

chaîne

revue 2012

Revue internationale de la Chaîne



Mot du Président

Chers confrères,

Je suis certain que vous prendrez plaisir à découvrir cette nouvelle édition, qui se distingue de celles qui l'ont précédée. Les instructions données à la Rédactrice-en-chef Marie Jones étaient de développer un magazine avec une approche entièrement fraîche et innovante.

Les actualités et les comptes-rendus des événements du « quotidien » étant régulièrement publiés sur le site d'Actualités en ligne de la Chaîne, la Revue est riche en articles et se concentre tout particulièrement sur les membres et leurs activités. Gastronomie, destinations et événements internationaux forment les autres éléments essentiels de cette publication. Une grande partie de ces informations a été fournie par les membres. Prenez-en note pour les éditions à venir, car vous aurez peut-être l'occasion d'y participer !

En plus de la mise en page contemporaine, la direction prise quant au contenu présente une image moderne. Désormais produit annuellement en complément du service en ligne, le magazine procure une lecture agréable que je ne peux que vous recommander.

Je crois que la combinaison des Actualités en ligne et de la Revue annuelle de la Chaîne représente une source d'informations moderne à l'image du XXI^{ème} siècle. Nous vivons dans un monde où les communications instantanées sont la

norme et la Chaîne tient à vous informer de ses nombreuses activités internationales. Le site des Actualités en ligne de la Chaîne offre le meilleur moyen de rester en contact et de s'assurer que vos coordonnées sont maintenues à jour via la section réservée aux membres du site mondial. La Revue, en revanche, peut être découverte à votre convenance, apportant éclaircissements et informations sur les membres de la Chaîne et leurs activités, ainsi que sur le monde de la gastronomie dans son ensemble.

Ces outils ont été créés pour vous fournir un service. Je vous encourage à inscrire votre adresse e-mail et à profiter des nombreux avantages qui vous sont offerts. Vous trouverez des renseignements complémentaires à la page 39.

Vive la Chaîne !

Yam Atallah
Président

Dear members,

Welcome to the Revue internationale de la Chaîne, the new concept for the Chaîne's printed publication! You will, I am sure, find this edition agreeably different from what has gone before. The brief given to Managing Editor Marie Jones was to develop a magazine with an entirely new and fresh approach.

With the 'everyday' event news and reports being regularly published on the Chaîne News On-line website, the Revue is feature rich, focusing especially on members and their activities. Gastronomy, Destinations, and International events are other key elements of this edition. Much of the material has been provided by members. For future editions, take note as here is perhaps an opportunity for you also to participate!

Together with the modern page design, this new direction for the content presents an up-to-date image. Now produced annually to complement the on-line service, it makes for an altogether enjoyable read and I commend it to you.

I believe the combination of the Chaîne News On-Line and the annual Revue represent a truly modern information solution that is worthy of the 21st Century. We live in a modern world with instant communication the norm. The Chaîne is very eager to keep you

informed of the many activities around the world. The best way to be in touch is to use the Chaîne News On-Line website and ensure your contact details are kept up to date via the member's only section of the Chaîne's international website. The Revue, on the other hand, is to be enjoyed at your leisure, bringing enlightenment and knowledge of Chaîne members and their activities as well as the wider world of Gastronomy.

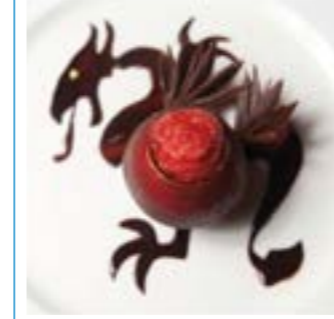
These tools are there to provide a service to you, the members. I encourage you to register your e-mail address and reap the many benefits. You will find more details on page 39.

Vive la Chaîne!

Yam Atallah
President

chaîne

Revue internationale de la Chaîne



Présentation de la Revue internationale

En février dernier, la Chaîne a lancé son site d'Actualités en ligne pour présenter les comptes-rendus des événements régionaux et nationaux des Bailliages dans le monde entier.

En cette ère de technologies mobiles avec des téléphones et tablettes à écran tactile de plus en plus perfectionnés, le passage à un service d'actualités sur Internet semblait opportun. Le succès de ce concept a été confirmé par les statistiques de fréquentation du site.

Nous sommes néanmoins conscients que tous les membres n'ont pas l'occasion, voire le désir, d'adopter ces nouvelles technologies, mais en raison de la vitesse avec laquelle le « numérique » se développe, il est pratiquement impossible de les éviter. Certains déplorent que les avancées technologiques aient un effet déshumanisant. Cela ne pourrait être plus éloigné de la réalité car la décennie numérique actuelle se concentre sur la personnalisation et la connectivité par des moyens qui n'auraient été ni possibles ni imaginables dans le passé.

Il existe de nombreuses similitudes et différences entre les médias imprimés et les médias en ligne. Les médias en ligne sont rapides et accessibles partout et à tout moment. En revanche, le rythme plus lent de la publication d'un magazine imprimé peut produire des articles de plus grande qualité et une information plus exhaustive.

C'est pour cette raison même, en tant que moyen de communication et de rapprochement avec ses membres, que la Chaîne a décidé de conserver un magazine imprimé, publié une fois par an, en complément des actualités et des comptes-rendus d'événement en ligne.

Le principe de la « Revue internationale de la Chaîne » a ainsi été développé. Dans un format nouveau contenant de longs articles approfondis, son concept diffère entièrement de l'ancien « Magazine International de la Chaîne », tout en restant fidèle aux valeurs de la Confrérie.

J'espère que vous apprécierez la présentation et la lecture de cette nouvelle version du magazine de la Chaîne. Bien entendu, n'oubliez pas de vous connecter régulièrement à www.chainedesrotisseurs.com/news_online pour lire les derniers comptes-rendus des événements des Bailliages aux quatre coins du monde.

Marie Jones
Rédactrice-en-chef

Introducing the Revue internationale

In February this year the Chaîne launched its 'Chaîne News On-line' website to report on Bailliage events both National and local around the world.

In this age of mobile technology with its ever more sophisticated touch screen phones and tablets, the move to a web-based news service was timely. The success of the concept is confirmed by the visitor statistics.

It is appreciated that not every member has the opportunity, nor perhaps the desire, to embrace this new technology, but with the pace at which 'going digital' is developing, it is almost impossible to avoid. Some lament that the advance of technology is having a dehumanizing effect. The reality is quite the opposite as the current digital decade is all about personalisation and connectivity in ways that previously were not possible or imaginable.

There are many similarities and differences between print and on-line media. On-line media is fast and can be accessed anytime, anywhere. However the slower pace of publishing a printed magazine can result in higher-quality pieces and more developed information.

It is exactly for this reason that, as part of the way in which it communicates and relates to its members, the Chaîne decided to retain a printed magazine, published annually, to complement its on-line news and event reporting.

The principle of the 'Revue internationale de la Chaîne' was thus developed. With a new format and in-depth, feature-length articles, it is completely different in concept from the former 'Chaîne International Magazine' but of course remains true to its Chaîne roots.

I trust you will enjoy the feel and read of this latest incarnation of the Confrérie's magazine. Of course do not forget to regularly log on to www.chainedesrotisseurs.com/news_online for the latest reports on events in Bailliages around the world.

Marie Jones
Managing Editor

Taste of Excellence



Culinary arts
training since
1895



Le Cordon Bleu Paris
8, rue Léon Delhomme 75015 Paris
T : +33 (0)1 53 68 22 50
cordonbleu.edu



Index

MOT DU PRÉSIDENT

3

PRÉSENTATION DE LA REVUE

5

GASTRONOMIE

10 - 37

INTERNATIONAL

39 - 59

MEMBRES

60 - 89

DESTINATIONS

90 - 105

ACTUALITÉS

106 - 114

Photo de couverture : (c) Bailliage de Taïwan | Front cover photo: (c) Bailliage of Taiwan

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@chaîne-des-rotisseurs.net
Siège Mondial e-mail: chancellerie@chaîne-des-rotisseurs.net
Site internet / Web site: www.chaine-des-rotisseurs.net

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

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 tenus 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 2012.

Chaîne des Rôtisseurs Magazine ISSN 1754-0399 (Print) ~ Issues
printed: 23,000 ~ Price: 2 euro

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

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

Un label de qualité

Depuis 1814, l'entreprise familiale Wüsthof est spécialisée dans la conception et la fabrication de couteaux forgés avec précision, et elle est aujourd'hui dirigée par un membre de la septième génération, Harald Wüsthof.



Prisée par les chefs du monde entier, la gamme de couteaux Wüsthof comprend aujourd'hui plus de 350 modèles différents, forgés pour un usage domestique et professionnel. Partenaire officiel de l'Association des Chefs allemands et sponsor du concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs de la Chaîne, les couteaux Wüsthof sont fabriqués à Solingen en Allemagne par une équipe spécialisée comptant plus de 300 ouvriers.

En plus de la gamme existante, Wüsthof continue à innover. Le « SuperGlider » est un nouveau type de couteau dont la lame

de 20 cm est percée de huit trous surmontés d'une arête pour éviter que les aliments collent au couteau. Le « KitchenSurfer » a été conçu pour de jeunes cuisiniers cherchant à être créatifs en cuisine et désirant un couteau pratique et polyvalent. Il est doté d'une lame en scie recourbée en forme de vague pour couper, trancher et peler tous les ingrédients.

La gamme de produits Wüsthof s'étend également aux planches à découper, blocs couteaux, ustensiles de cuisine et ciseaux, tous portant le célèbre logo au trident.

A hallmark of quality

Since 1814, designing and manufacturing precision-forged knives has been the Wüsthof family business, which is today managed by seventh generation family member, Harald Wüsthof.

The cherished tools of chefs the world over, the Wüsthof portfolio of knives today comprises more than 350 different forged knives for domestic and professional use. Official partner of the German Chef's Association and sponsor of the Chaîne's Jeunes Chefs Rôtisseurs competition, Wüsthof knives are manufactured in Solingen, Germany, by a skilled team of more than 300 workers.

In spite of the existing breadth of its range, Wüsthof continues to innovate. The 'SuperGlider' is a new kind of knife that combines a 20cm blade with eight holes and a scraper rail to prevent anything sticking to the knife. The 'KitchenSurfer' is designed for the

young person who is keen to cook creatively and needs a knife that is versatile and practical. It features a curving 'wave' serrated edge for chopping, slicing and peeling all ingredients.

Wüsthof's product portfolio also extends to chopping boards, knife blocks, kitchen tools and scissors, all bearing the famous Trident logo.



Caviar

Le caviar, souvent appelé « or noir », incarne la gastronomie coûteuse de la haute société. Pourtant, l'esturgeon sauvage étant menacé d'extinction en raison de la pollution, de la pêche excessive et de la destruction des frayères, le commerce du caviar et d'autres produits dérivés de l'esturgeon est contrôlé depuis 1998 par la Convention sur le commerce international des espèces de faune et de flore sauvages menacées d'extinction.



« Grâce à des programmes actifs d'écloseries d'esturgeon et un système de quota strictement surveillé, la viabilité de l'espèce est maintenue tout en offrant des moyens durables de profiter de ce mets de choix »

Pour continuer à répondre à la demande - et à la fois rendre ce mets raffiné plus abordable que jamais - l'aquaculture de l'esturgeon a été développée en tant que moyen économiquement viable de produire du caviar. Grâce à des programmes actifs d'écloseries d'esturgeon et un système de quota strictement surveillé, la viabilité de l'espèce est maintenue tout en offrant des moyens durables de profiter de ce mets de choix.

Des pays aussi diversifiés que l'Arabie Saoudite, l'Uruguay, les États-Unis, Israël et plusieurs autres en Europe de l'Ouest, pour n'en nommer que quelques-uns, disposent désormais de fermes d'élevage durable pour la production de caviar. Dans cet article, nous présentons Northern Divine, producteur canadien, comme modèle idéal de l'élevage d'esturgeon durable et écologique.

Northern Divine, situé à Sechart sur la magnifique « Sunshine Coast » en Colombie-Britannique, offre un caviar entièrement canadien, provenant d'esturgeons élevés dans les eaux du fleuve issu des majestueuses montagnes de cette ville, dont le nom signifie « terre entre deux eaux ».

Cette aventure a commencé au début des années 1990 lorsque Target Marine Hatcheries s'est procuré quelques œufs d'esturgeon auprès de la Vancouver Island University. Les œufs provenaient d'un esturgeon blanc du grand fleuve Fraser. En 2000, Target Marine Hatcheries élevait la première génération d'esturgeons et 11 ans plus tard, le caviar noir Northern Divine faisait son entrée dans le monde.

« Nous nous sommes impliqués dans l'élevage de l'esturgeon au moment même où les stocks de la mer Caspienne commençaient à diminuer, confie Justin Henry, Directeur général de Target Marine Hatcheries. Lorsque l'U.R.S.S. est tombée en 1991, ses pêcheries se sont également effondrées et une porte s'est ouverte pour nous. Nous avons conçu notre plan en 1998 et 11 ans plus tard, nous récoltions 300 kg de caviar à partir de 89 poissons. »

Avec la première génération de poissons issue du programme de conservation des esturgeons de la Vancouver Island University, Target Marine Hatcheries peut maintenant utiliser ses propres œufs pour produire la prochaine.

Le caviar Northern Divine a reçu la certification Ocean Wise™, il est durable, écologique, et les esturgeons sont élevés conformément aux procédés de production alimentaire éthiques, en faisant un excellent choix pour les consommateurs soucieux de la planète et de l'environnement.

Il existe 27 espèces différentes d'esturgeons dans le monde, seulement une poignée d'entre elles sont utilisées pour le caviar et elles ont chacune leurs caractéristiques propres. Avec des programmes d'élevage durable fermement en place, le risque d'extinction de ces poissons préhistoriques qui sillonnent les eaux de la planète depuis plus de 250 millions d'années est maintenant réduit, assurant que nous pouvons tous continuer à profiter de l'une des sensations gastronomiques les plus raffinées au monde.

Marie Jones
Rédactrice-en-chef





Caviar

Caviar, often referred to as ‘black gold’, epitomises expensive, high-class dining. However, with wild sturgeon threatened by extinction from pollution, overfishing and destruction of their spawning areas, the trade in caviar and other sturgeon products has been controlled since 1998 by the Convention on International Trade in Endangered Species.

To continue to meet demand - and indeed to make the delicacy more affordable than ever - aquaculture of sturgeon has been developed as an economically viable means of commercial caviar production. With active sturgeon hatchery programmes and strictly monitored quotas the viability of the species is maintained while offering a sustainable and lasting means to the enjoyment of this fabled delicacy.

Countries as diverse as Saudi Arabia, Uruguay, the USA, Israel, and several in Western Europe, to name but a few, now have sustainable farmed caviar production. In this article we are featuring Northern Divine, a Canadian producer, as a prime example of sustainable, eco-friendly sturgeon farming.

Northern Divine, located at Sechart on the beautiful

‘Sunshine Coast’ of British Columbia, is a truly Canadian caviar where its sturgeon are raised using fresh water from the majestic mountains in the town known as the ‘land between two waters’.

The story started in the early Nineties when Target Marine Hatcheries acquired some sturgeon eggs from Vancouver Island University. The eggs were from the white sturgeon of the mighty Fraser River. In 2000 Target Marine Hatcheries reared the first generation of sturgeon and 11 years later Northern Divine black caviar was introduced to the world.

“We got into culturing sturgeon just as the Caspian Sea stocks began to collapse,” said Justin Henry, General Manager of Target Marine Hatcheries. “When the USSR fell in 1991, its fisheries also fell apart and our door opened. We hatched our plan in 1998



and 11 years on we harvested 300 kilograms of caviar from 89 fish.”

With the first generation fish coming from the Vancouver Island University’s sturgeon conservation programme, Target Marine Hatcheries will now use their own roe to hatch the next generation of sturgeon.

Northern Divine caviar is recognised as Ocean Wise™, sustainable, eco-friendly and the sturgeon are raised according to ethical food production processes making it a great choice for consumers who are concerned about their world and environment.

There are 27 different species of sturgeon found all over the world, only a handful of them are harvested for caviar and they each have their own distinct characteristics. With sustainable farming programmes now firmly in place, the likelihood of extinction of these prehistoric fish that have roamed the earth’s waters for more than 250 million years is now receding, thus ensuring that we can all continue to partake of one of the world’s most exquisite gourmet sensations.

Marie Jones
Managing Editor

“ With active sturgeon hatchery programmes and strictly monitored quotas the viability of the species is maintained while offering a sustainable and lasting means to the enjoyment of this fabled delicacy ”



Du thé à toutes les heures

Obtenu à partir des feuilles du *Camellia Sinensis*, plante qui pousse principalement dans les régions tropicales et subtropicales, le thé est l'une des boissons les plus populaires au monde.

Il est difficile d'imaginer une boisson qui offre davantage de diversité, à la fois dans ses variétés et dans les coutumes qu'elle a inspirées. Parmi les thés les plus populaires, on distingue l'Assam, le Ceylan et le Darjeeling, ce dernier aussi désigné « champagne des thés ».

Pourtant, ces thés traditionnels ne font qu'effleurer la myriade de possibilités offertes par ce produit sain et naturel. Le thé glacé, le thé parfumé, le thé tchâi et le thé aux perles sont tous des exemples de thés spéciaux qui gagnent en popularité dans le monde.

Le thé glacé a été dégusté pour la première fois à l'Exposition universelle de Saint-Louis en 1904, lorsque le climat chaud et la demande en boissons fraîches ont donné l'idée à l'Anglais Richard Blechynden de servir du thé dans des verres remplis de cubes de glace. Plus de 80 % du thé consommé aux États-Unis est sous forme glacée, et c'est l'un des secteurs des boissons non alcoolisées qui enregistre la croissance la plus rapide en Europe.

Le thé tchâi est un thé au lait aux épices originaire d'Inde. Les épices traditionnellement utilisées sont la cannelle, le gingembre, le poivre, la cardamome et le clou de girofle. Le thé tchâi tient un rôle important

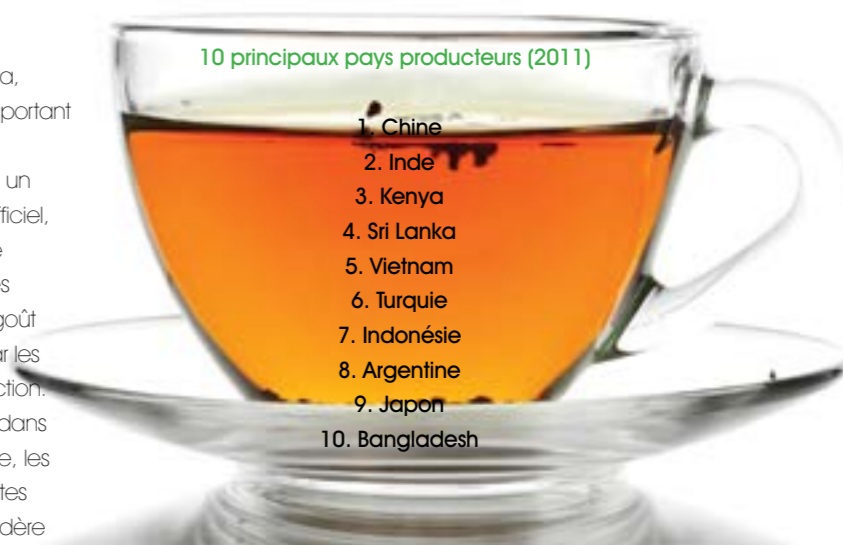
dans beaucoup de cultures. Dans certains cafés du monde, le thé tchâi est vendu sous l'appellation « tchâi latte », pour faire pendant au traditionnel café au lait, « café latte ».

Le thé aux perles est une tendance nouvelle dans la consommation du thé. Créés à Taiwan il y a une dizaine d'années, ces thés sont en vogue dans certaines des plus grandes villes du monde. Le thé aux perles est un thé au lait dans lequel sont ajoutées des boules de tapioca. Il est généralement servi froid. Il peut également être parfumé avec des fruits voire de la crème glacée. Les « perles » sont formées par des boules de tapioca bouillies dans différents parfums de thé. Le thé aux perles est souvent dégusté à l'aide de grandes pailles de couleur.

Tandis que certains thés parfumés sont de vrais mélanges de thé noir et d'écorce ou zeste de fruits, d'herbes ou d'épices, les tisanes, y compris la camomille, l'ortie ou la menthe, ne contiennent pas de thé. Il en est de même pour les thés qui gagnent en popularité comme le Rooibos, ou thé rouge, qui provient des feuilles et des tiges d'une plante sud-africaine.

Les rites et cérémonies autour du thé sont importants

dans de nombreuses cultures. Au Royaume-Uni, l'Afternoon Tea, avec thé et sandwiches, s'est établi comme un rituel social important au XIXème siècle et sa popularité n'a pas faibli aujourd'hui. Au Japon, la cérémonie du thé est un moment de détente dans un cadre calme. Il y a deux types de cérémonies, le Chanoyu officiel, où les invités se font servir du thé vert « matcha » par un maître du thé, et la cérémonie Sencha, plus détendue. En Chine, les cérémonies autour du thé se concentrent sur le parfum et le goût du thé. Les tasses sont remplies à un peu plus de la moitié, car les Chinois croient que le reste de la tasse contient amitié et affection. En Russie, le thé noir est servi à partir de samovars et dégusté dans des podstakanniki - porte-verres spéciaux en argent. En Corée, les rites du thé sont souvent liés à la religion. Les moines bouddhistes pratiquent ce rituel pour se préparer à la méditation. On considère généralement que le thé amoindrit la solitude et calme les cœurs. Les Coréens organisent toujours des cérémonies du thé pour les occasions importantes.



10 principaux pays producteurs (2011)

1. Chine
2. Inde
3. Kenya
4. Sri Lanka
5. Vietnam
6. Turquie
7. Indonésie
8. Argentine
9. Japon
10. Bangladesh

Nous adressons nos remerciements au « UK Tea Council » pour son aide à la préparation de cet article.



LÉGENDES / CAPTIONS:

P15
La récolte du thé /
Harvesting tea

Thés aux perles /
Bubble teas

« Les rites et cérémonies autour du thé sont importants dans de nombreuses cultures »

Any time is tea time



Made from the leaves of the *Camellia Sinensis* plant, which grows mainly in tropical and sub tropical regions, tea is one of the most popular drinks in the world.

It is difficult to imagine a drink that offers more diversity, both in its varieties and the customs that it has inspired, than tea. Popular teas include Assam, Ceylon and Darjeeling - also known as the 'champagne' of teas.

However, these traditional teas are merely scraping the surface of the endless possibilities this healthy and natural product offers. Iced tea, flavoured tea, Chai tea and bubble tea are all examples of speciality teas that are growing in popularity around the world.

Iced tea was first drunk at the 1904 World Trade Fair in St Louis when the hot weather and demand for cold drinks inspired Englishman, Richard Blechynden, to pour tea into glasses filled with ice cubes. Over 80 per cent

of the tea consumed in the USA is iced tea and it is one of the fastest growing soft drink sectors in Europe.

Chai tea is a centuries-old spiced milky tea from India. Typical spices used include cinnamon, ginger, pepper, cardamom and cloves. Chai tea has played an important role in many cultures. In some coffee shops around the world Chai tea is being sold as Chai Latte to complement the popular milky coffee, Café Latte.

'Bubble tea' is an emerging trend in tea consumption. Originating in Taiwan over 10 years ago, these teas are now becoming fashionable in some of the world's best known cities. Bubble tea is a milky tea to which tapioca balls are added and usually served cold.

Other flavourings may also be added, such as fruit and even ice cream. The 'bubble' comes from the tapioca balls that are boiled in the tea's flavourings. Bubble tea is often drunk through large and colourful straws.

Whilst fruit flavoured teas may be real black tea blended with fruit peel or zest, herbs or spices, tisanes, including Camomile, Nettle or Peppermint, actually contain no tea at all. Nor does the increasingly popular Rooibos or Redbush tea, which actually comes from the leaves of a plant grown in South Africa.

Ceremonies and rituals involving tea are important in many cultures. In Britain, afternoon tea, serving tea and sandwiches, was established as an important social gathering in the 19th century and is still popular today. In Japan, a tea ceremony is a time to relax and enjoy one's surroundings. There are two types of tea ceremony, the formal Chanoyu, at which guests are served green 'matcha' tea by a tea master, and the more relaxed Sencha ceremony. In China, tea ceremonies focus on the smells and taste of the tea. The cups are filled to a little over half, as the Chinese believe the rest of the cup is filled with friendship and affection. In Russia, black tea is served in samovars and is often drunk from a podstakanniki - a special glass in a silver holder. In Korea, tea ceremonies are often connected with religion. Buddhist monks use the tea ceremony to help them meditate. Tea is generally thought to reduce loneliness and calm the heart. Koreans still hold tea ceremonies for important occasions.

Top 10 producing nations (2011)

1. China
2. India
3. Kenya
4. Sri Lanka
5. Vietnam
6. Turkey
7. Indonesia
8. Argentina
9. Japan
10. Bangladesh

With thanks to the UK Tea Council for their assistance in compiling this article.



CAPTION / LÉGENDE:

P17
Harvesting tea / La récolte du thé

“ Ceremonies and rituals involving tea are important in many cultures ”





Le roi des poissons!

Le *Leptobarbus Hoevenii*, ou carpe rose d'Asie, est un poisson d'eau douce originaire des rivières de Malaisie, de Thaïlande et du Laos.

Également désigné « barbu » ou Jelawat en malais, ce poisson est un véritable joyau pour une nation comme la Malaisie dont on dit des habitants qu'ils « vivent pour manger ». En Malaisie, la bonne chère est bien plus qu'une aventure gastronomique, c'est un mode de vie.

Très populaire pendant les années 1970 et 1980, en particulier dans les restaurants chinois, la carpe rose est riche en huile d'oméga-3 et peut atteindre 60 cm de long à l'âge adulte. Malgré ses arêtes, sa chair est très délicate et offre une douceur unique alliée à une saveur salée, ou umami, agréable. Sa partie la plus raffinée est le ventre, dont la couche de graisse sous la peau fond délicieusement lorsque cuite à la vapeur. Pour les amateurs de poisson, il est recommandé de consommer un poisson d'un minimum d'1,5 kg car les arêtes sont ainsi davantage visibles et la chair plus délicate, avec la texture d'une boule de coton, douce mais ferme.

Rarement pêchées dans la nature, la plupart des carpes roses sont issues de l'élevage, ce qui explique leur prix élevé. Ce poisson se nourrit également de figues, ou buah ara en malais, qui tombent dans les fleuves depuis les arbres. C'est ce processus qui confère la douceur unique du poisson et son goût umami. Les Jelawat de Malaisie sont d'une couleur blanc-argenté avec un corps et un ventre plus grands, tandis que ceux de Thaïlande se distinguent par une queue et des nageoires rouges.

La carpe rose, réputée pour sa rareté, son goût excellent et sa qualité, est très appréciée des gastronomes et a été désignée par certains : « Roi des poissons ».



The King of Fish!

***Leptobarbus Hoevenii*, or the Sultan fish, is a freshwater species native to the rivers of Malaysia, Thailand and Laos.**

The Sultan fish, also known as 'Mad Barbu' or Jelawat in Malay, is a jewel in the crown for a nation like Malaysia, whose people, it has been said, 'live to eat.' Food in Malaysia is more than just a gastronomic adventure, it is a way of life.

Very popular during the 1970s and 1980s, especially in Chinese restaurants, the Sultan fish is high in Omega-3 oil and fully grown can reach up to 60 cm long. Although boney, it boasts a very delicate flesh that offers a unique sweetness as well as a pleasant savoury or umami taste. And the most exquisite is none other than the belly, where a layer of fat just under the skin melts beautifully when steamed. For the fish connoisseur, it is recommended that the fish consumed be a minimum of 1.5kg as then the bones are more easily visible and the flesh more delicate for a cotton-soft but firm texture.

Rarely caught in the wild, most Sultan fish are reared in fish farms hence the hefty price tag. Wild Sultan fish also feed on fruit figs or 'buah ara' in Malay, that drop into the river from nearby trees. It is this process which enhances the unique sweetness of the fish and its umami taste. Malaysian Jelawat are whitish silver with a bigger body and belly while the Thai Jelawat have red on their tail with the fins beneath.

The Sultan fish, also known for its rarity, excellent quality and taste, is much enjoyed by food connoisseurs and has been bestowed the title 'King of Fish'.

Chef Richmond Lim Beng Poh
Maitre Rôtisseur

« On ouvre généralement le mangoustan en faisant pivoter la coque jusqu'à ce qu'elle cède. En son centre, la chair blanche et opaque est légèrement sucrée et acidulée »



“ A mangosteen is usually opened by twisting the outside until it breaks apart. At the centre is the soft opaque white fruit which tastes slightly sweet and tart ”

Le mangoustan

Le mangoustan est un fruit tropical originaire d'Asie du Sud-Est, à la fois délicieux à manger ou à boire lorsque réduit en purée, et réputé pour sa teneur en antioxydants, en particulier les xanthonnes.

Malgré son nom, le mangoustan n'est pas une variété de mangue. Il provient d'un arbre tropical à feuilles persistantes qui serait originaire d'Indonésie, mais il pousse également dans d'autres climats chauds et humides tels que la Malaisie, la Thaïlande et le Vietnam.

Son fruit violet fait cinq à sept centimètres de diamètre - la taille d'une petite pomme. On ouvre généralement le mangoustan en faisant pivoter la coque jusqu'à ce qu'elle cède. En son centre, la chair blanche et opaque est légèrement sucrée et acidulée.

Ce fruit, ainsi que sa peau et sa chair, peut être réduit en purée et vendu sous la forme de boisson ou mélangé à d'autres types de jus. Sa peau peut être séchée et réduite en poudre, et des substances extraites de son écorce. Les produits à base de mangoustan sont également disponibles sous forme de capsules ou de comprimés.

En raison de restrictions sur les importations, le mangoustan n'a pas

toujours été facilement disponible, et ne l'est d'ailleurs toujours pas dans certains pays.

Un grand nombre de recherches scientifiques ont été menées sur le mangoustan et ses propriétés considérées comme bénéfiques, la principale étant les xanthonnes - l'antioxydant contenu dans sa peau.

Si le grand public est conscient des bénéfices de la vitamine C ou E, moins de personnes connaissent le pouvoir antioxydant extrêmement puissant des xanthonnes. Se trouvant dans plusieurs plantes et fruits de couleur rouge foncé de la forêt tropicale, ces substances chimiques végétales naturelles ont été identifiées pour leurs bienfaits pour la santé. Malgré la mise en garde qu'elles pourraient s'avérer incompatibles avec certains médicaments, dans l'ensemble, les avis scientifiques indiquent qu'elles ont une incidence importante sur la santé cardiovasculaire, possèdent une action antibiotique, antivirale et anti-inflammatoire naturelle et sont parmi les antioxydants les plus puissants qui se trouvent dans la nature.



Purple Mangosteen

Mangosteen is a tropical fruit native to Southeast Asia that is not only delicious to eat or drink when pureed, but is also acclaimed for its antioxidants, especially xanthonnes.

Despite the name, mangosteen is not related to the mango. It is a tropical evergreen tree, which is believed to have originated in Indonesia, but also grows in other hot, humid climates such as Malaysia, Thailand and Vietnam.

The dark purple fruit is about five to seven centimetres (between two and three inches) in diameter - the size of a small apple. A mangosteen is usually opened by twisting the outside until it breaks apart. At the centre is the soft opaque white fruit which tastes slightly sweet and tart.

This fruit, together with the rind and pulp, can be pureed and sold as a drink or mixed with other types of juice. Its rind may be dried and made into a powder and substances are also extracted from its bark. Mangosteen products are also available in capsule and tablet form. Due to restrictions on imports, mangosteen has not been, and in

some cases still is not, readily available in certain countries.

Much recent modern scientific research has been conducted on the mangosteen and its alleged beneficial properties, the principal one being xanthonnes - the antioxidants found in the rind.

While most people know about the benefits of Vitamins C and E, far fewer are aware of the incredibly potent antioxidant power of xanthonnes. Found in a select number of rainforest plants and dark red fruits, these natural plant chemical substances have been identified for their health benefits. Although they come with the caveat that there may be some conflict with certain drugs, overall, scientific opinion is that they have a significant effect on cardiovascular health; are naturally antibiotic, antiviral and anti-inflammatory; and are amongst the most powerful antioxidants found in nature.

« La cuisine Note à Note est élaborée à partir de composés ou d'un mélange de composés autres que les légumes ordinaires ou les tissus animaux »



Les Hautes Études du Goût

Depuis 2004, l'Institut des Hautes Études du Goût, de la Gastronomie et des Arts de la Table, en collaboration avec l'Université de Reims Champagne-Ardenne en France (Président : Rémi Krug de la maison de Champagne Krug), dispense un enseignement visant à offrir une formation pluridisciplinaire mettant en valeur les multiples aspects qui forment le monde, particulièrement riche en France, du goût, de la gastronomie et des arts de la table.

La formation s'adresse principalement aux professionnels de ces métiers, de même qu'aux amateurs enthousiastes souhaitant approfondir leurs connaissances en matière de goût et de culture. Se rendant à Paris et à Reims depuis les quatre coins du monde, les

« élèves » reçoivent l'enseignement - avec traduction simultanée des cours en anglais - de grands universitaires, chercheurs et professionnels choisis et reconnus en tant que meilleurs spécialistes en France dans leurs disciplines respectives.

À titre d'exemple, voici cinq éléments de la formation :

- Sciences exactes, Technologie, Technique

Incluant : La gastronomie moléculaire (Hervé This)
La chimie des arômes (Hubert Richard)

- Sciences humaines et sociales

Incluant : Socio-anthropologie de l'alimentation (Michaël Bruckert)
La pensée magique dans le vin (Frédéric Brochet)

- Sciences économiques et juridiques

Incluant : L'appellation d'origine contrôlée : une notion évolutive (Jean-Paul Branlard)

- Atelier

Incluant : Démonstration Culinaire avec les Chefs du Cordon Bleu

- En complément

Incluant : Visite nocturne du Marché international de Rungis

Cuisine Note à Note

En raison du statut de la formation, Le Cordon Bleu Paris s'implique activement dans la préparation pédagogique d'un dîner « Note à Note ».

La Cuisine Note à Note, créé par Hervé This en conjonction avec Pierre Gagnaire, a été dévoilée et servie lors d'un dîner organisé par Gagnaire à Hong Kong en 2008.

Les Chefs de l'École du Cordon Bleu à Paris ont présenté leur premier dîner Note à Note en octobre 2010 dans le cadre de la séance d'ouverture du programme de formation des Hautes Études du Goût (HEG). Depuis, à la fin de la première semaine de formation des HEG, les Chefs du Cordon Bleu préparent un menu Note à Note pour les élèves. Ce dîner instructif est conçu par les Chefs en collaboration avec Hervé This.

Le Note à Note constitue l'étape suivante dans l'application de la science dans la cuisine, après la cuisine moléculaire. Le concept

consiste à prendre les molécules formant les ingrédients culinaires et à les utiliser comme ingrédients bruts pour un plat. « En utilisant des composés purs, on ouvre la porte à des millions de possibilités, confie Hervé This. C'est comme un peintre utilisant les couleurs primaires ou un musicien composant note après note. »

La cuisine Note à Note est élaborée à partir de composés ou d'un mélange de composés autres que les légumes ordinaires ou les tissus animaux. A l'instar de tout autre type de cuisine, des plats sont créés, mais dans le cas présent, la personne qui les prépare prend des décisions concernant certains des éléments comme la forme, la texture, l'odeur, le goût, la couleur et la température. Toutes les idées préconçues sur la viande, le poisson, les fruits et les légumes sont abandonnées. De nouvelles combinaisons sont créées avec éthanol, lactose, fructose, gluten, polyphénols, saccharose etc. Les saveurs inédites sont la clé du succès !

Nous remercions l'école Le Cordon Bleu Paris pour son aide précieuse dans la préparation de cet article



Advanced Studies in Taste

Since 2004 the Institute of Advanced Studies in Taste, Gastronomy and the Arts of the Table, in collaboration with the University of Reims Champagne-Ardenne in France (President: Rémi Krug of Champagne Krug), has offered an educational programme designed to provide fully multi-disciplinary training for the many aspects that make up the world, particularly rich in France, of taste, gastronomy and arts of the table.

The programme is intended primarily for professionals in these professions, as well as for enthusiastic amateurs who wish to deepen their knowledge of the perceptions of taste and culture. Coming from around the world, to Paris and to Reims, the 'students' are

taught - with simultaneous translation of the courses into English - by leading academics, researchers and professionals chosen and recognised as the best specialists in France in the respective disciplines.

To give an example of the course content, there are five elements:

- Exact sciences and technology

Including: Molecular gastronomy - presented by Hervé This
Aroma chemistry - presented by Hubert Richard

- Human and social science

Including: Socio-anthropology of food - Michaël Bruckert
Wine and magical thinking - Frédéric Brochet

- Economic and legal services

Including: The AOC (French designation of origin), an evolving notion - Jean-Paul Branelard

- Workshops

Including: Culinary demonstration with Chefs from Le Cordon Bleu

- Extras

Including: Early-morning guided visit of the Rungis International Wholesale Market

Note by Note Cuisine

Given the programme's status, naturally Le Cordon Bleu Paris is actively involved with its 'Note by Note' pedagogical dinner preparation.

Note by Note Cuisine, created by Hervé This in conjunction with Pierre Gagnaire, was first unveiled and served as a dinner by Gagnaire in Hong Kong in 2008.

The Chefs of Le Cordon Bleu School in Paris presented their first Note by Note dinner in October 2010 for the opening session of the Hautes Études du Goût (HEG) programme. Since then, at the end of the first week of the HEG programme, the chefs at Le Cordon Bleu prepare a Note by Note menu for the students. This instructive dinner is developed by the Chefs in collaboration with Hervé This.

Note by Note is the next stage in the appliance of science to the kitchen after molecular gastronomy. It involves taking the molecules

that make up the ingredients used in cooking and using these as the raw ingredients for a dish. "If you use pure compounds, you open up billions and billions of new possibilities," said Hervé This. "It's like a painter using primary colours or a musician composing note by note."

Note by Note Cuisine is made up of compounds or a mixture of compounds which are not ordinary vegetable or animal tissues. As with any type of cuisine dishes are created but, in this case, the person making the dish makes decisions on certain elements such as: shape, consistency, smell, taste, colour and temperature. All preconceived ideas about meat, fish, fruit and vegetables are abandoned. New combinations are made with ethanol, lactose, fructose, gluten, polyphenols, sucrose etc. Flavours never seen before are the key to success!

With many thanks to Le Cordon Bleu Paris for its close cooperation with the preparation of this article



Hervé This (sur la droite) avec les élèves et les chefs de « Note à Note » à l'école Le Cordon Bleu Paris / Hervé This (standing right) with 'Note by Note' students and chefs at Le Cordon Bleu Paris

“ Note by Note Cuisine is made up of compounds or a mixture of compounds which are not ordinary vegetable or animal tissues ”

« Nous sommes convaincus que la grande qualité des ingrédients de base est fondamentale pour les valeurs nutritives et le goût d'un produit »

Retour à l'essentiel : notre pain quotidien !

Je suis sûr que vous avez entendu dire qu'avant, le pain était bien meilleur et restait frais plus longtemps. À quoi cela est-il dû ? Pourquoi le pain d'aujourd'hui n'est-il pas aussi bon ? Pourquoi l'industrie modifie-t-elle notre pain quotidien ?

J'ai commencé mon apprentissage en Suisse avec un Maître boulanger traditionnel. Le soir, j'étais chargé de confectionner la pré-pâte. J'étais ensuite autorisé à rentrer chez moi pour dormir quelques heures avant de retourner à la boulangerie à 2 heures du matin pour faire la pâte. La pré-pâte avait une odeur acide et me collait aux doigts. Cela ne me plaisait guère !

Depuis cette époque, beaucoup de choses ont changé dans les boulangeries industrielles, ce qui explique en partie le vieillissement accéléré du pain, la qualité moindre du goût et de la texture. De nos jours, peu de boulangeries, à l'exception de petites boutiques et d'artisans, suivent la méthode traditionnelle de fabrication du pain, car le consommateur moderne veut du pain à un prix bas sortant du four à toutes les heures de la journée.

L'industrie s'est adaptée pour répondre à cette demande. La saveur de la pré-pâte et son acidité naturelle sont désormais fabriquées en laboratoire. Peu de boulangeries n'utilisent pas de produits de substitution et d'additifs, souvent dissimulés dans les mélanges de farines et désignés comme améliorants de panification.

Pour répondre aux attentes des consommateurs, les boulangeries sont forcées de proposer une grande sélection de pains, mais devant toujours réaliser des bénéfices, elles n'ont d'autres choix que celui de recourir à ces additifs ou mélanges de farines. Est-ce vraiment sain pour nos corps ? Est-ce notre pain quotidien ?

Chez Swiss Bread, nous sommes convaincus que la grande qualité des ingrédients de base est fondamentale pour les valeurs nutritives et le goût d'un produit. Nous insistons sur la meilleure qualité et évitons d'utiliser des conservateurs chimiques. Nous utilisons de la farine de blé naturelle non génétiquement modifiée, riche en protéines, glucides, fibres, calcium et fer, tous bénéfiques à la santé. Pendant la production de la pâte, nous réintégrons les germes de blé qui ont été séparés de la farine pendant la mouture. Nous n'utilisons pas de margarine, mais du beurre, qui ajoute de la saveur.

Non, je ne peux pas produire 20 types de pain chaque jour, mais je sais que je peux manger une deuxième tranche de pain sans avoir à m'inquiéter pour ma santé.

La prochaine fois que vous êtes à Pékin, venez nous rendre visite pour déguster nos croissants, nos gâteaux et notre pain frais.

Beat Müller, Bailli de Pékin, Chine

Note de la Rédactrice-en-chef : D'origine suisse, Beat Müller travaille dans le secteur de la boulangerie depuis plus de 20 ans. Depuis 2006, il est propriétaire de la société Swiss-Bread (Beijing) Ltd, qu'il dirige avec succès, opérant exclusivement sur le marché du Nord de la Chine.

Revue internationale de la Chaîne





Back to basics: Bread is life!

I'm sure you must have heard it said that years ago bread was much tastier and stayed fresh for longer. Why is this? Why is today's bread not so tasty? Why is the industry changing our daily bread?

I started my apprenticeship in Switzerland with a Master who was a traditional baker. In the evenings, it was my job to make the pre-dough. Then I was allowed to go home to sleep for a few hours before I was expected back in the bakery, at 2am, to make the dough. The pre-dough smelled quite sour and was very sticky on my hands. Not what I liked at all!

Since those days, much has changed in the bread factories, which accounts for the faster ageing process of breads, the reduction in taste and fluffy texture. Few bakeries today, mostly small shops and artisans, follow the traditional way of making bread, as today's consumer wants cheap bread, ready from the oven at any time.

The industry has adapted to meet this demand. The

flavour of the pre-dough and its natural sourness is now made in a laboratory. There are few bakeries which do not work with substitutes and additives, often hidden in pre-mixes of flours and so called bread improvers.

Bakeries have been forced by consumer expectations to offer a vast variety of breads, but they must still make profit, so they have little choice but to use such additives and pre-mixes of flour.

Is this really healthy for our bodies? Is this our daily bread?

At Swiss Bread we believe that the high quality of the raw materials is fundamental to the nutritional values and taste of a product. We insist on the



best quality and avoid using chemical preservatives. We use natural, non-genetically modified wheat flour, which is rich in protein, carbohydrate, coarse-fibre, calcium and iron, all of which are beneficial to health. During the production of the dough, we return the wheat germs which have been separated from flour during milling. We do not use margarine, but only real butter, which also adds to the taste.

No, I cannot produce 20 kinds of bread every day, but I do know that I can enjoy a second slice of bread without being concerned about what I might be eating.

Next time you are in Beijing, please do visit us to taste our freshly-baked croissants, cakes, or bread.

Beat Müller
Bailli of Beijing, China

Editor's note: Of Swiss origin, Beat Müller has been working in the bakery industry for over 20 years. Since 2006 he has owned and managed a highly-successful specialist bakery company, Swiss-Bread (Beijing) Ltd, working exclusively in the Northern China market.

“ We believe that the high quality of the raw materials is fundamental to the nutritional values and taste of a product ”

CAPTION / LÉGENDE:

Beat Müller and a selection of tasty, traditionally-baked breads / Beat Müller et une sélection de délicieux pains artisanaux

Producteur depuis sept générations



Entreprise familiale riche de 200 ans d'histoire, Gosling's Rum s'enorgueillit non seulement d'une vaste gamme de rhums de grande qualité, mais il est également à la source du cocktail qui est devenu la Boisson nationale des Bermudes : le Dark 'n Stormy®.

LÉGENDE / CAPTION:

Le Dark 'n Stormy, boisson nationale des Bermudes : 3 à 4 cl de Gosling's Black Seal Rum auquel on ajoute de la Gosling's Stormy Ginger Beer, servi dans un verre haut avec une tranche de citron vert

Dark 'n Stormy, Bermuda's national drink, is mixed with 1 - 1.5oz of Gosling's Black Seal Rum, topped with Gosling's Stormy Ginger Beer and served in a tall glass with a lime wedge

L'exportation la plus importante des Bermudes est le Rhum Gosling's, produit par la famille Gosling depuis 1850. Initialement désigné « Old Rum », il était, jusqu'à la Première Guerre Mondiale, vendu directement au tonneau, les clients faisant remplir leurs bouteilles au magasin. Puis l'Old Rum a été vendu dans des bouteilles de champagne récupérées au mess des officiers britanniques et bouchées avec de la cire noire. Les clients ont ainsi commencé à demander le rhum avec le sceau noir - « black seal » - et, dans les années 1950, il prit le nom officiel de Black Seal. C'est alors que fut créé le logo distinctif d'un phoque noir (autre sens pour « black seal » en anglais) jonglant avec une barrique.

Aujourd'hui, le rhum Gosling's Black Seal est vendu aux côtés du Gosling's Old Rum et du Gosling's Gold Rum. Le Gosling's Old Rum, fabriqué selon la même recette familiale que le Black Seal, est vieilli en fût de chêne plus longtemps pour produire un excellent rhum à savourer lentement. Le Gosling's Gold Rum est un ajout relativement récent à la gamme. C'est un liquide de couleur ambrée avec des notes de vanille, d'abricot et de mangue et un caractère léger de chêne fumé, particulièrement adapté aux cocktails. Le Black Seal demeure le produit phare de Gosling's. C'est l'assaisonnement essentiel de la soupe de poissons des Bermudes et l'ingrédient clé de la Boisson nationale des Bermudes. Le cocktail Dark 'n Stormy a été créé par hasard, lorsqu'une goutte de rhum s'est avérée être un parfait complément à la bière de gingembre locale. Aujourd'hui, il est mélangé à la Gosling's Stormy Ginger Beer, une bière de gingembre créée dans le seul but de préparer ce célèbre cocktail.

For Seven Stubborn Generations

A family business with a 200-year plus heritage, Gosling's Rum not only boasts a range of fine quality rums, but is also responsible for creating the cocktail that is otherwise known as Bermuda's National Drink, the Dark 'n Stormy®.

Bermuda's largest export is the distinctive Gosling's Bermuda Rum, which has been produced by the Gosling family in Bermuda since 1850. Originally called simply 'Old Rum', until World War 1 it was sold from the barrel, with customers supplying their own bottles to be refilled. Eventually, 'Old Rum' was offered in champagne bottles reclaimed from the British Officers' Mess, capped with black sealing wax. Customers began asking for the rum with the 'black seal' and in the 1950s the name was officially changed to Black Seal and the distinctive barrel-juggling black seal logo was created.

Today, Gosling's Black Seal Rum is sold alongside Gosling's Old Rum and Gosling's Gold Rum. Gosling's Old Rum, crafted from the same Gosling's family recipe as Black Seal, is aged for even longer in oak to produce an excellent sipping rum. Gosling's Gold Rum is a relatively new addition to the range. It is an amber liquid with hints of vanilla, apricot and mango and a lightly smoked oak character, which performs well in cocktails.

Black Seal remains the flagship Gosling's product. It is the essential additive to Bermuda fish chowder and is also the key ingredient in Bermuda's National Drink. The Dark 'n Stormy cocktail was discovered by accident, when a splash of black rum was found to be the perfect addition to the local ginger beer. Today, it combines with Gosling's Stormy Ginger Beer, a ginger beer created solely to make the trademarked cocktail.

“ Originally called simply ‘Old Rum’, until World War 1 it was sold from the barrel, with customers supplying their own bottles to be refilled ”



« Initialement désigné « Old Rum », il était, jusqu'à la Première Guerre Mondiale, vendu directement au tonneau, les clients faisant remplir leurs bouteilles au magasin »



Jacques Borman de Boschkloof

Un homme mystérieux en quête du Graal

En 1982, la tâche de produire des vins rouges au domaine viticole de Simonsig fut confiée à un jeune vinificateur prometteur. Cela marqua les débuts de la remarquable carrière de Jacques Borman, qui dirige aujourd'hui son propre domaine à Stellenbosch, s'étendant sur 17 hectares de vignes.



Un créateur d'étiquettes a demandé un jour à Jacques Borman à quoi il pensait le soir. Jacques lui a répondu : « Je rêve du vin que je cherche à produire, mais comment y parvenir ? Vais-je seulement y parvenir ? C'est juste un rêve de passionné ».

Ce rêve est devenu réalité lorsque Jacques a créé l'assemblage Bordeaux constitué de 56 % de Cabernet Sauvignon, 20 % de Merlot, 16 % de Cabernet Franc et 8 % de Petit Verdot. Il a baptisé ce vin, « Conclusion », avec comme logo, le Saint Graal.

La cuvée inaugurale 2008 possède une douceur inexplicable et le suprême 2009 semble tenter de s'éclipser avant d'émerger et de révéler toute sa force. Le Conclusion 2009 n'a pourtant rien à cacher. Son profil reproduit les montagnes et les

vallées - c'est un vin qui gagnera en maturité sur 20 ans, à l'image du Millennium que Jacques créa à La Motte en 1996.

Lors des 17 années passées à La Motte, Jacques Borman a été envoyé en France et s'est rendu à Bordeaux, ainsi que dans la vallée du Rhône, à Châteauneuf-du-Pape et en Bourgogne, où il a rencontré les spécialistes de ces styles de vinification. C'est au Château Pichon-Longueville-Comtesse de Pauillac qu'il a conçu son modèle de vin à base de Cabernet, avec un jus de goutte obtenu sans pressurage fort, pour créer cette douceur magique et cet équilibre caractéristiques d'un Bordeaux idéal.

Jacques a passé trois semaines au Domaine Romanée Conti, où il a pu observer le processus de fermentation dans des fûts de chêne neufs. De

retour en Afrique du Sud, il a révolutionné la manière dont le Shiraz était fabriqué dans le pays, faisant des essais avec du chêne nouveau. Le résultat a inspiré de jeunes producteurs à prendre la voie de la fermentation en fûts de chêne neufs.

Jacques est membre de longue date de la Winemakers' Guild, qui représente l'élite de l'industrie, et il préconise depuis longtemps l'importance de l'individualité dans la vinification. « Les membres produisaient des vins trop semblables. Je suis en faveur d'une plus grande expression de leur individualité propre. Actuellement, comme les cépages viennent d'un peu partout, les vins du Cap ont perdu leur appartenance à un terroir », explique-t-il.

Avec ses deux fils, Johan et le vinificateur en formation, Reenen, Jacques désire que son domaine soit synonyme de

jeunes talents. Reenen espère qu'on lui accordera la liberté d'expérimenter - à l'instar de Frans Malan avec son père.

L'innovation de Jacques Borman se poursuit avec les blancs Boschkloof. Un jeune Sauvignon frais avec une douce saveur de groseille à maquereau et des notes de pêche, sans présenter d'acidité ou donner l'impression d'être vert, et un Chardonnay complètent la gamme. Le Chardonnay porte la marque Jacques Borman : douceur et équilibre. Le secret ? Deux semaines de fermentation. Le jus est tiré, pompé au-dessus de la peau, puis pompé à nouveau deux fois par semaine.

Peter Bishop

Vice-Chargé de Presse de l'Outeniqua, Afrique du Sud
Boschkloof Wines, Stellenbosch, Afrique du Sud
www.boschkloofwines.com



LÉGENDE / CAPTION:

Jacques Borman (à droite) vérifiant le vieillissement d'un vin avec son fils Reenen / Jacques Borman (right) checking a wine's development with Reenen, one of his sons

Jacques Borman of Boschkloof

The mystery man hunting the Holy Grail

In 1982, a promising young winemaker was given the task of producing the red wines at the Simonsig wine estate. That was the beginning of the distinguished career of Jacques Borman, who now has his own vineyard at Stellenbosch, with 17 hectares of vines.



CAPTION / LÉGENDE:

Jacques Borman with his sons, Johan (left) and Reenen (right) and Diesel, their Boerboel dog / Jacques Borman avec ses fils Johan (à gauche) et Reenen (à droite), et leur Boerboel, Diesel

A label designer once asked Jacques Borman what he thought of in the evenings. Jacques replied, "I dream of the wine I want to make, but how will I get there? Will I get there? It is just a passionate dream."

It's a dream that surely came true when Jacques came up with the Bordeaux blend of 56 per cent Cabernet Sauvignon, 20 per cent Merlot, 16 per cent Cabernet Franc and eight per cent Petit Verdot. He called the wine, the 'Conclusion', launched with The Holy Grail as its logo.

The maiden 2008 has an inexplicable softness and the supreme 2009 forces one to meet the man who seems to hide, to emerge and to show himself. There is no way that the Conclusion 2009 can hide. It mimics the hills and vales in its profile - a wine that

will mature over 20 years like the Millennium that Jacques made at La Motte in 1996.

It was during his 17 vintages at La Motte that Jacques Borman was sent to France and spent time in Bordeaux, the Rhône, Châteauneuf-du-Pape and Burgundy, being introduced to the leaders in those styles of winemaking. It was at Pauillac's Château Pichon-Longueville-Comtesse that he cast his model of a Cabernet-based wine, with free-run juice without harsh pressing, to create that magical softness and balance that hallmarks the ideal Bordeaux.

Spending three weeks at Domaine Romanée Conti, Jacques observed the process of using fermentation in new oak. He returned to revolutionise the way that Shiraz was made in South Africa, setting



up experiments with Shiraz in new oak. The result inspired young winemakers to go the route of new oak fermentation.

Jacques is a long-standing member of the Winemakers' Guild that represents the elite of the industry and he has long advocated that members be encouraged to be individual in their winemaking. "The members were producing wines that were too similar. I supported the move that there be more expression of individuality, seeing that membership goes with the individual. As it is, with grapes being bought in from any and everywhere, Cape wines are losing a sense of place," he explained.

With two sons, Johan and winemaker trainee Reenen, Jacques is setting out to associate his farm with young talent. Reenen is hoping that he is given the space to be adventurous - like his father was with Frans Malan.

Jacques Borman's innovation continues with the Boschkloof whites. A fresh young Sauvignon Blanc with a softer gooseberry and

underlying peach tone, without parching acids or greenness, and a Chardonnay complete the portfolio. The Chardonnay has that hallmark of Jacques Borman - softness and balance. The secret? Two weeks fermentation. The juice is run off and then pumped over the skins and re-pumped twice a week.

Peter Bishop

Vice-Chargé de Presse of Outeniqua, South Africa
Boschkloof Wines, Stellenbosch, South Africa
www.boschkloofwines.com

“ He returned to revolutionise the way that Shiraz was made in South Africa, setting up experiments with Shiraz in new oak ”

Fromages d'Espagne

Plus de 100 types de fromages sont fabriqués aujourd'hui en Espagne. Cette formidable variété s'inscrit dans le patrimoine historique légué par les différentes cultures qui ont occupé le pays, et tient également à la diversité géographique et climatique du pays.



« Plus de 100 types de fromages sont fabriqués aujourd'hui en Espagne »

Les Espagnols fabriquent du fromage à partir de lait de vache, de brebis et de chèvre, principalement à partir d'espèces autochtones qui prospèrent dans différentes régions du pays. Les moutons occupent les plaines de Castille au centre et dans le sud-ouest, où les pâturages sont abondants, de même que les montagnes du nord de l'Espagne, le Pays basque et la Navarre. La bande montagneuse et pluvieuse le long du littoral nord de l'Espagne fournit du fourrage pour plus de 15 races bovines locales. Les chèvres peuvent se nourrir de plantes inaccessibles aux autres animaux de la ferme et sont souvent élevées sur des terrains austères le long de la côte méditerranéenne, dans les montagnes d'Andalousie ou dans des zones de l'Extremadura.

Certains fromages espagnols jouissent d'une renommée internationale, tels que le Manchego de La Mancha, fromage à pâte dure et croûte sombre de deux kilos. Le Zamorano, le Torta de la Serena et le Torta del Casar, - tous couverts par l'Appellation d'Origine Protégée (AOP) - sont également importants. Les fromages espagnols s'illustrent parmi les meilleurs au monde lors des World Cheese Awards.

Parmi les autres fromages couverts par une AOP, l'Idiazabal et le Roncal, fabriqués à partir de lait

de brebis provenant d'espèces autochtones inhabituelles ; le Murcia al Vino, fabriqué à partir de lait de chèvre de Murcie et lavé au vin rouge ; et l'Ibores, fabriqué dans la région de l'Extremadura à partir de lait de chèvre de Retinta.

Certains fromages sont également produits à l'aide de mélanges de laits. Le plus populaire est l'Ibérico, qui a une saveur bien définie avec une touche d'acidité provenant de la proportion élevée de lait de vache, un léger piquant du lait de chèvre et des saveurs et arômes de beurre du lait de brebis.

Plusieurs fromages bleus à pâte molle sont produits dans le Picos de Europa Sierra au nord du pays. Cette région montagneuse abrite des grottes naturelles offrant le niveau idéal d'humidité et d'air froid pour favoriser le développement externe de la moisissure qui pénètre progressivement dans le fromage, lui donnant ses veines bleues caractéristiques. Le plus connu d'entre eux est le Cabrales, AOP, fabriqué à partir de lait cru de vache auquel on ajoute un peu de lait de chèvre et de brebis au printemps et en été.

Nous adressons nos remerciements à l'Institut espagnol du commerce extérieur (Foods from Spain) pour sa contribution à la préparation de cet article.

CAPTIONS / LÉGENDES:

P37

Fromage bleu de Cabrales / Blue-veined Cabrales

Le fromage le plus célèbre d'Espagne : le Manchego / Spain's best known cheese, Manchego

Cheese from Spain

More than 100 different types of cheese are made today in Spain. The tremendous variety is part of the historical legacy left behind by the different cultures that have inhabited the country and also stems from Spain's geographical and climatic diversity.

The Spanish make cheese from the milk of cows, ewes and goats, mostly from native breeds that thrive in different regions of the country. Sheep inhabit the Castilian plains in the centre and south-west where pasture is plentiful, as well as the mountains of northern Spain, the Basque Country and Navarre. The rainy, mountainous strip along the northern coast of Spain provides fodder for more than 15 native cattle breeds. Goats are able to eat plants that are inaccessible to other farm animals and are mostly reared in the austere landscapes along the Mediterranean coast, in the mountains of Andalusia and parts of Extremadura.

Some Spanish cheese is internationally renowned, such as the hard, dark-skinned, two-kilo Manchego cheese of La Mancha. Zamorano, Torta de la Serena and Torta del Casar, - all covered by Protected Designations of Origin (PDO) - are also important. Spanish cheese has been recognised as being among the best in the world at the annual World Cheese Awards.

Other cheeses covered by a PDO include Idiazabal and Roncal, made from ewes milk sourced from unusual native breeds; Murcia

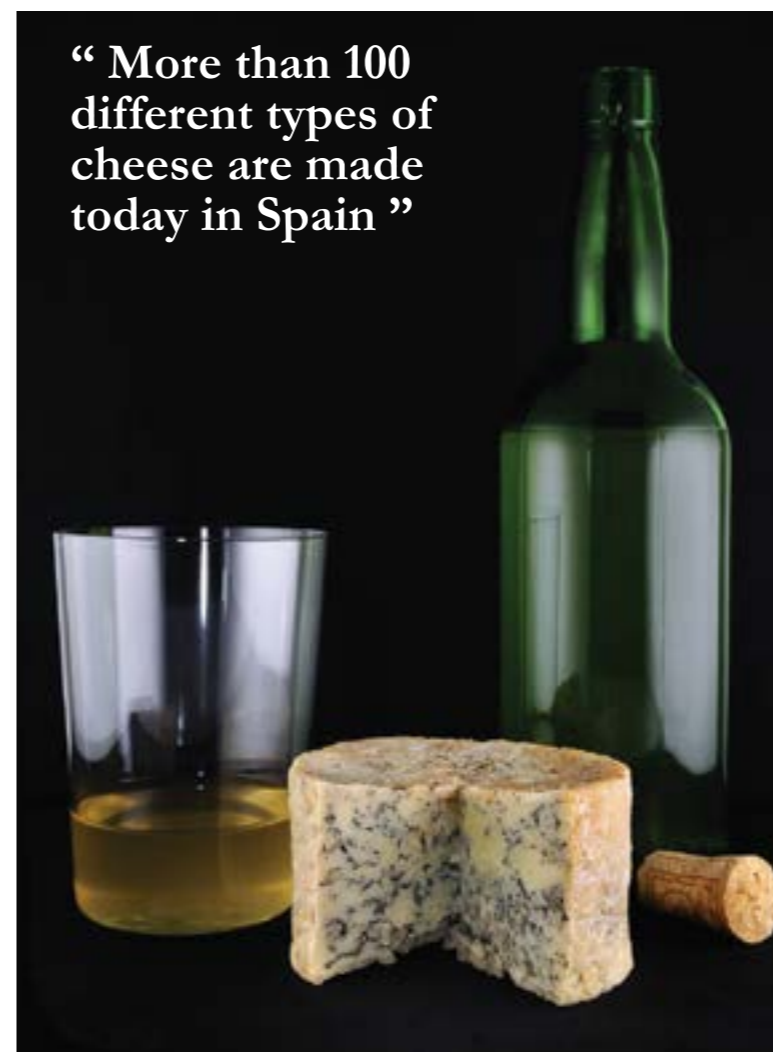


al Vino, made from the milk of the Murcian goat and then soaked in red wine; and Ibores, made in the Extremadura district using Retinta goats' milk.

Cheeses are also produced from mixed milk. The most popular of these is Ibérico, which has a clearly-defined flavour with a touch of acidity from the high proportion of cows' milk, slight piquancy from the goats' milk and buttery flavours and aromas from the ewes' milk.

Several blue, soft-paste cheeses are produced in the Picos de Europa Sierra in the north. This mountainous terrain is home to the natural caves that offer exactly the right degree of humidity and cold air for the external development of the moulds which gradually penetrate the cheese, giving it its characteristic blue veining. The best known is PDO-protected Cabrales, made from raw cows' milk to which a little goats' and ewes' milk is added in spring and summer.

With thanks to the Spanish Institute for Foreign Trade (Foods from Spain) for their help in preparing this article.





Les avantages du site mondial

Chers membres,

Dans le cadre des projets visant à moderniser et à optimiser les outils de communication de la Chaîne, nous désirons vous faire participer activement aux nouvelles actions.

Comme vous le savez, la mise à jour des informations sur notre base de données est fondamentale. Elle est au cœur de nos outils de communication. Nous vous invitons donc à vous connecter sur le site www.chainedesrotisseurs.com à l'aide de votre code membre et de votre mot de passe.

Votre identification vous permettra d'accéder aux informations destinées aux membres, de même qu'aux données concernant votre adhésion, et de les actualiser le cas échéant.

La mise à jour de vos coordonnées professionnelles vous permettra également d'améliorer la géolocalisation de votre établissement sur le logiciel Maporama (accessible depuis la page d'accueil du site mondial).

Nous vous invitons à apposer sur votre site le logo de la Chaîne des Rôtisseurs avec un lien pointant vers le site mondial. Votre collaboration nous permettra d'augmenter notre référencement mondial et d'offrir une meilleure visibilité de votre actualité.

Les Baillis Délégués pourront apporter une aide précieuse en actualisant régulièrement les profils de leurs membres (adresse, email, date de naissance etc). Des moyens adéquats ont été mis en place et nous leur en fournirons d'autres pour optimiser nos ressources.

Nous avons mis à disposition de nouveaux outils dans le Back Office à leur usage exclusif. Enfin, les Baillis Délégués peuvent désormais gérer via le Back Office leurs listes d'intronisations, les demandes de Plaques et les formulaires relatifs aux Admissions et Promotions.

Nous espérons que vous serez nombreux à participer à cet effort commun et que le rayonnement de la Chaîne en sera d'autant plus fort. Vous serez désormais régulièrement informés des nouveaux développements. Toute l'équipe du Siège Mondial et moi-même restons à votre entière disposition.

Vive la Chaîne !

Philippe Desgeorges

Secrétaire Général

Using the international website is advantageous

Dear members,

We would like to invite you to take an active part in our plans to modernise and optimise the Chaîne's communication tools.

As you already know, it is essential that we make sure that the information in our database is kept up-to-date, as it is at the heart of our communication strategy. So we are writing to you to invite you to log in to the site, www.chainedesrotisseurs.com, using your membership code and password.

Your login details will give you access to information specifically aimed at members, as well as details of your membership, and you will also be able to update this information if necessary.

Updating your professional details will also help to improve the geolocation accuracy of your establishment in the Maporama software (accessible from the homepage of the global site).

We would also like you to include the logo of the Chaîne des Rôtisseurs on your own website, with a link to the global site. Your cooperation will help us increase our worldwide listings, and raise your profile at the same time.

The Baillis Délégués will be able to be a great help by updating their member profiles on a regular basis (address, email, date of birth etc). Appropriate procedures have been set up and we will be in touch with the Baillis Délégués about other measures to optimise our resources.

We have introduced new tools in the Back Office for the Baillis Délégués' exclusive use. Last but not least, the Baillis Délégués can now use the Back Office to manage their lists of inductions, requests for Plaques and forms for Admissions and Promotions.

We hope that many of you will contribute to this joint effort and that the Chaîne's reputation will continue to grow as a result. You will now be kept regularly informed of new developments. The entire Headquarters team and I are here if you need us.

Vive la Chaîne!

Philippe Desgeorges

Secretary General

Grand Chapitre International et Assemblée Générale Annuelle Paris, du 10 au 12 mai 2012

Cette année, le Grand Chapitre International et l'Assemblée Générale Annuelle se sont tenus à Paris, capitale de la France et foyer spirituel de la Chaîne des Rôtisseurs depuis l'époque de Saint Louis (Louis IX, Roi de France de 1226 à 1270).



« L'invitation à danser du Président a été acceptée avec enthousiasme et la piste de danse n'a pas désempilé »

Paris porte de nombreux surnoms, mais le plus célèbre est celui de « Ville Lumière » - une appellation principalement due à son rayonnement en tant que centre de l'éducation et de la pensée pendant le Siècle des Lumières (et par la suite, en raison de son adoption précoce des éclairages urbains !).

Le dîner d'ouverture du Grand Chapitre avait été organisé à l'hôtel Le Meurice, l'une des plus prestigieuses adresses de Paris, alliant une décoration et un style exceptionnels à une élégance contemporaine. La réception au champagne dans le Salon Tuileries a permis de retrouver des amis originaires des quatre coins du monde, avant que le Président Yam Atallah présente le Chef-cuisinier Yannick Aléno. Le dîner a été servi dans le somptueux Salon Pompadour.

Le Conseil Magistral s'est réuni le vendredi après-midi. Dans la soirée, l'hôtel Le Bristol avait organisé un cocktail avant que le dîner soit servi dans le salon Elysée Malmaison. Le Chef-cuisinier Eric Fréchon et sa brigade avaient mis les bouchées doubles. Les présents n'ont pas tari d'éloges sur la remarquable cuisine, à tel point que le Président Atallah aurait confié qu'il s'agissait de « l'un des meilleurs dîners jamais dégustés ».

L'Assemblée Générale Annuelle 2012 de la Confrérie a été présidée par le Président Atallah, secondé par la Vice-Présidente Internationale Marie Jones, des membres du Conseil d'Administration et du Secrétaire-Général Philippe Desgeorges. Le Grand Argentier Joseph M. Girard n'ayant pas été en mesure de participer à la réunion, la Vice-Présidente Internationale Marie Jones a présenté le rapport

financier en son nom. Des propositions sur la direction à prendre dans l'avenir et sur les développements futurs ont également été débattues.

Le Grand Chapitre International s'est ensuite déroulé au Pré-Catalan - pavillon privé situé au cœur du bois de Boulogne.

Le Président Atallah a présidé la Cérémonie des Intronisations dans la Salle d'honneur « Aile Orsay », avec la nomination de trois nouveaux membres au Conseil d'Administration, ainsi que plusieurs récompenses, présentations, promotions et intronisations.

Nous avons été accueillis par des cocktails et du champagne dans l'Aile Empire du magnifique Salon d'Honneur, avant de rejoindre l'un des lieux les plus prestigieux de la capitale française, le Jardin d'hiver, pour le Dîner de Gala.

Ce fut une soirée remplie de musique et de bonne humeur. L'orchestre jouait pendant que les membres et leurs invités

prenaient place pour le dîner. Le Président Atallah a convié les membres à fouler la piste de danse quand bon leur semblerait pendant la soirée.

Le dîner avait été préparé par le Chef-cuisinier Guy Krenzer et sa brigade. Les vins sélectionnés par Olivier Poussier, Chef Sommelier de la Maison Lenôtre, ont accompagné les plats à merveille.

L'invitation à danser du Président a été acceptée avec enthousiasme et la piste de danse n'a pas désempilé. Après le dîner, ceux qui trouvaient la musique trop sonore ont pu se retirer dans le sanctuaire formé par les remarquables plantations de cet ancien jardin botanique du XVIIIème siècle.

Marie Jones

Vice-Présidente Internationale, Rédactrice-en-chef

(Avec des remerciements à Barbara Tritschler, Grand Officier, pour sa précieuse contribution)



« Le Chef-cuisinier Eric Fréchon et sa brigade avaient mis les bouchées doubles. Les présents n'ont pas tari d'éloges sur la remarquable cuisine »

PHOTOS:

Mary Erhady
www.maryerhardy.com



International Grand Chapitre and AGM Paris, May 10 - 12, 2012

This year's International Grand Chapitre and Annual General Meeting were held in Paris, the capital of France and spiritual home of the Chaîne des Rôtisseurs given the connections with Saint Louis (Louis IX, King of France from 1226 - 1270).

Paris has many nicknames, but its most famous is 'La Ville-Lumière' (The City of Light) a name it owes first to its fame as a centre of education and ideas during the Age of Enlightenment (and later to its early adoption of street lighting!).

The opening dinner of the Grand Chapitre programme was held at the Hôtel Le Meurice, one of the finest addresses in Paris, combining exceptional decoration, style and contemporary chic. A Champagne reception in the Salon Tuilerie gave the opportunity to greet friends from around the world before President Yam Atallah introduced Executive Chef Yannick Aléno and dinner was served in the beautifully-decorated Salon Pompadour.

The Conseil Magistral met on Friday afternoon. In the evening, the Hôtel Le Bristol hosted a cocktail

reception before dinner was served in the Salon Elysée Malmaison. Executive Chef Eric Fréchon and his brigade pulled out all the stops. Everyone was full of praise for the superb cuisine, and President Atallah was even heard to say that it was, "one the best dinners I have ever had."

“ The President’s invitation to dance was enthusiastically accepted and more often than not the dance floor was crowded ”

The 2012 Annual General Meeting of the Confrérie was chaired by President Atallah, supported by International Vice-President Marie Jones, Members of the Conseil d'Administration and Secretary-General Philippe Desgeorges. Grand Argentier Joseph M. Girard was unable to attend and thus International Vice-President Marie Jones presented the financial report on his behalf. Proposals for the future direction and development were also tabled.

The International Grand Chapitre's finale took place at Le Pré-Catalan - a private reception suite situated in the Bois de Boulogne.

President Atallah presided over the Induction Ceremony in the Salle d'honneur 'Aile Orsay' which saw three new members appointed to the Conseil d'Administration, together with many other awards, presentations, promotions and inductions.

We were welcomed with cocktails and champagne in the beautiful Salon d'honneur 'Aile Empire' before moving into one of the French capital's prestigious venues, the Jardins d'Hiver, for the Gala Dinner.

It was an evening filled with music and excitement. The orchestra played whilst members and guests took their places for dinner. President Atallah invited members to take to the dance floor at any time during the evening.

Dinner was prepared by Executive Chef Guy Krenzer and his brigade. The wines selected by Maison Lenôtre's Chef Sommelier Olivier Poussier matched the courses perfectly.

The President's invitation to dance was enthusiastically accepted and more often than not the dance floor was crowded. After the dinner, those who found the music too loud retreated into the calm of the lovely gardens of this former 18th century botanical garden.

Marie Jones
International Vice-President, Managing Editor
(With thanks to Barbara Tritschler, Grand Officier, for her contribution)



“ Executive Chef Eric Fréchon and his brigade pulled out all the stops. Everyone was full of praise for the superb cuisine ”

CAPTION / LÉGENDE:
The Induction group / Le groupe des Intronisés

PHOTOS:
Mary Erhardy
www.maryerhardy.com

Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs Finale Internationale 2012 Berlin, le 14 septembre



© www.sir-richard-picture.de

Je dois admettre que je continue d'être époustouffée par la somme de travail et le dévouement nécessaires à l'organisation d'un événement aussi prestigieux que la finale internationale du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs, qui s'est tenu cette année à Berlin.

Il ne s'agit pas d'un simple concours. Il réunit des concurrents originaires de pays différents, certains parlant peu voire pas du tout l'anglais, et il exige des évaluations strictes sur de nombreux aspects de la performance des jeunes chefs, à la fois en cuisine et pour le menu de trois plats qui en résulte, préparé pour quatre personnes et jugé par un jury dégustateur professionnel.

En plus du concours, le programme incluait des circuits touristiques, des visites de restaurants, des participations à des séminaires culinaires à l'université, ainsi que des briefings à l'Industrie und Handelskammer Institute. Là, les concurrents ont pu faire une inspection préalable de la cuisine du concours, des appareils et de l'agencement.

Après la présentation de la « boîte noire », chacun des concurrents disposait de 30 minutes pour planifier, rédiger et présenter son menu. La boîte noire contient des ingrédients obligatoires

devant être inclus dans le menu. Cette année, elle contenait de la longe d'agneau, du thon, des crevettes, des framboises, des myrtilles et du calamondin/kalamansi. La plupart des concurrents se sont inquiétés à la mention de ce dernier fruit, jusqu'à ce qu'ils réalisent qu'il est communément appelé kumquat !

Les concurrents disposent de 3 heures et demie pour réaliser et présenter leurs plats aux Juges dégustateurs, tandis que leur comportement et leurs compétences en cuisine sont évalués par un jury de trois chefs professionnels, qui notent chacun des candidats selon une liste de critères préétablie.

Avec la présence des chefs, superviseurs, juges et assistants volontaires, la cuisine du concours était bondée et l'ambiance était électrique. Chacun des concurrents a rejoint son plan de travail et le concours a commencé.

La préparation du menu, le timing et l'organisation sont essentiels pour réussir, en particulier le timing du dessert si un mets glacé était prévu. La gestion du temps est primordiale pour exécuter le menu. Une bonne planification, en gardant à l'esprit la présentation et la température optimale de service, est cruciale de manière à ce que chacun des plats soit présenté aux juges dégustateurs à son meilleur.

Les Juges dégustateurs ont noté les plats présentés en fonction des combinaisons de saveurs, de la présentation, de la température et de la créativité visuelle, alors que les Juges de cuisine ont évalué les concurrents selon leurs aptitudes culinaires, la propreté du plan de travail, leur utilisation des produits et du matériel, leur technique de découpe et la créativité des préparations.

Ce fut une journée longue et épuisante pour les concurrents, les juges, les superviseurs, les officiels et les membres du Comité des Jeunes Chefs Rôtisseurs, mené par son Président, David Tetrault. Parmi les autres membres présents se trouvaient Klaus Tritschler, Bailli Délégué d'Allemagne et Jannece Tapsall, Bailli Délégué d'Australie.

Les résultats ont été annoncés au cours du Dîner de Gala ce même soir. La gagnante était Christina Merz d'Allemagne, Jonathon Moncuit de France prenant la deuxième place, et Wynand Reiman d'Afrique du Sud, se classant troisième.

Jannece Tapsall
Membre du Comité du Concours
Bailli Délégué d'Australie

« Une bonne planification, en gardant à l'esprit la présentation et la température optimale de service, est cruciale de manière à ce que chacun des plats soit présenté aux juges dégustateurs à son meilleur »



© www.sir-richard-picture.de



© www.sir-richard-picture.de



© www.sir-richard-picture.de

LÉGENDES / CAPTIONS:

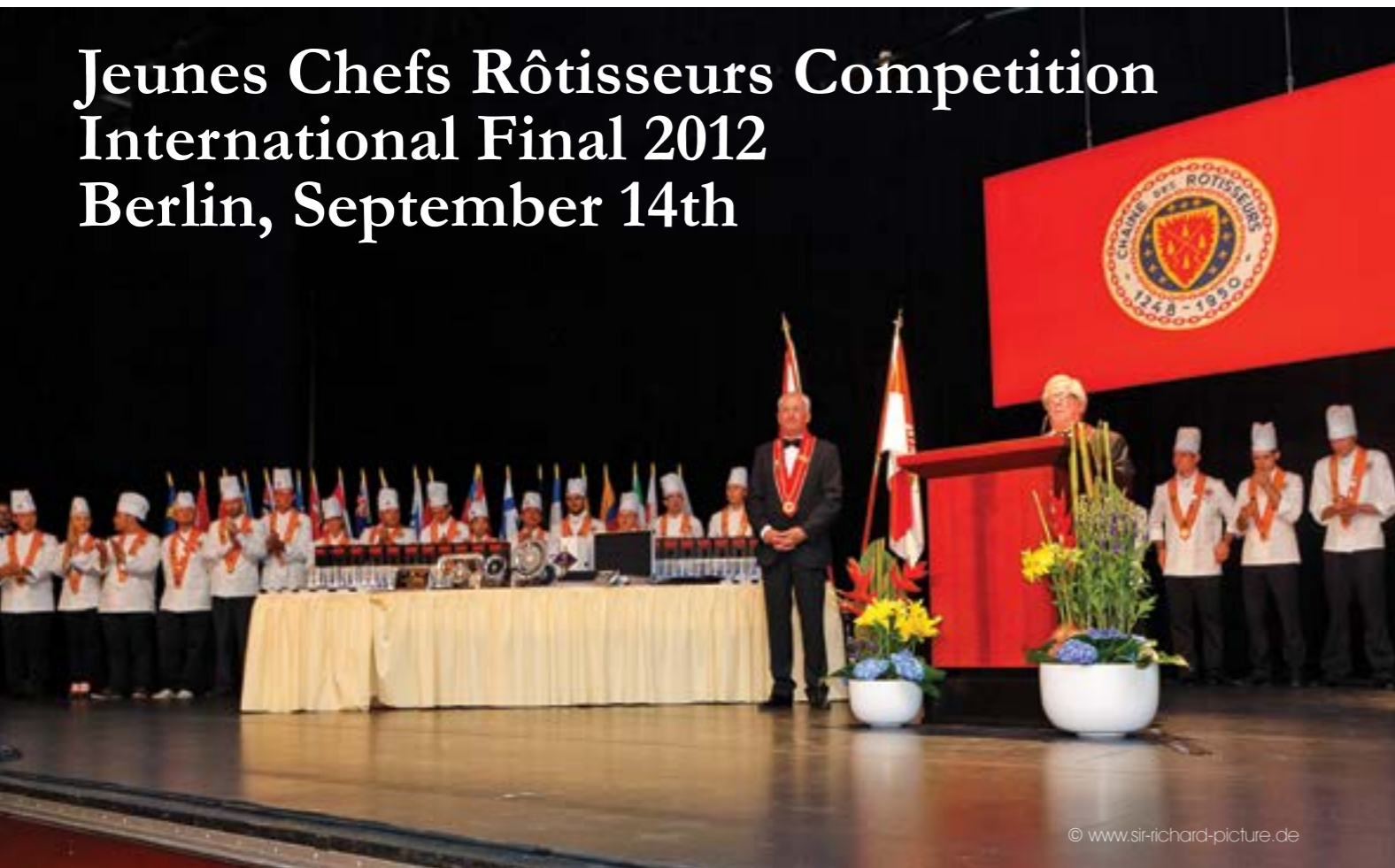
Pg 45

Intronisation de la gagnante, Christina Merz / The winner, Christina Merz, is inducted

Les gagnants du concours / The competition winners

Les concurrents et les membres du Comité / The competitors and committee members

Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition International Final 2012 Berlin, September 14th



© www.sir-richard-picture.de

I have to admit to being continually amazed by the amount of work and dedication needed to organise a prestigious event such as the International Final of the Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition, which was this year held in Berlin.

This is no simple competition. It involves competitors from many countries, some with little or no English. It also involves strict assessment of many aspects of the young chefs' performance, both in the kitchen and in the resultant three-course menu prepared for four people and judged by professional Tasting Judges.

As well as the competition, the programme also included sightseeing tours, restaurant visits, professional visits to culinary seminars at the university, and finally briefings at the Industrie und Handelskammer Institute. Here, competitors were allowed a preliminary inspection of the competition kitchen, appliances and set-up.

Following the presentation of the 'black box', each competitor had 30 minutes to plan, write and present their menu. The contents of the black box are the mandatory items that must be included in the menu. This year's black box contained lamb loin, tuna, shrimps, raspberries, blueberries and

calamondin/kalamansi fruit. Most competitors were decidedly concerned with the calamondin/ kalamansi fruit until they realised they were commonly known as kumquats!

The competitors have 3.5 hours to complete and present their dishes to the Tasting Judges for assessment, whilst their behaviour and competence in the kitchen is assessed by a panel of three professional chefs, who score each competitor on a set list of requisites.

The competition kitchen was packed with chefs, supervisors, judges, and volunteer aides and the atmosphere was electric. Each competitor was assigned their own work area and the competition began.

Menu preparation, timing and kitchen planning were essential for successful results, particularly with regard to the dessert timing if a frozen dish was planned. Time management was critical in executing the



© www.sir-richard-picture.de

designed menu. Thinking ahead, with attention paid to presentation and optimum temperature was crucial for each dish to be presented to the tasting judges at the peak of their best in temperature and texture.

The Tasting Judges appraised the food based on taste combinations, presentation, temperature and visual creativity, while the Kitchen Judges assessed the competitors on their kitchen skills, cleanliness of work area, utilisation of produce and equipment, knife skills and preparation creativity.

It was a long and tiring day for the competitors, judges, supervisors, officials and members of the International Jeunes Chefs Committee, led by the Committee Chairman David Tetrault. Other members include Klaus Tritschler, Bailli Délégué of Germany and Jannece Tapsall, Bailli Délégué of Australia.

The results were announced at the Dîner de Gala later that evening. The winner was Christina Merz from Germany with Jonathon Moncuit from France finishing second and Wynand Reiman from South Africa in third place.

Jannece Tapsall
Member, Competition Committee
Bailli Délégué of Australia

“ Thinking ahead, with attention paid to presentation and optimum temperature was crucial for each dish to be presented to the tasting judges at the peak of their best in temperature and texture ”



© www.sir-richard-picture.de



© www.sir-richard-picture.de

CAPTION / LÉGENDE:

Pg 47
Competitors and judges / Les concurrents et les juges



**I BELIEVE,
WHEN WE 'LOOK' LIKE
PROFESSIONAL CHEFS...
WE INSTANTLY ATTRACT
THE RESPECT &
ATTENTION THAT OUR
PROFESSION
SHOULD COMMAND!**

Claude Buzon, Owner
Chef's Hat Inc.



You have put years of study and practice into your culinary craft. Demonstrate your professional ability by wearing the recognized uniform of our industry.

Start, of course, with the unmistakable toque blanche. Complete your look with a clean double-breasted white or black uniform jacket, a knotted necktie, a full length apron, and checked, black or pin-striped pants. The look of a winner and the desired first impression of every professional chef!



Comfortable lightweight, durable hats. Pants, professional and yet functional elegant chef jackets, and everything in between can be found at Chefs Hat Inc. Reasonably priced outfits for every professional level in the culinary industry!

**CHEF'S HAT INC.
LA TOQUE DEMAGNY**
14536-115 Avenue
Edmonton, Alberta
T5M 3B9 Canada

1-866-CHEF HAT (243-3428)
PH: (780) 420-6700
FX: (780)420-6722

INFO@CHEFS-HAT.COM

WWW.CHEFS-HAT.COM



Jeunes Chefs Rôtisseurs

BRAGARD

Be your best

Bragard combine les forces d'une société internationale à un savoir-faire textile français de 80 ans. Alliant la tradition et l'innovation, les vêtements professionnels Bragard ont acquis une renommée mondiale grâce à leur haute qualité et sont portés avec fierté par les grands noms de la restauration, de l'hôtellerie et des métiers de bouche d'aujourd'hui.

Bragard habille les femmes et les hommes qui, dans leur profession, engagent le meilleur d'eux-mêmes pour ravir les papilles de leurs clients et les accueillir avec un sens du service irréprochable.

La haute qualité des produits Bragard est la garantie d'une expertise textile maîtrisée et d'un confort optimal au travail permettant aux clients de se concentrer sur l'essentiel : l'expression de leur savoir-faire.

Bragard conçoit et fabrique des vêtements pour les professionnels de la Cuisine et de la Gastronomie, du Service, de l'Hôtellerie et des Métiers de Bouche. Bragard dispose également d'un service « Vêtement d'image », capable de confectionner et produire des lignes uniques de vêtements professionnels respectant les codes et l'image de marque des partenaires, quel que soit le secteur.

Les professionnels font confiance à Bragard pour leur garantir confort, coupe impeccable et fonctionnalités de premier ordre. Des chefs étoilés au Michelin jusqu'aux apprentis boulangers, des propriétaires de café désirant affirmer leur image de marque jusqu'aux sommeliers traditionnels, Bragard fait preuve d'un désir d'innovation et d'une passion inégalée à l'intention des entreprises de ses clients.

Donner le meilleur de soi-même est sa philosophie, car c'est également la philosophie qui motive ses clients.

Bragard est une marque qui met la tradition, le savoir-faire, l'attention aux détails, l'innovation, la passion et la connaissance du marché au service des professionnels Horeca en leur permettant de donner le meilleur d'eux-mêmes.



Combining tradition with innovation, and the strengths of an international company with 80 years of French textile expertise, Bragard has earned its worldwide reputation thanks to the high quality of its products which are worn with pride by well-known personalities from today's cuisine, hospitality and food retail sectors.

Bragard dresses women and men who are committed to doing their best to delight the taste-buds of their customers and welcome them with an uncompromising sense of service.

The high quality of Bragard products is the guarantee of a time-tested expertise in textiles ensuring optimum comfort at work, allowing its customers to focus on what is most important: practising their skills and expertise to the best of their ability.

Bragard designs and produces work clothes for professionals working in cuisine and gastronomy; service and waiting staff; hospitality; and food retail and catering. Bragard's Bespoke division is also able to design and produce unique collections of professional wear that fit perfectly with the brand image and the

specific requirements of our partners, whatever their sectors may be.

Bragard is trusted by professionals to always deliver best-in-class comfort, fit and functionality. From Michelin-starred chef to apprentice baker, from image conscious café owner to classical sommelier, Bragard brings a desire to innovate and a passion for its customers' businesses that is second to none.

'Being your best' is the philosophy it believes in and is the philosophy that drives its customers.

Bragard is the brand that has the heritage, craftsmanship, attention to detail, innovation, passion and market knowledge that will empower Horeca professionals to 'be their best'.



Finale Internationale 2012
du Concours des
Jeunes Sommeliers



Jeunes Sommeliers Competition International Final 2012



Concours des Jeunes Sommeliers Finale Internationale 2012 Le Cap, le 21 septembre



Le Mount Nelson Hotel au Cap, en Afrique du Sud, était l'hôte de la 6ème Finale Internationale du Concours des Jeunes Sommeliers. Douze Bailliages étaient représentés, certains pour la première fois. Trois jeunes femmes originaires de Russie, de Chine et du Danemark ont été chaleureusement accueillies dans une profession traditionnellement masculine.

Le jeudi matin, veille du concours, les 12 sommeliers, accompagnés de deux membres du Comité International des Jeunes Sommeliers (Klaus Tritschler, Membre du Conseil d'Administration venu d'Allemagne, et la Vice-Présidente Internationale Marie Jones) et de l'Échanson George Parkes, se sont rendus à Franschhoek pour une visite privée du domaine viticole Anthonij Rupert. A leur arrivée, ils ont été accueillis par des coupes de MCC et une vue remarquable sur le Simonsberg, sur les montagnes environnantes et la vallée s'étalant vers Paarl, avant d'effectuer une visite de la cave et d'assister à une présentation des vins par l'Ambassadeur de la marque, Andrew Harris, suivie par un déjeuner léger.

Dans l'après-midi, le groupe a visité la distillerie de Brandy Van Ryn, où le Maître de chai Brink Liebenberg de Distell a donné une master-class.

Pour dix des sommeliers, il s'agissait d'une première découverte du brandy sud-africain. La journée s'est conclue en beauté au V&A Waterfront de l'hôtel Cape Grace, où les sommeliers ont dîné avec les juges de la *Court of Master Sommeliers Europe*. Ils ont été rejoints par Neil Grant, Président de la *South African Sommeliers Association*, nouvellement constituée.

Le vendredi, jour du concours, a commencé tôt pour les sommeliers, car ils devaient assister à un briefing du Président du Jury, Brian Julyan MS. Il a énoncé la procédure pour la journée, qui incluait un examen écrit d'une heure nécessitant des réponses en un mot, la correction d'une carte des vins, un examen pratique du débouchage et du service du champagne, l'identification de quatre eaux de vie / liqueurs (qui, nous l'apprirent plus tard, incluaient du Pisco du Chili, de la Tequila, de

la Poire Williams et du Brandy à l'abricot), puis la décantation et le service de vins « adaptés » au menu du jour. Dans l'après-midi, les concurrents ont été mis à l'épreuve avec une « dégustation à l'aveugle » de deux vins blancs (dont un Riesling du Rheingau) et de deux vins rouges (dont un Shiraz de Central Otago en Nouvelle-Zélande). A la fin du concours, les concurrents comme les jurés étaient épuisés ! Ce fut une journée intense avec une compétition très serrée pour les premières places.

Les noms des gagnants ont été annoncés lors de la Cérémonie de Remise des Récompenses, qui s'est déroulée au Table Bay Hotel en plein cœur du V&A Waterfront, avec vue sur le port et sur Table Mountain. Le vainqueur a été Christopher Bates, représentant les États-Unis. Arnaud Bardary, de Grande-Bretagne, a pris la deuxième place, et Yuki Hirose, d'Australie, la troisième. Le repas a été servi avec des vins du domaine Bon Courage de Robertson, alors que le fameux porto De Krans Vintage Reserve a accompagné les fromages.

Allison Rutowitz

Bailli Délégué Honoraire, Afrique du Sud

Avec la contribution de : George Parkes, Échanson et Margie Hunt Kemp



LÉGENDE / CAPTION:

Remise des prix aux gagnants / Presenting the winners with their prizes

PHOTOS:

DMG Photography/Denis Ginn



Jeunes Sommeliers Competition International Final, 2012 Cape Town, September 21st

The Mount Nelson Hotel in Cape Town, South Africa, hosted the sixth International Jeunes Sommeliers Competition Final. Twelve Bailliages were represented, some for the first time. The three young women from Russia, China and Denmark were warmly welcomed into a traditionally male dominated profession.

Thursday morning, the day before the competition, the 12 sommeliers, together with two members of the International Jeunes Sommeliers Committee (Klaus Tritschler, Member of the Conseil d'Administration from Germany, and International Vice-President Marie Jones) and Echanson George Parkes, headed off to Franschhoek for a private visit to the Anthonij Rupert wine estate. They were welcomed to the estate with glasses of MCC and an amazing view of the Simonsberg, surrounding mountains and the valley towards Paarl, before a tour of the cellar, presentation of the estate wines by the Brand Ambassador, Andrew Harris, and a light lunch.

In the afternoon the group visited the Van Ryn's Brandy Distillery where Brandy Master Brink Liebenberg of Distell presented a Master Class. For 10 of the

sommeliers this was their first taste of South African Brandy. The day culminated at the Cape Grace hotel on the V&A Waterfront, where the sommeliers dined with the judges from the Court of Master Sommeliers Europe. They were joined by Neil Grant, Chairman of the newly established South African Sommeliers Association.

Friday, competition day, was an early start for the sommeliers as they were required to attend a briefing by Chairman of the Judges, Brian Julyan MS. He explained the procedure for the day which would include a one hour written paper requiring one word answers, wine list corrections, a practical examination of opening and serving Champagne, identifying four spirits / liqueurs, (which we later learned included Pesco from Chile, Tequila, Pear William and Apricot

Brandy), and decanting and serving the 'appropriate' wines per the menu of the day. Later in the afternoon they were put through their paces with a 'blind tasting' test of two white (one was a Riesling from the Rheingau) and two red wines (one was a Shiraz from Central Otago in New Zealand). At the end of the competition, not only were the competitors exhausted, but so were the judges! It was a very intense day with tight competition for places at the top.

The winners were announced at the Awards Ceremony, which was held at the Table Bay Hotel in the heart of the V&A Waterfront overlooking the harbour and Table Mountain. The winner was Christopher Bates, representing the USA. Arnaud Bardary from Great Britain finished in second place, with Yuki Hirose of Australia in third. The meal was complemented by wines from the Bon Courage wine estate in Robertson, and the famous De Krans Vintage Reserve Port was served with the cheese platter.

Allison Rutowitz
Bailli Délégué Honoraire, South Africa

With contributions by: George Parkes, Echanson and Margie Hunt Kemp



CAPTION / LÉGENDE:
The competitors and Committee members / Les concurrents et les membres du Comité

PHOTOS:
DMG Photography/Denis Ginn

**Winning isn't everything.
Winning everything is.**



2011 Van Ryn's 10 Year Old **Gold (Best in Class)** - IWSC* | 2011 Van Ryn's 12 Year Old **Gold** - IWSC | 2011 Van Ryn's 15 Year Old **Gold** - IWSC
 2011 Van Ryn's 20 Year Old **Gold** - IWSC | 2011 Van Ryn's 20 Year Old **Best Brandy in the World** - IWSC | 2011 Van Ryn's 20 Year Old **Best in Class** - IWSC
 2011 Van Ryn's 10 Year Old **Gold** - Veritas | 2011 Van Ryn's 12 Year Old **Double Gold** - Veritas | 2011 Van Ryn's 15 Year Old **Gold** - Veritas
 2011 Van Ryn's 20 Year Old **Gold** - Veritas | 2011 Van Ryn's 20 Year Old **Gold Best Brand Trophy** - Michaelangelo | 2011 Van Ryn's 15 Year Old **Gold** - Concours Mondial
 2012 Van Ryn's 10 Year Old **Gold** - IWSC | 2012 Van Ryn's 10 Year Old **Gold** - Concours Mondial | 2012 Van Ryn's 12 Year Old **Gold** - ISC**
 2012 Van Ryn's 12 Year Old **Gold Outstanding - Best Worldwide Brandy** - IWSC | 2012 Van Ryn's 15 Year Old **Gold Outstanding** - IWSC
 2012 Van Ryn's 10 Year Old **Double Gold** - Veritas | 2012 Van Ryn's 15 Year Old **Double Gold** - Veritas | 2012 Van Ryn's 12 Year Old **Gold** - Veritas
 2012 Van Ryn's 20 Year Old **Gold** - Veritas

*International Wine & Spirits Competition
 **International Spirits Competition

Not for Sale to Persons Under the Age of 18.



Anthonij Rupert Wines

À partir de son domaine dans la ferme vinicole historique de L'Ormarins, sous les pics dentelés des montagnes de Groot Drakenstein, Anthonij Rupert Wines a jeté son filet sur toute la longueur et la largeur des vignobles du Cap, à la recherche de tout ce qui est nécessaire pour produire les vins les plus raffinés que ce coin du monde vinicole peut offrir.



Après le décès de son frère en 2001, Johann Rupert a repris les rênes de L'Ormarins en 2003. Il a effectué un changement radical initié par son frère, qui incluait la construction d'infrastructures viticoles entièrement nouvelles. Les installations intérieures ultramodernes étincellent, affichant acier inoxydable et chêne de France neuf. L'étage supérieur pivote au-dessus de l'étage inférieur - comme les pignons d'une montre - de manière à ce que les divers petits lots de fermentation puissent s'écouler par la gravité dans les fûts de maturation situés en contrebas.

Au cœur d'Anthonij Rupert Wines est ancrée la conviction profonde que la source d'une qualité exceptionnelle de vin se trouve dans la terre ; qu'un terroir spécifique, dont la terre et le climat fonctionnent en harmonie totale pour capturer l'essence de chaque cépage particulier, dicte un style de vin qui dégage avec force la plus grande qualité et une personnalité réellement authentique. Dans les caves, les fruits des vignes sont traités avec le plus grand soin tout au long du processus de vinification pour créer un vin fidèle aux caractéristiques naturelles du raisin.

From its home base on historic L'Ormarins wine farm beneath the jagged peaks of the Groot Drakenstein Mountain in Franschhoek, Anthonij Rupert Wines has cast its net wide, across the length and breadth of the Cape winelands, in search of what it takes to make the finest wines this corner of the winemaking world has to offer.

After the death of his brother in 2001, Johann Rupert took over the reins of L'Ormarins in 2003. He proceeded with a complete overhaul initiated by his brother; this included the construction of an entirely new winemaking facility. The state-of-the-art winery gleams inside with stainless steel and new French oak. The top floor rotates over the lower floor - like the gears in a watch - so that various small-lot fermentations can flow by gravity into the ageing vessels below.

lies the fundamental belief that the source of supreme wine quality lies in the land; that a specific terroir, with soil and climate working together to capture the essence of each particular grape variety, dictates the style of wine that speaks powerfully of the highest quality and most genuine character. In the cellars, the fruit from the vines is treated with the highest level of care through the winemaking process to create a wine that is true to the natural characteristics of the grapes from the vines.

At the heart of Anthonij Rupert Wines



L'Association Caritative de la Chaîne des Rôtisseurs



Créant un lien entre des cultures différentes, l'Association Caritative de la Chaîne des Rôtisseurs, l'ACCR, a été fondée pour apporter un soutien aux personnes les plus défavorisées dans le monde, et aux enfants en particulier.

Depuis sa création en 2007, les membres des Bailliages du monde entier ont soutenu l'ACCR, soulignant la fraternité et le respect mutuel qui caractérisent la Chaîne. De nombreux Bailliages ont répondu à l'invitation de désigner un « délégué ACCR » pour agir en tant qu'intermédiaire entre les membres du Bailliage et le Conseil National. Ceux qui ne l'ont pas encore fait sont fortement encouragés à le faire.

Un Comité de Gestion a également été établi par le Comité International pour sélectionner des institutions souhaitant bénéficier d'une aide financière de l'ACCR, la décision finale revenant au Comité International. Le Comité de Gestion supervise également la distribution des fonds aux demandeurs. Les associations caritatives sélectionnées devront toujours être appuyées par un Bailliage national.

En 2012, quatre institutions ont été sélectionnées, avec un objectif commun : « aider les enfants dans le besoin ».

Fondation Ana El Masry (Caire, Egypte)

Cette organisation aide les orphelins du Caire, accueillant des enfants qui vivaient autrement dans la rue, avec tous les dangers inhérents à ce type de situation. Des projets sont prévus visant à améliorer l'hébergement et à dispenser éducation et formation.

Senzaconfini (Huánuco, Pérou)

Senzaconfini est une association internationale de volontaires, désormais dotée du statut d'ONG, fondée en Italie mais cultivant des liens forts avec l'Amérique

latine. Opérant au Pérou depuis 2001, Senzaconfini se concentre sur les questions de santé. Dans la région isolée de Huánuco, deuxième ville la plus pauvre du Pérou, où les questions de santé représentent un grave problème social, l'organisation est en train d'implanter un centre médical et une clinique mobile.

École de gastronomie d'Évora (Évora, Portugal)

Leurs Altesses Royales le Prince et la Princesse Charles-Philippe d'Orléans, qui résident à Evora, ont collaboré avec la Chaîne au Portugal et avec diverses personnalités locales pour établir une école Horeca destinée aux enfants défavorisés. Le projet a mis en oeuvre un atelier après l'école pour que les enfants se rencontrent, participent à des activités adaptées et découvrent les domaines de l'oenologie et de la gastronomie.

Ikusasa School of Cooking (Durban, Afrique du Sud)

Cette école de cuisine a ouvert en janvier 2010. Son programme donne aux enfants défavorisés l'occasion de découvrir les arts culinaires et de poursuivre une carrière dans l'industrie Horeca, en dispensant gratuitement formation, connaissances et expérience.

Je tiens à remercier chaleureusement tous les membres de la Chaîne qui continuent à soutenir ces initiatives par le biais de dons à l'ACCR.

Albert HanKenne

*Membre du Comité de gestion de l'ACCR
Membre du Conseil Magistral
Bailli Délégué de Belgique*

The Charitable Association of the Chaîne des Rôtisseurs

Bridging a gap between different cultures, the Charitable Association of the Chaîne des Rôtisseurs, ACCR, was established to support the most underprivileged in the world, in particular children.

Since it was founded in 2007, members from Bailliages across the world have supported the ACCR, underlining the fraternity and mutual respect which are the features of the Chaîne. Many Bailliages have responded to the invitation to designate an 'ACCR delegate' to act as an intermediary between members of the Bailliage and the National Council. Those that haven't are strongly urged to do so.

A Managing Committee has also been set up by the International Board to select institutions which wish to receive some financial support from ACCR, with the International Board taking the final decision. The Committee also supervises the distribution of funds to applicants. A selected charity is always supported by a national Bailliage.

In 2012 four projects were selected, with one goal in common: 'helping children in need'.

Ana El Masry Foundation (Cairo, Egypt)

This charity helps orphans in Cairo, taking in children who would otherwise be street children, living with all the dangers inherent in that situation. Projects are planned to improve accommodation and provide education and training.

Senzaconfini (Huánuco, Peru)

Senzaconfini is an international voluntary association, now recognised as an NGO, founded in Italy but with strong ties to Latin America. Working in Peru since 2001, Senzaconfini focuses on health issues. In the isolated region of Huanco, the second poorest town in Peru, where health issues represent a grave social problem, it is establishing a medical centre and mobile clinic.

Évora Gastronomy School (Évora, Portugal)

Their Royal Highnesses Prince and Princess Charles-Philippe d'Orléans, who live in Évora, worked with the Chaîne in Portugal and various local personalities to set up a Horeca School for deprived children. The scheme operates an after-school workshop for children to meet, enjoy suitable activities and to promote a basic knowledge in the fields of oenology and gastronomy.

Ikusasa School of Cooking (Durban, South Africa)

This cooking school opened in January 2010. Its programme gives underprivileged children the opportunity to explore the art of cooking and pursue a career in the Horeca industry by providing free training, knowledge and experience.

I would like to thank warmly all members of the Chaîne who continue to support these initiatives with donations to the ACCR.

Albert HanKenne

*Member of the ACCR Board of Management
Member of the Conseil Magistral, Bailli Délégué of Belgium*



LÉGENDE / CAPTION:

Images publicitaires des quatre projets soutenus par l'ACCR / Publicity images for the four projects supported by the ACCR



Photographe culinaire extraordinaire

Tomaž Dular a photographié les plats servis lors d'un grand nombre d'événements de la Chaîne, son travail exceptionnel exprimant bien mieux que des mots la qualité, le style et la présentation des mets créés par les grands chefs de sa Slovénie natale.

La première règle que l'on apprend dans les manuels de photographie culinaire est que l'on ne doit jamais goûter aux plats, mais se limiter à les prendre en photo. En tant que membre de la Chaîne, mon principal plaisir est de déguster les excellentes créations préparées par nos remarquables chefs et de boire les vins choisis pour les accompagner par les sommeliers. Je suis déjà donc en infraction !

En conséquence, et peut-être ne faudrait-il pas me classer en tant que photographe culinaire, je préfère me concentrer sur la manière dont les mets sont savourés, tout en les prenant en photo.

La lumière est la seule chose vraiment importante en

photographie. Ceci est particulièrement vrai pour la photographie culinaire : les couleurs ne peuvent pas « briller » s'il n'y a pas suffisamment de lumière.

En Slovénie, un dicton affirme que nous mangeons avec les yeux ! Il est couramment admis qu'un plat bien présenté est également délicieux. Mais après l'avoir dégusté, ce sont les belles photos qui préservent ce souvenir. C'est pourquoi je transporte toujours avec moi un minimum de deux flashes supplémentaires pour être en mesure d'éclairer chaque « recoin » des créations des chefs.

Je travaille pour une agence d'informations tout en donnant des cours et poursuivant des études

« La lumière est la seule chose vraiment importante en photographie »



supérieures. La photographie a toujours été l'une de mes passions. Ayant commencé jeune, mes premières photos en noir et blanc ont été prises à l'école primaire. Mais c'est la nouvelle technologie numérique qui m'a réellement procuré l'occasion de m'exprimer entièrement grâce à l'expérimentation en post-production. J'ai découvert que même les photos qui paraissent être les meilleures peuvent être améliorées en « chambre noire numérique ».

Mon secret pour prendre de bonnes photos (culinaires) est d'être au bon endroit au bon moment, avec des yeux bien ouverts et un bon éclairage de la scène, tout cela complété par le traitement

des données après que les photons ont été capturés de façon unique dans mes clichés.

Tomaž Dular
Officier, Bailliage de Slovénie

Note de la Rédactrice-en-chef : Laissez-vous émerveiller par cette sélection de magnifiques photos de Tomaž Dular ... d'autres exemples de son œuvre sont visibles dans les comptes-rendus des événements de Slovénie sur le site d'actualités en ligne de la Chaîne.





Food photographer extraordinaire

Tomaž Dular has photographed the food at many Chaîne events, his exquisite work saying far more than words alone could achieve about the quality, style and presentation of dishes from the top chefs of his native Slovenia.

The first rule you ever read in any food photography book states that one may never eat the food, just takes pictures of it. As a member of the Chaîne, my main joy is to eat the excellent dishes prepared by our wonderful chefs and to drink the wines matched with them by the sommeliers. I am therefore not following this 'first' rule!

As a result, maybe I should not be classed as a food photographer, but I prefer to focus on how to enjoy food and take good pictures of it at the same time.

Light is the only thing that really matters in photography. This is particularly true for food photography; the colours cannot be 'shiny' if there's

not enough light.

In Slovenia, we have a saying that we actually eat with our eyes! It is commonly believed that a dish which looks beautiful is delicious too. But after the delicious food is eaten, it is the good photographs of it that preserve that memory for ever. Therefore I always carry with me at least two extra flash lights to be able to light up every single 'corner' of the chef's creations.

I work for an information company and at the same time lecture and pursue my graduate studies. Photography has always been only a beloved hobby. Starting at an early age I took my first black

“ Light is the only thing that really matters in photography ”



and white pictures in primary school. But it is the recent digital photography technology that has really given me the possibility to fully express myself through post-production experimentation. I discovered that even the seemingly best picture may still be improved in the 'digital lightroom'.

My secret to good (food) photography is to be in the right place at the right moment, with eyes wide open and proper lighting of the scene, complemented by some data processing after the photons are uniquely caught by my shot.

Tomaž Dular
Officier, Bailliage of Slovenia

Editor's note: Marvel at this selection of Tomaž Dular's wonderful photography ... there are even more examples of his work in the reports on the Slovenian events available on the Chaîne News On-line website.



Joachim Wissler

Le Chef titulaire de 3 étoiles au Michelin qui façonne la cuisine moderne en Allemagne

Le Bailliage d'Allemagne est immensément fier de ses chefs étoilés au Michelin, l'un d'entre eux venant de recevoir les 3 étoiles tant convoitées du fameux guide rouge.

« J'aidais beaucoup mes parents dans leur restaurant et j'ai réalisé une chose : ce métier était pour moi, c'était la raison pour laquelle je me trouvais sur Terre »



C'est une passion pour les produits et les saveurs pures, s'ajoutant à un répertoire illimité de compositions, raffinées mais sans aucunes fioritures, qui font du Maître Rôtisseur Joachim Wissler l'un des meilleurs chefs d'Allemagne.

« Pourquoi suis-je devenu chef ? » est une question que Joachim se pose fréquemment et à laquelle il répond très simplement. « J'aidais beaucoup mes parents dans leur restaurant et j'ai réalisé une chose : ce métier était pour moi, c'était la raison pour laquelle je me trouvais sur Terre. J'ai pris cette décision en connaissance de cause très tôt dans la vie. Cette conclusion n'a jamais changé. J'ai choisi la carrière qui était faite pour moi. »

Joachim Wissler est né le 13 janvier 1963 à Nürtingen (près de Stuttgart) et a grandi dans les Alpes de Souabe. Aujourd'hui, il vit près de Cologne avec sa femme et leur fils. Il a effectué son apprentissage au célèbre « Traube Tonbach » et après plusieurs stages professionnels dans des établissements réputés, il a reçu sa première étoile au Michelin en tant que Chef de Cuisine au Schloss

Reinhartshausen (Erbach / Rheingau) en 1995.

En 2000, Joachim a accepté un nouveau défi au Gourmet Restaurant Vendôme du Grandhotel Schloss Bensberg à Bergisch Gladbach près de Cologne. Grâce à son excellent travail, il s'est vu décerner une première étoile au Michelin en 2001, suivie par une deuxième et une troisième, en 2002 et 2005 respectivement. Depuis 2005, il fait partie de l'élite des chefs allemands.

Le style de cuisine distinctif de Joachim allie des éléments innovants, modernes et provocateurs avec des composants de cuisine moléculaire pour accentuer ses créations. Il est considéré comme l'un des précurseurs dans l'élaboration de la tendance désignée « Nouvelle École allemande ».

« En arriver là a nécessité beaucoup de travail, de la discipline et de la persévérance. Mais ces éléments seuls n'auraient pas suffi. Il y a eu une part de chance et, par-dessus tout, des personnes qui m'ont fait confiance et qui ont cru en moi » conclut-il.

The 3-star Michelin chef shaping modern cuisine in Germany

The Bailliage of Germany is immensely proud of its Michelin-starred Chefs, one of whom has been awarded the coveted 3-stars by the famous Red Guide.

It is a love for the product and for pure flavour, as well as his limitless repertoire of compositions, refined yet without frills, that makes Maître Rôtisseur Joachim Wissler one of Germany's best chefs.

"Why did I become a chef?" is a question Joachim asks himself frequently and one he answers very simply. "I used to help out a lot in my parents' restaurant and I realised one truth: this was me, this was what I had been sent here to do. It was a conscious decision that I made early on in my life. This conclusion has never changed. I chose the best career for myself."

Joachim Wissler was born on January 13, 1963, in Nürtingen (near Stuttgart) and grew up in the Swabian Alps. Today he lives near Cologne with his wife and son. He completed his training at the famous 'Traube Tonbach' and after several professional placements at renowned venues he was awarded his first Michelin-Star as Chef de Cuisine at Schloss Reinhartshausen (Erbach / Rheingau) in 1995.

In 2000 Joachim accepted a new challenge at the Gourmet Restaurant Vendôme in the Grandhotel Schloss Bensberg at Bergisch Gladbach near Cologne. A result of his excellent work, his first Michelin star was awarded in 2001, followed by the second and third in 2002 and 2005, respectively. Since 2005 he has belonged to Germany's elitist circle of chefs.

Joachim's individual style of cooking combines provocative, modern and creative elements, mingled with components of molecular cuisine to accent his creations. He is considered to be one of the shaping personalities that are defining the so-called trend of the 'New German School'.

"To become what I am today took hard work, discipline and perseverance. However, that alone would have not sufficed. There was also luck and above all, people who trusted and believed in me," he concluded.



“ I used to help out a lot in my parents’ restaurant and I realised one truth: this was me, this was what I had been sent here to do ”

LÉGENDES / CAPTIONS:

Joachim Wissler et quelques exemples de sa cuisine créative / Joachim Wissler and some examples of his creative cuisine
© Joachim Wissler

Grandhotel Schloss Bensberg
© Althoff Grandhotel Schloss Bensberg

L'or blanc

« Le lait de chamelle va devenir l'un des super aliments du futur. Vous pouvez littéralement subsister uniquement à l'aide de lait de chamelle pendant plus d'un mois. Il possède les nutriments nécessaires pour maintenir la vie. »



Voilà ce qu'affirme Robert Weener, Bailli Délégué du Sultanat d'Oman. Entouré de son troupeau de six chameaux, qui occupent le jardin devant sa maison de Mascate, Robert présente de manière convaincante cet aliment encore peu connu.

Ancien ingénieur pétrolier, Robert Weener et son épouse, Lilianne Donders, Dame de la Chaîne, tous deux ressortissants néerlandais, sont arrivés à Oman il y a 32 ans. Ils se sont fortement investis dans la culture bédouine et ont développé une fascination pour les chameaux, qui tiennent une place centrale dans le quotidien des Bédouins, dont la vie dépendait littéralement de ces animaux.

« Lorsque nous avons commencé à nous intéresser de près aux chameaux, nous ignorions complètement que leur lait avait des propriétés aussi extraordinaires, poursuit Robert. Hormis le fait qu'il peut assurer le maintien de la vie, des recherches continues sur cet aliment ont révélé qu'il possède des propriétés curatives pour toute une variété de maladies, telles que les maladies auto-immunes comme le psoriasis, la polyarthrite rhumatoïde, certains cancers et allergies alimentaires. »

LÉGENDE / CAPTION:

Robert Weener avec ses chameaux et son épouse, Lilianne / Robert Weener with his dromedaries and with his wife, Lilianne

Le lait de chamelle est faible en matière grasse, possède une teneur élevée en vitamine C et contient de l'insuline qui survit à l'environnement acide de l'estomac et permet ainsi aux personnes diabétiques de réguler leur taux de sucre. Sa teneur en lactose et en caséine peut être tolérée par des personnes intolérantes au lactose.

Robert a accepté la fonction de Bailli Délégué il y a un an. « Je suis tout aussi passionné par la Chaîne et les valeurs de la bonne chère, du bon vin et de la camaraderie qu'elle représente, que par l'or blanc produit par nos chameaux. Aujourd'hui, il apparaît encore comme un aliment trop exotique pour figurer au menu d'un dîner de la Chaîne, mais j'espère qu'un jour, le monde reconnaîtra ses formidables propriétés. Et qui sait, je dégusterai un jour peut-être, à la fin d'un superbe Dîner Amical, une glace au lait de chamelle aromatisée à la lavande et au miel sauvage. Je saurai alors que mes deux passions ont réellement fusionné ! »

Pour tous ceux souhaitant en savoir plus sur le lait de chamelle, l'adresse e-mail de Robert est la suivante : robert_weener@hotmail.com

White gold

“Camel's milk will become one of the super foods of the future. Literally, you can survive on camel milk alone for more than a month. It's got all the necessary ingredients to sustain life.”

So says Robert Weener, Bailli Délégué of the Sultanate of Oman. Surrounded by his flock of six dromedaries, which occupy the garden in front of his house in Muscat, Robert makes a convincing case for this, as yet, little known food.

A former petroleum engineer, Robert Weener and his wife, Lilianne Donders, Dame de la Chaîne, both Dutch by nationality, arrived in Oman 32 years ago. They became deeply involved with the Bedouin culture and developed a fascination for the camel which takes a central place in the lives of Bedouins who literally depend on these animals.

“Little did we know when we started our close association with our camels that their milk had such extraordinary properties,” Robert continued. “Apart from being able to sustain life on its own, ongoing research in this food has demonstrated that it has healing properties for a variety of illnesses such as auto-immune diseases like psoriasis and rheumatoid arthritis, certain cancers, and food allergies.”

Camel milk is low in fat, high in vitamin C and contains insulin that survives the acid environment of the stomach and can thus aid diabetics in regulating their sugar levels. Its lactose and casein may be tolerated by people with lactose intolerance.

Robert accepted the role of Bailli Délégué one year ago. “I am just as passionate about the Chaîne and the values of good food, wine and camaraderie which it stands for, as for the white gold produced by our camels. Today it may still be too exotic a food stuff to feature on a Chaîne dinner, but one day I hope the whole world will acknowledge the amazing powers of the camel's milk. Who knows, one day I may savour camel's milk ice cream with lavender and wild honey at the end of a glorious Dîner Amical. Then I know that my two passions will truly have merged!”

Robert Weener

Bailli Délégué, Sultanat d'Oman / Sultanate of Oman

For those who would be interested to learn more about camel's milk, Robert's email address is: robert_weener@hotmail.com

“ One day I hope the whole world will acknowledge the amazing powers of the camel's milk ”



Jacques Le Divellec

Chef parmi les plus célèbres au monde, Jacques Le Divellec est réputé pour ses plats de poisson et de fruits de mer. Né à Paris en 1932, il grandit dans la ville côtière de La Rochelle, où il se prend de passion pour la préparation des produits de la mer.

Jacques Le Divellec suit les cours de l'École Hôtelière de Clermont-Ferrand et développe ses qualités de cuisinier au Grand Véfour sous la férule de Raymond Olivier, père de la cuisine moderne.

En 1958, Jacques Le Divellec retourne à La Rochelle où il achète un café-hôtel-restaurant. Sa réputation de chef ne tarde pas à se développer et, en 1962, il obtient sa première étoile au Michelin. La deuxième suit en 1978 et son établissement commence à figurer régulièrement dans les principaux guides internationaux.

En 1983, Jacques Le Divellec ouvre un restaurant portant son nom sur l'esplanade des Invalides à Paris. Le décor marin et la carte offrant une grande variété de plats de poisson ont contribué à la réputation du restaurant, qui deviendra l'une des meilleures adresses parisiennes.

Jacques Le Divellec est détenteur d'une presse à homard réalisée

par un Meilleur Ouvrier de France de la maison Christoffle, à l'origine du fameux « homard à la presse ».

Jacques Le Divellec est l'auteur de nombreuses publications essentiellement consacrées aux produits de la mer et à la cuisine du poisson. Depuis plusieurs décennies, il assure un rôle de consultant dans le monde entier, aussi bien auprès de grandes chaînes hôtelières que de restaurants particuliers.

Dans une interview exclusive de Jacques Le Divellec, obtenue grâce aux bons offices d'Aníbal Soares, Bailli Délégué du Portugal, La Revue internationale de la Chaîne a été en mesure de lui poser les questions suivantes, que nous reproduisons ici, avec ses réponses.

Marie Jones
Rédactrice-en-chef

Qu'est-ce qui vous a poussé à devenir chef, puis à vous spécialiser dans les poissons et les fruits de mer ?

Ce goût de la cuisine vient de ma mère et ma grand-mère. Mes premiers souvenirs culinaires sont salés, car j'ai vécu très longtemps en bord de mer, sur la côte Atlantique. Et ma mère avait fait du poisson sa spécialité, en meunière, au beurre, poché ou en friture.

Comment abordez-vous la création d'un nouveau plat ? D'où tirez-vous votre inspiration ?

J'ai traversé la Terre pour rapporter à mes clients le meilleur de la mer. À chaque voyage, je ramène aussi de nouvelles idées de plats. Je suis revenu de Colombie avec l'envie de préparer un menu tout café. À Oslo, j'ai appris à cuisiner le poisson avec le sel et le sucre. Ma cuisine est racontée par les voyages.

Quel est votre plat préféré ?

Le homard breton. J'aime le homard en salade, quand il est tiède, ou en meunière cuit rapidement dans du beurre et de l'huile puis passé quelques minutes au four. Dans mon restaurant, sur l'esplanade des Invalides, j'ai imaginé le homard à la presse.

Quel est d'après vous le point fort de votre carrière ?

La commémoration du bicentenaire de la Révolution française, en 1989, reste l'un des plus beaux moments de ma carrière : servir 22 000 couverts en trois jours. C'était un sacré défi ! Lors du G7 à La Défense, j'ai régala à cette occasion les chefs d'État et leurs délégations.

Quelles ambitions vous reste-t-il à réaliser ?

Je me suis mis en tête de créer une Grande École Hôtelière à Paris. Il faut miser sur les jeunes. La transmission du savoir compte énormément pour moi. C'est à nous autres cuisiniers d'inspirer et de passer le relais.

Revue internationale de la Chaîne



Jacques Le Divellec accueillant / greeting Alain Ducasse
© Dominique Leroux



Jacques Le Divallec



Internationally-acclaimed chef, Jacques Le Divallec, is renowned for his fish and seafood dishes. Born in Paris in 1932, he grew up in the seaside town of La Rochelle, which is where his passion for cooking with the produce of the sea began.

Jacques Le Divallec studied at the Clermont Ferrand École Hôtelière and developed his cooking skills at the Grand Véfour under the iron rule of Raymond Olivier, the father of modern cuisine.

In 1958 he returned to La Rochelle and bought a café-hotel-restaurant. His reputation as a chef grew and he was awarded his first Michelin star in 1962. His second followed in 1978 and his establishment was regularly included in leading international guides.

In 1983 Jacques Le Divallec opened the restaurant bearing his own name on the Esplanade des Invalides in Paris. Featuring marine-inspired décor and a menu with a broad range of fish dishes, it became one of THE places to eat in Paris.

He is the owner of a lobster press created by a Meilleur de France from Christophe, the idea behind the famous dish, 'homard à la presse'.

Jacques Le Divallec has written many books, mainly about seafood and cooking fish. For several decades he has been retained as a consultant around the world by anything ranging from large hotel groups to single restaurants.

In an exclusive interview with Jacques Le Divallec, through the good offices of Anibal Soares, Bailli Délégué of Portugal, the Revue internationale de la Chaîne was able to put the following questions and we reproduce them here, together with the answers.

Marie Jones
Managing Editor

What led you to become a chef and subsequently to specialise in seafood?

My interest in cooking came from my mother and grandmother. My earliest memories are cooking with savoury dishes, because I lived by the sea, on the Atlantic coast. My mother's speciality was cooking fish, be it meunière, au beurre, poached or deep-fried.

How do you approach the creation of a new dish? From where do you draw your inspiration?

I have travelled the world to bring to my clients the best that the sea can offer. After each trip, I bring back new ideas for dishes. I have recently returned from Colombia with the desire to prepare a menu entirely based around coffee. In Oslo, I learned to cook fish with salt and sugar. My cooking recounts anecdotes from my travels.

What food do you most like to eat?

Lobster from Brittany. I adore lobster either in a warm salad, or meunière, i.e. dipped in a little flour, cooked quickly in butter and oil followed by a few minutes in the oven. In my restaurant I also created homard à la presse - a lobster dish using a special press.

What do you think is your greatest achievement throughout your career?

The commemoration of the bicentenary of the French Revolution in 1989 remains one of the most wonderful moments of my career. We served 22,000 covers in three days. It was quite a challenge! When the G7 leaders met at La Défense in Paris, I catered for the Heads of State and their delegations.

What ambitions do you have left to achieve?

I have a great desire to create a top Hotel School in Paris. We must focus on young people. The transfer of knowledge from one generation to the next is important to me. It is up to us to inspire other cooks and pass the baton.

LÉGENDE / CAPTION:

Jacques Le Divallec and his signature lobster dish / Jacques Le Divallec et sa spécialité de homard



L'élégance vestimentaire dans la Chaîne

En ma qualité de **Rédactrice-en-chef des Actualités en ligne et de la Revue internationale de la Chaîne**, j'ai l'unique opportunité d'examiner des milliers de photographies prises lors des événements de la Confrérie aux quatre coins du monde.



La plus grande part concerne des dîners officiels où des tenues « de soirée » ou « professionnelles » sont de rigueur. Pour les hommes, il est généralement difficile d'être particulièrement flamboyant. En revanche, pour les dames, les opportunités sont infinies.

Les tenues élégantes forment le sommet des toilettes de cérémonie, bien que les robes de cocktail soient désormais jugées acceptables dans beaucoup d'occasions. Les coiffures doivent être recherchées, que les cheveux soient relevés ou libres. La mode et les tendances en matière d'habillement demeurent traditionnelles, mais pour les plus audacieux, le style des célébrités deviendra peut-être une source d'inspiration.

Néanmoins, les « tenues de cérémonie » varient en fonction des villes et des cultures. Dans certains pays, le port de vêtements ethniques et traditionnels est parfaitement accepté lors des manifestations officielles. A ces occasions, les hommes peuvent d'ailleurs arborer des tenues plus colorées que les dames !

Pour les événements moins officiels, je vois souvent la mention « tenue décontractée élégante » sur les

invitations. L'étiquette de ce code vestimentaire varie non seulement en fonction des Bailliages Nationaux, mais aussi des Bailliages Régionaux. Personnellement, j'estime que « jouer la sécurité » en matière de tenue décontractée élégante consiste à accessoriser les vêtements portés au bureau - pour qu'ils ne ressemblent pas à une tenue professionnelle. Les jeans et les baskets, même ceux de grands créateurs, n'ont pour moi aucune place dans un événement de la Chaîne !

Pour en revenir aux tenues de cérémonie, 600 membres de quelque trente Bailliages Nationaux, et moi-même, avons participé à Venise au Grand Chapitre du Bailliage d'Italie. Étant donné le programme d'événements variés et le remarquable échantillon de nationalités, l'échelle, pour une observatrice de la mode comme moi, était pratiquement infinie. L'impression générale étant que les standards attendus de l'élégance vestimentaire dans la Chaîne étaient préservés ... et avec brio ! J'utilise donc les photos de cet événement particulier pour illustrer cet article.

Marie Jones
Vice-Présidente Internationale

Chaîne Sartorial Elegance

In my capacity as Managing Editor of the Chaîne News On-line and the Revue internationale de la Chaîne I have the unique opportunity of reviewing thousands of photographs taken at Chaîne events around the world.

Many are formal dinners where 'black tie' or 'business attire' is the stipulated dress code. For the gentlemen there is generally not the scope to be overly flamboyant. However, for the ladies the opportunities are endless.

Elegant gowns are the pinnacle of formal wear, though cocktail dresses are now considered acceptable at many events. Hair must be styled whether worn up or down. The fashion and trends of what to wear are traditional, but for the more adventurous perhaps celebrity style will be an influence.

'Formal wear' does, however, differ from culture and city. In some countries it is perfectly acceptable to wear traditional and ethnic clothing to a formal event. On these occasions the gentleman can often be attired more colourfully than the ladies!

For less formal events, I regularly see the ubiquitous 'smart casual' on invitations. The etiquette of this dress code varies not just with national Bailliages but also within local ones. Personally, I consider 'safe' attire for a smart casual event is 'office' attire with some added accessories - to not make it look like 'office wear'. Jeans and trainers though, even expensive designer ones, in my view have no place at a Chaîne event!

Returning to formal wear, I, together with over 600 others from I believe almost 30 national Bailliages, attended the Grand Chapitre in Venice of the Bailliage of Italy. Given the wide range of events and the remarkable cross-section of nationalities, the scope for a fashion-watcher like me was almost infinitesimal. The overall impression was that the expected standards of Chaîne sartorial elegance were being preserved ... and some! Hence, I am using photographs from the event to illustrate this article.

Marie Jones
International Vice-President



LÉGENDE / CAPTION:

Membres et invités du Grand Chapitre du Bailliage d'Italie à Venise / Members and their guests at the recent Grand Chapitre for the Bailliage of Italy, held in the beautiful city of Venice.

PHOTOS:

© Wladimiro Speranzoni/
Wladi's Photo

« La Grande Dame de la Cuisine Suisse »

Irma Dütsch est un Chef célèbre élue à deux reprises « Meilleure femme chef de l'année en Suisse » et titulaire d'une étoile au Michelin et de la note de 18 points Gault Millau, la plus élevée jamais décernée à une femme. Le Conseil National Suisse pouvait-il demander plus de son Conseiller Culinaire ?



Décidée depuis toujours à devenir chef, la volonté et la détermination d'Irma lui ont permis d'être l'une des premières femmes en Suisse à terminer un apprentissage complet de trois ans, faisant ses preuves dans un milieu traditionnellement masculin. Elle a rencontré son futur mari, Hans-Jörg Dütsch, alors qu'elle travaillait à l'hôtel Hilton de Montréal au Canada. Ils ont ensuite tous deux occupé de nombreux postes dans toute l'Amérique du Nord avant de retourner en Suisse, où ils ont consacré 30 années de leur vie à la direction du Restaurant Fletschhorn à Saas-Fee, station célèbre des Alpes valaisannes.



© www.irmaduetsch.ch

« Irma a forgé sa réputation d'excellence grâce à son engagement et à son expérience internationale et, au fil des ans, elle a toujours mis la barre haut et a atteint les objectifs qu'elle s'était fixés »

« Dans mes ouvrages de cuisine, il est primordial pour moi que la sélection des menus soit compréhensible, simple, agréable à préparer et facile à réaliser »



Irma a forgé sa réputation d'excellence grâce à son engagement et à son expérience internationale et, au fil des ans, elle a toujours mis la barre haut et a atteint les objectifs qu'elle s'était fixés. « La sélection rigoureuse des ingrédients d'un menu, la préparation, l'ajustement de l'assaisonnement, la présentation sur les assiettes et le plaisir des convives me fascinent depuis 40 ans » explique-t-elle.

Ses compétences et son statut de Chef célèbre ont attiré l'attention d'un éditeur. Un premier livre de cuisine a ainsi vu le jour, suivi par une série d'autres publications. « Dans mes ouvrages de cuisine, il est primordial pour moi que la sélection des menus soit compréhensible, simple, agréable à préparer et facile à réaliser. »

Il y a quelques années, le Conseil National du Bailliage de Suisse a proposé à Irma Dütsch de devenir son nouveau Conseiller Culinaire. Elle a accepté et a également été nommée

Présidente du Jury pour le Concours National des Jeunes Chefs Rôtisseurs.

En 2004, Irma a vendu le Restaurant Fletschhorn afin de se consacrer à de nouveaux projets. Depuis, elle est régulièrement invitée en tant que chef dans des hôtels internationaux en Europe, au Moyen-Orient et en Extrême-Orient. « J'ai la chance immense, et j'en suis reconnaissante, d'avoir atteint un stade où je suis très demandée. Cela me donne l'occasion de voyager aux quatre coins du monde et de transmettre mes connaissances à une nouvelle génération de chefs ambitieux » confie Irma.

Nous sommes fiers de compter Irma parmi les membres de notre équipe.

August Meierhofer
Chargé de Presse Honoraire, Bailliage de Suisse



LÉGENDES / CAPTIONS:

Irma Dütsch avec ... /
Irma Dütsch with ...

... l'auteur (2ème à droite) à
Saas Fee / the author, (2nd
right) at Saas Fee

... Anton Mosimann

... Hans Wiedemann, PDG
du Badrutts Palace Hotel, St.
Moritz / Hans Wiedemann,
CEO of Badrutts Palace Hotel,
St. Moritz

PHOTOS:

August Meierhofer & Weber
Publishing, Thun

The 'Grande Dame' of Swiss cuisine



Irma Dütsch - a well-known celebrity Chef, twice voted 'best Swiss female cook of the year' and awarded one Michelin star and a top rating of 18 Gault Millau points, the highest ever awarded to a lady Chef. What more could the Swiss Conseil National ask from a Conseiller Culinaire?



© www.irmaduetsch.ch



Irma's dedication and international experience earned her a reputation for excellence and over the years she consistently aimed high and achieved those goals. "The careful selection of products for a menu, the preparation, the seasoning to taste, the presentation on the serving plate and the enjoyment of the guest - these have all fascinated me for 40 years," she explained.

Her competence and fame as a celebrity Chef attracted the attention of a publisher. A first cookbook was born, followed by a series of further publications. "In my cookbooks it is of utmost importance to me that the menus are understandable, simple, fun to prepare and easy to cook."

A few years ago, Irma Dütsch was approached to join the Conseil National of the Bailliage of Switzerland as the new

Conseiller Culinaire. She accepted and was also appointed President of the Jury for the National JCR competition.

In 2004 Irma sold Restaurant Fletschhorn in order to spend time on new projects. Since then she has been in constant demand as a regular guest chef in international hotels in Europe, the Middle East and Far East. "I am very fortunate and thankful to have reached a stage where I am in big demand as a guest Chef on an international level, giving me a chance to travel the world and also pass on my knowledge to a new, young generation of ambitious Chefs," Irma explained.

We are proud to have Irma Dütsch in our team.

August Meierhofer
Chargé de Presse Honoraire, Bailliage of Switzerland

Always determined to become a cook, Irma's drive and determination led her to become one of the first women in Switzerland to complete a three-year, fully-fledged apprenticeship, making her mark in this traditionally male domain. She met her future husband, Hans-Jörg Dütsch whilst working at the Hilton Hotel in Montreal, Canada. The two accepted many posts throughout North America before returning to Switzerland where they devoted 30 years to running the Restaurant Fletschhorn in Saas-Fee, a famous resort in the Valais Alps.

“ In my cookbooks it is of utmost importance to me that the menus are understandable, simple, fun to prepare and easy to cook ”

CAPTIONS / LÉGENDES:

Irma Dütsch ...
... at a book-signing / lors
d'une séance de dédicaces

... presenting a trophy /
remettant un trophée

... with husband Hans-Jörg
Dütsch / avec son mari,
Hans-Jörg

PHOTOS:
August Meierhofer & Weber
Publishing, Thun



“ Irma's dedication and international experience earned her a reputation for excellence and over the years she consistently aimed high and achieved those goals ”



Beyti Güler et le célèbre kebab Beyti

Beyti Güler, Membre du Conseil d'Honneur, est le seul Turc vivant à avoir un kebab baptisé en son honneur*. Le restaurant qui porte son nom est un haut-lieu d'Istanbul, mais il est à des lieues de la première entreprise de la famille, un « trou dans le mur » au bord de la route.

Les membres de la famille de Beyti Güler étaient des négociants faisant le commerce des céréales et des légumes secs. La rareté des produits pendant les dernières années de la Deuxième Guerre Mondiale les a forcés à diversifier leurs activités et à ouvrir une boulangerie et une petite cuisine. Le jeune Beyti vendait des fruits dans une brouette, mais il nourrissait de plus grandes ambitions. En 1945, le restaurant de grillades Beyti ouvrit à Küçükçekmece, petite ville située sur le littoral de la mer de Marmara, au sud d'Istanbul. Abritant un abattoir et un grand nombre de bouchers, Küçükçekmece devint une destination de choix pour les citadins, qui venaient y acheter des produits alimentaires pendant le week-end. Le restaurant de grillades de Beyti Güler y prospérait, servant des déjeuners dominicaux, et il dut rapidement s'installer dans des locaux plus grands.

Étonnamment, l'une des raisons de son succès rapide semble tenir au fait que Beyti était l'un des

rare restaurants à servir des Döner Kebabs à cette époque. Le Döner de Beyti Güler est une tour de tranches d'agneau marinées reliées entre elles par un hachis de bœuf et d'agneau et cuites sur une roue tournante contre un mur de braises. La viande est croustillante à l'extérieur et tendre à l'intérieur. Elle est servie en tranche.

Il y a une tradition riche et complexe pour la grillade de la viande en Turquie. Chez Beyti, la réussite du plat tient au choix du produit. Les fournisseurs de viande sont soigneusement choisis - être sélectionné pour approvisionner Beyti équivaut pour certains à remporter un Oscar - mais la découpe de la viande est effectuée sur place. Des garnitures délibérément simples sont servies en accompagnement de la viande, pour ne pas en dénaturer le goût ou nuire à sa saveur.

Le célèbre kebab Beyti contient deux pièces d'agneau - le filet et la noix de la côtelette,

superposés et découpés comme une miché, les morceaux étant saisis ensemble pendant la cuisson.

Et si les viandes grillées, les boulettes de viande parfaitement marinées et le célèbre kebab forment indéniablement l'essence du restaurant Beyti, les végétariens trouvent aussi de quoi ravir leur palais dans le menu, avec des mets tels que l'aubergine braisée dans de l'huile d'olive et les böreks salés.

Depuis 1983, le restaurant Beyti se trouve dans le quartier Florya d'Istanbul, et un repas dans ces lieux est une expérience marquante allant au-delà de la seule dégustation des mets. C'est aussi en raison de l'atmosphère, créée par le propriétaire lui-même. On pourrait dire que l'ambiance du restaurant est le prolongement de la personnalité de Beyti. Partout, l'histoire et les réalisations culinaires de Beyti Güler sont apparentes, avec des photographies de certains des plus grands dirigeants du monde et de personnalités célèbres tapissant les murs, aux côtés de lettres de remerciement et de témoignages. Il est évident que Beyti Güler est fier de ses réussites et du fait que son restaurant et lui-même font partie intégrante de l'histoire sociale et culturelle d'Istanbul, jouant un rôle dans la fusion de la ville d'antan, abritant des communautés de quartier et des traditions familiales, avec la métropole moderne cosmopolite que nous connaissons aujourd'hui.

**Et la deuxième personne dans l'histoire de la gastronomie, après Iskender.*



LÉGENDES / CAPTIONS:

Sélection de viandes grillées de Beyti, dont le kebab Beyti / A selection of Beyti speciality grilled meats including the Beyti kebab

Beyti Güler

Le Restaurant Beyti / Restaurant Beyti

« Partout, l'histoire et les réalisations culinaires de Beyti Güler sont apparentes »





Beyti Güler and the famous Beyti Kebab

Beyti Güler, Member of the Conseil d'Honneur, is the only living Turk to have a kebab named in his honour*. The restaurant that bears his name is a landmark in Istanbul, but it's a far cry from the family's first eatery, a roadside 'hole-in-the-wall'.



The famous Beyti Kebab comprises two cuts of lamb - the fillet and the eye of the cutlet, juxtaposed and sliced like a loaf with the parts seared together as they cook.

Although grilled meat dishes, well-tempered meatballs and of course the famous kebab are undoubtedly the essence of the Restaurant Beyti, vegetarians will also find something to please on the menu with dishes such as aubergine braised in olive oil and the savoury börek pastry.

Since 1983, Restaurant Beyti has been located in the Florya district of Istanbul and dining there is an experience that is influenced by more than just the food. It is also about the atmosphere, and that is created by the proprietor himself. It could be said that the restaurant has an atmosphere that is an extension of Beyti's own personality. Everywhere the culinary history and achievements of Beyti Güler are apparent, with framed photographs of some of the world's greatest leaders and best-known personalities adorning the walls, along with letters of thanks and testimonials. It is evident that Beyti Güler is proud of his achievement and that he and his restaurant have been part of the cultural and social history of Istanbul, playing their part in the fusion of the old Istanbul, which was a place of local neighbourhoods and family traditions, with the modern cosmopolitan city that we know today.

**And only the second person in gastronomic history, the other being Iskender.*



Beyti Güler's family were shopkeepers dealing in grains and pulses. Lack of products in the latter years of the Second World War caused them to diversify, opening a bakery and a small kitchen. The young Beyti peddled fruit from a barrow, but he had bigger plans. In 1945 the Beyti grill house opened in Küçükçekmece a small town located on the Marmara Sea coastline south of Istanbul. Home to an abattoir and plenty of butchers, Küçükçekmece became a weekend food shopping destination for city residents. Beyti Güler's grill house thrived, serving Sunday lunches and soon had to move to larger premises.

One of the reasons for its early success appears to be that, amazingly, Beyti was one of the few

restaurants at the time to serve döner kebab. Beyti Güler's döner is a tower of marinated lamb slices bonded together by beef and lamb mince and cooked on a revolving wheel against a wall of glowing charcoal. The meat is crispy on the outside and moist on the inside. It is served in a single slice.

There is a rich and sophisticated tradition of grilling meat in Turkey. At Beyti, the skill behind the success of the food lies in choosing the produce. The meat suppliers are carefully chosen - to be selected to supply Beyti has been described as the equivalent of winning an Oscar - and the butchery is done on the premises. Deliberately plain accompaniments are served with the meat so as not to detract from or conflict with the flavour.

“ Everywhere the culinary history and achievements of Beyti Güler are apparent ”

CAPTIONS / LÉGENDES:

The famous Beyti Kebab / La célèbre kebab Beyti

Restaurant Beyti / Le Restaurant Beyti

A sumptuous lunch at Restaurant Beyti / Somptueux déjeuner au restaurant Beyti

Beyti Güler



Le Chef Yoav Bar et le restaurant Maraboo à Ramat Gan



Le Chef Yoav Bar est à l'avant-garde de la haute cuisine en Israël, et son restaurant Maraboo est désormais reconnu comme l'un des meilleurs du pays.

La recommandation fortuite d'un ami, il y a de nombreuses années, poussa Yoav Bar à s'inscrire dans une école de cuisine. Une fois ses études terminées, Yoav Bar commença sa carrière culinaire dans la chaîne hôtelière Dan, avant de rejoindre le Palmira Hotel à Eilat.

Au cours des 10 ans passés dans la ville la plus méridionale d'Israël, Yoav Bar a occupé des postes divers, avant d'être nommé Chef-cuisinier du Palmira (désormais Royal Tulip Eilat). C'est là qu'il a rencontré Tally, alors PDG du Palmira, qui allait devenir son épouse, sa partenaire commerciale et la mère de ses trois enfants.

Yoav Bar a obtenu un diplôme de Maître Chef de l'Université Hébraïque et il participe régulièrement aux programmes éducatifs du Culinary Institute of America à New York et à ceux du Cordon Bleu à Londres.

En 2007, aux côtés du Maître Restaurateur Haim Am-Shalom, le Chef Rôtisseur Yoav Bar a ouvert le restaurant Maraboo à Ramat Gan, ville du District de Tel-Aviv.

Maraboo ne tarda pas à se faire un nom et une réputation auprès de la communauté professionnelle de Tel-Aviv, dont beaucoup sont membres de la Chaîne.

C'est cette réputation qui a fait que l'événement d'été du Baillage d'Israël soit organisé par notre ami et membre enthousiaste du Maraboo. Yoav Bar avait créé pour nous un menu estival spécial méditerranéen, sous la forme d'un succulent dîner autour du poisson - spécialité de la maison.

La demande a été telle que l'événement a dû être répété deux soirs pour permettre d'accueillir la centaine de membres et d'invités qui souhaitent y participer. Malgré le nombre élevés de convives, le Chef Bar n'a pas failli à sa tâche d'offrir un festin culinaire à l'image de la sérénité et de la tranquillité de son excellent restaurant.

Shimon Gruper
Chargé de Presse, Baillage d'Israël

LEGENDE / CAPTION:

Yoav Bar porte un toast à la Chaîne dans son restaurant Maraboo / Yoav Bar drinks a toast to the Chaîne at a recent event he hosted at his Maraboo Restaurant



Chef Yoav Bar and the Maraboo Restaurant in Ramat Gan



Chef Yoav Bar is at the forefront of haute cuisine in Israel and his Maraboo Restaurant is now recognised as one of the best restaurants in the country.

An incidental recommendation of a friend, many years ago, caused Yoav Bar to register with a cooking school. Successfully completing his studies, his early culinary career saw Yoav Bar working for the Dan hotel chain and then for the Palmira Hotel in Eilat.

During his 10-year spell in Israel's southernmost city, Yoav Bar held a variety of posts until eventually being appointed Executive Chef of the Palmira (now the Royal Tulip Eilat). This is also where he met Tally, then the Palmira's CEO, who later became his wife, his business partner and mother of his three children.

Yoav Bar graduated as a Master Chef from the Hebrew University and regularly participates in the Culinary Institute of America's education programmes in New York and in those of Le Cordon Bleu in London.

In 2007, Chef Rôtisseur Yoav Bar, in conjunction with Maître Restaurateur Haim Am-Shalom, opened the Maraboo Restaurant in Ramat Gan, a city in the Tel Aviv District of Israel.

Maraboo quickly became known and well-regarded by the Tel Aviv business community, many of whom are Chaîne members.

This reputation eventually led to the Bailliage of Israel's summer event being hosted this year by our great friend and enthusiastic fellow member at the Maraboo. Yoav Bar created a special Mediterranean summer menu for us, namely a mouth-watering, fish-inspired dinner - a speciality of the house.

In fact, there was such high demand for the event that it had to be repeated on two evenings to accommodate the more than 100 members and guests who wished to participate. Despite the numbers clamouring to attend, Chef Bar never lost sight of delivering a culinary celebration to match the serenity and tranquillity of his excellent restaurant.

Shimon Gruper
Chargé de Presse, Bailliage of Israel



Leo Kinnunen

Pilote automobile amateur de gastronomie

Premier pilote finlandais de Formule 1, Leo Juhani « Leksa » Kinnunen s'est rendu célèbre par ses succès dans les courses et les rallyes automobiles, mais il partage son amour pour les bolides avec une passion pour la bonne chère.



Leo et sa femme Taru ont rejoint la Chaîne au milieu des années 1980 et ont tous deux reçu leur badge de Commandeur en reconnaissance de leurs 20 ans d'adhésion lors du Grand Chapitre de Finlande, qui se tenait dans leur région de Turku en août 2011.

Leo Kinnunen a commencé sa carrière de pilote sur des motos, avant de passer aux quatre roues au début des années 1960. Parmi ses succès, sa victoire lors de la Nordic Challenge Cup 1969 à bord d'une Porsche 908 et sa participation au sein de la légendaire écurie Porsche Gulf lors du championnat Interserie de 1970. En 1974, Leo fit sa grande entrée en Formule 1 mais sa voiture ne disposait pas de la technologie nécessaire pour remporter des courses et il effectua alors un retour gagnant en Interserie. Il mit un terme à sa carrière internationale de coureur automobile en 1977.

Pendant ses années de compétition, Leo a toujours accordé une grande importance au temps passé en famille, avec son épouse Taru et leurs enfants Nina et Niko. C'était aussi le moment où il pouvait savourer de bons plats. « A cette époque, il n'y avait pas de grandes caravanes avec un chef attiré dans les stands. Entre les courses, j'avais toujours hâte de

retourner chez moi et de profiter des bons petits plats préparés par ma femme » confie Leo avec un sourire.

Après avoir pris sa retraite, Leo est retourné en Finlande pour créer sa propre entreprise et assouvir sa passion grandissante pour la gastronomie. Leo se souvient : « On dégustait souvent du homard frais et d'excellents steaks au poivre au restaurant le Pirate - établissement appartenant à Claude Rousselin, alors Bailli de Turku. « Ces repas m'ont poussé à me mettre à la cuisine et, grâce à la recommandation du Bailli Honoraire Timo Juutilainen, nous avons rejoint la Chaîne. »

Leo et Taru Kinnunen sont des membres actifs de la confrérie, participant à de nombreux événements aussi bien au plan local qu'international. Leo apprécie tout particulièrement les mets préparés avec passion, à base d'ingrédients frais provenant en particulier de producteurs régionaux. Il a également encouragé des jeunes chefs à participer à des concours, supervisant leur préparation et leur progrès.

Lorsqu'on lui a demandé de résumer sa passion pour la gastronomie, Leo a déclaré avec enthousiasme : « La bonne chère est un art ! »

Leo Kinnunen

Gastronomy loving sports car driver

Finland's first Formula One driver, Leo Juhani 'Leksa' Kinnunen, is best known for his success in sports car racing and rallying, but he shares his love for fast cars with an affection for good food.

Leo and his wife, Taru, joined the Chaîne in the mid 1980s and both received Commandeur badges in recognition of their 20 years of membership at the Finnish Grand Chapitre, held in their home region of Turku in August 2011.

Leo Kinnunen started his racing career on motorcycles, but switched to four wheels in the early 1960s. His successes include winning the Nordic Challenge Cup of 1969 in a Porsche 908 and driving for the legendary Gulf-sponsored Porsche team in the InterSerie Championship of 1970. In 1974, Leo took a big step into Formula One, but unfortunately the car wasn't equipped well enough to win races and he returned to the familiar InterSerie and winning form. He retired from international motor racing in 1977.

Even during his racing years, Leo greatly valued the time he shared with his family - wife Taru and children Nina and Niko. Home was also the place where he was able to enjoy good food. "In those days there weren't any grand motor homes with their own cooks in the pits. Between races I was always keen to rush back home to my family and enjoy the great food that my wife cooked," Leo said with a smile.

After retiring Leo returned to Finland to start his own business and indulge his growing love of gastronomy. Leo recalled, "We often enjoyed fresh lobsters and excellent pepper steak at Le Pirate - a restaurant owned by Claude Rousselin, who was the Bailli of Turku at the time. Those dinners inspired me to start cooking myself and with the recommendation of Bailli Honoraire Timo Juutilainen we joined the Chaîne."

Leo and Taru Kinnunen are active members, participating in many different events both locally and internationally. Leo particularly appreciates food that is prepared with passion, using fresh ingredients favouring local producers. He has also encouraged young chefs to take part in competitions, monitoring their preparation and development.

Asked to summarise his passion for gastronomy, "Food is art!" Leo exclaimed with enthusiasm.

« Entre les courses, j'avais toujours hâte de retourner chez moi et de profiter des bons petits plats préparés par ma femme »



“ Between races I was always keen to rush back home to my family and enjoy the great food that my wife cooked ”

LÉGENDES / CAPTIONS:

Leo Kinnunen ...
... au musée de l'auto TS de Turku (Finlande) avec une F1 Surtees / ... at the TS car museum in Turku (Finland) with the F1 Surtees

... avec sa fille, Nina / ... with his daughter, Nina

... en course dans la Targa Florio en Sicile / ... racing in the Targa Florio held in the mountains of Sicily

Tel grand-père, tel père, tel fils

La famille Knowles, du Bailliage du New Jersey, s'est inscrite dans l'Histoire de la Chaîne lors de l'intronisation de Kurt Knowles Jr au rang de Maître Restaurateur, en devenant la première famille avec trois générations de membres actifs dans la Confrérie.



Cette Cérémonie des Intronisations historique a eu lieu à « The Manor », établissement gastronomique traditionnel de West Orange, dans le New Jersey, qui appartient à Harry Knowles, Officier Maître Restaurateur, Grand Commandeur. Kurt Knowles, Vice-Conseiller Culinair et Vice-Président du Manor a participé à la cérémonie. Joseph Marino, Bailli, était présent lors de la soirée, qui marquait également le 50ème anniversaire du Bailliage. Il a rendu hommage à la famille Knowles pour sa contribution à la cuisine raffinée et à la Chaîne, déclarant : « The Manor et son fondateur, Harry Knowles, ont toujours œuvré pour présenter les standards les plus élevés de l'art culinaire et offrir un accueil courtois et chaleureux. C'est un plaisir et un honneur pour notre Bailliage d'avoir pu créer et développer notre relation avec la famille Knowles d'une génération à l'autre ».

Pendant cinq décennies et demie, les trois générations de la famille Knowles se sont consacrées à offrir une expérience culinaire raffinée, indépendamment des tendances populaires qui se développaient autour d'eux.

« La tendance aujourd'hui est à la cuisine réconfortante et aux vêtements confortables, a confié Harry Knowles. Mais sans

des établissements comme The Manor, l'esprit véritable de la gastronomie en Amérique aurait cessé d'exister. » Kurt Knowles Jr. a ajouté : « Ma génération voit les choses différemment, mais nous reconnaissons tous que la perte de ce style de cuisine raffinée nuirait à la restauration dans son ensemble ».

Alors que les frontières entre la gastronomie et la cuisine simple s'estompent, que les truffes blanches se retrouvent comme garniture de pizza et que les grands chefs proposent des hamburgers dans leur menu, l'avenir est entre les mains des jeunes générations. Avec des professionnels comme Kurt Knowles Jr aux rênes de restaurants traditionnels, le patrimoine de la gastronomie et les valeurs de la Chaîne devraient perdurer pour des générations à venir.

Michael Mahle
Directeur des Communications des Restaurants Knowles

Nous adressons nos remerciements à Cindy Eisenmenger, Chargée de Presse, Bailliage des Etats-Unis, pour nous avoir fourni le matériel de cet article, publié pour la première fois dans « *Gastronome* » Volume 2, 2012

Like grandfather, like father, like son

The Knowles family, from the New Jersey Bailliage, made Chaîne history when Kurt Knowles Jr was inducted as a Maître Restaurateur, making them the first family to have three generations in active membership.

This historic Induction Ceremony was held at The Manor, a traditional, fine dining establishment in West Orange, New Jersey, owned by Harry Knowles, Officier Maître Restaurateur, Grand Commandeur. Kurt Knowles, Vice-Conseiller Culinair et Vice-Président of The Manor, participated in the ceremony.

Joseph Marino, Bailli, was present at the evening, which also saw the Bailliage celebrate its 50th anniversary. He commended the Knowles family for their contribution to fine dining and the Chaîne, saying, "The Manor and its founder, Harry Knowles, have always endeavoured to advance the highest standards of the culinary arts and the warm graciousness of hospitality. It has been both a pleasure and honour for our Bailliage to grow and develop our relationship with the Knowles family from one generation to the next."

For five and a half decades, the three generations of the Knowles family have made it their business to continue the art of providing a fine dining experience, regardless of the popular trends they have witnessed around them.

"The trend today is comfort food and comfortable clothes," said Harry Knowles. "But without places like The Manor, the true spirit of fine dining in America would cease to exist."

Kurt Knowles Jr. added, "My generation is seeing things in a different perspective but we all recognise that the loss of this style of fine dining would be detrimental to the industry at large."

As the boundaries between fine dining and casual cuisine blur -



white truffles have found their way onto pizzas whilst top chefs are including hamburgers on their menus - the future is in the hands of the younger generations. With professionals like Kurt Knowles Jr taking the reins of traditional restaurants, the legacy of fine dining and the values of the Chaîne should stay with us for generations to come.

Michael Mahle
Director of Communications, Knowles Restaurants

With thanks to Cindy Eisenmenger, Chargée de Presse, Bailliage of USA for providing the material for this article, first published in '*Gastronome*' Volume 2, 2012





Maldives

Bienvenue aux Maldives, où le sable est aussi blanc que le sourire des habitants, où les poissons nagent tranquillement dans les eaux tièdes de l'océan Indien, où le climat est idyllique et où les rayons de soleil n'attendent que de vous réchauffer.

Les îles des Maldives possèdent des mers d'un bleu profond, des récifs couleur turquoise, des plages de sable blanc et de magnifiques palmiers. C'est aussi un lieu plein de caractère, dont la population se complait dans la langueur d'une vie paradisiaque. Et si ces îles procurent un cadre idéal pour se prélasser sur la plage et regarder le coucher du soleil un cocktail à la main, elles sont également une merveille géographique, avec des milliers de poissons évoluant dans des coraux colorés, à quelques mètres de vous.

Les Maldives forment dans l'océan Indien deux rangées d'atolls, situés de part et d'autre de l'Équateur. Le pays est constitué de 1 190 îles coralliennes regroupées en 26 atolls naturels répartis sur 90 000 km². Leur structure s'est édifée sur des dorsales océaniques abruptes, leur conférant un caractère isolé et unique.

Quatre-vingt-dix pour cent de la surface des Maldives sont recouvertes d'eau. La population des Maldives est dispersée dans les atolls, avec environ 200 îles habitées. Quelque 90 îles ont été

aménagées en complexe touristique et le reste est soit inhabité, soit utilisé pour l'agriculture ou d'autres moyens de subsistance.

« Retour au luxe pieds-nus » était le thème d'une expérience inoubliable de la Chaîne aux Maldives organisée pour le Bailliage du Sri Lanka.

Au début du mois de juin, armés de l'indispensable, c'est-à-dire lunettes de soleil, crème solaire, chapeaux, maillots de bain, shorts, T-shirts et sarongs, sans oublier les rubans de la Chaîne, 23 membres du Bailliage du Sri Lanka ont pris place à bord d'un vol d'une heure et quart, suivi d'un court trajet en hors-bord, pour profiter de trois jours de rêve et de pur luxe sur une île au Soneva Gili by Six Senses.

L'exceptionnelle beauté d'un lieu aussi spectaculaire, entouré des eaux limpides de l'océan indien, avec un ciel d'un bleu absolu et de fantastiques couchers de soleil offrant une palette de couleurs en constant changement, était purement et simplement époustouflante.

La nage, la plongée ou simplement des soins au Meera Spa faisaient partie des nombreux points forts d'un séjour de trois jours absolument merveilleux. L'équipe culinaire de l'île n'a pas ménagé ses efforts pour ravir les membres de la Chaîne à l'occasion de chacun des repas.

Acceptant que toutes les bonnes choses ont une fin, le groupe du Sri Lanka a pris place à bord du vol de retour à Colombo en fin de soirée, avec la promesse de revenir pour profiter à nouveau d'un inoubliable séjour « luxe pieds nus ».

Nous remercions la « Maldives Marketing & Public Relations Corporation » et Nigel Austin, Bailli Délégué du Sri Lanka, pour leur aide à la préparation de cet article.

« La nage, la plongée ou simplement des soins au Meera Spa faisaient partie des nombreux points forts d'un séjour de trois jours absolument merveilleux »



Maldives

Welcome to Maldives, where the sands are white as the smiles of the locals, where fish swim happily in the warm waters of the Indian Ocean, where the weather is a dream, and the deep rays of the sun wait to engulf you in their arms.

Maldives has deep blue seas, turquoise reefs, white sandy beaches and palm trees. It is also a place full of character, where its people have long spent their days languishing in the very essence of idyllic living. While it is the perfect place to sit on a beach and watch a sunset with a cocktail balanced on your hand, it is also a geographical marvel, knowing that there are thousands of fish swimming around the vivid corals just a few feet away from where you sit.

Maldives lies in two rows of atolls in the Indian Ocean, just across the equator. The country is made up of 1,190 coral islands formed around 26 natural ring-like atolls, spread over 90,000 square kilometres. These atoll structures are formed upon a sharp ridge rising from the ocean, making way for their secluded uniqueness.

Ninety-nine per cent of Maldives is made up of sea. The people of the islands are widely dispersed across the atolls, with about 200 inhabited islands. About 90 islands are developed as tourist resorts and the rest are uninhabited or used for agriculture and other livelihood purposes.

'A Return to Barefoot Luxury' was the theme for an unforgettable Bailliage of Sri Lanka Maldives Chaîne experience.

Equipped with such essentials as sunglasses, sun-tan

lotion, hats, swim-suits, shorts, tee-shirts and sarongs, plus of course Chaîne ribbons, in early June some 23 members of the Bailliage of Sri Lanka embarked on a 1 ¼ hour flight, followed by a short trip by speed boat to be welcomed to an idyllic three days of pure luxury on the island of 'Soneva Gili' by Six Senses.



The sheer beauty of such a spectacular location, surrounded by the crystal clear water of the Indian Ocean, lovely blue skies and amazing sunsets akin to a constantly changing palette of colours, was nothing short of breath-taking.

Diving, snorkelling or just being pampered in the Meera Spa were among the many highlights of a truly amazing three days' visit. The island's culinary team spared no effort to delight the Chaîne group on every dining occasion.

Accepting that all good things must come to an end, the Sri Lanka group boarded their late night return flight to Colombo, with a promise to return to enjoy such memorable 'Barefoot Luxury'.

With thanks to Maldives Marketing & Public Relations Corporation and Nigel Austin, Bailli Délégué of Sri Lanka, for their help in preparing this article.

“ Diving, snorkelling or just being pampered in the Meera Spa were among the many highlights of a truly amazing three days' visit ”



Portugal : un paradis dans l'Algarve



Le complexe exclusif du Vila Vita Parc offre une élégance intemporelle, une gamme impressionnante de services et d'équipements, des installations luxueuses et un cadre luxuriant en bord de mer.

L'Algarve est la destination touristique la plus populaire du Portugal. Elle abonde en beautés naturelles et plages magnifiques, bénéficie d'un climat doux avec plus de 300 jours d'ensoleillement par an, et permet la pratique de nombreuses activités, comme le golf sur des parcours de premier ordre.

Parmi les attractions proches du Vila Vita Parc, les châteaux médiévaux de Silves et de Sagres, l'école du Prince Henri le Navigateur, où Christophe Colomb a étudié, et le point le plus à l'ouest de l'Europe.

Vila Vita Parc se trouve sur un site de 27 hectares surplombant l'océan Atlantique, qui abrite des

jardins subtropicaux, une architecture d'influence mauresque typique de l'Algarve, un littoral rocheux impressionnant et l'une des plus belles plages du Portugal. Les installations du centre de bien-être Vila Vita Vital Spa incluent jacuzzis, saunas et hammams, et les clients peuvent également faire leur choix parmi la vaste gamme de soins, cours et leçons.

Les huit restaurants du site proposent des options culinaires variées, allant du simple au gastronomique, complétées par la meilleure cave du Portugal. Vila Vita possède et exploite son propre domaine viticole, Herdade dos Grous, à Albenoa dans le district de Beja dans l'Alentejo, qui produit des cuvées primées.



Portugal: a paradise in the Algarve



The exclusive Vila Vita Parc resort offers timeless elegance, an impressive range of services and amenities, luxurious facilities and a lush seaside setting.



The Algarve is Portugal's most popular tourist destination. It abounds in natural beauty and superb beaches, benefits from a mild climate with more than 300 sunny days a year, and has many activities to offer the visitor, including world-class golf.

Attractions adjacent to Vila Vita Parc include the medieval castles at Silves and Sagres, the school of Prince Henry the Navigator where Columbus studied, and the far western point of Europe.

Vila Vita Parc itself is set in 54 spectacular acres perched above the Atlantic Ocean, with sub-tropical gardens, Moorish-influenced architecture typical of the Algarve, a dramatic, rocky coastline and one of the most beautiful beaches in Portugal. The Vila Vita Vital Spa facilities comprise whirlpools, saunas and a steam bath, whilst guests may also choose from a comprehensive package of treatments, classes and instruction.

Eight restaurants on-site offer a range of dining options - from casual to gourmet, complemented by Portugal's best wine cellar. Vila Vita owns and operates its own award-winning wine estate, Herdade dos Grous, in Albenoa in the Beje region of the Alentejo, producing award-winning vintages.



Les voyages d'un Membre de la Chaîne

L'un des plus grands plaisir de l'existence est la bonne chère, et en tant que membres de la Chaîne, nous savons que ce n'est pas seulement ce qui est sur la table mais aussi ce qui est autour de la table qui nous apporte autant de plaisir.

Partager des mets et des vins exceptionnels avec des amis augmente le plaisir de manière exponentielle. Un des grands avantages de la Chaîne est le réseau mondial d'amis, de consœurs et de confrères, avec lesquels nous pouvons partager notre passion pour la gastronomie et échanger nos expériences.

Je suis étonné de voir combien de membres limitent leur vie dans la Chaîne à leur Bailliage local et ne tirent pas parti des invitations et de la gracieuse hospitalité offertes par leurs confrères et consœurs du monde entier. Avant mes déplacements, je prends quelques minutes pour consulter le site de la Chaîne afin de voir s'il existe un Bailliage dans la région que je vais visiter, quels sont les officiers et la personne à contacter. Je vérifie si des événements sont prévus pendant mon séjour en ces lieux.

Au cours des dernières années, j'ai pu assister à une fête de la truffe noire dans le Périgord et suis allé chasser des truffes avec des cochons, j'ai déjeuné au Portugal avec une Princesse, participé

à une soirée au 102ème étage d'un gratte-ciel de Shanghai et eu le privilège d'assister à un dîner privé d'intronisations de la Chaîne sur la Grande Muraille de Chine ! J'ai pris part à un dîner royal à Séoul et j'ai eu la bonne fortune de participer à un Dîner de Gala à Vancouver, préparé par un champion du Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs. Plus récemment, j'ai dîné à Bangkok avec quelques membres dans l'un de leurs restaurants « locaux » préférés où nous nous sommes délectés des fruits de mer les plus frais que j'aie jamais goûtés, et j'ai reçu l'explication détaillée des ingrédients et de la préparation de chacun des plats. Et j'oubliais presque de mentionner un repas dans la ville à flanc de colline de Mougins en Provence, et une merveilleuse fête au bord d'une piscine avec vue sur la mer à Monte-Carlo ... et la liste ne s'arrête pas là !

La Chaîne offre des occasions innombrables de partager des expériences conviviales et internationales. Si vous n'avez pas encore pu profiter de cet avantage, vous passez à côté de quelque chose. En plus des déplacements en solitaire, un

grand nombre de voyages sont organisés et guidés par des membres de la Chaîne connaissant les recoins et les secrets des lieux visités. Des croisières formidables où les Bailliages de la Chaîne des ports d'escale vont à la rencontre de « l'assemblée flottante », des voyages dans des régions de France en compagnie de membres originaires du pays, et de nombreux Grands Chapitres aux quatre coins du monde.

Je vous promets que vous ferez de nouvelles rencontres, dont certaines deviendront des amitiés pour la vie. En fin de compte, c'est la Chaîne au-delà de notre horizon qui nous rapproche les uns les autres et nous apporte le plaisir ultime à la table. Il n'y a pas meilleur véhicule que la Chaîne pour y parvenir.

J'espère que nos chemins se croiseront très bientôt !

Michael Martello

Bailli Provincial du Pacific Northwest, États-Unis

Président, Comité des voyages du Bailliage des États-Unis

« Un des grands avantages de la Chaîne est le réseau mondial d'amis, de consœurs et de confrères »



LÉGENDES / CAPTIONS:

P96

Chine / China

Les illuminations de la Grande Muraille de Chine / The lights of the Great Wall

P97

Portugal

SAR le Prince Charles-Philippe d'Orléans et SAR la Princesse Diana / Their Royal Highnesses Prince Charles-Philippe d'Orléans and the Princess Diana

France

Vue du Périgord / Périgord view

Chine / China

Michael Martello (1er rang, au centre à droite) avec un groupe de la Chaîne sur la Grande Muraille de Chine / Michael Martello (front centre right) with a Chaîne group at the Great Wall

Travels of a Chaîne Member



One of the great pleasures of life is eating, and as Chaîne members we know that it is not only what is on the table, but what is around the table that brings us so much enjoyment.

Sharing great food and wine with friends exponentially increases the pleasure. A great benefit of the Chaîne is that we have a worldwide network of friends, consœurs et confrères, with whom we can share our love for gastronomy and converse about our experiences.

I am amazed how many members limit their Chaîne life to their local Bailliages and do not take advantage of the inviting and gracious hospitality offered by their Chaîne brothers and sisters elsewhere. Whenever I travel I take a few minutes to look on the Chaîne website resources to see if there is a Bailliage in the area that I am going to and to see who the officers and contact person are. I look to see if they have any events planned during the time that I'll be visiting.

Over the past few years I've been able to attend the black truffle festival in Périgord and hunt for truffles with pigs, have lunch in Portugal with a Princess, attend a soirée on the 102nd floor of a Shanghai skyscraper and be privileged to be part of a private black-tie Chaîne Induction Dinner on the Great Wall of China! I've been treated to a Royal Court



LÉGENDE / CAPTION:

Michael Martello on a US Chaîne cruise around Alaska and just some of the places he has visited: Shanghai, Bangkok, Monte Carlo / Michael Martello lors d'une croisière de la Chaîne en Alaska et quelques-uns des lieux qu'il a visités : Shanghai, Bangkok, Monte-Carlo

Dinner in Seoul and I have been fortunate to attend a Dîner de Gala in Vancouver prepared by an International Jeunes Chefs Rôtisseurs Champion. Most recently I dined in Bangkok with some members at one of their favourite 'local' restaurants where we ate endless courses of some of the freshest seafood I've ever experienced and had the ingredients and preparation of each course meticulously explained. I almost forgot to mention dining in the hillside town of Mougins in Provence and attending an enchanting poolside party overlooking the sea in Monte Carlo ... the list goes on and on.

There are endless opportunities for Chaîne international convivial experiences. If you haven't explored this benefit of Chaîne membership you are missing out. In addition to travelling on your own, there are many organised travel opportunities led by Chaîne members who know the way and the secrets of the locations the group will be visiting. There are fantastic cruise voyages where Chaîne Bailliages in the ports of call meet with the 'Floating Assemblage', trips to regions of France led by native members and many Grand Chapitres around the globe.

I guarantee that you will make many new acquaintances, some of whom will become lifelong friends. It is ultimately the outer 'Chaîne' on our horizon that binds us together throughout the world and brings the ultimate pleasure to the table. There is no better vehicle than the Chaîne to facilitate this.

I look forward to our paths crossing somewhere sometime!

Michael Martello
Bailli Provincial of Pacific Northwest, USA
Chair, Bailliage of USA Travel Committee



“ A great benefit of the Chaîne is that we have a worldwide network of friends, consœurs et confrères ”



Une célèbre station balnéaire de Thaïlande



Hua Hin est une célèbre station balnéaire de Thaïlande. Hua Hin signifie littéralement « tête de pierre », nom dérivé des formations rocheuses visibles depuis l'extrémité sud de la plage principale.



Cette ville se situe à 200 km au sud de Bangkok, dans le Golfe de Thaïlande. La construction d'une ligne ferroviaire depuis Bangkok a assuré son accès et son attrait auprès d'une grande partie du public thaïlandais. Mais c'est l'approbation royale qui a conféré à Hua Hin son caractère unique.

Devant initialement sa popularité à la création d'un palais royal dans les années 1920, Hua Hin s'est développé à un rythme tranquille, aussi bien en tant que station destinée à l'aristocratie, avec l'attrait supplémentaire d'un parcours de golf de 18 trous, qu'en tant que port de pêche.

C'est un lieu prisé des Thaïlandais, particulièrement en vogue auprès des résidents de Bangkok pour les escapades d'un weekend, de même qu'auprès des touristes étrangers et en tant que villégiature ou destination de retraite pour les expatriés. Hua Hin et ses alentours disposent de beaucoup d'attractions, que vous soyez adepte du soleil, golfeur ou que

vous souhaitiez juste profiter de soins dans l'un des nombreux centres de bien-être.

Hua Hin est également une destination internationale très appréciée des golfeurs. Le nombre de parcours est en constante augmentation. A l'heure actuelle, il en existe six, mais il est prévu d'en ouvrir d'autres d'ici quelques années.

Cependant, malgré le développement rapide, les autorités locales et provinciales se sont engagées à éviter le type de constructions excessives qui ont peut-être nui à d'autres stations balnéaires de Thaïlande.

Aujourd'hui, Hua Hin dispose de tous les éléments permettant de passer des vacances de rêve. La ville a gardé de son charme et il y règne toujours une ambiance exceptionnelle dans le style classique d'antan.

A famous seaside resort in Thailand



Hua Hin is a famous seaside resort in Thailand. Hua Hin literally means 'Stone Head' and derives its name from the rock formations seen at the southern end of the main beach.

It is situated 200 km south of Bangkok on the Gulf of Thailand. The construction of a railway line from Bangkok ensured its accessibility and attractiveness with a wider part of the Thai public. But it was the resort's Royal approval which has given Hua Hin a unique character of its very own.

Originally popularised with the arrival of the King's palace in the 1920 s, Hua Hin developed at its own leisurely pace, both as an aristocratic resort with the added attraction of an 18-hole golf course, and as a fishing port.

It is popular with Thais, having become quite fashionable as a weekend getaway spot for Bangkok residents, as well as with foreigners and as an ex-pat retirement or holiday home location. There are many attractions in and around Hua Hin, whether

you are a sun worshipper, a golfer or just enjoy being pampered in one of the many Spa resorts.

Hua Hin is a very popular international destination for golfers. It is home to an ever increasing number of courses. At present there are six, with plans for more to be completed within the next few years.

However, although developing rapidly, there is a commitment by the local and provincial authorities to avoid the kind of overheated blight that has perhaps affected other beach resorts in Thailand.

Today, Hua Hin has every element for an exceptional holiday experience. The town has retained its charm and still emanates an exceptional ambiance combined with classical old world style.





Destination Costa Rica

Le Costa Rica, superbe pays d'Amérique Centrale, s'enorgueillit d'un mélange attrayant de plages magnifiques, de panoramas diversifiés, de paysages volcaniques et d'un littoral riche, bordant l'océan Pacifique à l'ouest et la mer des Caraïbes à l'est. Il a beaucoup à offrir au touriste averti.

Ce petit pays est certainement digne de son nom, qui signifie littéralement « côte riche ». Couvrant une superficie d'à peine 52 000 km², le Costa Rica dispose de plus de 1 500 km de littoral et abrite des plages spectaculaires, allant de paysages escarpés aux roches grises et sable noir, jusqu'aux paradis de sable blanc bordés de cocotiers. C'est une destination populaire auprès des amateurs de sports aquatiques, proposant pêche et plongée le long de la côte des Caraïbes, et des conditions idéales pour le surf dans le Pacifique. L'industrie des croisières y est florissante, avec des ports situés sur les côtes pacifiques et caribéennes offrant aux touristes un vaste choix de circuits.

A l'intérieur des terres, le paysage du Costa Rica est tout aussi dynamique et spectaculaire. Faisant partie de la ceinture de feu du Pacifique, le Costa Rica abrite une centaine de volcans, cinq d'entre eux étant classés comme actifs. La plus grande concentration de volcans se trouve dans les terres centrales et dans le nord du pays, se divisant en trois formations volcaniques : les chaînes Guanacaste et Talamanca et la cordillère centrale. Les cratères du volcan Poás forment l'une des plus grandes attractions touristiques du Costa Rica.

Par ses paysages des plus divers, le Costa Rica est également un havre pour les oiseaux et la vie sauvage. En outre, le pays est parvenu à réduire la déforestation, ce qui a indéniablement permis de conserver l'abondance de la flore et de la faune. Ses parcs nationaux abritent de nombreuses espèces menacées et vulnérables, à l'image du singe-écureuil d'Amérique Centrale et de la tortue verte, qui réside dans le Parc national de Tortuguero (qui signifie littéralement, « plein de tortues »). Le Parc national de Tortuguero est lui-même l'une des plus importantes aires de conservation du Costa Rica. Situé dans la province de Limón au nord-est du pays, c'est un territoire retiré, uniquement accessible par bateau ou avion.

« Costa Rica dispose de plus de 1 500 km de littoral et abrite des plages spectaculaires »

Le tourisme du XXI^{ème} siècle au Costa Rica est le reflet de la demande des touristes modernes. Destination populaire pour les lunes de miel, le Costa Rica propose une vaste gamme d'activités et d'attractions pour divertir les jeunes mariés sur des périodes dépassant les traditionnels séjours d'une semaine. Le tourisme de bien-être fait partie des autres tendances récentes, et voit les touristes dédaigner la plage et les écarts gastronomiques en faveur d'expériences purifiantes et régénératrices leur permettant de retrouver leur routine quotidienne en ayant fait le plein de force et d'énergie.

Enfin, le Costa Rica ne pourrait se trouver en Amérique Centrale s'il ne disposait pas de son style unique de danse. Si le tango est synonyme de l'Argentine et la samba du Brésil, le « swing criollo » est une danse rapide, propre au Costa Rica.

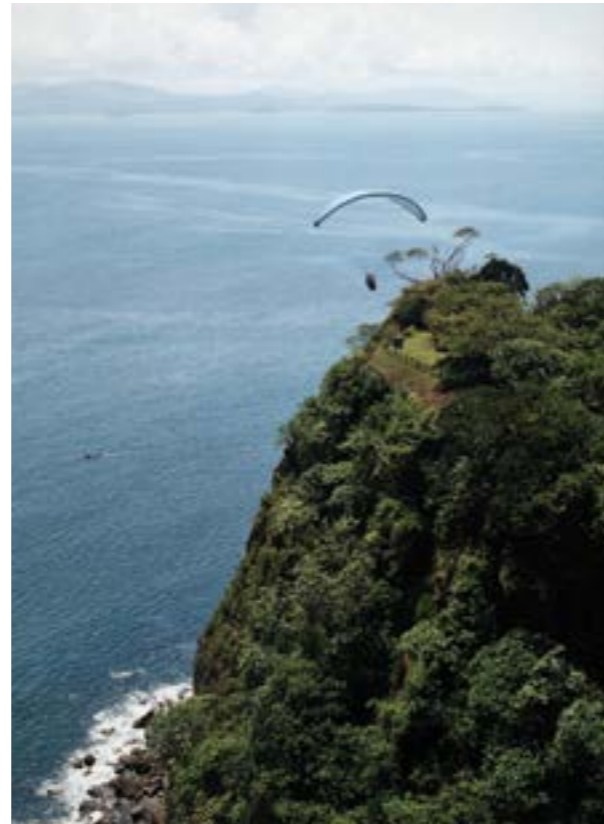
La Chaîne possède un Bailliage très actif au Costa Rica, mené par le Bailli Délégué Alain Taulère, qui, aux côtés de son fils et chef, Jean-Luc, Conseiller Culinaire, dirige le célèbre restaurant Mar y Sol. On compte parmi les membres de la Chaîne au Costa Rica un pourcentage inhabituellement élevé de Professionnels, près de 50 %.

« Faisant partie de la ceinture de feu du Pacifique, le Costa Rica abrite une centaine de volcans »



Destination Costa Rica

Costa Rica, this beautiful country in Central America, presents an inviting combination of stunning beaches, varied landscape, volcanic scenery and rich coastlines, bordering the Pacific Ocean to the west and the Caribbean Sea to the east. It has much to offer the discerning traveller.



This small country certainly lives up to its name, which literally means 'rich coast'. Covering an area measuring just under 20,000 square miles, Costa Rica boasts some 1,000 miles of coastline and is home to a diverse selection of spectacular beaches, from rugged and rocky grey or black sand, to coconut-tree-lined white sand paradise. It is a popular destination for water sports enthusiasts, offering snorkelling, diving and sport fishing along its Caribbean coast, whilst its Pacific coast has some of the world's best surfing conditions. It also has a booming cruise industry, with ports on both the Caribbean and Pacific coasts offering travellers a wide choice of tour opportunities.

Inland, Costa Rica's scenery is no less dramatic and dynamic. Part of the Pacific Ring of Fire, Costa Rica is home to nearly 100 volcanoes - five of which are classified as active. The greatest concentration of volcanoes is to be found in the Central Highlands and



“ Costa Rica boasts some 1,000 miles of coastline and is home to a diverse selection of spectacular beaches ”



northern Costa Rica, divided into three volcanic range systems: the Guanacaste, Central and Talamanca ranges. The Poás Volcano Crater is one of Costa Rica's main tourist attractions.

With its highly varied landscape, Costa Rica is also a haven for birds and wildlife and has been successful in tackling deforestation, which has undoubtedly helped it to retain its abundance of flora and fauna. Its National Parks are home to many endangered and vulnerable species, including the Central American squirrel monkey, and the green turtle, which nests in the Tortuguero National Park, (Tortuguero means literally 'full of turtles'). Tortuguero National Park is in itself one of Costa Rica's most important conservation sites. Located in the Limón province of north-eastern Costa Rica, it is a remote spot that is only accessible by boat or aeroplane.

21st Century tourism in Costa Rica also reflects the demands of the modern-day traveller. A popular destination for honeymooners, Costa Rica is able to offer a broad range of

activities and attractions to entertain newly-weds for longer than the formerly traditional one-week break. Wellness tourism is another recent trend, which sees holiday-makers shunning the beach and over-indulgence in food and drink in favour of purifying and rejuvenating experiences that see them return to their daily routines with energy and strength.

Finally, it wouldn't be Central America if Costa Rica didn't boast its own, unique dance-style. Much like the tango is synonymous with Argentina and the samba with Brazil, 'swing criollo' is a fast-paced dance that is unique to Costa Rica.

The Chaîne has a very active Bailliage in Costa Rica, led by Bailli Délégué Alain Taulère, who, with his chef son, Jean-Luc, Conseiller Culinaire, runs the highly rated Mar y Sol Restaurant. Chaîne membership in Costa Rica comprises an unusually high percentage of Professionals - some 50 per cent.

“ Part of the Pacific Ring of Fire, Costa Rica is home to nearly 100 volcanoes ”



Activités de la Chaîne dans le monde

« Savoir que notre Confrérie compte bien plus de 20 000 membres et qu'elle est représentée d'une manière significative dans plus de 70 pays est une chose.

Avoir la conviction que la Chaîne Internationale est bien plus qu'une juxtaposition de Bailliages Nationaux en est une autre.

L'une de nos priorités est exactement celle-là : faire en sorte que chacun des membres ait le sentiment d'appartenir non seulement à son Bailliage National, mais aussi à une confrérie véritablement internationale. »

Ces propos ont été écrits par le Président Atallah dans son « Mot du Président » de l'édition 2004 de l'ancien « Magazine International de la Chaîne ».

Les sentiments exprimés demeurent tout autant d'actualité en 2012 qu'ils l'étaient en 2004. En outre, ils s'appliquent aussi aux années précédant 2004 : depuis que les transports internationaux sont devenus accessibles à tous, et non seulement réservés à une élite.

Les membres des Bailliages petits et grands - et leurs invités, qui, nous l'espérons, se joignent à nous en vue de devenir membres à leur tour - participent aux événements pour assister aux Cérémonies officielles des Intronisations, profiter des « plaisirs de la table », de la compagnie de leurs confrères et pour rencontrer des amis anciens et nouveaux dans une atmosphère de convivialité.



Thaïlande / Thailand



Russie (Moscou) / Russia (Moscow)



Belgique / Belgium



Chypre / Cyprus



Chine (Shanghai) / China (Shanghai)



Turquie / Turkey



Grèce / Greece



Danemark / Denmark



Australie / Australia



Koweït / Kuwait

Sur les photographies illustrant les pages de cette section de la Revue internationale de la Chaîne, vous constaterez que les traditions de la Chaîne sont bel et bien vivantes et florissantes. Depuis la pompe des groupes officiels d'Intronisés jusqu'aux moments de détente lors des événements des Bailliages à tous les niveaux, les membres participent avec le respect et l'enthousiasme convenant à chacune des occasions.

Sans les merveilleuses créations des Chefs en cuisine, présentées impeccablement par les brigades de salle, nos dîners perdraient de leur sens. Pour illustrer les standards culinaires élevés des événements des Bailliages et rendre hommage au professionnalisme des équipes de cuisine et de salle, une sélection de photographies culinaires a également été incluse, pour votre plus grand délice visuel.

« La délectation : sentiment fondamental difficile à définir mais que l'on souhaite savourer » ... Si les images que nous avons choisies étaient aussi délicieuses qu'elles le paraissent, tout le monde a alors effectivement pleinement savouré !

Les comptes-rendus intégraux des événements présentés sont disponibles sur le site d'Actualités en ligne de la Chaîne : www.chainedesrotisseurs.com/news_online.

Le site Internet est désormais le point central pour consulter les derniers comptes-rendus et annonces des Bailliages. Malgré tout, nous avons décidé d'inclure une sélection de magnifiques photos dans cette publication, reconnaissant que certains d'entre nous peuvent ne pas être à l'aise avec la lecture en ligne ou ne pas avoir de connexion Internet haut débit.

Pour en revenir au « délice », je continue d'être impressionnée par la diversité des événements organisés aux quatre coins du monde. L'imagination et la créativité sont utilisées de bien des façons, allant au-delà de la seule organisation du menu. Comme l'a écrit le grand Jean Valby dans son ouvrage « Gastronomie » : « Être gastronome, c'est chercher l'harmonie, c'est aimer ce qui est beau et bon, c'est être raffiné ». Dans les pages de cette section sur les activités de la Chaîne, il apparaît que les idéaux de la bonne chère et du bon vin demeurent au cœur de notre Confrérie. Pour poursuivre la citation de Valby : « c'est sans nul doute un test remarquable de civilisation ».

Vive la Chaîne !

Marie Jones
Rédactrice-en-chef



Etats-Unis / USA



Autriche / Austria



Japon / Japan

Chaîne activities around the world

“It is one thing to know that our Confrérie numbers well over 20,000 members and that it is represented in a significant way in more than 70 countries.

To feel strongly that the international Chaîne is much more than just a juxtaposition of National Bailliages is something else again.

One of our priorities is exactly this, to make it so that each member may have the feeling of belonging not only to his/her own National Bailliage but equally to a truly international society.”

This was written by President Atallah in his 'Mot du Président' for the 2004 edition of the then 'Chaîne International Magazine'.

The sentiments expressed remain as current today in 2012 as they did in 2004. What is more, they had done so for many years prior thereto - since the age of international travel became accessible to everyone, not just the elite.

Members - and their guests who hopefully are invited with a view to eventually becoming members themselves - of Bailliages large and not so large attend events to enjoy the formal Induction Ceremonies, the 'pleasures of the table', the company of their fellow members and the pleasure of meeting friends old and new in a convivial atmosphere.



Italie / Italy



Kenya



© Bailliage de Chongqing (Chine) | Bailliage of Chongqing (China)

In the photographs illustrating the pages in this section of the 'Revue internationale de La Chaîne', you will readily see that the traditions of the Chaîne are very much alive and well. From the pomp and circumstance of the formal Induction groups, to the relaxed moments at Bailliage events at all levels, members participate with due ceremony and enthusiasm as appropriate to the occasion.

Without the wonderful creations of the Chefs in the kitchen, faultlessly presented by the Front of House brigade, our dining events would be as nothing. To reflect the high standard of food enjoyed at Bailliage events and in honour of the professionalism of the kitchen and service teams, a selection of evocative food photographs has also been included for your visual delectation.

'Delectation: a fundamental feeling that is hard to define but that people desire to experience' ... If the images we have chosen tasted as good as they looked then everyone's desire was perfectly satisfied!

Full reports on all the events featured are available to be viewed on the 'Chaîne News On-line' website:
www.chainedesrotisseurs.com/news_online.

The website is now the central point for up-to-date Bailliage event reports and announcements. Even so, we have decided to include a selection of superb photos in this publication, realising that there are those who as yet might still not be comfortable with on-line viewing, or indeed who do not have a high speed internet connection.

Coming back to 'delight', I continue to be impressed with the diversity of events that are held around the world. A lot of imagination and creativity is used in more ways than just the menu planning. As the great Jean Valby wrote in his book 'Gastronomy': "to be a gastronome is to search for harmony, to love the good and the beautiful, to be refined." In the pages of this section on the Chaîne's activities, it is self-evident that the ideals of excellent food and wine remain at the heart of our society. To continue with Valby's quote: "This is, indubitably remarkable evidence of civilisation."

Vive la Chaîne !

Marie Jones
Managing Editor



Suisse / Switzerland



Thaïlande / Thailand



Hongrie / Hungary



Macao / Macau



Liban / Lebanon



Portugal



Japon / Japan



International - Paris 2012



Ordre Mondial

Un monde de réjouissances

L'Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD) et son équivalent américain, la Société Mondiale du Vin, ont connu cette année une forte augmentation du nombre de leurs membres, en plus d'événements passionnants et très suivis aux quatre coins du monde.

De la Suisse au Portugal, d'Israël au Texas et de l'Écosse à Bordeaux, les membres se sont réunis pour partager les meilleurs vins et spiritueux jamais produits. Ils ont pu participer à des rencontres organisées dans la vallée de Napa en Californie en mai, à Paris vers la fin du printemps et en Turquie à l'automne. D'autres se sont retrouvés en Chine à la fin de l'été pour partager des crus extraordinaires de Bordeaux. Des événements réguliers de l'OMGD se sont également tenus aux Philippines, en Autriche et dans d'autres Bailliages du monde.

L'un des meilleurs aspects d'une expérience avec l'OMGD ou la Société, c'est lorsque les membres puisent dans leurs caves personnelles pour partager avec leurs confrères ce qui, dans bien des cas, est la collection de toute une vie : des Bordeaux premier

cru, des Madère vieux, du Porto vintage, du Whisky écossais single malt et d'autres breuvages de qualité. Si tous les membres de l'OMGD et de la Société appartiennent à la Chaîne, tous les membres de la Chaîne ne font pas partie de l'OMGD ou de la Société. Ces deux organisations recherchent tout particulièrement des adhérents de la Chaîne ayant un intérêt spécifique pour les vins raffinés et autres spiritueux. Tout nouveau membre, même s'il n'a qu'une connaissance ou une expérience limitée des breuvages alcoolisés les plus raffinés, est rapidement guidé par des membres anciens vers un monde nouveau de qualité et de saveurs.

Nous convions tous les membres de la Chaîne à nous rejoindre pour connaître et partager ces expériences. Vive l'Ordre Mondial !

A world of fun

The Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs, OMGD, and its American counterpart, the Société Mondiale du Vin, have had a year of strong membership growth and exciting and well-attended events across the globe.



From Switzerland to Portugal, Israel to Texas and from Scotland to Bordeaux, members have gathered to share the finest wines and spirits ever produced. Members enjoyed organised meetings in the Napa Valley of California in May, in Paris later in the spring and in Turkey in autumn. Still others met in China in late summer to share extraordinary Bordeaux vintages. Regular OMGD events were also held in the Philippines, Austria and other Bailliages worldwide.

The best part of the OMGD/Société experience is when members dig deep in their personal cellars to share with their fellow members what, in many cases, has been a lifetime of collecting first growth Bordeaux, ancient Madeira, vintage Port, single malt Scotch Whisky and other crafted beverages.

While all members of the OMGD and Société are Chaîne members, not all Chaîne members are members of the OMGD or Société. The OMGD and Société specifically seek as new members those Chaîne members with a particular interest in fine wine and other spirits. When a new member joins, even if they have little knowledge or experience of drinking or collecting the finest alcoholic beverages in the world, they are soon guided by existing members into a new world of quality and flavour.

We invite all Chaîne members to join, to learn, and to share the experience. Vive l'Ordre Mondial!

George Brown
Member of the Conseil d'Administration



BETWEEN HEAVEN AND EARTH

Here you can live moments of pure peace of mind, far away from the city noise. Come and let Nature, tradition and local charm awake your senses. At the Herdade dos Grous restaurant you can experience the deliciously delicate Alentejo food, made with produce from the Herdade's local farm. You can also taste the "Herdade dos Grous" wines, a local product of international fame, and have a tour to learn how it is made.



Herdade dos Grous
Albernôa · 7800-601 Beja
Alentejo · Portugal

(+351) 284 960 000
herdadedosgrous@vilavitaparc.com
www.herdadedosgrous.com

chaîne revue 2012

