgio Fragiaco quotes Steiner from 1924... “As the earth is changing due to all sorts of climatic and cosmic influences’... choices we make in our lifestyle can deeply impact the earth.”

Ruma Singh

Chargée de Presse Honoraire, India



About the author

Ruma Singh is a full-time writer and columnist writing about wine for numerous wine, travel and food publications. She is also a member of the London-based ‘Circle of Wine Writers’.

Le père des chefs portugais

Avec sa manière discrète, le rôle de prédilection du Chancelier Paulo Amado est d'encourager et de faire la promotion de l'art de la gastronomie. Il serait même prêt à miser sa fortune et sa réputation sur la capacité des jeunes chefs du Portugal à occuper le devant de la scène et à changer le monde à travers la gastronomie.



Auteur, journaliste, trompettiste, surfeur et père de famille, Paulo Amado croit fermement que la gastronomie est capable d'initier un changement social.

En 1997, dans le cadre de ses études de droit, Paulo a effectué un stage auprès d'un magazine destiné aux personnes qui souhaitent en apprendre plus sur la gastronomie. Il admet qu'au départ, il ignorait le véritable sens du mot gastronomie. Il ignorait tout de l'essence même du milieu de la restauration. En 2001, il rachetait le magazine.

Aujourd'hui, il est reconnu en tant qu'expert de la cuisine portugaise, de même que de son histoire et de celle des chefs illustres de ce pays. Il connaît leur parcours, les lieux où ils ont travaillé et les personnes qu'ils ont côtoyées.

En tant qu'organisateur d'événements, promoteur et expert en communication impliqué dans de nombreux projets, Paulo a pour principale ambition de faire découvrir le monde de la gastronomie à un public plus vaste. Au cours des 20 dernières années, la gastronomie portugaise a considérablement évolué. Paulo souhaite que cette transformation se poursuive.

Il mise sur le talent et sur les ambitions des jeunes chefs du pays. « La force des restaurants repose sur des chefs âgés d'une vingtaine d'années ; ils façonneront l'avenir ». Selon l'opinion avisée de Paulo, les chefs représentent de solides ambassadeurs d'un pays et de sa culture.

Par-dessus tout, Paulo se considère comme un humaniste, avec la conviction que l'expression humaine est fondamentale pour la vie, et il souhaite que celle-ci soit illustrée dans le milieu professionnel de la gastronomie. Parmi ses ambitions, il cite le redressement du déséquilibre entre les hommes et les femmes, l'intégration des communautés au sein du Portugal et le recours à l'art et aux artistes pour faire avancer les causes sociales.

Dans le même temps, il prévoit de préserver un équilibre dans sa vie en continuant à écrire des livres, à travailler sa trompette et à jouer dans son groupe. « Parce que le problème avec la gastronomie, c'est que si l'on n'y prend pas garde, elle a vite fait de nous avaler ».

Nous remercions facefoodmag.com qui nous a donné l'autorisation de nous inspirer d'un article détaillé pour produire ce texte.

//

As an event organiser, promoter and communicator involved with many projects, Paulo's main ambition is to bring the speciality of gastronomy to a larger audience

The father of Portuguese chefs

Promoting and encouraging the art of gastronomy from his chosen position behind the scenes, Chancelier Paulo Amado would stake his money and reputation on the ability of Portugal's young chefs to take centre stage and change the world through gastronomy.

Author, trumpet-playing journalist, surfer and family man, Paulo Amado firmly believes in the power of gastronomy to create social change.

Paulo studied law before, in 1997, taking an internship at a magazine for people who want to learn more about gastronomy. He admits that when he started he didn't know what gastronomy meant. He didn't understand the essence of hospitality. In 2001 he bought the magazine.

Today he is recognised as an expert on Portuguese cuisine, equally familiar with its history and that of the country's leading chefs. He knows their journeys, where they've worked and with whom.

As an event organiser, promoter and communicator involved with many projects, Paulo's main ambition is to bring the speciality of gastronomy to a larger audience. Over the last 20 years Portuguese gastronomy has undergone significant change. Paulo is keen to see that evolution continue.

He puts his faith in the talents and ambitions of the country's young chefs. "The strength of the restaurants lies in chefs in their twenties; they will build the future." To Paulo's attentive and perceptive eyes, chefs are strong ambassadors of the country and its culture.

Above anything else, Paulo considers himself a humanist, believing human

expression is fundamental for life and he wants to see this reflected in the profession of gastronomy. Among his ambitions he cites redressing the imbalance between men and women, integrating the communities within Portugal and using art and artists to help social causes.

At the same time he plans to maintain balance in his life by continuing to write books, study the trumpet and play in his band. "Because the problem with gastronomy is that if you don't pay attention you get swallowed by it."

With many thanks to facefoodmag.com for permission to draw on their in-depth article in order to produce this text.



Un passionné de cuisine

Le Conseiller Culinaire Orel Kimchi est l'un des chefs les plus créatifs et les plus célèbres d'Israël.



Alors qu'il était officier dans l'armée israélienne, Orel a commencé à cuisiner avec un soldat, lui-même cuisinier averti, faisant naître une passion qui n'a pas faibli depuis lors. Orel a exercé les fonctions de chef au restaurant Cavalier de Jérusalem, point de départ de sa carrière. Il a ensuite travaillé auprès de Joël Robuchon à Paris, puis au restaurant Arzac à Saint-Sébastien. À l'âge de 30 ans, il remportait le titre de « Meilleur Jeune Chef du Monde » décerné par San Pellegrino.

En 2013, Orel a ouvert le restaurant Popina, dans le quartier prisé de Neve Tzedek à Tel Aviv. Dans cet établissement moderne situé dans un bâtiment historique, la cuisine ouverte est la véritable star et confère à Popina un statut à part sur la scène culinaire de Tel Aviv. Elle est placée au centre du restaurant dans une configuration propice aux échanges entre les convives, le chef et sa brigade.

Popina est une plateforme pour les



créations culinaires d'Orel. Il peine à expliquer ce qui rend son style de cuisine aussi individuel et unique. Il est convaincu que tous les chefs sont influencés par d'autres chefs et par les différentes techniques culinaires, mais développer un style propre et identifiable, autant dans les saveurs que dans le dressage, nécessite du temps et de l'engagement.

Le menu de Popina est divisé entre plats signatures et plats de saison, confectionnés à partir des meilleurs ingrédients et élaborés avec des techniques culinaires variées. Les plats signatures de Popina comprennent les brioches à la vapeur utilisées pour le burger de crevette ou fourrées au

foie gras (recettes sorties tout droit de l'imagination d'Orel et de sa brigade pour se faire plaisir en cuisine), ou encore le tartare de poisson avec gelée au gin tonic, créé par Orel en hommage à son cocktail préféré.

La Revue a demandé à Orel quel était son plat préféré. Il a répondu : « Le Délice de Poulet. Mais ne le dites pas aux autres plats ! » Le Délice de Poulet est une cuisse de poulet désossée rôtie, servie avec une sauce à la truffe, un œuf poché, de la laitue grillée et de la brioche grillée.

Mais Popina ne se limite pas à la gastronomie et à l'atmosphère. La touche personnelle lui confère

un caractère bien particulier, un environnement dans lequel les convives se sentent les bienvenus et comme chez eux.



Il est convaincu que tous les chefs sont influencés par d'autres chefs et par les différentes techniques culinaires, mais développer un style propre et identifiable, autant dans les saveurs que dans le dressage, nécessite du temps et de l'engagement



He believes everyone is influenced by other chefs and cooking techniques, but it takes time and commitment to develop your own style, recognisable not only through the flavours but also the plating

Addicted to cooking

Conseiller Culinaire Orel Kimchi is considered to be one of the most creative and leading chefs in Israel.

As an officer in the Israeli military, Orel started cooking with a soldier who was an enthusiastic cook. Ever since, he says he has been addicted. From chef at the Cavalier restaurant in Jerusalem, Orel's career began to develop. He worked for Joël Robuchon in Paris and at the Arzac restaurant in San Sebastian. At the age of 30 he won the world's best young chef award from San Pellegrino.

In 2013, Orel established the Popina restaurant in the attractive Neve Tzedek neighbourhood of Tel Aviv. A modern restaurant located in an historic building, it is the open kitchen that is the real star and makes Popina stand out in Tel Aviv's culinary landscape. Situated in the centre of the restaurant, the design invites dialogue between diners, the chef and his kitchen team.

Popina is a platform for Orel's culinary creations. Orel finds it difficult to explain what makes his style of cooking individual and unique. He believes everyone is influenced by other chefs and cooking techniques, but it takes

time and commitment to develop your own style, recognisable not only through the flavours but also the plating.

The menu at Popina is divided into Signature and Seasonal dishes, crafted from the finest ingredients using different cooking techniques. Signature dishes include Popina's Steamed Buns with a Shrimp Burger or Foie Gras - an invention from Orel and his team as a tasty meal for themselves; and the Tartare of fish with a Gin & Tonic jelly invented by Orel to pay homage to his favourite cocktail.

The Revue asked Orel to name his favourite dish. "The Decadent Chicken," he answered. "But don't tell the other dishes." Decadent Chicken is a roasted boneless chicken thigh served with a truffle sauce, poached egg, grilled lettuce and toasted brioche.

But Popina is not just about the food or the atmosphere. The personal touch is one of the features that makes it so special, an environment in which guests are welcomed and made to feel at home.



L'approche « locale » de Marriott en Chine

Vice-Président Senior de la région Grande Chine de l'enseigne Marriott International et membre de la Chaîne, Michael Malik dispose d'une vaste expérience et d'un formidable sens des affaires. Faire en sorte que Marriott soit la destination de choix des voyageurs chinois avisés est au cœur de sa mission.



Michael a acquis une notoriété de leader au sein de Marriott et dans l'ensemble du secteur de l'hôtellerie-restauration, avec une carrière définie par un style de direction dynamique et une connaissance approfondie de la gestion hôtelière et du service client.

Marriott International dispose d'un portefeuille diversifié en Chine, comprenant 22 marques pour plus de 370 établissements, et ce chiffre ne cesse de croître.

Sur l'ensemble du territoire chinois, ce portefeuille inclut également 1 058 restaurants. Michael a confié à la Revue que Marriott a pour objectif de devenir la destination gastronomique par excellence, pour la population locale



Tous les bars et restaurants de ce portefeuille visent à offrir aux convives une expérience culinaire authentique faisant ressortir l'histoire de chacun des plats

comme pour les touristes, en offrant des expériences culinaires uniques et captivantes, avec une touche « locale ».

Tous les bars et restaurants de ce portefeuille visent à offrir aux convives une expérience culinaire authentique faisant ressortir l'histoire de chacun des plats.

À titre d'exemple, Marriott International a relancé l'an passé les restaurants Man Ho, qui présentent 98 plats cantonais élaborés avec grand savoir-faire. Le groupe a également créé un petit film intitulé « Un voyage dans le temps » pour célébrer les origines des recettes, ainsi que la culture de la province de Guangdong.

L'initiative « Stellar Dining Series by The Ritz-Carlton » est un autre exemple d'événements culinaires rassemblant des chefs étoilés au Michelin, des mixologues et des pâtisseries dans les destinations gastronomiques les plus réputées d'Asie-Pacifique. Chacune d'entre elles permet de découvrir le

monde des restaurants du Ritz-Carlton étoilés au Michelin, avec des menus créés collectivement par des chefs de toute la région.

Pour répondre aux attentes et aux comportements en constante évolution des consommateurs, Marriott International a lancé en mai 2020 l'une des premières plateformes de livraison de repas à domicile en Chine. Plus de 130 hôtels Marriott dans 49 villes répondent désormais à la demande croissante en variété, authenticité et expériences mémorables dans le secteur naissant de la livraison de repas à domicile.

La jeune génération, en particulier les jeunes couples et la génération Z, représente un groupe important pour Marriott International en Chine. Ces consommateurs recherchent des marques distinctives, ainsi que des expériences touristiques à la fois personnalisées et véritablement différenciées. Marriott a décidé de cibler ce groupe en lançant un nouveau

concept d'hôtel boutique : Moxy. Cette marque innovante allie une esthétique élégante à un service convivial, à un prix abordable. Moxy séduira la jeune génération adepte des réseaux sociaux en proposant des chambres connectées, des espaces communs aux décors tendance et un service moderne et attentionné.

Les clients peuvent également profiter d'un programme de fidélité primé, Marriott Bonvoy, qui englobe le portefeuille mondial de Marriott International et ses 30 marques hôtelières. Le programme offre des avantages exclusifs, visant à inspirer ses membres à découvrir de nouveaux horizons. Une Journée des Membres vient également d'être lancée sur l'ensemble du territoire chinois. Dans ce cadre, Marriott International propose de nouvelles expériences innovantes, autant au niveau de la restauration et de l'hébergement qu'au niveau des offres culinaires, avec de multiples possibilités de « partir en vacances près de chez soi ».



Marriott's 'going local' approach in China

To keep Marriott International front of mind with Greater China's aspirational travellers requires every ounce of the considerable experience and strong business acumen of its Senior Vice-President for Greater China and member of the Chaîne, Michael Malik.

Well known as a leader within Marriott and the wider hospitality industry, Michael's career has been defined by his dynamic management style and keen understanding of hotel operations and customer service.

Marriott International has a diverse portfolio in China, encompassing 22 brands across more than 370 properties ... and growing.

This portfolio includes around 1,058 restaurants in Greater China and Michael tells the Revue Marriott's goal

is to be the favourite dining and meeting destination for local people as well as travellers, by offering captivating, one-of-a-kind dining experiences with an emphasis on 'going local'.

Every single one of the bars and restaurants in this portfolio aims to provide an authentic dining experience that brings out the story behind the food for all guests to enjoy. As an example, last year Marriott International re-launched Man Ho restaurants featuring 98 artfully-crafted Cantonese cuisines and released a short film entitled 'A Journey through Time,' to celebrate the

stories behind the recipes and the local culture of the Guangdong Province.

Another example, the Stellar Dining Series by The Ritz-Carlton brings Michelin-starred chefs, mixologists and pâtissiers to Asia-Pacific's most renowned gourmet destinations. Each destination offers a portal into the world of The Ritz-Carlton's Michelin-starred restaurants, featuring collaborative menus created by chefs from across the region.

To meet the changing demands and behaviour of consumers, Marriott



Every single one of the bars and restaurants in this portfolio aims to provide an authentic dining experience that brings out the story behind the food for all guests to enjoy

International debuted on one of China's leading food delivery platforms in May 2020. More than 130 Marriott hotels across 49 cities are already satisfying the growing demand for variety, authenticity and memorable experiences in the emerging food delivery industry.

The younger generation - especially young couples and GenZ consumers - are an important group for Marriott International in Greater China. These consumers want distinctive brands, personalised and truly differentiated travel experiences. Marriott is targeting this demographic through the introduction of a new boutique hotel concept. Moxy is an innovative brand combining stylish design and approachable service at an affordable price point. Moxy will appeal to the social media-loving younger generation with tech-enabled rooms, vibrant lobby spaces and warm, modern service.

There is also an award-winning loyalty programme. Marriott Bonvoy encompasses Marriott International's global portfolio of 30 hotel brands. It offers exclusive benefits to inspire its members to set out on new journeys. Members' Day has now been launched in the Greater China region. This enables Marriott International to drive new, innovative experiences for members to enjoy across food and beverage, accommodation, culinary offerings and extensive 'staycation' opportunities.



Caleb Bilewicz Maître Rôtisseur

Le Maître Rôtisseur Caleb Bilewicz est le Chef de cuisine du Brisbane Club, club privé renommé de l'État du Queensland. En plus de ravir ses convives par son savoir-faire culinaire, Caleb consacre également son temps et son expertise à aider des jeunes chefs et sommeliers à réaliser leur potentiel.



Au début de sa carrière, Caleb a représenté l'Australie au Concours International des Jeunes Chef Rôtisseurs. Il encadre désormais les jeunes chefs vainqueurs de la région, tout en collaborant avec le Bailliage de Brisbane pour mettre en œuvre des programmes permettant à ses jeunes sommeliers d'améliorer leurs compétences. On lui attribue une « nature imperturbable », parfaitement adaptée à cet environnement propice à l'épanouissement, où l'excellence épicurienne peut être atteinte grâce à l'organisation d'événements stimulants.

L'engagement du Brisbane Club envers la communauté, l'esprit de camaraderie, la gastronomie et les vins s'inscrit parfaitement dans la lignée des valeurs fondamentales de la Chaîne. Au cours des dernières années, le Bailliage de Brisbane s'est souvent associé au Brisbane Club pour célébrer l'Art de la table. La cave à vins historique a été le cadre de nombreux événements exclusifs.

En mai 2019, Caleb, secondé par son équipe, a joué un rôle clé dans le succès du Grand Chapitre National



d'Australie. Repoussant constamment les limites pour offrir une expérience extraordinaire, il a célébré les accords mets et vins en apportant des éléments éducatifs nouveaux dans le menu. Le « Déjeuner à la cave » à l'intention de Baillis Délégués en visite a illustré son approche de la gastronomie.

Pendant la pandémie, Caleb a pris les devants en adaptant son offre culinaire pour que les membres et leurs invités continuent de profiter de cette excellence gastronomique, chez eux ou dans un environnement sûr et relaxant. Il a ouvert sa cuisine aux membres, en nombres limités permettant de respecter les consignes sanitaires,

proposant des événements cinq à six jours par semaine. Les récents dîners Truffe, Rencontre, Escoffier et Canard & Pinot ont remporté un franc succès et ont été très appréciés par les membres locaux, qui ont pu profiter de la « nouvelle normalité » en ces temps difficiles.

Depuis ses débuts pittoresques, où il perfectionnait son art dans un restaurant d'une capacité de 60 convives à Shorncliffe, jusqu'à ses multiples participations à des salons culinaires et autres concours nationaux et internationaux, Caleb cherche toujours à en apprendre plus en s'adonnant à sa passion pour la cuisine,

qu'il partage avec toutes les personnes qui ont le privilège de le côtoyer. Malgré toutes les incertitudes de l'année passée, Caleb est convaincu que le monde post-pandémie continuera de célébrer l'Art de la table. Nous sortirons de cette épreuve plus forts que jamais, démontrant ainsi que les valeurs de la Chaîne sont bel et bien vivantes.



Il a ouvert sa cuisine aux membres, en nombres limités permettant de respecter les consignes sanitaires, proposant des événements cinq à six jours par semaine



Caleb Bilewicz Maître Rôtisseur

Maître Rôtisseur Caleb Bilewicz is Executive Chef at The Brisbane Club, Queensland's premier private club. As well as delighting diners with his culinary skills, Caleb shares his time and expertise to help young chefs and sommeliers to fulfil their potential.

As a young chef himself, Caleb represented Australia in the International Jeunes Chef Rôtisseurs Competition. Now he mentors the region's winning young chefs while working with the Brisbane Bailliage to develop programmes to help its young sommeliers improve their performance skills. He is credited with having an "imperturbable nature", which is a good fit for this nurturing environment, allowing epicurean excellence to be achieved through thought-provoking events.

The Brisbane Club's commitment to community, camaraderie, fine food and wine fits well with the core values of the Chaîne. In recent years, the Brisbane Bailliage has often partnered with The Brisbane Club to host events honouring the Art of the Table. The historic wine cellar has been a meeting place for many bespoke events.

In May 2019, Caleb and his team were key to the success of the Australian National Grand Chapitre, always pushing the boundaries to deliver a



'wow' experience that celebrated food and wine pairing while delivering new educational elements to the menu. The Cellar Lunch with visiting Baillis Délégués exemplified his approach to fine dining.

During the pandemic, Caleb has taken the lead to position his kitchen so that members and their guests continue to experience this culinary excellence from home or in a safe and comfortable dining environment. He has opened his kitchen to members in Covid-safe numbers, offering events on five or six days in the week. The recent Truffle, Encounter, Escoffier and Duck & Pinot dinners have been successful events, greatly appreciated by local members who are able to find and enjoy a 'new normal' in these difficult times.

From quaint beginnings refining his craft in a 60-seater restaurant in Shorncliffe, to competing in countless salon culinaires and competitions nationally and internationally, Caleb is a lifelong learner who embraces the joy of cooking and imparts his passion to all who have the fortune to work with him. Having navigated his kitchen through the uncertainty of the past year, Caleb is confident that the post-pandemic world will continue to celebrate the Art of the Table. Having experienced this last year together we will emerge stronger together, proof that Chaîne values are alive and well.



He has opened his kitchen to members in Covid-safe numbers, offering events on five or six days in the week

Une passionnée de gastronomie

Avec deux grand-mères toutes deux excellentes cuisinières, l'une d'entre elles spécialiste des herbes aromatiques et des épices, il n'est guère surprenant que le Chancelier Katalin Pintér se soit dirigée vers une carrière dans le secteur de l'hôtellerie-restauration.

“

Gerbeaud et la Chaîne partagent une ambition commune d'innovation, dans le respect de la tradition

Katalin s'est découverte une passion pour le « monde coloré de l'hôtellerie-restauration », ayant successivement travaillé comme femme de chambre, préposée au room-service et serveuse, avant de se donner pour mission d'apprendre tout ce qu'il y avait à apprendre. Elle a organisé un grand nombre de Semaines hongroises dans plus d'une douzaine de pays, et elle est titulaire de diplômes dans les domaines du commerce et de l'hôtellerie, des sciences économiques et du marketing. L'an passé, « pour le plaisir », elle a décroché un diplôme en génie alimentaire à l'Université Technique de Budapest.



En 2000, Katalin est devenue PDG de la célèbre confiserie Gerbeaud, qu'elle dirige depuis 2004 comme une entreprise familiale aux côtés de ses enfants. La marque s'est développée en dehors des frontières de Hongrie, avec un lancement réussi à Tokyo (2009) et à Seoul (2014). L'objectif de Gerbeaud est de devenir un leader mondial de la confiserie et dans le milieu plus vaste des arts culinaires.

L'appartenance à la Chaîne est très importante pour Katalin, qui se décrit comme une « passionnée de gastronomie ». Elle est convaincue que Gerbeaud et la Chaîne partagent une ambition commune d'innovation, dans le respect de la tradition. Pour réaliser cet objectif, Gerbeaud se prépare à l'avenir avec une équipe experte de professionnels et un apprentissage continu. « Soutenir la génération future est l'une de nos priorités, nous attachons donc une grande importance

aux ateliers et aux formations ». Cette philosophie est manifeste au vu des succès remportés par les chefs de Gerbeaud dans les Concours Nationaux des Jeunes Chefs Rôtisseurs. Sur neuf participations, les chefs de Gerbeaud ont gagné cinq fois.

Le portefeuille Gerbeaud

L'une des principales missions de Gerbeaud est de faire découvrir de nouvelles saveurs et textures aux clients amateurs de mets raffinés. Les gâteaux sont confectionnés avec grand soin. Si le Café Gerbeaud rend hommage à son fondateur, Émile Gerbeaud, en proposant ses grands classiques aux convives, le restaurant Onyx, deux fois étoilé au Michelin, offre une expérience gastronomique qui fait la part belle à la nouvelle cuisine hongroise et aux saveurs internationales. L'établissement est très apprécié des convives hongrois comme des touristes internationaux.

La villa Émile, située à Buda, est un havre de plaisir. Ses salons élégants au premier étage sont le lieu idéal pour des petits déjeuners d'affaires, des collations, des occasions familiales voire des soirées romantiques en amoureux. L'agréable jardin offre un cadre parfait pour savourer un smoothie ou un cocktail. Au rez-de-chaussée, la nouvelle boulangerie Cacao propose des pâtisseries, des pains au levain, des sandwiches, des petits déjeuners santé et des smoothies.

Depuis près de 20 ans, Gerbeaud Catering enchante les invités d'événements en tous genres, allant des conférences aux mariages en passant par des dîners élégants, des fêtes de famille intimes et des occasions professionnelles, dans le cadre de la Maison Gerbeaud, dans ses propres salles de réunions et dans d'autres sites d'exception.



Devoted to gastronomy

With two grandmothers who were both excellent cooks, one of whom was an expert in herbs and spices, it is perhaps hardly surprising that Chancelier Katalin Pintér was destined for some kind of career in the hospitality sector.

From cleaning to room service and waiting tables, Katalin discovered a love of and for the “colourful world of hospitality” and has made it a mission to learn everything there is to know. She has organised countless Hungarian weeks in more than a dozen countries, holds qualifications in Commerce and Hospitality, Economics and Marketing. Last year, “for fun,” she graduated in Food Engineering from the Technical University of Budapest.

Katalin became CEO of renowned confectioner, Gerbeaud in 2000 and since 2004 has been running it as a

family business with her children. The brand has expanded beyond Hungary, opening successfully in Tokyo (2009) and Seoul (2014). Gerbeaud’s aim is to be a global leader in confectionery and the wider culinary arts.

Being a member of the Chaîne is very important to Katalin, who describes herself as: “devoted to gastronomy.” She believes Gerbeaud and the Chaîne share a common ambition to innovate whilst nurturing tradition. As part of this aim, Gerbeaud is building for the future with an excellent team of professionals and constant, ongoing training. “Supporting the future generation is one



Gerbeaud and the Chaîne share a common ambition to innovate whilst nurturing tradition



of our top priorities, so we place a great emphasis on workshops and training.” This is evident in the success Gerbeaud chefs have enjoyed in the national Jeunes Chefs Rôtisseurs competitions. Competing on nine occasions, Gerbeaud chefs have won five times.

The Gerbeaud portfolio

Introducing new flavours and textures to its customers who are enthusiastic about gourmet foods is one of Gerbeaud’s missions. Cakes are handcrafted with heart and soul.

Whilst Gerbeaud Café pays homage to its founder, Émile Gerbeaud, serving guests with classic coffee house favourites, the two Michelin-starred Onyx restaurant offers a gastronomic experience that showcases revamped Hungarian cuisine and international flavours. It is highly rated by its Hungarian guests and international visitors alike.

The villa Émile at Buda offers indulgence. Its elegant salons on the first floor accommodate business breakfasts, afternoon teas, family events or even a romantic evening for two. The cosy garden is a perfect place to enjoy a smoothie or a cocktail. The new Cacao bakery on the ground floor serves fresh pastries, sourdough breads, sandwiches, healthy breakfasts and smoothies.

For nearly 20 years Gerbeaud Catering has been delighting guests at events from conferences to weddings, elegant dinners, intimate family parties and professional events at Gerbeaud House, its own meeting rooms and other outstanding locations.





L'école a pour mission d'inculquer aux élèves des compétences de base pour le travail en cuisine, en enseignant des techniques culinaires et des concepts adaptés à tout type de cuisine



L'École de cuisine du Bailliage d'Israël



Pour l'ACCR, le temps fort de l'année a été sa participation à l'École de cuisine du Bailliage d'Israël. Pendant plusieurs années, le Bailli Délégué Tami Leibowitz a développé la vision de cette initiative caritative car, tout en appréciant la camaraderie et les plaisirs de la table en compagnie de confrères de la Chaîne, elle avait l'impression qu'il manquait quelque chose au Bailliage.

Ce quelque chose s'est révélé être une contribution et une responsabilité sociale envers la communauté locale, par le biais du lancement d'activités conçues pour promouvoir la conservation de l'art culinaire, avec un accent sur le soutien et l'accompagnement de jeunes dans le besoin issus de milieux défavorisés.

Tami connaissait l'ACCR et ses projets caritatifs dans le domaine de l'éducation culinaire dans d'autres régions du monde. C'est lorsqu'elle a réalisé que son projet d'école de cuisine pouvait être concrétisé et mis en œuvre en Israël grâce au soutien de l'ACCR qu'elle a accepté le rôle de Bailli Délégué en 2018.

Depuis, Tami a pris le temps d'examiner des initiatives semblables existantes. Elle s'est également entretenue avec des confrères de la Chaîne aux quatre coins du monde, ainsi qu'avec un groupe de membres Professionnels en Israël, qui ont joué un rôle clé pour lui permettre de concrétiser sa vision.

L'école de cuisine a ouvert ses portes le 6 juillet 2020. Elle est dirigée par une formidable équipe animée par Tami, secondée par le Grand Officier Maître Rôtisseur Idan Halperin, le Conseiller Gastronomique Niv Gilboa et le Chef Chico Karolizky, nommé Directeur de projet en raison de sa vaste expérience dans la planification culinaire et dans l'organisation de programmes de formation semblables.

Karim Henein, Président de l'ACCR, et son comité ont accepté à l'unanimité

de parrainer l'école de cuisine dans le cadre des initiatives caritatives de l'Association. Un don initial de 12 000 euros a été accordé pour 2020, avec un apport annuel du même montant pour les années à venir.

Un budget a également été mis à disposition par le Département pour l'avancement des enfants et jeunes à risque, sous la houlette du Département de l'éducation élémentaire de la municipalité de Tel Aviv. Une cuisine communautaire a été ouverte pour accueillir l'école, et le Département a également été impliqué dans la présélection et la sélection des élèves.

L'école a pour mission d'inculquer aux élèves des compétences de base pour le travail en cuisine, en enseignant des techniques culinaires et des concepts adaptés à tout type de cuisine. La formation comprend 12 leçons, chacune d'une durée de quatre heures minimum, sur une période de trois

mois. Des matières complémentaires seront également offertes : Culture de la restauration, table et service, par Tami Leibowitz, et Gastronomie et culture des restaurants, par Niv Gilboa, en complément de visites de marchés et de restaurants.

Les élèves diplômés se verront proposer des postes dans plusieurs établissements membres de la région et, à l'issue de chacune des formations, ils prépareront l'intégralité du menu d'un dîner de la Chaîne à l'intention des membres du Bailliage d'Israël.

Le Comité International de l'ACCR, Tami Leibowitz et son Conseil National souhaitent remercier toutes les personnes qui ont participé à ce projet pour le soutien qu'elles leur ont apporté.

Mohamed Hammam
Membre du Comité International de l'ACCR
Membre du Conseil d'Administration





Bailliage of Israel Cooking School

The highlight of the year for the ACCR has been its participation in the Bailliage of Israel Cooking School. For years this charitable initiative was a vision held by Bailli Délégué Tami Leibowitz, who, whilst enjoying the camaraderie and pleasures of the table with fellow Chaîne members, felt that something was missing in the Bailliage.

That something was the contribution and social responsibility to its local community, through the initiation of activities to deepen awareness about the conservation of the art of cuisine, with the emphasis on supporting and assisting underprivileged and financially in need youngsters.

Tami was aware of the ACCR and its charitable projects in the field of culinary education elsewhere in the world. Recognising that her vision for a cooking school in Israel could be realised and implemented with the support of the

ACCR was the motivation behind her decision to accept the role as Bailli Délégué back in 2018.

Since then Tami has spent time learning about similar existing initiatives. She has also consulted with Chaîne international colleagues, as well as a group of professional members in Israel, who were instrumental in helping to transform her vision into a reality.

The cooking school opened on July 6, 2020. It is managed by an amazing team led by Tami and assisted by Grand Officier Maître Rôtisseur Idan Halperin,

Conseiller Gastronomique Niv Gilboa, as well as Chef Chico Karolizky who has been appointed Project Director due to his vast experience in culinary planning and running similar training programmes.

The ACCR Chair, Karim Henein and his committee unanimously accepted the cooking school as one of the ACCR sponsored charity initiatives. An initial allocation of 12,000 euros was agreed for 2020 with an annual donation of 12,000 euros in the following years.

Sponsorship has also been secured from



the Department for the Advancement of Children & Youth at Risk, under the Department of Elementary Education, at the Tel Aviv Municipality. A community centre kitchen was opened to accommodate the school, and the Department has also helped with prescreening and selecting students.

The school's mission is to provide the basic skills for kitchen work, teaching cooking techniques and concepts suitable for any cuisine. The course comprises 12 lessons, each of four-hour minimum duration spread over three months. Additional topics will also be provided: Hospitality Culture, Table and Service by Tami Leibowitz and Gastronomy and Culture of Restaurants by Niv Gilboa, in addition to field visits to a market and restaurant.

Successful graduates will be rewarded with jobs at local member establishments and at the end of each course will cook a full menu at a Chaîne dinner for Bailliage of Israel members.

The ACCR International Committee, Tami Leibowitz and her National Board would like to thank everyone who has been involved with this project for their support.

Mohamed Hammam
Member of the ACCR International Committee
Member of the Conseil d'Administration



The school's mission is to provide the basic skills for kitchen work, teaching cooking techniques and concepts suitable for any cuisine

Baillis Délégués

Afrique du Sud / South Africa (1981)

Philip MOSTERT
Email: philip@geochem.co.za

Allemagne / Germany (1958)

Klaus TRITSCHLER
Email: k.tritschler@chaine.de

Arabie Saoudite / Saudi Arabia (1981)

Zaher AL MUNAJJED
Email: zmunajjed@hotmail.com

Australie / Australia (1977)

Norm HARRISON
Email: palltec@bigpond.net.au

Autriche / Austria (1968)

Norbert SIMON
Email: norbert.simon@chaine.at

Bahreïn / Bahrain (1978)

Khalid ALMOAYED
Email: khalid@almoayed.com

Bangladesh (2020)

Marc REISSINGER
Email: marc.reissinger@ihg.com

Belgique / Belgium (1952)

Ilse DUPONCHEEL
Email: ilse@dolcemagazine.be

Bermudes / Bermuda (2002)

Josée ROY-FRONCIONI
Email: joseeroyfroncioni@icloud.com

Birmanie / Myanmar (2017)

Magnus SCHERR *
Email: magnus.scherr@gmail.com

Brunei (1990)

Nicoline VAN DEN BERG ALMA
Email: nicoline.alma@gmail.com

Cambodge / Cambodia (2010)

Peter BRONGERS
Email: peter.brongers@gmail.com

Cameroun / Cameroon (1952)

Chloé BALANOS
Email: chloebalanos@yahoo.fr

Canada (1961)

Tony CATANESE
Email: tony.n.catanese@gmail.com

Chine / China (1985)

Allen WONG
Email: allen_nb@chainechina.com

Chypre / Cyprus (2000)

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

Colombie / Colombia (1982)

Fernando ESPANA
Email: baillidecolombia@gmail.com

Corée / Korea (1978)

Roland HINNI
Email: hinni.roland@gmail.com

Costa Rica (2005)

Alain TAULÈRE
Email: alaintaulere@hotmail.com

Côte d'Ivoire (1974)

Serge ROUX
Email: serge@maitreroux.com

Croatie / Croatia (2018)

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

Curaçao (1987)

Nicolaus CORNELISSE
Email: nicocornelisse@yahoo.com

Danemark / Denmark (1956)

Jørgen KRENK
Email: jkr@chaine.dk

Égypte / Egypt (1978)

Yves PHARES
Email: chaineegypte@hotmail.com

Émirats Arabes Unis /

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

Équateur / Ecuador (2010)

Carlos EISER PEREZ
Email: carloseiser@yahoo.com

Espagne / Spain (1963)

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

États-Unis d'Amérique / USA (1959)

Bertrand DE BOUTRAY
Email: bertrand@chaineus.org

Finlande / Finland (1963)

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

France (1950)

Laurent POULTIER DU MESNIL
Email: bailli@chaineFrance.fr

Grande-Bretagne / Great Britain (1959)

Philip EVINS
Email: bd@chaine.co.uk

Grèce / Greece (1966)

Anastase KIOULPAPAS
Email: xenex@xenex.gr

Guadeloupe (1970)

Henri ANGLIQUE
Email: henri.angelique@gmail.com

Guyane / French Guiana (1990)

Georges NOUH-CHAÏA
Email: gnch70@hotmail.fr

Hong Kong RAS Chine /

Hong Kong SAR China (1964)
Steven KAHN
Email: hkk413@yahoo.com

Hongrie / Hungary (1990)

Iván NOVAK *
Email: bd@chaine.hu

Île Maurice / Mauritius (2019)

Kareena NEISUS
Email: kareena@intrasiainvestments.com

Inde / India (2008)

Rishad MINOCHER
Email: rishad.minocher@gmail.com

Indonésie / Indonesia (1980)

Firdaus SIDDIK
Email: fasiddik@gmail.com

Israël / Israel (1970)

Tami LANCUT-LEIBOVITS
Email: tami@tl.co.il

Italie / Italy (1954)

Roberto ZANGHI
Email: zanghirob@gmail.com

Japon / Japan (1977)

Koji FUKUDA
Email: chaine@esf.jp

Kenya (1993)

Shabnam NAYER
Email: shabnamnayer@hotmail.com

Koweït / Kuwait (1982)

Mohamed NAJIA
Email: chaineq8@hotmail.com

Liban / Lebanon (1995)

Arlette MABARDI
Email: mabarditabbal@gmail.com

Liechtenstein (1996)

Daniel JÄGGI
Email: baillid@chaine.li

Lituanie / Lithuania (2006)

Romualdas ZAKAREVICIUS
Email: stikliai@relaischateaux.com

Luxembourg (1969)

Francis SANDT
Email: sandt@pt.lu

Macao RAS Chine / Macau SAR China (2005)

Donald HALL
Email: dhall@chainemacau.com

Malaisie / Malaysia (1977)

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

Malte / Malta (1982)

Joseph XUEREB
Email: drxuereb@gmail.com

Mexique / Mexico (1967)

Thierry BLOUET
Email: thierry@grupoblouet.com

N.B. : Les informations contenues dans ces pages étaient exactes au moment de la mise sous presse. Des informations actualisées sont disponibles en tout temps sur le site international (www.chainedesrotisseurs.com), ce qui est également le cas pour les Membres du Conseil, les Concours internationaux et autres rubriques.

NB. The details on these pages are correct at the time of going to press. The up-to-date list is always available on the international website (www.chainedesrotisseurs.com) as is the case for the Members of the Conseils, the International Competitions and much else.

Namibie / Namibia (2012)

c/o Sean STEVENSON
Email: chainenamibia@gmail.com

Norvège / Norway (1968)

Thore SANDE
Email: thore@chaine.no

Nouvelle-Zélande / New Zealand (1988)

David SHACKLETON
Email: davidianshack@yahoo.com.au

Ouganda / Uganda (2009)

Mohit ADVANI
Email: mohit@global-interlink.org

Pays-Bas / Netherlands (1954)

Siebe STELLINGWERFF BEINTEMA
Email: siebe@stellingwerff.nl

Philippines (1973)

Michel LHUILLIER
Email: mjl@mlhuillier.com

Pologne / Poland (2009)

Michel MARBOT
Email: michel.marbot@yahoo.com

Portugal (1978)

Aníbal SOARES *
Email: portugal@chainept.org

Principauté de Monaco / Monaco (1953)

Gérard CANARIE
Email: info@rotisseursmonaco.com

Russie / Russia (2002)

Henri EVERAARS
Email: henrieveraars@gmail.com

Saint-Martin (partie néerlandais) / Sint Maarten (2014)

Marcel GUMBS
Email: mfgumbs@gmail.com

Singapour / Singapore (1975)

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

Slovénie / Slovenia (2006)

Tomaž RAVNIKAR
Email: obvestila@chaine.si

Sri Lanka (1993)

Nigel AUSTIN
Email: nigel.austin@nisol.lk

Suède / Sweden (1959)

Carl WACHTMEISTER
Email: carl@simplytrue.se

Suisse / Switzerland (1951)

René KAMBER
Email: renekamber@bluewin.ch

Sultanat d'Oman / Sultanate of Oman (2009)

Robert WEENER
Email: omanbailliage@gmail.com

Taïwan / Taiwan (1977)

Paul WYSS
Email: bailli@chaine.tw

Tanzanie / Tanzania (2015)

Shemane JANMOHAMED
Email: salim.shemane@gmail.com

Thaïlande / Thailand (1974)

Joe THAWILVEJJAKUL
Email: j.p.thawilvejjakul@mac.com

Tunisie / Tunisia (2009)

Ezzedine CHAIEB
Email: ezchaieb@yahoo.fr

Turquie / Turkey (1994)

Mohamed HAMMAM
Email: mhammam@hitcotrading.com

Venezuela (1978)

Alfonso LIMES
Email: aelimes@gmail.com

Vietnam (2018)

Rajesh TANEJA
Email: taneja.r@rotisseurs.vn

* Changement en cours /
Change in progress





FINEST QUALITY APPAREL

www.chefs-hat.com



www.chainedesrotisseurs.com

