

# chaîne

Revue internationale de la Chaîne des Rôtisseurs

revue 2015



120  
YEARS



LE CORDON BLEU®  
1895 - 2015

# LE CORDON BLEU

congratulates the young sommelier of 2015

Le Cordon Bleu Australia, proud sponsor of the Chaîne's 2015 Jeunes Sommeliers Competition, is excited to celebrate this year's winner, Mathias Camilleri from Great Britain.

Celebrating our 120 year anniversary in 2015, Le Cordon Bleu is world renowned for their dedication in providing the highest level of culinary and hospitality education, through world class programs. Preserving the mastery and appreciation of the culinary arts remains at the heart of French Gastronomy for over 500 years. Mathias is now able to further his studies in wine and gastronomy with Le Cordon Bleu through our global network of programs including the Bachelor of Business Food Entrepreneurship, the Le Cordon Bleu Master of Gastronomic Tourism and the premier program the Hautes Etudes du Goût, a two week gastronomic adventure held in Paris for passionate foodies.

For more information about Le Cordon Bleu's global network and suite of programs visit [lecordonbleu.com.au](http://lecordonbleu.com.au)



LE CORDON BLEU®

## ABOUT LE CORDON BLEU

With more than 50 schools globally and attended by over 70 nationalities Le Cordon Bleu combines innovation and creativity with tradition, through Bachelor and Master Degrees that focus on the demands of a growing international hospitality industry.

Celebrating its 120th anniversary in 2015, Le Cordon Bleu prides itself on distinctive teaching methodology, where students gain experience and network with like-minded individuals, while studying topics ranging from sustainability, trends in cuisine and culinary arts, food writing for media and the history of gastronomy.

With new campuses opening up in Shanghai in 2015 and Rio in 2016 ready for the summer Olympics, Le Cordon Bleu is passionate about forging new friendships underpinned with tradition and heritage.

Le Cordon Bleu Australia campuses include Adelaide, Sydney and now Melbourne.

[lecordonbleu.com.au](http://lecordonbleu.com.au) | [australia@cordonbleu.edu](mailto:australia@cordonbleu.edu)



# Mot du Président

Suivre le rythme de l'actualité dans le monde

**Comme nous l'avons signalé à plusieurs reprises au cours des dernières années, la Chaîne évolue dans un monde toujours plus petit grâce aux technologies de communication développées via l'Internet et ce que l'on appelle les « réseaux sociaux ».**

Le Bailliage de Finlande a mis à profit l'opportunité offerte par ces évolutions et a concrétisé l'excellente idée de célébrer l'univers de la Chaîne en organisant une « Journée mondiale de la Chaîne ». Le concept avait été lancé au niveau national en 2014, et il a été déployé cette année au plan international (voir compte-rendu pages 68 & 69). Le succès de la Journée mondiale de la Chaîne a été immédiat, allant de la Nouvelle-Zélande pour le point le plus à l'Est, jusqu'au Bailliage naissant des Îles Cook à l'Ouest, avec la participation d'un nombre encourageant de Bailliages entre les deux.

En tant que Président, toute occasion de rassembler la Chaîne dans un contexte international m'enthousiasme. Les Grands Chapitres Internationaux, avec l'Assemblée générale annuelle, existent de longue date. Le programme d'événements et les rencontres avec les membres des quatre

coins du monde, et leurs invités, sont toujours enrichissants et permettent de retrouver d'anciens amis et de tisser des liens nouveaux.

Les concours internationaux - Jeunes Chefs Rôtisseurs et Jeunes Sommeliers - qui illustrent les meilleurs jeunes professionnels de nos Bailliages, disposent également d'un statut bien établi. Ces concours bénéficient du soutien accru des Bailliages et sont de plus en plus disputés par les concurrents. Cela est pour moi la preuve de la santé de la Chaîne, tandis que la jeune génération s'active à poursuivre les idéaux de l'art de la table.

Nous ne pourrions conclure le tour de table des événements internationaux sans mentionner l'Association Caritative de la Chaîne des Rôtisseurs (ACCR). Au cours de l'année écoulée, le Comité a lancé plusieurs initiatives, dont un Dîner de Gala caritatif. Cet



événement louable a été orchestré par Günter Albert, Membre du Conseil d'Administration, dans sa ville natale de Salzbourg (voir compte-rendu pages 64 & 65). Grâce à un soutien mondial, il a permis d'apporter une contribution significative au financement de projets de l'ACCR.

J'adresse mes sincères félicitations à toutes les personnes qui se sont impliquées dans ces événements internationaux.

Vive la Chaîne !

**Yam Atallah, Président**

## Keeping up with world events

**As has already been mentioned on several occasions in recent years, the Chaîne exists in a world that is becoming smaller and smaller thanks to communications technology developing via the internet and its so-called social media.**

The Bailliage of Finland has turned this into a new opportunity and developed an excellent idea to celebrate the world of the Chaîne: a Chaîne Day. First introduced as a national event in 2014, this year it has been rolled out internationally (see report on pages 68 & 69). The success of the World Chaîne Day was immediate, encompassing as it did New Zealand in the east, the nascent Bailliage of Cook Islands in the west and an encouraging number of Bailliages in between.

As President I am always enthused when there is an opportunity to bring the Chaîne together in an international context. Long established is of course the International Grand Chapitre including the Annual General Meeting. The programme of events and meetings is always rewarding through

the opportunity to meet members and their guests from the four corners of the earth, to see old friends and to make new acquaintances.

The international competitions - the Jeunes Chefs Rôtisseurs and the Jeunes Sommeliers - which showcase the best young professionals from our Bailliages are equally well established. These competitions are becoming increasingly supported by the Bailliages and more and more competitive for the participants. To me it shows that the Chaîne is alive and well with the next generation being active in the pursuit of the ideals of the 'art de la table'.

We could not conclude a round-up of international events without mention of the

International Chaîne's charitable foundation, the Association Caritative de la Chaîne des Rôtisseurs (ACCR). During the past year there have been a number of initiatives by the Committee, one of which was a Charity Gala Dinner. This worthy event was organised locally in his native Salzburg by Günter Albert, Member of the Conseil d'Administration (see report on pages 64 & 65). With worldwide support it succeeded in making a substantial contribution to funding ACCR projects.

Hearty congratulations are very much due to everyone involved in all of these international events.

Vive la Chaîne!

**Yam Atallah, President**

WE BELIEVE GREAT DINING  
EXPERIENCES SHOULD  
INVOLVE ALL THE SENSES.



At InterContinental Adelaide, dining takes on a whole new perspective. We use only the finest local ingredients, meticulous preparation and our unique InterContinental insider knowledge to create a range of traditional and contemporary dishes.

*Do you live an InterContinental life?*

For more information or to make a booking, visit our website at [icadelaide.com.au](http://icadelaide.com.au) or call +61 8 8238 2400.



INTERCONTINENTAL®  
ADELAIDE

In over 170 locations across the globe including DUBAI • SYDNEY • SINGAPORE • TOKYO

# Index

Mot du Président

3

Mot du Secrétaire  
Général

49

Baillis Délégués

112-113

Gastronomie

6-45

International

46-69

Membres

70-97

Art de Vivre

98-101

Bailliages

102-111

**Photo de couverture | Front cover photo:**

**(c) Bailliage de Seminyak (Bali, Indonésie) | Bailliage of Seminyak (Bali, Indonesia)**

## **Revue internationale de la Chaîne Mentions légales / Statutory Information**

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

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

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

© Chaîne des Rôtisseurs 2015

Chaîne des Rôtisseurs Magazine ISSN 2052-4323 (Print) ~ Tirage /  
Issues printed: 22,500 ~ Prix / Price: 3 euro

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

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

# Cuisine à la mode

## « John Wayne »



« Son inspiration, sa créativité et sa poursuite de la perfection du goût lui ont permis de placer Vila Joya au rang de l'un des meilleurs restaurants du Portugal et, aujourd'hui, du monde »

## Le Chef Dieter Koschina, titulaire de deux étoiles au Michelin, n'aime rien de plus que d'ouvrir la porte du réfrigérateur de sa cuisine du Vila Joya et, à partir de son contenu, de créer quelque chose qui ne figure pas au menu de son restaurant.

Dieter Koschina est né à Dornbirn en Autriche et a grandi à Salzbourg. Il se rappelle avec tendresse de la cuisine de sa mère et des moments passés à l'aider, dès l'âge de cinq ans. Il se souvient aussi de son soutien lorsqu'il décida de poursuivre « la carrière de ses rêves ».

À 14 ans seulement, il commençait un apprentissage, avant d'aller travailler dans plusieurs restaurants étoilés au Michelin, notamment Souvretta House, Tantris, Tristan et le Hilton Vienna Plaza.

Le Chef Koschina est arrivé à Vila Joya en 1991 et a décroché sa première étoile au Michelin en 1995, suivie par une deuxième en 1999. Pendant 13 ans, le restaurant de Dieter Koschina à Vila Joya a été le seul au Portugal à détenir deux étoiles si convoitées.

Les cuisines de Vila Joya ont été récompensées par plusieurs autres distinctions culinaires. En 2012, l'établissement a été le premier du Portugal à figurer dans la liste des 50 meilleurs restaurants du monde, atteignant la vingt-deuxième place en 2014. L'hôtel a été élu Meilleur hôtel boutique d'Europe 2015 par World Travel Awards.

Au cours de ses quelque 20 ans de carrière à Vila Joya, Dieter Koschina a transformé le restaurant grâce à son enthousiasme culinaire. C'est un chef talentueux, passionné par sa profession. Son inspiration, sa créativité et sa poursuite de la perfection du goût lui ont permis de placer Vila Joya au rang de l'un des meilleurs restaurants du Portugal et, aujourd'hui, du monde.

Le Chef Koschina rappelle constamment à son équipe qu'un restaurant sans clients est comme un roi sans royaume. « Les clients sont à la source de notre succès, et nous avons pour objectif suprême de réaliser leurs rêves culinaires de la meilleure façon possible ». Pour cette raison, il aime combler leurs demandes particulières. Lorsqu'il dit à son équipe, « passons en mode John Wayne », c'est le moment d'ouvrir le réfrigérateur, de jeter un œil sur son contenu et de commencer à préparer des plats qui ne figurent pas au menu.

Le menu du Vila Joya change tous les jours et met l'accent sur les ingrédients de saison de fournisseurs locaux, alliés à des produits de qualité des meilleurs distributeurs, tels que du caviar ou certaines découpes particulières de viande. Le Chef Koschina puise également dans ses racines autrichiennes, préparant des spécialités telles que la Rindsuppe (soupe de bœuf), les traditionnels Wiener Schnitzels ou le Kaiserschmarrn, qui ressemble à de petites crêpes servies avec une sauce aux fruits et saupoudrées de sucre.

Malgré son succès, Dieter Koschina a des ambitions modestes. « Notre principal objectif n'est pas nécessairement de décrocher davantage d'étoiles et de prix, mais de satisfaire nos clients pour qu'ils reviennent à de nombreuses reprises. Recevoir des commentaires positifs de nos convives est la plus belle récompense ».





# Cooking 'John Wayne' style

**Two-Michelin starred Chef Dieter Koschina likes nothing better than opening the door of the refrigerator in his kitchen at Vila Joya and creating something that is not on the restaurant's menu from its contents.**

Dieter Koschina was born in Dornbirn in Austria and grew up in Salzburg. He fondly remembers his mother's cooking and helping her in the kitchen when he was as young as five years old. He also remembers her support of his 'dream career'.

Aged just 14 he entered into an internship, following which he worked in several Michelin-starred restaurants, including Souvretta House, Tantris, Tristan and Hilton Vienna Plaza.

Chef Koschina arrived at Vila Joya in 1991 and won its first Michelin Star in 1995, followed by the second in 1999. For 13 years, Vila Joya with Dieter Koschina was the only restaurant in Portugal to be honoured with two Michelin Stars.

The kitchen at Vila Joya has been awarded many other culinary accolades. In 2012, it became the first restaurant in Portugal to enter 'The World's 50 Best Restaurants' list and climbed to number 22 in the list in 2014. The hotel has just been voted by the World Travel Awards as 'Europe's Best Boutique Hotel 2015'.







In his 20+ years at Vila Joya, Dieter Koschina has transformed the restaurant with his culinary enthusiasm. He is a talented chef with a passion for his profession. His inspiration, creativity and determination to deliver perfection in taste have enabled him to lead Vila Joya to its position as one of the best restaurants in Portugal, and now, in the world.

Chef Koschina frequently reminds his team that a restaurant without clients is like a king without a kingdom. “The roots of our success are our clients and our ultimate goal is to fulfil their culinary wishes in the best possible way.” For this reason, he enjoys taking special requests. When he advises his team, “It’s John Wayne time,” he means it’s time to open the fridge, have a look at what is inside and start cooking dishes that are not on the menu.

The menu at Vila Joya changes every day, focusing on seasonal ingredients from local suppliers complemented by quality products from top suppliers, such as caviar and certain cuts of

meat. Chef Koschina also uses his Austrian roots, sometimes preparing Austrian specialities, such as Rindsuppe (beef soup), traditional Wiener Schnitzels or Kaiserschmarrn, which resembles a pancake in pieces served with a fruit sauce and sprinkled with sugar.

In spite of his success, Dieter Koschina remains humble in his ambitions. “Our main goal isn’t necessarily to constantly achieve stars and awards but to please our guests so they return time and time again. When we receive positive feedback from our guests, this is what makes us happy.”

“ His inspiration, creativity and determination to deliver perfection in taste have enabled him to lead Vila Joya to its position as one of the best restaurants in Portugal, and now, in the world ”



# Restauration gastronomique à bord d'un navire brise-glace

**Un navire brise-glace est devenu membre du Bailliage de Finlande et son restaurant à bord a reçu la plaque des Professionnels de la Chaîne.**

Construit en 1975, l'Urho est le brise-glace le plus vieux du monde. Lors du baptême du navire le 5 mars 1975, le Président de la Finlande, Urho Kekkonen, donna au brise-glace le plus grand et le plus puissant à l'époque son propre nom, « Urho ».

Grâce à sa puissance combinée à une excellente capacité de manœuvre, l'Urho peut briser la glace même dans la banquise la plus épaisse. Depuis la mise en service d'Urho, les 23 ports d'hiver de la côte finlandaise peuvent rester ouverts pour permettre une navigation toute l'année.

L'un des principes de conception de l'Urho était son rôle prévu de navire de relation publique pour les plus hauts dirigeants du gouvernement, une fonction qu'il remplit depuis plus de 30 ans. Il est bien équipé pour accueillir les événements officiels :

outre son restaurant, l'Urho possède deux saunas, une piscine, une salle de gym et une bibliothèque. Ses murs intérieurs sont décorés de peintures magnifiques d'artistes finlandais. Les assiettes et les couverts ont tous été créés exclusivement pour le navire.

Suite à l'annonce de la démission de l'ancienne Présidente de Finlande, Mme Tarja Halonen, un dîner auquel participèrent sept présidents de pays différents fut organisé sur l'Urho. Les chefs d'état du monde entier dînent souvent à bord de l'Urho, ce qui confère une dimension véritablement internationale au restaurant. Mais l'Urho n'est pas exclusivement un lieu pour les représentants d'état. Le restaurant est ouvert à quiconque, à condition de réserver à l'avance et d'accepter le contrôle des renseignements personnels par les services secrets finlandais.





# Gourmet catering aboard an ice-breaking ship

**In membership of the Bailliage of Finland is an icebreaking ship, on board which is a restaurant awarded the Chaîne's Professionals' Plaque.**

Built in 1975, Urho is the oldest icebreaker in the world. In a name-giving ceremony held on March 5, 1975, the President of Finland, Urho Kekkonen, named the largest and most powerful icebreaker built to that date 'Urho', his namesake.

With a combination of power and excellent manoeuvrability, Urho is able to provide reliable icebreaking performance in the worst pack ice. Since Urho was commissioned, all 23 winter ports on the Finnish coast have remained open for year-round navigation.

One of the design principles guiding Urho's construction was its planned role as a PR ship for the highest government executives, a function it has fulfilled for over 30 years. It is well equipped to

host official events: in addition to its restaurant, Urho boasts two saunas, a swimming pool, a gym and a library. Its interior walls are decorated with some quite remarkable works of art from Finnish artists. The plates and crockery are all special order items.

When the former President of Finland, Mrs. Tarja Halonen, left office, a dinner was held on Urho, attended by seven Presidents from different countries. Heads of state from around the world often dine aboard Urho, giving the restaurant a truly international aspect. But Urho is not exclusively a venue for state officials. The restaurant is open to anyone provided it is booked in advance and the personal information about the guests will be checked by Finnish Security Intelligence Service.





# Café des Artistes : un haut-lieu de la gastronomie

**Pour le Chef Thierry Blouet, Bailli, ouvrir son premier restaurant au Mexique en 1990 a été un rêve devenu réalité. Le fondateur visionnaire du Café des Artistes Group est aujourd'hui le fier propriétaire du restaurant Café des Artistes Bistro Gourmet, du P'yote Piano Lounge & Bar et de Thierry Blouet Cocina de Autor - tous situés à Puerto Vallarta - ainsi que de Tuna Blanca, sur la plage de Punta Mita.**

« *Le Café des Artistes est une certaine façon d'envisager la vie et de la vivre avec une sensibilité artistique, car, dans une certaine mesure, nous sommes tous des artistes* ».

Thierry Blouet est arrivé à Puerto Vallarta en 1987 pour diriger les cuisines du prestigieux restaurant La Perla, dans l'hôtel Camino Real, et il est immédiatement tombé sous le charme de cette petite ville pittoresque avec ses toits rouges, bordée à la fois par les plages du Pacifique et les montagnes de la Sierra Madre. Les clients de La Perla étaient tout aussi impressionnés par ses créations gastronomiques, qui ne ressemblaient à rien d'autre au Mexique à cette époque. Couleurs et textures, saveurs et arômes étaient présentés en parfaite harmonie, avec des ingrédients jamais encore utilisés dans les restaurants de la région.

« La philosophie de ma cuisine s'inspire des couleurs, des formes, des styles architecturaux, de la mode, des sons, des arômes et des expériences qui m'ont marqué », explique Thierry. « Associer des produits de la plus grande qualité à la magie des saveurs, des épices et des couleurs du Mexique est une passion pour moi ».

Le poulpe mariné et grillé est rapidement devenu l'une des spécialités au menu du Café des Artistes, alliant le meilleur des influences françaises et mexicaines. Thierry Blouet a mis au point sa méthode de cuisson du poulpe en 2014, qu'il décrit comme le meilleur plat de poulpe qu'il a eu l'honneur de servir au Café des Artistes au cours des 25 ans d'existence du restaurant.

« Le poulpe mariné et grillé servi avec chayotte au gratin, épinards, champignons, sauce aux haricots et cuitlacoche croustillant est à mon avis l'un des meilleurs plats du restaurant préparés avec cet ingrédient. Nous avons mis au banc d'essai plusieurs méthodes de préparation du poulpe, en cherchant toujours à le réinventer et à l'utiliser différemment, jusqu'à ce que cette recette me vienne à l'esprit ».

La star du plat, le poulpe, est soumis à deux cuissons, tout d'abord dans de l'eau, en prenant soin de ne pas le faire trop cuire. Il est ensuite gardé au frais pendant deux jours dans une marinade à base d'huile, puis grillé. La marinade forme une sorte de croûte qui permet au poulpe de rester tendre et juteux.

Le Café des Artistes ne cesse d'évoluer. Avec pour objectif de renforcer sa position en tant que meilleur restaurant du Mexique et de se classer parmi les 50 meilleurs restaurants du monde, son concept est constamment réinventé, alliant le meilleur du passé avec les produits, la technologie et les tendances du présent, en vue de façonner l'avenir.

« La philosophie de ma cuisine s'inspire des couleurs, des formes, des styles architecturaux, de la mode, des sons, des arômes et des expériences qui m'ont marqué »





“ The philosophy of my cuisine is inspired by colours, shapes, architectural designs, fashion, sounds, aromas and experiences that have made an impression on me ”

## Café des Artistes: an icon of gastronomy

For Chef Thierry Blouet, Bailli, opening his own restaurant in Mexico in 1990 was a dream come true. The visionary founder of the Café des Artistes Group is today the proud owner of the Café des Artistes Bistro Gourmet restaurant, P'yote Piano Lounge and Bar and Thierry Blouet Cocina de Autor - all in Puerto Vallarta - as well as Tuna Blanca, situated on the water's edge at the beach in Punta Mita.





*“Café des Artistes is a way of looking at and experiencing life with artistic sensibility, insofar as we are all, to a certain extent, artists.”*

Thierry Blouet came to Puerto Vallarta in 1987 to head the kitchen at the prestigious La Perla, Hotel Camino Real and immediately fell in love with the charming little town with its red tiles flanked by the Pacific beaches and mountains of the Sierra Madre Mountains. La Perla’s customers were equally impressed with his gastronomic fare, which was like nothing else in Mexico at the time. Colours and textures, flavours and aromas, were all presented in perfect harmony in his dishes, featuring ingredients that had never before been used in local restaurants.

“The philosophy of my cuisine is inspired by colours, shapes, architectural designs, fashion, sounds, aromas and experiences that have made an impression on me,” explained Thierry. “Combining products of the highest quality, the magic of flavours, spices and the vibrant colours of Mexico is a passion for me.”

Rapidly becoming a favourite dish on the menu at Café des Artistes is the grilled, marinated octopus, which combines the best of French and Mexican culinary influences in one dish. Thierry Blouet

developed this method of cooking octopus in 2014 and describes it as the best octopus dish he has had the honour to serve in the Café des Artistes in the 25 years since he opened the restaurant.

“For me, grilled marinated octopus served with chayote au gratin, spinach, mushrooms, bean sauce and crispy cuitlacoche is one of the best octopus dishes we have ever served at the restaurant. We tried various ways to prepare octopus, always keeping in mind the questions: How can we reinvent it? How can we use it differently? Until this recipe occurred to me.”

The star of the dish, the octopus, is cooked twice, firstly in water taking care not to overcook it, before being refrigerated for two days in an oil-based marinade and then grilled. The marinade forms a crust-like layer that keeps the octopus juicy and soft inside.

Café des Artistes does not stand still. With a vision to reinforce its position as the best restaurant in Mexico and to be among the 50 best restaurants in the world, its concept is constantly reinvented fusing the best of the past with the products, technology and trends of the present in order to shape the future.





# Le bœuf coréen hanwoo : l'incarnation de l'excellence

**Le hanwoo est une race bovine élevée en Corée. Son marbré exceptionnel est très apprécié en Corée du Sud où, malgré son prix élevé, cette viande est largement préférée au bœuf importé moins coûteux, car elle est considérée comme étant plus fraîche et de meilleure qualité.**

Pour les Coréens, le hanwoo est un symbole culturel et l'un des meilleurs bœufs au monde. Il est utilisé dans les recettes traditionnelles, dans les plats festifs populaires ou lors d'occasions spéciales. La région de Hoengseong est réputée pour ses élevages de bœufs hanwoo. L'environnement local est adapté à l'élevage de bovins et, depuis une dizaine d'années, la région a lancé une campagne de marketing stratégique visant à se positionner en tant que lieu d'origine du bœuf coréen de la meilleure qualité.

Le bœuf a des textures et des saveurs différentes en fonction de son âge, de son sexe, de la quantité d'exercice physique, de la découpe et de la durée de maturation. Le morceau choisi dépend de la recette. À l'achat, la meilleure viande de hanwoo présente une belle couleur rouge vif homogène, avec un gras laiteux.

L'assaisonnement rehausse évidemment le goût et la saveur. Il existe en Corée une myriade d'arômes, les plus populaires étant le sel, la sauce soja, le poivre noir, l'huile de sésame et au gingembre et au miel, le piment rouge, la pâte au piment

rouge, la moutarde, la pâte de graines de soja, l'ail et l'oignon vert.

Le *soeagalbi gui* est une spécialité appréciée par les Coréens comme par les touristes : des côtes de bœuf marinées dans une sauce au ganjang (sauce soja coréenne), puis grillées au feu de bois.

Alors que le nombre de personnes en surpoids augmente dans le monde entier, les maladies telles que le diabète, les maladies cardiovasculaires et l'hypertension touchent également de plus en plus la population adulte. Cependant, cette hausse est plus faible en Corée que dans d'autres pays. Selon certaines recherches, ce phénomène pourrait découler d'un régime alimentaire plus sain, incluant la consommation de bœuf hanwoo avec le célèbre *kimchi* (garniture fermentée traditionnelle en Corée à base de légumes - le plus souvent du chou - servie avec une variété d'assaisonnements).

Je me réjouis à la perspective de vous rencontrer bientôt en Corée pour goûter au meilleur du bœuf hanwoo !



# Korean Han-u Beef: as good as it gets

**Han-u is a breed of cattle raised in Korea. Highly marbled, it is a firm favourite in South Korea where, despite its high price, it is widely preferred to cheaper imported beef as it is regarded as fresher and of better quality.**

Since Koreans consider Han-u beef a cultural icon and one of the top quality beefs of the world, it is used in traditional foods, popular holiday dishes, or as a special-day gift.

The county of Hoengseong is best known for its Han-u cattle. The environment here is well suited to cattle farming and some 10 years ago the county began a strategic marketing campaign to brand itself as the origin of the highest quality beef in Korea.

The beef can have different textures and flavours according to its age, sex, amount of physical exercise, cut and level of maturation. The appropriate style should be selected for a particular recipe. When buying Han-u, the best meat has a good, bright reddish consistency in colour and milky white fat. Seasonings of course enhance taste and flavour. In Korea there is a myriad of seasonings, the most popular of which are salt, soy sauce, black pepper, honey and ginger sesame oil, red pepper, red pepper paste, mustard, soy bean paste and garlic green onion.

A particularly popular dish among Koreans and international visitors alike is 'soegalbi gui'; beef ribs marinated with ganjang-based sauce (Korean soy sauce) before grilling over a charcoal fire.

As the number of overweight people is increasing worldwide, adult diseases such as diabetes, heart disease and hypertension are also increasing. However, in Korea the increase is much less than in other countries. Research has concluded this might be as a result of the healthier diet which includes Han-u beef eaten with the famous 'kimchi' (the traditional fermented Korean side dish made from vegetables - often cabbage - with a variety of seasonings).

I look forward to seeing you soon in Korea to try authentic Han-u beef at its best!

**Bernhard Brender**  
*Bailli Délégué*





© Constanin Fisher

# Caviar à la carte

À Grödig, près de Salzbourg, Walter Grüll est devenu la première personne à produire du caviar blanc d'esturgeons blancs : une rareté zoologique au service de la culture gastronomique.

« Ce qu'on remarque à la dégustation du caviar de Walter Grüll, c'est la consistance molle des grains, un témoin que le caviar n'est pas pasteurisé, le goût léger de noisette et une salaison légère »



© Constanin Fisher



© Constanin Fisher

Depuis 1981 il pratique l'élevage de poissons d'eau douce rares, de poissons de mer, de crustacés, de six différentes variétés d'huîtres et du caviar.

« À l'époque, la qualité du caviar était de plus en plus mauvaise et les prix grimpaient. J'ai donc décidé de faire du caviar. » Une décision à long terme, car il faut de 8 à 10 ans pour pouvoir « récolter » le caviar de l'esturgeon.

En 2002, il a enfin pu offrir son « Caviar autrichien ». La fabrication est à 100 % artisanale. Pas de machines, que de la main-d'œuvre. L'élevage des esturgeons se fait uniquement dans des bassins en plein air pour assurer la qualité. Sa clientèle : les meilleurs restaurants et hôtels de luxe, ses clients les plus importants venant d'Asie et des pays arabes.

La plupart du caviar est aujourd'hui importé de Chine. Il est pasteurisé et conservé avec du borax et d'autres produits. C'est autorisé mais cela ne contribue pas au goût naturel du caviar. Ce qu'on remarque à la dégustation du caviar de Walter Grüll, c'est la consistance

molle des grains, un témoin que le caviar n'est pas pasteurisé, le goût léger de noisette et une salaison légère.

Walter Grüll ne produit pas sur stock mais pratiquement à la commande, ce qui donne au caviar son goût exemplaire. Le caviar blanc et noir est également moulu fin et déshydraté, ce qui lui donne un goût très spécifique et fort pour épicer certains plats.

En décembre 2012 il a ouvert un petit bistrot dans l'enceinte de son magasin et de son lieu de production où l'on peut déguster ses produits, sortis directement de l'eau.

À l'occasion du gala de charité de l'ACCR qui s'est tenu le 10 octobre à Salzbourg, nous avons tous eu l'occasion de déguster son caviar. C'était une merveille !

**Günter Albert**

*Membre du Conseil d'Administration*

*Bailli Délégué Honoraire de la Principauté de Monaco*



© Constanin Fisher



# Caviar à la carte

**In Grödig (near Salzburg), Walter Grüll became the first person to make white caviar from white sturgeon: a zoological rarity, for the benefit of the culture of gastronomy.**

Back in 1981 Walter Grüll started breeding rare freshwater and sea fish, crustaceans, six different varieties of oyster and caviar.

“The quality of caviar was becoming increasingly poor, and the prices were creeping up. So I decided to make caviar,” he explained. This was a long-term project, as it takes between eight and ten years to ‘harvest’ caviar from sturgeon.

In 2002, he was finally able to sell his ‘Austrian Caviar’. His production process is totally artisan, with no machines, just hard work. The sturgeons are reared exclusively in open-air enclosures to ensure the best quality. His clients include the finest restaurants and luxury hotels with his biggest customers in Asia and Arabic countries.

Today, most caviar comes from China. It is pasteurised and preserved with borax and other products. This is allowed, but it doesn’t bring out the natural flavour of the caviar. When you eat Walter Grüll’s caviar you notice the soft consistency of the grains, which means that the caviar hasn’t been pasteurised, plus a hint of hazelnut and a touch of saltiness.

Walter Grüll doesn’t follow a make-to-stock approach, he practically makes to order, which gives the caviar its exceptional flavour. White and black caviar are both finely ground and dried which produces a very specific, strong taste to spice up certain dishes.

In December 2012, he opened a small bar on the same site as his shop and production site where customers can taste his products as soon as they come out of the water.

Chaîne members and guests attending the ACCR Charity Gala in Salzburg last October were lucky enough to try his caviar. It was a real treat!

## **Günter Albert**

*Member of the Conseil d’Administration*

*Bailli Délégué Honoraire of Monaco*





**“ When you eat Walter Grill’s caviar you notice the soft consistency of the grains, which means that the caviar hasn’t been pasteurised, plus a hint of hazelnut and a touch of saltiness ”**



# Une passion royale

**James Irvine, seigneur de Barossa, parle de sa passion pour le Merlot souvent déprécié.**

James Irvine, ou Jim pour ses proches, est un homme souriant de 82 ans qui, sous une apparente timidité, a derrière lui une longue carrière dans le monde des vins australiens, débutée juste avant son dix-septième anniversaire. Lors de son entretien avec la Revue, son énergie intérieure et son enthousiasme contagieux pour les hommes, la vie et le vin sont vite devenus apparents.

Sa passion pour le Merlot lui a valu le titre de « Roi du Merlot », décerné par ses confrères des Barons de Barossa. D'où vient cette fascination pour ce cépage particulier ? « En 1981, j'ai vécu une expérience rarissime. J'ai pu participer à deux dégustations distinctes de l'un des meilleurs vins au monde : le Château Petrus. L'émerveillement suscité par ce vin ne m'a jamais quitté et a éveillé en moi le désir d'explorer les possibilités offertes par le Merlot en Australie ».

Irvine Wines jouit d'un succès mondial avec son Grand Merlot et son Merlot Royale. La passion pour le vin est l'un des facteurs de ce succès, et Jim explique que le formidable terroir de l'Eden Valley y contribue également. Sur la crête d'une colline, l'eau s'écoule toujours loin des ceps. « Le Merlot n'aime pas avoir les pieds dans l'eau ».

Jim Irvine est d'avis que l'excellence peut se trouver dans tout. « La passion nous pousse à l'excellence, et c'est cette passion que nous goûtons. C'est pourquoi le vin ne doit jamais être basé sur une formule mais être le résultat d'une découverte passionnée ».

Au cours de sa longue carrière, plusieurs étapes importantes ont été franchies. Pouvoir acheter et travailler avec des cépages d'Eden Valley pour Hardy dès l'âge de 23 ans a été l'une d'entre elles, et cela a conduit Jim à un niveau d'excellence ne permettant plus aucun retour à l'ordinaire.

Jim décrit également l'évolution des goûts en matière de vins australiens, les palais étant passés des vins fortifiés aux vins pour accompagner les repas, créant ainsi un marché continu pour des variétés et des styles nouveaux. « Plus les consommateurs goûtent à des vins différents, plus ils cherchent à en découvrir d'autres. Cela pousse les viticulteurs à satisfaire cette curiosité en cultivant de nouvelles variétés ».

Irvine Wines demeure un domaine australien familial, même si les familles ont changé au fil des ans. Aujourd'hui, les Miles et les Wade, vigneron de Barossa depuis plusieurs générations, qui travaillent sur ces terres depuis le milieu du XIXe siècle, ont repris le flambeau du Merlot et se consacrent également aux autres grandes variétés d'Irvine sur les quelque 150 hectares de vignes.

Irvine Wines est un sponsor très estimé de la Finale Internationale du Concours des Jeunes Sommeliers. Au cours des cinq prochaines années, de 2015 à 2019, le domaine fera le don généreux d'une Impériale de Grand Merlot Irvine pour récompenser le gagnant. C'est une bouteille très rare d'une valeur de près de 2 000 euros.



# A royal love affair

**James Irvine, Barossa nobility, talks of his passion for the often-maligned Merlot.**

James Irvine, or Jim to his many friends, is a deceptively shy and smiling 82-year old with a career in the world of Australian wine that began just before his 17th birthday. Talking to the Revue, his inner energy and infectious enthusiasm for people, life and wine unfolded.

His chosen speciality is Merlot and he was dubbed by his fellow Barons of The Barossa as the King of Merlot. Why the fascination with Merlot? "In 1981, I had an experience very few have. I had two separate tastings of one of the world's best wines, Chateau Petrus. The wonder of this wine never left me and kindled the fire to explore the possibilities of Merlot in Australia."

Irvine Wines has enjoyed worldwide success with its Grand Merlot and Merlot Royale. A passion for the wine is one factor in that success and Jim explains how the brilliant terroir of the Eden Valley contributes as well. On a saddle of a hill water always drains away from the vines. "Merlot doesn't like its feet wet."

Jim Irvine believes excellence can be found in everything. "It's passion that drives us to excellence and you can taste that passion. It's why wine should never be formulaic but instead a passionate discovery."

In such a long career it is hardly surprising that there have been several milestones. Buying and working with Eden Valley grapes at Hardy's aged just 23 was one of these, introducing him to a level of excellence from which it is difficult to return to the ordinary.

Jim also describes the change in Australian wine tastes as the palate has evolved from fortified to table wines and in so doing, created a continuing market for new varieties and styles. "The more consumers taste different wines, the more they explore and in turn, winemakers have to satisfy this curiosity by planting more varieties."



Irvine Wines still remains Australian and family owned although the families have changed. Today the Miles and Wade families, multi-generation Barossa vigneron with plantings from the mid-19th Century, have adopted the Merlot mantle plus several other great Irvine varieties on their 300 plus acres of vineyards.

Irvine Wines is a much appreciated sponsor of the International Final of the Jeunes Sommeliers Competition. The company is generously providing an Imperial of Irvine Grand Merlot as a gift for the winner of the five years 2015-2019 inclusive. It is a very rare bottle worth in the region of 2,000 euro.

• *En haut à gauche : Le Bailli Délégué Norm Harrison et le « Roi du Merlot » australien, James Irvine, Professionnel du Vin, préparant la Finale Internationale du Concours des Jeunes Sommeliers, qui s'est tenue à Adélaïde en Australie les 24 et 25 septembre 2015.*

• *Top left: Bailli Délégué Norm Harrison and Australia's "King of Merlot", James Irvine, Professionnel du Vin, making arrangements for the International Final of the Jeunes Sommeliers Competition held in Adelaide, Australia on September 24-25, 2015.*







# Tout ce que vous avez toujours voulu savoir sur les oies

**Il est avéré que les origines de la Chaîne des Rôtisseurs remontent à 1248. À cette époque, Louis IX, le roi de France (Saint Louis après sa canonisation), souhaitant remercier les corps de métiers qui avaient contribué à la construction de la Sainte-Chapelle, ordonna l'établissement de plusieurs guildes professionnelles, dont celles des « Ayeurs » ou rôtisseurs d'oies.**

L'oie est un mets apprécié depuis des millénaires. Les Égyptiens et les Romains avaient établi des élevages spéciaux et alimentaient les oies de figues sèches. Les oies mangent presque tout et le goût de la viande dépend donc de ce que l'oiseau a mangé. Et c'est quelque chose qui compte vraiment beaucoup pour les connaisseurs.

L'oie est devenue un symbole de Saint Martin de Tours en raison de la légende suivante : alors qu'il essayait d'éviter d'être ordonné évêque, il s'était caché dans un enclos contenant des oies et c'est le criaillement des oies qui le trahit. La Saint-Martin est célébrée en novembre, lorsque les oies sont prêtes à l'abattage. Ainsi, en Autriche, le « Martinigansl » (oie rôtie) est le plat traditionnel de saison.

À Nottingham, au Royaume-Uni, selon la tradition, des milliers d'oies étaient rassemblées sur la place du marché chaque année pour être vendues à l'occasion de la fête de Saint-Mathieu. Certaines oies venaient de Lincoln et du comté de Norfolk, à plus de cent-soixante kilomètres, et leurs pattes couvertes de goudron et de sable formaient des chaussures improvisées !

350 oies ont joué dans le film *Laughterhouse*, qui raconte l'histoire d'un fermier du Norfolk qui décide de conduire lui-même ses oies au marché de Smithfield de Londres en raison de difficultés dans les transports contrôlés par les syndicats. Au contraire de leurs ancêtres, ces oies-là ont eu la tâche facile ! Deux bétailières furent utilisées pour les transporter d'un arrêt à l'autre et une fois arrivées à la capitale, elles furent conduites de Paternoster Square à la Cathédrale de St Paul, au grand étonnement des touristes du monde entier qui prirent des clichés inédits ce jour-là. Les oies avaient même leurs propres dresseurs.

## Quelques faits concernant les oies

Les oies de Chine se distinguent facilement des oies européennes par la caroncule à la base du bec.

Les oies sauvages ont une posture horizontale et un arrière-train mince, alors que les oies domestiques ont des dépôts de graisse à l'extrémité, ce qui leur donne un postérieur plus épais et les forcent à adopter une posture plus droite. Ceci empêche aussi la plupart des oies domestiques de voler. Toutefois, si elles sont effrayées, elles se mettent à courir et à battre des ailes et peuvent voler momentanément à quelques pas du sol.

Les oies ont une réputation d'excellents chiens de garde, en raison de leur cri fort et de leur sensibilité aux mouvements inhabituels. À la fin des années 1950, dans le sud du Vietnam, l'armée de l'air se servait de troupeaux d'oies pour garder les avions la nuit car leurs cris sonnaient l'alerte en cas d'intrusion.

## L'oie et la gastronomie

Les oiseaux plumés à sec donnent une peau très croustillante.

Rôtir le cou à la ficelle est une technique de cuisine datant du 16ème siècle selon laquelle la viande était suspendue au-dessus, ou à côté, d'une source de chaleur.

Vous trouvez l'oie trop chère ? Essayez l'oie rôtie « bon marché », qui était en fait il y a des années, du lapin plongé dans de la graisse d'oie.

Tout est bon dans l'oie : une graisse merveilleuse, une peau dorée, salée et croustillante, un foie riche qui produit un pâté pratiquement instantané, un bouillon au goût incroyablement velouté et une viande moelleuse à utiliser pour un délicieux cassoulet. Le « rôti de bœuf des cieus », tel est le nom donné à l'oie du Canada.

Les oies produisent de gros œufs comestibles, qui peuvent être utilisés en cuisine comme des œufs de poule. Proportionnellement, ils ont plus de jaune et leur consistance est légèrement plus dense une fois cuits. Le goût est similaire à celui d'un œuf de poule, mais plus fort.

La grande question non-résolue concerne la technique de cuisson parfaite pour une oie moyenne d'environ 5 kg : 3 heures dans un four à 190 °C ou une cuisson lente de 4 à 5 heures à 120 °C ? Qu'auraient donc recommandé les « Oyeurs » en 1248 pour atteindre la perfection ?





# All things goose

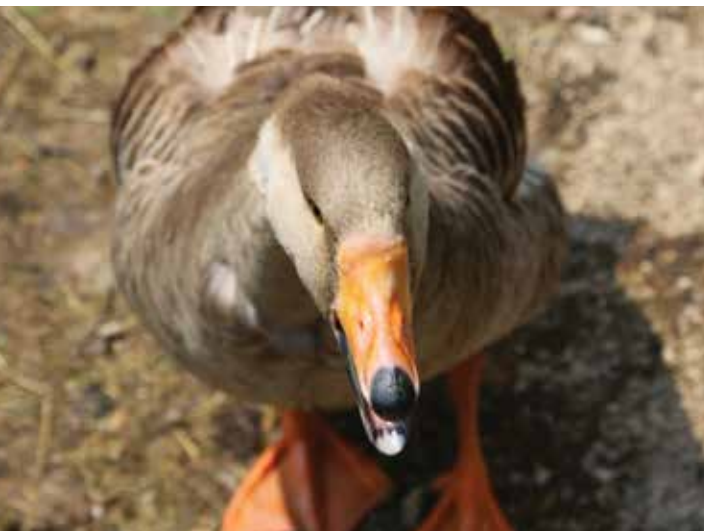
**It is well known that the Chaîne des Rôtisseurs traces its origin back to 1248. At that time, the French King Louis IX (later canonized as Saint Louis), wishing to thank the trades which had contributed to the construction of Sainte Chapelle, ordered the establishment of several professional guilds including that of the 'Oyeurs' or goose roasters.**

Goose is an ancient delicacy. The Egyptians and Romans set up special farms feeding the geese with dried figs. As geese will eat just about anything, the taste of the meat depends on what that bird has eaten. And that really, really matters to the connoisseur.

The goose became a symbol of St. Martin of Tours because of a legend that when trying to avoid being ordained bishop he had hidden in a goose pen, where he was betrayed by the cackling of the geese. St. Martin's feast day falls in November, when geese are ready for killing. Hence in Austria 'Martinigansl' (roasted goose) is the traditional dish of the season.

Traditionally, thousands of geese were herded into The Market Square in Nottingham, UK, each year to be sold for the feast of St. Matthew. Some were walked from Lincoln and Norfolk, more than a hundred miles away, their feet coated in tar and sand as makeshift shoes!

350 geese starred in the film *Laughterhouse*, (or in America, *Singleton's Pluck*), telling the story of a Norfolk farmer who decided to drive his geese to London's Smithfield Market because of union-controlled transport difficulties. Unlike their ancestors these geese had it easy! Two cattle trucks were used to carry them from one stop to the next and on reaching the capital they were driven from





Paternoster Square to St Paul's Cathedral - much to the amazement of tourists from around the world clicking their cameras. They had their own trainers too.

#### Facts about the bird

Chinese geese may be readily distinguished from European geese by the large knob at the base of the bill.

Wild geese have a horizontal posture and slim rear end, whereas domesticated geese have large fat deposits toward the tail end, giving a fat rear and forcing the bird into a more upright posture. This also prevents flight for most domestic geese, though geese will run and flap their wings when startled, and may get a foot or so in the air momentarily.

Geese have a reputation as excellent guard dogs, because of their loud call and sensitivity to unusual movements. In the late 1950s in South Vietnam, the VNAF used flocks of geese to guard their parked aircraft at night due to the noise they would make if intruders arrived.

#### The goose and gastronomy

Dry plucked birds result in the crispiest skin.

Roasting the neck *à la ficelle* is a cooking technique dating back to the 16th century in which the meat is suspended over, or next to, a heat source. The *ficelle* is the string.

Goose too expensive? Try the 'cheap' roast goose, which years ago was in fact rabbit dipped in goose fat.

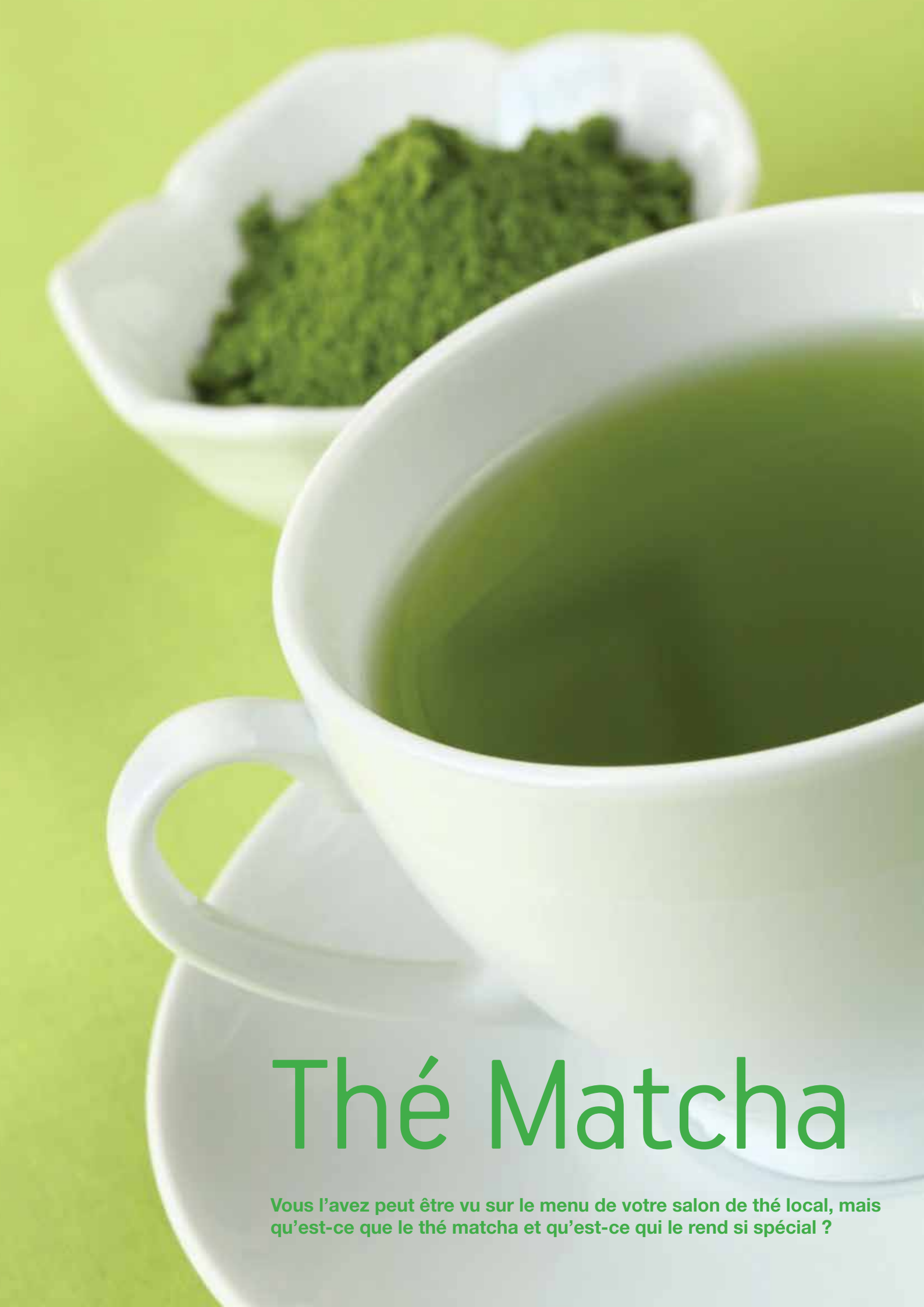
Fabulous fat, the salty, crisp-as-a-cracker golden skin, the rich liver for practically instant *pâté*, stock with a uniquely velvety quality and meaty scraps to underpin a New Year cassoulet. Roast beef of the skies, that's the Canada goose.

Geese produce large edible eggs, which can be used in cooking just like chicken's eggs. Proportionally they have more yolk and it cooks to a slightly denser consistency. The taste is much the same as that of a chicken egg, but more gamey.

Roast your typical 5kg (11lb) plus goose for three hours at 190°F or slow-roast for 4-5 hours at 120°C - what is your perfect goose roasting solution? What would the 'Oyeurs' back in 1248 have recommended for perfection?

**Halina Jaroszevska**





# Thé Matcha

Vous l'avez peut être vu sur le menu de votre salon de thé local, mais qu'est-ce que le thé matcha et qu'est-ce qui le rend si spécial ?

Le matcha est une poudre finement moulue de thé vert spécialement cultivé et traité. Il diffère du thé vert « ordinaire » de deux manières : il est cultivé à l'ombre pendant environ trois semaines avant la récolte, et les tiges et les veines sont enlevées avant le traitement. Couvrir les théiers pour empêcher leur exposition à la lumière directe du soleil produit plusieurs effets qui distinguent le thé matcha des autres théés verts. Cela ralentit la croissance, augmente les niveaux de chlorophylle, donne une couleur verte plus sombre aux feuilles et entraîne la production d'acides aminés, en particulier la théanine L. Les feuilles sont séchées à l'ombre ou à l'intérieur avant d'enlever les veines et les tiges, ce qui donne un goût plus doux au thé. Enfin, les feuilles sèches sont moulues sur pierre et réduites en poudre vert vif et fine comme du talc, appelée matcha. Une heure entière peut être nécessaire pour moulin 30 g de matcha.

L'arôme du matcha est dominé par les acides aminés. Les qualités les meilleures de matcha ont une douceur plus intense et un goût plus fort que les qualités standard ou plus grossières de thé récolté plus tard dans l'année.

### Santé

Le thé matcha est renommé pour ses vertus pour la santé. La chlorophylle, stimulée par la culture ombragée, produit la couleur vert vif du thé matcha. C'est un détoxifiant puissant, qui permet d'éliminer les produits chimiques et les métaux lourds du corps.

La culture ombragée stimule également la production de théanine L, un acide aminé puissant qui encourage la relaxation et le bien-être en créant des ondes alpha qui génèrent un état d'éveil détendu. Elle peut aussi aider la mémoire et la concentration. La théanine L compense les effets de la caféine trouvée naturellement dans le thé pour donner un boost d'énergie sans la nervosité ou les coups de fatigue associés à la caféine du café.

Le thé matcha est également rempli de catéchines antioxydantes. On dit que ces catéchines, en particulier l'EGCG, ont des propriétés contre le cancer. Elles compensent les effets des radicaux libres issus de la pollution, des UV, des produits chimiques et des radiations et aident à lutter contre le vieillissement et les maladies chroniques.

Le thé matcha renforce le métabolisme, brûle les graisses et peut donc accompagner un programme de perte de poids.

### Autres utilisations

Le thé matcha est utilisé comme arôme dans de nombreux produits culinaires, notamment le tempura matcha-jio, les chocolats et les bonbons occidentaux, ainsi que les desserts, les gâteaux, les pâtisseries et les glaces au thé vert.

Dans les cafés et salons de thé, le thé matcha est servi seul ou utilisé de manière plus inventive dans le menu des boissons. Par exemple, une chaîne nord-américaine a lancé les « lattés au thé vert » et au Japon, le thé matcha est intégré dans les lattés, les boissons glacées, les milkshakes et les smoothies. Il est même utilisé dans des boissons alcoolisées, comme les liqueurs et les bières au thé vert matcha.





# Matcha Tea

**You may have seen it on the menu at your local coffee shop, but just what is matcha tea and what makes it so special?**

Matcha is the finely ground powder of specially grown and processed green tea. It differs from 'ordinary' green tea in two respects: it is shade-grown for about three weeks before harvest, and the stems and veins are removed in processing. Covering the tea bushes to prevent their exposure to direct sunlight produces several effects that distinguish matcha tea from other green teas. It slows down growth, stimulates an increase in chlorophyll levels, turns the leaves a darker shade of green and causes the production of amino acids, in particular L-Theanine. The leaves are dried in the shade or indoors before de-veining and de-stemming, which gives the tea a softer taste. Finally, the dried leaves are stone-ground to the fine, bright green, talc-like powder known as matcha. It can take up to one hour to grind 30 grams of matcha.

The flavour of matcha is dominated by its amino acids. The highest grades of matcha have more intense sweetness and deeper flavour than the standard or coarser grades of tea harvested later in the year.





### Health

Matcha tea is renowned for its beneficial health properties. The extra chlorophyll stimulated by the shade-growing process produces the vibrant green colour of matcha tea, but chlorophyll is also a powerful detoxifier, helping to eliminate chemicals and heavy metals from the body. The shade-growing process also stimulates the production of L-Theanine, a powerful amino acid that promotes a state of relaxation and well-being by creating alpha waves that induce a state of relaxed alertness. It may also help memory and concentration. L-Theanine counters the effects of the caffeine found naturally in tea to offer an energy boost without the jitter or crash associated with caffeine in coffee.

Matcha tea is also packed with antioxidant catechins. These catechins, particularly EGCG, are said to provide cancer-fighting properties. They counteract the effects of free radicals from pollution, UV rays, chemicals and

radiation and help to prevent ageing and chronic diseases.

Matcha tea boosts metabolism and burns fat so can support a weight-loss programme.

### Other uses

Matcha tea is used as a flavouring in many culinary products, including a tempura known as matcha-jio, Western-style chocolates and sweets, as well as desserts, cakes, pastries and green tea ice cream.

In coffee shops matcha tea is served on its own or used more inventively across the beverage menu. For instance, one North American chain introduced 'Green Tea Lattes' and in Japan matcha tea has been integrated into lattes, iced drinks, milkshakes and smoothies. It has even been used in alcoholic beverages, such as liqueurs and matcha green tea beers.





# Une eau-de-vie turque : le raki

**Parmi les nombreuses impressions que la Turquie laisse sur ses visiteurs, sa célèbre boisson nationale, le raki, est certaine de figurer en tête de liste. L'arôme d'anis capiteux qui se dégage de cette puissante eau-de-vie est simplement inoubliable.**

Le raki turc se distingue de bien des façons des nombreuses anisettes du pourtour méditerranéen, depuis son processus de production unique jusqu'à son histoire hors du commun. Le raki a perduré à travers les siècles pour devenir un élément immuable du mode de vie turc.

Représentant un héritage culturel commun aux nombreuses civilisations qui ont résidé dans la région comprenant aujourd'hui la Turquie, le raki trouve ses origines dans la culture viticole antique d'Anatolie. S'il a évolué au fil des siècles, le produit bonifié que l'on consomme de nos jours a commencé à prendre forme à la fin du XIX<sup>e</sup> siècle. Parallèlement à l'évolution de la société turque, et à son passage de l'Empire ottoman à la République moderne, le raki est devenu l'un des symboles les plus puissants de la vie actuelle.

La définition officielle du raki fait référence aux « éléments naturels que l'on trouve à l'intérieur des frontières de la République de Turquie », à savoir le raisin, l'anis et une méthode de production unique. Le raki est entièrement fabriqué dans un alambic, ce qui le distingue de la plupart des boissons distillées issues d'assemblages disponibles sur le marché mondial. Les seuls breuvages auxquels

il ressemble sont les whiskies de malt et les cognacs, produits également obtenus par distillation. Le raki est une liqueur forte, avec une teneur en alcool titrant entre 43 et 47 %.

La grande tradition des « meyhane » (tavernes turques) est centrée autour du raki : un gigantesque festin comprenant tous les types imaginables de mezzés, et la culture qui les accompagne. Autour de la table de raki, l'accent n'est pas tant porté sur les mets, mais sur l'atmosphère et les conversations intimes appelées « muhabbet », terme qui signifie affection, tendresse et amour.

Une cuisine particulière est consacrée au raki, et cela le distingue de toutes les autres boissons du monde. Le vin est choisi en fonction des mets qu'il accompagne, mais dans le cas du raki, les mezzés sont sélectionnés pour s'accorder à ce breuvage. On ne prend pas place autour d'une table de raki pour se remplir l'estomac : l'objectif est le partage, et les conversations longues et détendues tournant autour du raki. Idéalement, les mezzés doivent être servis progressivement, en petites portions, depuis les entrées jusqu'au dernier café, les différentes saveurs apparaissant les unes après les autres.

« Une cuisine particulière est consacrée au raki, et cela le distingue de toutes les autres boissons du monde »





# Turkey's spirit: 'rakı'

Of the many impressions Turkey will leave on any visitor, its famous national drink 'rakı' is sure to be high on the list. The heady anise aroma rising from this powerful spirit will linger on in the mind.

“Rakı has an entire cuisine devoted to it and, as such, it is unlike any other drink in the world”

Among the many anisettes in the Mediterranean region Turkey's rakı stands out on several counts, from its unique production process to its intriguing history. Rakı has survived the ages and become a permanent fixture in modern Turkish life.

Representing a common cultural legacy of the many civilisations that have lived in the region comprising modern Turkey, rakı's origins extend back to Anatolia's ancient wine culture. It has evolved over many centuries, but today's perfected product began to take form in the late 19th century. Going hand-in-hand with the modernisation of Turkish society from the Ottoman Empire to the modern Republic, rakı has become one of the most powerful symbols of modern life.

The official definition of rakı refers to the “elements naturally occurring within the borders of the Republic of Turkey,” these being grapes, anise and the unique production method. Rakı is made entirely in a still, which sets it apart from most of the blended distilled alcoholic drinks on the world market. The only drinks it resembles are malt whiskies and cognacs which are also entirely the products of still distillation. Rakı is hard liquor, with an alcohol content usually around 43-47 per cent.

A grand 'meyhane' (Turkish tavern) tradition has been created around the central element of rakı: an enormous feast consisting of every imaginable type of meze and an encompassing culture. The focus of the rakı table is not the food but the atmosphere of intimate conversation called 'muhabbet', which means affection, fondness and love.

Rakı has an entire cuisine devoted to it and, as such, it is unlike any other drink in the world. Wine is chosen according to the

food it will accompany, but in the case of rakı, the mezes are chosen to accompany the drink. One doesn't sit down at a rakı table to fill the stomach; the point is the sharing, the long relaxed conversation that revolves around the rakı. At an ideal rakı table, the mezes should be served gradually, in small portions, from the appetisers through to the departing cup of coffee; the different flavours flowing in succession, each appearing, then making way for the next.

## Erdır Zat





# Hommage aux étoiles Michelin

Un dîner de cinq plats rendant hommage aux chefs étoilés au Michelin et à leurs créations culinaires alléchantes a été organisé par le Ritz-Carlton Bangalore dans sa grande salle de bal.





Ce menu unique et très particulier avait été créé par le célèbre Chef Anupam Banerjee, nouvellement intronisé dans la Chaîne au rang de Maître Rôtisseur. Chaque plat mettait à l'honneur un chef étoilé au Michelin.

Depuis les textures de tomates héritage (Chef Daniel Boulud), jusqu'à la légèreté et la richesse d'un homard en croûte (Chef Michel Bras), en passant par des bulots, de l'uniagi et du poulpe marinés au yuzu (Chef Paul Bocuse), avant un plat principal de filet rôti, topinambours, asperges et jus au porto (Chef Guy Savoy), chacun des plats a offert des saveurs, des textures et une composition exceptionnelles.

Le prélude au dessert, un cygne en pâte à chou garni de mascarpone au citron, orange, fruit de la passion et jasmin, était inspiré du répertoire légendaire du Chef Jacques Torres. Pour terminer, le dessert, un millefeuille au chocolat Gianduja avec sorbet aux fruits rouges, associé à un champagne rosé, s'est inscrit dans la plus pure tradition du Chef Pierre Hermé.

**Ruma Singh**

*Vice-Chargée de Presse  
Bailliage de Bangalore*





# Homage to the Michelin stars

**Celebrating Michelin-starred chefs and their tantalising culinary creations was the theme of a five-course dinner presented by the Ritz-Carlton Bangalore in its Grand Ballroom.**



This unique and very special menu was created by noted Chef Anupam Banerjee, newly inducted to the Chaîne as a Maître Rôtisseur. Each course paid homage to a dish from a Michelin-starred chef.

From the Textures of Heirloom Tomatoes (Chef Daniel Boulud), to the light and richly textured Lobster en croute (Chef Michel Bras), yuzu-marinated whelk, unagi and octopus (Chef Paul Bocuse) to the main, slow-roasted tenderloin, Jerusalem artichoke, asparagus and port wine jus, (Chef Guy Savoy), each course demonstrated exceptional flavours, textures and composition.

The pre-dessert, a choux pastry swan of lemon mascarpone, orange, passion fruit and jasmine, took a leaf from Chef Jacques Torres' legendary repertoire. Finally, the dessert, Gianduja chocolate mille feuille and berry sorbet in the tradition of Chef Pierre Hermé, stepped out of the box paired with a rosé champagne.

## **Ruma Singh**

*Vice-Chargée de Presse  
Bailliage of Bangalore*





# Cuisine nordique avec PM & Vänner

**Au début du vingt-et-unième siècle, quelques-uns des meilleurs chefs des pays nordiques ont créé un Manifeste pour la Nouvelle cuisine nordique, mais un établissement devançait la tendance. PM & Vänner, fondé par le Maître Restaurateur Per Bengtsson dans la ville de Växjö, avait déjà entrepris son aventure gastronomique vers la Nouvelle cuisine nordique au début des années 1990.**

La cuisine suédoise rustique traditionnelle était devenue désuète alors même que la prospérité s'était améliorée et que les Suédois commençaient à davantage voyager, prenant ainsi goût à la cuisine étrangère. Après avoir travaillé dans des cuisines du Bordelais, Per Bengtsson est rentré au pays profondément marqué par la formidable fierté des Français pour leurs produits et leur culture culinaire. « Ce souvenir m'a servi de guide lorsque nous avons ouvert PM & Vänner en 1992 », explique Per.

« Notre philosophie repose sur trois pierres angulaires : "forêt, lac et prairie" - à l'image de notre paysage régional. C'est de là que proviennent nos produits. La forêt abonde en gibier, champignons et baies. La terre produit de merveilleuses pommes de terre et des légumes pleins de saveurs. Nos fraises et nos pommes sont parmi les meilleures au monde en raison de leur croissance lente et d'une exposition au soleil contrôlée. Les écrevisses et les poissons de nos lacs sont nos plus grands trésors ».





PM & Vänner dispose également d'une cave bien fournie, remplie des plus grands vins du monde, bien que l'accord avec la cuisine nordique ne soit pas toujours une tâche facile pour les sommeliers ! À une époque où l'utilisation de produits saisonniers revêt une plus grande importance, Per explique qu'il est parfois difficile de suivre les saisons en Suède. Le début de la saison des fruits et des légumes est très court et, si les journées sont longues en été, les températures peuvent être fraîches. L'automne peut offrir un climat à la fois estival et hivernal, et, pendant l'hiver, c'est l'hibernation totale. Cela représente un défi que Per et son équipe savent relever. « Il faut être créatif, c'est un véritable challenge et cela demande une certaine expérience », explique Per. À PM & Vänner, des méthodes traditionnelles de conservation des aliments sont utilisées, telles que le salage, le séchage ou le fumage, et plusieurs expériences gustatives ont été créées à partir d'un seul plat.

La plupart des produits servis à PM & Vänner proviennent de sources situées dans un rayon de 90 km - certains sont même cultivés dans le jardin sur le toit du restaurant. À partir de produits frais, des techniques classiques et nouvelles sont souvent alliées pour créer de nouvelles sensations culinaires. « Nous pouvons servir différentes textures de carottes de manière à créer un

plat entièrement nouveau », poursuit Per. « Notre saucisse gastronomique possède toutes les saveurs classiques mais elle est interprétée d'une manière nouvelle ».

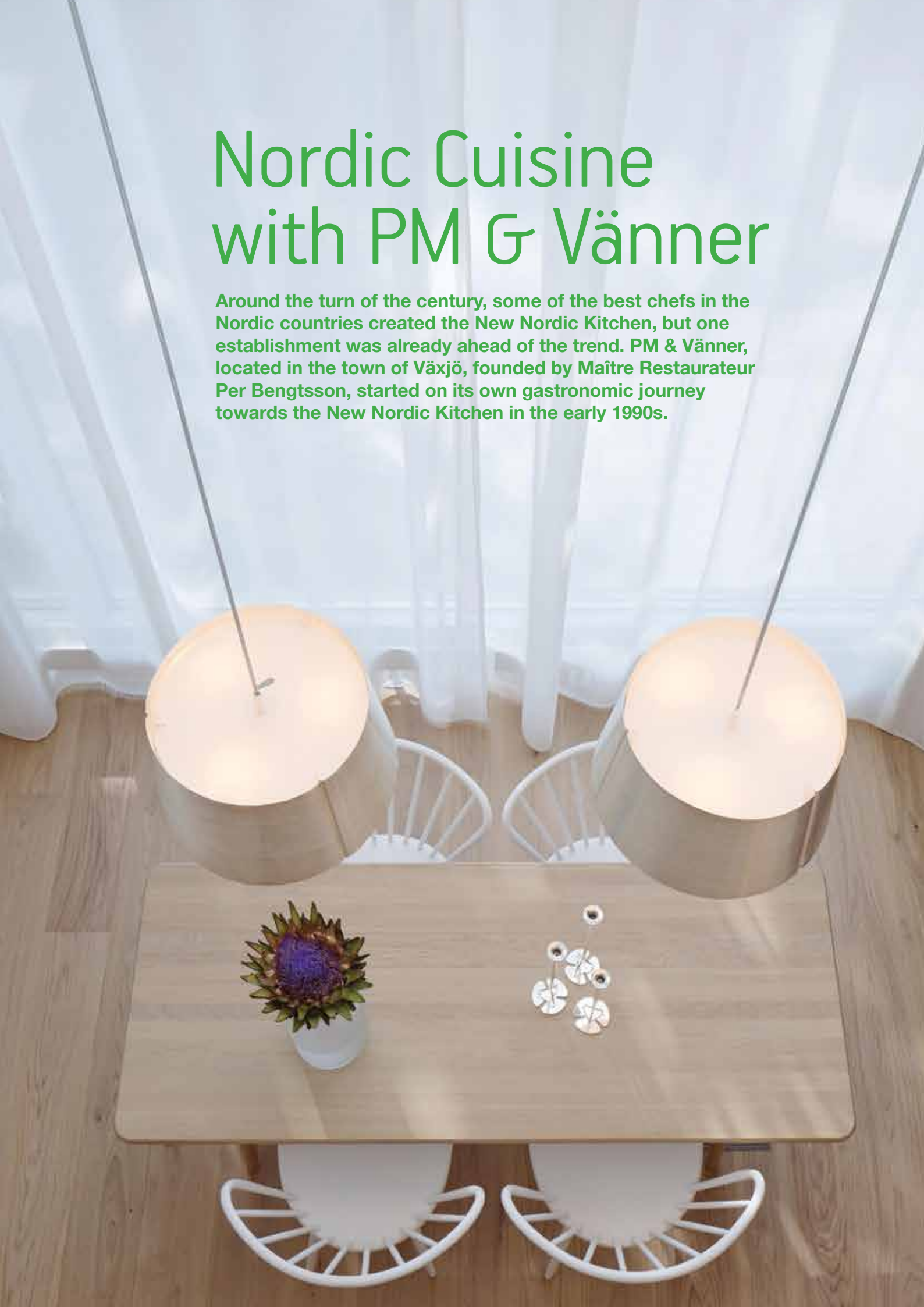
PM & Vänner offre un choix d'expériences culinaires. Le bistro propose une cuisine suédoise simple et moderne. Le restaurant gastronomique permet aux chefs de donner libre cours à leur imagination, avec un menu dégustation qui raconte un conte de fées régional. Fantaisie et créativité sont les maîtres-mots, à l'image d'un dessert de meringues aux myrtilles, qui ressemble à une montagne de pierres ramassées sur des terres désolées. Dans le restaurant panoramique, TAK, le petit-déjeuner met l'accent sur les produits maison. « Nous servons nos propres jus de fruits, le pain de notre boulangerie et un gâteau au fromage traditionnel de la région accompagné de confiture de framboises maison », confie Per. Des déjeuners légers sont également disponibles et, en soirée, les barmans proposent des boissons classiques avec une touche régionale.

PM & Vänner existe depuis 25 ans et grâce à l'ouverture de leur nouvel hôtel, qui pratique la même philosophie « forêt, lac et prairie », Per Bengtsson et son équipe peuvent appréhender l'avenir avec confiance.



# Nordic Cuisine with PM & Vänner

Around the turn of the century, some of the best chefs in the Nordic countries created the New Nordic Kitchen, but one establishment was already ahead of the trend. PM & Vänner, located in the town of Växjö, founded by Maître Restaurateur Per Bengtsson, started on its own gastronomic journey towards the New Nordic Kitchen in the early 1990s.







Traditional, rustic, Swedish cuisine had become outdated as prosperity improved and Swedish people started to travel more internationally, developing a taste for foreign cuisine. Per Bengtsson returned home after working the kitchens of Bordeaux bringing with him a lasting memory of the incredible pride of the French in their produce and food culture. "That memory became a guiding star when we started PM & Vänner in 1992," Per explained.

"Our philosophy is based on the three cornerstones of 'forest, lake and meadow'. This is what our regional landscape looks like. It is from here we get our produce. The forest is full of game, mushrooms and berries. Our soil gives us fantastic potatoes and vegetables full of taste. Our strawberries and apples are among the best in the world due to slow growth and careful exposure to the sun. Fish and crayfish from our lakes are our unique delicatessen."

PM & Vänner also keeps a wine cellar well stocked with top wines from around the world, although pairing wine with their Nordic cuisine is not always an easy task for the sommeliers!

In an era when using seasonal produce has become increasingly important, Per explains that following the seasons in Sweden can be difficult. The early season for fruit and vegetables is very short and although there is a lot of daylight during summer, it can also be cold.

Autumn can have a climate of both summer and winter and during winter everything hibernates. It is a challenge that Per and his team rise to. "You need to be creative, which can be very challenging and a big experience," Per explained. At PM & Vänner they use traditional methods of preserving food, including salting, drying and smoking and have created several different taste experiences from one simple dish. Most of the produce served at PM & Vänner is sourced within 90km of the restaurant - some even from its own rooftop garden. Starting with the fresh produce, old and new techniques are often mixed together in order to create new culinary sensations. "We can serve carrots with different textures in order to have a whole new dish," Per continued. "The sausage in Fine Dining has all the classical tastes but interpreted in a new way."

PM & Vänner offers a choice of dining experiences. The bistro serves modern Swedish home cooking. The Fine Dining restaurant

enables the chefs to use their imagination with a tasting menu that tells a regional fairy tale. Fantasy and creativity are the key words, for instance, the creation of a dessert of blueberry meringues, which looked like a regional mound of stones picked out of the barren earth. At rooftop restaurant, TAK, breakfast focuses on home produce. "We serve breakfast with our own juices, bread from our own bakery and traditional regional cheesecake with homemade raspberry jam," said Per. Light lunches are on offer and in the evening, bartenders mix classical drinks with a regional touch.

PM & Vänner has been in business for 25 years. Now with the new hotel boasting the same philosophy of 'forest, lake and meadow', Per Bengtsson and his team are looking forward to the future with confidence.





# La « Cuisine des arômes » avec Tanja Grandits

**Nommée « Cuisinier de l'Année » par Gault Millau en 2006, puis en 2014, le Maître Rôtisseur Tanja Grandits (18 points Gault Millau et 2 étoiles Michelin) sert sa cuisine colorée, décrite comme un délice pour le corps et l'esprit, dans le célèbre restaurant Stucki de Bâle, repris par son mari et elle-même en 2008.**

Tanja Grandits est membre d'un club très sélectif. Elle n'est que la deuxième femme en Suisse, après Irma Dütsch, Conseiller Culinaire, à être distinguée par des étoiles au Michelin.

Tanja Grandits avait entrepris des études de chimie avant de réaliser que son avenir était dans une autre profession. À l'âge de 23 ans, elle a commencé un apprentissage dans le célèbre hôtel de luxe Traube Tonbach en Allemagne. Les fines herbes, les couleurs et les arômes sont une passion depuis lors. À Londres, elle a travaillé au Claridge's, et elle a rencontré son mari, René Graf, dans les cuisines du Château de Montcaud à Bagnols-sur-Cèze, dans le sud de la France. Ensemble, ils ont ouvert un premier restaurant, Thurtal, à Eschikofen en Suisse alémanique.

Le restaurant Stucki de Bâle est un lieu empreint d'une grande histoire culinaire : c'est ici que le Grand Hans Stucki cuisinait. Tanja Grandits prépare ses plats en respectant ce patrimoine, mais reste fidèle à sa propre philosophie. Telle une artiste devant les fourneaux, elle concocte des repas délicieux à partir des produits les plus frais. Ce même soin se retrouve dans le service. René Graf Grandits est l'hôte attentif du restaurant Stucki et crée une atmosphère parfaite pour mettre en valeur les compositions de son épouse.

Tanja Grandits désigne sa philosophie culinaire comme une « cuisine des arômes ». Elle y parvient lorsque les saveurs sont en harmonie les unes avec les autres, mais aussi lorsque des goûts et des textures contrastés, tels que le croustillant et le crémeux, le juteux et l'épicé, se rencontrent dans la bouche. Purée de patates douces avec beurre au safran ; loup de mer rehaussé d'ajwain ; et crème de maïs servie avec une sauce rafraîchissante au pamplemousse. Toutes ses créations tournent autour des épices et des couleurs.

Les cuisines de son restaurant contiennent mille et une petites jarres, remplies de coriandre, de gingembre et de nombreuses variétés de piments. Une réserve de fines herbes complète ce trésor culinaire ! Aucune assiette ne quitte la cuisine sans avoir été décorée d'une feuille de citron vert ou de tempura au basilic.

Tanja Grandits cuisine avec un éventail de couleurs pour rehausser les saveurs de ses plats. Sa palette de couleurs est gaie, allant de la chaleur de l'orange à la fraîcheur du vert, en passant par le rose délicat. Pour elle, les couleurs offrent un charme visuel mais

« Les cuisines de son restaurant contiennent mille et une petites jarres, remplies de coriandre, de gingembre et de nombreuses variétés de piments. Une réserve de fines herbes complète ce trésor culinaire ! »

correspondent aussi à des aspects spécifiques de notre sens du goût. Une combinaison parfaite de couleurs et d'épices est l'expression d'une véritable joie de vivre dans l'assiette.

Préparées avec le cœur, les créations de Tanja Grandits sont une source de bien-être pour l'esprit, le corps et l'âme.

**Renata Cavegn**

*Chargée de Presse, Suisse*





# Aroma Cuisine with Tanja Grandits

**Named Chef of the Year by Gault Millau in 2006 and again in 2014, Maître Rôtisseur, Tanja Grandits (18 Gault Millau points and 2 Michelin Stars) has been serving her colourful food, described as a delight for body and soul, in Basel's famous Restaurant Stucki since she and her husband took it over in 2008.**

Tanja Grandits is a member of a very exclusive club. She is only the second female Chef in Switzerland, after Irma Dütsch, Conseiller Culinaire, to be honoured with Michelin stars.

Tanja Grandits first studied chemistry though soon realised that this was not her future. At the age of 23 she started an apprenticeship at the well-known luxury hotel, Traube Tonbach in Germany. Herbs, colours and aromas have been her passion ever since. In London she cooked at Claridges and she met her husband, René Graf, in the kitchen of the Château de Montcaud in Bagnols-sur-Cèze in the south of France.





Together they opened their first restaurant, Thurtal, in Eschikofen in the German-speaking part of Switzerland.

Restaurant Stucki in Basel is a place of great culinary heritage: this is where the Grand Seigneur Hans Stucki once cooked. Tanja Grandits cooks with respect for Stucki's heritage, but remains faithful to her own philosophy. She performs like an artist behind the stove and conjures up delicious meals with the freshest produce available. Equal care is taken with the service. René Graf Grandits is the attentive host at Restaurant Stucki and he creates the perfect atmosphere for his wife's dishes.

Tanja Grandits calls her culinary philosophy Aroma Kitchen. It succeeds not only when tastes harmonise with each other perfectly, but also when contrasting flavours and textures, such as crispy and creamy, or juicy and spicy, meet in the mouth. Sweet potato puree served with saffron butter; sea bass graced with a seasoning of ajowan; and a smooth cream of corn served with a refreshing salsa of grapefruit. Everything she creates centres on spices and colours.

Her restaurant kitchen is strewn with small jars containing coriander, ginger and many varieties of chillies. A stash of fresh herbs

completes her culinary treasure trove! There is not a plate that leaves her kitchen that hasn't been decorated with fresh lime cress or basil tempura.

Tanja Grandits cooks with a vibrant array of colours to enhance the flavour of her dishes. Her colour scheme is lively; reaching from warm orange and refreshing green to a delicate pink. This is because colours not only contain a visual charm of their own but also correspond to specific aspects of our sense of taste. A perfect combination of colours and spices is an expression of pure joy of life on a plate.

Cooked from the heart, Tanja Grandits' dishes provide a sense of well-being for the mind, body and soul.

#### **Renata Cavegn**

*Chargée de Presse, Switzerland*

**“Her restaurant kitchen is strewn with small jars containing coriander, ginger and many varieties of chillies. A stash of fresh herbs completes her culinary treasure trove!”**





# Grand Chapitre International et Assemblée Générale

Paris, du 28 au 30 mai 2015

**Le Grand Chapitre International et l'Assemblée Générale Internationale de la Chaîne se sont déroulés cette année à Paris, avec des dîners organisés au Café de la Paix, à l'hôtel Park Hyatt Vendôme et au Four Seasons George V.**

Bar restaurant à l'élégance Second Empire, le Café de la Paix arbore avec fierté ses fresques classées et ses somptueuses dorures. La Chaîne s'est vue accorder le privilège d'y organiser un événement privé pour le dîner d'ouverture.

Après un cocktail au champagne, une succession de mets alliant légèreté et finesse a été servie par le Maître Rôtisseur Christophe Raoux, Chef des Cuisines de l'Intercontinental Paris le Grand et Meilleur Ouvrier de France 2015.

Le cadre de l'hôtel Park Hyatt Vendôme, à la fois contemporain et intemporel, a incité les membres et leurs invités à observer et à interpréter de vieilles traditions avec un regard neuf. Le Chef des Cuisines Jean-François Rouquette, récemment étoilé au Michelin, propose un style de gastronomie innovant au cœur duquel la simplicité devient synonyme de pureté et de raffinement.

Le commentaire des plats a été confié par le Président à Monsieur Ira Falk, Conseiller Gastronomique du Bailliage des États-Unis, qui, dans ses propos, n'a pas tari d'éloges sur le raffinement et les qualités culinaires et gustatives des mets dégustés.

C'est au Four Seasons George V, établissement mythique de la capitale parisienne, que les membres se sont retrouvés pour la Cérémonie des Intronisations, présidée par le Président Yam Atallah. La cérémonie a vu la nomination de deux nouveaux Bailli Délégués : Madame Mette Mclsaac pour le Bailliage du Danemark et Monsieur Frédéric Vieil pour le Bailliage de France. Un nouveau membre au Conseil d'Administration, Monsieur Heinz Hofmann, Chancelier du Bailliage des États-Unis, et cinq nouveaux membres au Conseil Magistral ont également été nommés.

Après un cocktail au champagne dans le salon Auteuil, les membres ont pris place dans le salon Vendôme pour le dîner. Celui-ci a été réalisé par Christian Le Squer, Chef des Cuisines du Four Seasons George V et triplement étoilé au Guide Michelin.

À la fin de chaque dîner, des applaudissements bien mérités ont accueilli les Chefs et les brigades de cuisine et de service, avec les félicitations du Président Atallah pour la qualité du travail et des mets proposés.





# International Grand Chapitre and Annual General Meeting

Paris, May 28 - 30, 2015

**The International Grand Chapitre and Annual General Meeting took place in Paris this year, with dinners hosted by the Café de la Paix, the Hôtel Park Hyatt Vendôme and the Four Seasons George V.**

An elegant Second Empire bar and restaurant, the Café de la Paix has become a real institution, famous around the world. The Chaîne was granted exclusive use for the opening dinner.

A champagne cocktail was followed by a series of deliciously light and refined dishes, served by Maître Rôtisseur, Christophe Raoux, Executive Chef at the Intercontinental Paris le Grand, and Meilleur Ouvrier de France 2015.

At the Hôtel Park Hyatt Vendôme members and their guests were invited to observe and interpret old traditions with a modern twist, in a setting that is both contemporary and timeless. Executive Chef Jean-François Rouquette, recently awarded his first Michelin star, favours a style of innovative gastronomy that has at its heart a simplicity that has become the last word in purity and refinement.

The President asked Ira Falk, Conseiller Gastronomique of the Bailliage of USA, to provide the commentary on the dishes. Mr Falk praised the refinement, culinary qualities and flavours of the excellent dinner that was served.

The legendary Four Seasons George V was the venue for the Induction Ceremony, presided over by President Yam Atallah at which two new Baillis Délégués were appointed: Mette Mclsaac for the Bailliage of Denmark and Frédéric Vieil for France. A new Member of the Conseil d'Administration, Heinz Hofmann, Chancelier of the Bailliage of USA, and five new members of the Conseil Magistral were also appointed.

After a champagne cocktail in the Salon Auteuil, members took their seats for dinner in the Salon Vendôme. This was prepared by Christian Le Squer, Executive Chef at the Four Seasons George V, recipient of three Michelin stars.

After each dinner, President Yam Atallah led the applause for the Chef, kitchen and service brigades, congratulating them for their hard work and the excellent food served.

**Philippe Desgeorges**  
*Secretary General*









# Mot du Secrétaire Général

## Continuité dans l'amélioration des communications internes et externes

L'année 2015 a été une confirmation de notre volonté d'améliorer la qualité des communications au sein de la Chaîne et partout dans le monde où notre Association mérite de rayonner et de s'épanouir. Beaucoup de projets ont ainsi abouti.

La vidéo institutionnelle de la Chaîne a été un beau succès et a permis de diffuser nos belles valeurs. Elle est également, en étant à la disposition de tous les membres, une vitrine d'exposition à l'extérieur.

La visibilité de la Chaîne est de plus en plus importante grâce au développement du Site Internet et de notre présence sur les réseaux sociaux. La qualité des News Online ne cesse d'augmenter avec un accent mis particulièrement sur les visuels. Aussi, la mise à jour régulière des contenus, le relais rapide des informations, l'intérêt des sujets, tout contribue à cette expansion.

Un rayonnement extérieur mais aussi intérieur avec une meilleure attention portée sur les membres, en particulier grâce aux initiatives suivantes :

- L'email de Bienvenue : très bien perçu par nos nouveaux membres.
- La carte Anniversaire, qui est très appréciée.
- Concernant nos membres professionnels, un effort soutenu a permis d'améliorer encore plus la qualité du Guide Professionnel, avec une géolocalisation plus juste.
- Pour les Bureaux Nationaux, de nouveaux outils ont été créés pour améliorer et faciliter la gestion des informations, en particulier la mise

## On-going efforts to improve internal and external communication

2015 has confirmed our desire to improve the quality of communication both within the Chaîne and everywhere in the world where our Association aims to flourish and thrive. This has involved the completion of a number of projects.

The Chaîne's corporate video was a great success and has helped to spread the word about our wonderful values. Available to all members, it provides an opportunity to showcase the Chaîne to the outside world.

The profile of the Chaîne has continued to rise, thanks to the development of the website and social media activity. The quality of the News Online continues to improve with a particular focus on visuals. Regularly updated content, rapidly disseminated information and coverage of interesting subjects have all contributed to this growth.

Word is spreading both externally and internally, with a greater focus on members, thanks to the following initiatives:

- The Welcome email, which is greatly appreciated by new members.
- The Birthday Card, which has proved very popular.
- For professional members, sustained efforts have helped to improve the quality of the Professional Guide, with more accurate geolocation.
- For the National Offices, new tools have been introduced to improve and facilitate the management of information, including in particular

en place du calcul automatique des soldes de comptes.

- Nous avons aussi beaucoup communiqué au sujet de l'ACCR, avec la mise en place d'un système de donations en ligne sécurisé. Nous vous invitons tous à utiliser ce moyen simple et sûr pour multiplier vos dons et permettre à l'ACCR de garantir ses engagements auprès de ses Écoles Culinaires.
- L'organisation des Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs et des Jeunes Sommeliers continue de s'améliorer d'année en année grâce au travail de toutes les personnes concernées.
- Le projet du Forum de l'Emploi est déjà en cours de finalisation. Il permettra une belle expansion des communications entre membres professionnels en particulier.
- La réouverture de la Boutique avec les produits classiques de la Chaîne, mais aussi des nouveautés comme par exemple les Vestes de Chefs Bragard.
- La mise en place de Sites Internet Nationaux sur le modèle du Site International. Ce projet est soumis à votre appréciation et nous attendons vos remarques et suggestions. C'est un projet majeur qui permettra à la Chaîne des Rôtisseurs de bénéficier d'une meilleure visibilité et qui constituera une source de recrutement efficace.

Je place cette prochaine année sous le signe de l'harmonie et je remercie tous ceux qui m'accompagnent et qui contribuent par leur travail et leurs efforts au bel avenir international de la Chaîne.

**Philippe Desgeorges**

*Secrétaire Général*

the availability of automatically generated account balances.

- We have also been spreading the word about the ACCR, with the introduction of a secure online donation system. We encourage all of you to use this simple, safe way of donating money and thus help the ACCR fulfil its commitments to its Cookery Schools.
- The organisation of the Jeunes Chefs Rôtisseurs and Jeunes Sommeliers Competitions has improved year on year thanks to everybody's hard work.
- The Jobs Forum initiative is currently being finalised; it will help to broaden communication between professional members in particular.
- The reopening of the Boutique with classic Chaîne products as well as new items such as Bragard Chef Jackets.
- The launch of National Websites in keeping with the International Website. We'd love to hear your thoughts and suggestions about this project. It's a major undertaking that should raise the profile of the Chaîne and become an effective tool for recruitment.

I see this year as being all about harmony, and I'd like to thank everyone who has worked with me for their hard work and effort to ensure the international future of our Association.

**Philippe Desgeorges**

*Secretary General*



# Finale Internationale du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs

## Budapest, Hongrie, du 8 au 13 septembre 2015

**La 39ème Finale Internationale du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs s'est déroulée dans la belle ville de Budapest, et la concurrence a été vive parmi les participants originaires de 22 pays.**

L'équipe organisatrice du Bailliage de Hongrie, sous la houlette du Bailli Délégué Ivan Novak, a mis sur pied un programme exceptionnel pour les chefs, tandis que le Conseiller Culinaire Lazar Kovacs et son équipe ont veillé au succès du concours, qui se déroulait à la METRO Gastro Academy.

Chaque année, le pays organisateur propose aux chefs un aperçu unique de sa culture et de sa gastronomie. Budapest leur a fait remonter le temps lors d'une visite du parc d'équitation de Lazar à Domonyvölgy, où ils ont participé aux Jeux « Puszta » et ont assisté à un fantastique spectacle équestre. Ils ont pu goûter à une authentique soupe de goulash hongroise, ainsi qu'à une spécialité locale très appréciée, les « langos ».

Les vues magnifiques depuis la colline du château et la remarquable architecture de la ville, en particulier dans le parc Városliget, ont créé une splendide toile de fond pour la multitude de photos et des souvenirs que les jeunes chefs ne sont pas près d'oublier.

Le contenu de la boîte noire a été révélé aux concurrents dès l'entrée de chaque groupe de chefs dans la salle de rédaction du menu. Les ingrédients obligatoires cette année étaient un esturgeon entier, du foie d'oie et du chevreuil pour les protéines, associés à de la courge musquée, du caviar, des pleurotes, des prunes et du chocolat blanc Valrhona.

Les concurrents devaient utiliser au moins la moitié des ingrédients mentionnés ci-dessus, et pouvaient les compléter avec un vaste éventail de produits non obligatoires. Cette année encore, la séance de l'après-midi a été diffusée en direct sur Internet.

Les juges de cuisine et de dégustation ont accompli un travail remarquable et ont attribué des notes impartiales. La médaille pour la première place a été décernée à Michael Christiansen, du Bailliage du Canada, celle pour la deuxième place à Laura Virolainen, du Bailliage de Finlande, la troisième revenant à Adam Mede, du Bailliage de Hongrie. Il convient également de féliciter Patrick Kuhn, du Bailliage d'Allemagne, qui a obtenu les meilleures notes dans la cuisine.

Ce type de concours repose sur l'expertise et la totale impartialité des juges de cuisine et de dégustation. Nous

remercions donc les membres du jury, venus des quatre coins du monde.

Nous tenons également à remercier nos sponsors internationaux pour la générosité dont ils continuent de faire preuve en soutien du concours : l'école Le Cordon Bleu Paris, représentée par le Chef Frédéric Lesourd ; la coutellerie Wüsthof, Allemagne ; Bragard, France, représenté par son PDG, Frédéric Vieil ; Chef's-Hat, Canada; et les Chocolats Valrhona, France.

La 40ème Finale Internationale se déroulera le 30 septembre 2016 à Manchester au Royaume-Uni.

### Lois Gilbert, Bailli Honoraire

*Membre du Comité du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs*





# Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition International Final

Budapest, Hungary,  
September 8 - 13, 2015

**The 39th International Final of the Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition was held in the beautiful city of Budapest and was fiercely contested by competitors from 22 countries.**

The organising team from the Bailliage of Hungary, headed by Bailli Délégué Ivan Novak, provided an outstanding programme for the chefs. Conseiller Culinaire Lazar Kovacs and his team ensured the success of the competition, which was held at the METRO Gastro Academy.

Each year the host country provides the chefs with a unique view of their culture and gastronomy. Budapest took the chefs back in history with a visit to the Lazar Equestrian Park in Domonyvölgy where they competed in the 'Pusztá' Games and were treated to a fantastic horse show. They were able to taste authentic Hungarian Goulash Soup and a local favourite 'Langos'.

The magnificent view from Castle Hill and the stunning architecture especially in the City Park created outstanding backdrops for the numerous photos and memories the young chefs will cherish for a long time.

The black box was revealed to the contestants when each group of chefs entered the menu writing room. This year's mandatory ingredients were a whole sturgeon, a goose liver and venison as the proteins along with butternut squash, caviar, king





mushrooms, plums and Valrhona white chocolate.

The contestants had to use at least half of each of the above-mentioned items and could complement them with a large array of non-mandatory items. This year's competition was once again streamed over the Internet during the afternoon session.

The kitchen and tasting judges provided excellent and impartial scoring which resulted in a First Place medal for Michael Christiansen, Bailliage of Canada, Second Place medal for Laura Virolainen, Bailliage of Finland and Third Place medal for Adam Mede, Bailliage of Hungary. Congratulations are also due to Patrick Kuhn, Bailliage of Germany, for achieving the highest marks in the kitchen.

Competitions like this rely on the expertise and unbiased fairness of both the Kitchen Judges and the Tasting Judges. Thank you to those judges who attended from all corners of the world.

We are grateful to our international sponsors for their continued generosity in support of the competition: Le Cordon Bleu, Paris represented by Chef Frédéric Lesourd; Wüsthof Manufacturing, Germany; Bragard, France, represented by CEO Frédéric Vieil;

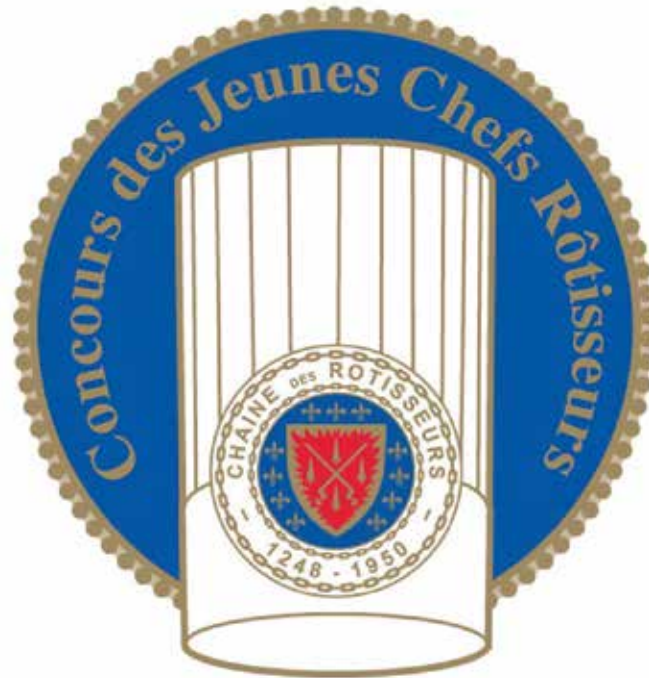
Chef's-Hat, Canada; and Valrhona Chocolate, France.

Next year the 40th International Final will be held on September 30<sup>th</sup> in Manchester, UK.

**Lois Gilbert, Bailli Honoraire**

*Member, Jeunes Chefs Rôtisseurs Committee*





**Nous adressons nos remerciements aux sponsors ainsi qu'à tous ceux qui ont apporté leur soutien à la Finale 2015 du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs.**

**With much appreciation to the sponsors and supporters of the 2015 Final of the Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition.**



**LE CORDON BLEU®**



**VALRHONA**  
Expertise & Experience



**BRAGARD**  
Be your best

**WÜSTHOF** 



# CONCOURS DES JEUNES SOMMELIERS AUSTRALIEN

Mathias Camilleri, exhibant fièrement l'Impériale de Grand Merlot Irvine et la montre Wempe Zeitmeister, deux des prix qui lui ont été remis pour avoir remporté la Finale 2015 du Concours des Jeunes Sommeliers. Il a également reçu une bourse généreuse pour les métiers du vin offerte par Le Cordon Bleu Australie, ainsi qu'un magnum de champagne Laurent-Perrier.

Mathias Camilleri proudly displaying the 'Imperial' of Irvine Grand Merlot and the Wempe Zeitmeister wristwatch, two of the prizes he received as Winner of the 2015 Final of the Jeunes Sommeliers Competition. He also received a significant wine scholarship sponsored by Le Cordon Bleu Australia and a magnum of Champagne Laurent-Perrier.



© Clark Rodda



© Clark Rodda



© Clark Rodda



© Clark Rodda

# Et le gagnant est...

**Mathias Camilleri, représentant le Bailliage de Grande-Bretagne, a été désigné Meilleur Jeune Sommelier International de la Chaîne pour l'année 2015.**

Le concours s'est déroulé à Adelaïde, dans le cadre de la « tournée » étincelante d'événements du Grand Chapitre, qui a attiré des gastronomes de 17 pays et de toute l'Australie, dont sept « Rubans rouges » (Membres du Conseil).

Inclus dans le programme de trois jours du Grand Chapitre, le Dîner de remise des récompenses a eu lieu le vendredi soir dans l'historique bibliothèque Mortlock. Mathias Camilleri, ressortissant français de 27 ans, du restaurant Medlar à Londres, a été déclaré vainqueur du Concours International des Jeunes Sommeliers.

Les autres Bailliages représentés lors de la Finale 2015 étaient l'Allemagne, l'Australie, le Canada, la Corée, le Danemark, les États-Unis, la Finlande, Macao, la Norvège, les Philippines, la Russie, Singapour et la Turquie.

Parmi les nombreuses activités sociales prévues, des dîners au restaurant 2KW et au restaurant Cliché, une visite et un déjeuner au domaine Penfolds Vineyard & Winery, ainsi qu'une réception civique officielle organisée par le Très honorable Martin Haese, Lord Mayor d'Adelaïde.

Après une phase préliminaire le jeudi et le vendredi matin, trois finalistes ont été désignés parmi les 14 concurrents et se sont affrontés devant un public dans l'après-midi pour se disputer les trois premières places. Toutes les épreuves du concours se sont déroulées au *National Wine Centre*. L'Officier Maître Sommelier Brian Julyan MS, Président de la *Court of Master Sommeliers*, a présidé les difficiles délibérations sur deux jours.

Mathias s'est vu remettre un plateau en

argent gravé, un sabre à champagne, une bourse destinée aux métiers du vin de l'école Le Cordon Bleu, une bouteille de six litres de Grand Merlot Irvine, un magnum de Champagne Laurent-Perrier et une montre en or et acier inoxydable de Wempe Zeitmeister.

Heidi Mäkinen, du restaurant C à Tampere en Finlande, et l'Australien Mattia Cianca, du restaurant Attica à Melbourne, se sont respectivement placés deuxième et troisième.

D'autres prix ont été remis aux concurrents, qui ont tous été intronisés en tant que membres Sommelier de la Chaîne. Des remerciements chaleureux ont été adressés à tous les sponsors pour leur généreux soutien.

La finale de cette année a été l'une des meilleures à ce jour. Les infrastructures étaient exceptionnelles, à l'image de l'organisation de cet événement par le Bailliage d'Australie, mené par son Bailli Délégué Norm Harrison.

*Nous adressons nos remerciements à Ron Dent, Professionnel du Vin, pour sa contribution à la préparation de ce compte-rendu.*

## **Comité du Concours International des Jeunes Sommeliers**

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

## **Membres du jury professionnel**

Brian Julyan MS, *Président du Jury*  
Bryan Dawes MS  
Frank Kämmer MS



Concours des Jeunes Sommeliers  
Finale Internationale  
Adelaïde, le 24 et 25 septembre





© Clark Rodda

# And the winner is...

**Mathias Camilleri, representing the Bailliage of Great Britain, is the Chaîne's International 'Best Young Sommelier of the Year' for 2015.**

The Competition was held in Adelaide as part of a glittering Grand Chapitre 'roadshow' that attracted gourmets, including seven 'Red Ribbons' (Conseil Members), from 17 countries and across Australia.

As part of the Grand Chapitre programme the Awards Dinner in the historic Mortlock Library on the Friday evening of the three day event, saw Mathias Camilleri, a 27-year-old French national working at London's Medlar Restaurant, declared the winner of the International Jeunes Sommeliers Competition.

The other Bailliages represented in the 2015 Final were Australia, Canada, Denmark, Finland, Germany, Korea, Macau, Norway, Philippines, Russia, Singapore, Turkey, and the USA.

A full schedule of social events included dinners at 2KW Restaurant and Cliché Restaurant, a tour including lunch at Penfolds Vineyard & Winery, and a formal Civic Reception hosted by The Right Honourable The Lord Mayor of Adelaide, Martin Haese.



© Clark Rodda



© Clark Rodda



**Jeunes Sommeliers Competition  
International Final  
Adelaide, September 24 - 25, 2015**

© Clark Rodda

After the initial testing held on the Thursday and Friday mornings, the original 14 competitors were reduced to three finalists who competed in front of an audience on the Friday afternoon for the 1-2-3 placings. All elements of the competition took place at the National Wine Centre. The demanding judging over two days was led by Maître Officier Sommelier Brian Julyan MS, Chief Executive of the Court of Master Sommeliers.

Mathias received an engraved silver tray, a champagne sabre, a wine scholarship from Le Cordon Bleu, a six-litre bottle of Irvine Grand Merlot, a magnum of Laurent-Perrier Champagne and a Wempe Zeitmeister stainless steel and gold wristwatch.

Heidi Mäkinen from Restaurant C in Tampere, Finland, and Australia's Mattia Cianca of Attica Restaurant in Melbourne, were respectively placed runner-up and third.

Many other prizes were presented to the competitors who were all inducted as Sommelier members of the Chaîne. Much appreciation

was extended to all the sponsors for their generous support.

This year's final was one of the best competitions so far. The facilities were outstanding as was the organisation by the Bailliage of Australia led by its Bailli Délégué, Norm Harrison.

*With thanks to Ron Dent, Professionnel du Vin, for his contribution enabling this report to be prepared.*

**International Jeunes Sommeliers Competition Committee**

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

**Professional Judging Panel**

Brian Julyan MS, *Chair*  
Bryan Dawes MS  
Frank Kämmer MS  
Franck Moreau MS



© Bryan Charlton

CHAMPAGNE  
**Laurent-Perrier**  
MAISON FONDÉE  
1812

Cuvée Rosé.  
The Ultimate.



photographie Iris Veighe

ENJOY CHAMPAGNE LAURENT-PERRIER RESPONSIBLY

# Franck Moreau, MS

Sommelier du groupe Merivale

**Le Maître Sommelier Franck Moreau était membre du jury de la dernière Finale Internationale du Concours des Jeunes Sommeliers. Il est Vice-Président de Sommeliers Australia et chargé de la coordination des formations offertes par la Court of Master Sommeliers Oceania en Australie.**

Franck Moreau est né dans la petite ville de Mâcon, dans le sud de la Bourgogne. Ayant grandi dans le Beaujolais au milieu des vignes et des vigneron, sa carrière dans le vin semblait donc toute tracée.

Franck a occupé les fonctions de Sommelier dans de nombreux restaurants de renommée internationale, notamment La Rotonde (Lyon), La Tour d'Argent (Paris), Gordon Ramsay at Claridge's (Londres), Marcus Waring at the Savoy Grill (Londres) et Pier Restaurant (Sydney).

Il a également effectué de nombreux voyages pour se perfectionner, se rendant en Italie, en Allemagne, au

Chili, en Argentine, aux États-Unis et en Nouvelle-Zélande, dans l'objectif de développer et d'approfondir plus encore ses connaissances sur les vins du Vieux Continent et du Nouveau Monde.

Depuis octobre 2005, Franck est le Sommelier Directeur du groupe Merivale. Il participe également à des épreuves internationales et a représenté l'Australie à deux reprises lors du Concours du Meilleur Sommelier du Monde, en 2010 et 2013, se classant respectivement parmi les 12 puis les sept premiers.

Franck est l'un des deux seuls Maîtres Sommeliers de la Court en Australie à l'heure actuelle.



# Franck Moreau, MS

Group Sommelier, Merivale

**Maître Sommelier Franck Moreau was a member of the judging panel for the recent International Final of the Jeunes Sommeliers competition. He is Vice President of Sommeliers Australia and coordinates the Court of Master Sommeliers Oceania courses across Australia.**

Franck Moreau was born in the small village of Macon in the South Burgundy region of France. He grew up in the Beaujolais, watching winemakers and surrounded by vineyards. It is therefore little wonder that a career in wine was to follow.

Franck has worked as a Sommelier at a string of internationally acclaimed restaurants, including La Rotonde (Lyon), La Tour D'Argent (Paris), Gordon Ramsay at Claridge's (London), Marcus Waring at the Savoy Grill (London) and Pier Restaurant (Sydney).

He has also undertaken extensive travel to improve his

knowledge of wines with visits to Italy, Germany, Chile, Argentina, USA and New Zealand, seeking to continually develop and expand his knowledge of both Old and New World wines.

Since October 2005, Franck has been Group Sommelier for Merivale. He also competes internationally and has twice represented Australia in the World's Best Sommelier Competition, in 2010 and 2013, finishing in the top 12 and top seven in the world respectively.

Franck is one of only two holding the Court's Master Sommelier grade currently in Australia.

# Seppeltsfield et Lalique

## proposent une carafe en édition limitée

Dans le cadre d'un partenariat spécial entre la Chaîne et le domaine Seppeltsfield, les membres de la Chaîne ont la possibilité de lever des fonds au profit des initiatives de la Confrérie en achetant l'une des 150 carafes Lalique en édition limitée, remplies d'un assemblage spécial de Tawny 100 ans d'âge.

## Seppeltsfield-Lalique limited edition decanter

In a special partnership between the Chaîne and wine estate, Seppeltsfield, members of the Chaîne are being offered the opportunity to raise money for Chaîne initiatives when they buy one of only 150 limited edition Lalique decanters filled with a specially created 100-year old blended Tawny fortified wine.

### La carafe Seppeltsfield

Proposée au prix de 10 000 dollars australiens, la carafe Seppeltsfield résulte d'un partenariat entre le domaine historique du sud de l'Australie et la cristallerie française de renom, Lalique. Sa conception conserve l'esthétique de Lalique, en s'inspirant du palmier de Seppeltsfield, symbole de la propriété de la région de Barossa Valley.

La carafe n'est pas la seule attraction. Elle contient un assemblage de millésimes aussi anciens que 1886 du domaine Seppeltsfield, déjà réputé pour son Tawny 100 ans d'âge qu'il produit chaque année.

Considéré comme le premier de ce type dans le monde, le Para Tawny, qui contient 12 millésimes différents allant de 1886 à 1970, est assemblé par le maître de chai Fiona Donald et le Directeur général, Warren Randall. « Nous voulions produire un vin qui dévoile les véritables capacités de maturation des éléments du Tawny Seppeltsfield et les concentrations correspondantes de saveurs, tout en assurant une bon potentiel de dégustation », explique Warren Randall. « Je l'ai nommé l'assemblage Titan ».

Le domaine Seppeltsfield a également fait appel aux talents d'un artiste de Barossa Valley, Andrew Pywell, pour créer un coffret de présentation exceptionnel. Du bois de jarrah australien de trois cents ans (provenant d'anciens fûts de vin) a été magistralement rénové pour créer un écrin à dix facettes digne de la carafe.

### Bénéfices pour la Chaîne

Pour chaque carafe achetée par un membre de la Chaîne, Seppeltsfield versera 5 % (500 dollars australiens) au profit de l'Association Caritative de la Chaîne (ACCR) et des concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs et Jeunes Sommeliers. Les membres devront simplement donner leur nom et numéro d'adhésion au moment de la commande.

### Bonus pour les acheteurs

Les acheteurs de carafes recevront également une invitation privée chaque année pour accéder à d'autres trésors des caves de Seppeltsfield, tels que brandy, whisky et cuvées spéciales, dans le cadre d'un programme exclusif de remplissage annuel.

### The Seppeltsfield Decanter

Priced at AUD \$10,000, The Seppeltsfield Decanter is described as a true partnership between the historic South Australian wine estate and the luxury French crystal house, Lalique. The design maintains the Lalique aesthetic, whilst taking inspiration from the Seppeltsfield palm tree - iconic to the Barossa Valley property.

It isn't just the decanter itself that is special. The Seppeltsfield estate is renowned for its single vintage 100-year old Tawny which it releases every year, however, the Lalique decanter is filled with a blended wine containing vintages as old as 1886.

Believed to be the first of its type in the world, the Para Tawny blend of 12 different vintages dating from between 1886 and 1970 has been assembled by Winemaker Fiona Donald and Managing Director, Warren Randall. "We wanted something that showed the sheer age capability of Seppeltsfield's Tawny parcels and the corresponding concentration of flavour, but also for the wine to have drinkability," said Mr Randall. "I call it the Titan blend."

Seppeltsfield also employed the experience of Barossa Valley craftsman, Andrew Pywell, to create a very special presentation case. Three hundred-year old Australian Jarrah timbers (once wine spirit vats) have been masterfully recommissioned into a bespoke decahedron-faceted display piece, befitting of the decanter itself.

### How the Chaîne will benefit

For every decanter purchased by a Chaîne member, Seppeltsfield will donate five per cent (AUD \$500) to support the Chaîne's Charitable Association, ACCR, the Jeunes Chefs Rôtisseurs and Jeunes Sommeliers competitions. Members simply quote their name and membership number when ordering.

### Bonus for collectors

Decanter collectors will also receive an exclusive invitation each year to access other treasures from the Seppeltsfield Cellars, such as brandy, whisky and special cuvees, as part of an annual museum refill programme.





© Andreas Kolarik

# Dîner de Gala caritatif

**Le samedi 10 octobre 2015, le Bailliage d'Autriche, par l'intermédiaire de son Bailliage régional à Salzbourg, a organisé un Dîner de Gala caritatif au profit de l'Association Caritative de la Chaîne des Rôtisseurs (ACCR). La coquette somme de 40 000 euros a été recueillie !**

Cet événement s'est caractérisé par une représentation internationale unique. Le Président Yam Atallah, la Vice-Présidente Marie Jones, des Membres du Conseil d'Administration et du Conseil Magistral, rejoints par des Baillis Délégués et des membres des quatre coins du monde - soit près de 200 personnes - se sont réunis au Pitter Event Center de Salzbourg, la ville de Mozart, pour participer à une soirée exceptionnelle.

Lors de la réception, du champagne Brut Royal Pommery a accompagné les huîtres, le caviar et le foie gras pour donner le ton à la soirée. Cette expérience gastronomique de premier ordre s'est poursuivie tout au long du dîner, où des mets et des vins autrichiens ont joué les premiers rôles.

En plus de la culture de la table, d'autres formes artistiques ont été mises en vedette. Pendant le dîner, la célèbre cantatrice Eva Lind a donné un récital. Son répertoire a inclus des grands classiques internationaux, des airs allemands et des chansons de comédies musicales. Des œuvres de Brigitta Maria Kaiser, peintre autrichienne, étaient également exposées.

Une tombola a suscité l'enthousiasme à la fin du dîner. Les heureux gagnants sont repartis avec des bouteilles de vin prestigieuses, parmi lesquelles un Château Petrus 1985, un Château Latour 1989, un Faiveley Corton « Clos des Cortons »

1997 et un Brunello di Montalcino 1969. Cela a permis de recueillir 14 000 euros supplémentaires pour l'Association Caritative de la Chaîne. Cette somme inclut les 2 000 euros levés lorsque Mohamed Hammam, Bailli Délégué de Turquie, a mis aux enchères le prix le plus prestigieux (le Château Petrus 1985), qu'il venait de remporter !



© Sepp Horn

Le dimanche 11 octobre a donné lieu à une « Journée de la culture » pour ceux qui souhaitent prendre le temps de découvrir le patrimoine musical et culturel de la ville de Mozart.





© Sepp Horn



© Sepp Horn



© Sepp Horn



© Sepp Horn

# Charity Gala Dinner

**On Saturday, October 10, 2015, the Bailliage of Austria through its local Bailliage in Salzburg organised a Charity Gala Dinner for the benefit (40,000 euro!) of the Confrérie's international charitable arm, the 'Association Caritative de la Chaîne des Rôtisseurs' (ACCR).**

It was truly an international event, unique in its presentation. President Yam Atallah, Vice-President Marie Jones, Members of the Conseil d'Administration and Conseil Magistral, together with Baillis Délégués and members from around the world - some 200 in all - gathered in the Pitter Event Center in Salzburg, the Mozart city, for an exceptional evening.

At the reception Champagne Pommery Brut Royal consorted with three 'bars' serving oysters, caviar and foie gras to get the event off to a glittering start. The high gastronomic aspirations continued into dinner with Austrian food and wines very much to the fore.

Not only was the 'culture of the table' much in evidence but the arts were also privileged. During the dinner a recital was given by the famous opera singer, Eva Lind. Her repertoire included international classics, German language favourites and 'songs from the shows'. There was also an exhibition of works by Brigitta Maria Kaiser, an Austrian painter.

A tombola was enthusiastically supported at the end of the dinner. The lucky ticket holders won numerous prestigious bottles of wine including Château Petrus 1985, Château Latour 1989, Faiveley Corton 'Clos des Cortons' 1997 and Brunello di Montalcino 1969. It raised a further 14,000 euro for the Chaîne's charity. This sum included 2,000 euro as a result of Mohamed Hammam, Bailli Délégué

of Turkey, putting up for auction the star prize (the Château Petrus 1985) which he had won!

Sunday, October 11, heralded an additional 'Day of Culture' for those who wished to take the time to discover the cultural and musical heritage of the city of Mozart.

**Günter Albert**  
*Member of the Conseil d'Administration*



© Andreas Kolarik

# L'Ordre Mondial entreprind un plan d'action en vue de stimuler la croissance



## La Revue internationale de la Chaîne des Rôtisseurs s'est récemment entretenue avec Mohamed Hammam, Président du Comité et Membre du Conseil d'Administration, pour découvrir les dernières nouvelles et les développements récents de l'Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD).

L'OMGD a été fondée en 1963 et compte actuellement 34 Bailliages actifs, dont la moitié est composée de 10 membres ou moins. Le nombre total des membres s'élevait à 572 en 2005, chiffre passé à 2 280 en juin 2015.

Mohamed Hammam a été nommé à la présidence du Comité de l'OMGD en février 2015. Les autres membres du comité sont Harold S. Small, Bailli Délégué des États-Unis et Benoît Fragnière, Chancelier de Suisse (tous deux Membres du Conseil d'Administration), ainsi que Tal Gal Cohen, Membre du Conseil Magistral et Bailli Délégué d'Israël.

L'OMGD a pour mission de promouvoir le plaisir, l'appréciation et la connaissance des grands vins, spiritueux, liqueurs, bières et boissons artisanales. Dans cet objectif, sont organisés des dîners, des dégustations, des excursions et d'autres événements. L'une des principales caractéristiques est l'accord des mets avec une sélection de vins et de spiritueux, à l'inverse des événements de la Chaîne, où les vins sont associés à un menu déjà choisi. La vocation première étant d'encourager et de favoriser la connaissance et l'appréciation des vins et spiritueux.

Le nouveau Comité a pour vision d'élargir la présence de l'OMGD et de développer le nombre de ses adhérents au niveau mondial. Un plan d'action réaliste a été mis en place, avec des mesures clairement définies impliquant la participation du Président, du Siège Mondial, du Comité International de l'OMGD, des Baillis Délégués et des Échansons.

La Revue a demandé à Mohamed Hammam quels résultats il souhaitait obtenir et quels étaient les progrès effectués à ce jour.

« J'espère surmonter les défis auxquels mes deux prédécesseurs ont été confrontés pendant leur mandat. L'Ordre Mondial a été créé en 1963 avec l'espoir de se développer en tant que sous-division de la Chaîne et de connaître un succès semblable. Cela ne s'est pas produit et l'Ordre est toujours considéré comme un projet naissant, ayant besoin de recevoir l'attention de toutes les parties concernées afin de pouvoir se développer. J'ai la conviction que le nouveau Comité de l'OMGD dispose des capacités et de la détermination pour y parvenir.

L'une des premières tâches du Comité International est de changer l'image de marque de l'OMGD, notamment par la création d'un logo plus significatif et reconnaissable. À cet effet, nous souhaitons organiser un concours et inviter tous les membres à concevoir un nouveau logo.

Nous avons déjà été témoins de l'engagement de notre Président et de son soutien des efforts accomplis par le Comité en encourageant tous les Baillis Délégués à organiser des activités régulières sous l'égide de l'OMGD dans leur pays respectif. La réponse de plusieurs pays a été positive, notamment la Corée, le Danemark, la Norvège et le Costa Rica. À titre d'exemple, la Norvège a déjà commencé à planifier une croisière internationale pour octobre 2016 ».





# The Ordre Mondial embarks on action plan for growth

**The Revue internationale de la Chaîne des Rôtisseurs recently caught up with Mohamed Hammam, Committee Chair and Member of the Conseil d'Administration, for the latest news and developments from the Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD).**

The OMGD was founded in 1963 and currently has 34 active Bailliages, of which half have 10 or less members. The total number of members was 572 in 2005 and as of June 2015 membership had increased to 2,280.

Mohamed Hammam was appointed Chair of the OMGD Committee in February 2015. The other members of the committee are Harold S Small, Bailli Délégué of USA, Benoît Fragnière, Chancelier of Switzerland (both of whom are Members of the Conseil d'Administration) and Tal Gal Cohen, Member of the Conseil Magistral and Bailli Délégué of Israel.

The OMGD aims to promote the enjoyment, appreciation and knowledge of fine wines, spirits, liqueurs, beer and crafted beverages. It does this through the organisation of dinners, tastings, field trips, and other events. An exciting element here is pairing the food with the choice of wines and spirits as opposed to the process at Chaîne events where the wine is paired with an already selected menu. It is hoped this will encourage and foster an appreciated understanding of wines and spirits.

Widening the presence of the OMGD and further expanding its membership globally is the vision of the new Committee. A realistic action plan has been launched, detailing clearly defined actions involving the President, the Siège Mondial, the International OMGD Committee,

Baillis Délégués and Échansons.

The Revue asked Mohamed Hammam what achievements he hoped to gain and what progress has been made to-date.

"I am hoping to overcome the challenges that my two predecessors faced while in office. The Ordre Mondial was founded in 1963 with the hope of developing and growing into a successful sub-division of the Chaîne. That did not happen, and it is still considered a baby that needs nurturing, with appropriate care from all concerned to give it the opportunity to develop and grow. I am confident that our new OMGD Committee has the capability and determination to achieve this.

"One of the first tasks of the International Committee is to rebrand the OMGD, including the creation of a more profound and recognisable logo. We intend to do this by holding a competition and inviting all members to design a new logo.

"We have already seen the commitment of our President in supporting the efforts of the committee by encouraging all Baillis Délégués to hold regular OMGD activities in their respective countries. So far we have had positive responses from several countries, including Korea, Denmark, Norway and Costa Rica. Norway, for example, has already started planning an international cruise for October 2016."





# Journée mondiale de la Chaîne

**La Revue internationale de la Chaîne des Rôtisseurs s'est récemment entretenue avec Inspiré par l'organisation et la popularité de son événement national en 2014, le Bailliage de Finlande a décidé de déployer ce concept dans le monde entier et de créer une « Journée mondiale de la Chaîne ».**

Ainsi, le vendredi 25 septembre 2015, de nombreux Baillages nationaux ont organisé au minimum une activité dans le cadre de la Journée mondiale de la Chaîne. Les événements au niveau local et leur ambiance unique ont été partagés sur les réseaux sociaux, sous forme de contenus et de messages vidéo. Ceux-ci ont formé un lien entre les diverses manifestations de la Journée.

La Journée a commencé par un petit-déjeuner en Nouvelle-Zélande - son Bailliage étant le plus à l'Est et le plus proche de la ligne internationale de changement de date. L'Australie a ensuite pris le relais avec la Finale Internationale du Concours des Jeunes Sommeliers.

Au fil des 24 heures, Taïwan, Brunei, la Malaisie, les Émirats arabes unis, Israël, la Russie, la Finlande, la Hongrie, l'Italie, le Kenya, la Tunisie, Monaco, le Portugal, le Venezuela et les États-Unis se sont particulièrement distingués.

En Finlande, l'événement phare de la Journée mondiale de la Chaîne 2015 a eu lieu à Tampere, où trois des meilleurs chefs du pays, Ilkka Isotalo, Mika Roito et Arto Rastas (vainqueur de l'édition 2005 du Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs), ont préparé un dîner festif de neuf plats.

La Journée s'est conclue dans l'Océan Pacifique, avec le Bailliage des États-Unis à Hawaï et le futur Bailliage National des Îles Cook - les deux étant les représentants de la Chaîne les plus à l'Ouest près de la ligne de changement de date. Ils se sont joints à nous alors que le soleil se couchait.

Du lever jusqu'au coucher du soleil, nous avons vécu une formidable journée, dont l'objectif était d'accroître la visibilité de la marque de la Chaîne. Grâce à l'importante publicité suscitée, la Journée de la Chaîne a certainement mis en valeur les avantages apportés par l'adhésion et la fréquentation des établissements reconnus de notre Confrérie.

Au vu du succès de cette première version internationale, des projets ont déjà été mis en œuvre pour la Journée mondiale de la Chaîne 2016. Grâce à une bonne coopération, j'ai la conviction que nous pourrions créer un événement plus grand encore. La Chaîne est l'association gastronomique la plus ancienne et la plus importante, avec une présence internationale. Nous disposons de tous les atouts pour réaliser ce formidable effort. Les Baillages et leurs membres sont vivement conviés à participer. Un engagement accru et une activité supplémentaire sur les réseaux sociaux contribueront à créer un événement encore plus réussi.



# World Chaîne Day

**Inspired by the popularity and delivery of its 2014 national event, the Bailliage of Finland decided to organise it around the world and the concept of a 'World Chaîne Day' was born.**

Thus, on Friday, September 25, 2015, many National Baillages held at least one World Chaîne Day dedicated activity. Local events and their unique atmosphere were shared on social media with posts and video greetings. These posts formed a linked chain between the events of World Chaîne Day.

The 'Day' started with a breakfast in New Zealand - the Bailliage being the easternmost one and nearest the International Date Line. Next it was Australia and the International Final of the Jeunes Sommeliers Competition.

As the 24 hours unfolded Taiwan, Brunei, Malaysia, the UAE, Israel, Russia, Finland, Hungary, Italy, Kenya, Tunisia, Monaco, Portugal, Venezuela and the USA were especially noted for their participation.

In Finland, the central event of the 2015 World Chaîne Day was held in Tampere where three top local chefs (Ilkka Isotalo, Miika Roito and Arto Rastas - the latter being the 2005 International Winner of the Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition) prepared a celebratory nine-course dinner.

The 'Day' concluded in the Pacific Ocean with the Bailliage of USA on Hawaii and the upcoming National Bailliage on the Cook Islands - both being the westernmost Chaîne outposts nearest the Date Line - joining in as the sun set.

From sunrise to sunset it was quite a day, the goal of which was to raise visibility of the Chaîne brand. Through the extensive publicity received, the World Chaîne Day certainly increased awareness of the attractions of Chaîne membership and the benefits of frequenting Chaîne recognised establishments.

Given the success of this first international version, plans are already being developed for the 2016 World Chaîne Day. I believe that with good co-operation we can create something even bigger. The Chaîne is the oldest and largest gastronomic association and is a global operator. We have the prerequisites to make this enormous effort come true. Every Bailliage and every member are most heartily welcome to take part. More participation and more activity on social media will make for an even better event.

**Ari-Pekka Parvianen**

*Member of the Conseil d'Administration  
Conseiller Gastronomique, Bailliage of Finland*



Lilian Khaw  
Bailli de Jakarta

**Lilian Khaw est Bailli de Jakarta. C'est aussi la propriétaire d'une bijouterie en Indonésie ainsi qu'une championne équestre, et elle voue une passion au champagne et aux sports, parmi lesquels l'équitation, le ski, la plongée, la randonnée, la pêche et les courses de bateaux-dragons !**

**Q: Qu'est-ce qui vous a poussée à rejoindre la Chaîne ?**

R: Je me réjouis du bonheur des autres ! Lorsque que je vois que les hôtes et les invités sont tous heureux, je suis satisfaite et j'ai le sentiment que nous avons bien travaillé. Je bénéficie bien sûr du fervent soutien des membres de mon Conseil, en particulier Fabrice Mini, Linda Tan, Raj Kannan, Sita Satar, Gary Palm et Deisy Wong.

Je suis également ravie lorsque nos soirées caritatives nous permettent de lever des fonds. Par exemple, lors du Chapitre de 2012, les fonds recueillis nous ont permis de commencer à venir en aide à deux orphelinats. Depuis, nous versons 5 000 000 roupies indonésiennes (environ 400 USD) d'aide alimentaire par mois à chacun d'entre eux.

**Q: Quelle est votre expérience dans le milieu de la restauration ?**

R: J'ai travaillé pour Singapore Airlines et j'y ai appris beaucoup de choses. J'adore cuisiner des plats de ma ville natale, mais j'ai surtout tendance à suivre mes propres goûts. Je ne me laisse pas influencer par les opinions des autres. J'ai une passion pour la perfection, que ce soit au travail ou dans ma tenue vestimentaire, et ma connaissance de la gastronomie est aussi une passion.

**Q: Quels sont vos projets pour la Chaîne à Jakarta ?**

R: Je souhaite accroître le nombre de membres, tout en maintenant l'accent sur nos objectifs de bonne chère, perfection du service et grande camaraderie. Nous comptons aujourd'hui 80 membres et je pense que nous pouvons nous développer plus encore.

*Entretien réalisé par le magazine « NOW! Jakarta »*



## Lilian Khaw: Bailli of Jakarta

**Lilian Khaw is Bailli of Jakarta. She also owns a jewellery boutique in Indonesia, is a champion equestrian and has a passion for champagne and sports including riding, skiing, diving, hiking, fishing and dragon boat racing!**

**Q: Why are you involved with the Chaîne?**

A: I love to see other people happy! When I see both the hosts and the guests are happy I am satisfied and I feel we have succeeded. Of course I am well supported by my Council especially Fabrice Mini, Linda Tan, Raj Kannan, Sita Satar, Gary Palm and Deisy Wong.

I am also delighted when our charity evenings raise money. For instance, at the Chapitre in 2012 we raised enough money to start supporting two orphanages. We have donated 5,000,000 Indonesian Rupiah (circa US\$400) worth of food per month to each of them since then.

**Q: Do you have a background in food and beverage?**

A: I used to work with Singapore Airlines and I learnt a lot from my time there. I love cooking food from my home town, but mostly I follow my palate. If something tastes good I like it. I don't follow the opinions of others. I have a passion for perfection, at work, with my clothes, and my knowledge of food is a passion too.

**Q: What are your ambitions for the Chaîne in Jakarta?**

A: I want to grow the number of members but also try to keep the membership focused on our goals of excellent food, perfection in service and great fellowship. We have 80 members now and I think we can grow from there.

*Interview by "NOW! Jakarta"*

# Reefs Resort & Club

**Menus gastronomiques, hospitalité de premier ordre et cadre exceptionnel.**

Le Reefs Resort & Club, complexe intime et élégant avec sa plage de sable rose et ses vues sur l'océan, a été désigné comme l'un des meilleurs établissements par les touristes de passage dans les Caraïbes, aux Bermudes et aux Bahamas.

Le Reefs Resort & Club est un complexe familial des Bermudes situé au sommet d'une falaise, qui met l'accent sur un service personnalisé de premier ordre représentant un luxe intemporel. Plusieurs options d'hébergement sont disponibles, notamment des chambres, des suites, des appartements et des cottages, qui offrent tous des vues exceptionnelles sur l'océan Atlantique.

La Directrice générale Nagma Walker, Maître Hôtelier, a été nommée Hôtelier de l'Année aux Bermudes en 2014. Le Reefs Resort & Club jouit d'un taux de fidélisation élevé chaque année grâce aux efforts de l'équipe émérite et hautement motivée formée par Nagma, et à sa volonté d'offrir un service client de qualité avec un grand souci du détail. « Nous avons pour objectif de fournir une expérience unique en son genre, garantissant des souvenirs inoubliables », explique-t-elle.

Le Reefs Resort & Club offre également des expériences gastronomiques variées, sous l'œil attentif du Maître Rôtisseur Douglas Sisk. Ce dernier affiche un beau palmarès, ayant servi plusieurs grands dirigeants de la planète, notamment George H. W. Bush, Bill Clinton et le Chef du gouvernement jamaïcain. Le Chef Sisk a élargi l'éventail de restaurants au sein du Reefs Resort & Club. Aqua Terra est le dernier en date, décrit comme une expérience culinaire « de la mer et la ferme à la table », avec des racines fermement ancrées dans la philosophie de la durabilité.

Hommage à la terre et à la mer des Bermudes, Aqua Terra évoque les saveurs de la vie insulaire, où se côtoient des plats innovants, tels que du poulpe grillé, et des mets traditionnels, à l'image de la rascasse grillée ou de la célèbre soupe de poissons. Le Reefs traite ses fermiers, pêcheurs et fournisseurs avec le plus grand respect, en n'utilisant que des produits régionaux durables dans la mesure du possible, et en important les meilleurs ingrédients lorsque cela s'avère nécessaire.

Les autres établissements réputés du Reefs Resort & Club proposent également des menus gastronomiques aux clients. Coconuts permet de dîner en plein air dans une ambiance détendue, parfaite pour un dîner romantique sous les étoiles servi sur la plage. Ocean Echo, perché au sommet des falaises et entouré de vues panoramiques, est idéal pour des événements privés. Enfin, Royston's Wine Room offre un cadre mémorable où les convives prennent place entre des murs en pierre des Bermudes et d'innombrables bouteilles de vins abritées dans des vitrines en riche acajou.





« Nous avons pour objectif de fournir une expérience unique en son genre, garantissant des souvenirs inoubliables »





The intimate and sophisticated Reefs Resort & Club, with its pink-sand cove and ocean views, has been voted a top resort among travellers visiting the Caribbean, Bermuda and the Bahamas.

The Reefs Resort & Club is a family-owned clifftop resort in Bermuda with a focus on offering a first class, personalised service representing timeless luxury. Guests can choose from a variety of accommodation options, including rooms, suites, condominiums and cottages, all with breathtaking views of the Atlantic Ocean.

General Manager Nagma Walker, Maître Hôte, was named Bermuda's Hotelier of the Year in 2014. The Reefs Resort & Club enjoys high return rates every year

as a result of the well-trained and highly motivated team Nagma has built and their dedication to quality customer service and strong attention to detail. "We aim to provide a one-of-a-kind experience, resulting in lifetime memories," she explained.

The Reefs Resort & Club also offers several dining experiences under the watchful eye of experienced Executive Chef Douglas Sisk, Maître Rôtisseur, who boasts the accolade of having cooked for world leaders including George H.W. Bush, Bill Clinton and the President of Jamaica. Chef Sisk has successfully extended the dining options at the Reefs Resort & Club. The latest new opening is Aqua Terra, described as a sea and farm-to-table dining experience with its roots firmly planted in the ethos of sustainability.

“ We aim to provide a one-of-a-kind experience, resulting in lifetime memories ”



# Reefs Resort & Club

Gourmet menus, gracious hospitality and a stunning setting.



A homage to the sea and land of Bermuda, Aqua Terra evokes the flavours of island life, with innovative dishes such as grilled octopus, along with traditional island meals of grilled rockfish and the famed fish chowder. The Reefs holds its farmers, fishermen and purveyors to the highest standards, only using local sustainable products when available and importing the very best when necessary.

In addition to Aqua Terra, gourmet menus at other acclaimed venues at Reefs Resort & Club entice guests. Coconuts provides relaxed and open-air dining including a romantic meal under the stars served on the beach. Ocean Echo, perched high on the cliffs and surrounded by expansive views, is popular for private events. Finally, Royston's Wine Room is a memorable setting where guests dine within Bermuda stone walls among countless bottles of wine housed in rich mahogany cabinetry.



# Robert Maurer-Loeffler

## Échanson



## L'Échanson Robert Maurer-Loeffler est le Directeur général du Centara Grand & Bangkok Convention Centre at CentralWorld, l'établissement phare du groupe Centara Hotels & Resorts.



Robert Maurer-Loeffler a accompli sa formation hôtelière en Autriche et à New York. Il a travaillé aux quatre coins du monde pour certains des plus prestigieux groupes hôteliers, notamment l'Hilton International et le President Park Group.

Il a rejoint l'équipe du Centara Grand at CentralWorld Bangkok avant son ouverture, en 2007, fonction qu'il n'a plus quittée. Il n'est pas étranger aux nouveaux projets, l'un d'entre eux lui ayant offert l'un des plus grands et plus intéressants défis de sa carrière. « Dans ce secteur, nous alternons constamment les défis et les succès. L'ouverture du Golf Hotel Sharm Jolie Ville à Sharm el Sheikh en Égypte a certainement été le projet à la fois le plus difficile et le plus gratifiant. Nous y avons accueilli pratiquement tous les chefs d'État et monarques du Moyen Orient, habitués à dépenser sans compter pour satisfaire toutes leurs exigences ».

Robert Maurer-Loeffler est un membre actif de la Chaîne depuis

plusieurs années, l'ayant rejoint au titre de Chargé de Missions avec la responsabilité de la sélection des vins lors des dîners mensuels. Il a été promu au rang d'Échanson lorsqu'Alan Kam est devenu Bailli Délégué.

Le Centara Grand est un lieu de rendez-vous populaire auprès des membres de la Chaîne, et Robert Maurer-Loeffler accorde une grande importance à l'organisation de rencontres de personnes partageant une passion et une philosophie communes pour les mets et les vins de grande qualité, de manière à créer un réseau d'adeptes issus de toutes les professions. Il apprécie également les traditions que la Chaîne contribue à préserver.

« L'art de la table, avec le protocole d'usage, devient rare et, grâce à la fréquence quasi mensuelle de nos dîners de gala, nous maintenons les traditions et encourageons l'appréciation des meilleurs ingrédients ».

## Échanson Robert Maurer-Loeffler is General Manager of the Centara Hotels and Resorts' flagship venue, the Centara Grand and Bangkok Convention Centre at CentralWorld.

Robert Maurer-Loeffler completed his hotel studies in Austria and New York and has worked around the world with some of the most prestigious hotel companies, including Hilton International and President Park Group.

He joined the pre-opening team of Centara Grand at CentralWorld Bangkok in 2007 and has been there ever since. He is no stranger to working on new openings, one of which presented him with his greatest challenge and his most rewarding career experience.

"In this field of work there are constant challenges and successes. The opening of the Golf Hotel Sharm Jolie Ville in Sharm el Sheikh, Egypt, was probably the most challenging and rewarding at the same time. We were catering to nearly every head of state and Monarch of the Middle East, with their extravagant expectations and demands where money is no issue."

Robert Maurer-Loeffler has been an active member of the Chaîne for several years, joining as a Chargé de Missions with responsibility for the wine selection at the monthly dinners. He was promoted to Échanson when Alan Kam became Bailli Délégué.

The Centara Grand is a popular venue for Chaîne members. Robert values the bringing together of people who share the same passion and ideology for high standards of food and wine and the network of like-minded people from all professions that creates. He also values the traditions that the Chaîne helps to sustain.

"The art of fine wining and dining with the correct etiquette is becoming rare and with our nearly monthly black tie events we keep traditions alive and savour the finest there is to offer."



## « Une vie de gourmet »

**Le Chevalier Justin Slawson est un amateur de bonne chère. Il compte parmi ses entreprises les plus remarquables un rôle de cofondateur du plus grand distributeur de fromages en Grande-Bretagne, The Cheese Cellar Company, et il a récemment acquis le plus ancien torrificateur du Royaume-Uni, Ferns Coffee, dont l'existence remonte aux années 1890.**

Justin Slawson est aussi très actif dans le développement et la promotion des compétences et des talents dans le milieu de la restauration, apportant son soutien et sponsorisant notamment les Young Professionals' Awards de la Chaîne en Grande-Bretagne.

« Le travail effectué par la Chaîne en termes d'encadrement et de reconnaissance de jeunes talents, au Royaume-Uni comme au plan international, est fantastique », confie-t-il. « En soutenant les jeunes professionnels par l'intermédiaire de Ferns, nous sommes heureux de patronner les grands noms du futur ».

La passion de Justin pour les mets et les vins s'est développée au fil des ans - les semences avaient été plantées lors de vacances familiales en France dès l'âge de 11 ans, dont il se rappelle avec plaisir : « Je me souviens encore de cette union parfaite entre pâté de campagne, baguette et Côtes du Rhône, sur les rives de ce fleuve. J'avais 13 ans ».

Il poursuit avec l'évocation des vendanges en 1980, d'un emploi sur une péniche à passagers de luxe et d'un autre, au Pays de Galles, dans le seul restaurant étoilé au Michelin de l'époque.

L'autre grande passion de Justin est la voile. Fervent navigateur, il est contre-commodore du Royal Ocean Racing Club (RORC). Dans ces fonctions, il accorde un intérêt particulier aux mets et boissons. Il veille à élever les standards et à faire connaître le RORC en tant que destination de choix pour les gastronomes, aussi bien dans le quartier londonien de St James que sur l'île de Wight.

La dernière entreprise de Justin est The Canny Group, une société de conseil créée en coopération avec la Chargée de Presse, Caroline Hole-Jones, dont l'objectif est d'aider les petits producteurs artisanaux à commercialiser leurs produits.

« Le Royaume-Uni abrite de jeunes artisans merveilleusement innovants, et si nous pouvons aider quelques-uns d'entre eux à développer leur entreprise, comme nous l'avons fait avec The Cheese Cellar, c'est fantastique. Dans le même temps, en prévision des Young Professionals Awards 2016, il est important pour nous de soutenir et de motiver les talents de la prochaine génération pour qu'ils deviennent de nouvelles références sur la scène gastronomique dans les années à venir ».



# A lifetime of food

**Chevalier Justin Slawson loves food. His highly successful ventures include co-founding Britain's largest specialist cheese wholesaler, The Cheese Cellar Company, and he has recently acquired the UK's oldest coffee roaster, Ferns Coffee, which can trace its roots back to the 1890s.**

Justin Slawson is also a passionate supporter of encouraging skills and talent in hospitality, hence he is supporting and sponsoring the Chaîne GB's Young Professionals' Awards.

"The work that the Chaîne does in helping and recognising young talent, both in the UK and on an international level, is fantastic," he said. "By supporting the Young Professionals through Ferns, we are delighted to be helping the next names of the future."

Justin's love affair with food and wine has evolved over many years - the seeds of which were sown on family holidays in France from the age of 11, which he remembers fondly, "I can still remember that perfect marriage of rustic country pâté, baguette and Côtes du Rhône sitting on the banks of the Rhône aged 13."

He followed this with a season on the 'vendanges' in 1980, working on a luxury passenger barge and a job in the only Michelin starred restaurant in Wales at the time.

Justin's other great passion is sailing. As an avid ocean racer,

he is now Rear Commodore of The Royal Ocean Racing Club (RORC). In this role he has a particular interest in food and beverage. He is raising standards and putting the RORC on the map as a destination of choice for diners, whether in St James or on the Isle of Wight.

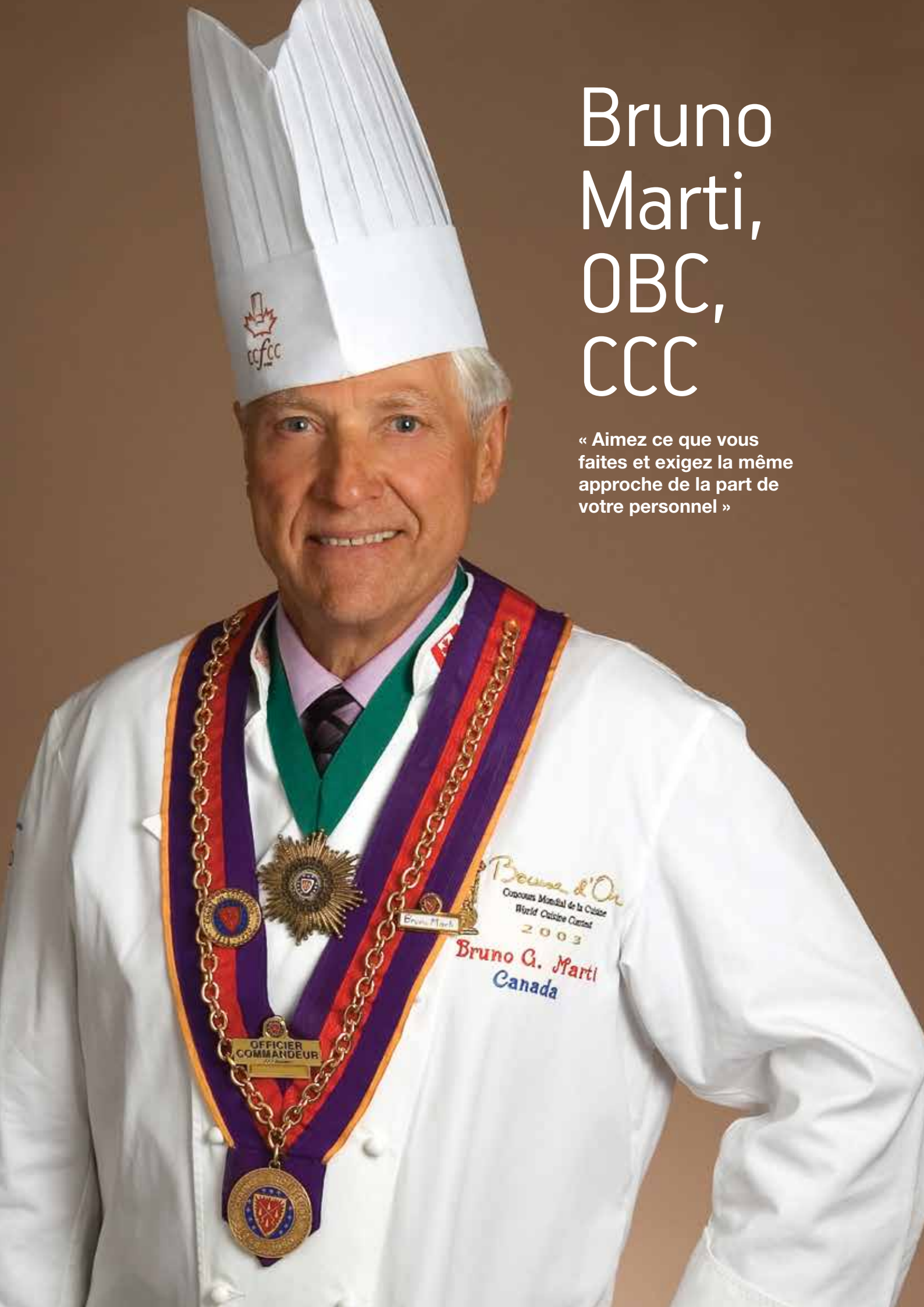
Justin's latest venture is The Canny Group, a boutique consultancy he has started with Chargée de Presse, Caroline Hole-Jones, designed to help small, artisanal producers supply their products into the market place.

"There are some wonderfully innovative and young artisanal producers here in the UK and if we can help one or two of them develop their businesses, as we did with The Cheese Cellar, then that is fantastic. Meanwhile, as we get closer to the Chaîne Young Professionals in 2016, it's great to be supporting and driving next generation talent that we will all be seeing as new beacons on the fine dining stage in years to come."

**Philip Evins**  
*Bailli Délégué*

# Bruno Marti, OBC, CCC

« Aimez ce que vous faites et exigez la même approche de la part de votre personnel »





## Le Grand Officier Maître Rôtisseur, Bruno Marti, s'entretient avec la Revue sur sa carrière, sa passion pour la gastronomie, son inspiration, ainsi que sur les changements constatés dans la gastronomie et les défis à venir.

Bruno Marti est un grand nom du monde culinaire. Au cours d'une carrière échelonnée sur une soixantaine d'années, il a participé, avec succès, à plusieurs concours internationaux, encadré des équipes et été membre de jury de concours. Il a en outre formé et inspiré des centaines de jeunes chefs. Son célèbre restaurant, La Belle Auberge, situé dans le village de Ladner près de Vancouver, propose depuis plus de 32 ans des mets d'exception alliés à un service exemplaire, préparés dans une cuisine qui a formé de nombreux chefs et cuisiniers excellents.

La passion de Bruno Marti pour la gastronomie émane de la joie de faire plaisir aux autres, et de tirer profit des trésors de la nature pour créer une expérience culinaire merveilleuse, jour après jour. Cet homme qui a inspiré tant de jeunes chefs nous explique que les concours ont été pour lui une source d'inspiration majeure, et il est reconnaissant d'avoir commencé à y participer dès un jeune âge.

« C'est l'occasion de voir certains des meilleurs jeunes chefs du monde mettre au banc d'essai les dernières innovations, sans se cantonner à la cuisine classique », explique-t-il. « On apprend au contact d'autres cultures. En étant capable de s'adapter et d'intégrer tous ces facteurs dans sa cuisine, on peut souvent créer des choses extraordinaires, nouvelles et innovantes.

Ces découvertes s'ajoutent à l'enthousiasme et sont une formidable motivation pour tout chef cherchant à offrir à ses convives quelque chose de nouveau et d'intéressant. Il n'est pas moins important de faire montre de ces atouts et d'implanter ce désir chez les jeunes chefs qui évoluent à vos côtés ».

Il va sans dire qu'au cours de sa carrière, Bruno a été témoin d'un grand nombre de changements dans la gastronomie. Il confie qu'à l'époque où il était chef apprenti, dans les années 1960, essayer de créer quelque chose de personnel était considéré comme une preuve d'arrogance, mais cette perspective a changé au début des années 1970 grâce au Chef Paul Bocuse et à sa « nouvelle cuisine ». « Subitement, de nouveaux concepts autres que les recettes classiques connues de l'époque ont non seulement vu le jour mais ont été encouragés par une nouvelle vague de chefs ».

Le rythme de l'innovation s'est accéléré et d'autres chefs ont commencé à lancer de nouveaux concepts. « Ce climat de changement a permis aux jeunes chefs et cuisiniers de donner libre cours à leur créativité sans crainte d'être réprimandés. Les descriptions des menus sont devenues compréhensibles pour les clients, qui ne s'étaient de toute façon jamais habitués à la terminologie classique ! »

Lorsqu'on lui demande son opinion sur les grandes tendances et sur les défis de la gastronomie aujourd'hui, Bruno répond

simplement : la durabilité. « Alors que la planète devient de plus en plus peuplée, est-il plus important de ne cuisiner que le meilleur ou doit-on se demander si nous faisons globalement le meilleur usage possible des produits ? Les océans ne bénéficient pas du répit nécessaire pour reconstituer leurs ressources et bientôt, il y aura une pénurie des types de poisson que nous consommons actuellement ! Le moins est peut-être l'allié du mieux ».

Il ajoute : « Il faut respecter la nourriture, ne pas gaspiller, ne rien exiger. Et s'assurer que tout est utilisé ».

Enfin, voici le conseil de Bruno aux chefs en herbe d'aujourd'hui : « Si vous voulez vous faire remarquer, distinguez-vous ! Dans ma cuisine, cela signifie se donner à 110 % jour après jour. Si vous voulez être entendus, pensez cuisine, rêvez cuisine et battez-vous. C'est une source de force et d'innovation. La gastronomie est un engagement de toute une vie. Si vous l'approchez avec sérieux, vous serez récompensés par le respect - voire par des résultats plus tangibles ».

« Il confie qu'à l'époque où il était chef apprenti, dans les années 1960, essayer de créer quelque chose de personnel était considéré comme une preuve d'arrogance, mais cette perspective a changé au début des années 1970 grâce au Chef Paul Bocuse et à sa nouvelle cuisine »





# Bruno Marti, OBC, CCC

**“Love what you do and demand the same from all your staff”**

**Grand Officier Maître Rôtisseur Bruno Marti talks to the Revue about his career, his love of gastronomy, his inspiration, the changes he has seen in gastronomy and the challenges he believes are still to come.**

Bruno Marti is a senior statesman of the culinary world. In a career that has spanned six decades he has competed in - and won - several international competitions, been a team coach and a competition judge training and inspiring hundreds of young chefs. His famous restaurant, La Belle Auberge, located in the village of Ladner, near Vancouver, has been serving exquisite food with exemplary service for over 32 years from a kitchen that has nurtured many excellent chefs and cooks.

Bruno's love of gastronomy comes from the pleasure of doing something that others appreciate and enjoy; from taking nature's gifts to create a wonderful dining experience for customers every day.

A man who has inspired many young chefs, Bruno explained that his own inspiration comes from competitions, and he is grateful he was able to start competing at a young age.

“You get a chance to see some of the best young cooks in the world experimenting with the latest innovations, and not just in our classical cuisine,” he explained. “You learn from other cultures. If you can adapt and overlap all of this with our cuisine, surprisingly you often come up with something extraordinary, new and innovative.”





“Those discoveries add to your enthusiasm and are a great motivator for any chef that strives to provide something new and interesting for his guests. It is no less important to demonstrate these tools and implant that desire in the young chefs around you.”

It goes without saying that Bruno has witnessed plenty of change in gastronomy throughout his career. Looking back to his time as an apprentice cook in the 1960s he remembers that it was seen as arrogant to try to create anything of your own, but this all changed with Chef Paul Bocuse and his ‘nouvelle cuisine’ in the early 1970s. “All of a sudden new concepts outside of the then known classical recipes were not only born but encouraged by a growing tidal wave of chefs.”

The pace of innovation accelerated and other chefs started to experiment with new concepts. “That whole air of change gave opportunities to young cooks and chefs to be creative without fear of being scolded. Soon the descriptions on menus became understandable to customers, who never got used to classical terms to begin with!”

Asked about the biggest trends and challenges in gastronomy today, Bruno simply replies, sustainability. “As the world gets more populated, is it more important to cook only the best, or should the

question really be, are we making the best use of the product as a whole? The oceans are not getting a needed rest to replenish and soon there will be a shortage of fish as we know it! Possibly less is better.”

He added, “Respect all food, waste not, want not. Make sure it is used somewhere else.”

And finally, Bruno’s advice to any of today’s young and aspiring chefs: “If you want to be seen, stand up! In my kitchens that means give 110 per cent every day. If you want to be heard, read food stuff, dream food stuff, compete. That is your source of strength and innovation. Gastronomy is a life-long commitment. If you take it seriously you will be rewarded with respect - and sometimes even some tangibles.”

“ Looking back to his time as an apprentice cook in the 1960s he remembers that it was seen as arrogant to try to create anything of your own, but this all changed with Chef Paul Bocuse and his ‘nouvelle cuisine’ in the early 1970s ”



# Sarova Hotels

## - L'hospitalité africaine incarnée



« Tout repas au Sarova Whitesands est comme un voyage à la découverte des meilleures saveurs du monde »

**Le groupe hôtelier Sarova incarne l'expérience africaine dans toute sa splendeur : l'élégance intemporelle de style victorien du Sarova Stanley et la quintessence du néo-africanisme du Sarova Panafric, tous deux dans la capitale, Nairobi ; la vaste tapisserie naturelle des huttes de Mara, du lac Nakuru et de Shaba ; ou encore le littoral paradisiaque de Mombasa, au Sarova Whitesands Beach Resort.**

Le groupe Sarova Hotels, créé il y a plus de 30 ans, est à la tête d'une collection unique d'hôtels, de complexes et de lodges de safari. Avec un portefeuille de plus d'un millier de chambres, Sarova Hotels est le principal acteur du secteur hôtelier au Kenya. Le groupe est également présent en Angleterre, avec des établissements à Londres, à Royal Windsor, à Gerrards Cross et à Great Malvern.

Le Sarova Whitesands Beach Resort & Spa, sans nul doute l'établissement le plus raffiné d'Afrique orientale, est situé le long de l'une des plus belles plages de la côte kenyane. Sous l'égide du Bailliage de Mombasa, l'hôtel est un établissement membre de la Chaîne depuis de longues années. Le membre Professionnel actuel n'est autre que le créatif et polyvalent Chef-cuisinier Gurpreet Mehta.

Tout repas au Sarova Whitesands est comme un voyage à la découverte des meilleures saveurs du monde. Les clients de l'hôtel peuvent choisir parmi un vaste choix de cuisines : européenne, arabe, swahili ou indienne, toutes somptueusement présentées. Le Lido Seafood Grill est le restaurant titulaire de la plaque des

Professionnels de la Chaîne des Rôtisseurs. Proposant des repas en plein air au milieu des palmiers sur la plage, avec une vue remarquable sur l'océan, il est réputé pour ses fruits de mer qui figurent en vedette dans une variété de cuisines, ainsi que dans des spécialités locales, à l'image des crevettes, du homard ou du crabe grillés.

Normalement, le complexe accueille le Bal de Noël du Bailliage, qui marque traditionnellement le début de la saison des fêtes à Mombasa. En collaboration avec le Chef-cuisinier Mehta, les préparations commencent des mois à l'avance, avec un soin particulier dans le choix du menu et l'accord des mets et des vins. Le repas comporte toujours des plats traditionnels avec une touche de modernité. Cet événement est parmi les plus populaires du programme annuel du Bailliage, et le concept et le lieu ne pourraient avoir été mieux choisis !

*Nous adressons nos remerciements au groupe Sarova Hotels, et au Sarova Whitesands en particulier, ainsi qu'à Gurdeep Nayer, Bailli Honoraire de Mombasa, pour leur aide et leur contribution à la préparation de cet article.*



## Sarova Hotels - Refreshing Neo-Africanism Hospitality

“ Dining at the Sarova Whitesands is like embarking on a tour of the finest tastes in the world ”

**The Sarova chain encapsulates the quintessential African experience; the Victorian age-old elegance of The Sarova Stanley and the epitome of neoafricanism at Sarova Panafric, both in the capital city of Nairobi; the vast tapestry of nature at Sarova’s bush lodges in the Mara, Lake Nakuru and Shaba, or the coastal paradise of Mombasa that is Sarova Whitesands Beach Resort.**

Sarova Hotels, set up over 30 years ago, are the owners and operators of this unique collection of hotels, resorts and lodges. With an inventory of over a thousand rooms, Sarova Hotels is the leading player in Kenya’s hospitality industry. The chain is also present in England with hotels in London, Royal Windsor, Gerrards Cross and Great Malvern.

Arguably East Africa’s finest resort, Sarova Whitesands Beach Resort & Spa is located on one of the longest, magnificent beach fronts on the Kenyan coast. Through the Bailliage of Mombasa the hotel has been a Chaîne member establishment for quite some time. The current Professional member there is its versatile and imaginative Executive Chef, Gurpreet Mehta.

Dining at the Sarova Whitesands is like embarking on a tour of the finest tastes in the world. Hotel guests have a wide choice of continental, Arabic, Swahili and Indian cuisine, all set out on magnificent displays.

The Resort’s Lido Seafood Grill is the restaurant which in fact was awarded the Chaîne des Rôtisseurs Professionals plaque. Offering al-fresco dining amidst the palms on the beach with a stunning ocean view, it is renowned for its fresh seafood presented in dishes from a variety of cuisines as well as traditional favourites like grilled prawns, lobsters and crab.

Usually the Resort hosts the Bailliage’s Christmas Ball which traditionally starts the festive season in Mombasa. Working with Executive Chef Mehta the preparations for the dinner start months in advance with every detail from the menu to the wine pairing being carefully considered. The menu always features traditional food with a modern twist. Given that it is one of the most popular events in the Bailliage’s annual programme, the formula and the location itself are obviously well chosen!

*With thanks to Sarova Hotels, the Sarova Whitesands in particular, and Gurdeep Nayer, Bailli Honoraire of Mombasa, for their contribution and help in the preparation of this article.*



# La renaissance d'une légende

**L'hôtel Ritz de Madrid, qui fait désormais partie du groupe hôtelier Mandarin Oriental, est un établissement emblématique qui accueille des clients depuis plus d'un siècle. Mais même les légendes ont parfois besoin d'un élan de renouveau ...**

L'homme chargé de « réinventer » l'hôtel Ritz n'est autre que son Directeur général, le Bailli Christian Tavelli. Hôtelier chevronné, Christian Tavelli a d'abord développé un intérêt pour la gastronomie en regardant sa mère faire la cuisine dans son Buenos Aires natal. Il a ensuite suivi une formation à l'école de gestion hôtelière de Glion en Suisse, avant d'occuper plusieurs postes de direction dans des

établissements en Europe, ainsi qu'en Amérique du Nord et au Mexique.

Le projet visant à insuffler un vent nouveau au Ritz à Madrid représentait un défi auquel peu de personnes auraient pu résister. L'hôtel vivait de sa réputation et avait perdu de vue le besoin d'attirer le public en alliant l'expérience d'un séjour en





ces lieux avec les nombreuses attractions de la ville de Madrid.

Ces attractions incluent la gastronomie, les arts, les boutiques et le football, et elles figurent désormais dans toute une gamme d'offres créées pour le Ritz de Madrid sous couvert du nouveau produit imaginé par Christian Tavelli : *MadRitz*.

Jeu de mots plein d'esprit, *MadRitz* s'est transformé en succès mondial. Prononcez-le rapidement et l'on entend « Madrid », plaçant le Ritz en plein cœur de la ville. *Mad for Madrid* (« Fou de Madrid ») est devenu le thème d'une gamme d'expériences organisées par le Ritz. Parmi celles-ci, *Madrid* (ou *Mad*) *for Romance*, *Madrid for Art*, *Madrid for Football* et *Madrid for El Greco*.

Ces offres établissent un lien entre l'hôtel Ritz et d'autres aspects de la ville de Madrid, de sa culture et de ses habitants. Dans le cadre de l'expérience *Madrid for Art*, les clients de l'hôtel ont libre accès au musée du Prado et au musée Thyssen, en évitant les files d'attente, sur simple présentation de la clé de leur chambre.

*Madrid for Romance* fait revivre des traditions presque oubliées, tel

que « l'art de l'éventail », qui permet aux amoureux de communiquer. Un guide de cette tradition perdue, publié par l'hôtel Ritz, ne cesse d'émerveiller les clients venus de l'étranger.

La gastronomie figure également parmi ces thèmes. *Madrid for Wine* met l'accent sur la promotion des vins de la communauté de Madrid et inclut des excursions dans des domaines viticoles. Les restaurants de l'hôtel recommandent des vins de Madrid, et son restaurant gastronomique, Goya, sert les meilleurs poissons et les meilleures viandes de la région.

L'introduction de saisons gastronomiques a permis d'ajouter une dimension supplémentaire. L'hiver dernier, des produits qui illustrent le meilleur de l'Espagne, tels que le gibier, les champignons, les truffes, les asperges et les poissons gras, y ont abondamment figuré.

Le Ritz s'est également inspiré de son riche patrimoine. Il a remis au goût du jour le Dalitini – premier cocktail dégusté par Dali – et le sert dans le Bar Velázquez. Son « mur de la gloire » contient 50 portraits de personnalités célèbres qui ont séjourné à l'hôtel au cours de son siècle d'histoire.







# Reinventing an icon

The Ritz Hotel in Madrid, now part of the Mandarin Oriental family of hotels, is a legendary establishment that has been welcoming guests through its doors for over one hundred years. But even icons sometimes need a fresh approach...



The man appointed to 'reinvent' the Ritz Hotel in Madrid was General Manager, Bailli Christian Tavelli. An experienced hotelier, Christian Tavelli first developed an interest in gastronomy watching his mother cook in his native Buenos Aires. He later studied at the Glion Hospitality Management School in Switzerland and has held various managerial positions in hotels across Europe as well as North America and Mexico.

The project to breathe new life into the Ritz in Madrid was a challenge that many would find difficult to resist. The hotel was living on its name and had lost sight of the need to attract the public through its doors by linking the experience of staying there with the many attractions that Madrid as a city has to offer. These attractions include gastronomy, art, shopping and football, all of which feature in a range of packages created for the Ritz in Madrid under the umbrella of the new product invented by Christian Tavelli: MadRitz.

A clever play on words in the English language, MadRitz became a global success. Say it quickly and it sounds like Madrid, so putting the Ritz at the heart of the city. Mad for Madrid became the theme for a range of guest experiences hosted by the Ritz. These included Madrid (or simply Mad) for Romance, Madrid for Art, Madrid for Football and Madrid for El Greco.

These packages link the Ritz Hotel with some aspect of the city of Madrid, its culture and its people. The Madrid for Art experience involves an agreement with the Prado and Thyssen museums that gives hotel guests free entry to the museums, with no need to queue, simply by showing their room key.

Madrid for Romance reinstates some almost lost traditions, such as the 'art of the fan'; a way in which couples can communicate with a fan. A guide to this lost art, produced by the Ritz Hotel, never ceases to amaze its foreign guests.

Gastronomy also features in these themes. Madrid for Wine strongly promotes wine from the community of Madrid and includes trips to wineries. The hotel's restaurants recommend wine from Madrid and its gastronomic restaurant, Goya, offers the best fish and meat from the region.

The introduction of gastronomic seasons has taken this one step further. Last winter, products that genuinely showcase the best of Spain, such as game, mushrooms, truffles, asparagus and oily fish, featured strongly.

The Ritz has also drawn on its own rich heritage. It has resurrected the Dalitini - the first cocktail that Dali had in his life - and serves it in the Bar Velázquez. On the walls of the bar, a hall of fame displays 100 portraits of famous personalities who have stayed at the hotel in its 100+ years' history.





## Karim Henein, Chancelier

**Né à Alexandrie en Égypte, Karim Henein est depuis toujours un homme aux multiples facettes. Descendant de l'une des plus grandes familles égyptiennes, Karim, petit-fils de Yassa Andraos Pacha (Pacha de Luxor), a connu une enfance aisée. Toutefois, les valeurs du travail et de la ténacité coulent dans ses veines et lui ont permis de devenir le brillant entrepreneur et homme d'affaires qu'il est aujourd'hui.**

Karim Henein a poursuivi des études d'ingénieur en électronique et obtenu un Masters d'ingénieur en communication avec mention à l'Imperial College de Londres. Il a ensuite suivi la même voie que son père aujourd'hui décédé, le Maître Maher Henein, qui avait fondé le Bailliage d'Égypte en 1978 avec le soutien de Jean Valby.

Membre de la Chaîne depuis 1987, Karim Henein a été désigné Chancelier d'Égypte en 1999, puis nommé au Conseil Magistral en 2005. Un an plus tard, le Président Yam Atallah l'invitait à rejoindre le Conseil d'Administration et, en 2008, il devenait Commandeur.

Karim Henein est le cofondateur de l'Association Caritative de la Chaîne des Rôtisseurs (ACCR), fondation ayant pour but d'aider les enfants défavorisés et les orphelins en leur offrant une formation gratuite dans des écoles culinaires. Depuis, des écoles de l'ACCR ont ouvert leurs portes en Égypte, au Portugal et en Afrique du Sud.

Avec l'aide de son épouse Angela, elle-même membre de la Chaîne,

Karim a initié l'ACCR en Égypte et lancé le concept d'« un verre de lait par jour ».

Karim Henein est actionnaire majoritaire et PDG de BEARD AG, fabrique d'argenterie et d'articles en acier inoxydable de renom. BEARD exporte des couverts et de l'argenterie de grande qualité destinés à certains des établissements les plus luxueux du monde. En 1987, Karim Henein a créé la première fumerie de saumon au Moyen-Orient et en Afrique, installant une usine près du Caire. Depuis, son entreprise fournit le meilleur saumon à certains des hôtels et restaurants les plus renommés d'Égypte.

En 2012, Karim Henein et son épouse Angela ont allié leur passion pour la bonne chère à leur quête d'excellence en ouvrant un restaurant gastronomique. Situé au Caire, The Smokery a rapidement gagné en popularité et a ouvert trois autres établissements dans certains des sites les plus prestigieux d'Égypte.



# Karim Henein, Chancelier

**Born in Alexandria, Egypt, Karim Henein has always been a man of many faces. Descending from one of Egypt's elite families; the grandson of Yassa Pasha Andraos (the Pasha of Luxor), Karim was introduced to the world of luxury at a young age. Nevertheless, the values of hard work and persistence run through his blood, making him the successful entrepreneur and businessman he is today.**

Karim studied Electronic Engineering and gained an M.Sc. Degree with distinction in Telecommunication Engineering from Imperial College, London. He then followed in the footsteps of his late father Maître Maher Henein who founded the Bailliage of Egypt with the support of Jean Valby in 1978.

Joining the Chaîne in 1987, Karim was nominated as Chancellor of Egypt in 1999 and appointed to the Conseil Magistral in 2005. One year later, President Yam Atallah invited him to join the Conseil d'Administration and in 2008 he became a Commandeur.

Karim co-founded the Charitable Association of the Chaîne (ACCR), a social movement aiming to help underprivileged children and orphans by giving them free education in culinary schools. The ACCR schools are now active in Egypt, Portugal and South Africa. Karim initiated the activity of the ACCR in Egypt with his wife, Angela, who is also a Chaîne member, with the concept of a 'Glass of milk every day'.

Karim is a major shareholder and CEO of BEARD AG, a highly reputable manufacturing company producing stainless steel and silver-plated tableware. BEARD exports its high quality cutlery and hollow-ware products to some of the most luxurious establishments worldwide.

In 1987, Karim became the first person to smoke salmon in the Middle East and Africa, setting up a factory near Cairo. Ever since, his company has supplied the finest salmon to Egypt's best hotels and restaurants.

In 2012, Karim and his wife Angela combined their affinity for fine gastronomy and their passion for excellence to establish their own fine dining restaurant. The Smokery, in Cairo, has rapidly gained popularity and expanded to three of Egypt's most prestigious locations.

**Alexandra Henein**



# Dernier dîner dans le légendaire hôtel Okura de Tokyo

Les membres de la Chaîne qui ont visité le Japon le savent peut-être déjà, mais l'hôtel Okura est une véritable institution dans ce pays, ayant accueilli certaines des personnalités les plus illustres et influentes du monde. Et par-dessus tout, cet établissement a représenté une destination prisée pour un nombre incalculable de clients japonais et internationaux, pour lesquels l'hôtel était devenu un lieu de prédilection à Tokyo.

Crédit photos : Fumiaki Yamazaki





Cependant, certains d'entre vous ignorent peut-être que le Bailliage du Japon a été créé il y a 38 ans, en avril 1977, à l'occasion d'un premier Dîner de Gala organisé à l'hôtel Okura. Il s'était déroulé en petit comité, en présence de 20 membres seulement.

L'hôtel Okura nous a offert davantage qu'un cadre. Notre Bailli Délégué Honoraire, Iwajiro Noda, et Masakichi Ono, aujourd'hui disparu, que l'on avait surnommé le « père de la cuisine française au Japon », exerçaient tous deux des fonctions à l'hôtel Okura. Ils nous ont mis sur la voie et ont contribué à la grande réussite de l'organisation actuelle.

Le bâtiment principal de l'hôtel Okura sera démolé plus tard dans l'année. Sa réouverture est prévue en 2019 après une rénovation totale, à temps pour les Jeux Olympiques 2020 au Japon. De nombreuses initiatives de sauvegarde ont été lancées, notamment la pétition du magazine Monocle « Save the Okura », en faveur d'une annulation de cette décision.

Saihei Makinami, Bailli Délégué actuel, entretient une relation très

spéciale avec l'hôtel Okura, ayant dîné en ces lieux pratiquement tous les jours depuis un demi-siècle ! En raison de ce lien particulier et de la longue histoire partagée avec la Chaîne, il semblait particulièrement indiqué que le Bailliage du Japon organise un dernier dîner dans l'« ancien » hôtel Okura pour profiter une fois encore des saveurs de la cuisine française authentique introduite par Monsieur Ono.

Pour la troisième fois seulement dans l'histoire de l'hôtel Okura, la légendaire Orchid Room a été mise à disposition pour cet événement privé, qui, en raison d'une demande très élevée, s'est déroulé sur deux soirées consécutives. Deux dîners à guichets fermés ont ainsi été servis le vendredi 7 et le samedi 8 août, en présence de Masahiro Kiyohara, Président de l'hôtel Okura Tokyo et invité d'honneur, aux côtés de plus de 200 invités accueillis par les dirigeants du Bailliage National du Japon : le Bailli Délégué Saihei Makinami, le Chancelier Koji Fukuda et le Chargé de Missions Masaaki Sakai.

**Saihei Makinami**  
*Bailli Délégué*





Hotel Ch...

OTISSEIN...  
1950

Zenyoji

A. ZENYOJI

# Last dinner at the legendary Hotel Okura in Tokyo

As Chaîne members who have visited Japan may know, the Hotel Okura is a Japanese institution, having welcomed some of the most illustrious and influential people in the world. More importantly, it has stood as a cherished destination for countless overseas visitors and locals who have enjoyed the establishment as their favourite hotel in Tokyo.



Images by Fumiaki Yamazaki

However, most of you may not know that the Bailliage of Japan began 38 years ago, in April 1977, when the first Gala Dinner was held at the Hotel Okura. It was a small gathering, with just 20 members in attendance.

The Hotel Okura gave us more than just a venue. Our honorary Bailli Délégué, Iwajiro Noda, and the late Masakichi Ono - called 'the father of French cuisine in Japan' - were both from Hotel Okura. They helped put us on the path that has made us the very successful organisation we are today.

As you may have heard, the main building of Hotel Okura will be pulled down later this year, re-opening in 2019 after a total renovation in time for the 2020 Japan Olympics. Many objections have been raised, including Monocle Magazine's 'Save the Okura' petition calling for the reversal of this decision.

Current Bailli Délégué, Saihei Makinami, has a very special relationship

with the Hotel Okura, dining there nearly every day for the past half century! Given his love for the hotel and the Chaîne's long shared history, he felt it only fitting that the Bailliage of Japan held one final dinner in the 'old' Hotel Okura, to once again enjoy the taste of authentic French cuisine as introduced by Monsieur Ono.

For only the third time in Hotel Okura's history the legendary Orchid Room was made available for this private party, which due to overwhelming demand had to be held over two consecutive nights. Two sell-out dinners were held on Friday, August 7 and Saturday, August 8. In attendance was Masahiro Kiyohara, Chairman of the Hotel Okura Tokyo, as the guest of honour, along with over 200 guests greeted by the leaders of the National Bailliage of Japan: Bailli Délégué Saihei Makinami, Chancelier Koji Fukuda and Chargé de Missions Masaaki Sakai.

**Saihei Makinami**

*Bailli Délégué*

# Luis Fitch, Maître Hôtelier



**Le Maître Hôtelier Luis Fitch, aujourd'hui Directeur général et Chef-cuisinier du Seawind Club et du Calypso à Montego Bay, en Jamaïque, a été pendant plusieurs années propriétaire du célèbre restaurant Los Xitomates à Puerto Vallarta. Avant cela, il a travaillé dans plusieurs pays, notamment en Autriche, en Espagne, aux États-Unis, au Venezuela, aux Bahamas et en République Dominicaine.**

Natif du Mexique, de parents jamaïcains, Fitch est fier de son patrimoine. Il cherche toujours à faire de sa cuisine une expérience inoubliable. Pour son concept « The Calypso » au Seawind en Jamaïque, il souhaitait élaborer un menu illustrant un mélange de cultures et de saveurs, en tirant parti de sa connaissance des cuisines mexicaine, caribéenne et internationale.

Paradis caché dans la belle ville de Montego Bay, situé sur la célèbre plage de sable blanc de Negril (longue de 12 km !), le Seawind Club est l'incarnation même d'une expérience jamaïcaine authentique. Ce complexe exclusif offre intimité, relaxation et tranquillité dans un cadre spacieux et confortable, avec des vues spectaculaires sur les célèbres couchers de soleil de Negril.

Le Calypso doit son nom à Harry Belafonte, l'une des stars les plus célèbres de la musique pop américano-caribéenne. Il avait gagné le surnom de « Roi de la Calypso » pour avoir rendu populaire ce genre musical caribéen auprès d'un public international dans les années 1950.

Des mets basés sur une culture particulière, mais préparés avec des ingrédients et des saveurs propres à une autre forment la définition de la cuisine fusion. Le menu innovant du Chef

Fitch peut certainement être décrit comme tel, s'inspirant de plusieurs influences, principalement de la cuisine caribéenne traditionnelle, mais préparé et servi dans un style contemporain à partir d'ingrédients uniques ne se limitant pas aux produits de la Jamaïque.

Prenons pour commencer les médaillons de thon saisi avec salade de chocho et de wakame rehaussée d'une vinaigrette au basilic et au citron, ou les crevettes à la noix de coco avec sauce épicée au tamarin, au gingembre et à la citronnelle.

Poursuivons avec du loup de mer du Chili avec crêpe d'igname, de la langouste des Caraïbes sauce Rundown ou encore, dans un style britannique, une entrecôte Black Angus avec un Yorkshire pudding farci. L'héritage colonial de la Jamaïque revient au premier plan avec une spécialité anglaise, un pudding au caramel avec crème glacée au punch à la cacahouète faite maison, ou un cheesecake exotique à la goyave sur une base sablée au chocolat.

La clé du style réside dans des saveurs riches. L'alliance d'éléments complémentaires issus de cuisines différentes produit une formule gagnante pour les papilles.





# Maître HôteLier Luis Fitch

**Currently the General Manager and Executive Chef at The Seawind Club and The Calypso in Montego Bay, Jamaica, Maître HôteLier Luis Fitch was the owner, for several years, of the renowned restaurant, Los Xitomates in Puerto Vallarta. Previously he had worked in several countries including Austria, Spain, USA, Venezuela, the Bahamas and the Dominican Republic.**

A native Mexican whose parents were Jamaican, Fitch is proud of his heritage. He always seeks to make the experience of his cuisine an unforgettable occasion. With his 'The Calypso' concept at the Seawind in Jamaica he was keen to craft a menu that reflected a mixture of cultures and tastes, using his knowledge of Mexican, Caribbean and other international fare.

A hidden paradise resort in beautiful Montego Bay located directly on Negril's famous long (seven miles!) white sand beach, The Seawind Club is the authentic representation of a true Jamaican experience. It is an ultra-exclusive resort offering privacy, relaxation and tranquillity in spacious and comfortable surroundings with a breath-taking view of Negril's much talked about sunsets.

The Calypso gets its name from Harry Belafonte - one of the most successful Caribbean American pop stars in history. He was dubbed the 'King of Calypso' for popularising the Caribbean musical style with an international audience in the 1950s.

Foods based on one culture, but prepared using ingredients and

flavours inherent to another are held to be fusion cuisine. Certainly Chef Fitch's innovative menu can be thus described given that it has been determined by many influences, which are predominantly traditional Caribbean but prepared and served in a contemporary style using unique ingredients not just from Jamaica.

For example, start with pan-seared tuna medallions with chocho and wakame salad and lemon basil vinaigrette, or coconut shrimp with a spicy tambrin, ginger and lemon grass sauce. Continue with Chilean sea bass with yam pancake, Caribbean spiny lobster tail in rundown sauce or a British influenced Black Angus rib eye with stuffed Yorkshire pudding. Jamaica's former colonial heritage again comes to the fore with a favourite dessert of English toffee bread pudding with peanut punch custom made ice-cream, or the more exotic Guava cheesecake over chocolate crumb cake.

Rich flavours are key to the style and the blend of complementary elements taken from different gastronomies has produced a winning formula for the taste buds.



# La route de la soie

## **Doux comme de la soie ... pourquoi la soie était-elle tant recherchée ?**

Selon la légende, l'impératrice chinoise Leizu (Hsi-Ling-Shih, Lei-Tzu) serait à l'origine du développement de la soie. Cette matière resta confinée au territoire chinois jusqu'à l'ouverture de la Route de la soie, pendant la deuxième moitié du premier millénaire avant J.-C. La Chine conserva son monopole sur la production de la soie au cours du millénaire qui suivit, et cette matière devint une marchandise commerciale de grande valeur.

La Route de la soie doit son nom à un célèbre géographe allemand, Ferdinand von Richthofen, qui l'avait ainsi baptisée en 1877. Elle désigne l'ancien et vaste réseau transcontinental de routes commerciales, certaines par la voie terrestre, d'autres par la mer, qui permettait aux populations de faire circuler des produits, allant des soies aux épices, en passant par l'or, d'autres métaux précieux et des plantes exotiques.

La Route de la soie a également permis d'établir un échange entre les cultures ancestrales de la Chine, de l'Inde, de la Perse, de l'Arabie, de la Grèce et de Rome. Aujourd'hui, avec des Baillages allant de la Chine jusqu'à l'Europe occidentale, la Chaîne fait perdurer les traditions de la Route de la soie !

À première vue, il peut être difficile de différencier la vraie soie d'une matière synthétique, mais les avis sont partagés. Le luxe suprême que représente la sensation de la soie naturelle sur la peau est simplement divin.

### **Autour du monde**

La couleur de la soie portée était un indicateur important des classes sociales pendant la dynastie Tang.

Un fil de soie a été retrouvé dans une tombe égyptienne antique.

Des textiles en soie finement tissés et teints, découverts dans une tombe de

la province de Jiangxi, ont été datés d'il y a quelque 2 500 ans.

Le secret de la fabrication de la soie est arrivé en Europe vers l'an 550, par l'intermédiaire de l'Empire Byzantin. Selon la légende, des moines au service de l'Empereur Justinien Ier auraient fait passer clandestinement des œufs de vers à soie à Constantinople en les dissimulant dans des cannes vides venant de Chine.

En Inde, deuxième producteur de soie dans le monde après la Chine, et son plus grand consommateur, la soie est toujours considérée comme un symbole de la royauté.

Au Moyen Âge, la ville de Catanzaro en Italie devient le plus grand producteur de soie, avec un vaste élevage de vers à soie destiné à la production des soieries du Vatican.

#### Faits intéressants

Naturellement hypoallergénique, la soie permet de réguler la température corporelle, et ses bienfaits pour la peau et les cheveux sont reconnus. Le port de la soie assure une protection contre les insectes tels que les moustiques, car ils ne peuvent pas percer cette matière.

En tant que l'une des fibres naturelles parmi les plus solides, la soie possède une texture douce, lisse et non glissante. Elle rétrécit, donc il convient de la laver avant de confectionner un article ou de la nettoyer à sec.

De nouvelles utilisations et techniques de fabrication de la soie ont été découvertes. Parmi les applications industrielles et commerciales, les parachutes, les pneus de vélo, les garnitures de couettes et les sacs de poudre à canon. Grâce à son lustre attrayant et son drapé naturel, la soie convient pour la tapisserie, les revêtements muraux, les tapis, la literie et les tentures. Les tissus souvent fabriqués en soie incluent charmeuse, habutai, chiffon, taffetas, crêpe de chine, doupion, bourrette, tussah et shantung.

Pour produire 1 kg de soie, 104 kg de feuilles de mûrier doivent être consommées par 3 000 vers à soie. Trois à dix fibres doivent être filées ensemble pour former un seul fil de soie. Il faut près de 5 000 vers à soie pour un kimono en soie naturelle ! Si elle est produite par un grand nombre d'insectes, la variété de soie la mieux connue est fabriquée par la larve de bombyx mori du mûrier.

#### Choses à faire et à ne pas faire

Comme le roi Jacques Ier d'Angleterre l'a découvert à ses dépens, il faut planter la bonne variété de mûrier...





# From worm to worn

## As smooth as silk ... just why was silk so sought after?

Legend gives credit for the development of silk to a Chinese Empress, Leizu (Hsi-Ling-Shih, Lei-Tzu). Silk remained confined to China until the Silk Road opened at some point during the latter half of the first millennium BC. China maintained its virtual monopoly over silk production for another 1,000 years and silk became a lucrative trading commodity.

The Silk Road was given its name by a well-known German geographer, Ferdinand von Richthofen, in 1877. It describes the ancient and extensive transcontinental network of trade routes, some on land and some by sea, enabling people to circulate goods, from silk to spices, gold and other precious metals to exotic plants.

The Silk Road also enabled cultural exchange between the ancient, splendid cultures of China, India, Persia, Arabia, Greek and Rome. Today, with Baillages stretching from China to Western Europe, the Chaîne is continuing the traditions of the Silk Road!

At a glance, it may be hard to spot the difference between real silk and a synthetic material, but the jury is out. The ultimate luxury of the feeling of real silk on the skin is divine.

### Around the world

The colour of silk worn was an important indicator of social class during the Tang Dynasty.

A silk thread was found in an Ancient Egyptian tomb.

Intricately woven and dyed silk textiles discovered in a tomb in Jiangxi province were dated to the Eastern Zhou Dynasty roughly 2,500 years ago.





The secret of silk-making reached Europe around AD 550, via the Byzantine Empire.

Legend tells of monks working for the Emperor Justinian I smuggling silkworm eggs from China to Constantinople in hollow canes.

In India, the second largest producer of silk in the world after China and the largest consumer, silk is considered to be a symbol of royalty.

In the Medieval age Catanzaro in Italy became Europe's most important producer of silk, with a large silkworm breeding facility producing silk products for the Vatican.

#### **Interesting facts**

Naturally hypoallergenic, silk helps regulate body temperature and is renowned for its health-giving benefits for the skin and hair. Wearing silk one is protected from insects, such as mosquitoes, as their bites can't pierce the fabric.

One of the strongest natural fibres, silk has a non-slippery,

smooth, soft texture. It shrinks, so washing before making an item is the best solution, or to dry clean.

New uses and manufacturing techniques have been found for silk. Industrial and commercial uses include parachutes, bicycle tyres, comforter filling and artillery gunpowder bags. Its attractive lustre and drape makes it suitable for upholstery, wall coverings, rugs, bedding and wall hangings. Fabrics often made from silk include charmeuse, habutai, chiffon, taffeta, crepe de chine, dupioni, noil, tussah, and shantung.

To produce 1 kg of silk, 104 kg of mulberry leaves must be eaten by 3,000 silkworms. Three to ten strands are spun together to form a single thread of silk. It takes about 5,000 silkworms to make a pure silk kimono! Although produced by a variety of insects the best-known silk is the product of the larvae of the mulberry silkworm *Bombyx mori*.

#### **Do's and don'ts**

As King James I discovered to his cost, you need to plant the right mulberry trees...





Accent sur  
la Chine

**Le Bailli Délégué Allen Wong reconnaît que la Chine, l'un des pays les plus peuplés au monde, a découvert sur le tard la culture gastronomique et les convenances sociales. Il est néanmoins certain que la Chaîne dispose d'immenses opportunités d'introduire des traditions européennes auprès d'une population chinoise qui apprend vite, transformant ainsi ce pays en société véritablement internationale, montrant son appréciation pour la bonne chère et l'art de la table.**

Allen a pris la direction du Bailliage National au début de l'année et s'est immédiatement donné pour mission de faire de la Chine un Bailliage important au sein de la communauté mondiale de la Chaîne. Selon lui, ce n'est pas tant ce qu'une personne porte ou possède qui fait d'elle un membre idéal de notre Confrérie, mais ce qu'elle est par elle-même.

Dans un entretien accordé à la Revue, Allen a expliqué que le Bailliage de Chine a parcouru un long chemin depuis ses débuts, où seuls deux groupes existaient à Pékin et à Shanghai. Aujourd'hui, il compte quatre Bailliages Provinciaux, avec la mise en place d'un réseau de Bailliages régionaux :

- Chine du Nord (basé dans la capitale, Pékin)
- Chine Orientale (basé à Shanghai)
- Chine du Sud-Est (Shenzhen et Guangzhou)
- Chine du Sud-Ouest (couvrant Chongqing, Chengdu et Xi'an)

Le plan de croissance est axé sur deux fronts : le « développement géographique » et l'« amélioration qualitative des membres ».

Dans le cadre du développement géographique, Allen travaille avec les Bailliages Provinciaux pour créer des groupes locaux dans leurs régions respectives. À ce jour, la plupart des activités se sont concentrées dans le Sud-Ouest, où le Bailli Provincial Jean-Philippe Jacopin a inauguré un Bailliage régional à Chongqing, puis à Chengdu. Il inaugurera le Bailliage de Xi'an en 2016. La Chine du Sud-Est, sous l'égide de Colin Young, met l'accent sur la croissance du Bailliage de Shenzhen, alors que l'ouverture d'un Bailliage à Guangzhou est envisagée.

Allen Wong continuera de diriger le Bailliage de Chine Orientale jusqu'à la nomination d'un nouveau Bailli Provincial. En 2016, la création de Bailliages à Hangzhou et Shouzhou est attendue. La Chine du Nord, sous la houlette de Beat Muller, se limite à Pékin à l'heure actuelle.

Dans l'ensemble, le Bailliage de Chine s'accroît à un rythme constant et reçoit une reconnaissance bien méritée parmi l'élite sociale de la population. Allen espère que la Chaîne sera reconnue comme un acteur majeur des associations internationales en Chine.

En ce qui concerne l'aspect qualitatif de la base de membres, Allen veut s'assurer que les nouveaux adhérents rejoignent la Chaîne en raison de leur passion véritable pour la bonne chère et la culture gastronomique, et non seulement pour les avantages de leur adhésion. À cet effet, des entretiens sont désormais conduits dans la plupart des Bailliages. Assurer la qualité des membres suscitera du respect et permettra au Bailliage National de réaliser

son objectif, à savoir devenir l'une des associations les plus réputées dans la société chinoise.

Le Bailli Délégué Allen Wong et son équipe travaillent également à la création d'un groupe de la Chaîne « Junior ». Celui-ci aura pour vocation de transmettre l'art et la culture gastronomiques à la jeune génération de la famille des membres de la Chaîne, pour contribuer à développer les convenances sociales et culinaires au sein de la société chinoise future et former ainsi des membres potentiels pour le Bailliage.

Allen admet qu'un gros travail devra être fourni pour développer pleinement la Chaîne en Chine. Néanmoins, il est clair que sous sa direction, le Bailliage avance, doucement mais sûrement, et la Chaîne pourra devenir une association à laquelle des membres potentiels auront le souhait et le désir d'être associés en Chine.

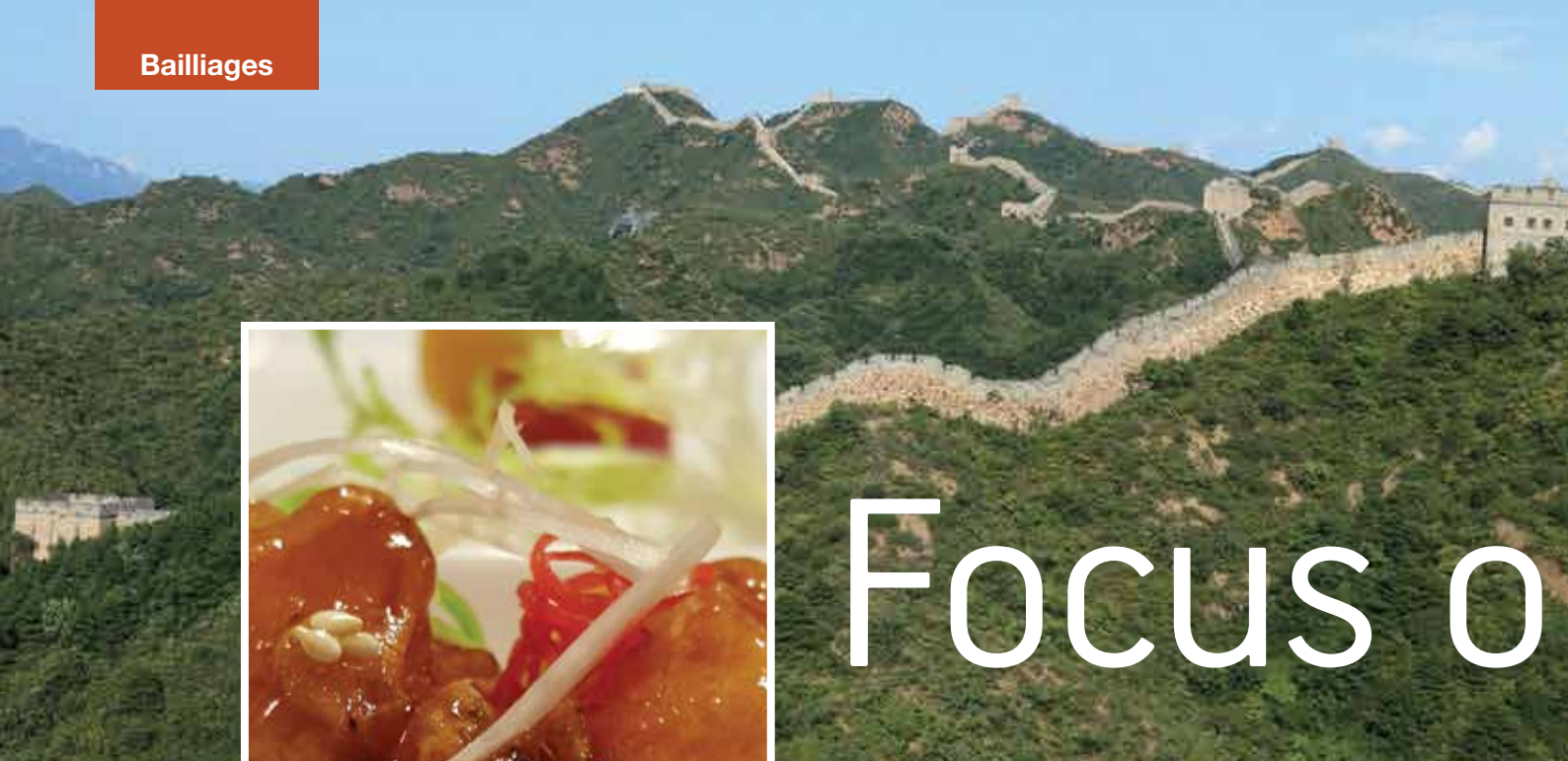
**Marie Jones**

*Rédactrice-en-Chef*

*Allen Wong a effectué sa scolarité à Hong Kong avant d'obtenir un MBA au Canada. De nationalité canadienne, il compte parmi ses hobbies et intérêts la cuisine et la gastronomie, le cinéma, la musique, l'informatique et les nouvelles technologies.*

*Sur le plan professionnel, il a travaillé sur le marché des changes à Hong Kong, avant d'entreprendre des activités de gestion des affaires à Hong Kong et au Canada. Il occupe actuellement le poste de Directeur général de l'entreprise Shanghai Mister Clean Environmental Services, ainsi que celui de Directeur général de Nanopac International à Hong Kong.*





# Focus 0

**Bailli Délégué Allen Wong acknowledges that China, one of the most populated countries in the world, has come late to gourmet culture and social etiquette. However, he is certain that there are ample opportunities for the Chaîne to introduce European-based traditions to the fast-learning Chinese population thus developing the country into a truly international society with appreciation for fine foods and the 'art of the table'.**

Allen took over leadership of the National Bailliage earlier this year and immediately set about planning to grow China into a significant Bailliage within the Chaîne's worldwide community. His view on the Chaîne is that it is not what you wear or what you have that makes you an ideal member, it is who you are.

In an interview for the Revue, Allen explained that the Bailliage of China has come a long way from only having groups in Beijing and Shanghai. Today there are four Provincial Bailliages with a network of local Bailliages being put in place:

- North China (based in the capital, Beijing)
- East China (centred on Shanghai)
- Southeast China (Shenzhen and Guangzhou)
- Southwest China (covering Chongqing, Chengdu and Xi'an)

The development plan is focused on two fronts, namely 'geographical development' and 'membership quality development'.

On geographical development, he is working with the Provincial Bailliages to develop local groups in their respective regions. To date, most activity has been in the Southwest where Bailli Provincial Jean-Philippe Jacopin inaugurated a local Bailliage in Chongqing followed by Chengdu. In 2016 he will be formally inaugurating the Bailliage of Xi'an.







# n China

China Southeast, under the leadership of Colin Young, is focusing on the development of the Bailliage in Shenzhen with the opening of one in Guangzhou being contemplated.

Allen Wong will himself continue to lead East China until a new Bailli Provincial has been appointed. In 2016 it is anticipated that Bailliages in Hangzhou and Shouzhou will come on line. North China, under the leadership of Beat Muller, is concentrated in Beijing for the time being.

Overall, the Bailliage of China is growing at a steady pace but getting much deserved recognition amongst the social elites in the population. Allen fully expects that the Chaîne will be recognised as a major player within the international social associations in China.

On the membership quality front, Allen wants to ensure all new members are joining the Chaîne because of their real passion for food and gourmet culture, not just for the kudos of being a member. To this end membership interviews are now in place for most of the Bailliages. Ensuring this quality of membership will drive respect and will help the National Bailliage in its quest to become one of the top associations in Chinese society.

Bailli Délégué Allen Wong and his team are also working on the

creation of a 'Junior Chaîne' group. This will aim to instil the art and culture of a gourmet into younger generations of a Chaîne member's family to help nurture social and gourmet etiquette amongst the next generation in China and thus create future members for the Bailliage.

Allen acknowledges that much more work will be needed to fully develop the Chaîne in China. Nevertheless, it is clear that under his leadership the Bailliage is moving forward, necessarily slowly, but surely, to make the Chaîne an association that potential members will desire and aspire to be associated with in China.

**Marie Jones**  
*Managing Editor*

*Allen Wong went to school in Hong Kong and completed an MBA in Canada. A Canadian by nationality, his hobbies and interests are gourmet food and cooking, movies, music, computer hardware and new technologies. Professionally, he traded foreign exchange in Hong Kong before moving into general business management both in Hong Kong and in Canada. He is currently Managing Director of Shanghai Mister Clean Environmental Services and Managing Director of Nanopac International Limited of Hong Kong.*





# Les Îles Cook

## Genèse d'un nouveau Bailliage National

**Les Îles Cook sont un État situé dans le sud du Pacifique, disposant d'un statut de libre association sur le plan politique et commercial avec la Nouvelle-Zélande. Toutefois, c'est sous l'égide de la Chaîne en Australie qu'un nouveau Bailliage National est sur le point de voir le jour à Rarotonga, l'île principale du pays.**

Situées dans le sud du Pacifique, au sud-ouest de Tahiti et à mi-chemin entre la Nouvelle-Zélande et Hawaï, les quinze îles formant l'archipel des Îles Cook sont « éparpillées comme des pétales de fleurs de frangipanier flottant sur deux millions de kilomètres carrés d'un océan séduisant et sensuel ».

Les Îles Cook sont un lieu idéal pour développer la Chaîne car le tourisme et la restauration représentent le principal secteur d'activité du pays, devançant les services bancaires « offshore », les perles et les exportations de produits maritimes et fruitiers.

Phillip Nordt, conférencier sur les arts culinaires à la faculté de l'hôtellerie et des services du Cook Islands Tertiary Training Institute, confie son enthousiasme à la perspective d'introduire la Chaîne dans ces îles.

Phillip Nordt occupait les fonctions de Bailli en Nouvelle-Zélande avant de venir s'installer à Rarotonga. En vue

d'établir la Chaîne sur l'île, il travaille actuellement en étroite collaboration avec Günter Albert, Membre du Conseil d'Administration chargé du développement des Bailliages, Norm Harrison, Bailli Délégué d'Australie, ainsi qu'avec le Secrétaire Général Philippe Desgeorges et l'équipe du Siège Mondial de Paris.

Les Îles Cook s'enorgueillissent d'un climat idyllique, d'une beauté exceptionnelle, d'une population accueillante et d'un mode de vie imprégné de quiétude, créant une atmosphère paradisiaque. À la tête de l'initiative visant à fonder ce Bailliage National, les chefs de file du tourisme local, des professionnels de l'hôtellerie et des gastronomes passionnés ont participé à un cocktail au Muri Beach Club Hotel, le vendredi 10 avril.

Cet événement inaugural réussi a posé les fondations pour la création du nouveau Bailliage National. Il ne reste plus désormais qu'à obtenir l'adhésion de 35 membres pour que ce rêve devienne réalité.

*Le Bailli Délégué, Phillip Nordt, arborant une couronne traditionnelle appelée « Ei ». Portée lors des occasions officielles et événements sociaux, l'« Ei » est non seulement décorative mais contient également des fleurs, des feuilles et des herbes servant à la fois à parfumer l'air ambiant et à éloigner les moustiques.*





# Cook Islands

## A National Bailliage in the making

**The Cook Islands is an island country in the South Pacific Ocean in free political and trade association with New Zealand. However, it is under the wing of the Chaîne in Australia that a new National Bailliage is in the making on Rarotonga, the principle island in the country.**

Situated south-west of Tahiti and halfway between New Zealand and Hawaii, the 15 islands of the archipelago nation that is the Cook Islands are “scattered like frangipani petals floating across two million square kilometres of a seductive, sensual ocean.”

With tourism and hospitality being the country's main industry - and the leading element of the economy ahead of offshore banking, pearls, and marine and fruit exports - the Cook Islands is an ideal place to develop the Chaîne.

Phillip Nordt, a culinary arts lecturer at the Cook Islands Tertiary Training Institute Faculty of Hospitality and Services, says he is excited to bring the Chaîne to the islands.

Phillip was a Bailli in New Zealand before coming to Rarotonga. To establish the Chaîne on the island he is working closely with Günter Albert, Member of the Conseil d'Administration with responsibility for Bailliage

Development, Norm Harrison, Bailli Délégué of Australia, as well as with Secretary General Philippe Desgeorges and the team at the International HQ in Paris.

The Cook Islands has a climate to die for, outstanding beauty, a friendly population and a lifestyle imbued with peace, all of which makes it a paradise. Leading the drive to create the National Bailliage, heads of local tourism, hospitality professionals and interested gastronomes attended a cocktail party at the Muri Beach Club Hotel on Friday, April 10th.

This successful inaugural event has laid the foundations for the new National Bailliage to be created. It is now just a question of getting the necessary 35 members signed up so that the dream will become reality.

**Marie Jones**  
*Managing Editor*



*Far left: Bailli Délégué Phillip Nordt pictured wearing a traditional headdress known as an 'Ei'. Always worn to official functions, activities and social events, the head 'Ei' is not only decorative but contains flowers, leaves and herbs to bring fragrance and help to repel mosquitoes.*



# Genèse d'un chef-d'œuvre

L'hôtel Sheraton de Macao s'était donné pour mission d'organiser une soirée mémorable ayant pour thème « Macao primitif de nos jours », faisant appel à un spécialiste créatif de renom, MCI, pour transformer sa vision en réalité.





Chaque année à Macao, l'organisateur de la Cérémonie annuelle des Intrônisations et du Dîner de Gala cherche à mettre la barre plus haut et à impressionner les membres de la Chaîne et leurs invités en offrant une soirée agréable et mémorable.

La conception et la préparation des mets ayant été confiées à David King, Directeur culinaire pour l'Asie du Pacifique du Sheraton Macau Hotel, MCI avait pour objectif de créer une scène pour accueillir l'événement.

Le thème, « Macao primitif de nos jours », cherchait à remonter à la nuit des temps. La salle de bal avait été transformée en toile vierge, puis entièrement obscurcie pour donner l'impression d'un espace vaste et spectaculaire au centre duquel la table semblait littéralement flotter dans l'air.

Une galerie d'écrans LED aux cadres dorés et ornementés semblait aussi flotter dans l'espace autour de la salle, où figuraient de remarquables œuvres d'art d'un artiste local de renom, Konstantin Bessmertney. Des cadres avaient également été placés au milieu des compositions florales du Sheraton, formées d'orchidées et d'arums.

L'éclairage avait été conçu pour mettre en lumière les tables et les œuvres d'art, avec des couleurs assorties aux mets.

L'accompagnement musical de la soirée a alterné entre œuvres classiques, fado portugais et jazz.

L'attribution d'un serveur par convive a transformé le service des plats en véritable ballet, chacune des assiettes étant placée sur la table à l'unisson avec le tintement d'un petit xylophone. L'arrivée du dessert, simplement intitulé « L'inattendu », a créé un finale saisissant. Œuvre d'art abstraite en soi, il a été servi par une brigade de salle arborant la robe à capuche des moines.

« La salle de bal avait été transformée en toile vierge, puis entièrement obscurcie pour donner l'impression d'un espace vaste et spectaculaire au centre duquel la table semblait littéralement flotter dans l'air »





# Creating a masterpiece

The Sheraton Hotel in Macau set out to host a memorable evening with the theme of 'Primal Modern Macau' and worked with an internationally acclaimed creative consulting specialist, MCI, to turn its vision into reality.



Each year the host of the Annual Induction Ceremony and Gala Dinner in Macau attempts to raise the bar when facing the challenge of impressing members of the Chaîne and their guests by delivering an evening to be remembered and savoured.

With food being designed and prepared under the direction of David King, Culinary Director Asia Pacific of the Sheraton Macau Hotel, the task for MCI was to focus on creating the stage on which the event would be held.

The 'Primal Modern Macau' theme aimed to take the night back to the beginning of time. The ballroom was turned into a blank canvas, entirely blacked-out to create the feeling of a large and dramatic space in the centre of which the table seemed to quite literally float in thin air.

A gallery of ornate, gold framed LED screens also seemed to float in the space around the room, where, on display were beautiful works of art from a renowned local artist, Konstantin Bessmertney. Art frames were also woven into the Sheraton-designed floral arrangements made of orchids and calla lilies.

Lighting was designed to focus only on the table and the artwork, with colour chosen to complement the food.

The music for the evening featured dramatic classical pieces alongside Portuguese Fado and jazz.

Employing one waiter per guest turned the food service into a dance, with each plate placed on the table in unison to the chime of a small xylophone. The delivery of dessert - simply entitled 'The Unexpected' - provided the stunning finale. An abstract performance art piece in itself, it was served by waiters costumed in hooded monks' robes.

“ The ballroom was turned into a blank canvas, entirely blacked-out to create the feeling of a large and dramatic space in the centre of which the table seemed to quite literally float in thin air ”



# Baillis Délégués

## Afrique du Sud /

### South Africa (1981)

François FERREIRA

Email: francois@francoisferreira.com

## Allemagne / Germany (1958)

Klaus TRITSCHLER

Email: mail@chaine.de

## Antilles Néerlandaises / Netherlands Antilles (1987)

Nicolaus CORNELISSE

Email: nicocornelisse@yahoo.com

## Arabie Saoudite / Saudi Arabia (1981)

Zaher AL MUNAJJED

Email: zmunajjed@hotmail.com

## Australie / Australia (1977)

Norm HARRISON

Email: palltec@bigpond.net.au

## Autriche / Austria (1968)

Herbert STEINER

Email: herbert.steiner@chaine.at

## Bahreïn / Bahrain (1978)

Khalid ALMOAYED

Email: khalid@almoayed.com

## Belgique / Belgium (1952)

Albert HANKENNE

Email:

a.hankenne-lawyers@belgium-mail.com

## Bermudes / Bermuda (2002)

Josée ROY-FRONCIONI

Email: joseeroyfroncioni@icloud.com

## Brunei (1990)

Colin ONG YEE CHENG

Email: onlegal@brunet.bn

## Cambodge / Cambodia (2010)

Peter BRONGERS

Email: peter.brongers@gmail.com

## Cameroun / Cameroon (1952)

Janakiraman RAVIKUMAR (Argentier)

Email: nakira@nakira.net

## Canada (1961)

David TÉTRAULT

Email: drtetrault@gmail.com

## Chine / China (1985)

Allen WONG

Email: allen@misterclean.cn

## Chypre / Cyprus (2000)

Victor PAPADOPOULOS

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

## Colombie / Colombia (1982)

Fernando ESPANA

Email: fespana@hotmail.com

## Corée / Korea (1978)

Bernhard BRENDER

Email: bernhard.brender@hilton.com

## Costa Rica (2005)

Alain TAULÈRE

Email: alaintaulere@hotmail.com

## Côte d'Ivoire (1974)

Serge ROUX

Email: serge@maitrroux.com

## Danemark / Denmark (1956)

Mette McISAAC

Email: mettemcisaac@hotmail.com

## Égypte / Egypt (1978)

Yves PHARES

Email: chaineegypte@hotmail.com

## Émirats Arabes Unis / United Arab Emirates (2014)

Ian FAIRSERVICE

Email: fairservice@motivate.ae

## Équateur / Ecuador (2010)

Carlos EISER PEREZ

Email: carloseiser@yahoo.com

## Espagne / Spain (1963)

Amable PRIETO MONTERO

Email:

amableprietochainespain@gmail.com

## États-Unis d'Amérique / USA (1960)

Harold SMALL

Email: hss@halsmall.com

## Finlande / Finland (1963)

Ari ARVONEN

Email: ari.arvonen@pp.inet.fi

## France (1950)

Frédéric VIEIL

Email: frederic.vieil@bragard.com

## Grande-Bretagne / Great Britain (1959)

Philip EVINS

Email: bd@chaine.co.uk

## Grèce / Greece (1966)

Anastase KIOULPAPAS

Email: xenex@xenex.gr

## Guadeloupe (1970)

Richard CHAVILLE

Email: richard.chaville@wanadoo.fr

## Guyane / French Guiana 1990)

Georges NOUH-CHAÏA

Email: gnch70@hotmail.fr

## Hong Kong (1964)

Cassam GOOLJARRY

Email: csgooljarry@yahoo.com

## Hongrie / Hungary (1990)

Iván NOVAK

Email: bd@chaine.hu

## Îles Cook / Cook Islands (2015)

Phillip NOORDT

Email: phillipnordt1@gmail.com

## Inde / India (2008)

Anja MATYSIK-KROLL

Email: chaineindia@yahoo.com

## Indonésie / Indonesia (1980)

Firdaus SIDDIK

Email: fasiddik@gmail.com



**Israël / Israel (1970)**

Tal GAL-COHEN  
Email: eshkolot@bezeqint.net

**Italie / Italy (1954)**

Roberto ZANGHI  
Email: zanghiro@tin.it

**Japon / Japan (1977)**

Saihei MAKINAMI  
Email: chaine@gttdi.co.jp

**Jordanie / Jordan (1996)**

Said SAWALHA  
Email: offices@theregencyhotel.com

**Kenya (1993)**

Shabnam NAYER (Bailli of Mombasa)  
Email: shabnamnayer@hotmail.com

**Koweït / Kuwait (1982)**

Mohamed NAJIA  
Email: chaineq8@hotmail.com

**Liban / Lebanon (1995)**

Arlette MABARDI  
Email: mabardi@inco.com.lb

**Liechtenstein (1996)**

Daniel JÄGGI  
Email: info@interlingua.li

**Lituanie / Lithuania (2006)**

Romualdas ZAKAREVICIUS  
Email: stikliai@relaischateaux.com

**Luxembourg (1969)**

Francis SANDT  
Email: sandt@pt.lu

**Macao / Macau (2005)**

Donald HALL  
Email: dhall@chainemacau.com

**Malaisie / Malaysia (1977)**

Jagjit Singh SAMBHI  
Email: secretariat@mychaine.org

**Malte / Malta (1982)**

Joseph XUEREB  
Email: drjxuerEB@gmail.com

**Mexique / Mexico (1967)**

Thierry BLOUET  
Email:  
thierry@grupocafedesartistes.com

**Namibie / Namibia (2012)**

Roland LÖSCH  
Email: chaine@afol.com.na

**Norvège / Norway (1968)**

Rolf BRAEND  
Email: rmbraend@gmail.com

**Nouvelle-Zélande /  
New Zealand (1988)**

Peter BESSELING  
Email: p.besseling@xtra.co.nz

**Ouganda / Uganda (2009)**

Stephan DUYCK  
Email: stephan@qualitycuts.net

**Pays-Bas / Netherlands (1954)**

Gerrit DE KIEWIT  
Email: dekiewit@telenet.be

**Philippines (1973)**

Michel LHUILLIER  
Email: mjl@mlhuillier.com

**Portugal (1978)**

Aníbal SOARES  
Email: portugal@chainept.org

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

Gérard CANARIE  
Email: gerard@fiduciel.com

**Roumanie / Romania (2010)**

Octavian FAGARAS  
Email: dr\_fagaras@yahoo.de

**Russie / Russia (2001)**

Henri EVERAARS  
Email: henrieveraars@gmail.com

**Singapour / Singapore (1975)**

Mervyn FONG  
Email: fongmervyn@hotmail.com

**Saint-Martin / Sint Maarten (2014)**

Marcel GUMBS  
Email: mfagumbs@gmail.com

**Slovénie / Slovenia (2006)**

Tomaž RAVNIKAR  
Email: info@chaine.si

**Sri Lanka (1993)**

Nigel AUSTIN  
Email: nigel.austin@nisol.lk

**Suède / Sweden (1959)**

Carl WACHTMEISTER  
Email: carl.wachtmeister@valinge.se

**Suisse / Switzerland (1951)**

René KAMBER  
Email: renekamber@bluewin.ch

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

Robert WEENER  
Email: omanbailliage@gmail.com

**Taiwan (1977)**

Paul WYSS  
Email: bailli@chaine.tw

**Tanzanie / Tanzania (2015)**

Hatim KARIMJEE  
Email: hakarimjee@karimjeetz.com

**Thaïlande / Thailand (1974)**

Alan KAM  
Email: alank@libertasth.com

**Tunisie / Tunisia (2009)**

Ezzedine CHAIEB  
Email: ezchaieb@yahoo.fr

**Turquie / Turkey (1994)**

Mohamed HAMMAM  
Email: mhammam@hitcotrading.com

**Venezuela (1978)**

Fabian PONCE  
Email: fponce@premierclub.com.ve

# Les coulisses de la Revue de la Chaîne

**Vous êtes-vous jamais demandé comment une publication comme la Revue internationale de la Chaîne des Rôtisseurs est conçue et élaborée année après année ?**

Entre le vivier d'idées et le magazine soigné et luxueux que vous recevez, des heures de travail précis et méticuleux se sont écoulées. Depuis sa création, la Revue dispose des services d'une petite équipe de professionnels dévoués, qui travaillent étroitement avec la Rédactrice-en-Chef, *Marie Jones*.

## L'équipe

*Amanda Roberts* est rédactrice de magazine, écrivain et auteur, avec près de 30 ans d'expérience dans la publication, essentiellement dans les domaines de l'alimentation, de la restauration et du café. Amanda participe au processus de création de bout en bout, depuis les premières séances de « brainstorming » jusqu'à la mise sous presse finale, qui exige une présence à l'imprimerie à toutes les heures du jour et de la nuit, avec du café bien serré, pour vérifier et approuver chacune des sections.

Elle écrit et révise les textes, s'entretient avec l'agence de traduction, sélectionne des images, briefe l'équipe de conception, vérifie la mise en page, relit les articles, corrige les pages et inspecte la version finale en haute résolution. Amanda est un auteur publié. Son premier roman, *The Roots of the Tree*, est sorti en 2014.

*Krystyna Lenik* et *Agnès Marceau Emch* dirigent l'agence de traduction *Syntacta*, à qui la Chaîne confie toutes ses traductions. Il va sans dire qu'une excellente maîtrise du langage est cruciale dans une publication internationale, et, pour assurer la précision et la fluidité du message transmis, les traducteurs de *Syntacta* travaillent uniquement dans leur langue maternelle.

*Syntacta* veille non seulement à communiquer le sens précis de chacun des articles, mais aussi à en saisir le style et l'essence, de manière à ce que les lecteurs aux quatre coins du monde puissent apprécier la version traduite au même titre que ceux qui la lisent dans la langue originale.

*Krystyna* et *Agnès* partagent une passion pour les langues, mais elles admettent qu'avec des sujets aussi appétissants, leur travail pour la Revue internationale de la Chaîne n'en est que plus délectable !



*Agnès Marceau Emch*

*Krystyna Lenik*

*Amanda Roberts*

## Behind the scenes at the Chaîne Revue

**Have you ever wondered how a magazine like the Revue internationale de la Chaîne des Rôtisseurs is conceived and nurtured every year?**

Between the drawing board of ideas and the glossy, stylish publication that you receive sit hours of meticulous and painstaking work. Since its conception the Revue has benefited from a small team of dedicated professionals who work closely with Managing Editor, *Marie Jones*.

### Meet the team

*Amanda Roberts* is a Magazine Editor, Writer and Author with nearly 30 years' experience in publishing, predominantly in food, catering and coffee. Amanda is involved with the entire process, from initial 'brain-storming' meetings through to the final press pass, which means spending hours at the printing company at all times of the day and night, drinking strong coffee whilst checking and signing-off each section.

She writes, edits, liaises with the translation bureau, selects images, briefs the design team, checks layouts, proofreads copy, corrects pages and inspects the final high resolution page proofs.

Amanda is also a published author; her first novel, *The Roots of the Tree*, was published in 2014.

*Krystyna Lenik* and *Agnès Marceau Emch* are the Directors of translation bureau *Syntacta*, which handles all of Chaîne's translations. It goes without saying that the excellent use of language is crucial in an international publication and *Syntacta*'s translators are all native speakers of the language they are translating into, to ensure accuracy and fluency.

*Syntacta* prides itself on conveying not only the exact meaning of each article, but also on capturing the spirit and mood of every piece, so readers across the world can enjoy the translated version in the same way as those who read it in the original language.

*Krystyna* and *Agnès* share a love of language, but admit that their work for Chaîne Revue is made even more delightful than usual, given such appetising subject matter!



## La Revue primée

*Nous avons le plaisir et l'immense fierté d'annoncer que la Revue internationale de la Chaîne a reçu une prestigieuse récompense. L'édition de l'année passée s'est vu décerner le titre de « Meilleur Magazine Culinaire » au Royaume-Uni lors des Gourmand World Cookbook Awards 2014.*

## Award-winning Revue

*We are thrilled and very proud to confirm that the Revue internationale de la Chaîne has been honoured with a prestigious award. Last year's edition won the Best Food Magazine in the United Kingdom category in the Gourmand World Cookbook Awards 2014.*

# chaîne

Revue internationale de la Chaîne des Rôtisseurs

revue 2015



[www.chainedesrotisseurs.com](http://www.chainedesrotisseurs.com)

