

Chaîne Revue

Revue internationale de la Chaîne des Rôtisseurs 2017





LE CORDON BLEU®

The Leading Global Network of Culinary Arts and Hospitality Management Institutes



TASTE OF EXCELLENCE

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



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

cordobleu.edu



Remplir le rôle de Maître de Cérémonie est toujours un immense honneur.

Les Cérémonies des Intrônisations font partie des temps forts de la vie de la Chaîne : nous célébrons des membres existants, les remercions de leur fidélité de longue date envers la Confrérie, saluons leurs contributions ou leur confions de nouvelles responsabilités. Nous accueillons également de nouveaux membres, et il convient lors de ces cérémonies de prononcer quelques mots sur l'association qu'ils sont sur le point de rejoindre.

Nous revenons généralement sur l'histoire prestigieuse de la guilde des Rôtisseurs, à l'origine de notre Confrérie, nous apportons des précisions sur les symboles qui parent notre drapeau et notre insigne, et nous mentionnons le concept unique sur lequel repose la Chaîne : le rapprochement entre les professionnels de la restauration, de l'hôtellerie et du vin et les non-professionnels.

Le discours d'intronisation permet aussi de rappeler nos valeurs, et j'ai coutume de dire que, même si nous apprécions tout particulièrement nos grades, nos rubans et

nos traditions, deux choses passent avant tout : la première est la quête permanente de qualité, dans laquelle nos membres professionnels se sont engagés, et la deuxième, sans laquelle la première n'aurait aucun sens, est l'amitié entre les membres.

Lors d'une Cérémonie des Intrônisations, nous prononçons tous le serment des Rôtisseurs, qui exprime clairement certaines de ces valeurs. Mais n'oublions pas les valeurs implicites. Des valeurs tellement fondamentales et profondément ancrées dans notre mode de pensée que nous ne les identifions même plus en tant que telles. L'ouverture et l'harmonie font partie de celles qui me viennent à l'esprit.

Continuons à célébrer toutes ces valeurs lors des événements de la Chaîne, car ils permettent tous d'allier quelques instants de solennité à de nombreux moments de plaisir.

Vive la Chaîne !

Yam Atallah
Président



MOT DU PRÉSIDENT

Nos valeurs / Our values

It is always a great honour to act as Inducting Officer.

An Induction Ceremony is a high point in the life of the Chaîne. We recognise existing members, thank them for their long-standing loyalty to the Chaîne, acknowledge their contribution, or entrust them with new responsibilities. We also welcome new members and it is appropriate to tell them a few words regarding the society they are about to join.

We usually say something about the prestigious history of the guild of the Rôtisseurs, which inspired our society, we comment on the symbols displayed on our flag and contained in our insignia, and we mention the unique concept on which the Chaîne is based: bringing together professionals of the restaurant, hotel and wine business on the one hand, and non-professionals on the other.

An induction speech is also an occasion to insist on our values and I usually say that, even if we enjoy very much our grades, our ribbons and all our rituals, there are two things that we consider much more important: the first one is the permanent quest for

quality in which our professional members are engaged and the second one, without which the first one would be a meaningless exercise, is the friendship between all members.

At an Induction Ceremony we all give the oath of the Rôtisseurs, which expressly sets forth some of these values. However, let us not forget the implied ones. These values are so fundamental and so deeply ingrained in our way of thinking that we do not even identify them as such. Open-mindedness and harmony are two which come to mind.

Let us celebrate all of our values at every Chaîne event given that each one presents the opportunity to combine a few moments of solemnity with many moments of fun.

Vive la Chaîne!

Yam Atallah
President

BEST OF THE BEST IN 2017!

The introduction of domestic sparkling wine production in Hungary, and thus founding Törley Sparkling Wine Cellar are both owing to József Törley. He graduated from the Commercial Academy in Graz, Austria. After having completed his studies in sparkling wine making, Törley founded his own factory in Reims, in the Champagne region of France.

In 1882, József Törley decided to put his acquired knowledge into practice in Hungary. He found suitable vineyards near Etyek, and he started production in Budafok, which at the time, belonged to Promontor. Manufacturing was supervised by Louis François, a sparkling wine master lured here from Reims, who later became Törley's serious competitor.

*Champion Prize
The best wine in each main category (with at least 10 samples) is awarded the CHAMPION title by the Judges of the Wine Competition via voting from 5-5 wines that have reached the highest points and at least Gold Medal in their category.



3 Nos Valeurs / Our Values
Mot Du Président

7 Les temps changent / Times
are changing
*Mot de la Rédactrice-en-Chef /
The Managing Editor writes*

8 - 13 Concours International /
International Competition
Jeunes Chefs Rôtisseurs

14 - 19 Concours International /
International Competition
Jeunes Sommeliers

20 - 23 Pinasse Café
France

24 - 27 Le Restaurant Zum
Schwarzen Kameel /
Restaurant Zum Schwarzen
Kameel
Autriche / Austria

28 - 31 Restaurant Topaz /
Topaz Restaurant
Cambodge / Cambodia

32 - 35 Intercontinental
Presidente Mexico City
Mexique / Mexico

36 - 39 L'Hôtel Pudong
Shangri-La / The Pudong
Shangri-La
Chine / China

40 - 43 Restaurant L'Ile de
France
Costa Rica

44 - 47 Lachlan Colwill
Maître Rôtisseur
Le Restaurant Hentley Farm /
Hentley Farm Restaurant
Australie / Australia

Photo de couverture | Cover photo:
Bailliage de Hong Kong | Bailliage of Hong Kong

Revue internationale de la Chaîne
Mentions légales / Statutory Information

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

Site internet / Web site: www.chainedesrotisseurs.com

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

48 - 49 Espérer et
donner de l'espoir /
Having hope, giving hope
*Association Caritative de la
Chaîne des Rôtisseurs (ACCR)*

50 - 53 Fairmont Hotel
Vier Jahreszeiten
Allemagne / Germany

54 - 55 Eleanor Brodie
Chancelier
*Émirats Arabes Unis /
United Arab Emirates*

56 - 57 Le Tokaji Aszú /
Tokaji Aszú
Hongrie / Hungary

58 - 59 Disznókő Winery
Hongrie / Hungary

60 - 63 Ritz-Carlton
Hong Kong
Hong Kong

64 - 67 Saveurs de Louisiane /
A Taste of Louisiana
États-Unis d'Amérique / USA

68 - 69 Les enfants de la
Chaîne / Chaîne Children
Bermudes / Bermuda

70 - 73 Rodolphe Onno
Le Cordon Bleu
Malaisie / Malaysia

74 - 77 Naissance d'un
nouveau Bailliage /
The Birth of a new Bailliage
Birmanie / Myanmar

78 - 79 Des progrès continus /
Continuous improvement
*Ordre Mondial des Gourmets
Dégustateurs (OMGD)*

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 2017

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

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

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

80 - 83 Vega Havhotell
Norvège / Norway

84 - 87 Restaurant Ocean,
Vila Vita Parc / Ocean
Restaurant, Vila Vita Parc
Portugal

88 - 91 Eric Neo
Chargé de Missions
Singapour / Singapore

92 - 93 Rosa Román
Fernández, Bailli Délégué
Espagne / Spain

94 - 95 Le Tartan de la Chaîne /
Chaîne Tartan
Grande-Bretagne / Great Britain

96 - 99 Liz Biden
Maître Hôtelier
Afrique Du Sud / South Africa

100 - 103 Andreas Edlund
Maître Rôtisseur
Suède / Sweden

104 - 105 Shemane
Janmohamed, Bailli Délégué
Tanzanie / Tanzania

106 - 107 Nadine Atallah
Conseiller Culinaire Honoraire
Tanzanie / Tanzania

108 - 111 Maximilian J.W.
Thomae, Officier Maître
Rôtisseur
Turquie / Turkey

112 - 113 Baillis Délégués



CLASSIC

Robust, sharp and functional.

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

A tool for life.

Quality MADE IN GERMANY / Solingen

wuesthof.com

LES TEMPS CHANGENT, MAIS C'EST DANS L'ORDRE DES CHOSES

La Chaîne représente une union mondiale : elle rapproche ses membres et offre à tous des possibilités phénoménales, en particulier aux jeunes gens qui participent à nos concours internationaux.

La gastronomie est une activité en forte croissance dans le monde d'aujourd'hui. Non seulement le nombre d'établissements a augmenté, mais une multitude de concepts ont également vu le jour. Cet intérêt s'est grandement développé, passant des restaurants aux hôtels, des producteurs aux écoles de cuisine, sans oublier le formidable élan suscité par l'abondance de programmes télévisés sur ce sujet. Comme en témoignent nos événements autour du monde, les membres de la Chaîne suivent aussi de près les tendances culinaires.

La génération actuelle de jeunes chefs joue un rôle majeur dans le développement de la science culinaire. Les chefs des 20 dernières années ont complètement transformé la structure de ce secteur. Ils ont créé une cuisine moderne forte d'une multitude de goûts et de saveurs, présentée de manières toujours plus

innovantes pour ravir à la fois les papilles et les yeux.

La Chaîne a pour vocation de contribuer au développement de la gastronomie, mais quand tout cela a-t-il commencé ? La réponse est en 1248, lorsque la création d'une « base de données » des métiers a abouti à la fondation de la guilde des « ayeurs » ou rôtisseurs d'oies.

Depuis lors, notre Confrérie a démontré sa capacité à s'adapter aux circonstances, aux modes et aux technologies en constante évolution, et à se réinventer si nécessaire. Aujourd'hui, alors que la nouvelle génération de jeunes chefs pousse la gastronomie vers des expressions de cet art toujours plus exaltantes, et que l'Internet et les smartphones transforment nos moyens de communication, la Chaîne parvient une fois encore à adopter les dernières tendances et à rester à l'avant-garde du progrès.

Marie Jones
Rédactrice-en-chef

Times are changing but it's nothing new

The Chaîne represents a global union, bringing members together and opening up phenomenal opportunities for all, but especially for the young people who participate in our international competitions.

Gastronomy is a significant growth activity in today's world. Not only has the number of establishments risen, but also the number of concepts has increased dramatically. This interest has gained momentum from restaurants to hotels, from producers to cookery schools, not forgetting the tremendous impetus derived from the abundance of related programmes on the television. It is evident from our events around the world that Chaîne members also closely follow culinary trends.

The current generation of young chefs is playing a major role in the development of cookery science. Chefs who have evolved their skills in the last 20 years have completely transformed the structure of the industry. They have created a modern cuisine

with a myriad of tastes and flavours presented in ever-innovative ways to delight both the eyes and the palate.

A key value of the Chaîne is to contribute to the development of gastronomy but where did it all begin? Way back in 1248 is the answer, when the creation of a 'database' of trades saw the 'goose roasters' become officially registered.

Ever since, our Confrérie has proven it is able to adapt to changing circumstances, trends and technology and reinvent itself when necessary. So, as the new generation of young chefs drives gastronomy into exciting expressions of this art, and the internet and smart phones transform the way we communicate, the Chaîne is once again embracing the latest trends and remaining at the vanguard of progress.

Marie Jones
Managing Editor



CONCOURS INTERNATIONAL JEUNES CHEFS RÔTISSEURS INTERNATIONAL COMPETITION

Imprégnée d'un profond respect pour les valeurs et les traditions de la cuisine et des dîners gastronomiques, notre association encourage la formation de jeunes chefs dans le monde par le biais de notre Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs.

Cet événement annuel donne à de jeunes cuisiniers l'occasion de prouver leur talent culinaire lors d'un concours qui les oppose à leurs pairs. Ce concours permet les 'Jeunes Chefs' également de montrer leur talent et leur créativité dans un contexte international

Le concours est ouvert aux chefs de moins de 27 ans au 1er septembre de l'année de la compétition. Les concurrents doivent travailler dans l'un des établissements membres de la Chaîne des Rôtisseurs et avoir remporté un concours national avant de se présenter au niveau international.

Le premier Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs a été organisé par la Chaîne des Rôtisseurs en Suisse en 1977 pour soutenir et promouvoir de futurs jeunes chefs en leur donnant l'occasion de développer et démontrer leurs compétences. Les concours ont lieu au niveau régional, national et international dans des pays du monde entier.

With a profound respect for the values and traditions of cuisine and fine dining, our association encourages and supports the training of young chefs worldwide through the International Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition.

This annual event offers young chefs the opportunity to demonstrate their culinary skills in a competitive environment with their peers. It also allows the 'Jeunes Chefs' to showcase their talent and creativity in an international arena.

The goal is to encourage and promote the cultural diversity in food preparation and presentation while using and applying a traditional approach.

Open to chefs under 27 years of age on September 1 in the year of the competition, competitors must be working in one of the Chaîne des Rôtisseurs member establishments, and have qualified in a national competition before competing at the international level.

The first Jeunes Chefs Competition was organised by the Chaîne des Rôtisseurs in Switzerland in 1977. Competitions are held annually at regional, national and international levels in Bailliages around the world.

FINALE INTERNATIONALE DU CONCOURS DES JEUNES CHEFS RÔTISSEURS

FRANCFORT, ALLEMAGNE - DU 6 AU 9 SEPTEMBRE 2017



Le lieu de la Finale Internationale du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs a dû être changé à la dernière minute, passant de Perth à Francfort. L'organisation d'un concours de classe mondiale est un travail de longue haleine même en temps ordinaire, mais le Bailliage d'Allemagne, sous la direction de son Bailli Délégué Klaus Tritschler, y est parvenu en tout juste huit mois.

Les concurrents, sept femmes et quatorze hommes, représentaient 21 baillages nationaux : l'Afrique du Sud, l'Allemagne, l'Australie, la Belgique, le Canada, la Colombie, les Émirats arabes unis, les États-Unis, la Finlande, la Grande-Bretagne, la Hongrie, les Îles Cook, l'Inde, la Malaisie, la Norvège, les Pays-Bas, Singapour, la Suède, la Suisse, Taïwan et la Turquie. Il s'agissait de la première participation des Îles Cook et des Pays-Bas.

Les moments marquants de la semaine ont inclus une visite guidée, sous la direction de Boris Maskow, des cuisines de la compagnie aérienne Lufthansa, qui produisent plus de 120 000 repas par jour, une démonstration du Vitamix réalisée par Jens Jorra, une dégustation de champagne Pommery à la Main Tower sous la houlette de Boris Maskow et une visite de l'entreprise d'eau minérale Hassia Sprudel guidée par Michael Hock. Nous remercions ces sponsors pour avoir fait vivre des expériences uniques à nos jeunes chefs. En outre, Robbe & Berking a remis à tous les participants une cuillère gourmet et une pince à billets argentées.

Cette année, le choix de la principale protéine avait été annoncé aux concurrents deux mois à l'avance. Les autres ingrédients de la « boîte noire » ont été dévoilés à chacun des groupes de chefs lors de leur entrée dans la salle de rédaction du menu, révélant une sole entière, une truite entière, un steak et un carré d'agneau, de l'artichaut, des pois en cosse et de la mangue. Les concurrents devaient utiliser au moins la moitié de ces produits, qui pouvaient être complétés par un vaste éventail d'ingrédients non obligatoires. Conformément au format du concours, les jeunes chefs ont disposé de 30 minutes pour rédiger leur menu, puis de 3 heures et demie jusqu'à la présentation de leur premier plat, suivies de 15 minutes pour leur plat principal et de 15 minutes supplémentaires pour leur dessert.

La médaille pour la première place a été décernée à Amelia Men Vern Ng (Malaisie), la deuxième place revenant à Michel Oude Booiink (Pays-Bas) tandis que Christopher Allan Malone (Australie) s'est classé troisième. Amelia Ng a également obtenu les notes les plus élevées en cuisine, pour lesquelles elle a reçu un coffret de trois couteaux Wüsthof. Parmi les autres prix, une montre Wempe pour le vainqueur, un stylo à bille en argent Graf-von-Faber Castell pour le deuxième, et une paire de flûtes à champagne argentées Robbe & Berking pour la troisième place.

Les concours culinaires reposent sur l'expertise et l'impartialité des juges de cuisine et de dégustation, et nous leur témoignons notre reconnaissance. Merci aussi à tous ceux parmi nos membres qui sont venus des quatre coins du monde. Nous sommes également reconnaissants pour les généreuses contributions et le soutien apportés par nos sponsors de longue date, Le

Cordon Bleu Paris représenté en personne par le Chef Eric Briffard, Wüsthof Manufacturing (Allemagne) représenté par Harald Wüsthof et Chef's-Hat Canada. La 42ème Finale Internationale sera célébrée à Taïwan le 7 septembre 2018.

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





International Final of the Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition

Frankfurt, Germany, September 6 – 9, 2017

The seven female and 14 male competitors came from 21 National Bailliajes: Australia, Belgium, Canada, Colombia, Cook Islands, Finland, Germany, Great Britain, Hungary, India, Malaysia, Netherlands, Norway, Singapore, South Africa, Sweden, Switzerland, Taiwan, Turkey, United Arab Emirates and the USA. The Cook Islands and Netherlands were first time participants.

Highlights of the week included a tour, given by Boris Maskow, of the Lufthansa airline production kitchen which produces over 120,000 meals each day, a Vitamix demonstration from Jens Jorra, a Pommery Champagne tasting at Main Tower (also led by Boris Maskow) and a visit to Hassia Springwater hosted by Michael Hock. We are grateful to these sponsors for providing such unique experiences to our young chefs. All competitors received an engraved silver-plated gourmet spoon and money clip provided by Robbe & Berking.

This year, the competitors were informed of the choice of primary protein two months in advance. The remaining contents of the 'black box' were unveiled

when each group of chefs entered the menu writing room, to reveal one whole sole, one whole trout, lamb steak and rack, artichoke, pea pods and mango. The contestants had to use at least 50 per cent of these items, which could be complemented with a large array of non-mandatory items. The competition allows the young chefs 30 minutes to write their menu, 3½ hours to their first course followed by 15 minutes until their main and a final 15 minutes to their dessert.

The first place medal was awarded to Amelia Men Vern Ng, (Malaysia), the runner-up medal for Michel Oude Boonjink, (Netherlands) and the third place medal for Christopher Allan Malone, (Australia). Amelia Ng also achieved the highest marks in the kitchen, for which she received the Wüsthof Award of a set of three knives. Additional prizes were a wristwatch from Wempe for the winner, a sterling silver ballpoint pen by Graf-von-Faber Castell for the runner-up and a pair of silver-plated Champagne flutes from Robbe & Berking for third place.

Competitions like this rely on the expertise and



The International Final of the Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition had a last minute change of venue from Perth to Frankfurt. It takes a lot of work to organise a world class competition of this sort even in the normal period of time but the Bailliage of Germany, under the direction of Bailli Délégué Klaus Tritschler, pulled it off in just eight months.

unbiased fairness of both the kitchen judges and the tasting judges. Thank you to these members who attended from all corners of the world. We are also grateful to our perpetual sponsors, Le Cordon Bleu Paris represented in person by Chef Eric Briffard, Wüsthof Manufacturing (Germany) represented by Harald Wüsthof, and Chef's-Hat Canada for their

ongoing, generous contributions to the competition.

We will celebrate the 42nd International Final in Taiwan on September 7, 2018.

Lois Gilbert, Bailli Honoraire
Member, Jeunes Chefs Rôtisseurs Committee



CONCOURS INTERNATIONAL JEUNES SOMMELIERS INTERNATIONAL COMPETITION

En 2007, la Chaîne des Rôtisseurs a inauguré un Concours Annuel International des Jeunes Sommeliers afin de donner aux jeunes sommeliers une opportunité de présenter leurs compétences et leur savoir-faire dans des conditions d'évaluation extrêmement compétitives, intenses et âprement disputées.

L'une des missions de notre Association consiste en la promotion de l'appréciation, de la connaissance et de la compréhension des bons vins et des spiritueux. La structure de notre organisation lui permet d'encourager la participation des professionnels et des amateurs en ce domaine et d'offrir son assistance et son soutien aux jeunes professionnels destinés à figurer parmi les meilleurs sommeliers du futur.

Le Concours des Jeunes Sommeliers vise à encourager l'expertise et la maîtrise de la connaissance des vins et spiritueux des jeunes professionnels de ce secteur.

Les modalités du Concours sont basées sur l'Examen Avancé de Maître Sommelier. Les épreuves portent sur trois domaines : la théorie, la pratique et une dégustation à l'aveugle.

In 2007 the Chaîne des Rôtisseurs inaugurated the annual International Jeunes Sommeliers Competition to offer young sommeliers the opportunity to present their skills and "savoir faire" under highly competitive, intense and gruelling testing conditions.

A mission of our Society is to promote the enjoyment, knowledge and understanding of fine wines and crafted beverages. The framework of our organisation provides for professional participation, with one of its goals being to provide help, encouragement and support for the young professionals who are to be the best sommeliers of the future.

The International Jeunes Sommeliers Competition promotes the expertise of the young wine and spirit professionals and encourages mastery of wine and spirit knowledge.

The format of the competition is based on the Advanced Sommelier Examination conducted by the Court of Master Sommeliers. The format features three areas of examination. These are Theory, Practical and Blind Tasting.

CONCOURS DES JEUNES SOMMELIERS - FINALE INTERNATIONALE 2017

BUDAPEST, 29 ET 30 SEPTEMBRE 2017



Disposant d'une longue tradition viticole remontant à l'époque romaine, la Hongrie était le cadre idéal pour accueillir la finale du prestigieux concours de la Chaîne.



La veille du concours, pour s'imprégner de ce patrimoine et découvrir les développements des temps modernes, les jeunes sommeliers ont visité la région vinicole du Tokaj, qui a bénéficié d'importants investissements ces dernières années. Les concurrents ont dégusté quelques-uns des merveilleux vins produits par István Szepsy et se sont rendus dans les domaines Dorgo et Birsalmas. Après un déjeuner amical, ils ont passé un magnifique après-midi au domaine Disznókő, qui appartient au groupe AXA Millésimes. (Voir les articles pages 56 à 59 pour en savoir plus sur la région de Tokaj et sur le domaine Disznókő, et découvrir pourquoi le Tokaji Aszú est qualifié de « vin des rois et roi des vins »).

Le concours a débuté tôt le lendemain matin à l'Academy Club, dans les prestigieux locaux de l'Académie hongroise des sciences. L'épreuve préliminaire, comprenant des éléments théoriques, pratiques et une dégustation à l'aveugle, a permis de sélectionner les trois concurrents qui disputeraient la finale. Quatorze Bailliages étaient représentés : Australie, Finlande, Allemagne, Grande-Bretagne, Hongrie, Corée, Mexique, Norvège, Russie, Afrique du Sud, Taïwan, Thaïlande, Turquie et États-Unis. Il s'agissait de la première participation du Mexique et de la Thaïlande depuis la création du Concours International en 2007.

Le samedi matin, le nom des trois finalistes a été annoncé : Mikael Grou, d'Australie, Piotr Pietras, de Grande-Bretagne, et Vincent Morrow, des États-Unis. Les membres et les invités ayant assisté à la finale ont été éblouis par l'excellence des jeunes concurrents. Lors de la Cérémonie de remises des récompenses, qui s'est tenue pendant la soirée de gala du Grand Chapitre du

Bailliage de Hongrie, les résultats ont été annoncés :

- **Vainqueur : Grande-Bretagne - Piotr Pietras** (Launceston Place, Londres)
- **Deuxième : Australie - Mikael Grou** (Sails Restaurant, Noosa Head, Queensland)
- **Troisième : États-Unis - Vincent Morrow** (GuildSomm Inc, Petaluma, Californie)

Piotr a obtenu la Médaille d'Or du Concours, un plateau argenté gravé, un sabre à champagne et une bouteille « Impériale » de six litres de Grand Merlot Irvine. Mikael s'est vu remettre la Médaille d'Argent du Concours, un plateau argenté gravé, une montre Wempe Zeitmeister et un magnum de vin pétillant hongrois Törley. Vincent a reçu la Médaille de Bronze, un plateau argenté gravé et un magnum de vin pétillant hongrois Törley. Un petit plateau commémoratif et une bouteille de 50 cl de Tokaji Aszú ont été remis à tous les autres concurrents.

Le Bailliage de Hongrie, sous l'impulsion du Bailli Délégué Iván Novák, avait relevé le défi d'organiser un remarquable programme de concours. Les officiers du Bailliage, les bénévoles, les sponsors nationaux et internationaux, sans oublier le jury et les membres du comité du concours, ont tous contribué au succès de l'événement.

Enfin, nous tenons à remercier Réka Földi et Emese Simon pour ses excellentes photographies.

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

Comité du Concours des Jeunes Sommeliers
Grand Argentier Joseph M. Girard (Président)
Klaus Tritschler, Membre du Conseil d'Administration
Marie Jones, Vice-Présidente Internationale

Membres du jury
Brian Julyan MS, Officier Maître Sommelier (Président)
Bryan Dawes MS, Officier Maître Sommelier
Ronan Sayburn MS, Maître Sommelier
Ronn Wiegand MW, MS, Échanson de Hongrie



Jeunes Sommeliers Competition Committee
Grand Argentier Joseph M Girard (Chair)
Klaus Tritschler, Member of the Conseil d'Administration
Marie Jones, International Vice-President

Panel of Judges
Brian Julyan MS, Officier Maître Sommelier (Chair)
Bryan Dawes MS, Officier Maître Sommelier
Ronan Sayburn MS, Maître Sommelier
Ronn Wiegand MW, MS, Échanson of Hungary

Jeunes Sommeliers Competition – International Final 2017

Budapest, September 29-30, 2017

To soak up the history and see first-hand the modern day developments, on the day before the competition the young sommeliers visited the Tokaj winemaking region, an area in which there has been considerable recent investment. They tasted some of the wonderful wines produced by István Szepsy and visited Dorgo and Birsalmas vineyards. After an informal lunch, a fantastic time was spent at Disznókő Estate - part of the AXA Millésimes group. (See features on pages 56-59 for more about the Tokaj region and Disznókő, including why Tokaji Aszú is known as the “Wine of Kings, King of Wines.”)

The competition itself began at an early hour the following day at the Academy Club in the exclusive premises of the Hungarian Academy of Sciences. The preliminary round, comprising theory, practical and blind tasting elements, selected the best three competitors who would progress to the Final. There were 14 Bailliages represented: Australia, Finland, Germany, Great Britain, Hungary, Korea, Mexico, Norway, Russia, South Africa, Taiwan, Thailand, Turkey and the USA. Mexico and Thailand were competing for the first time since the International Competition started in 2007.

On Saturday morning the three finalists were confirmed as Australia’s Mikael Grou, Great Britain’s Piotr Pietras and Vincent Morrow from the USA. Members and guests were invited to watch the final and the young competitors were outstanding before an audience totally engrossed in the proceedings. At the Awards Ceremony during the Bailliage of Hungary’s Grand Chapitre Gala Evening, the results were announced as follows:

- **Winner: Great Britain - Piotr Pietras**
(Launceston Place, London)
- **Runner-up: Australia - Mikael Grou**
(Sails Restaurant, Noosa Head, Queensland)
- **Third Place: USA - Vincent Morrow**
(GuildSomm Inc, Petaluma, California)

Piotr received the Competition’s Gold Medal, an engraved silver-plated tray, a Champagne sabre and a six-litre ‘Imperial’ bottle of Irvine Grand Merlot. Mikael was presented with the Competition’s Silver Medal, an engraved silver-plated tray, a Wempe Zeitmeister wristwatch and a magnum of Törley Hungarian sparkling wine. Vincent received the Bronze Medal, an engraved tray and a magnum

Hungary has a long tradition of winemaking, dating back to Roman times, making it an ideal location for hosting a final of the Chaîne’s prestigious competition.



of Törley Hungarian sparkling wine. All the other competitors were presented with a small commemorative tray and a 50cl bottle of Tokaji Aszú.

The Bailliage of Hungary led by Bailli Délégué Iván Novák certainly rose to the challenge of staging a wonderful competition programme. Bailliage officers, helpers, international and local sponsors, and of course the panel of judges and members of

the Competition Committee, all contributed to the success of the event.

Last but not least, thanks are due to Réka Földi and Emese Simon for taking the excellent photographs.

Marie Jones
International Vice President
Member of the International Jeunes Sommeliers Competition Committee

PINASSE CAFÉ

Une situation exceptionnelle en bord de mer dans la baie d'Arcachon, un chef talentueux et un choix de quatre concepts culinaires : telle est la recette du succès au Cap Ferret.



Avec sa vue imprenable sur la dune du Pyla et les parcs à huîtres de Bélisaire, le Pinasse Café est depuis longtemps l'une des adresses gastronomiques les plus réputées du Cap Ferret. En 2014, l'arrivée de Pascal Nibaudeau, Officier Maître Rôtisseur, et son étoile au Michelin, ont fait passer l'établissement à un tout autre niveau, renforcé par l'obtention de deux toques au Gault & Millau.

Situé dans l'ancienne villa « Beau Rivage », le Pinasse Café était à son ouverture en 1993 un restaurant et bar à tapas. Il a été rénové et agrandi au fil des ans, et dispose désormais d'une superbe terrasse sur la plage. L'établissement a néanmoins conservé l'âme et le charme originels de la villa, et demeure en parfaite harmonie avec les couleurs et les matériaux traditionnels de la baie d'Arcachon.

Le Pinasse Café offre un menu à la carte et une formule du marché qui font tous deux la part belle aux fruits de mer ; conservés dans des aquariums, les produits sont aussi frais que possible. Parmi les classiques, les huîtres, ainsi que la sole grillée, le turbot rôti, la papillote de moules aux aiguilles de pin ou encore la friture de calamars sauce tartare. Pascal Nibaudeau se plaît à ajouter un soupçon d'originalité et d'élégance aux ingrédients les plus raffinés, et ses spécialités incluent le homard et ris de veau avec béarnaise de homard, ainsi

que le tartare de bar et sa soupe d'huître au curry.

Depuis que Pascal a rejoint l'établissement, le Pinasse Café s'est lancé dans un nouveau concept culinaire : la Villa, un projet qui lui tient à cœur. La Villa est abritée dans une petite salle de restaurant de la maison Beau Rivage originelle. C'est un lieu intime où dix convives dînent à la même table, dégustant les mets préparés par trois chefs en cuisine et présentés par trois serveurs. Pour Pascal, il s'agit là d'un retour vers la cuisine même qui lui a valu son étoile Michelin, et il accorde une attention particulière aux techniques et aux textures de chacun des plats. Le chef entretient également un rapport privilégié avec les convives, mettant la touche finale d'une sauce ou flambant les desserts à table, sous leurs yeux.

Des options culinaires plus détendues sont offertes dans la Cabane voisine, où le menu propose des mets plus simples, alternance de cuisine de rue et d'autres spécialités internationales, telles que chorizo, burgers, sandwiches, bruschettas et pad thaï, à déguster sur place ou à emporter, avec la possibilité de commander des pique-niques ensuite livrés au débarcadère. À une courte distance de là, au milieu de la forêt de pins, le Cabanon offre des déjeuners et dîners savoureux et légers, ainsi que des brunchs et des petits déjeuners.



Pinasse Café

A stunning sea-front location on the Arcachon Bay, a talented Chef and a choice of four dining concepts is a recipe for success in Cap Ferret.

With its enviable location commanding a breathtaking view of the Dune du Pyla and the Bélisaire oyster beds, the Pinasse Café has long been one of Cap Ferret's most renowned gastronomic destinations. In 2014, the arrival of Pascal Nibaudeau, Officier Maître Rôtisseur, and his Michelin star, propelled the Pinasse Café to a whole new level, including securing two toques in the Gault & Millau guide.

Located in a converted villa - the Beau Rivage - the Pinasse Café was originally a restaurant and tapas bar when it first opened in 1993. Over the years, it has been renovated and extended and now boasts a lovely new terrace on the beach. It has nevertheless retained the villa's original soul and charm and is in perfect harmony with the traditional materials and colours of the Arcachon Bay.

The Pinasse Café offers an à la carte and a 'market' menu both of which are dedicated to products from the sea; and with its own fish tanks the produce is as fresh as can be. It showcases oysters, with other house specials including grilled sole, roast turbot, mussels en papillote with pine needles or fried squid with tartare sauce. Pascal Nibaudeau delights in putting an original and sophisticated twist on the finest of ingredients

and some of his signature dishes include lobster and sweetbread with lobster béarnaise, sea bass tartare and curried oyster soup.

Since Pascal joined, the Pinasse Café has opened a new dining concept - La Villa du Pinasse Café, a project which is close to his heart. The Villa is housed in a small dining room inside the original Villa Beau Rivage. It is a cosy venue where ten guests dine at the same table attended on by three waiters and with three people in the kitchen. For Pascal, it represents a return to the precise cuisine which earned him his Michelin star, with careful attention to technique and texture in each dish. The chef also builds a rapport with the guests as he finishes a sauce or flambés a dessert in front of their eyes, at the table.

More informal dining opportunities from the Pinasse Café are offered in the nearby Cabane, where the menu is more casual featuring street food and other national specialities such as chorizo, burgers, sandwiches, bruschettas and Pad Thai, all to eat in or take away with the additional option of ordering picnics to be delivered to the jetty. A short distance away in the pine woodlands, the Cabanon is a further venue for light and tasty lunches, dinners and late breakfasts.



LE RESTAURANT ZUM SCHWARZEN KAMEEL



Le Zum Schwarzen Kameel est un restaurant autrichien traditionnel situé à Vienne sur la Bognerstrasse. Dans un intérieur classique de style Art nouveau, les clients peuvent, au choix, dîner en toute élégance dans le restaurant intimiste, savourer un sandwich au comptoir de la zone traiteur ou prendre un verre au bar dans une ambiance décontractée.

Naguère fréquenté par Ferdinand Georg Waldmüller, l'un des peintres les plus célèbres d'Autriche, qui a d'ailleurs réalisé le logo du restaurant toujours utilisé aujourd'hui, de même que par des compositeurs illustres, dont le grand maestro Ludwig Van Beethoven, le restaurant Zum Schwarzen Kameel s'enorgueillit d'une longue et riche histoire.

Fondé par Johan Baptist Cameel, qui lui a donné son nom, l'établissement vendait initialement des épices exotiques (Vienne était un carrefour commercial important sur la route de l'Empire ottoman). Une taverne y fut ajoutée dans les années 1820 et devint réputée pour sa sélection des meilleurs vins d'Europe, importés en fûts et vieillies dans les trois niveaux de sa cave, avant d'être mis en bouteille et commercialisés.

L'attribution du titre de Fournisseur de la Cour impériale par l'Empereur, en 1866, fut l'un des grands moments de la longue histoire de cet établissement.

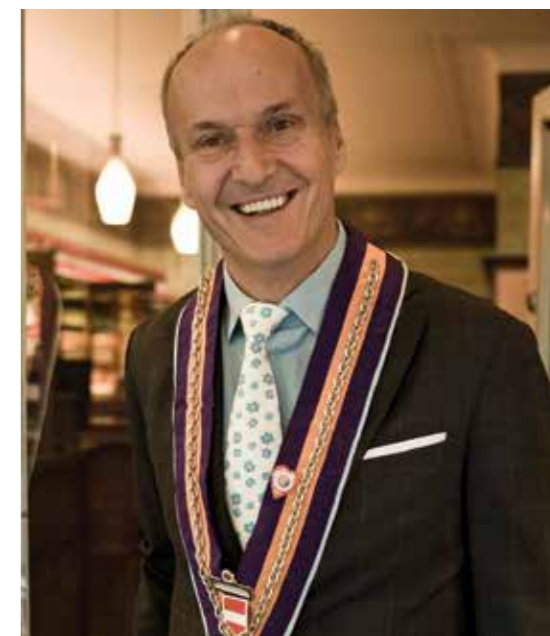
L'établissement a été repris par la famille Friese à la fin des années 1950 et continue de prospérer en tant que restaurant, bar et traiteur, servant des mets et des vins de grande qualité, une philosophie qui demeure la pierre angulaire de son succès.

Au lendemain de la Deuxième Guerre mondiale, alors que la pénurie alimentaire sévissait dans tout Vienne et que les mets délicats se faisaient particulièrement rares, la population apprit à composer des repas à partir d'ingrédients cultivés par les fermiers de la banlieue de la ville. La mère du propriétaire actuel, le Maître Restaurateur Peter Friese, faisait montre d'une grande inventivité, et ses sandwiches au pain noir composés d'ingrédients simples et sains, servis avec un verre de vin de qualité, s'attirèrent les faveurs des habitants de la ville.

C'est ainsi que le restaurant Zum Schwarzen Kameel devint le centre d'une tradition propre à Vienne : la coutume de se retrouver pour bavarder le matin, pour prendre un sandwich et un café au déjeuner ou encore pour partager un repas rapide et un verre de vin frais à la fin de la journée de travail. Les sandwiches au pain noir servis sur un plateau au comptoir du traiteur sont toujours aussi populaires aujourd'hui.

À Vienne, le restaurant Zum Schwarzen Kameel est un lieu où se retrouvent des personnes de tous les horizons. Employés de bureau, danseurs, commerçants, chanteurs d'opéra, chauffeurs de taxi, artistes, écrivains, techniciens, avocats, étudiants et stars de cinéma côtoient des professeurs d'universités, des docteurs ou des membres de l'ancienne noblesse ; ils sont tous accueillis au même titre et prennent souvent place les uns à côté des autres, discutant gaiement des événements de la journée.

Le restaurant Zum Schwarzen Kameel est fier de son appartenance à la Chaîne des Rôtisseurs, autour d'une tradition commune : le partage de la bonne chère et du bon vin dans un véritable esprit de camaraderie.





Restaurant Zum Schwarzen Kameel



Once frequented by one of Austria's most famed painters, Ferdinand Georg Waldmüller, (who drew the logo still used to this day), as well as famous composers including the Maestro himself, Ludwig Van Beethoven, the Restaurant Zum Schwarzen Kameel has a long and rich history.

It was founded by Johan Baptist Cameel, after whom it is named, as a market store selling exotic spices (Vienna was an important trade route to the Ottoman Empire). A wine tavern was added in the 1820s and it became renowned for sourcing the best wines from all over Europe, imported by the barrel and matured in three storeys of cellars before bottling for sale.

One of the highlights of the long history of this business was being granted the title of Imperial Court Supplier in 1866 by the Emperor.

The business was taken over by the Friese family

in the late 1950s and it has continued to thrive as a restaurant, bar and delicatessen, serving high quality food and wine, which remains the cornerstone of its success.

In the aftermath of World War II when food was in short supply all over Vienna and delicacies were particularly scarce, people had to create meals from ingredients that could be sourced from the farmers working land in the suburbs. Current owner, Maître Restaurateur Peter Friese's mother was particularly inventive and her black bread sandwiches, filled with simple ingredients, became a popular, wholesome meal, accompanied by a glass of good quality wine.

In this way the Restaurant Zum Schwarzen Kameel became established at the heart of a tradition that typifies Vienna; the tradition for customers to meet for a chat in the morning; a coffee and sandwich for lunch; or a glass of cool wine and a quick meal at

The Zum Schwarzen Kameel is a traditional Austrian restaurant in Vienna's Bognerstrasse. Featuring a classic Art Nouveau style interior, customers can choose to dine in style in the intimate restaurant; grab a sandwich at the deli counter; or a drink at the bar and simply relax.

the end of the working day. Black bread sandwiches, served from a tray on the deli counter, remain a popular item today.

The Restaurant Zum Schwarzen Kameel is a uniquely egalitarian venue in Vienna. Clerks, dancers, shop owners, opera singers, taxi drivers, artists, writers, technicians, lawyers, students and film stars mix with professors from universities, doctors or those who

would once have been termed 'noblemen'; all are welcomed as guests and can often be found sitting side-by-side, chatting animatedly of the events of the day.

The Restaurant Zum Schwarzen Kameel is honoured to be part of the Chaîne des Rôtisseurs, which has a common tradition - that of sharing food and wine in an amicable spirit of camaraderie.

LE RESTAURANT TOPAZ : JOYAU FRANÇAIS DU CAMBODGE



La Revue s'entretient avec Arnaud Darc, Chargé de Missions, et avec son père, Alain, Officier Maître Rôtisseur, qui ont introduit la grande cuisine française au Cambodge.



Un duo père et fils originaire du sud-ouest de la France est devenu le fer de lance de l'excellence culinaire et hôtelière au Cambodge. Directeurs du Thalias Hospitality Group, Arnaud et son père Alain Darc sont unis non seulement par les liens du sang mais aussi par leur passion partagée pour la gastronomie, l'esprit d'entreprise et le fervent souhait d'aider les Cambodgiens à renforcer leurs connaissances et leurs compétences, dans un pays qui s'enorgueillit d'une scène culinaire étonnamment riche et dynamique.

La bonne chère et l'hospitalité sont fermement ancrées dans l'ADN d'Arnaud et de son père. Leur arbre généalogique compte plusieurs vignerons et chefs remontant jusqu'en 1773 au moins. L'un de leurs ancêtres a occupé le poste d'Officier de Bouche auprès du roi Louis-Philippe Ier, tandis que le père d'Alain a remporté le titre très convoité de Meilleur Ouvrier de France et de Maître Cuisinier de France.

Arnaud est arrivé au Cambodge en 1994 dans le cadre d'un stage de contrôleur de gestion au Sofitel Cambodiana à Phnom Penh. Il a travaillé au sein du groupe Accor pendant trois ans avant de se lancer dans ses propres projets, notamment Topaz, qu'il a cofondé en 1997. Sous son impulsion, le restaurant est devenu l'établissement phare de ce groupe hôtelier qui emploie aujourd'hui 500 personnes et est synonyme d'authenticité, d'excellence et de leadership.

Au départ un établissement gastronomique franco-thaïlandais, Topaz s'est développé pour offrir presque exclusivement de la grande cuisine française. Il a pour mission à la fois de présenter les saveurs classiques

françaises à une clientèle locale et touristique sophistiquée, et de faire partager les dernières tendances, les techniques et les concepts des chefs français les plus innovateurs. La création d'événements exceptionnels pour régaler ses clients permet également au restaurant d'attirer un vivier de talents et d'idées, avec lequel l'équipe continue d'apprendre et de se développer.

À l'issue d'une longue et illustre carrière ponctuée de prix et d'innovations, et avec pour mission de promouvoir la cuisine française aux quatre coins du monde, « papa » Darc s'est rendu au Cambodge en 2005 et a rapidement rejoint l'équipe de Topaz en tant que Chef-cuisinier. Après avoir passé le flambeau au Chef-cuisinier actuel, Sopheak Pov, Maître Rôtisseur, il conserve un rôle de soutien en tant que contrôleur de la qualité et mentor de l'équipe, en particulier auprès de Sopheak. Depuis son arrivée au Cambodge, Alain joue également un rôle actif auprès de l'ONG « Pour un Sourire d'Enfant », dont l'objectif vise à « sortir les enfants de l'extrême misère et les conduire à un métier qualifié, digne et correctement rémunéré ». En plus de s'occuper de la formation d'étudiants, dont beaucoup ont rejoint Thalias, il demeure actif auprès de l'organisation aujourd'hui.

Outre son rôle de PDG du Thalias Hospitality Group, Arnaud est Président de la Chambre de Commerce franco-cambodgienne et Trésorier exécutif de la Cambodia Hotel Association. Le titre de Chevalier de l'Ordre du Mérite National lui a également été décerné par le gouvernement français. Les deux hommes sont des membres dynamiques de la Chaîne.

Nicky Sullivan



Topaz Restaurant: Cambodia's French gem

The Revue meets Arnaud Darc, Chargé de Missions, and his father, Alain, Officier Maître Rôtisseur, who have brought high-end French cuisine to Cambodia.

A father and son team from the deep south-west of France have become leaders in the drive for culinary and hospitality excellence in Cambodia. Directors of Thalias Hospitality Group, Arnaud and Alain 'Papa' Darc are united not just by their blood ties, but also by their shared passion for food, entrepreneurialism and a strong desire to support Cambodians as they continue building their knowledge and skills in a country that boasts a surprisingly rich and dynamic culinary scene.

Food and hospitality are deeply embedded in Arnaud and Papa's DNA. The family tree is peppered with wine makers and chefs at least as far back as 1773, when their ancestor served as Officier de Bouche to King Louis Philippe I. Papa's father earned the highly coveted titles of Meilleur Ouvrier de France and Maître Cuisinier de France.

Arnaud first arrived in Cambodia in 1994 on an internship as a cost controller for Sofitel Cambodiana in Phnom Penh. Here, he served with the Accor group for three years before taking a leap and moving on to his own ventures, including co-founding Topaz in 1997. Under his stewardship, the restaurant has

grown to become the flagship for a hospitality group that now employs 500 people and has become a byword for authenticity, excellence and leadership.

Originally a Franco-Thai fine dining establishment, Topaz soon evolved to focus almost exclusively on high-end French cuisine. Its mission includes not only bringing classic French flavours to a sophisticated local and tourist market, but also introducing the latest trends, techniques and ideas from France's most exciting chefs. Creating exceptional events to reward its customers also allows the restaurant to attract a rich wellspring of talent and inspiration from which its team continues to learn and grow.

After a long and illustrious career marked by awards, innovation and a mission to promote French cuisine across the globe, Papa Darc arrived in Cambodia in 2005 and soon joined the team as Executive Chef at Topaz. After handing the mantle to the current Executive Chef, Sopheak Pov, Maître Rôtisseur, he remains in a supporting position as quality controller and a mentor to the team, especially Sopheak. Since his arrival in Cambodia Papa has also



been deeply involved with Pour Un Sourire d'Enfant, an NGO dedicated to supporting destitute Cambodian children to develop the skills they need to determine their own futures. In addition to training students, many of whom have gone on to work with Thalias, he remains involved with the organisation today.

Arnaud, in addition to his role as

CEO of Thalias Hospitality Group, is President of the French-Cambodian Chamber of Commerce and Executive Treasurer of the Cambodia Hotel Association. He has also been awarded the title of Knight of 'l'Ordre du Merite National' by the government of France. Both men are highly active in the Chaîne.

Nicky Sullivan



INTERCONTINENTAL PRESIDENTE MEXICO CITY



Situé en plein cœur de Polanco, l'un des quartiers les plus huppés de Mexico, à deux pas d'une zone commerciale cosmopolite et des lieux culturels de la ville, l'InterContinental Presidente est un hôtel moderne de 42 étages qui permet de profiter de tous les aspects de la vie mexicaine.



Julien Debarle

Les boutiques de créateurs de l'avenue Masaryk, à quelques encablures du Presidente, rivalisent avec les sites touristiques les plus célèbres, le Musée national d'anthropologie et le château Chapultepec.

L'InterContinental Presidente Mexico City est l'établissement le plus important du groupe en Amérique latine. C'est un emblème national, prisé par les stars du cinéma, les chanteurs célèbres et les chefs d'État.

Au cours des dernières années, les établissements culinaires de l'hôtel ont été réaménagés. Le restaurant Chapulin a ouvert en 2014 ; c'est un espace élégant et confortable qui rend hommage à l'histoire, aux traditions et à la richesse culturelle du Mexique. Le bar du hall d'entrée, rebaptisé Epicentro Gin & Tonic Mixology Bar, a fait son entrée dans le XXI^e siècle, offrant aux clients un cadre agréable pour prendre l'apéritif. De la cuisine française traditionnelle est proposée au restaurant Au Pied de Cochon.

Le dernier venu au Presidente est le Café Urbano, un espace moderne et confortable qui combine des plats simples avec une atmosphère décontractée. Il s'agit d'un nouveau concept proposant un petit-déjeuner buffet varié, ainsi qu'un service à la carte, des sandwiches à emporter, un excellent brunch dominical, un bar à salades, des gâteaux, des viennoiseries et des desserts.

La vaste sélection de styles culinaires est complétée

par une impressionnante cave à vins, la plus grande d'Amérique latine, comprenant plus de 40 000 bouteilles et 2 200 crus des quatre coins du monde.

Des membres de la Chaîne assurent la direction du Presidente : Julien Debarle, Maître Hôtelier, est Vice-Président des Opérations du Presidente Group, et Guillermo Valencia, Vice-Argentier, est Directeur général. Né en France, Julien Debarle a fait ses études à l'institut des Arts Culinaires et de l'Hôtellerie en France, et a obtenu un diplôme en gestion des affaires internationales au Henley Management College en Angleterre. Il travaille pour le groupe InterContinental Hotels depuis 1996 et occupe son poste actuel depuis 2008.

Né en Colombie, Guillermo Valencia est diplômé de l'école hôtelière de Santa Cruz de Tenerife, dans les îles Canaries. Il a obtenu son diplôme professionnel auprès d'une école de gestion hôtelière à Madrid en Espagne. Il travaille pour le groupe InterContinental Hotels depuis 1980 et occupe son poste actuel depuis 2012.

L'InterContinental Presidente Mexico City a été proposé pour accueillir la Finale Internationale 2018 du Concours des Jeunes Sommeliers.

*Photos © InterContinental Hotels Group.
Nous sommes reconnaissants du soutien apporté à la rédaction de cet article par InterContinental Hotels et Grupo Presidente.*



InterContinental Presidente Mexico City

Designer boutiques on the Masaryk Avenue, just a short walk from the Presidente, vie for attention with top attractions - the National Museum of Anthropology and Chapultepec Castle, which are also nearby.

The InterContinental Presidente Mexico City is the group's most important hotel in Latin America. It is an icon in the country, favoured by movie stars, famous singers and heads of state.

In recent years the hotel's dining venues have been remodelled. The Chapulin restaurant opened in 2014; it is an elegant and comfortable space that pays homage to the history, traditions and cultural richness of Mexico. The lobby bar has been transported into the 21st century as the Epicentro Gin & Tonic Mixology Bar, where guests can enjoy a pre-dinner aperitif. Classic French cuisine is served in the Restaurant Au Pied de Cochon.

The latest addition to the dining options at the Presidente is the Café Urbano, a modern and comfortable space that combines simple food in a casual, relaxed atmosphere. It is a new concept venue that offers a diverse breakfast buffet, as well as à la carte service, grab-and-go sandwiches and an exquisite Sunday brunch, salad bar, cakes, pastries and desserts.

The wide choice of dining styles is matched by an impressive wine cellar, recognised as the largest in Latin

America, comprising more than 40,000 bottles and 2,200 labels from around the world.

Overseeing operations at the Presidente are Chaîne members, Maitre Hôte Julien Debarle - VP Operations for the Presidente Group - and Vice-Argentier Guillermo Valencia - General Manager. Julien Debarle was born in France, is a graduate of the École des Arts Culinaires et de l'Hôtellerie de France and holds a diploma in International Business Management from Henley Management College in England. He has been with InterContinental Hotels since 1996 and in his present role since 2008.

Guillermo Valencia was born in Colombia and graduated from the Hotel School of Santa Cruz de Tenerife, on the Spanish Canary Islands. He obtained his professional diploma from the Official School of Tourism of Spain in Madrid. He has been with InterContinental Hotels since 1980 and in his present role since 2012.

The InterContinental Presidente Mexico City is proposed to be the host establishment for the 2018 International Final of the Jeunes Sommeliers Competition.

All photos © InterContinental Hotels Group. We are also grateful for the help provided by InterContinental Hotels and Grupo Presidente in preparing this article.



Guillermo Valencia



Located in the heart of Polanco, one of the most exclusive areas of Mexico City, the InterContinental Presidente is a 42-storey modern hotel, offering an experience of all aspects of Mexican life, with the benefits of the cosmopolitan shopping district and culture on its doorstep.

L'HÔTEL PUDONG SHANGRI-LA SHANGHAI-EST



L'hôtel Pudong Shangri-La, situé dans l'est de Shanghai, offre à ses clients le summum du luxe avec un souci du détail et un service traditionnel hors pair, associés à un vaste choix de restauration, sous la direction du nouveau Directeur général de la région, Mark Kirk, Maître Hôtelier.

Le groupe Shangri-La n'a plus de secrets pour Mark Kirk, qui lui a consacré 24 de ses 35 années de carrière dans l'hôtellerie ; c'est d'ailleurs la deuxième fois qu'il reprend du service dans l'est de Shanghai. Il avait initialement rejoint le Pudong Shangri-La en 1998, deux semaines seulement après l'ouverture de l'établissement, au poste de Chef-cuisinier chargé de la supervision des concepts culinaires de l'hôtel.

Les racines de Mark sont fermement ancrées dans la cuisine. Il a travaillé pendant près de sept ans aux côtés d'Anton Mossiman, et c'est à cette période qu'il a été sélectionné pour officier en tant que chef à la résidence du Sultan de Brunei lors de sa visite au Royaume-Uni.

Cuisiner pour le Sultan de Brunei n'est pas la seule expérience de Mark auprès des têtes couronnées. Il raconte l'un de ses meilleurs souvenirs : « Un jour, j'ai apporté un soufflé à la reine d'Angleterre au Dorchester ; elle était assise à la même table que le Premier ministre britannique, le roi d'Arabie Saoudite, le prince Charles et la princesse Diana, et plusieurs autres invités de marque ».

Mark confie que dès l'instant où il a endossé un rôle de direction, les cuisines lui ont manqué. Il avait initialement intégré le Shangri-La Bangkok pour acquérir quelques années d'expérience dans la cuisine asiatique, ayant fermement l'intention de retourner au Royaume-Uni pour devenir Chef-cuisinier dans l'un des grands hôtels de Londres. Mais la vie en a voulu autrement. « Rejoindre le Shangri-La a été une expérience formidable. Le groupe a décelé en moi le potentiel de devenir l'un de ses cadres et

m'a persuadé de poursuivre des études pour accéder à un poste de direction. »

Aujourd'hui, le Pudong Shangri-La est bien différent de l'hôtel que Mark avait intégré il y a près de 20 ans. « La scène culinaire a entièrement changé et, à l'heure actuelle, Shanghai peut être comparée à Hong Kong, Londres ou New York en termes d'innovation et de qualité culinaire. »

Cette évolution se retrouve dans les options gastronomiques offertes par le Pudong Shangri-La, qui s'enorgueillit de 10 restaurants, bars et salons tendance, proposant tous des expériences très différentes. Le Yi Café entraîne ses clients dans une aventure culinaire internationale, où les cuisines font partie de la découverte. Déambulant au gré d'un décor évoquant un marché, les convives assistent à des démonstrations culinaires avec vue sur les cuisines ouvertes et découvrent des plats de Chine, du Japon, du Moyen-Orient, d'Inde, d'Asie du Sud-Est, d'Europe et d'Occident.

Des mets japonais traditionnels sont servis à Nadaman ; les cuisines chinoises du Huaiyang, de Shanghai et du Sichuan sont proposées à Gui Hua Lou ; tandis que les pâtisseries raffinées, les pains spéciaux, les gâteaux, les chocolats et les glaces sont le domaine de Gourmet. Pour s'imprégner de l'atmosphère de l'Angleterre victorienne, les clients peuvent se rendre à l'Exchange Bar & Grill, décoré dans le style d'une demeure du XIXème siècle.

Enfin, avec son architecture unique, Jade on 36 est le restaurant phare de l'hôtel, offrant depuis le 36ème étage des vues panoramiques sur Shanghai et le Bund, célèbre artère au bord de l'eau et ancien centre financier de la ville.





The Pudong Shangri-La Hotel in East Shanghai offers its guests the ultimate in luxury, attention to detail and traditional service together with a wide range of dining experiences, all overseen by new Area General Manager, Mark Kirk, Maître Hôte.

The Pudong Shangri-La

East Shanghai

Mark Kirk is no stranger to the Shangri-La; 24 of his 35 years' hospitality experience have been with the group, and this is his second term of service in East Shanghai. He first joined the Pudong Shangri-La in 1998, just two weeks after the hotel opened, in the position of Executive Chef, charged with overseeing the food concepts throughout the hotel.

Mark's roots are firmly in the kitchen. He spent nearly seven years working with Anton Mossiman, including being the chef who went out to the Sultan of Brunei's house when he visited the UK.

Serving the Sultan of Brunei is not Mark's only experience of royalty. He recounts one of his fondest memories: "I once took the Queen of England a soufflé at The Dorchester; she was sitting on the same table as the Prime Minister, the King of Saudi, Prince Charles and Diana, plus many more notable top-table guests."

Mark says he missed the kitchen the moment he stepped out of it and into a management role. He joined Shangri-La Bangkok initially to gain a few years of Asian culinary experience, fully intending to return to the UK to become an Executive Chef in one of the great London hotels. However, it didn't work out like that. "Joining Shangri-La was a great experience. They saw the potential in me to become one of their leaders and persuaded me to study and move into management."

The Pudong Shangri-La today is very different to the hotel Mark first joined nearly 20 years ago. "The food scene has completely changed and today Shanghai can be compared to Hong Kong, London or New York when it comes to innovation and quality of food."

This is reflected in the dining options offered by the Pudong Shangri-La, which boasts 10 cutting-edge designer restaurants, bars and lounges, all delivering a very different experience. Yi Café takes guests on an international culinary journey where all the kitchens are a stage. The walk-through, market-style design with gourmet showcases and active live cooking stations presents cuisine from China, Japan, the Middle East, India, South East Asia, Europe and the West.

Traditional Japanese style and food is represented in Nadaman; China's Huaiyangnese, Shanghainese and Sichuanese cuisines are on offer in Gui Hua Lou; whilst high quality pastries, speciality breads, cakes, chocolates and ice cream are the domain of the Gourmet. For a taste of Victorian England guests can head to The Exchange Bar & Grill, which is decorated in the style of a 19th century mansion.

Jade on 36 is the hotel's signature restaurant, offering unique architecture and panoramic views of Shanghai and the famous waterfront strip and former financial centre, the Bund, from floor 36.



RESTAURANT L'ILE DE FRANCE



Situé sur l'Avenida Escazu, dans un quartier très prisé de la capitale du Costa Rica, l'Ile de France est le restaurant phare du groupe Enjoy, société spécialisée dans le développement et la gestion d'hôtels, de restaurants et de casinos.



L'Ile de France a vu le jour grâce à un chef français, qui a placé le restaurant sur la carte gastronomique du Costa Rica avec une cuisine française authentique. Le bâton a ensuite été passé au Maître Rôtisseur Keilor Sanchez, actuel Chef-cuisinier de l'établissement.

Considéré comme l'un des meilleurs chefs de San José, Keilor fait perdurer les traditions et les recettes françaises. Il est non seulement Chef-cuisinier de l'Ile de France, mais il est aussi responsable du Ristorante Bacchus, établissement aux accents italiens qui fait également partie du groupe Enjoy. Les deux restaurants sont membres de la Chaîne.

Keilor a étudié à l'Universidad Latina avant de suivre un apprentissage dans un autre établissement de la Chaîne, Grano de Oro, auprès du Chef Francis Canal, Maître Rôtisseur. En 2014, il a poursuivi sa formation dans un prestigieux restaurant parisien, renforçant sa passion pour l'art culinaire français, un art qu'il

met en pratique à l'Ile de France, où est servie de la cuisine traditionnelle dans un cadre contemporain.

La carte de plats français classiques propose des escargots, des moules à la crème et au vin blanc, de la bisque de homard, du confit de canard, du steak tartare, du bœuf bourguignon et l'incontournable Châteaubriand.

Keilor est membre Professionnel du Bailliage de San José depuis plusieurs années. Il assure actuellement le poste de Vice-Conseiller Culinaire, et c'est un fervent ambassadeur de la Chaîne au Costa Rica. Il organise des dîners annuels et, en avril dernier, il a supervisé la Journée mondiale de la Chaîne.

Né à Montezuma au Costa Rica, Keilor a toujours eu une passion pour la mer, et il s'adonne à la pêche et à la plongée. Il s'est récemment rendu à New York à la découverte de certains des plus grands établissements gastronomiques de la ville.



L'Île de France Restaurant

L'Île de France started out with a French chef who put the restaurant on the gastronomical map of Costa Rica with authentic French cuisine. The torch was passed on to Vice-Conseiller Culinaire Keilor Sánchez, current Executive Chef.

Considered one of the top chefs in San José, Keilor has continued with the French tradition and recipes. Not only is he Executive Chef of the L'Île de France, he is also responsible for the Italian-themed Ristorante Bacchus, another member of the Enjoy Group and both Chaîne member restaurants.

Keilor studied at Universidad Latina and apprenticed at another Chaîne establishment: with Chef Francis Canal, Maître Rôtisseur, at Grano de Oro. In 2014, he completed an internship at a prestigious Parisian restaurant, which further strengthened his great passion for French culinary

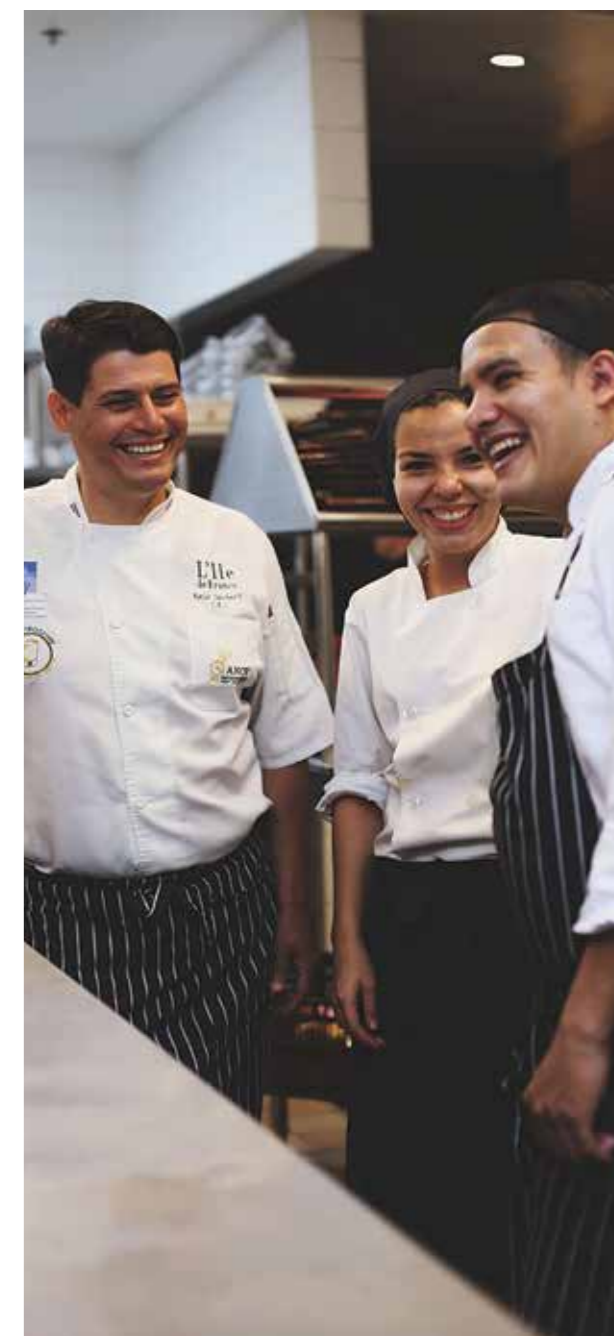
art. He puts this art into practice at L'Île de France, which specialises in serving traditional French cuisine in a contemporary atmosphere.

Classic French dishes on the menu include Escargots, Mussels in white wine and cream, Lobster Bisque, Confit of Duck, Steak Tartare, Boeuf Bourguignon and the classic Châteaubriand.

Keilor has been a Professional member of the Bailliage in San José for many years. Currently acting as Vice-Conseiller Culinaire, he has been a key supporter of the Chaîne in Costa Rica, hosting annual dinners and this year the World Chaîne Day event in April.

Born in Montezuma, Costa Rica, Keilor has always had a love of the sea and enjoys diving and fishing. He recently visited New York City to take in some of the greatest restaurants to be found there.

Located in Avenida Escazu, a very exclusive area of Costa Rica's capital, L'Île de France is the flagship restaurant of the Enjoy Group which is a development and management company with hotel, restaurant, and casino divisions.



LACHLAN COLWILL

MAÎTRE RÔTISSEUR, ET LE RESTAURANT HENTLEY FARM



Au restaurant Hentley Farm, le concept de la ferme à l'assiette prend un tout nouveau sens : les chefs participent non seulement au processus de production mais éliminent également les intermédiaires entre les cuisines et les convives en se chargeant eux-mêmes du service !



Le modèle est inhabituel, mais il fonctionne. Le restaurant Hentley Farm a ouvert en 2012 et depuis lors, il a remporté plusieurs prix, dont le titre de « Restaurant de l'Année » décerné à deux reprises par l'Advertiser, et celui de « Meilleur restaurant régional » tous les ans depuis 2013. Signe de sa réussite, et pour répondre à la demande croissante, le restaurant a doublé en taille en 2015 et les cuisines ont été améliorées pour abriter un plus grand nombre de chefs.

Depuis 2013, le restaurant figure dans le top 100 du Gourmet Traveller et de l'Australian Financial Review. Et pour ajouter à son palmarès, l'établissement a accueilli au début de l'année 2017 les Présidents de l'Académie des 50 Meilleurs restaurants du monde.

La décision des chefs d'assurer eux-mêmes le service a été une étape importante, comme l'explique le Chef-cuisinier Lachlan Colwill : « Nous avons réalisé que notre équipe grandissante de chefs détenait les meilleures anecdotes sur notre cuisine, et, au lieu de transmettre l'information à nos serveurs, il nous a semblé logique que les chefs fassent le service eux-mêmes. C'est un élément clé de notre succès car nous (les chefs) pouvons juger les réactions des convives, qu'elles soient bonnes ou mauvaises, et ajuster rapidement nos concepts pour améliorer leur expérience. »

Lachlan confie que, depuis son enfance, il a toujours aimé cuisiner. C'est une passion qu'il a poursuivie en effectuant un apprentissage au 1918 Bistro de Tanunda, dans la vallée de la Barossa, où il a remporté une série de concours culinaires, un pour chaque année de son apprentissage.

Une fois diplômé, il a rejoint le restaurant The Manse dans le nord d'Adélaïde, où il a continué à briller dans les épreuves culinaires, remportant notamment le Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs en 2009 et se classant troisième de la Finale Internationale des JCR à New York. « Une expérience excellente qui m'a ouvert les yeux sur la cuisine et le service au niveau mondial. »

La décision de Lachlan de rejoindre Hentley Farm en novembre 2011 est le résultat d'une conversation avec Keith Hentschke, fondateur de Hentley Farm Wines, au sujet de l'ouverture d'un restaurant sur le site. L'idée que l'accès aux produits frais de la ferme serait au cœur de la philosophie du nouveau restaurant a séduit Lachlan, lequel, alors au poste de Chef-cuisinier à Manse, se sentait contraint par les difficultés d'un restaurant en ville à s'approvisionner en produits très frais et par le manque d'influence sur les fournisseurs. « Notre projet visait à offrir une expérience culinaire semblable à celle proposée à Manse, mais au sein d'une ferme, de manière à ce que les chefs puissent cultiver leurs propres produits, cueillir des herbes et plantes sauvages, voire même élever quelques poules pour ramasser des œufs tous les jours et confectionner des brioches d'une fraîcheur exceptionnelle ! »

À l'avenir, Lachlan souhaite que le restaurant Hentley Farm continue d'inspirer les jeunes gens ambitieux de la région de la Barossa, pour leur permettre d'acquérir des compétences essentielles et de parfaire leurs connaissances afin d'intégrer les équipes d'autres restaurants d'Australie-Méridionale et de promouvoir l'éclosion de la culture culinaire de cet État.



Lachlan Colwill, and Hentley Farm Restaurant

This model is unusual, but it works. Hentley Farm Restaurant opened in 2012 and since then it has won several awards, including the Advertiser's Restaurant of the Year twice and Best Regional Restaurant every year since 2013. A mark of its outstanding success, in order to meet increased demand, the restaurant doubled in size in 2015 and the kitchen was upgraded to accommodate even more chefs.

Since 2013 the restaurant has been featured on both Gourmet Traveller and the Australian Financial Review's Top 100 lists. A further highlight of the restaurant's story so far, in early 2017 it hosted the Academy Chairs of the World's 50 Best Restaurants Association.

The decision for the chefs to do the food service was an important move, as Head Chef Lachlan Colwill explains, "We realised that our growing team of chefs hold all the great stories about our cuisine, so instead of translating this information to waiters it made sense for the chefs to do all the food service. This was a very important part of our success as we (the chefs) could at first hand gauge the guest's reactions - good or bad - and quickly adjust our ideas to improve their experience."

As a child Lachlan says he was always an enthusiastic cook, an interest he pursued with an apprenticeship at 1918 Bistro in Tanunda, Barossa Valley where he won a string of cooking competitions - one for each year of his apprenticeship.

Once qualified he moved to The Manse Restaurant in North Adelaide where he continued to compete successfully in cooking competitions, including winning Australia's national Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition in 2009 and going on to finish third in the International JCR Final, held in New York. "This was an excellent experience and opened my eyes to the bigger picture of world cuisine and service."

Lachlan's move to Hentley Farm in November 2011 came as a result of a conversation with Keith Hentschke, founder of Hentley Farm Wines about opening a restaurant on the site. The concept that access to the farm's fresh produce would be at the heart of the new restaurant appealed to Lachlan, who, now Head Chef at The Manse, was finding the limitations of a city restaurant to source extremely fresh produce and influence suppliers restrictive. "The plan for the farm was to offer a similar restaurant experience to The Manse but on a farm, so the chefs had the ability to grow their own produce, forage for wild and native ingredients, and maybe have a few chickens so we could collect eggs daily and make brioche that has a true freshness to it!"

Moving forward Lachlan wants Hentley Farm Restaurant to continue to offer opportunity for ambitious young people in the Barossa region to learn vital life skills, be inspired, hone their skills and hopefully move on to join other restaurant teams around South Australia helping the state's dining culture to flourish.

Maitre Rôtisseur

At Hentley Farm Restaurant the farm-to-fork concept takes on new meaning as the chefs not only participate in the process of farming but also cut out the middleman between the kitchen and the diner by doing their own food service!



ESPÉRER ET DONNER DE L'ESPOIR



Youssef n'est pas un jeune homme ordinaire : c'est l'un des premiers enfants ayant bénéficié de l'action de la fondation *Ana El Masry* en Égypte, et un exemple de la manière dont nous aimerions voir ces jeunes gens grandir pour devenir des adultes épanouis. Passionné par la boulangerie et la pâtisserie depuis son plus jeune âge, je vous le présente aujourd'hui au titre de Sous-chef Pâtissier adjoint du *Smokery*, l'une des chaînes de restaurants les plus prestigieuses du pays.

L'histoire de Youssef illustre parfaitement les raisons pour lesquelles nous devons toujours être conscients de l'impact que nos choix et nos actes peuvent avoir sur la vie d'autres personnes dans le monde. Indépendamment de notre position, de notre statut ou de notre situation financière, il existera toujours des personnes moins fortunées qui pourraient bénéficier de notre aide. Nous devons prêter notre voix à ceux qui pensent n'avoir aucune chance, ni aucun moyen, de changer leur vie.

Lorsque j'ai rencontré Youssef pour la première fois, il était sans famille et sans domicile mais affichait une attitude positive, un sourire contagieux et une véritable envie d'apprendre. En dépit des circonstances, Youssef était convaincu qu'il pouvait réussir et a tiré parti de toutes les ressources et opportunités mises à sa disposition par la fondation *Ana El Masry* pour se développer, faire ses preuves et avancer dans la vie. L'envie d'apprendre de certains de ces enfants est phénoménale. Lors de mes visites, j'entends aussi souvent « Apprends-moi quelque chose » que « As-tu apporté du chocolat ? », chose pourtant ô combien importante à leurs yeux !

Il est de notre responsabilité, dès que nous croisons le

chemin de personnes animées par autant d'espoir, de passion et d'ambition, d'encourager cet enthousiasme et de maintenir cette flamme. Elles ont tellement à donner si l'on peut leur en offrir la chance.

Voir Youssef dans les cuisines du restaurant *The Smokery* en mai dernier, prenant part aux préparations du Dîner de Gala de l'ACCR, a été une immense satisfaction. Personne n'aurait pu imaginer que ce garçon autrefois à la rue se verrait attribuer un rôle dans un dîner aussi élégant. Son sourire se passait de tout commentaire.

Ce n'est l'histoire que d'un seul garçon, mais Youssef a inspiré beaucoup d'autres enfants à suivre son exemple. Il a donné de l'espoir à ses pairs, ainsi qu'à nous-mêmes, en estimant possible de combler ces fossés et de créer un avenir ouvert à tous, même s'il ne s'agit que d'un enfant à la fois.

« Donne un poisson à un homme, il se nourrira un jour. Apprends-lui à pêcher, il se nourrira toute sa vie ! »

Alexandra Henein
Dame de la Chaîne

Having hope, giving hope

Youssef is a special young man; he is one of the first kids from *Ana El Masry* in Egypt to set an example of how we could wish to see these children flourish into young adults. Passionate about baking and making pastries from a tender age, today I introduce him to you as the Assistant Pastry Sous-Chef at *The Smokery*, one of Egypt's most prestigious restaurant chains.

Youssef's story is a perfect example of why we should always remember the impact that our choices and actions in this world can have on the lives of others. Whatever our position, status, or financial situation, there will always be someone less privileged who could use our help. We have the voice to speak up for those who do not feel they have a chance, and the power that could change their lives.

When I first met Youssef, he was a boy with no home and no family, but a positive attitude, a contagious smile and a willingness to learn. Regardless of these circumstances, Youssef believed he could make something of himself and he used all the resources and opportunities available to him at *Ana El Masry* to develop, prove himself and move forward with his life. It is amazing how eager some of these kids are to learn. When I visit, I hear the words "Teach me anything" as often as I hear "Did you bring chocolate?" which in their world means a great deal!

It is our responsibility, whenever we come across people

with so much hope, passion and ambition, to help foster that drive and not shut it down. They have so much to offer, if only given the chance.

It was so satisfying to see Youssef in *The Smokery's* kitchen in May preparing the ACCR Gala Dinner. No one could have imagined that a boy who was once on the streets would be assigned a role at such a sophisticated dinner. His smile said it all.

This is the story of just one boy, but Youssef has inspired so many other kids to follow in his footsteps. He has given hope to his peers and to us in believing that we can bridge the gap and create a future that involves everyone, even if it is one child at a time.

"Give a man a fish, feed him for a day. Teach a man to fish, feed him for life!"

Alexandra Henein
Dame de la Chaîne

FAIRMONT HOTEL VIER JAHRESZEITEN



Quatre membres de la Chaîne sont les garants des hauts niveaux de service qui ont permis au Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten à Hambourg d'être régulièrement classé parmi les meilleurs hôtels du monde.

Le Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten s'enorgueillit d'un mélange d'originalité et de culture qui le distingue de l'ordinaire et justifie son ambition d'être un « trésor d'histoire et de luxe ».

Ingo Peters, Officier Maître Restaurateur, est depuis 20 ans le Directeur général de cet hôtel unique. Il a confié à la Revue que l'obtention de ce poste a été l'un des points forts de sa carrière, ayant tout d'abord rejoint le Fairmont en tant qu'apprenti (serveur) au début des années 1980. Son retour en ces lieux après 15 ans passés à l'étranger boucle son parcours professionnel.

Christoph Rüffer, Maître Rôtisseur, est le Chef exécutif du restaurant du Fairmont, Haerlin, titulaire de deux étoiles au Michelin. Le point fort de sa carrière, nous dit-il, a été la deuxième étoile au Michelin du restaurant et sa nomination de « Chef de l'Année » en 2014 par Gault-Millau. « C'est quelque chose de très spécial. C'est l'Oscar de la scène gastronomique. On ne peut être élu Chef de l'Année qu'une fois dans sa carrière, c'est donc un véritable honneur ».

Parmi les autres établissements culinaires du Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten, Nikkei Nine, qui, selon la description, propose de la « cuisine japonaise innovante préparée avec des ingrédients péruviens ». Une combinaison inhabituelle qui prend sa source dans la cuisine des immigrants japonais en Amérique du Sud, principalement au Pérou et au Brésil. Le wasabi n'étant pas disponible au Pérou à cette époque, les Japonais se sont rabattus sur le piment. Nikkei Nine sert d'ailleurs des sushis au piment. Le menu inclut également du saumon au miso avec concombre au yuzu et de l'aïoli au wasabi.

La Revue a demandé à l'équipe du Fairmont de citer la tendance actuelle la plus exaltante dans le monde de la gastronomie. Ingo Peters a vanté les mérites du « poke » (également appelé « poki »). Cette spécialité hawaïenne est la dernière mode en matière de plats à base de poisson cru. Elle est confectionnée à partir de dés de poisson ou de fruits de mer, assaisonnés avec de la sauce soja et/ou de l'huile de sésame, puis rehaussés d'un éventail d'ingrédients allant d'oignons verts émincés jusqu'aux algues, graines de sésame ou lamelles de piment jalapeño.

L'équipe du Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten comprend également le Chef Rôtisseur Tobias Günther, Sous-Chef et vainqueur de la Finale 2008 du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs à Paris, et le Rôtisseur Julius Burchardt. Tobias a été formé au Müritz Hotel Klink avant de rejoindre le Fairmont en 2003. Julius a commencé sa formation au Fairmont en 2015.





Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten

The Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten is proud of the blend of individuality and heritage that distinguishes it from the ordinary and justifies its claim of being 'A treasure trove of history and luxury'.

Ingo Peters, Officier Maître Restaurateur, has been General Manager of this unique hotel for 20 years. He told the Revue that being offered the job was a highlight of his career, as he first joined the Fairmont as an apprentice (as a waiter) in the early 1980s. Returning after 15 years working abroad brings his career full circle.

Christoph Rüffer, Maître Rôtisseur, is the Executive Chef of the Fairmont's two Michelin-star Restaurant Haerlin. The highlight of his career, he says, was when the restaurant was awarded its second Michelin star and he was named 'Chef of the Year' in 2014 by Gault Millau. "That's something really special. It's like the Oscar of the gastronomy scene. You can only be voted Chef of the Year once in a lifetime, so it's really an honour."

Other dining venues at the Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten include Nikkei Nine, which is described

as offering 'innovative Japanese cuisine with Peruvian ingredients'. It's an unusual combination, which owes its origins to the kitchens of Japanese immigrants to South America, predominantly in Peru and Brazil. There was no wasabi in Peru at the time, so the Japanese used chilli instead. Nikkei Nine serves sushi with chilli, for instance, with other dishes including miso salmon with yuzu cucumber and wasabi aioli.

The Revue asked the Fairmont team to name the most exciting current trend in the world of gastronomy. Ingo Peters makes the case for 'poke' (also spelled 'poki'). This Hawaiian speciality is the latest in the trend of creating fine dishes from raw fish. It features diced fish or seafood, seasoned with soy sauce and/or sesame oil and tossed with anything from minced green onion to seaweed, sesame seeds or diced jalapeno.

Also on the team at the Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten are Chef Rôtisseur, Tobias Günther, Sous Chef and winner of the 2008 Jeunes Chef Rôtisseurs Final in 2008 in Paris and Rôtisseur, Julius Burchardt. Tobias trained at the Müritz Hotel Klink and joined the Fairmont in 2003. Julius started his training at the Fairmont in 2015.

Four Chaîne members are involved with maintaining the high standards that have led to the Fairmont Hotel Vier Jahreszeiten in Hamburg being consistently ranked amongst the top hotels in the world.



ELEANOR BRODIE CHANCELIER

L'AMBASSADRICE DU TANGO À DUBAÏ



Eleanor Brodie se confie à la Revue sur sa passion pour le tango et révèle son enthousiasme à l'égard du rôle de la Chaîne dans la promotion de la gastronomie aux Émirats arabes unis.

Cela fait quinze ans qu'Eleanor Brodie s'est prise de passion pour le tango, discipline qu'elle enseigne depuis, ayant tout d'abord proposé des cours et des soirées dansantes (« milongas ») à son propre domicile, jusqu'à ce que le nombre de participants devienne trop élevé. « Je souhaitais partager avec d'autres personnes la joie suscitée par ce style de danse, explique-t-elle. C'est une

activité élégante, sociale et stimulante. L'âge n'est pas un obstacle, mon partenaire le plus âgé avait 86 ans, et le plus jeune, 10 ans.

La discipline est à l'image des relations dans la vie ; regarder des couples évoluer ensemble m'émerveille toujours autant. À l'instar de toute relation, personnelle

ou professionnelle, il n'est pas toujours facile de communiquer/danser avec une autre personne/un partenaire. Il faut de la patience et de l'application, mais lorsque la symbiose est bonne, c'est un véritable plaisir. »

Le Festival de Tango de Dubaï, dans sa dixième édition annuelle, est l'une de ses contributions à la scène artistique de cette ville.

Eleanor a rejoint la Chaîne il y a 25 ans, inspirée par la célébration du partage entre amis de mets préparés et présentés avec grand soin. « Je me suis aperçue que notre soutien avait grandement favorisé le développement de la gastronomie aux Émirats, et plus particulièrement à Dubaï. J'ai également réalisé que nous pouvions contribuer à améliorer la notoriété des Émirats à travers le monde et que nous pouvions faire découvrir cet univers à la jeune génération et lui montrer que les fast-foods et la consommation élevée d'alcool ne représentent pas l'unique moyen de passer une bonne soirée. »

Au cours des dernières années, les événements et les activités de la Chaîne ont généré un intérêt croissant chez les membres professionnels. Pour la troisième année consécutive, Dubaï a envoyé un concurrent à la Finale du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs et, en 2017, l'OMGD a vu le jour aux EAU.



Eleanor Brodie, Chancelier The Godmother of Tango in Dubai

Eleanor Brodie talks to the Revue about her love of Tango and her enthusiasm for the role the Chaîne is playing in promoting fine dining in the UAE.

Eleanor Brodie fell in love with the sport of tango dancing 15 years ago and has been teaching it ever since, hosting classes and dance parties - 'milongas' - in her own villa at first until the numbers became too great. "I wanted others to experience the joy of this style of dancing," she explained. "It's elegant, sociable and challenging. There is no age barrier - my oldest partner was 86 years, my youngest was 10 years.

"It reflects real life relationships; it still amazes me when I watch couples working together on the dance floor. Like all relationships, personal and work, it's not always easy interacting/dancing with another person/partner. It requires patience and dedication, but when it works, it is delightful."

The annual Dubai Tango Festival, now going into its 10th

year, is one of her contributions to the Dubai scene.

Eleanor joined the Chaîne 25 years ago, inspired by the celebration of sharing beautifully presented and superbly cooked food with friends. "I realised our support greatly contributed to the growing fine dining scene in the UAE, especially Dubai; we could help put UAE on the world map. We could introduce this world to young people and show them that fast food and lots of strong drink is not the only way to spend an evening."

In recent years Chaîne events and activities have generated increasing interest from professional members. For the third consecutive year Dubai has sent a competitor to the JCR final and this year the OMGD has launched in the UAE.

LE TOKAJI ASZÚ

Selon la légende, Louis XIV aurait qualifié le Tokaji Aszú de « Vinum Regum, Rex Vinorum » (vin des rois et roi des vins), une étiquette sous laquelle les vins de Tokaj sont toujours commercialisés aujourd'hui. La Revue découvre les spécificités du Tokaji Aszú.



Situé à l'extrémité nord-est de la Hongrie dans les contreforts des monts Zemplén, le Tokaj est devenu la première région viticole au monde à être délimitée, par un décret datant de 1737. La région jouit d'un climat sec et ensoleillé, avec de longs étés chauds. À l'automne, après la chaleur de la journée, les nuits fraîches produisent les brumes essentielles au botrytis (pourriture noble), qui se développe sur les grains et confère à l'Aszú ses caractéristiques uniques. La proximité de la région avec les grandes rivières Tisza et Bodrog crée un microclimat qui apporte également de l'humidité. Le sol volcanique exceptionnellement riche abonde en minéraux.

Des vignobles auraient été cultivés dans les contreforts de la région de Tokaj depuis le premier millénaire. Le type de cépages dont la culture est autorisée dans le Tokaj fait l'objet d'un contrôle strict, le Furmint étant l'une des variétés les plus caractéristiques et les plus cultivées de la région.

Le célèbre Tokaji Aszú est un vin doux naturel. Pour produire l'Aszú, les grains desséchés sont récoltés un à un et pressés pour former une pâte. Le moût obtenu est versé sur la pâte d'Aszú où il macère pendant 12 à 48 heures. Le moût fermenté absorbe le sucre et les

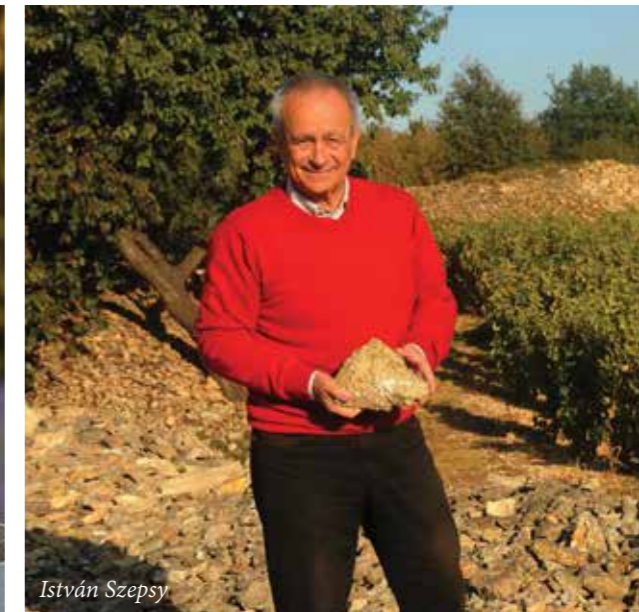
arômes du raisin. Il est ensuite séparé de la pâte d'Aszú par un processus de pressage et de filtrage, puis l'Aszú recueilli est vieilli en fûts pendant plusieurs années.

En 2002, le paysage culturel historique de la région viticole de Tokaj a été ajouté à la liste de sites du patrimoine mondial de l'UNESCO.

István Szepsy, Disznókő, Grand Tokaj, Erzsébet Pince et Sauska font partie des plus grands vignobles et producteurs de la région de Tokaj.

Cette année, les concurrents de l'édition annuelle de la Finale Internationale du Concours des Jeunes Sommeliers ont eu le privilège de visiter la région viticole de Tokaj, où ils ont exploré le domaine Disznókő (voir article suivant) et rencontré István Szepsy. Le nom d'István Szepsy est bien connu des cercles œnologiques internationaux. Sa famille produit des Tokaji depuis le XVI^e siècle et fait perdurer la tradition miraculeuse de l'Aszú, à tel point que l'histoire de la dynastie Szepsy et celle de l'Aszú sont désormais inextricablement liées.

**Miklós Niszkács, Officier
Bailliage de Hongrie**



Tokaji Aszú

Legend has it that Louis XIV referred to a Tokaji Aszú as 'Vinum Regum, Rex Vinorum' - Wine of Kings, King of Wines - a label by which wines from Tokaj are still marketed today. The Revue finds out what makes Tokaji Aszú so special.

Located in the north-eastern corner of Hungary in the foothills of the Zemplén Mountains, Tokaj became the world's first closed wine region in 1737. The climate of the region is sunny and dry, with hot summers that stretch into autumn. After the heat of the day, the cooler nights bring the autumn mists that are essential for the Botrytis (a noble rot) that infects the grapes and gives the Aszú its unique characteristic. The region's proximity to the broad Tisa and Bodrog rivers creates a micro-climate which also brings humidity. The soil is exceptionally rich volcanic rubble packed with minerals.

It is likely that grapes have been grown in the Tokaj foothills since the first millennium. There are strict controls over the varieties of grape it is permitted to grow in the Tokaj region, with Furmint being one of the region's most characteristic and widely produced varieties.

The famous Tokaji Aszú is a naturally sweet wine. To produce Aszú the shrivelled grapes are collected one-by-one and the 'must' - created by pressing the grapes - is poured onto the Aszú dough and allowed to soak for 12

to 48 hours. The fermenting must absorbs the sugar and aroma of the grapes. The must is then separated from the Aszú dough through pressing and straining before the fresh Aszú is aged in casks for years.

In 2002, the Tokaj Wine Region Cultural Landscape was added to the list of world heritage sites by UNESCO. István Szepsy, Disznókő, Grand Tokaj, the Erzsébet Cellar and Sauska are among the significant wineries and producers in the Tokaj region.

Competitors at the International Final of the Jeunes Sommeliers this year were treated to a visit to the Tokaj wine region, where they were hosted by Disznókő (see following feature) and István Szepsy. The name of István Szepsy is well-known in international wine circles. The family has been producing wines in Tokaj since the 1500s and is associated with a miraculous Aszú - so much so, that the history of the Szepsy family and that of Aszú wines have become inextricably intertwined.

**Miklós Niszkács, Officier
Bailliage of Hungary**



©Disznókő / Zsolt Szentirmai

DISZNÓKŐ WINERY

Le domaine de Disznókő a joué un rôle prépondérant dans la renaissance des vins de la région de Tokaj. L'emplacement des vignobles, les types de cépages et les saveurs pures, fruitées et fraîches, associés à la richesse et à la profondeur conférées par la pourriture noble, créent un équilibre parfait. En conséquence, les vins de Disznókő ont remporté de nombreux prix prestigieux.

Disznókő (qui signifie « cochon ») tire son nom de la forme d'un gros rocher, censé ressembler à un sanglier, qui surplombe le vignoble depuis le haut d'une colline.

Le domaine Disznókő appartenait autrefois à l'aristocratie hongroise, mais depuis 1992, il fait partie du portefeuille d'AXA Millésimes, qui inclut également le Château Pichon-Longueville à Pauillac, le Château Suduiraut à Sauternes et le porto Quinta do Noval.

AXA Millésimes a rendu au domaine sa gloire d'antan, avec la construction d'une nouvelle maison de chai ultramoderne en 1995. Un chai de vinification a également été creusé à même la roche sous le domaine. Situés à l'entrée de la région de Tokaj, les bâtiments du domaine Disznókő signalent aux visiteurs qu'ils sont bien arrivés sur les terres des Tokaji.

La plupart des vins de Disznókő ont été classés Premiers Crus en 1732. Le Furmint est le cépage le plus important pour la production des vins d'Aszú, et 60 % des vignobles Disznókő sont consacrés à sa culture.

Parmi les autres variétés, le Hárslevelű (30 %), qui confère au vin un bouquet et une douceur agréables, ainsi que le Zéta (9 %) et le Muscat Blanc (1 %), qui ont une maturité du raisin plus précoce.

Le domaine de Disznókő jouit d'un climat parmi les plus doux de la région : il bénéficie de la chaleur estivale constante remontant des grandes plaines du sud et d'une protection contre les vents froids d'hiver grâce aux monts Zemplén au nord. Il profite également d'un vent est-ouest dominant qui dessèche les raisins Aszú.

Dans le domaine de Disznókő, les vendanges s'effectuent selon un processus en deux étapes. Les raisins arrivés à maturité sont vendangés avant l'apparition de la pourriture noble pour produire le vin blanc sec du domaine. Les raisins desséchés, ou botrytisés, sont récoltés en grappes entières ou partielles, certaines très mûres et d'autres recouvertes de la pourriture noble, à la fin de la saison des vendanges, fin octobre et début novembre.

Disznókő Winery

The Disznókő Winery has played a leading role in the re-birth of wines from the Tokaj region. The location of the vineyards, the vintage of the grapes, the clean flavour, fruitiness, freshness, together with the richness and depth provided by the noble rot creates a perfect balance. As a result, Disznókő wines have won many prestigious awards.

Disznókő (literal translation 'pig') gets its name from the shape of a large boulder that overlooks the vineyard from the top of a hill and which is said to resemble a wild boar.

The Disznókő Winery was once owned by the Hungarian aristocracy; but since 1992 it has been part of the AXA Millésimes portfolio, which also includes Chateau Pichon Longueville in Pauillac, the Chateau Suduiraut Sauternes, and the Quinta do Noval port.

AXA Millésimes has restored the estate to its former glory, including the construction of a new, state-of-the-art winery in 1995. An ageing cellar has also been carved into the solid rock below the estate. Situated at the gateway to the Tokaj region, the buildings of the Disznókő estate leave the visitor in no doubt that they are arriving in the land of Tokaji wines.

Most of the vines of Disznókő were classified as First Growth in 1732. Furmint is the most important grape in the production of Aszú wines and 60% of the Disznókő estate is planted with Furmint. Other varieties grown include Hárslevelű (30%), which imparts a pleasant bouquet and softness to the wine, as well as early-ripening Zéta (9%) and Muscat Blanc (1%).

The Disznókő estate is among the warmest in the region, heated by the constant summer warmth rising off the Great Plain to the south and protected from cold winter winds by the Zemplén Mountains to the north. It also benefits from the predominant east-west wind that shrivels the aszú grapes.

On the Disznókő estate the grapes are harvested in a two-stage process. Fully ripe grapes are picked before the appearance of noble rot to produce the estate's dry white wine. The shrivelled, or botrytised grapes are picked in clusters or part clusters, some very ripe and some covered with noble rot at the end of the harvest season in late October and early November.



©Disznókő



©Disznókő

RITZ-CARLTON HONG KONG



Le Ritz-Carlton Hong Kong est l'hôtel le plus haut du monde. Ses 312 chambres offrent toutes des vues spectaculaires sur la ville et le port, et, parmi ses six établissements gastronomiques se distinguent un restaurant chinois deux fois étoilé au Michelin, un restaurant italien titulaire d'une étoile, ainsi qu'un bar spectaculaire sur la terrasse au dernier étage, Ozone, qui culmine à 490 mètres au-dessus du niveau de la mer.

Quatre des cadres de la direction de l'hôtel sont membres de la Chaîne.

Pierre Perusset, Vice-Chancelier Honoraire, Directeur général

Pierre est fier du taux élevé d'occupation et des performances financières exceptionnelles maintenus par le Ritz-Carlton Hong Kong depuis plusieurs années. L'occupation moyenne se situe à 85 % depuis 2013. L'hôtel a été nommé par Aon Hewitt, société internationale de conseil en ressources humaines, comme l'un des « Meilleurs employeurs - Hong Kong 2016 » et « Meilleur employeur pour la génération Y » pour la troisième année consécutive. « Je suis fier de disposer d'une équipe d'experts du service, ces hommes et ces femmes qui sont le cœur et l'âme de l'hôtel, qui créent des expériences uniques et mémorables grâce à l'attention sincère et à la passion dont ils font preuve au quotidien dans leur travail. »

Matthias Terrettaz, Maître Hôtelier, Directeur de l'hôtel

Matthias estime que ce qu'il apprécie le plus en tant que membre de l'équipe du Ritz-Carlton Hong Kong est le fait que tous les employés travaillent de concert pour un objectif unique, mais que, dans le même temps, ses fonctions individuelles lui donnent toute liberté d'innover. Cela transparaît dans les initiatives créatives de restauration qu'il a développées. Reconnaisant la constante popularité de l'Afternoon Tea à Hong Kong, Matthias a collaboré avec des marques italiennes de luxe pour concevoir et présenter une série d'événements à thème dans le restaurant Tosca. Pour tirer le meilleur parti des repas d'affaires à Ozone, il a lancé deux thèmes : « 'Mercredi Maki en folie' et 'Cuisine privée de Rafa', qui mettent en valeur les mets raffinés superbement présentés et préparés par notre Chef de Cuisine Rafael Gil, originaire du Brésil. »

Peter Find, Chargé de Missions, Chef-cuisinier

Peter est fier de la réputation internationale des établissements gastronomiques de l'hôtel : des étoiles au Michelin pour le restaurant chinois Tin Lung Heen et le restaurant italien Tosca, et les 4 étoiles du guide Forbes. La Table du Chef remporte également un grand succès, à la fois au niveau commercial et auprès des médias, et ce, depuis l'ouverture du Ritz-Carlton Hong Kong. « Je prends plaisir à partager mes connaissances avec mon équipe et à cultiver les talents de la prochaine génération de chefs. »

Paul Lau, Maître Rôtisseur, Chef

Paul se réjouit également du succès des établissements culinaires de l'hôtel, confiant qu'avoir mené l'équipe de Tin Lung Heen jusqu'à l'obtention de deux étoiles au Michelin, et avoir conservé cette prestigieuse distinction jusqu'à ce jour, est l'une de ses plus grandes réalisations depuis sa prise de poste au Ritz-Carlton Hong Kong. « Même si je me fixe toujours les objectifs les plus élevés, il n'est pas toujours facile d'imposer les mêmes standards aux membres d'une équipe. Et pouvoir diriger une brigade où tous les membres cherchent à atteindre le même but, à savoir, maintenir les niveaux les plus élevés dans la cuisine cantonaise, est l'un de mes plus grands succès. »



Paul Lau



Peter Find





Ritz-Carlton Hong Kong

The Ritz-Carlton Hong Kong is the highest hotel in the world. All 312 guest rooms offer spectacular city and harbour views and its six dining venues include a two-star Michelin Chinese restaurant, a one-star Michelin Italian restaurant and the stunning rooftop bar, Ozone, which sits at 490 metres above sea level.

Four of the hotel's senior management are members of the Chaîne.

**Pierre Perusset, Vice-Chancelier Honoraire
General Manager**

Pierre is proud of the high occupancy and exceptional financial performance the Ritz-Carlton Hong Kong has maintained in recent years. Average occupancy has been running at 85% since 2013. The hotel has also been recognised by global talent solutions firm, Aon Hewitt, as one of the 'Best Employers - Hong Kong 2016,' and 'Best Employer for Generation Y' for the third consecutive year. "I'm proud to have a team of service experts, our Ladies and Gentlemen, who are the heart and soul of the hotel, creating unique and memorable experiences through the genuine care they demonstrate and the passion they bring to work every day."

Matthias Terrettaz, Maître Hôte, Hotel Manager

Matthias says what he likes most about being part of the team at the Ritz-Carlton Hong Kong is that everyone is working towards the same goal, but at the same time his individual role gives him plenty of freedom to innovate. This is evident in the creative

food and beverage promotions he has initiated. Recognising the enduring popularity of afternoon tea in Hong Kong, Matthias worked in collaboration with high-end Italian brands to design and introduce a series of themed afternoon teas at Tosca. To capture the potential for dinner business and food revenue at Ozone he introduced two themes: 'Wacky Maki Wednesday' and 'Rafa's Private Kitchen'. They highlight enticing and beautifully arranged delicacies prepared by Brazilian-born Chef de Cuisine Rafael Gil.

Peter Find, Chargé de Missions, Executive Chef

Peter is delighted with the international recognition secured by the hotel's dining outlets: Michelin stars for the Tin Lung Heen Chinese restaurant and Tosca Italian restaurant and the Forbes Four-Star Award. Chef's Table has also been a great success in terms of business and media attention since the Ritz-Carlton Hong Kong first opened. "I enjoy sharing knowledge with my team and nurturing the talents of the next-generation chefs."

Paul Lau, Maître Rôtisseur, Chef

Paul is also enthusiastic about the achievements of the dining venues, saying that leading the Tin Lung Heen



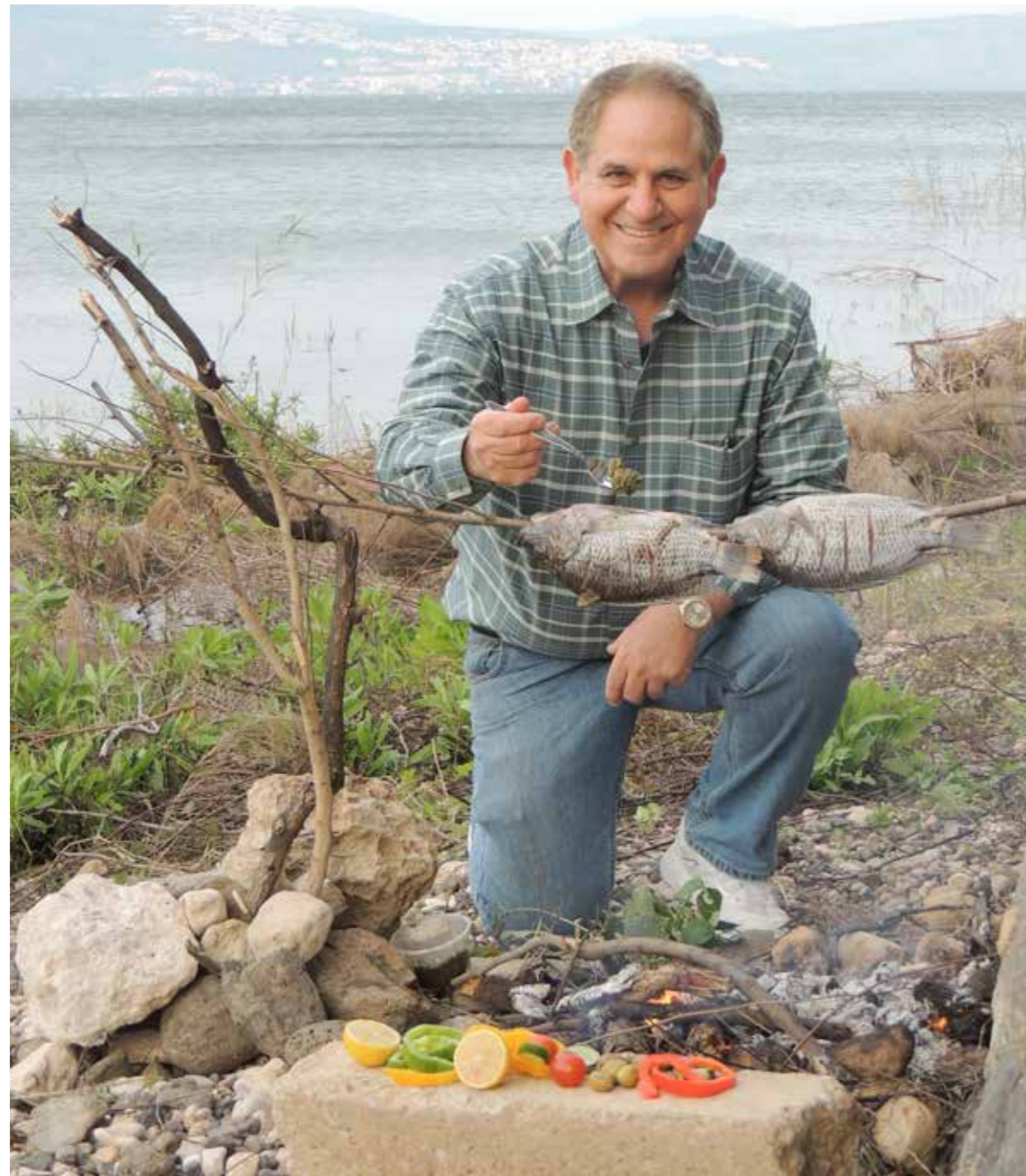
Matthias Terrettaz

team to garner two Michelin Stars and keep this prestigious rating to the present day is one of his biggest contributions since he joined the Ritz-Carlton Hong Kong. "Even though I set very high standards for myself, it may not be easy to impose the same standards on my team members. Therefore, being able to lead a team where every member is striving for the same goal, which is to uphold the highest standards of Cantonese cuisine, is one of my biggest successes."



Pierre Perusset

SAVEURS DE LOUISIANE



Le Chef John Folse, Maître Rôtisseur, est écrivain, auteur de livres de cuisine et présentateur de renom. Il est propriétaire d'une entreprise alimentaire qui, en plus d'approvisionner les secteurs de la vente au détail et de la restauration, est spécialisée dans la confection d'aliments sur mesure pour les restaurants. C'est aussi un chef maintes fois primé et récompensé.



« N'ayez pas peur de prendre des risques. C'est le fondement du succès. »

Telle est la devise du Chef John Folse qui, depuis toujours, s'est donné pour mission de faire découvrir au reste du monde les mets et les saveurs de sa Louisiane natale.

John a ouvert le restaurant Lafitte's Landing à Donaldsonville en 1978, et, moins de dix ans plus tard, il proposait de la cuisine traditionnelle de Louisiane au Japon, suivi par Pékin, Hong Kong, Paris, Londres, Bogota, Taïpei et Séoul.

John est entré dans l'histoire en devenant le premier chef non italien à préparer un dîner d'État du Vatican à Rome (en 1989). Un an auparavant, il avait fait la une de la presse internationale en ouvrant son restaurant Lafitte's Landing East à Moscou pendant le Sommet présidentiel entre Ronald Reagan et Mikhaïl Gorbatchev.

En août 2010, John s'est associé au chef Rick Tramonto, et leur première entreprise commune, le restaurant Révolution, a ouvert ses portes en juin 2012, suivi par Seafood Révolution à peine deux ans plus tard. Seafood Révolution célèbre le patrimoine du Mississippi, faisant la part belle à la fraîcheur et aux saveurs de la région du golfe du Mexique.

Un fait fort à propos lorsque John nous apprend que le premier plat qu'il se souvient avoir confectionné avec sa mère était une fricassée de pommes de terre et de crevettes du Mississippi (petite variété d'eau douce avec une formidable saveur sucrée) sur un lit de riz.

Membre fondateur du Bailliage de Baton Rouge, John Folse a reçu la médaille Brillat-Savarin de la Chaîne en juillet 2017. À la même époque, il a été intronisé dans le Culinary Hall of Fame de l'American Academy of Chefs (AAC), la récompense la plus élevée de cette institution.

S'exprimant sur son adhésion à la Chaîne, John confie : « Cela me donne l'occasion de rencontrer des personnes partageant les mêmes passions, tout en me permettant de faire montre de mes compétences en tant que membre professionnel, car la plupart du temps lors des rencontres de la Chaîne, je suis en cuisine. »

Pour John, l'événement le plus mémorable de la Chaîne a été la préparation du Dîner de Reconnaissance des Baillis avec son associé Rick, lorsque la Nouvelle-Orléans a accueilli le Grand Chapitre des États-Unis en 2014. John et Rick avaient créé sept plats pour célébrer les sept nations qui, ensemble, ont donné naissance à la cuisine créole et à la culture de la Louisiane : la France, l'Espagne, l'Allemagne, l'Angleterre, l'Amérique avant l'arrivée des Européens, l'Afrique et l'Italie.



A taste of Louisiana

“Never be afraid to take risks. It’s the foundation for success.”

That is the mantra of Chef John Folse, whose lifelong culinary quest has been to introduce the food and flavours of his native Louisiana to the rest of the world.

John opened his Lafitte’s Landing Restaurant in Donaldsonville in 1978 and less than 10 years later introduced the indigenous cuisine of Louisiana to Japan, followed by Beijing, Hong Kong, Paris, London, Bogota, Taipei and Seoul.

John made history by becoming the first non-Italian chef to create the Vatican State Dinner in Rome (in 1989). Just one year earlier he made international headlines when he opened Lafitte’s Landing East in Moscow during the Presidential Summit between Ronald Reagan and Mikhail Gorbachev.

In August 2010, John went into partnership with Chef Rick Tramonto and their first joint venture, the Restaurant Révolution opened in June 2012, followed by the Seafood Révolution just two years later. Seafood Révolution pays homage to the heritage of the Mississippi, focusing on the freshness and flavours of the Gulf Coast region.

Somewhat fitting, then, that John says the first dish he can remember helping his mother to prepare was a Mississippi River shrimp - a small, freshwater shrimp with a fantastic sweet taste - and potato fricassee served over rice.

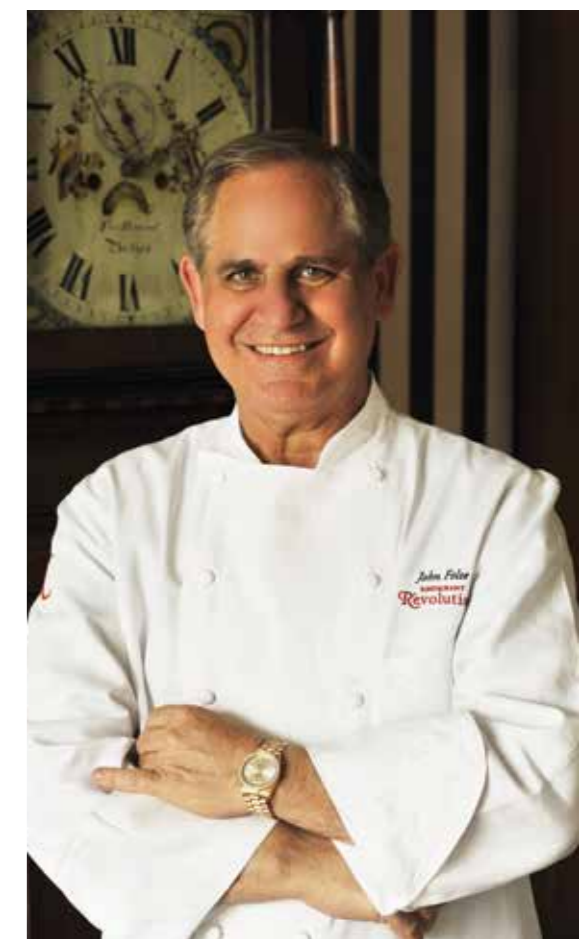
A founding member of the Baton Rouge Bailliage, in July 2017 John Folse received the Chaîne’s Brillat-Savarin Medal. At the same time he was inducted into the American Academy of Chefs (AAC) Culinary Hall of Fame; the highest honour AAC can bestow upon any individual.

Commenting on his membership of the Chaîne, John said, “It gives me the opportunity to meet like-minded people while at the same time showcasing my skills as a professional member, since most often at Chaîne meetings I am certainly involved in the kitchen.”

John recalls his most memorable Chaîne event was preparing the Bailli Appreciation Dinner with his partner, Rick, when New Orleans hosted the Grand Chapitre of the USA in 2014. John and Rick prepared seven courses showcasing the seven nations that collectively were responsible for creating the Creole cuisine and culture of Louisiana: France, Spain, Germany, England, Native America, Africa and Italy.



Chef John Folse, Maître Rôtisseur, is a successful author, cookbook writer and broadcaster. He owns a food manufacturing business, which as well as supplying retail and foodservice sectors specialises in custom-manufactured foods for restaurants. He’s also a Chef with a string of awards and accolades to his name.





Bailli Délégué Josée Roy-Froncioni & family



Joseph & Carole Tee with daughter, Elizabeth



Nancy Gosling with daughter, Victoria

LES ENFANTS DE LA CHAÎNE

Le plan de relève peut être une préoccupation pour toute entreprise ou organisation, mais pas pour la Chaîne aux Bermudes, où non moins de six familles comptent des membres sur plusieurs générations.

Les enfants ne partagent pas systématiquement les intérêts de leurs parents, et le succès remporté par le Bailliage des Bermudes pour inciter les jeunes générations à suivre la même voie illustre ses efforts visant à promouvoir l'adhésion auprès de ce groupe d'âge.

« Je soutiens les jeunes membres depuis toujours, et j'ai d'ailleurs créé dans mon comité un poste spécifique de jeune Chargé(e) de Missions dont l'objectif est la promotion de la Chaîne auprès de ses pairs. Cela inclut l'organisation d'événements destinés aux jeunes membres deux fois par an, » explique le Bailli Délégué, Josée Roy-Froncioni.

Cette fonction est actuellement assurée par Jessica Steede, mais dans le passé, elle a été occupée par la fille de Josée, Alexandra. Sa famille est l'une des six dynasties de la Chaîne aux Bermudes. Son mari, Joe, était un membre fondateur et fut rejoint un an plus tard par Josée elle-même. Leurs enfants, Alexandra et Philippe, ont suivi leurs traces dès l'âge de 18 ans et, aujourd'hui, leurs conjoints sont également membres.

Parmi les autres familles dont les enfants de membres de longue date ont également rejoint la confrérie, figurent les Butterworth, les Duperreault, les White, les Gosling et les Tee.

Plusieurs membres de cette deuxième génération jouent d'ores et déjà un rôle actif au sein du Bailliage. À titre d'exemple, Andrew Butterworth est le nouveau Chargé de Presse, le chef Dan Duperreault a représenté les couleurs des Bermudes lors du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs à Calgary en 2004, et son frère Chris, également chef, occupe le poste de Chargé de Missions avec la responsabilité de dynamiser le Concours des JCR au sein du Bailliage.

Josée pense que cette tendance se poursuivra aux Bermudes. D'ailleurs, plusieurs enfants de membres, actuellement à l'université, ont déjà participé à des événements de la Chaîne et devraient rejoindre la confrérie dès leur retour sur l'île, à l'issue de leurs études.

Nous adressons nos remerciements à Josée Roy-Froncioni, Bailli Délégué, pour sa contribution à la rédaction de cet article.



The Duperreault family

Raising Chaîne children

It isn't automatic that children will share the keen interests of their parents, so the success Bermuda has experienced in attracting the younger generations to follow in their parents' footsteps reflects the effort the Bailliage has made to positively promote membership to this group.

"I have always been a keen supporter of young members and on my committee I have a specific position for a young Chargé(e) de Missions to promote the Chaîne amongst their peers. This includes organising young members' events twice a year," says Bailli Délégué Josée Roy-Froncioni.

This role is presently fulfilled by Jessica Steede, but in the past has been held by Josée's own daughter, Alexandra, as her family is one of the six Chaîne dynasties in Bermuda. Husband, Joe, was a founding member, Josée herself joined just one year later, Alexandra joined at the age of 18 as did her brother, Philippe. Both have spouses who are also members.

The other families where the children of long-standing Chaîne members have also been inspired to join the Confrérie are the Butterworths, the Duperreaults, the Whites, the Goslings and the Tees.

Succession planning can be an issue for any business or organisation, but not so for the Chaîne in Bermuda where no less than six families have multiple generations in membership.

Several of these second-generation members are already playing an active role within the Bailliage. For instance, Andrew Butterworth is the new Chargé de Presse whilst Dan Duperreault is a chef who has competed for Bermuda in the JCR competition in Calgary in 2004, and his brother Chris, also a chef, is a Chargé de Missions tasked with rejuvenating the JCR competition within the Bailliage.

Josée anticipates this is a trend that will continue in Bermuda as several members have children away at university who have already attended Chaîne events and are expected to join when they return to the island after completing their studies.

With thanks to Josée Roy-Froncioni, Bailli Délégué, for her help in compiling this article.



The Butterworth family

RODOLPHE ONNO

LE CORDON BLEU, MALAISIE



La Revue s'entretient avec Rodolphe Onno, Chef Rôtisseur, Directeur technique de l'école Le Cordon Bleu en Malaisie, sur le melting-pot de traditions culinaires de ce pays et sur la manière dont les programmes de formation de l'école encouragent cette diversité.



Français de naissance, Rodolphe confie que c'est un honneur de représenter sa profession loin de son pays d'origine. C'est aussi une responsabilité qu'il prend très au sérieux. « En tant que chef dans un pays étranger, j'estime important d'accorder de l'attention aux traditions culinaires locales, ainsi que de découvrir les ingrédients et les différentes cuisines de Malaisie. »

Cette philosophie favorise le mariage des meilleurs ingrédients locaux avec des produits frais importés de France, tels que le foie gras, les abats, certaines viandes et certains poissons, dont la lotte, la daurade royale et le rouget barbet.

La Malaisie est une société multiculturelle composée d'ethnies et de religions différentes, cohabitant en parfaite harmonie. Cette diversité est illustrée dans le patrimoine culinaire. Avec des usages aussi différents des mêmes produits, herbes et épices, une variété infinie de nouveaux plats n'attend que d'être découverte et dégustée. « C'est palpitant pour tout chef. Nous avons à notre disposition une tradition de cuisine de rue et d'aires de restauration, au sein desquelles toutes les influences culinaires culturelles se côtoient. »

Dans son rôle en tant que Directeur technique de l'école Le Cordon Bleu en Malaisie, Rodolphe donne des cours de cuisine, gère et supervise les équipes ainsi que le fonctionnement pédagogique de l'école pour assurer la bonne conduite des opérations, le maintien des normes de qualité et la bonne progression des élèves dans les techniques culinaires françaises, à la fois en cuisine et en pâtisserie.

« Le Cordon Bleu en Malaisie forme les élèves aux techniques de la cuisine et de la pâtisserie

françaises. Nos programmes incluent l'utilisation d'ingrédients locaux avec une touche française. Nous confectionnons par exemple de l'*ikan kerisi* (rouget local) à la grenobloise, de la caille farcie au durian, avec noix de coco, jus de caille au tamarin et mijoté de courge serpent amère. Nous cherchons à incorporer les ingrédients et les saveurs de la région. »

L'équipe des chefs de l'école Le Cordon Bleu en Malaisie a publié un livre de cuisine, « A touch of French », qui met l'accent sur cette approche et fusionne les techniques françaises avec des ingrédients malaisiens.

« C'est toute la beauté de la simplicité : le lien entre les deux cultures transparait dans nos plats, avec une dose généreuse de sel de Guérande et de poivre blanc de Sarawak fraîchement moulu. »

La caille farcie au durian avec purée de patates douces est la spécialité de Rodolphe Onno, et figure dans son livre de recettes : « A touch of French ». Le durian, le roi des fruits, est un ingrédient insolite originaire de Malaisie, réputé pour son odeur forte.

Il existe de nombreux cultivars du durian, tous classifiés avec un numéro de code commençant par la lettre « D ». Rodolphe utilise le D24, décrit comme un cultivar « neutre », parfait pour une première découverte de ce fruit, car sa saveur aigre-douce caractéristique est parfaitement équilibrée, et sa chair est très dense et crémeuse.

Lorsque cette spécialité a été servie en plat principal du dîner du Bailliage de Malaisie en 2015, elle a suscité les commentaires élogieux des 55 membres et invités présents.



Rodolphe Onno

Le Cordon Bleu, Malaysia

The Revue talks to Rodolphe Onno, Chef Rôtisseur, Technical Director of Le Cordon Bleu in Malaysia about the melting pot of culinary traditions in Malaysia and how the training programmes delivered by Le Cordon Bleu embrace that diversity.

A Frenchman by birth, Rodolphe says it is an honour to represent his profession away from his native country. It is also a responsibility that he takes very seriously. “As a chef in a foreign country I feel that it’s important to pay attention to local food habits, to find out about the ingredients and different cuisines of Malaysia.”

This involves combining the very best local ingredients with fresh products imported from France, such as foie gras, offal, some meat, and fish, including monkfish, gilt-head bream and red mullet.

Malaysia is a multi-cultural society consisting of different races and religions, living in harmony together. This diversity is reflected in its culinary heritage. With so many ways to use the same

products, herbs and spices, there is an infinite variety of new dishes just waiting to be discovered and tasted. “It’s very exciting for any chef. We have a tradition of street food and food courts, within which all the cultural culinary influences are mixed up.”

Rodolphe’s role as Technical Director of Le Cordon Bleu Malaysia involves teaching on the cuisine course, managing and supervising the teams as well as the academic operation of the school to keep everything running smoothly, upholding quality standards and ensuring students make the required progress in French culinary techniques across both the cuisine and pastry courses.

“Le Cordon Bleu Malaysia trains students in French cuisine and patisserie techniques. Our syllabuses



cover the use of local ingredients with a French twist. We produce dishes such as ‘ikan kerisi’ (local red mullet) à la grenobloise and quail stuffed with durian, coconut, quail gravy with tamarind and bitter snake gourd stew. We focus on incorporating local ingredients and flavours.”

The team of chefs at Le Cordon Bleu Malaysia have published a cookery book, ‘A Touch of French’, that emphasises this approach and combines French techniques with Malaysian ingredients.

“Simplicity is beauty - the link between the two cultures can be found throughout our dishes, with generous sprinklings of Guérande salt (Brittany) and stunning freshly ground white Sarawak pepper.”

Durian-stuffed quail with mashed sweet potatoes is a signature dish of Rodolphe Onno that appears in A Touch of French. Durian - the king of fruits - is a special ingredient from Malaysia that is known for its strong odour.

There are many cultivars of durian, all classified with a code number beginning with ‘D’.

Rodolphe uses D24, described as a ‘neutral’ cultivar that is a good introduction to durian as its classic bittersweet taste is neither overly bitter nor sweet and it has very thick and creamy flesh.

When this dish was served as the main course at a Bailliage of Malaysia dinner in 2015, attended by 55 members and guests, it received rave reviews.



BIRMANIE

NAISSANCE D'UN NOUVEAU BAILLIAGE



La lointaine république de Birmanie (ou Myanmar) abrite le Bailliage National le plus récent de la Chaîne. Le Chargé de Missions, Magnus Scherr, confie à la Revue les objectifs pour le nouveau Bailliage et pour la scène culinaire birmane.



Des projets immédiats visent à créer trois nouveaux Bailliages régionaux, qui rejoindront le Bailliage inaugural de Rangoun. Ces Bailliages couvriront les régions de Naypyidaw (capitale de la Birmanie), de Ngapali (sur les rives de la mer d'Andaman, célèbre pour ses plages immaculées et ses stations balnéaires) et de Mandalay (pour la ville de Bagan et la zone autour du lac Inle).

La première Assemblée générale annuelle sera organisée en mai 2018 et une bonne participation des membres locaux est attendue pour aider à générer une croissance solide pour le Bailliage et développer une base d'adhérents équilibrée et représentative de la diversité du pays.

Un Chapitre inaugural a déjà eu lieu, et le Bailliage fait activement la promotion de la Chaîne en Birmanie, soutenant notamment une association caritative destinée aux chefs malentendants du pays : « Myanmar Deaf Chefs ».

Scène culinaire

La cuisine de Birmanie est principalement influencée par les pays voisins tels que la Chine, l'Inde et la Thaïlande, la cuisine occidentale ayant très peu d'impact. Rangoun propose une offre culinaire très dynamique inspirée du sud-est asiatique, due en grande partie à sa large population d'expatriés originaires du Japon et de Corée.

La cuisine birmane est caractérisée par l'utilisation intensive des produits de la mer, que l'on retrouve dans la sauce de poisson et le ngapi (fruits de mer fermentés). Le mohinga, soupe à base de poisson et de nouilles de riz, est considéré par beaucoup comme le plat national de Birmanie.

Jerzy Wilk, Bailli Délégué

Jerzy Wilk vit en Birmanie depuis 26 ans. Il a récemment pris sa retraite en tant que directeur de la principale société de transport maritime de Birmanie, et occupe désormais les fonctions de conseiller auprès du service immobilier d'une grande entreprise d'infrastructures birmane. En mars 2015, il s'est vu décerner « l'Ordre du Mérite de la République fédérale d'Allemagne ».

Magnus Scherr, Chargé de Missions

Magnus Scherr habite en Birmanie depuis près de trois ans. Au cours des dix dernières années, il a occupé les fonctions de chef en Australie, en Thaïlande et à Singapour, ainsi que dans de nombreux pays européens. Originaire de Munich en Allemagne, il est désormais Directeur général de Mahlzeit, le seul restaurant allemand en Birmanie, et responsable du bar à champagne Atlas Rooftop à Rangoun. Il est l'initiateur et le coorganisateur du Festival gastronomique européen en Birmanie.



Myanmar

The birth of a new Bailliage

There are immediate plans for three new local Bailliages to join the inaugural Yangon Bailliage. These would cover the regions of Naypyitaw (the capital of Myanmar), Ngapali (on the shore of the Andaman Sea, famous for its pristine beaches and resorts) and Mandalay (for the city of Bagan and the Inle Lake Area).

The first AGM will be held in May 2018 and it is hoped that local members will come on board and help to generate healthy growth for the Bailliage, with a membership that is balanced and representative of the country.

An inaugural Chapitre has been held and the Bailliage is actively promoting the Chaîne within Myanmar and supporting a charitable association - Myanmar Deaf Chefs.

Culinary scene

The main influences on the cuisine of Myanmar have come from nearby China, India and Thailand with Western cuisine barely making an impact. Yangon has a bustling East Asian food scene thanks largely to a large population of ex-pats from Japan and Korea.

Myanmar cuisine is characterised by extensive use of

fish products, such as fish sauce and ngapi (fermented seafood). Mohinga - a rice noodle and fish soup - is considered by many to be the national dish of Myanmar.

Jerzy Wilk, Bailli Délégué

Jerzy Wilk has lived in Myanmar for 26 years. Recently retired from his position as Head of the principal ship management company in Myanmar, he is now a Senior Consultant for the property division of a major Myanmar infrastructure company. In March 2015 he was awarded the 'Federal Cross of Merit of the Federal Republic of Germany'.

Magnus Scherr, Chargé de Missions

Magnus Scherr has lived in Myanmar for nearly three years. Over the last ten years he has held Chef positions in Australia, Thailand, Singapore and in numerous European countries. Originally from Munich, Germany, he is now General Manager of Mahlzeit, Myanmar's only German restaurant and responsible for the Champagne Rooftop Bar, Atlas, in Yangon. He is the initiator and co-organiser of the European Food Festival in Myanmar.

The remote republic of Myanmar (formerly known as Burma) is home to the Chaîne's newest national Bailliage. Chargé de Missions Magnus Scherr tells the Revue about their aims for the new Bailliage and the culinary scene in Myanmar.



DES PROGRÈS NOTABLES ET CONTINUS



L'Ordre Mondial des Gourmet Dégustateurs (OMGD) poursuit le programme de croissance initié lors de sa renaissance en 2015.

Les projets et programmes mis en place en 2015 ont continué à stimuler la croissance de l'organisation tout au long de l'année 2016, entraînant la création de 11 nouveaux Bailliages Nationaux et l'augmentation de 24 % des adhésions. En conséquence, pour la première fois dans l'histoire de l'OMGD, le nombre de membres a franchi la barrière des 3 000, s'élevant à 3 239 au 31 décembre 2016.

L'augmentation du nombre d'adhérents reste une priorité pour le Comité International, qui souhaite ardemment continuer à tirer parti de la bonne volonté et de l'engagement des Baillis Délégués et des Échansons, auxquels il apporte un soutien pour prendre contact avec les pays qui ne possèdent pas de structure de l'OMGD et les aider à en former une. Une autre priorité vise à améliorer l'image de l'organisation, notamment en changeant son nom, que beaucoup trouvent trop long, et en introduisant un nouveau logo. Des activités communes seront également encouragées avec le Baillage des États-Unis, en vue d'une fusion possible de sa Société Mondiale du Vin avec l'OMGD.

À partir de 2018, l'OMGD disposera de son propre Grand Chapitre, qui sera organisé chaque année dans

un pays membre différent. L'événement inaugural se déroulera en Alsace, la date exacte et le programme détaillé seront annoncés prochainement.

Je souhaite également rappeler aux membres que l'OMGD est une section spécifique de la Chaîne ayant pour objectif de promouvoir le développement de la culture des vins et des spiritueux. L'adhésion à l'OMGD est facultative et destinée aux membres de la Chaîne ayant un intérêt particulier pour les vins, les spiritueux, les liqueurs et autres boissons alcoolisées. Les cérémonies et l'administration distinctes ne visent qu'à différencier ce groupe et à permettre à ses membres de participer à des événements et à des activités spécifiques.

Je profite de cette occasion pour remercier notre Président International et mes confrères membres du Comité et du Conseil d'Administration pour leur soutien et leurs encouragements précieux, ainsi que les Baillis Délégués et les Échansons pour leur engagement et les efforts déployés en vue de renforcer l'OMGD.

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



Continuous, significant improvement

The Ordre Mondial des Gourmet Dégustateurs (OMGD) has continued on its programme for growth that began with the rebirth of the organisation in 2015.

The plans and programmes that were set in motion during 2015 continued to drive growth for the organisation throughout 2016, resulting in the creation of 11 new national Bailliages and a 24% growth in membership. As a result, for the first time in the history of the OMGD, the number of members has broken through the 3,000 barrier, and stood at 3,239 members on December 31, 2016.

Continuous membership development remains a key priority for the International Committee, which is keen to retain the goodwill and commitment of Baillis Délégués and Échansons and in turn to support them to approach countries that do not have an OMGD structure to help them to introduce one. Another priority is to enhance the image of the organisation, including changing the current name - which is generally felt to be long - and introducing a new logo. Joint activities will also be encouraged with the Baillage of USA with a view to a possible merger of its own wine society with the OMGD.

From 2018 the OMGD will have its own annual Grand Chapitre, which will be hosted by different member countries. The inaugural event will take place in Alsace, with the exact date and detailed programme to be announced shortly.

I should also like to remind members that the OMGD is a specific section of the Chaîne that exists to promote

the development of the culture of wines and other crafted beverages. Membership of the OMGD is an option for members of the Chaîne with a particular interest in wines, spirits, liqueurs and crafted beverages. The separate ceremonies and administration of membership are purely to distinguish this group and enable members to join their own dedicated events and activities.

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

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



UN SERVICE AVEC LE SOURIRE AU VEGA HAVHOTELL



L'archipel de Vega, qui compte une douzaine d'îles parsemées autour de Vega au sud du cercle arctique, abrite le Vega Havhotell, un petit établissement qui propose de la cuisine gastronomique, un excellent accueil et un service personnalisé. Il est dirigé par le chef norvégien Jon Aga, Maître Hôtelier (célèbre en Norvège pour sa série télévisée, Vegamat), et par son épouse Anna, Chef de Table.

Le Vega Havhotell est situé dans une région qui peut paraître inhospitalière et exposée aux éléments, mais Jon et Anna Aga ont réussi à créer un environnement très accueillant entre ses quatre murs. Le mode de vie dans les îles de l'archipel de Vega est frugal, axé sur la pêche et la récolte du duvet d'eider. Pourtant, le Vega Havhotell accorde une attention particulière au service et offre à ses clients une cuisine basée sur des produits régionaux et inspirée par la cuisine classique moderne.

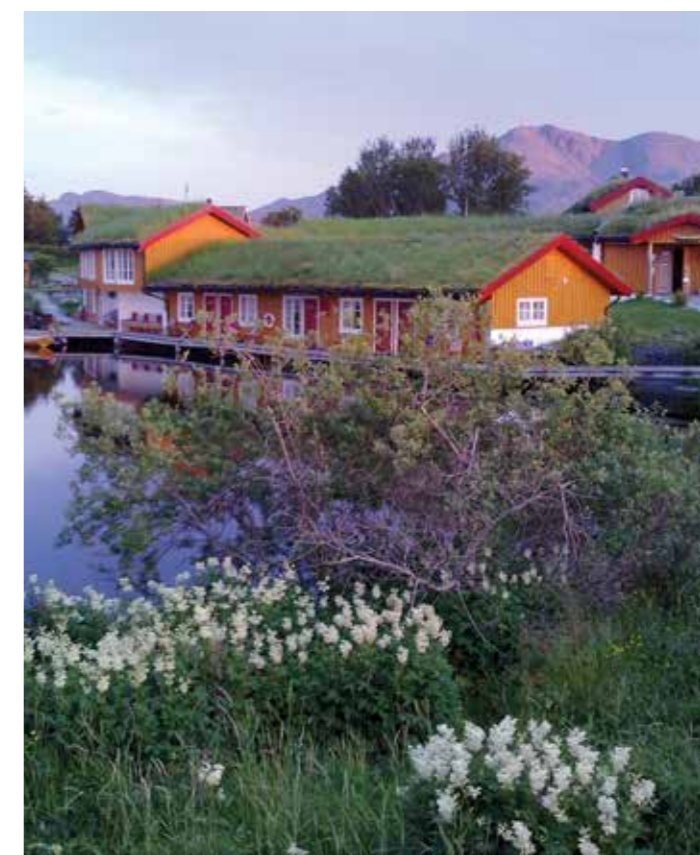
Jon aime cuisiner et confie que le secret du succès de ses créations est la fraîcheur des ingrédients. Le Vega Havhotell propose un mélange de plats continentaux et de plats norvégiens traditionnels, confectionnés à partir d'ingrédients locaux frais. Parmi ces produits, des poissons et fruits de mer souvent achetés directement aux pêcheurs, du gibier et d'autres viandes provenant de la région, des herbes et des légumes. L'estragon et le basilic poussent particulièrement bien à Vega, et l'hôtel en cultive. Les baies se trouvent également en abondance, même les fraises, et les agriculteurs de la région

prospèrent grâce aux tomates et aux concombres. Le menu de quatre plats change tous les jours, élaboré selon la disponibilité des produits régionaux les plus frais.

Jon et Anna ont créé un hôtel en fonction du style, de l'ambiance et des mets qu'ils souhaiteraient eux-mêmes trouver lors de leurs vacances. Les repas sont un élément important de tout séjour et Jon fait d'ailleurs remarquer que près de la moitié de nos souvenirs de vacances sont gustatifs ! Au Vega Havhotell, on prend le temps d'offrir aux clients la meilleure expérience possible pour garantir qu'ils repartent avec des souvenirs inoubliables.

Jon et Anna prennent grand soin de leurs clients, et ils viennent eux-mêmes leur souhaiter une bonne journée en servant le thé et le café avec le sourire dans la salle du petit-déjeuner. « Nous savons que la plupart des gens apprécient un tel accueil et une telle attention ».

Les îles entourant Vega ont été inscrites au Patrimoine mondial de l'UNESCO en 2014.





Service with a smile at the Vega Havhotell

It may be an inhospitable location, exposed to the elements, but Jon and Anna Aga have created a very hospitable environment within the four walls of Vega Havhotell. The way of life on the islands of the Vega Archipelago is typically frugal, based on fishing and harvesting the down of eider ducks. Nevertheless, the Vega Havhotell offers its guests an uncompromising attention to service and a cuisine based on local ingredients and inspired by the modern classic kitchen.

Jon loves to cook and says the secret to the success of his food is the freshness of the ingredients. The Vega Havhotell serves a combination of Continental and traditional Norwegian fare, based on the fresh ingredients that can be found on its doorstep. These ingredients include fish and seafood often directly from the fishermen, game and other meat from locally reared animals, herbs and vegetables. Tarragon and basil grow particularly well in Vega and the hotel cultivates its own. Berries also thrive - even strawberries - and local farmers prosper with

tomatoes and cucumbers. The four-course menu changes every day, designed around the availability of the freshest local ingredients.

Jon and Anna have created a hotel with the kind of style, ambience and food they would themselves like to enjoy when on holiday. Food is a very important part of the overall experience, and Jon points out that as much as 50 per cent of our holiday memories are based on taste! At the Vega Havhotell time is taken to deliver the very best experience for guests to ensure they leave with good memories that will last for years.

Equally important is the service that Jon and Anna offer to their guests, as they personally serve tea and coffee with a smile and a 'good morning' to guests in the breakfast room. "We know that most people appreciate such hospitality and care."

The islands around Vega were awarded world heritage status by UNESCO in 2014.



The Vega Archipelago - a cluster of dozens of islands centred on Vega, just south of the Arctic Circle is home to Vega Havhotell, a small hotel that offers gourmet cuisine, good hospitality and a personal service. It is run by Norwegian chef, Jon Aga, Maître Hôte (known in Norway for his TV series, Vegamat) and his wife, Anna, Chef de Table.

RESTAURANT OCEAN AU VILA VITA PARC



Kurt Gillig, Bailli Honoraire, a joué un rôle clé dans le développement du Vila Vita Parc, qui s'enorgueillit d'un emplacement exceptionnel dans la populaire région de l'Algarve au Portugal, l'une des premières destinations touristiques de luxe au monde.

Né en Autriche, Kurt a été nommé Directeur général du Vila Vita Parc en 2012, après avoir rejoint l'établissement en 2000 en qualité de Chef exécutif. Des prix et des récompenses internationales ont suivi, décernés notamment par TripAdvisor, Conde Nast Traveller et les World Travel Awards.

Sous sa direction, l'offre gastronomique du complexe s'est également élargie pour inclure une vaste sélection de styles et de services de restauration, allant des bars des piscines jusqu'au Manzar Terrace et ses vues panoramiques ; de la cuisine japonaise du restaurant Mizu au gril d'inspiration maure, Aladin Grill ; et des mets rustiques traditionnels du Portugal au célèbre restaurant gastronomique, Ocean.

Kurt a jeté les fondations pour l'obtention de la première étoile au Michelin du restaurant Ocean en 2009, suivie par une deuxième en 2011.

Aujourd'hui, Ocean est le domaine du Chef-cuisinier et compatriote autrichien Hans Neuner, qui a rejoint l'établissement en 2007 afin de relever le défi d'atteindre la gloire au Michelin. Les menus sont conçus pour mettre en valeur les meilleurs ingrédients régionaux de saison, intégrés dans des créations culinaires élaborées visant à surprendre et à subjuguier les convives.

L'accent est porté sur le poisson et les fruits de mer, avec en toile de fond, des vues spectaculaires sur l'océan Atlantique, que les clients ont tout loisir d'admirer au fil de leur dégustation.

En raison du rôle important accordé aux produits frais et régionaux, le restaurant Ocean entretient des liens privilégiés avec Herdade dos Grous, ferme de l'Alentejo et vignoble appartenant au Vila Vita Parc, près de Beja, qui les fournit en viande, fruits, légumes, huile et vins primés.





Ocean Restaurant at the Vila Vita Parc

Austrian-born Kurt Gillig was appointed General Manager in 2012, having joined Vila Vita Parc in 2000 as Executive Chef. International awards and recognition followed from a variety of organisations, including TripAdvisor, Conde Nast Traveller and the World Travel Awards.

Under his leadership the gastronomy on offer at the resort has also increased to offer a wide choice of food and drink styles and service, from poolside bars to the Manzar Terrace with its 360 degree panoramic views; contemporary Japanese cuisine in Mizu to the Moorish grillroom, Aladin Grill; or traditional rustic Portuguese fare to the resort's signature, fine-dining Ocean restaurant.

Kurt laid the foundations for the award of the Ocean Restaurant's first Michelin star in 2009 and its second star in 2011.

The Ocean Restaurant today is the domain of Executive Chef, fellow Austrian Hans Neuner, who joined in 2007 and was happy to take on the challenge of achieving Michelin stardom. Menus are designed to showcase the finest local and seasonal ingredients in impeccably crafted culinary creations to surprise and delight diners.

The emphasis is on fish and seafood, and the icing on the cake is the breathtaking views of the Atlantic Ocean that diners can enjoy whilst eating.

With the importance of local and fresh ingredients, Ocean Restaurant benefits from the exclusive link with Herdade dos Grous, the Alentejo farm and vineyard owned by Vila Vita Parc, near Beja, from which organic meat, fruit, vegetables, oil and award-winning wines are sourced.

Kurt Gillig, Bailli Honoraire, has been a key figure in establishing Vila Vita Parc, stunningly located in the popular Algarve region of Portugal, as one of the world's leading luxury travel destinations.



ERIC NEO

CHARGÉ DE MISSIONS



Eric Neo a été le premier Chef-cuisinier asiatique dans un hôtel de luxe de Singapour. En tant que Chef-cuisinier de l'InterContinental Singapore, poste qu'il occupe depuis octobre 2011, il supervise les opérations culinaires de l'établissement, ainsi que les menus de ses restaurants et bars, à savoir, Ash & Elm, Man Fu Yuan, Lobby Lounge, Victoria Bar et le service des banquets.

Eric Neo défend ardemment l'importance du développement continu des compétences auprès des jeunes chefs qui commencent leur carrière. Il les aide à cultiver leurs talents, de manière à ce qu'ils tirent pleinement parti de leurs premières expériences dans une cuisine professionnelle, qu'ils progressent et qu'ils réalisent leur potentiel. « Je les implique dans le processus de planification et les encourage à exprimer leurs idées. Je les laisse aussi commettre des erreurs, étape nécessaire de l'apprentissage, et je les aiguille vers d'autres options », explique-t-il. « Cela me permet d'évaluer leur potentiel et leurs points forts. »

Cette approche va au-delà du développement des talents culinaires, et met en lumière d'autres compétences essentielles. « En plus des opérations quotidiennes, je veille à ce qu'ils soient conscients de l'importance de respecter les délais des projets, qu'ils comprennent les besoins en ressources humaines ainsi que l'importance de créer une équipe efficace dotée des compétences nécessaires pour assurer le succès du projet. Cela permet aux jeunes chefs d'acquérir une expérience directe de la gestion de projet. »

Eric souligne également l'importance du travail d'équipe en cuisine, mais lorsqu'on lui demande ce qui vient en premier, les compétences culinaires ou le leadership, il répond sans hésiter : « Les compétences culinaires l'emportent sur le leadership. Tout le monde ne naît pas leader, mais tous les chefs doivent tirer parti de leurs points forts pour avancer dans leur carrière. Il est également important d'acquérir des compétences en leadership pour accéder à des postes plus élevés. »

La Revue a par ailleurs demandé à Eric de partager ses vues sur les techniques culinaires. Il nous a répondu : « La cuisine moléculaire est une technique intéressante, car elle offre une expérience culinaire différente ; ce que voit le convive diffère grandement du goût, qui, en règle générale, le surprend agréablement. L'utilisation de l'hélium dans la confection des desserts est également intéressante. L'élément de surprise offre au convive une expérience épicurienne à la fois différente et divertissante. Mais je n'en abuserais pas ! »

Eric Neo est membre de la Chaîne depuis 2010 et il confie : « Être membre est un véritable plaisir car je fais de nouvelles connaissances et je rencontre des gastronomes et des connaisseurs qui apprécient la profession. Cela me permet également de déguster l'excellente cuisine de mes collègues ! »





Eric Neo

Chargé de Missions



Eric Neo is also a keen champion of the importance of continuing skills development for young chefs just starting out on their careers. He works with young chefs to nurture their talent, ensure they are able to cope with their first experiences of the professional kitchen and enable them to progress and realise their full potential. "I involve them in the planning and encourage them to contribute ideas whilst allowing them to learn by trial and error and guiding them on other options," he explained. "This allows me to assess their potential and their strengths."

This approach goes beyond the development of cooking talent, pulling in other essential skills as well. "Apart from the daily operations, I also involve them in understanding the importance of project timelines, understanding the manpower resource requirement and allocation and deploying the person with the relevant skills and strength to enhance the success of the project. This gives the young chefs an opportunity to gain first-hand experience in managing a project."

Eric is also an advocate of the importance of teamwork in the kitchen, but when asked what for

him comes first, culinary skills or leadership, he does not hesitate. "Culinary skills take precedence over leadership. Not everyone is a leader but each chef should use his or her strengths which would augur well for his or her career path. It is good that they also acquire leadership skills as these are important as they advance to senior positions."

The Revue also asked Eric for his thoughts on culinary techniques. He told us, "Molecular cuisine is an interesting technique as it offers another dining experience; what the diner sees visually differs significantly from the taste, which is usually a pleasant surprise. Another interesting culinary technique is using Helium in making desserts. The element of surprise allows the diner a different and fun epicurean experience. However, I would not overdo it!"

Eric Neo has been a member of the Chaîne since 2010 and says, "It's a pleasure to be a member as I'm introduced to new friends, gourmets and connoisseurs who appreciate the profession. I also get to savour fine cuisines from my peers!"

Eric Neo was the first Asian Executive Chef in a top Singapore hotel. As Executive Chef at the InterContinental Singapore - a position he has held since October 2011 - he oversees the hotel's culinary operations and the menus of its restaurants and bars, namely Ash & Elm, Man Fu Yuan, Lobby Lounge, Victoria Bar and the banqueting department.



Eric Neo has recently been promoted to his new grade of Chargé de Missions. This issue of the Revue went to press before the formal Induction Ceremony at which he will receive the ribbon appropriate to his grade. Eric Neo a récemment été promu au poste de Chargé de Missions. Ce numéro de la Revue a été publié avant la Cérémonie des Intronisations officielle durant laquelle Eric Neo recevra le ruban correspondant à son rang.

ROSA ROMÁN FERNÁNDEZ

BAILLI DÉLÉGUÉ D'ESPAGNE



Rosa Román Fernández a fait des études en fiscalité avant de consacrer sa carrière aux secteurs de l'immobilier et de la technologie, se spécialisant dans la gestion d'entreprise. De son propre aveu, elle applique une culture proactive et cherche constamment à réaliser de nouveaux objectifs organisationnels. Apportant cette approche à la Chaîne, Rosa a de grandes aspirations pour le Bailliage d'Espagne.

Rosa s'est prise de passion pour le monde de la gastronomie et des boissons dès son plus jeune âge, lorsqu'elle accompagnait son père, qui dirigeait plusieurs supermarchés, dans les grandes foires alimentaires organisées chaque année en Espagne. Ensemble, ils visitaient des domaines viticoles, des fermes, des conserveries, des fromageries et des usines alimentaires.

Rosa a découvert la Chaîne en 2008 grâce à un ami de longue date de son mari, Amable Prieto, ancien Bailli Délégué d'Espagne. Les anecdotes qu'il leur a rapportées sur la confrérie, son importance dans le monde de la gastronomie et les activités organisées les ont séduits tous deux dès le commencement. « L'occasion de rencontrer des personnes aussi différentes, issues de secteurs professionnels aussi variés est un privilège en soi, mais cela est amplifié lorsque des liens d'amitié se nouent également. »

Rosa et son mari ont ainsi commencé à assister aux événements. « C'est avec une affection particulière que je me rappelle de l'événement de Grenade en 2012,

lorsque Klaus Tritschler m'a intronisée en tant que Dame de la Chaîne. Je suis fière de faire partie d'une confrérie internationale aussi exclusive consacrée à la gastronomie. »

Aux côtés d'autres membres du nouveau Conseil National en Espagne, Rosa cherche à assurer la visibilité de la Chaîne auprès des entrepreneurs et des entreprises gastronomiques émergentes qui stimulent la croissance économique du pays. Des restaurateurs aux vignerons, des maîtres affineurs aux producteurs d'huile d'olive, Rosa a la conviction que l'adhésion à une association gastronomique telle que la Chaîne offre des possibilités inégalables de rencontres avec d'autres professionnels, sources de synergies et d'autres formes de collaboration.

Les membres non-professionnels de la Chaîne forment, au même titre, l'ADN de la Chaîne. « L'union des professionnels et des non-professionnels fait partie de ce qui nous distingue des autres associations. Notre croissance continue est essentielle, et tous nos membres doivent comprendre nos principes et appliquer nos valeurs. »

Rosa Román Fernández

Bailli Délégué of Spain

Rosa Román Fernández studied taxation and her career has been spent in property and technology, specialising in managing companies. She admits she likes to generate a proactive culture, constantly seeking out new organisational goals. Bringing this approach to the Chaîne, Rosa has great aspirations for the Bailliage of Spain.

Rosa fell in love with the world of food and drink when, as a young child, she would accompany her father, who ran several supermarkets, to the great food fairs celebrated in Spain every year. Together they visited wineries, farms, canning factories, dairy businesses and food processors.

Rosa was introduced to the Chaîne in 2008 through Amable Prieto, the former Bailli Délégué of Spain, who was an old friend of her husband's and whose anecdotes about the association, what it means in the world of gastronomy and the activities with which it is involved she admits seduced both her and her husband from the very beginning. "Having the opportunity to meet people so diverse, from so many professional sectors is a privilege in itself, but it just gets better, when, in addition to knowing them you begin to forge bonds of friendship."

They began to attend events. "I remember with special affection the one held in Granada in 2012, where

Klaus Tritschler inducted me as a Dame de la Chaîne. I am proud to be part of such an exclusive worldwide association dedicated to gastronomy."

Working with other members of Spain's new National Council, Rosa plans to ensure that the entrepreneurs and emerging gastronomy businesses that are driving economic growth in Spain are familiar with the Chaîne. From restaurateurs to winemakers, cheese masters to olive oil producers, Rosa believes membership of a gastronomy association such as the Chaîne brings them all unrivalled possibilities for interacting with other professionals, generating synergies and other forms of collaboration.

Non-professional members will also be valued as part of the DNA of the Chaîne. "The union of professionals and non-professionals is something that distinguishes us from other associations. It is essential that we continue to grow, with all members understanding our principles and practising our values."



Chaîne Tartan

A gift from Scotland

The Chaîne has introduced its own tartan, which has been designed by Kinloch Anderson, an expert in tartan and Highland Dress and holder of Royal Warrants of Appointment as Tailors and Kiltmakers to the British Royal Family.

Every tartan is unique. There are over 7,000 recorded in the official Scottish Register of Tartans and each design must not be confusingly similar to any which already exists in the Register.

When designing the Chaîne tartan, Kinloch Anderson sought to understand the history of the organisation and to establish a link between Scotland - the home of tartan - and France - the birthplace of the Chaîne. The tartan

design was then woven into a fabric carefully chosen based on the clothing, gifts and accessories to be made available to members.

The tartan sett selected is based on the Royal Stewart tartan because Mary Stewart, Mary Queen of Scots was Queen Consort of France from 1559 to 1560 and this provides a link between Scotland and France. The chosen colours of red, blue, gold and white are taken from the Chaîne logo.

Tartan is a gift that Scotland has given to the world and it is very apt that members of the Chaîne from all parts of the world will now be able to enjoy their own exclusive tartan as part of their identity.

LE TARTAN DE LA CHAÎNE

Un cadeau venu d'Écosse

La Chaîne possède désormais son propre tartan, conçu par Kinloch Anderson, expert en tenues traditionnelles et tissus écossais, titulaire de plusieurs « *Royal Warrants of Appointments* », marques de reconnaissance des fournisseurs des maisons royales, en tant que tailleur et fabricant de kilts de la famille royale britannique.

Chaque tartan est unique. Plus de 7 000 sont inscrits au Registre écossais des tartans, et aucun d'entre eux ne doit ressembler d'une manière pouvant prêter à confusion à un motif déjà recensé.

Lors de la conception du tartan de la Chaîne, Kinloch Anderson a cherché à comprendre l'histoire de l'organisation afin d'établir un lien entre l'Écosse, pays du tartan, et la France, berceau de la Chaîne. Le motif du tartan a été tissé dans une étoffe soigneusement sélectionnée en fonction des vêtements, cadeaux et accessoires qui seront proposés aux membres.

Le motif de bandes et de lignes entrecroisées retenu, le sett, est basé sur le tartan « Royal Stewart », car Mary Stuart, Reine d'Écosse, fut reine consort de France de 1559 à 1560, créant ainsi un lien entre les deux pays. Les couleurs choisies, le rouge, le bleu, l'or et le blanc, s'inspirent du logo de la Chaîne.

Le tartan est un cadeau de l'Écosse au monde, et c'est avec juste raison que les membres de la Chaîne des quatre coins de la planète pourront désormais profiter d'un motif exclusif comme partie intégrante de leur identité.



LE SOUCI DU DÉTAIL



Le sens artistique de Liz Biden, Maître Hôtelier, transparait dans la présentation soignée et le style unique de chacun des hôtels appartenant au groupe The Royal Portfolio en Afrique du Sud.

Liz Biden et son mari, Phil, sont passés de l'univers de la mode à celui de l'hôtellerie à la fin des années 1990, transformant leur résidence secondaire dans une réserve animalière privée, Royal Malewane, en établissement de luxe. Birkenhead House, La Residence et The Silo allaient suivre.

Les propriétés affichent toutes un caractère unique, et leur décoration intérieure a été minutieusement élaborée par Liz Biden, illustrant son talent immense pour créer des espaces superbes à la fois confortables et luxueux, dans le respect de l'architecture de l'édifice original.

Liz puise son inspiration dans des sources diverses, ajoutant des ornements, des tissus et des motifs glanés au fil de ses voyages ou aperçus dans des magazines. Elle essaie ensuite d'incorporer ces idées dans l'environnement local, faisant appel à des artistes ou des créateurs sud-africains dans la mesure du possible.

« Toutes les chambres sont différentes, tous les espaces sont uniques. J'ai tendance à partir d'un meuble, d'un tissu, d'un tapis ou d'un tableau qui attire mon attention ou m'inspire. Ce sera le point de départ de la décoration du reste de la pièce », explique-t-elle.

« Je cherche à ce que le processus soit aussi naturel que possible, en laissant l'espace s'exprimer en chemin : on procède par tâtonnements, en déplaçant beaucoup de meubles ! Une pièce n'est jamais achevée pour moi, elle évolue constamment. »

Avec un portefeuille de propriétés ayant chacune un caractère et une histoire uniques, la décoration est généralement liée au patrimoine.

« Par exemple, Royal Malewane contient des meubles et une décoration intérieure qui mettent en valeur le style safari classique que les clients apprécient dans la savane africaine, célébrant l'équilibre entre la nature et le luxe. Ceci étant, j'aime égayer les ensembles avec des touches de couleur et un design éclectique. »

« Les intérieurs du Silo Hotel sont en fort contraste avec l'impression brute et industrielle de la façade du bâtiment. Chacune des chambres affiche une palette de couleurs unique, souvent vive et audacieuse. Néanmoins, le patrimoine de l'édifice demeure une caractéristique importante qui a été élégamment incorporée dans la décoration intérieure. À titre d'exemple, les lustres en cercles concentriques du sixième étage de l'hôtel représentent les anneaux en acier originels de l'ancien monte-charge à céréales. »

Un fil conducteur se retrouve dans tous les hôtels : assurer le bien-être et le confort absolus des clients. « Les intérieurs doivent permettre à nos clients de vivre une

expérience complète et un séjour parfait. C'est la mission de notre société. Et l'une de nos valeurs est de créer un environnement propice aux loisirs et à la détente. »

Le style de cuisine proposé fait également partie intégrante de l'ambiance et de l'expérience de l'hôtel, et Liz collabore étroitement avec les chefs-cuisiniers pour obtenir cette synergie. « Nous cherchons à offrir une cuisine délicieuse qui respecte l'esprit du lieu avec une véritable sensibilité régionale, sans tomber dans le superflu ou dans la prétention », conclut-elle.





An eye for detail

Liz Biden and her husband, Phil, moved from the world of fashion to hospitality in the late 1990s when they converted their holiday home on a private game reserve into a luxury lodge - Royal Malewane - Birkenhead House, La Residence and The Silo followed.

Each property is individual and in each the interior design has been meticulously crafted by Liz Biden, demonstrating her considerable talent for creating beautiful spaces that are both comfortable and luxurious and yet remain sympathetic to the original building.

Liz takes her inspiration from many sources, including ornaments, fabrics and designs that she may have come across whilst travelling or seen in a magazine. She then tries to incorporate these ideas into the local environment, using South African artists or designers wherever possible.

“Every room is different, each space unique. I tend to start by introducing a piece of furniture, fabric, carpet,

or a painting that catches my eye or inspires me. This will then be the spark for the rest of the room,” she explained.

“I try to make the process as natural as possible, allowing the room to make suggestions along the way - there is a lot of trial and error and moving of furniture involved! I don’t ever think of a room as complete - it’s continually evolving.

With a portfolio of properties each boasting its own unique characteristics and history, the design usually relates to the building’s heritage.

“For example, Royal Malewane has furniture and interiors which enhance the classical safari that guests enjoy in the African bushveld, celebrating the balance of nature and luxury. That said, I like to brighten things up with the odd splash of bright colour and eclectic design.

“The interiors of The Silo Hotel are in stark contrast to the raw, industrial feel of the building’s exterior. Each



The skilful eye of Liz Biden, Maître Hôtelier, is evident throughout the thoughtful presentation of each of the very individual hotels within The Royal Portfolio in South Africa.

room adopts its own unique, often bright and daring colour-scheme. However, the building’s heritage remains an important attribute that has been smartly incorporated into the interior design. The concentric circle chandeliers on the sixth floor of the hotel for example, represent the original steel rings used in the old grain elevator.”

One aim remains constant across all the hotels: to make the guest feel completely relaxed and comfortable. “The interiors should allow our guests

to have a complete experience and a perfect stay. That is our company purpose. And one of our values is to create an environment of relaxation and enjoyment.”

The style of food served is also part of the overall ambience and experience of the hotel and Liz works closely with the executive chefs to achieve that synergy. “We strive to make our cuisine delicious with a definite sense of place and regional sensitivity without being overly fussy or pretentious,” she said.

ANDREAS EDLUND MAÎTRE RÔTISSEUR



Andreas Edlund a fait du chemin depuis qu'il a remporté le Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs (JCR) en Suède en 2011 et représenté son pays lors de la Finale Internationale à Istanbul.

Andreas Edlund n'avait que quatre ans lorsqu'il a décidé de devenir chef, même si son inspiration initiale tenait davantage à l'attrait pour l'uniforme du chef qu'au désir de créer de remarquables plats en cuisine. « Je veux être comme eux », avait-il affirmé à sa mère, qui lui avait répondu qu'il devait tout d'abord apprendre à cuisiner... ce qu'il n'a pas manqué de faire.

Aujourd'hui, Andreas Edlund est très demandé. Il a travaillé dans plusieurs restaurants suédois de premier ordre, ainsi qu'au Ringo à New York auprès du célèbre chef suédois Marcus Samuelsson, au Manoir aux Quat' Saisons près d'Oxford en Angleterre, et au George Blanc à Lyon. Il est apparu en tant que chef et intervenant lors d'événements divers, et a participé au grand festival culinaire « Smaka på Stockholm » dans son pays natal. Aux côtés de l'ingénieur restaurateur Pontus Frithiof, Andreas a développé de nouveaux concepts, dont le Dinner Club, célèbre arène culinaire de l'Atelier 23 pour les jeunes chefs en herbe de Suède.

La première place au concours suédois des JCR a été un excellent tremplin pour la carrière d'Andreas. « Pouvoir rencontrer 20 jeunes chefs, tous à peu près du même âge et originaires de tant de pays différents, a été une expérience palpitante et formatrice », confie-t-il. « La boîte noire est un concept stimulant, mais c'est une forme de concours relativement stressante ; c'est un défi personnel à un moment précis dans le temps. Pour être honnête, le plat serait bien meilleur avec la possibilité de l'exécuter et de le travailler à l'avance. »

Aujourd'hui, six ans plus tard, il souhaite devenir le meilleur chef du monde, un titre décerné au vainqueur du Bocuse d'Or. Andreas était l'un des finalistes de la sélection suédoise et s'il n'est malheureusement pas ressorti vainqueur, il a abordé le concours avec une attitude qui, indépendamment du résultat, lui permettra de mettre à profit cette expérience pour perfectionner ses compétences, personnelles comme professionnelles.

Andreas contribue également au concours des JCR en Suède et encadre d'autres jeunes chefs. Son conseil est simple : « Soyez prêts à apprendre et à croire ». Il fait une distinction entre les demandes d'un restaurant, où l'appréciation des convives passe avant tout, et les concours, où le jury exige de l'élégance. Il faut trouver le bon équilibre. Un savoir-faire à l'état pur est essentiel tout au long du processus, et même s'il s'agit d'un événement en équipe, c'est toujours au chef en compétition de produire des résultats ; l'équipe n'a plus qu'un rôle de soutien. « Certains jeunes chefs ne sont pas assez patients. Ils veulent tout faire trop vite. Ils veulent accéder à la notoriété instantanément. Cela ne fonctionne pas comme ça », explique Andreas.

Les convives de l'Atelier 23 et les clients de Pontis Catering peuvent déguster les mets créés par Andreas, qui confirme que son ambition actuelle est de continuer sur la même voie. Avec la qualité comme fil conducteur, il veut acquérir de nouvelles connaissances, entreprendre de nouveaux projets et encourager de futurs jeunes chefs au travers du concept Dinner Club.



Andreas Edlund Maitre Rôtisseur



Andreas Edlund has come a long way since winning the Swedish national Jeunes Chefs Rôtisseurs (JCR) competition in 2011 and going on to represent his country at the international final in Istanbul.

Andreas Edlund was just four years old when he decided he wanted to become a chef, although his inspiration at that age was more the chef's uniform than a desire to create mouth-watering dishes in the kitchen. "I want to look like that," he told his mother, who replied that he must then learn how to cook ... and so he did.

Today, Andreas Edlund is in demand. He has worked at many top Swedish restaurants as well as at Ringo in New York with well-known Swedish chef Marcus Samuelsson, at Le Manoir aux Quat' Saisons near Oxford, England and at George Blanc in Lyon, France.

He has made guest appearances as a chef and a speaker at events and has participated in the big food event 'A taste of Stockholm'. Working with inventive restaurateur Pontus Frithiof, Andreas has developed new concepts, including the Dinner Club, a famous restaurant arena at Atelier 23 for rising young chefs in Sweden.

Winning the Swedish JCR competition gave Andreas a very good start to his career. "It was extremely exciting and educational to be able to meet 20 young chefs, all about the same age, from so many different countries around the world," he said. "Black Box is a fun but somewhat scary form of competition; a personal challenge about here and now, although to be honest the dish would be better with the chance to practice and work with it in advance."

Now, six years later, Andreas has set his sights on becoming the best chef in the world, a title bestowed on the winner of the Bocuse d'Or competition. He was a finalist in the Swedish selection; unfortunately he didn't win, but he approached the event with the attitude that, win or lose, he would use the experience as an opportunity to further develop his skills as a person and a chef.

Andreas also helps with Sweden's JCR competition and coaches other young chefs, and his advice is, "To be willing to learn and to believe." He draws a distinction between the demands of the restaurant, where the guest's appreciation of the food is most important, and the competition, where the jury wants style. This requires a balance. Genuine craftsmanship is essential throughout the process and even if it is a team event it is ultimately up to the competing chef to deliver; the team is there simply to support. "Some of the young chefs do not have enough patience. They want it done quickly. They want to be known and famous right away. It does not work like that," says Andreas.

Diners at Atelier 23 and guests of From Pontus Catering are able to enjoy the food created by Andreas and he confirms his present ambition is to continue to deliver more of the same. With quality as a constant companion he wants to learn more, do new things and encourage future young chefs through the Dinner Club concept.



SHEMANE JANMOHAMED

BAILLI DÉLÉGUÉ



Shemane Janmohamed, Tanzanienne de quatrième génération, poursuivait avec succès une carrière dans le droit avant de retourner dans son pays natal en 2013. Elle réalisa alors que ses aspirations professionnelles avaient changé et décida d'ouvrir son premier restaurant, le Veranda Tapas Bar.

« Lorsque l'occasion d'ouvrir un restaurant s'est présentée, je me suis lancée la tête la première dans ce projet aux côtés de ma mère. Tout en poursuivant une carrière dans le droit à plein temps, j'ai consacré 24 mois à la création de Veranda, travaillant les soirs et les week-ends. Aujourd'hui, lorsque je vois mes clients passer des moments inoubliables et converser autour d'un repas, je sais que chaque minute dédiée à ce projet en a valu la peine. »

Shemane voue une passion de longue date à la bonne chère et aux bons vins. Son attention minutieuse aux détails et son approche méthodique du travail, résultats de sa formation juridique, sont des qualités qui non seulement l'ont aidée à créer un nouveau restaurant très coté, mais ont eu un impact profond sur son appréciation des mets, des vins et de l'expérience culinaire dans son ensemble.

La Veranda est décrite comme un bar tapas fusion. C'est une entreprise audacieuse à des lieues du style culinaire traditionnel de Dar es Salaam, dominé par le concept de l'assiette unique. « Nous nous sommes écartés des tapas espagnoles traditionnelles pour graviter autour de plats inspirés par les cuisines du monde entier, de manière à illustrer la diversité de notre ville de plus en plus cosmopolite. »

Le menu actuel propose plus de 40 assiettes à partager soigneusement élaborées. Parmi les plats les plus populaires, les côtelettes d'agneau relevées de menthe rafraîchissante, le vivaneau rouge infusé au galangal, les boulettes vapeur sautées à la badiane, les succulents souvlakis rehaussés de yaourt infusé à l'aneth et les petits sandwiches regorgeant de jalapeños. Il est prévu d'ajouter à la carte des plats grillés au feu de bois et d'élargir la sélection de fruits de mer avec des spécialités de crevettes, poisson et homard.

Shemane a pour ambition de développer à la fois la Chaîne et la scène culinaire en Tanzanie, deux objectifs qui vont de pair selon elle. Le Bailliage est désormais bien établi, et elle espère se fonder sur cette base en collaborant avec la communauté culinaire de Tanzanie pour développer les talents au niveau local et créer des expériences mémorables afin d'attirer et de fidéliser un groupe diversifié d'aficionados des mets et des vins.

« J'imagine un Bailliage axé sur la camaraderie, où les membres pourront non seulement s'impliquer dans l'organisation et se retrouver entre eux, mais également représenter nos communautés nationales et internationales. »



Shemane Janmohamed

Bailli Délégué

Shemane Janmohamed is a fourth-generation Tanzanian who was happy pursuing a career in law until she returned to her native country in 2013 and found her perspective on work had changed, which led to her opening her first restaurant, the Veranda Tapas Bar.

“When the opportunity to open a restaurant presented itself, I dove head first into the project alongside my mother. While pursuing a full-time legal career, I spent 24 months setting up the Veranda, working nights and weekends. Now, as I watch customers creating memories and sharing in conversation over food and drink, I know that every minute I dedicated to this project has been worth it.”

Shemane's passion for food and wine goes back many years. It is coupled with an attention to detail and a meticulous approach to work, instilled through her legal training, qualities that not only helped her when creating a highly-rated new restaurant, but also had a profound impact on her appreciation of food, wine and the entire dining experience.

The Veranda is described as a fusion tapas bar. It is a brave step away from the traditional style of dining in Dar es Salaam, which is dominated by a one-plate concept. “We veered away from traditional Spanish Tapas and instead gravitated towards dishes inspired by cuisine from across the globe, to reflect the diversity in our increasingly cosmopolitan city.”

The current menu boasts over 40 carefully crafted shared plates. Favourites include lamb chops bursting with refreshing mint, galangal-infused red snapper fish, steamed dumplings sautéed with star anise, succulent souvlakis finished with dill-infused yoghurt and sliders stacked with jalapeños. Plans are in place to add charcoal grilled dishes and increase the seafood offering with prawn, fish and lobster specialities.



Further developing the Chaîne and the culinary scene in Tanzania are ambitions that go hand-in-hand for Shemane. The Bailliage is now established and she intends to build on this base by collaborating with the Tanzanian culinary community to hone local talent and craft memorable experiences that attract and retain a robust and diverse membership of food and wine aficionados.

“I envision a Bailliage that revolves around camaraderie and one where the membership is engaged and interacting not only among one another, but within the regional and international communities as well.”

NADINE ATALLAH

CONSEILLER CULINAIRE HONORAIRE



Nadine Atallah est la Directrice des Opérations du Sea Cliff Hotel en Tanzanie. Cet établissement occupe une position dominante sur les rochers au-dessus de l'océan Indien, révélant à ses convives le dynamisme de la ville de Dar es Salaam d'un côté, et la beauté culturelle et naturelle de la Tanzanie de l'autre.

« La satisfaction de nos clients est notre seul critère de performance ». Telle est la devise du Sea Cliff Hotel.

Pour Nadine Atallah, cet établissement, dans lequel elle travaille depuis plus de 20 ans, revêt une importance toute particulière. « Une équipe formidable et le remarquable sens de l'hospitalité tanzanienne, conviviale et chaleureuse, lui confèrent un caractère unique », confie-t-elle, ajoutant que l'équipe entière vise à offrir aux clients ce qui se fait de mieux. Les deux établissements culinaires du Sea Cliff, le Karambezi Café et l'Alcove Restaurant, sont parmi les plus populaires de Dar es Salaam.

Le Karambezi Café est spécialisé dans la cuisine régionale, proposant de succulents fruits de mer et des salades fraîches. Il est particulièrement réputé pour son assiette de fruits de mer et son exceptionnel

petit-déjeuner buffet avec, en toile de fond, des vues sensationnelles sur l'océan Indien.

L'Alcove Restaurant invite ses convives à succomber à une fabuleuse sélection de spécialités indiennes et chinoises. « L'expertise de notre chef indien s'allie au talent de notre chef chinois pour vous offrir le meilleur des deux mondes, allant de délicieux tandooris jusqu'aux plats épicés du Sichuan. »

Nadine est fière d'être membre de la Chaîne. « La Chaîne est une organisation gastronomique réputée. L'adhésion permet de se sentir bienvenu dans tous les événements de la Chaîne autour du monde et de faire de formidables rencontres tout en dégustant des mets remarquables accompagnés de vins d'exception. Pour tout amateur de vin et de bonne chère, on ne peut rêver mieux. »

Nadine Atallah

Conseiller Culinaire Honoraire

Nadine Atallah is Director of Operations at the Sea Cliff Hotel in Tanzania, which occupies a commanding position perched on rocks above the Indian Ocean, offering its guests the vibrancy of the city of Dar es Salaam on the one hand, and on the other, Tanzania's cultural and natural beauty.



"We are only as good as our guests say we are." This is the motto of the Sea Cliff Hotel.

For Nadine Atallah, it is clearly a special place - she has worked there for nearly 20 years. "A great team, beautiful, friendly and warm Tanzanian hospitality are what make it so special," she says, adding that the aim of the entire team is to offer the very best to all guests.

The Sea Cliff's two dining venues, the Karambezi Café and the Alcove Restaurant both rank among the most popular in Dar es Salaam.

The Karambezi Café specialises in fresh, local dishes, featuring succulent seafood and fresh salads. It is particularly well known for its Seafood Platter and its outstanding buffet breakfast, all served against the backdrop of stunning views of the Indian Ocean.

The Alcove Restaurant invites guest to fall in love with its mouth-watering selection of Indian and Chinese specialities. "Our expert Indian chef and our talented Chinese chef have come together to give you the best of both worlds, from Tandoori delicacies to spicy Szechuan."

Nadine is enthusiastic about membership of the Chaîne. "The Chaîne is a well-known gastronomy organisation. Being a member you feel welcomed at any Chaîne event worldwide, to enjoy great networking with exclusive food paired with a premium wine selection. For a wine lover and someone who is passionate about food, the Chaîne is the right place to be."



MAXIMILIAN J.W. THOMAE



Le chef allemand, Maximilian J.W. Thomae, Officier Maître Rôtisseur, est considéré comme l'un des fondateurs de la cuisine turque moderne. La Revue en découvre les raisons.



« Je vis en Turquie depuis 25 ans, et, jour après jour, je suis inspiré par les chefs turcs. C'est un devoir et un privilège de faire découvrir l'une des cultures culinaires les plus importantes et uniques au monde. »

Maximilian Thomae s'est installé à Istanbul en 1993. Disposant déjà d'une expérience de chef dans des restaurants étoilés au Michelin, il s'est activement consacré au développement de la cuisine turque, encadrant et menant jusqu'à la victoire des équipes nationales de chefs et d'apprentis lors de leurs premiers concours internationaux.

Dans les années 1990, Maximilian et son équipe du restaurant Doruk ont commencé à appliquer des techniques et des technologies culinaires modernes, rehaussées d'un flair créatif, pour reconcevoir des plats turcs classiques dans un format et un style de présentation contemporains, au travers de menus à la carte et de menus dégustation. À la fin de cette décennie, ils présentaient leurs créations en tant que cuisine turque moderne sur la scène internationale avec la première équipe culinaire de Turquie.

Maximilian tire son inspiration de la diversité d'idées et d'opinions générées par son équipe, ainsi que de la saison en cours, de produits de premier choix et de la cuisine turque. Il décrit le développement d'un nouveau menu comme une aventure pour l'équipe entière, et confie que les produits de grande qualité de la terre fertile d'Anatolie

et son influence culturelle sont une source de créativité inépuisable.

La Revue a demandé à Maximilian de décrire sa spécialité. Sa réponse : « La terrine de foie d'oie fumé au narguilé dans le style d'Istanbul ». C'est un plat qui a été créé pour la réouverture du Pera Palace Hotel d'Istanbul. Le foie d'oie est mariné dans du tahini et de la molasse de raisins « pekmez », que l'on trouve plus communément à la table du petit-déjeuner en Turquie. Après 24 heures, le foie est fumé à l'aide d'un narguilé, rôti au feu de bois et pressé en terrine. Le plat est servi avec du « pestil » (pâte d'abricot séché) aigre-doux et des chips de « simit » (célèbre pain turc au sésame).

Tout au long de sa carrière, Maximilian a œuvré en faveur du développement de la cuisine et des chefs turcs. Au cours des 20 dernières années, il s'est investi dans plusieurs concours culinaires en Turquie, en tant que directeur ou membre du jury. Il a formé ou encadré de nombreux chefs aujourd'hui réputés, il a cofondé l'Académie Bocuse d'Or en Turquie et, en 2015, il a ouvert « Gastronometro », un site de 1 300 m² destiné au développement de produits, aux événements, aux activités et à la formation avancée de professionnels turcs, dans l'objectif de faciliter l'échange de connaissances culinaires et de tendances internationales. Un membre de l'équipe de Gastronometro a été sacré champion national de Turquie lors du Concours 2016 des Jeunes Chefs Rôtisseurs.



Maximilian J.W. Thomae

"I have lived in Turkey for 25 years, nearly every day of which I have been inspired by Turkish chefs. It is my duty and pleasure to share in what is one of the most unique and important food cultures in the world."

In 1993, Maximilian Thomae relocated to Istanbul. Already a chef with experience of working in Michelin-starred restaurants, he actively threw himself into the development of Turkish cuisine, including coaching national teams of chefs and students and leading them to success in their first international competitions.

In the 1990s, Maximilian and his team at his Doruk restaurant used modern kitchen techniques and technology, together with creative flair, to redesign classic Turkish dishes into a contemporary format and style of presentation across the à la carte and dégustation menus. At the end of the decade they presented these creations as modern Turkish cuisine on the international stage with the first Turkish culinary team.

For his inspiration Maximilian draws on the diversity of ideas and opinions generated by his team, the season, good produce and Turkish cuisine. He describes the development of a new menu as a journey for the entire team and says high quality products and culture from the golden land of Anatolia continue to inspire him.

The Revue asked Maximilian to describe his signature dish. "Istanbul-style apple hookah pipe smoked goose liver terrine," was his reply. It is a dish he created for the re-opening of the Pera Palace Hotel in Istanbul.

Goose liver is marinated in tahini and 'Pekmez' grape molasses - typically to be found on the breakfast table in Turkey. After 24 hours it is smoked with apple hookah pipe smoke, barbecued and pressed into a terrine. It is served with a sweet and sour Kayseri apricot 'Pestil' (fruit pulp) and thin crisps from Turkey's famous 'Simit' (sesame bagel).

Maximilian's commitment to the development of Turkish cuisine and chefs has been a constant theme throughout his career. Over the last 20 years he has supported several culinary competitions in Turkey as a director or judge; he has trained and coached many chefs who are today themselves well-known; he co-founded the Bocuse d'Or Academy in Turkey; and in 2015 he opened the 1300m² 'Gastronometro'.

Gastronometro is a platform for product development, events, activities and advanced education for Turkish professionals, facilitating the exchange of culinary knowledge and international trends between all professionals. A member of the Gastronometro team was Turkey's national champion in the 2016 Jeunes Chefs Rôtisseurs competition.

German chef, Maximilian J.W. Thomae, Officier Maître Rôtisseur, is known as one of the founders of modern Turkish cuisine; the Revue finds out why.



BAILLIS DÉLÉGUÉS

Afrique du Sud / South Africa (1981)

Philip MOSTERT
Email: philip@geochem.co.za

Allemagne / Germany (1958)

Klaus TRITSCHLER
Email: mail@chaine.de

Antilles Néerlandaises / Netherlands Antilles (1987)

Nicolaus CORNELISSE
Email: nicocornelisse@yahoo.com

Arabie Saoudite / Saudi Arabia (1981)

Zaher AL MUNAJJED
Email: zmunajjed@hotmail.com

Australie / Australia (1977)

Norm HARRISON
Email: palltec@bigpond.net.au

Autriche / Austria (1968)

Norbert SIMON
Email: norbert.simon@chaine.at

Bahreïn / Bahrain (1978)

Khalid ALMOAYED
Email: khalid@almoayed.com

Belgique / Belgium (1952)

Albert HANKENNE
Email: albert.hankenne@gmail.com

Bermudes / Bermuda (2002)

Josée ROY-FRONCIONI
Email: joseeroyfroncioni@icloud.com

Birmanie / Myanmar (2017)

Jerzy WILK
Email:
jwilk@deutsche-m-corporation.com

Brunei (1990)

Andrew CAIE
Email: andrew.caie@hotmail.com

Cambodge / Cambodia (2010)

Peter BRONGERS
Email: peter.brongers@gmail.com

Cameroun / Cameroon (1952)

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

Canada (1961)

David TETRAULT
Email: drtetrault@gmail.com

Chine / China (1985)

Allen WONG
Email: allen@misterclean.cn

Chypre / Cyprus (2000)

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

Colombie / Colombia (1982)

Fernando ESPAÑA
Email: fespana@gmail.com

Corée / Korea (1978)

Bernhard BRENDER
Email: bernhard.brender@hilton.com

Costa Rica (2005)

Alain TAULÈRE
Email: alaintaulere@hotmail.com

Côte d'Ivoire (1974)

Serge ROUX
Email: serge@maitreroux.com

Danemark / Denmark (1956)

Jørgen KRENK
Email: jkr@chaine.dk

Égypte / Egypt (1978)

Yves PHARES
Email: chaineegypte@hotmail.com

Émirats Arabes Unis /

United Arab Emirates (2014)

Ian FAIRSERVICE
Email: bailli@chaineuae.com

Équateur / Ecuador (2010)

Carlos EISER PEREZ
Email: carloseiser@yahoo.com

Espagne / Spain (1963)

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

États-Unis d'Amérique /

USA (1960)

Harold SMALL
Email: chaine@chaineus.org

Finlande / Finland (1963)

Ari ARVONEN
Email: ari.arvonen@pp.inet.fi

France (1950)

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

Grande-Bretagne /

Great Britain (1959)

Philip EVINS
Email: bd@chaine.co.uk

Grèce / Greece (1966)

Anastase KIOULPAPAS
Email: xenex@xenex.gr

Guadeloupe (1970)

Richard CHAVILLE
Email: richard.chaville@wanadoo.fr

Guyane / French Guiana 1990)

Georges NOUH-CHAÏA
Email: gnch70@hotmail.fr

Hong Kong (1964)

Steven KAHN
Email: hkk413@yahoo.com

Hongrie / Hungary (1990)

Iván NOVAK
Email: bd@chaine.hu

Îles Cook / Cook Islands (2015)

Phillip NORDT
Email: phillipnordt1@gmail.com

Inde / India (2008)

Rishad MINOCHER
Email: rishad.minocher@gmail.com

Indonésie / Indonesia (1980)

Firdaus SIDDIK
Email: fasiddik@gmail.com

Israël / Israel (1970)

Ron FOGEL
Email: ronfogel2112@gmail.com

Italie / Italy (1954)

Roberto ZANGHI
Email: zanghiro@tin.it

Japon / Japan (1977)

Saihei MAKINAMI
Email: chaine@esf.jp

Jordanie / Jordan (1996)

Said SAWALHA
Email: offices@theregencyhotel.com

Kenya (1993)

Shabnam NAYER
Email: shabnamnayer@hotmail.com

Koweït / Kuwait (1982)

Mohamed NAJIA
Email: chaineq8@hotmail.com

Liban / Lebanon (1995)

Arlette MABARDI
Email: mabardi@inco.com.lb

Liechtenstein (1996)

Daniel JÄGGI
Email: baillid@chaine.li

Lituanie / Lithuania (2006)

Romualdas ZAKAREVICIUS
Email: stikliai@relaischateaux.com

Luxembourg (1969)

Francis SANDT
Email: sandt@pt.lu

Macao / Macau (2005)

Donald HALL
Email: dhall@chainemacau.com

Malaisie / Malaysia (1977)

Jagjit Singh SAMBHI
Email: secretariat@mychaine.org

Malte / Malta (1982)

Joseph XUEREB
Email: drjxuereb@gmail.com

Mexique / Mexico (1967)

Thierry BLOUET
Email: thierry@grupoblouet.com

Namibie / Namibia (2012)

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

Norvège / Norway (1968)

Thore SANDE
Email: thore@chaine.no

Nouvelle-Zélande /

New Zealand (1988)

Ian PHAROAH
Email: ian@searesources.co.nz

Ouganda / Uganda (2009)

Stephan DUYCK
Email: stephan@qualitycuts.net

Pays-Bas / Netherlands (1954)

Gerrit DE KIEWIT
Email: dekiewit@telenet.be

Philippines (1973)

Michel LHUILLIER
Email: mjl@mlhuillier.com

Portugal (1978)

Anibal SOARES
Email: portugal@chainept.org

Principauté de Monaco /

Monaco (1953)

Gérard CANARIE
Email: gerard@fiduciel.com

République Dominicaine /

Dominican Republic (2016)

Kenneth BRODER
Email: kennethbroder@gmail.com

Roumanie / Romania (2010)

Octavian FAGARAS
Email: dr_fagaras@yahoo.de

Russie / Russia (2001)

Henri EVERAARS
Email: henrieveraars@gmail.com

Saint-Martin / Sint Maarten (2014)

Marcel GUMBS
Email: mfagumbs@gmail.com

Singapour / Singapore (1975)

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

Slovénie / Slovenia (2006)

Tomaž RAVNIKAR
Email: tomaz@ravnikar.eu

Sri Lanka (1993)

Nigel AUSTIN
Email: nigel.austin@nisol.lk

Suède / Sweden (1959)

Carl WACHTMEISTER
Email: carl.wachtmeister@valinge.se

Suisse / Switzerland (1951)

René KAMBER
Email: renekamber@bluewin.ch

Sultanat d'Oman /

Sultanate of Oman (2009)

Robert WEENER
Email: omanbailliage@gmail.com

Taïwan / Taiwan (1977)

Paul WYSS
Email: bailli@chaine.tw

Tanzanie / Tanzania (2015)

Shemane JANMOHAMED
Email: salim.shemane@gmail.com

Thaïlande / Thailand (1974)

Arto ARTINIAN
Email: arto@artinian.net

Tunisie / Tunisia (2009)

Ezzedine CHAIEB
Email: ezchaieb@yahoo.fr

Turquie / Turkey (1994)

Mohamed HAMMAM
Email: mhammam@hitcotrading.com

Venezuela (1978)

Alfonso LIMES
Email: aelimes@gmail.com



FINEST CULINARY APPAREL



www.chefs-hat.com

WEMPE
GLASHÜTTE /SA

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



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

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

ENJOY THE DEPTH OF THE OCEAN
EVEN ON DRY LAND.



WEMPE
Zeitmeister

GLASHÜTTE /SA

Peter Peters, Bailli Honoraire of Saxony

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

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

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

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





www.chainedesrotisseurs.com

