

# chaîne

revue 2013

Revue internationale de la Chaîne des Rôtisseurs







# Mot du Président

Chers Confrères et Amis,

## Les valeurs de la Chaîne

**Les valeurs sont des principes, des normes ou des critères qui nous guident au quotidien dans notre vie et influencent nos décisions. Elles peuvent être définies comme des choses qui nous sont chères, des qualités que nous prisons.**

Les valeurs sont des principes, des normes ou des critères qui nous guident au quotidien dans notre vie et influencent nos décisions. Elles peuvent être définies comme des choses qui nous sont chères, des qualités que nous prisons.

En tant qu'individus, nous développons un certain nombre de valeurs, de croyances et d'attitudes au cours de notre vie. Nos confrères de la Chaîne, notre famille et nos amis, ainsi que nos expériences personnelles, contribuent également à notre vision de nous-mêmes et à notre perspective sur le monde.

Les valeurs de la Chaîne que nous faisons le serment d'honorer ont été établies en 1950 lorsque la confrérie moderne a été relancée. À l'origine, leur portée se limitait aux membres des Bailliages au plan local, les voyages internationaux n'étant pas la norme. Mais aujourd'hui, alors que la Chaîne est devenue une communauté mondiale, nous avons la chance d'observer et de prendre part à un nombre croissant d'échanges grâce aux visites de membres des quatre coins du monde.

Selon les principes fondamentaux de la Chaîne, un membre peut

choisir d'être intronisé ou promu lors d'une Cérémonie n'importe où dans le monde. Nous prêtons tous serment lors des Cérémonies des Intronisations, où qu'elles se déroulent, et j'ai pour conviction que toute adhésion a pour vocation de respecter les valeurs qu'elle englobe.

Au vu des comptes rendus publiés sur le site des Actualités de la Chaîne en ligne, de même que dans les médias des Bailliages publiés au plan national ou régional, il transparaît que l'objectif de la Confrérie est celui de la fraternité, de l'amitié, de la camaraderie et d'une passion partagée pour les arts culinaires.

En tant que membres de la Chaîne, nos convictions, nos valeurs et nos attitudes fusionnent constamment avec celles de nos confrères. Le fait que nous apprécions spontanément les personnes qui partagent nos valeurs fondamentales et nos convictions est bien naturel. Il est apparent que l'alliance de celles-ci produit une relation réussie : l'incarnation de la confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs.

**Yam Atallah**  
Président

## Dear friends and fellow members

### Chaîne values

**Values are principles, standards or qualities that guide the way we live our lives and the decisions we make. A value can be defined as something that we hold dear, those qualities we consider to be of worth.**

As individuals, we all have many values, beliefs and attitudes that we have developed throughout our lives. Our fellow Chaîne members, family and friends, together with the experiences we have had, all contribute to our sense of who we are and how we view the world.

The values we affirm in the Chaîne oath were established in 1950 when the modern-day Confrérie was re-established. Originally their extent was broadly just among members at local Bailliage level given that international travel was not the norm. However, now that the Chaîne is indeed a global community we see, and share in, more and more exchange visits by members from far and wide.

It is a core principle of the Chaîne that a member can choose to be inducted or promoted at a Ceremony anywhere in the world. We all pledge the oath at Induction Ceremonies wherever they might be held and it is my firm belief that the membership is inspired to live up to the values it embraces.

From the reports we see published on the international Chaîne News On-line website, as well as in nationally and locally produced Bailliage media, it is self-evident that the focus of the Confrérie is without doubt one of brotherhood, friendship, camaraderie and a shared passion for the culinary arts.

As Chaîne members our beliefs, values and attitudes are constantly interfacing with those of our fellow members. It is only natural that we instinctively like those individuals who share our core values and beliefs. It is clear that harmonising our values is what makes a successful relationship - the embodiment of the brotherhood that is the Chaîne des Rôtisseurs.

**Yam Atallah**  
President





# L'ère de la technologie

**Nous vivons de plus en plus au rythme de la technologie. Souvenons-nous qu'il y a moins de deux ans, les actualités en ligne de la Chaîne n'existaient pas encore : elles n'ont été lancées que le 18 février 2012 ! Aujourd'hui, chacun des 23 000 membres de la Chaîne peut vivre les événements qui se déroulent aux quatre coins du monde.**

Le site des actualités en ligne est un espace unique où l'on peut apprécier virtuellement tout ce qui se rapporte à la Chaîne. Les membres n'ont plus à traverser la planète pour s'émerveiller ou flatter leurs papilles, et, s'ils craignent que leurs souvenirs s'estompent, ils pourront faire partager la magie des chefs talentueux et innovateurs tout en découvrant un choix éclectique de vins, et tout en bénéficiant de listes de recommandations de vins pour s'assurer des possibilités de dégustation pendant la décennie à venir ! Les connexions sont instantanées en un clic de souris. Alors que les nouvelles technologies deviennent la norme, des changements profonds se produisent et sont considérés comme acquis. Grâce à la disponibilité instantanée, que nous le voulions ou non, notre monde s'est considérablement rétréci. Les téléphones mobiles, les tablettes et les ordinateurs portables nous permettent de nous connecter lors de tous nos déplacements. Et la technologie 4G apporte une connexion Internet de plus en plus rapide. C'est la marque du progrès, qui œuvre certainement en faveur des communications au sein de la Chaîne pour le bénéfice des membres, et qui permet également d'informer et d'inviter des personnes susceptibles d'adhérer à leur tour.

En octobre 2005, José Delgado écrivait : « Peut-on éviter l'avancée des connaissances ? Non ! Peut-on éviter la technologie ? Non ! Les choses vont de l'avant en dépit de la déontologie, en dépit des croyances personnelles, en dépit de tout. » (« Scientific American », édition d'octobre 2005). Reconnaisant le rôle de plus en plus important que les médias peuvent jouer au sein de notre confrérie, la Chaîne a pris le taureau par les cornes en décidant de tirer profit des opportunités virtuelles. En ligne, de même qu'en format imprimé, il est à la fois possible de transmettre et de conserver l'information, un objectif clé dans tout média. Permettant une présence véritablement internationale, le plus petit Bailliage régional et tous les niveaux à travers la Chaîne jouissent désormais d'un public instantané. Celui-ci peut se laisser captiver, inspirer et informer en bénéficiant de la mine d'idées qui arrive des quatre coins du monde pour figurer aux actualités en ligne. Je me demande quel nouveau média s'avérera utile pour la Chaîne au fil de son développement et de sa transformation dans les décennies à venir.

**Marie Jones**  
Rédactrice-en-chef

## Our age of technology

**More and more we live in an age of technology. Consider this: less than two years ago Chaîne News On-line didn't exist being launched on February 18, 2012! Now, any of the Chaîne's 23,000 members can dip into events around the world.**

The News On-line website is the happening space for virtual enjoyment of all matters Chaîne. No longer do members need to travel the world to be delighted and have taste buds tantalised, or, in danger of memories fading, share the magic of extraordinarily talented and ground-breaking chefs whilst exploring an eclectic range of wine, or have a list of recommended wines to keep the tasting possibilities going well into the next decade! At the click of a mouse, connections happen in an instant. As new technology becomes the norm really profound changes happen and are taken for granted. Our world has become very small with instant availability whether we choose it or not. Mobiles, tablets, laptops mean we can connect on-the-go. And 4G brings with it faster and faster internet connection. Progress indeed, definitely working in favour of communication within the Chaîne to benefit members, and without to inform and invite guests who are the potential new membership.

In October 2005 José Delgado wrote: "Can you avoid knowledge? You

cannot! Can you avoid technology? You cannot! Things are going to go ahead in spite of ethics, in spite of your personal beliefs, in spite of everything." ('Scientific American', October 2005 edition). The Chaîne, recognising that media has an increasingly important role to play within our society, grasped the online nettle by deciding to capitalise on the virtual opportunity. Online, as well as in printed format, there is the potential to both store and transmit information, a key purpose of any media. Truly international, so the smallest local Bailliage and all levels within the Chaîne now have access to instant audiences on their doorstep. Audiences that can be captivated, inspired and informed, benefiting from the wealth of ideas that arrive from all over the world into News On-line. I wonder what will be the next new media that will be useful to the Chaîne as it develops and transforms to be fit for purpose in the decades to come?

**Marie Jones**  
Managing Editor

海老



# Index

**MOT DU PRÉSIDENT**

3

**ÉDITORIAL**

5

**MOT DU GRAND ARGENTIER**

39

**MOT DU SECRÉTAIRE GÉNÉRAL**

47

**GASTRONOMIE**

8 - 37

**INTERNATIONAL**

40 - 61

**ART DE VIVRE**

62 - 65

**MEMBRES**

66 - 87

**DESTINATIONS**

88 - 105

**ACTUALITÉS**

106 - 113

**Photo de couverture | Front cover photo: (c) Benoît Violier, Restaurant de l'Hôtel de Ville, Crissier**

**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.chaine-des-rotisseurs.net

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

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 2013

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

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

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



« En règle générale, le sashimi est délicatement présenté et servi sur un lit de daikon finement haché et de feuilles de shiso »

# La tradition japonaise du sashimi

**Le sashimi, mets japonais composé de fines tranches de poissons et de fruits de mer crus, est élégamment présenté et servi accompagné de sauces, de légumes et de wasabi.**

Le terme sashimi a été intégré dans le vocabulaire courant et il est souvent utilisé pour désigner d'autres préparations à base de poisson cru. Beaucoup de non-Japonais emploient les termes de sashimi et de sushi de manière interchangeable, bien qu'il s'agisse de deux mets entièrement distincts.

Le sushi fait référence aux plats préparés avec du riz au vinaigre et, si le poisson cru est l'un des ingrédients traditionnels du sushi, beaucoup de préparations de sushi contiennent des fruits de mer cuits alors que certaines n'en contiennent pas du tout.

En règle générale, le sashimi est délicatement présenté et servi sur un lit de daikon finement haché et de feuilles de shiso. Les morceaux de sashimi sont trempés dans de la sauce soja avant d'être dégustés. Le daikon et le shiso peuvent eux aussi être trempés dans de la sauce soja ; les deux possèdent une saveur fraîche et mentholée. Selon le type de sashimi, du wasabi ou du gingembre peuvent accompagner le mets et être ajoutés comme condiments.

Parmi les types les plus populaires de sashimis :

- Maguro : thon**
- Toro : thon gras**
- Ebi : crevette**
- Saba : maquereau**
- Ika : calamar**
- Tako : poulpe**

Le sashimi est découpé dans des styles différents visant à modifier son apparence et la sensation en bouche. Les couteaux japonais ont une lame unique et sont très coupants (ils sont souvent aiguisés sur une base quotidienne) ce qui assure un tranchant très régulier, visible dans l'aspect brillant du poisson après la découpe.

Les techniques de découpe du sashimi sont innombrables, qu'il s'agisse de tranches si fines que l'on peut distinguer le motif de l'assiette sur laquelle elles reposent ou de morceaux de poisson épais et succulents. Les chefs aguerris pourront même juger de la meilleure manière de découper le poisson en fonction de son aspect, afin d'obtenir les meilleures saveurs sans en perdre une miette.



Crédit photos : Masanaga Hikichi

# La tradition japonaise du sashimi

**Le sashimi, mets japonais composé de fines tranches de poissons et de fruits de mer crus, est élégamment présenté et servi accompagné de sauces, de légumes et de wasabi.**

Le terme sashimi a été intégré dans le vocabulaire courant et il est souvent utilisé pour désigner d'autres préparations à base de poisson cru. Beaucoup de non-Japonais emploient les termes de sashimi et de sushi de manière interchangeable, bien qu'il s'agisse de deux mets entièrement distincts.

Le sushi fait référence aux plats préparés avec du riz au vinaigre et, si le poisson cru est l'un des ingrédients traditionnels du sushi, beaucoup de préparations de sushi contiennent des fruits de mer cuits alors que certaines n'en contiennent pas du tout.

En règle générale, le sashimi est délicatement présenté et servi sur un lit de daikon finement haché et de feuilles de shiso. Les morceaux de sashimi sont trempés dans de la sauce soja avant d'être dégustés. Le daikon et le shiso peuvent eux aussi être trempés dans de la sauce soja ; les deux possèdent une saveur fraîche et mentholée. Selon le type de sashimi, du wasabi ou du gingembre peuvent accompagner le mets et être ajoutés comme condiments.

Parmi les types les plus populaires de sashimis :

- Maguro : thon**
- Toro : thon gras**
- Ebi : crevette**
- Saba : maquereau**
- Ika : calamar**
- Tako : poulpe**

Le sashimi est découpé dans des styles différents visant à modifier son apparence et la sensation en bouche. Les couteaux japonais ont une lame unique et sont très coupants (ils sont souvent aiguisés sur une base quotidienne) ce qui assure un tranchant très régulier, visible dans l'aspect brillant du poisson après la découpe.

Les techniques de découpe du sashimi sont innombrables, qu'il s'agisse de tranches si fines que l'on peut distinguer le motif de l'assiette sur laquelle elles reposent ou de morceaux de poisson épais et succulents. Les chefs aguerris pourront même juger de la meilleure manière de découper le poisson en fonction de son aspect, afin d'obtenir les meilleures saveurs sans en perdre une miette.



Crédit photos : Masanaga Hikichi



# The Japanese tradition of sashimi

**Sashimi, a Japanese dish of thinly sliced raw fresh fish and shellfish, beautifully presented and served with dipping sauces, vegetables and wasabi.**

The word sashimi has been integrated into the English language and is often used to refer to other uncooked fish preparations. Many non-Japanese use the terms sashimi and sushi interchangeably, but the two dishes are actually distinct and separate.

Sushi refers to any dish made with vinegared rice; and, while raw fish is one traditional sushi ingredient, many sushi dishes contain seafood that has been cooked and others have no seafood at all.

Sashimi is usually beautifully arranged and served on top of shredded daikon and shiso leaves. The sashimi pieces are dipped into a dish of soya sauce before being eaten. The daikon and shiso can also be dipped in soya sauce and eaten; both have a fresh, minty

taste. Depending on the kind of sashimi, wasabi or ground ginger may accompany the dish and be added to the sashimi as a condiment.

Some of the most popular kinds of sashimi are:

**Maguro: Tuna**  
**Toro: Fatty Tuna**  
**Ebi: Prawn**  
**Saba: Mackerel**  
**Ika: Squid**  
**Tako: Octopus**

Sashimi is cut in different styles to alter its appearance and the sensation on the tongue of the diner. Japanese knives are single-edge blades and are kept very sharp

## CAPTIONS / LÉGENDES

Mouth-wateringly simple Japanese sashimi / Sashimi japonais, la tentation à l'état pur



(often sharpened on a daily basis if used regularly) which ensures a very smooth cut, the result of which is the shiny appearance of the freshly cut fish.

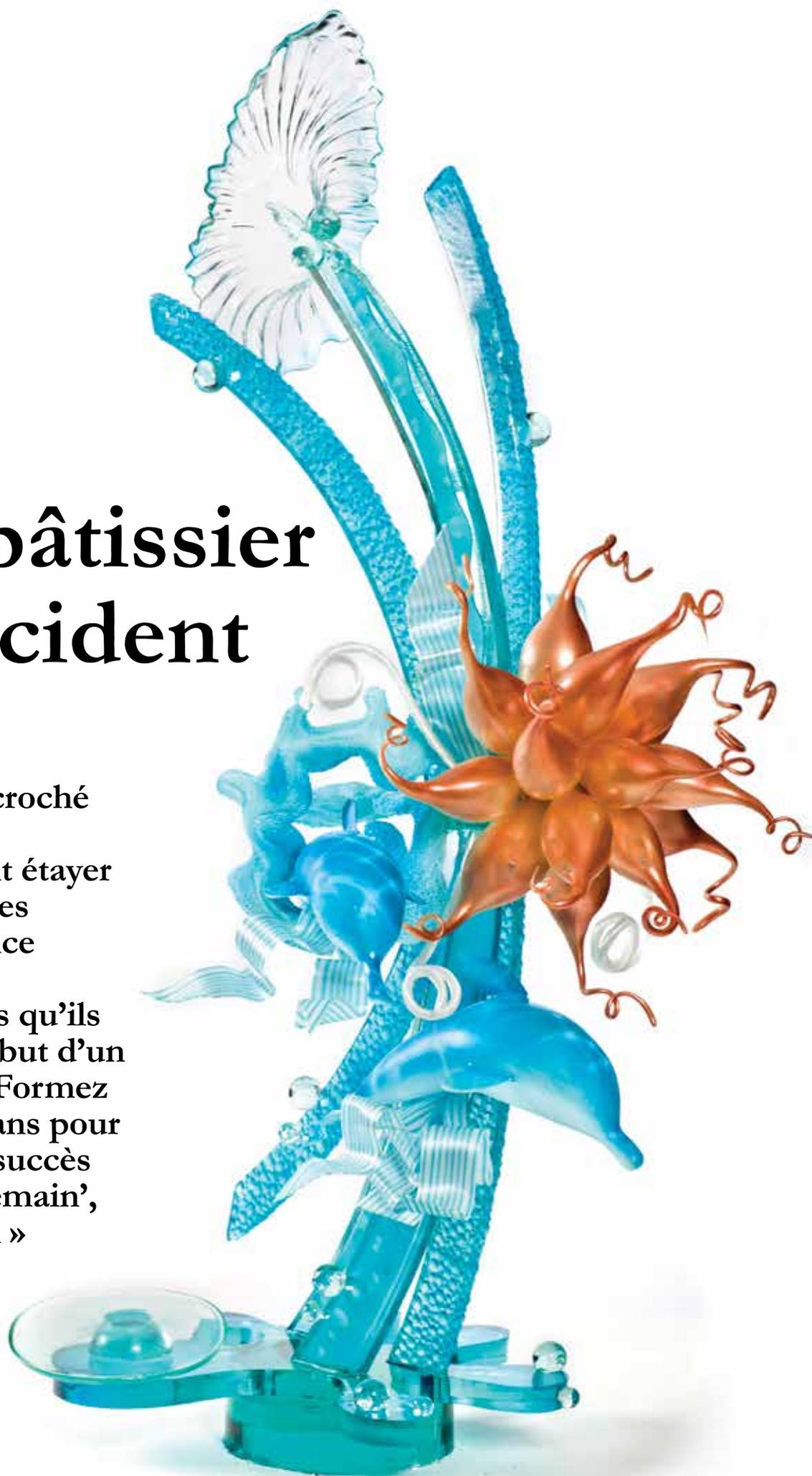
There are countless ways to cut sashimi, from slicing it so thinly that you can see the pattern of the plate underneath the fish, to thick, succulent chunks of fish. The trained chef will even judge how to cut the fish by its appearance in order to obtain the best flavour and to avoid wasting any part of the fish.

Images by Masanaga Hikichi

**“ Sashimi is usually beautifully arranged and served on top of shredded daikon and shiso leaves ”**

# Chef-pâtissier par accident

« Après avoir décroché leur diplôme, les étudiants devront étayer leurs compétences par une expérience professionnelle, n'oubliant jamais qu'ils ne sont qu'au début d'un long processus. Formez un projet sur 10 ans pour vous assurer un succès 'du jour au lendemain', leur conseille-t-il »



**De son propre aveu, le Chef Andre Sandison est venu à la pâtisserie par défaut. Au cours de sa carrière de 20 ans, Andre Sandison a repoussé les limites de ses propres aptitudes créatives en tant que Chef-pâtissier et il enseigne désormais la pâtisserie à l'école Le Cordon Bleu Sydney Culinary Arts Institute, où il espère motiver une nouvelle génération de chefs-pâtissiers en quête des opportunités offertes par cette profession.**

Andre Sandison a découvert l'art de la pâtisserie à l'adolescence, alors qu'il travaillait dans une boulangerie biologique du Vermont. « Je me suis pris de passion pour cet art qui se reconstruit chaque jour pour et devant le client », confie-t-il. Il a suivi un apprentissage en Australie puis travaillé aux quatre coins du monde, pratiquant son métier dans des hôtels, des restaurants et des installations de production pâtissière. Il a également représenté l'Australie lors de concours, tels que la Coupe de Monde de la Pâtisserie 2013 et l'Asian Pastry Cup 2012. Les cours qu'il dispense procurent aux étudiants les bases de la pâtisserie classique française sur lesquelles ils pourront s'appuyer au fil de leur progression, afin de développer et de raffiner leurs compétences et améliorer leur présentation. Ils apprendront également l'importance d'une bonne hygiène et de la gestion du temps, cruciales dans une cuisine.

À l'issue de leur formation auprès d'Andre Sandison, les étudiants devront avoir acquis les techniques de base leur permettant de confectionner des pâtisseries dans des contextes différents, notamment des assiettes de desserts, de la confiserie, des gâteaux, du pain et des viennoiseries, ainsi que des mets pour accompagner le thé. Mais Andre souligne que ce programme intensif d'apprentissage n'est que le commencement. Après avoir décroché leur diplôme, les étudiants devront étayer leurs compétences par une expérience professionnelle, n'oubliant jamais qu'ils ne sont qu'au début d'un long processus. « Formez un projet sur 10 ans pour vous assurer un succès 'du jour au lendemain' », leur conseille-t-il.

Lorsqu'on lui demande quelles sont les qualités essentielles à la réussite dans ce milieu, il répond : « La passion. Vous devez aimer cette profession, aimer travailler avec vos mains, aimer servir les autres lorsque famille et amis passent du bon temps. Devenir chef ne se limite pas à la préparation. Il faut être organisé, capable de motiver les autres, mener par l'exemple et savoir réagir vite. Il faut être créatif et développer ses sens d'un point de vue



gastronomique. En pâtisserie, il faut également avoir une bonne compréhension de la science culinaire et des proportions, de l'architecture et de l'esthétique ».





## The accidental pastry chef

By his own admission, Chef Andre Sandison came to patisserie by default. In a 20 year career, Andre Sandison has pushed his own creative capacity as a pastry chef to the limits and he now teaches patisserie at Le Cordon Bleu Sydney Culinary Arts Institute where he hopes to inspire a new generation of pastry chefs to aspire to the opportunities the profession offers.

### CAPTION / LÉGENDE

P26 Winning the Asian Pastry Cup for Australia in 2012 / Vainqueur de l'Asian Pastry Cup pour l'Australie en 2012

Images by Matthew Venables



Andre Sandison was introduced to the art of patisserie as a teenager working in an organic bakery in Vermont. "I fell in love with a craft that rebuilt itself for and before the customer every day," he said. He did an apprenticeship in Australia and worked around the world, practising patisserie in hotels, restaurants and patisserie production facilities. He has also represented Australia in competitions, including the Coupe de Monde de la Patisserie 2013 and Asian Pastry Cup 2012.

His patisserie course gives students a foundation in classic French patisserie upon which they build, as the course progresses, to develop and refine their patisserie skills and enhance their presentation. Equally important is practising good hygiene and developing the time management skills that are so important in a kitchen.

On completion of Andre Sandison's course, students can expect to have achieved the foundation skills to produce patisserie in a range of contexts, including plated desserts, confectionery, gateaux, breads and pastries as well as afternoon tea items. But Andre stresses that this intensive study programme is just the beginning. Upon graduating students need to underpin their skills with industry

experience and remember that this is just the beginning. "Make it a 10-year plan to achieve 'overnight success'," he advises.

Asked what qualities are essential to succeed in this industry he said, "Passion. You have to love this profession, love working with your hands, love to serve others when family and friends are enjoying themselves. Becoming a chef is so much more than just cooking. You need to be organised, able to motivate others, lead by example, think on your feet. You need to be creative and develop all your senses from a gastronomic point of view. In patisserie, you also need a good understanding of food science and ratios, architecture and aesthetics."



**“ Upon graduating students need to underpin their skills with industry experience and remember that this is just the beginning. ‘Make it a 10-year plan to achieve overnight success,’ he advises ”**





# Le café turc

Bien plus qu'une boisson chaude et mousseuse

La passion pour le café a une longue histoire en Turquie. Mais oubliez l'expresso et le cappuccino, le café turc est unique et empreint de traditions et d'une culture bien distinctes.

Le premier café de Turquie a ouvert ses portes à Constantinople (aujourd'hui Istanbul) en 1554. Sa popularité fut telle que d'autres cafés apparurent dans toute la ville, devenant des lieux de rencontre importants pour la population locale. À la même époque, un procédé particulier de préparation du café fut développé, qui allait devenir le célèbre café turc. C'est l'une des méthodes existantes de préparation du café parmi les plus anciennes et elle comprend une série de rituels uniques pour le confectionner et le servir.

Le café turc n'est pas une boisson à emporter. Pour le déguster, il faut être assis confortablement, de préférence en compagnie d'amis. Il se distingue par la présence d'une mousse épaisse et doit être servi immédiatement.

Le café turc doit être préparé à partir d'arabica, de torréfaction moyenne à forte, avec une mouture fine. Cette poudre fine est placée dans une petite casserole en cuivre, appelée « cezve », à laquelle on ajoute de l'eau froide et du sucre (facultatif). Le liquide est chauffé à feu doux et porté à ébullition à plusieurs reprises. Il en résulte une boisson chaude et mousseuse avec du marc, qui lui confère une saveur unique.



## LÉGENDES / CAPTIONS

La cafetière cezve traditionnelle est un outil indispensable à la préparation et au service du café turc / The traditional cezve coffee pot is an important tool in the preparation and serving of Turkish coffee

Le café turc doit être servi dans une tasse en porcelaine fine, accompagné d'un verre d'eau et de confiseries traditionnelles. La douceur des sucreries appelle le dégustateur à rechercher la saveur du café, tandis que l'eau rafraîchit le palais pour mieux apprécier le breuvage.

Le café devint une boisson indispensable tout au long de l'Empire ottoman, bien avant qu'il soit introduit en Europe et dans le reste du monde. Près d'un siècle après l'ouverture du premier café à Constantinople, le premier établissement de ce type apparaissait à Oxford et quelques années plus tard à Londres, avant Vienne et Paris. Les cafés ont depuis été associés avec les groupes d'intellectuels et sont devenus des lieux de prédilection pour les rencontres personnelles et professionnelles. L'Empire ottoman a peut-être suspecté le rôle joué par les cafés dans les relations sociales et la création d'un centre d'opposition au pouvoir politique, mais il n'est jamais parvenu à renverser la tradition de boire du café, fermement ancrée au sein de la population turque.

#### **Nihal Bursa**

Officier, Bailliage de Turquie



**« C'est l'une des méthodes existantes de préparation du café parmi les plus anciennes et elle comprend une série de rituels uniques pour le confectionner et le servir »**

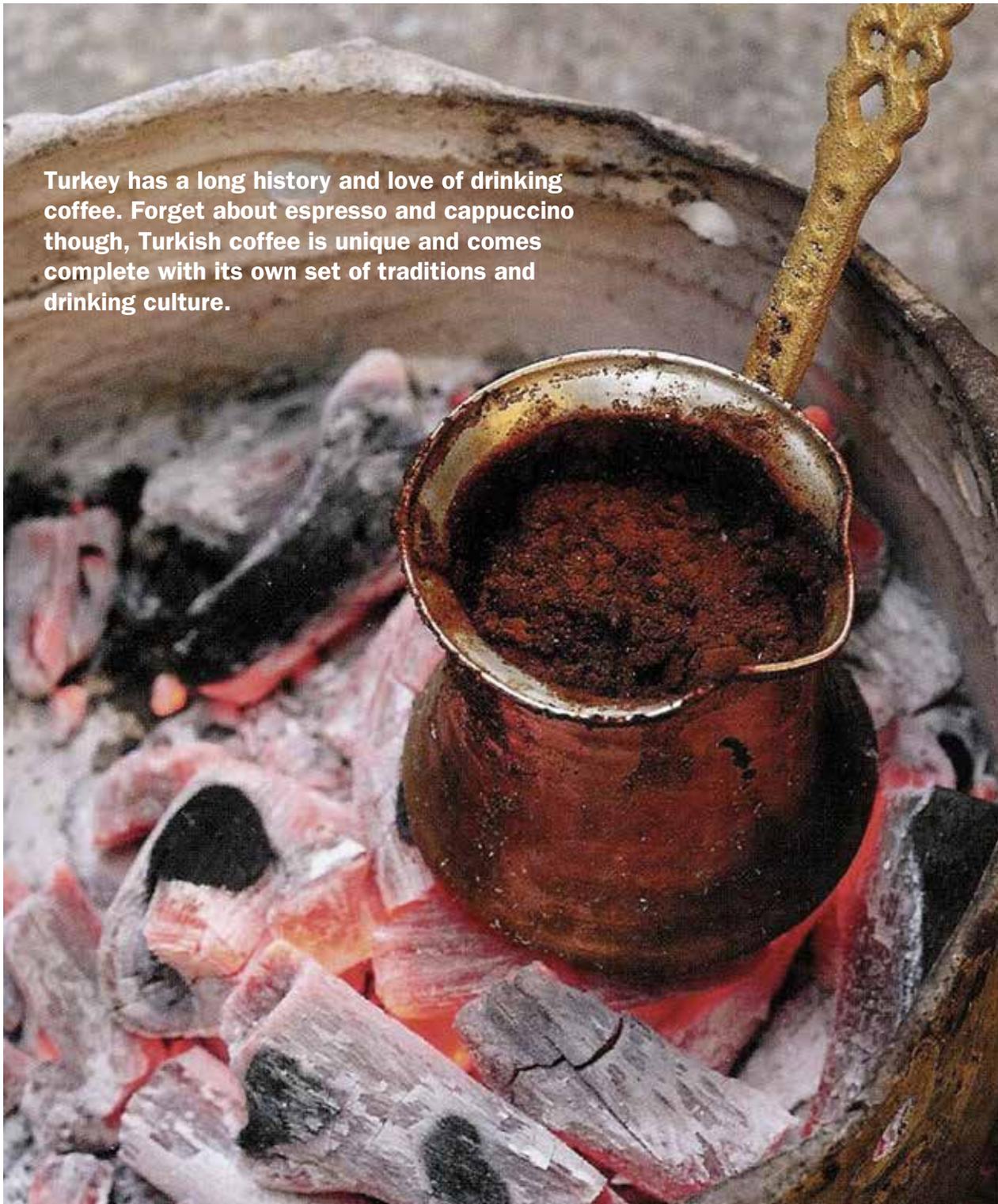


Crédit photo : Glenn Watson (coffee-photography.com)

# Turkish Coffee

More than a cup of frothy hot liquid

Turkey has a long history and love of drinking coffee. Forget about espresso and cappuccino though, Turkish coffee is unique and comes complete with its own set of traditions and drinking culture.



## CAPTIONS / LÉGENDES

P18 Heating the coffee in a traditional cezve over open coals ... / Préparation du café dans un cezve traditionnel sur des braises...

P19 ... or a gas stove / ...ou sur une cuisinière à gaz

“ It is one of the oldest surviving methods of coffee preparation and involves a whole set of rituals around the unique processes of brewing and serving the drink ”

Turkey's first coffee house was opened in Istanbul (formerly Constantinople), in 1554. Such was its popularity that more coffee houses sprang up throughout the city and they became important social meeting places for everyday people. At the same time a particular method of preparing coffee was developed, which came to be known as Turkish coffee. It is one of the oldest surviving methods of coffee preparation and involves a whole set of rituals around the unique processes of brewing and serving the drink.

Turkish coffee is not meant to be served as a takeaway drink. It should be enjoyed whilst sitting comfortably, preferably with a friend. One of its most distinctive properties is that it has a thick froth and it must be served immediately after brewing. Turkish coffee should be prepared using a medium-high roasted Arabica bean, finely ground. This fine coffee powder is placed into a long-handled copper pot, known as a 'cezve' with cold water and sugar (optional). The pot is placed over a low heat and brought to boil a few times. The result is a frothy hot liquid textured with grounds and a unique fragrance.

Turkish coffee should be served in a fine porcelain cup accompanied by a glass of water and small sweet specialities. The sweetness of these treats contrasts with the taste and enhances the drinker's desire for the coffee whilst the water refreshes the mouth to increase the appreciation of coffee.

Coffee became an indispensable drink throughout the Ottoman Empire long before it was introduced to Europe and the rest of the world. Almost a century after the first coffee house opened in Istanbul, the first shop opened in Oxford and a few years later in London, followed by Vienna and Paris. Coffee houses have since been associated with intellectual thinking and have become favourite meeting places for social and business occasions. The Ottoman Empire may have been suspicious about the role played by the coffee house in encouraging social intercourse and becoming the centre of opposition to political power, but it never managed to overturn the deeply rooted habit of coffee drinking among the Turkish people.

**Nihal Bursa**

Officier, Bailliage of Turkey

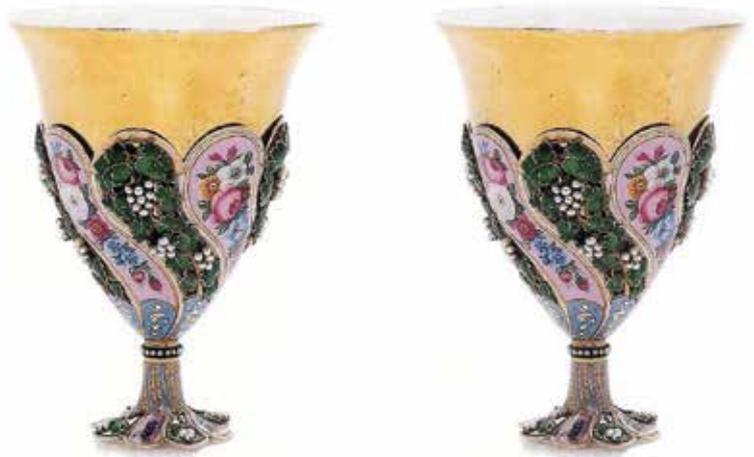


Image by Glenn Watson (coffee-photography.com)



# Les épices : « cœur » de la cuisine indienne

Les épices font partie intégrante de la civilisation humaine depuis des milliers d'années. Aujourd'hui, le monde des épices ne cesse de se réinventer et d'alimenter les économies du monde.



Le commerce des épices est entièrement lié à l'histoire et à la civilisation de l'Inde. Les épices étaient commercialisées à travers l'Inde dès l'époque des Romains. Entre le VIIe et le XVe siècle, les marchands arabes ont fourni des épices à l'Europe et, pendant une très longue période, leurs sources d'approvisionnement en Inde étaient un secret bien gardé.

Selon la médecine ayurvédique - forme de médecine douce traditionnelle dans le sous-continent indien - les propriétés médicinales des épices pouvaient insuffler le bien-être dans l'alimentation. Pendant des siècles, le système social de la médecine a été étroitement lié à la culture culinaire de l'Inde ancienne.

Jouissant de climats différents à travers ses régions diverses, l'Inde produit une grande variété d'épices. Beaucoup sont originaires du sous-continent, tandis que d'autres ont été importées de climats semblables et y sont cultivées depuis des siècles.

Il est souvent dit des épices, masala en hindi, qu'elles représentent le « cœur » de la cuisine indienne. Et s'il n'existe pas de cuisine commune à tout le pays, la liste des épices indiennes dans les préparations régionales est pratiquement la même, à quelques différences près. La diversité des saveurs émane des proportions dans lesquelles ces épices sont utilisées et des méthodes de préparation.

Les épices sont employées sous des formes différentes : entières, hachées, moulues, rôties, sautées, frites ou en garniture. Certaines sont ajoutées à la fin, comme assaisonnement, et elles sont généralement chauffées dans une poêle avec du ghee ou de

l'huile avant d'être ajoutées à un plat. Les épices plus légères sont incorporées en dernier, alors que celles ayant des saveurs fortes le sont en premier.

On croit souvent à tort que le « curry » est une épice mais c'est en fait un terme utilisé pour désigner tout plat indien contenant un mélange de plusieurs épices, soit préparées en sauce, soit utilisées en poudre.



## Spices - the 'heartbeat' of an Indian kitchen

**Spices have been an essential part of human civilisation for several thousand years. Today the world of spices keeps reinventing itself and fuelling the economies of the world.**

The trading of spices is integrally connected to the history and civilisation of India. Spices have been traded through India dating back to the time of Romans. Between the 7th and 15th centuries, Arab merchants supplied spices to Europe and for a very long time they kept their source of spices in India a closely guarded secret.

Ayurvedic medicine - a system of traditional medicine native to the Indian subcontinent and a form of alternative medicine - held that spices, with their medicinal qualities, could infuse health into the diet. For centuries, the social system of medicine was closely linked to the culinary culture of ancient India.

With different climates in different parts of the country, India produces a variety of spices. Many are native to the subcontinent, while others were imported from similar climates and have since been cultivated locally for centuries.

Spices, or 'masala' as they are called in Hindi, are often called the 'heartbeat' of an Indian kitchen. Whilst there is no single cuisine that is common to the whole of the country, the list of Indian spices in regional cuisines is almost the same with just a very few differences. The differences in taste are as a result of the proportions in which these spices are used and the method of cooking.

Spices are used in different forms - whole, chopped, ground, roasted, sautéed, fried and as toppings. Some spices are added at the end to flavour and are typically heated in a pan with ghee or cooking oil before being added to a dish. Lighter spices are added last and spices with strong flavour should be added first.

By the way, 'curry' is not a spice, but a term used to refer to any dish in Indian cuisine that contains several spices blended together which could be with a gravy base or as a dry item.

# Les asperges Délice pour les papilles comme la santé

« Bouillies, cuites à la vapeur, rôties, grillées ou sautées... les méthodes de préparation de ce légume polyvalent sont innombrables ! »

**Membre de la famille du lys, l'asperge possède un tel nombre d'avantages pour la santé qu'elle devrait être incluse dans tout régime alimentaire sain. Formidable élément des régimes de détox, aliment à l'action anti-âge et aphrodisiaque, l'asperge est utilisée depuis l'Antiquité comme légume et comme médicament grâce à sa saveur délicate, ses propriétés bénéfiques pour la santé et plus encore.**

L'asperge verte est consommée dans le monde entier. Autrefois annonciatrice de l'arrivée du printemps, la disponibilité des importations tout au long de l'année a rendu son accès moins tributaire des saisons qu'il ne l'était autrefois. La Chine en est le plus grand producteur.

La Vallée d'Evesham en Angleterre est réputée pour sa production de ce légume parmi les plus raffinés. L'asperge est très populaire en Europe continentale, où l'espèce la plus courante est blanche. Pour cultiver l'asperge blanche, les tiges sont recouvertes de terre pendant leur croissance et, n'étant pas exposées aux rayons de soleil et ne bénéficiant pas des effets de la photosynthèse, elles restent de couleur blanche. La fraîcheur est considérée comme un atout et l'asperge doit être pelée avant d'être préparée ou mangée crue.

De nombreuses manifestations sur le thème de l'asperge se déroulent dans la province italienne de Trévise. Pendant la saison des asperges en Allemagne, la plus grande partie de la production nationale est vendue par les cultivateurs sur les bords de routes ou

dans des marchés en plein air. La récolte est fêtée dans tout le pays. Schwetzingen, près de Heidelberg en Bade-Wurtemberg, revendique le titre de « capitale mondiale de l'asperge ». Pendant sa Spargelfest annuelle, une Reine de l'asperge est couronnée. En Californie, l'Asparagus Festival de Stockton est une manifestation sur trois jours remplie d'événements et de divertissements célébrant l'asperge.

Bouillies, cuites à la vapeur, rôties, grillées ou sautées... les méthodes de préparation de ce légume polyvalent sont innombrables !

En France, l'asperge est généralement bouillie ou cuite à la vapeur puis servie avec une sauce hollandaise ou, plus simplement, du beurre fondu. Aux Pays-Bas et dans le nord de l'Allemagne, elle est souvent servie avec du jambon, des œufs durs, des pommes de terre et une sauce au beurre fondu.

Les asperges peuvent être consommées dans le cadre d'un régime sain car elles ne contiennent aucune matière grasse ni cholestérol et ont une très faible teneur en sodium, tout en procurant de nombreuses vitamines essentielles.

# Asparagus

## Delicious and amazingly healthy too

**A member of the lily family, asparagus has so many health benefits that it should be added to the healthy diet. Great as a detox vegetable, an anti-aging vegetable, and an aphrodisiac, from ancient times asparagus has been used as a vegetable and a medicine, owing to its delicate flavour, beneficial-to-health properties, and more.**

Green asparagus is eaten worldwide. Once heralding the arrival of spring, the availability of imports throughout the year has made it less seasonally exclusive than it once was. China is the world's largest producer.

The Vale of Evesham in England is renowned for its production of this most luxurious vegetable. Asparagus is very popular in continental Europe and is mostly white. To cultivate white asparagus the shoots are covered with soil as they grow; without exposure to sunlight there is no photosynthesis and the shoots remain white in colour. Freshness is highly regarded, and it must be peeled before cooking or eating raw.

Many asparagus events are held in the Italian province of Treviso. During the German asparagus season the majority of the national production is sold by the growers at the roadside or at open-air markets. The harvest is celebrated throughout the country. Schwetzingen, near Heidelberg in Baden-Württemberg, claims to be the 'Asparagus capital of the world'. During its annual 'Spargelfest' an Asparagus Queen is crowned. In California the Stockton Asparagus Festival is a three-day, multi-event, food and entertainment festival, which celebrates asparagus.

Boil, steam, roast, chargrill, stir-fry or sauté ... the options are endless for cooking this most versatile of vegetables! French-style generally means it is boiled or steamed and served with hollandaise sauce, or simply with melted butter. In the Netherlands and Northern Germany, asparagus is often combined simply with ham, boiled egg, potatoes and a melted butter sauce.

Asparagus may be eaten as part of a healthy diet, as it contains no fat, no cholesterol, very little sodium and is low in calories, whilst providing many essential vitamins.

**“ Boil, steam, roast, chargrill, stir-fry or sauté ... the options are endless for cooking this most versatile of vegetables! ”**



# Délices de fleurs !

Quel est le dernier accessoire en vogue dans la gastronomie internationale ?  
Quel est le prochain aliment qui fera la une des rubriques culinaires ?



Crédit photo : Emilie Gentils  
Chef : Quentin Bourdy | L'Univers | Villefranche de Rouergue | France

Cette découverte peut nous sembler nouvelle, mais son origine remonte à plusieurs siècles. C'est quelque chose de facilement accessible, délicieux, frais et que l'on trouve partout. Beaucoup de recettes sont disponibles démontrant que cet ingrédient est bien plus qu'un simple « joli visage », ajoutant des couleurs inhabituelles et des saveurs qui raviront les yeux autant que les papilles. L'art et le talent consistent à choisir la bonne saveur pour un plat. N'étant plus reléguées à la simple décoration des tables, les fleurs comestibles, au nombre de quarante-deux, ont fait leur entrée en scène comme garniture incontournable de tout plat, voire de toute boisson.

La première référence à l'usage de fleurs dans l'alimentation remonte à 140 av. J.-C., beaucoup de civilisations les incorporant dans leurs plats traditionnels. Vous avez peut-être déjà dégusté des fleurs de courge farcies en Italie ou des pétales de rose en Inde. Les bourgeons d'hémérocalle sont utilisés dans les plats orientaux et les Romains employaient des mauves, des roses et des violettes. L'un des ingrédients secrets de la Chartreuse, liqueur verte classique créée en France au XVIIIe siècle, serait les pétales d'œillets.

Saviez-vous que les fleurs de certaines variétés de haricots ont une saveur douce proche de celle de ce légume ? Que la bourrache rappelle le concombre ? Que les pensées miniatures ont un goût de thé des bois ? Que les violettes, les roses et la lavande ajoutent une saveur sucrée aux salades et desserts ? Et que les fleurs jaunes du souci offrent une alternative économique au safran, bien qu'étant moins parfumées ?

Deux livres de cuisine leur sont consacrés : « Edible Flowers », qui abonde en recettes et suggestions pour préparer et déguster les fleurs, inspirées par les trésors contenus dans le jardin de l'auteur, et « The Forgotten Art of Flower Cookery », publié pour la première fois en 1973, une mine de conseils et d'astuces pour cueillir, préparer et utiliser un grand nombre de fleurs.

L'éventail de possibilités en termes de saveurs est surprenant : épicé, herbacé, floral et parfumé. Les pétales comestibles apparaissent dans les salades et les thés, comme garniture pour desserts et dans les boissons estivales. La créativité que les fleurs inspirent est simplement magique. Pensez à rouler celles aux arômes épicés, telles que la

ciboulette, dans les pâtes fraîches faites maison. Les crèmes glacées peuvent aussi inviter à des ajouts floraux. Les bourgeons de capucine au vinaigre peuvent remplacer les câpres, et leur arôme poivré est proche de celui du cresson. Le sureau peut être transformé en délicieux sirop, parfait complément de l'eau pétillante, tout comme l'humble pissenlit, l'une des herbes amères mentionnée dans la Bible. Apportez une touche nouvelle à un plat de poulet en y ajoutant des fleurs de lavande. Les fleurs du romarin sont aussi délicieuses que ses brins, bien que légèrement plus sucrées. Le sureau permet de produire un délicieux « champagne », de même que les fleurs d'aubépine. Les gâteaux au sureau accompagnés de glace à la violette constituent une douceur inhabituelle. Les pâquerettes permettent de préparer des soupes délectables et la variété de pâquerette des champs peut être mise en purée et s'accompagner de pommes de terre nouvelles. Le jaune souci est très polyvalent : on peut manger ses pétales ou ses feuilles, crues ou blanchies, fraîches ou sèches, sucrées ou salées, en suivant des méthodes appropriées de préparation.

Il vous faut un assaisonnement floral léger ? Ne cherchez pas plus loin que des pétales de rose au vinaigre ! Vous pouvez également utiliser les pétales de rose pour la garniture d'un sandwich ; dans un cocktail Rosehattan ; pour ajouter de la finesse à une salade de homard ; pour faire de la confiture, des pétales cristallisés ou ajouter à un glaçage pour un gâteau spécial. « Que la Reine des fleurs règne aussi dans la cuisine » (Anonyme).

#### Conseils pour une utilisation en toute sécurité de cet ingrédient

Les fleurs ne sont pas toutes bonnes à consommer et avant de commencer, effectuez des recherches sur les fleurs et plantes comestibles :

- Utilisez des fleurs que vous avez cultivées vous-mêmes et/ou dont vous avez l'assurance qu'elles sont comestibles.
- N'utilisez pas de fleurs provenant d'un fleuriste ou d'une pépinière car elles auront peut-être été traitées avec des pesticides ou autres produits chimiques.
- N'utilisez pas de fleurs cueillies sur le bord de la route ou dans les parcs publics, car les premières auront pu être polluées par les émissions de gaz d'échappement et les deux auront pu être traitées avec des pesticides ou herbicides.
- N'utilisez que les pétales. Enlevez le pistil et les étamines avant toute utilisation.
- Les personnes allergiques doivent être particulièrement prudentes, ne goûtant qu'à de petites quantités en cas d'effets secondaires.
- Les fleurs pourront rester fraîches pendant une période allant jusqu'à 10 jours en les plaçant sur un papier absorbant humide à l'intérieur d'un récipient étanche conservé au réfrigérateur.
- Les fleurs fanées peuvent être rafraîchies dans de l'eau glacée.

**« N'étant plus reléguées à la simple décoration des tables, les fleurs comestibles, au nombre de quarante-deux, ont fait leur entrée en scène comme garniture incontournable de tout plat, voire de toute boisson »**



Crédit photo : Masanaga Hikichi



Crédit photo : Emilie Gentils  
Chef : Alain Pégouret | Le Laurent \* | Paris | France



# Blooming delicious!

**What is international cuisine's latest accessory?  
Which is the hottest fashion food to emerge into the spotlight?**

This discovery might be new to us but its roots go back many hundreds of years. It is easily accessible, tasty, fresh and found on your doorstep. Many recipes are available to demonstrate how this ingredient is more than just a 'pretty face' adding unusual colours and flavours to delight the eye and tantalise the taste buds. The skill, the art, is in selecting the right flavour for the dish. No longer relegated to simply decorating the table, edible flowers, all 42 of them, have burst onto the scene as the 'must have' accompaniment to any dish, or even beverage.

140 BC was the first recorded mention of using flowers in a culinary sense with many different cultures introducing them into their traditional foods. You might have sampled stuffed squash blossoms in Italy and rose petals in Indian food. Daylily buds are used in oriental dishes and the Romans used mallow, roses and violets. Developed in France in the 17th century, one of the secret ingredients of the classic green liqueur, Chartreuse is reputed to be carnation petals.

Did you know that: bean blossoms have a sweet, beany flavour; borage tastes like cucumber; miniature pansies have a mild wintergreen taste; violets, roses and lavender add a sweet flavour to salads or desserts; an economic, though not as pungent alternative to saffron is the bright yellow calendula?

Two cookery books: Edible Flowers, which is full of recipes and ideas for cooking and eating flowers inspired by the contents of the author's garden and the Forgotten Art of Flower Cookery first published in 1973 give lots of hints and tips about how to gather, prepare and use a wide range of flowers.

The range of flavour possibilities is surprising: spicy, herbaceous, floral, and fragrant. Edible petals appear in salads and teas, as garnishes for desserts and summer beverages. The creativity that they inspire is magical. Consider rolling spicy ones such as chive blossoms into handmade pasta dough. Homemade ice cream invites floral additions. Pickled nasturtium flower buds become a substitute for capers. The nasturtium's peppery flavour is reminiscent of watercress. Elderflowers can be made into a delicious syrup to add to fizzy water as can the humble dandelion which was one of the bitter herbs mentioned in The Bible. Give a chicken casserole an interesting twist by adding lavender flowers. Rosemary flowers are as tasty as the leaves, although slightly sweet. The elderflower makes delicious 'champagne' as does hawthorn blossom. Elderflower cakes accompanied by violet ice cream are an unusual treat. Daisies make a great soup and the ox-eye variety puree well and perfectly partner new potatoes. Marigolds are very versatile: eat the petals or leaves, raw or blanched, fresh or dry, sweet or savoury providing they are prepared properly.

Need a light floral dressing? Look no further than rose petals pickled in vinegar! Or use rose petals as a sandwich filling; in a Rosehattan; to finesse a lobster salad; to make jam or crystallised petals or to mix into butter icing for a special cake. 'May the Queen of flowers reign too in the kitchen' (Anon).

## Top tips for the safe use of this ingredient

Not all flowers are safe to eat, so start by researching information on edible flowers and plants:

- Use flowers that you have grown yourself or that you have checked are safe to eat.
- Do not use flowers from a florist or nursery as they might have been treated with pesticides or other chemicals.
- Do not use flowers from the roadside or public parks as the former could be polluted by exhaust emissions and both could have been treated with pesticides or herbicides.
- Use only the petals. Remove the pistils and stamens before using.
- Allergy sufferers need to be most careful, trying out small quantities in case of side effects.
- Placing on moist paper towels in airtight containers then refrigerating will keep flowers fresh for up to 10 days.
- Limp flowers can be refreshed by ice water.



Image by Tomaž Dular

**“ No longer relegated to simply decorating the table, edible flowers, all 42 of them, have burst onto the scene as the ‘must have’ accompaniment to any dish, or even beverage ”**

# Les huîtres : un mets de choix depuis la préhistoire



**Elles doivent être dégustées ou cuites encore vivantes, mais les puristes tiennent à les manger crues, sans aucun assaisonnement à l'exception peut-être de quelques gouttes de citron. Les huîtres sont un mets raffiné, en particulier celles du bassin de Marennes-Oléron en France.**

À l'inverse de la plupart des fruits de mer, les huîtres peuvent se conserver relativement longtemps (jusqu'à quatre semaines). Cependant, leur goût devient moins agréable au fil de leur maturation. Il était dit autrefois que les huîtres n'étaient bonnes à consommer que les mois en « r ». Ce mythe contient une part de vérité car dans l'hémisphère nord, les huîtres sont plus susceptibles d'être avariées en mai, juin, juillet et août.

La célèbre région ostréicole de Marennes-Oléron se trouve sur le littoral atlantique de la France. Elle s'étend depuis l'estuaire de la Charente, en face de l'île d'Oléron, jusqu'au sud de la petite ville de Marennes et par-delà l'estuaire de la Gironde. Des conditions idéales d'élevage des huîtres sont créées par la Charente et la Seudre, car leur eau douce se mêle à celle des marais salants et des estuaires.

Couvrant près de 6 000 hectares, c'est de loin la plus grande zone ostréicole d'Europe. Tous les ans, près de 50 000 tonnes d'huîtres sont produites dans le bassin de Marennes-Oléron, représentant 45 % environ de la production ostréicole française. En février 2009, l'Union européenne a accordé à cette région

le statut d'Indication Géographique Protégée. Cela a marqué pour les producteurs l'aboutissement de 20 ans d'efforts pour obtenir la reconnaissance officielle de la grande qualité de leurs huîtres.

Types d'huîtres cultivées à Marennes-Oléron

#### **Fine de claire**

Parfaite pour les amateurs d'huîtres moins charnues. Ces huîtres sont affinées pendant plusieurs semaines dans des bassins peu profonds où elles peuvent acquérir une coquille de qualité supérieure à celles cultivées en pleine mer. C'est pendant cet affinage dans les claires de Marennes-Oléron qu'elles acquièrent toutes les subtilités du terroir régional.

#### **Fine de claire verte**

Produit de qualité supérieure, cette huître doit être de forme ronde, bien fermée et correspondre à un indice de taille. La fine de claire verte doit présenter ce verdissement caractéristique conféré par son séjour dans les claires. Cette couleur verte tant appréciée est due à la présence de la micro algue navicule,

filtrée par l'huître, qui retient le pigment marennine. Cette huître exceptionnelle est produite d'octobre à mai pour respecter son cycle de reproduction.

### **Spéciale de claire**

Réservée aux amateurs d'huîtres bien en chair, avec un goût prononcé et une fin de bouche plus longue. L'huître est sélectionnée par le producteur pour sa forme régulière, sa rondeur et son épaisseur. La concavité plus prononcée de sa coquille révèle un volume de chair plus important. La spéciale de claire se distingue de la fine de claire par sa texture plus ferme, son volume en bouche et un remarquable équilibre entre douceur et salinité.

### **La pousse en claire**

L'huître des grandes occasions. Produit exceptionnel qui fait la fierté des ostréiculteurs. Pendant son séjour dans les claires, l'huître produit une chair ferme et abondante avec un goût de terroir caractéristique long au palais. Cette huître haut de gamme, porte-drapeau de la région de Marennes-Oléron, n'est produite que par quelques spécialistes.

Nous remercions le Groupement qualité Huîtres Marennes-Oléron pour les informations utilisées dans la préparation de cet article.

## **Que signifient les numéros 2, 3, 4... donnés aux huîtres ?**

**Pour les personnes moins averties, ces numéros correspondent au calibre de l'huître et sont inversement proportionnels à son poids : plus le numéro est petit, plus l'huître est grande. Ainsi, « 5 » désigne la plus petite, entre 30 et 35 g, tandis que la « 0 » pèse près de 100 g.**



# Oysters: a delicacy since prehistory



They must be eaten alive, or cooked alive, but purists insist on eating them raw, with no dressing save perhaps lemon juice. Oysters are considered to be a delicacy, none more so than those from the Marennes-Oléron area of France.

Unlike most shellfish, oysters can have a fairly long shelf life (of up to four weeks). However, their taste becomes less pleasant as they age. It was once assumed that oysters were only safe to eat in months with the letter 'r' in their English and French names. This myth is based in truth as in the Northern Hemisphere oysters are much more likely to spoil in May, June, July, and August.

The world-famous Marennes-Oléron oyster cultivation area is on the Atlantic coast of France. It stretches from the estuary of the River Charente, across the Island of Oléron, south to the small town of Marennes and down to the Gironde estuary. The ideal oyster rearing conditions are created by the Charente and Seudre Rivers adding their fresh water to the salt flats and estuaries.

Covering approximately 6,000 hectares (15,000 acres) it is by far the largest oyster producing area in Europe. Annually, in the region of 50,000 metric tons of oysters are produced in the Marennes-Oléron, accounting for some 45 per cent of the entire French oyster industry.

In February 2009, the European Union granted Protected Geographical Status to Marennes-Oléron oysters. This was the culmination of 20 years of hard work by the area's producers to have the high quality of their oysters officially recognised.

Styles of oysters produced in the Marennes-Oléron

#### **Fine de claire**

Perfect for those who prefer a less fleshy oyster. These oysters are finished for several weeks in shallow ponds where they acquire a superior quality shell to oysters grown in the open sea. It is during this

process that the freshwater ponds (claires) of the Marennes Oléron impart the subtleties of regional flavours.

#### **Fine de claire verte**

A product of superior quality, it should be round and tightly shut, and correspond to an index of shape. The fine de claire verte should present a characteristic green tint from its time in the claire. The green colour, so highly appreciated, is the result of the presence of the naviculus micro algae, filtered by the oyster, which retains the pigment marennine. This exceptional oyster is produced from October to May to respect its reproductive cycle.

#### **Spéciale de claire**

This one is for lovers of meaty oysters with a pronounced flavour that is longer on the palate. The oyster is selected by the producer for its regular shape, its roundness and depth. A deeper concavity in the shell shows a larger quantity of flesh. The spéciale de claire is distinct from the fine de claire by a firmer texture to the flesh, the volume in the mouth and a remarkable balance of sweetness and salt.

#### **La pousse en claire**

This oyster for grand occasions is an exceptional product of which the oyster farmers are particularly proud. During its time in the claire the oyster produces a firm, abundant flesh with the notable flavour of the region, long on the palate. This top-of-the-range oyster - the flag-bearer of the Marennes-Oléron industry - is produced by just a few specialist professionals.

With thanks to the 'Groupement qualité Huîtres Marennes Oléron' for information used in the preparation of this article.



### **What is the significance of the numbers 2, 3, 4... which are given to oysters?**

**For those who are not sure, the numbers indicate the size and are inversely proportional to the weight: the lower the number, the bigger the size of the oyster. Thus '5' is the smallest at 30 to 35 grams while the '0' weighs about 100 grams.**



« Dans les milieux culinaires, le physalis est dégusté dans les salades et salades de fruits. Et grâce à son aspect décoratif, il constitue également une garniture exotique populaire dans les desserts et autres plats »



“ In culinary circles, Physalis is delicious in salads and fruit salads. As a result of the fruit’s decorative appearance, it is also popular as an exotic garnish for desserts and other dishes ”

# Le physalis : un fruit exceptionnel

**Le physalis est le fruit comestible du physalis peruviana, plante originaire des Andes péruviennes. L'implantation du physalis remonte à l'époque des Incas, qui auraient initié sa culture dans la Vallée sacrée puis l'auraient ultérieurement planté dans les jardins royaux de Machu Picchu.**

Le physalis est parfois appelé « baie dorée », parmi d'autres surnoms. Une de ses espèces communes est la groseille du Cap, originaire du continent américain mais qui est désormais cultivée partout dans le monde, en particulier en Afrique du Sud. Instantanément reconnaissable, ce fruit orange et brillant est d'une taille, forme et structure semblables à la tomate cerise, et protégé par une enveloppe formée de feuilles ressemblant à un lampion chinois.

Parmi les autres variétés populaires, le tomatillo et la lanterne chinoise. Ceux-ci diffèrent par leur couleur et leur aspect, mais font partie de la famille du physalis.

Dans les milieux culinaires, le physalis est dégusté dans les salades et salades de fruits. Et grâce à son aspect décoratif, il constitue également une garniture exotique populaire dans les desserts et autres plats.

Et il ne sera pas surprenant d'apprendre qu'en plus de ses qualités gustatives, le fruit a atteint une renommée internationale pour sa

longue liste de propriétés nutritionnelles et médicinales. Il est faible en calories, possède une teneur légèrement plus élevée en glucides et il est généralement considéré comme étant bénéfique à la santé, qu'il soit dégusté cru, frais, cuit ou en conserve.

Les baies contiennent une forte concentration de vitamines (A, C, B1, B2, B6 et B12), génératrices d'énergie essentielle au métabolisme cellulaire. Le fruit est riche en protéines, glucides, pectine, fibre et minéraux (principalement le fer et le phosphore). C'est également une grande source de bioflavonoïdes, qui possèdent des propriétés anti-inflammatoires, anti-oxydantes, anticarcinogènes, antihistaminiques et antivirales.

Manger des fruits et des légumes sous leur forme naturelle procure les meilleures sources d'éléments nutritifs pour maintenir l'organisme en bonne santé. Certains fruits et légumes sont considérés comme des super-aliments, enrichis en vitamines et minéraux à l'état brut. Et l'un des plus populaires est le physalis peruviana naturel !



## Physalis: a fruit by any other name

**Physalis is the edible fruit of Physalisperuviana, a plant native to the Peruvian Andes. The domestication of Physalis dates back to the time of the Incas who are believed to have initiated its cultivation in the Sacred Valley and later to have planted it in the royal gardens of Machu Picchu.**

The Physalis is sometimes called the golden berry, amongst other colloquial names. A popular type of Physalis is the Cape Gooseberry which is native to the Americas but which is now also grown elsewhere in the world, especially South Africa. Instantly recognisable, the glossy orange fruit is similar in size, shape and structure to a small cherry tomato contained in a papery shell that looks a little like a Chinese lamp.

Other popular varieties include the Tomatillo and the Chinese Lantern. These varieties differ in colour and appearance but they are all members of the Physalis family.

In culinary circles, Physalis is delicious in salads and fruit salads. As a result of the fruit's decorative appearance, it is also popular as an exotic garnish for desserts and other dishes.

Unsurprisingly the Physalis fruit has acquired fame world-wide, not only

for its gastronomic qualities, but also for its long list of nutritional and medicinal properties. It is low in calories, slightly higher in carbs and generally held to be beneficial to health whether it is eaten raw, fresh, preserved or cooked.

The berries contain a wide spectrum of vitamins (A, C, B1, B2, B6 and B12) which are crucial energy generators, critical to cellular metabolism. It is rich in protein, carbohydrates, pectin, fibre and minerals (principally phosphorous and iron). It is also a great source of bioflavonoids, which possess anti-inflammatory, antioxidant, anti-carcinogenic, antihistamine and antiviral properties.

Eating fruits and vegetables in their natural forms are the best sources of nutrients to keep our bodies healthy and free from disease. Some fruits and vegetables are believed to be superfoods that are enriched with many vitamins and minerals in their natural forms. One of the most popular among them is the natural Physalisperuviana!

# Découvrez le Ferrari, vin mousseux issu d'une metodo classico par excellence

Établi il y a plus d'un siècle dans la région du Trentin au nord de l'Italie, Ferrari a acquis une renommée internationale en tant que premier producteur de vins mousseux de luxe fabriqués à partir d'une metodo classico.



Fondé par Giulio Ferrari en 1902, le domaine Ferrari appartient désormais à la famille Lunelli, Bruno Lunelli l'ayant acheté en 1952 à Giulio, qui n'avait pas d'héritiers. Franco Lunelli, Officier, issu de la dernière génération des Lunelli du domaine Ferrari, est un membre de longue date de la Chaîne.

Giulio Ferrari avait une vision d'avant-garde. Il était convaincu que le terroir et le climat de sa région natale du Trentin se prêtaient tout particulièrement à la production de vins mousseux de premier ordre. Ce fut aussi le premier viticulteur à implanter des cépages chardonnay en Italie, avec des résultats récompensés par des prix. Depuis qu'ils ont repris l'exploitation, toutes les générations des Lunelli n'ont eu de cesse de prolonger la recherche d'excellence initiée par Giulio dans toutes les étapes du processus de production, tout en restant fidèles à la

région du Trentin et à son agriculture montagnaise. Ils ont cherché à raffiner la metodo classico pour l'établir en tant que méthode de production par excellence.

Poursuivant une quête continue en termes d'innovation, tout en restant respectueux de la tradition, la famille Lunelli a adopté l'agriculture durable, pratiquée dans toutes les vignes du domaine Ferrari de même que dans celles des familles de viticulteurs partenaires. L'équipe de huit œnologues et six agronomes de Ferrari surveille avec attention les vignes et offre une assistance technique aux familles qui cultivent des raisins à leur intention exclusive.

Tous les vins Ferrari subissent une fermentation secondaire en bouteille, conformément aux règles

## LÉGENDE / CAPTION

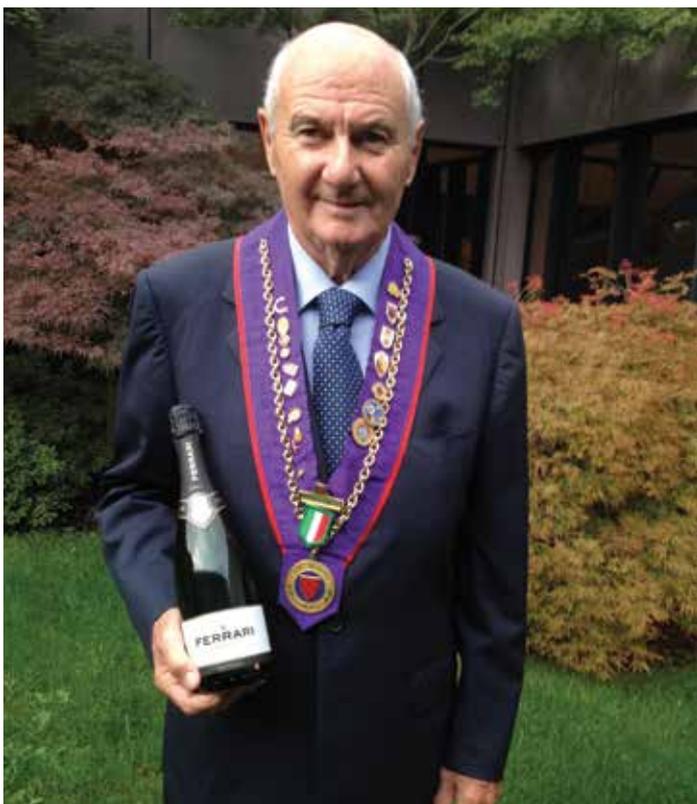
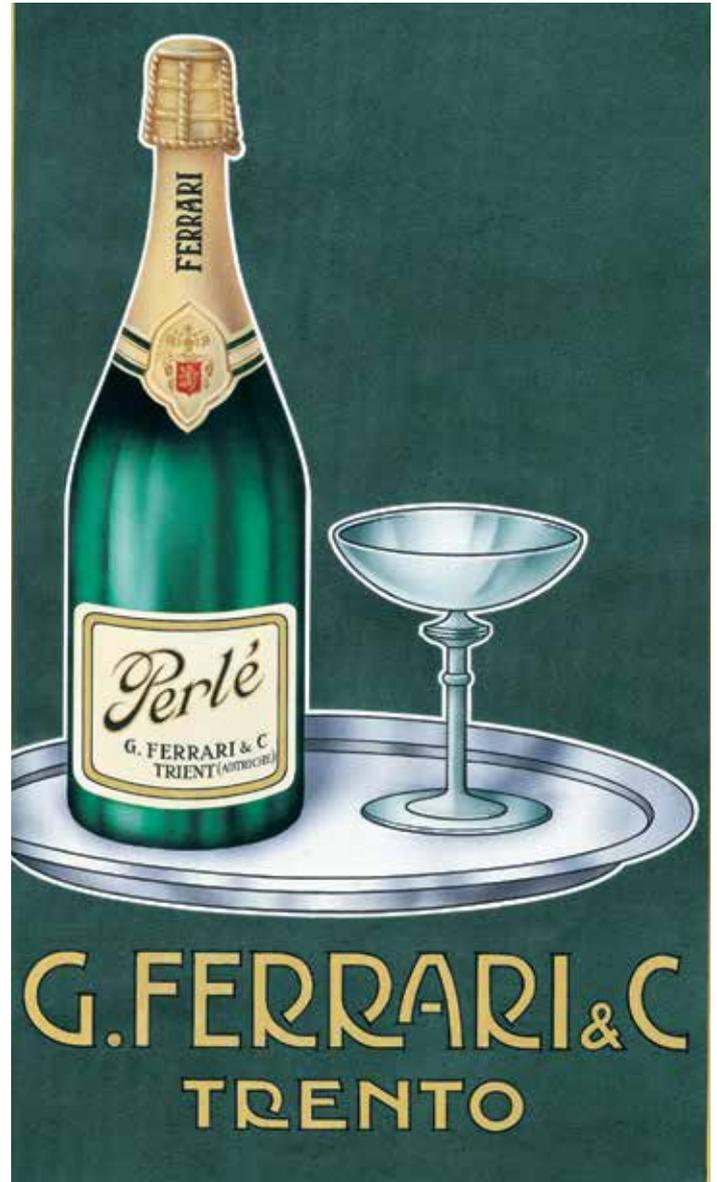
P35 Franco Lunelli, Officier

rigoureuses de la DOC (denominazione di origine controllata) du Trentin. Et si les techniques et la structure de production se rapprochent de celles des champagnes les plus fins, ces vins demeurent fièrement italiens en termes de fabrication et de réputation.

Les trois appellations les plus célèbres de Ferrari - le Ferrari Brut, le Ferrari Perlé et Giulio Ferrari - sont toutes des blancs produits exclusivement à partir de cépages chardonnay. Cultivés sur les contreforts des Alpes, ces vins sont reconnus pour leur grande élégance et leur finesse.

Aujourd'hui, Ferrari compte parmi les producteurs de vin les plus prestigieux d'Italie, vainqueur régulier du Tre Bicchieri, récompense hautement prisée dans le monde vinicole. Ferrari incarne également la passion pour la beauté, le goût et l'élégance, ainsi qu'une joie de vivre représentative de l'esprit italien.

**« Giulio Ferrari avait une vision d'avant-garde. Il était convaincu que le terroir et le climat de sa région natale du Trentin se prêtaient tout particulièrement à la production de vins mousseux de premier ordre »**



# Experience Ferrari, a metodo classico sparkling wine 'par excellence'

Established more than a century ago in the northern Italian region of Trentino, Ferrari has earned worldwide recognition as a premier producer of luxury metodo classico sparkling wines.



Founded by Giulio Ferrari in 1902, Ferrari is today owned by the Lunelli family, after Bruno Lunelli purchased the estate from a childless Giulio in 1952. Franco Lunelli, Officier, the latest generation of the Lunelli family at Ferrari, is a long-time member of the Chaîne.

Giulio Ferrari had a pioneering vision. He was convinced that the terroir and climate of his native Trentino was ideal for producing world-class sparkling wines. He was also the first viticulturist to bring Chardonnay vines to Italy, with award-winning results. Since acquiring the company, every generation of

the Lunelli family has striven to continue Giulio's uncompromising search for excellence in every detail of the production process. They have remained loyal to Trentino and its mountain agriculture and worked to refine metodo classico as a production method 'par excellence'.

Encouraging a continuous search for innovation whilst remaining respectful of tradition has led the Lunelli family to embrace sustainable agriculture, which is practised in all of the Ferrari estate vineyards, as well as in those of partner vine grower families. Ferrari's team of eight oenologists and six



agronomists meticulously supervises the vineyards and provides technical support to those families who grow grapes exclusively for Ferrari.

Each Ferrari wine undergoes secondary fermentation in the bottle - in accordance with the rigorous regulations of the Trento DOC (denominazione di origine controllata). Whilst comparable to the finest Champagnes in terms of production technique and structure, the wines remain proudly Italian in craftsmanship and reputation.

Ferrari's three most revered labels - the Ferrari Brut, Ferrari Perlé and Giulio Ferrari - are all blanc de blancs wines produced exclusively from 100 per cent Chardonnay grapes. Cultivated along the foothills of the Alps, these wines are known for their remarkable elegance and finesse.

Today Ferrari stands amongst the most prestigious of Italian wine producers as a perennial recipient of Tre Bicchieri awards, Italy's highly esteemed wine accolade. Ferrari also embodies the innate passion for beauty, taste and elegance, and a zest for life that is the very soul of the Italian spirit.



**“ Giulio Ferrari had a pioneering vision. He was convinced that the terroir and climate of his native Trentino was ideal for producing world-class sparkling wines ”**



# Mot du Grand Argentier

**J'ai le plaisir de vous informer que les finances de la Confrérie sont en excellent état.**

Une école de pensée préconise une certaine retenue de la part des trésoriers et c'est pourquoi j'hésite à vous annoncer ce qui suit, mais l'année en cours a été l'une des plus satisfaisantes sur le plan financier depuis ma prise de fonction en tant que Grand Argentier.

Les récentes politiques fiscales adoptées par le Conseil d'Administration sous l'impulsion du Président Yam Atallah, ainsi que leur mise en œuvre par notre Secrétaire-général Philippe Desgeorges, garantissent la santé financière de la Chaîne.

Le bilan prévisionnel préparé par notre expert-comptable, Exponens, pour les neuf premiers mois de l'exercice 2013 révèle une tendance positive significative et continue des résultats de nos opérations financières. Cette tendance devrait se poursuivre en 2014.

**Joseph M. Girard**

Grand Argentier

# Mot du Grand Argentier

**I am delighted to report that the Society's finances are in excellent order.**

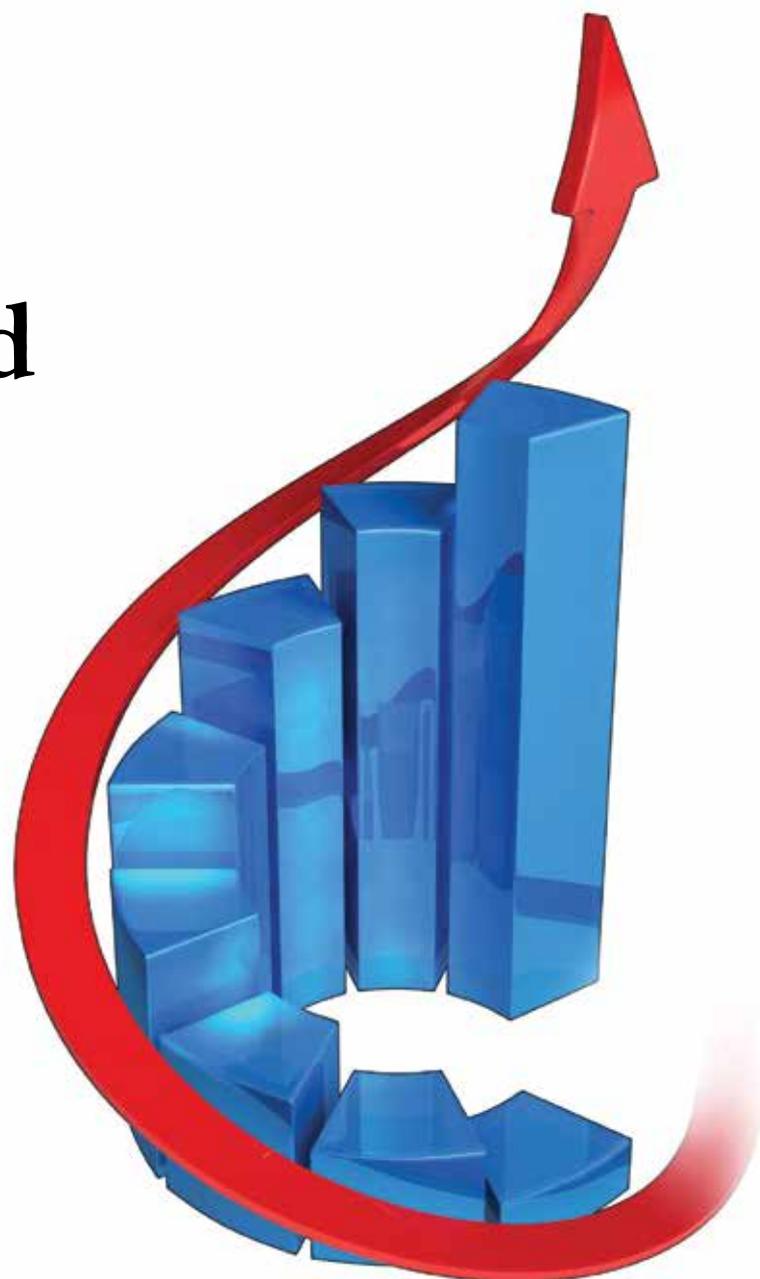
There is a school of thought that says treasurers should not be upbeat so I am a little wary of telling you this, but all in all financially it has been one of the most satisfactory years since I became Grand Argentier.

By virtue of the recent fiscal policies adopted by the Conseil d'Administration under the leadership of President Yam Atallah, together with the execution of these policies by our Secretary-General Phillippe Desgeorges, the financial health of the Chaîne is assured.

The draft accounts prepared by our accountants, Exponens, for the first nine months of the current calendar year 2013 reflects a very significant and continued turn around in the results of our financial operations. This trend is budgeted to continue into 2014.

**Joseph M. Girard**

Grand Argentier





# Grand Chapitre International et Assemblée Générale Annuelle Strasbourg, du 16 au 19 mai 2013



**Le Grand Chapitre International et l'Assemblée Générale Annuelle constitue un événement prestigieux du calendrier annuel bien rempli de la Chaîne, attirant des membres originaires des quatre coins du monde. Cette année, l'honneur d'accueillir cet événement est revenu à la ville de Strasbourg.**

Les membres et leurs invités ont pris plaisir à visiter les attractions locales, notamment le musée Lalique à Wingen-sur-Moder, tandis qu'une croisière touristique à travers le réseau de canaux de la ville a offert des vues imprenables sur les bâtiments célèbres à partir d'une perspective entièrement différente. Des dégustations de vins avaient été organisées dans trois domaines de la région, le Domaine Wantz, le Domaine E. Loew et le Domaine Bechtold, avec les commentaires des propriétaires révélant les traditions et l'expertise de la région. La visite des Hospices de Strasbourg s'est également avérée très éducative, offrant aux membres l'occasion de découvrir comment, sur une période de six siècles, du vin a

été produit dans les caves de l'hôpital de Strasbourg, activité qui a repris en 1999 lorsque 30 vignerons alsaciens ont uni leurs forces pour préserver ces lieux historiques.

Des repas remarquables ont été dégustés au Bistrot du Boulanger, à l'Auberge de l'III, à l'Abbaye de la Pommeraiie, au Bœuf Rouge et à la Brasserie Lauth. L'hôtel Hilton de Strasbourg a accueilli le Dîner de Gala lors duquel Jean George Klein, Maître Rôtisseur, récompensé par trois étoiles au Michelin, a présenté une expérience gastronomique exceptionnelle en bénéficiant du soutien intégral du Chef de l'hôtel, Éric Bonnamant, Maître Rôtisseur, et de sa brigade.

#### CRÉDIT PHOTOS :

Mary Erhardy  
www.maryerhardy.com

# International Grand Chapitre and AGM Strasbourg, May 16 - 19, 2013

The international Grand Chapitre and Annual General Meeting is a highly prestigious event in the busy annual calendar of the Chaîne, attracting members from all over the world. This year, the honour of hosting the event fell to the city of Strasbourg.

Members and their guests enjoyed visits to local attractions, including the Lalique Museum at Wingen-sur-Moder, whilst a sightseeing trip by boat along the city's canal network provided superb views of the iconic and elegant buildings from a completely different perspective. Wine tastings were held at three local winemaking estates: Domaine Wantz, Domaine E. Loew and Domaine JM Bechtold, with commentary from the owners revealing the traditions and expertise of the region. A tour of the Hospices de Strasbourg was also very informative, giving members the opportunity to find out how, over a period of six centuries, wine was created in the cellars of Strasbourg's hospital, an activity that resumed in 1999 when 30 winemakers from Alsace joined forces to save this historic cellar.

Superb meals were enjoyed at the Bistrot du Boulanger, Auberge de l'III, Abbaye de la Pommeraie, Boeuf Rouge and Brasserie Lauth. The Hilton Strasbourg hosted the Dîner de Gala, at which, with the full support of the Hilton's Chef, Eric Bonnamant, Maître Rôtisseur, and his team, 3-star Michelin chef, Jean George Klein, Maître Rôtisseur, presented a breathtaking gourmet experience.



# Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs

Grand Chapitre pour célébrer le 50ème anniversaire de l'Ordre Mondial Croisière sur le Danube, du 11 au 15 septembre 2013



**Septembre 2013 a marqué le 50ème anniversaire de la fondation de l'Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs, l'OMGD.**

Depuis sa création par Jean Valby, Président de l'époque, le 2 septembre 1963 à Paris, l'OMGD fait partie intégrante de la Chaîne. Sa croissance a été en dents de scie, mais plus récemment, l'OMGD a atteint de nouveaux sommets et continue de se développer au plan mondial, en particulier en Suisse, qui abrite l'un de ses plus grands groupes au monde, comptant près de 400 membres. Il était donc naturel que les célébrations du 50ème anniversaire soient organisées par la Suisse.

Et quelles célébrations ! Six jours, quatre pays et une expérience mémorable de bout en bout, en voguant sur le Danube.

Quelque 70 membres de l'OMGD venus de toute la Suisse ont mis le cap à l'Est à bord de quatre autocars de luxe. Ils ont traversé Innsbruck et Salzbourg jusqu'au Castle Hotel Halbtorn, près de Vienne dans la région du Burgenland, puis

ont rejoint Budapest en admirant le paysage remarquable et majestueux de la ville au coucher du soleil. L'heure était venue de monter à bord du MS Excellence Royal, mais les vues étaient telles que beaucoup de membres du groupe furent tentés d'effectuer une promenade de minuit le long du Danube !

La croisière put enfin commencer et les ponts du bateau se remplirent de passagers réunis pour admirer le splendide panorama en profitant du soleil, de la camaraderie et d'un premier cocktail - des moments de pure magie. Le point fort culinaire a été la composition hongroise de délices préparés par le Conseiller Culinaire Irma Dütsch. Le duo de foie gras suivi par une bisque de crabe avec ravioli hongrois étaient exceptionnels.

J'ai encore en mémoire les remarquables arômes du filet de veau, son goût et sa texture délicats.

D'autres plats suivirent ... Hans-Jörg Dütsch avait parcouru le pays pour trouver les vins les plus délicieux que la Hongrie peut offrir, en parfait accord avec les mets.

Après une courte période de repos, un nouveau jour se leva, commençant par la visite de Bratislava, capitale historique de la Slovaquie, avant que la croisière suive son cours le long de l'ancienne frontière de l'Empire romain, en direction de Vienne, capitale de l'Autriche. La taverne Heurigen à Grinzing présentait un merveilleux contraste pour accueillir le dîner.

Pour parachever les festivités, des membres du Bailliage d'Autriche nous ont rejoints à Grafenegg, magnifique château situé près de Krems. Il offrait une ambiance idéale pour la Cérémonie des Intronisations à l'intention de 12 nouveaux membres de l'OMGD et un cadre merveilleux pour le Dîner de Gala.

La croisière s'est poursuivie dans la nuit jusqu'à Linz, d'où nous avons pris le chemin du retour vers la Suisse avec une collection d'impressions formidables et de grands moments qui resteront dans nos mémoires pendant de longues années.

#### **Renata Cavegn**

Chargée de Presse, Bailliage de Suisse





# Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs

**Grand Chapitre celebrating the 50th Anniversary of the Ordre Mondial River Danube, September 11 - 15, 2013**

**September 2013 marked the 50th anniversary of the founding of the Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs, OMGD.**

Since its foundation by the then Président Jean Valby on September 2, 1963 in Paris the OMGD has been an integral part of the Chaîne. Its development has been chequered, but in recent times the OMGD has reached new heights and is growing globally, especially in Switzerland which has one of the world's largest OMGD groups with close to 400 members. It was thus quite fitting that the 50th Anniversary celebrations should be Swiss organised.

And what a celebration! Six days, four countries and one continuous memorable experience, cruising along the River Danube.

Over 70 OMGD members from all over Switzerland headed east in four luxury coaches. They travelled via Innsbruck and Salzburg to the Castle Hotel

Halbturn, near Vienna in Austria's northern Burgenland and on to Budapest, which at sunset offers its beauty and majestic scenery. It was time to board the MS Excellence Royal, but the city views were too fabulous and many of the group were tempted to take a midnight walk along the River Danube!

Finally the cruise started and the sundeck was crowded as everyone gathered to admire the great view while enjoying the sun, the camaraderie and a first cocktail - the world can be so wonderful.

The culinary highlight was Conseiller Culinaire Irma Dütsch's Hungarian composition of delights. The duo of foie gras followed by a crab bisque with Hungarian ravioli was out of this world. I can still remember the

superb flavours of the fillet of veal, such delicate taste and texture. More courses followed ... Hans-Jörg Dütsch had toured the country to source the most delicious wines Hungary can offer to present perfect matches with the food.

A short rest and a new day dawned with a tour of Bratislava, Slovakia's historic capital before the cruise continued along the ancient border of the Roman Empire, heading for Austria's capital, Vienna. The Heurigen tavern in Grinzing was a wonderful contrast for the evening's dinner.

To complete the celebrations we were joined by members of the Bailliage of Austria at Grafenegg, a beautiful castle near Krems. It provided the perfect atmosphere for the Induction Ceremony for 12 new OMD members and a wonderful setting for the Dîner de Gala.

Cruising through the night we reached Linz from where we headed back to Switzerland with a collection of great impressions and exciting moments to remember for many years to come.

**Renata Cavegn**

Chargée de Presse, Bailliage of Switzerland





# 2013 marquée par une grande avancée de vos outils informatiques et du déploiement de votre communication

Chers Membres,

**L'année 2013 s'est distinguée par un véritable tournant tant par l'amélioration de vos outils informatiques que par la volonté d'une ouverture de la Chaîne sur le monde extérieur.**

La communication et les échanges des événements qui ont rythmé la vie de la Chaîne ont pu être délivrés de manière quasi instantanée grâce à l'utilisation croissante de votre site internet, des News On-line, des Newsletters et des réseaux sociaux.

En effet, avec une collaboration et une participation de plus en plus régulière des Bailliages, le rayonnement de la Chaîne sur les canaux de communication a pu être démultiplié, mettant en avant son dynamisme, son intérêt et sa modernité.

Parallèlement à cela, la majorité d'entre vous a adopté les outils développés en interne, qui sont disponibles sur le site Web international de la Chaîne dans la zone réservée aux membres. Ils seront encore améliorés pour une plus grande facilité et pour un plus grand confort d'utilisation.

Les membres professionnels sont dorénavant mieux valorisés grâce à la mise en place d'un instrument de géolocalisation simple et pratique relayé par des fiches d'informations claires et précises, dignes des meilleurs guides. Les outils de communication relatifs à vos membres professionnels continueront également à être

optimisés et développés.

2014 sera encore et toujours force de proposition avec de nouveaux développements touchant entre autre à l'information, à la communication interne et externe, au web marketing, aux nouvelles technologies et aux réseaux sociaux.

L'ensemble de ces avancées, réalisées conjointement par le Siège Mondial avec la Rédactrice en Chef de la Revue Internationale et des News-Online, n'auraient pu être menées à bien sans votre étroite collaboration et réflexion.

Dans cette belle et grande aventure, toute l'équipe du Siège Mondial et moi-même comptons sur vous pour perdurer dans cette voie et pérenniser nos efforts, rendant la Chaîne des Rôtisseurs de plus en plus attractive et présente sur le devant de la scène du monde des arts culinaires.

Vive la Chaîne !

**Philippe Desgeorges**

Secrétaire général

## 2013, a year marked by fantastic advances for your digital tools and communication opportunities

Dear members,

**2013 stands out as a real turning point, thanks to the improvements made to your digital tools combined with the Chaîne's desire to open up to the outside world.**

Communication and dialogue about the events that form the pattern of the Chaîne's life have been published almost instantly thanks to the growing use of your website, the News On-line, Newsletters and social networks.

With the increasingly regular collaboration and involvement of the Bailliages, the Chaîne's profile has been raised on various communication channels, showcasing its energy, values and modernity.

Alongside this, the majority of you have adopted the tools developed in-house which are available in the members' only area of the international website. They will continue to be improved to make them even more intuitive and user-friendly.

Professional members now enjoy a greater profile thanks to the introduction of a simple, practical geolocation tool displaying clear, detailed information, worthy of the very best guides. The communication tools relating to your professional members will

continue to be optimised and developed.

2014 will be another year full of exciting prospects and new developments for information, internal and external communication, web marketing, new technology and social networks.

All of this progress, achieved by the International Headquarters in collaboration with the Editor-in-Chief of the International Magazine and the News-Online, would not have been possible without your valuable contributions and thoughts.

In this exciting adventure, the whole team at the International Headquarters and I are counting on you to continue in this direction and sustain all of our efforts, making the Chaîne des Rôtisseurs even more attractive and proactive in the world of the culinary arts.

Long live the Chaîne!

**Philippe Desgeorges**

Secretary General

# Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs Finale Internationale 2013 Istanbul, 8 septembre



**La ville d'Istanbul a offert une riche expérience culinaire et culturelle à ces jeunes chefs, dont la plupart n'avaient encore jamais franchi les frontières de leur pays d'origine, ni participé à un concours international.**

## LÉGENDES / CAPTIONS

P52 Le groupe des intronisés /  
The Induction group

P53 Les gagnants du  
concours / The competition  
winners

P53 Membres du jury en pleine  
action / Judging in action

P53 Les trois plats du  
vainqueur / The winner's three  
dishes

Cette année, les concurrents venaient de 20 Bailliages : Afrique du Sud, Allemagne, Australie, Autriche, Belgique, Canada, États-Unis, Finlande, France, Grande-Bretagne, Hongrie, Inde, Israël, Japon, Malaisie, Norvège, Portugal, Suède, Suisse et Turquie.

Les trois journées précédant le concours ont été remplies d'activités inoubliables. Les jeunes chefs et leurs compagnons ont été invités à copiloter une voiture de rallye (décorée aux couleurs de la Chaîne) aux côtés du pilote de rallye turc, Volkan Isik. Ils ont dégusté des plats traditionnels turcs dans plusieurs grands restaurants, notamment 8 Istanbul, où l'interprétation personnelle par le chef de mets traditionnels présentés d'une manière moderne a inspiré beaucoup de concurrents, qui l'ont à leur tour appliquée à leur propre cuisine.

Une visite de la vieille ville à bord d'un bus privé a offert d'innombrables occasions de découvrir les vues et les sons qui caractérisent Istanbul.

Vedat Basaran, historien culinaire, chef et critique gastronomique, a dirigé une visite à travers le marché aux épices et dans les ruelles proches de la place Taksim, présentant les épices locales, proposant des dégustations de fromage chez son crémier favori et invitant à goûter des poissons, fruits et légumes frais dans d'autres étalages. Les jeunes chefs ont eu l'opportunité de savourer des plats plus exotiques qui font la réputation de la Turquie, notamment du « kokorec » (sandwich à base d'intestins avec tomates et épices) et du « tavuk gogsu » (pouding au blanc de poulet). La visite s'est conclue au célèbre restaurant Karaköy Güllüoğlu, où le propriétaire, maître dans la confection du baklava, a parlé de la préparation et de la dégustation de ce fameux dessert.

Le concours lui-même s'est déroulé dans l'école d'art culinaire, la Mulkak Sanatları Akademisi (MSA). Pour la première fois, les membres internationaux de la Chaîne ont pu regarder une vidéo en temps réel de l'après-midi des

concurrents, organisée par la MSA avec les commentaires du Chef Kevin Walker des États-Unis. Pour ceux qui n'ont pas pu la voir en direct, la séance est disponible sur le site international.

Cette année, les ingrédients obligatoires de la boîte noire étaient un loup de mer entier, quatre blancs de poulet avec la peau, des blettes et des pêches fraîches. Les concurrents pouvaient les compléter par un vaste éventail de produits.

Les concurrents ont été jugés par deux équipes de jurés, en fonction de leurs compétences générales et de leur méthode de travail dans la cuisine, ainsi que sur le goût, la présentation et la créativité visuelle de leurs plats. La première place a été décernée à Jan-Philipp Berner, représentant le Bailliage d'Allemagne. Jimmi Eriksson, de Suède, s'est classé deuxième et Yusuf Kizilirmak, du Bailliage organisateur de Turquie, a terminé à la troisième place.

Nous remercions nos sponsors, Le Cordon Bleu Paris, Wüsthof Manufacturing, Bragard et Chef's Hat, pour leur soutien continu tout au long du concours. Nous réservons également des remerciements particuliers au fondateur de la MSA, Mehmet Aksel, et à Cem Erol, Chef-cuisinier enseignant, pour leur aide et leur assistance précieuse.

#### **Lois Gilbert**

Membre, Comité du Concours

**« Une visite de la vieille ville à bord d'un bus privé a offert d'innombrables occasions de découvrir les vues et les sons qui caractérisent Istanbul »**





## Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition International Final 2013 Istanbul, September 8th

**Istanbul offered a rich cultural and culinary experience for these young chefs, many of whom have never travelled outside their home country, let alone competed internationally.**

### CAPTIONS / LÉGENDES

P54 Competitors with members of the competition committee / Les concurrents et les membres du comité du concours

P55 Judging in action / Membres du jury en pleine action

P55 Delicacies sampled on the walking degustation tour / Friandises dégustées en chemin

P55 Rally driving / Au volant d'une voiture de rallye

This year's competitors came from 20 Baillages: Australia, Austria, Belgium, Canada, Finland, France, Germany, Great Britain, Hungary, India, Israel, Japan, Malaysia, Norway, Portugal, South Africa, Sweden, Switzerland, Turkey and the USA.

The three days prior to the competition were filled with activities that will be remembered for a long time. The young chefs and their companions were invited to co-drive a rally car (decorated with the Chaîne logo), alongside Turkey's national rally driver, Volkan Isik. They sampled traditional Turkish fare at many fine restaurants, including 8 Istanbul, where the chef's personal interpretation of traditional food presented in a modern way inspired many competitors to try their own twist on their native cuisine.

A tour of the Old Town on a private bus provided countless opportunities for experiencing the sights and sounds that make Istanbul a memorable city. Ottoman food historian, chef and food critic Vedat Basaran led a walking degustation tour through

the Spice Market and back streets near Taksim Square, discussing the local spices, providing cheese sampling from her favourite vendor and more sampling from fresh fish, fruit and vegetable stalls. The young chefs were able to taste some of the more exotic dishes for which Turkey is known, including 'kokorec' (sheep intestines with tomato and spices in a bun) and 'tavuk gogsu' (sweet milk and rice pudding with pounded chicken breast). The tour was capped off with a visit to Istanbul's famous baklava restaurant Karaköy Güllüoğlu, where the owner and master baklava maker talked about the making and eating of this famous dish.

The competition itself was hosted by culinary arts school, Mulkak Sanatları Akademisi, MSA. For the first time, international Chaîne members were able to watch a live video stream of the afternoon's competitors, organised by MSA, with commentary from Chef Kevin Walker of the USA. For those who were unable to watch live, the session is available on the international website.

This year, the mandatory ingredients in the black box were a whole sea bass, four chicken breasts with skin on, chard leaves and fresh peaches. The contestants could complement these with a large array of non-mandatory items.

The competitors were judged on their overall competence and working practice in the kitchen as well as the taste, presentation and visual creativity of their food by two teams of judges. The result was a first place medal for Jan-Philipp Berner representing the Bailliage of Germany. The runner up was Jimmi Eriksson from Sweden and Yusuf Kizilirmak from the host Bailliage of Turkey finished in third place.

We are grateful to our sponsors: Le Cordon Bleu Paris, Wüsthof Manufacturing, Bragard and Chef's Hat for their continued support of this competition. A special thank you is also reserved for MSA founder Mehmet Aksel and Cem Erol, Executive Chef Instructor, for their generous support and assistance throughout.

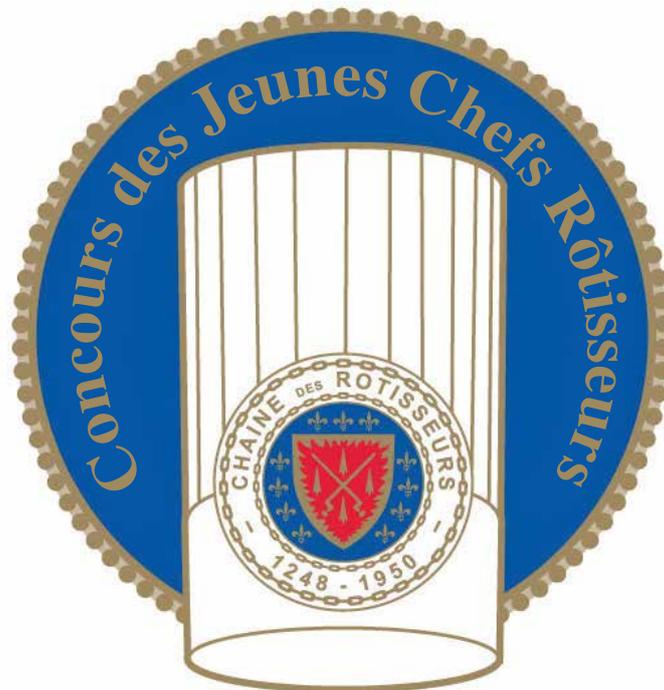
**Lois Gilbert**

Member, Competition Committee



**“ A tour of the Old Town on a private bus provided countless opportunities for experiencing the sights and sounds that make Istanbul a memorable city ”**





**Nous adressons nos remerciements aux sponsors ainsi qu'à tous ceux qui ont apporté leur soutien à la Finale 2013 du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs.**

**With much appreciation to the sponsors and supporters of the 2013 Final of the Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition.**



**LE CORDON BLEU®**



**WÜSTHOF** 

**BRAGARD**  
Be your best



The world is yet to discover Turkish Cuisine.

[msa.com.tr](http://msa.com.tr)



# Concours des Jeunes Sommeliers Finale Internationale 2013 Washington, D.C., 18 octobre 2013

**Pour la première fois de son histoire, la Finale Internationale du Concours des Jeunes Sommeliers s'est déroulée aux États-Unis. Washington a accueilli les neuf finalistes, représentant l'Afrique du Sud, l'Allemagne, l'Australie, la Chine, les États-Unis, la Finlande, la France, la Grande-Bretagne et la Turquie.**

Le programme des jeunes sommeliers avait commencé quelques jours avant le concours, leur laissant le temps de se remettre du décalage horaire et de découvrir les sites célèbres de Washington. Les événements organisés incluaient la visite du domaine RdV Vineyards à Delaplane, dans l'État de Virginie, et un dîner à la Blue Duck Tavern, située en face de l'hôtel d'accueil, le Fairmont Georgetown.

Pendant la durée du concours, les jeunes sommeliers ont été jugés sur la qualité de leur service, leurs connaissances pratiques et leurs compétences pour la dégustation à l'aveugle. Les membres du jury incluaient Brian Julyan MS, PDG/Fondateur de la Court of Master Sommeliers ; Bryan Dawes MS, Président de l'Éducation de la Court of Master Sommeliers ; Frank Kämmer MS, Directeur, Court of Master Sommeliers ; et Kathy Morgan MS, Sommelier au restaurant Range de Bryan Voltaggio, Chevy Chase, Maryland, USA.

Le Président du jury Brian Julyan a fait état des aptitudes et des connaissances des concurrents. « Ces jeunes gens ont fourni aujourd'hui des prestations exceptionnelles en termes de service », a-t-il déclaré.

Les médailles et les récompenses des gagnants ont été remises le vendredi soir lors d'un gala à l'Ambassade de France. La cérémonie

était présidée par Marie Jones, Vice-Présidente Internationale, secondée par le Grand Argentier Joseph M. Girard, Président du Comité du Concours International des Jeunes Sommeliers, aux côtés des membres du Comité, Klaus Tritschler et George H. Brown, Jr.

Loïc Avril, représentant la Grande-Bretagne, a été déclaré vainqueur. Bobby Conroy des États-Unis a terminé à la deuxième place, et Jarrod Mills, venu d'Australie, s'est classé troisième.

En plus du trophée en verre et d'un sabre décernés au vainqueur, et des médailles du concours remises aux lauréats et à tous les autres concurrents, des prix en espèces ont été offerts pour la première fois aux trois meilleurs sommeliers. Ce nouveau prix, à l'initiative de Marie Jones, porte le nom de Peter Jones Award, en mémoire de son défunt mari. Marie parraine un prix annuel de 1 000 euro pour le gagnant, tandis que Joseph M. Girard sponsorise le deuxième prix, d'un montant annuel de 500 euro. On est à la recherche d'un sponsor permanent pour la troisième place, d'un montant de 250 euro. Pour cette édition, il s'agissait de Klaus Tritschler.

**Cindy Eisenmenger**

Chargée de Presse, Bailliage des États-Unis



Crédit photo : David Ramsey Photography



Image by George Parkes

# Jeunes Sommeliers Competition International Final 2013 Washington, D.C., October 18, 2013

**For the first time in the history of the competition, the USA hosted the International Jeunes Sommeliers Competition Final. Washington, D.C. welcomed nine sommeliers to the finals, representing Australia, China, Finland, France, Germany, Great Britain, South Africa, Turkey and the USA.**

## CAPTIONS / LÉGENDES

P56 Visiting RdV Vineyards /

Visite du domaine RdV  
Vineyards

P57 Grand Argentier Joseph M  
Girard

P57 Loïc Avril raises the  
winner's trophy / Loïc Avril  
soulève le trophée

P57 The competition in progress

/ Une épreuve du concours

P57 RdV Vineyards

For the first time in the history of the competition, the USA hosted the International Jeunes Sommeliers Competition Final. Washington, D.C. welcomed nine sommeliers to the finals, representing Australia, China, Finland, France, Germany, Great Britain, South Africa, Turkey and the USA.

For the young sommeliers, the programme began a few days before the competition itself, giving them to opportunity to overcome jet lag and see some of the sights of Washington, D.C. These included a visit to RdV Vineyards in Delaplane, Virginia and dinner at The Blue Duck Tavern, across the street from the host hotel, the Fairmont Georgetown.

During the competition the young sommeliers were tested on their service skills, practical knowledge,

and blind tasting ability. Judges for the event included Brian Julyan MS, CEO/Founder, Court of Master Sommeliers; Bryan Dawes MS, Education Chair of the Court of Master Sommeliers; Frank Kämmer MS, Director, Court of Master Sommeliers; and Kathy Morgan MS, Sommelier at Bryan Voltaggio's Range, Chevy Chase, Maryland, USA.

Chief Judge Julyan noted the contestants' skills and knowledge were the best yet. "Today we've seen some outstanding service from these young people."

The winners' medals and awards were presented on Friday evening at a gala event held in the French Embassy. The ceremony was presided over by Marie Jones, International Vice-President, with the support of Grand Argentier Joseph M Girard, Chair,

International Jeunes Sommeliers Competition Committee with fellow committee members, Klaus Tritschler and George H. Brown, Jr.

Loïc Avril, representing the Bailliage of Great Britain was named as the winner. Bobby Conroy, representing the USA finished in second place and third place was awarded to Jarrod Mills of Australia.

In addition to the Glass Trophy and Champagne Sabre for the winner and competition medals for the runners-up and all other competitors, cash prizes were awarded for the first time to the top three Sommeliers. The new award is to be known as the Peter Jones Award and was proposed by Marie Jones in memory of her late husband. Marie is sponsoring an annual 1,000 euro cash prize for the winner and Joseph M Girard is sponsoring the runner-up with an annual 500 euro prize. A permanent sponsor is sought for the third prize of 250 euro. This year it was sponsored by committee member Klaus Tritschler.

**Cindy Eisenmenger**

Chargée de Presse  
Bailliage of USA



Image by David Ramsey Photography



Image by David Ramsey Photography



Image by David Ramsey Photography



Image by George Parkes



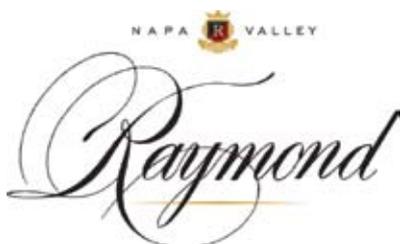


**Nous adressons nos remerciements aux sponsors ainsi qu'à tous ceux qui ont apporté leur soutien à la Finale 2013 du Concours des Jeunes Sommeliers.**

**With much appreciation to the sponsors and supporters of the 2013 Final of the Jeunes Sommeliers Competition.**



RdV VINEYARDS



# L'Association Caritative de la Chaîne des Rôtisseurs



**L'Association Caritative de la Chaîne des Rôtisseurs, ACCR, a pour objet de venir en aide, dans le cadre d'actions sociales, culturelles, éducatives ou humanitaires en relation avec l'alimentation, à des enfants en souffrance, quelle que soit leur nationalité. Grâce aux fonds récoltés auprès des membres de la Chaîne, l'ACCR peut faire état de grandes réussites pour l'année 2013.**

## **Fondation Ana El Masry (Le Caire, Égypte)**

Cette organisation offre un soutien généreux aux orphelins du Caire, enfants abandonnés à eux-mêmes et errant dans les rues. La fondation procure à ces enfants aide, hébergement, éducation et formation. Cette action est plus remarquable encore au vu des problèmes graves auxquels l'Égypte est actuellement confrontée.

## **Senzaconfini (Huánuco, Pérou)**

Cette ONG apporte aide et soutien aux enfants les plus démunis. Un problème majeur est l'inadéquation du régime alimentaire des enfants, résultant en partie de l'ignorance des femmes à propos d'une alimentation correcte et d'un régime adapté aux enfants. Grâce à l'ACCR, ce sont 150 enfants (de 12 à 18 ans) qui ont à présent reçu une éducation adéquate ; 60 enfants ont pu être nourris convenablement tous les jours ; 150 enfants et 30 jeunes mères ont été formés à ce qu'est une alimentation saine et un régime idoine. Dans la région isolée et pauvre de Huánuco, l'organisation implante un centre médical et une clinique mobile.

## **L'école de gastronomie d'Évora (Évora, Portugal)**

Grâce à l'aide de l'ACCR, une école destinée aux enfants pauvres et défavorisés a été ouverte en 2012. La première année de cours du 1er groupe de 29 élèves s'est terminée en juin 2013. Les cours reprendront en octobre, avec deux classes : 1ère et 2ème années, totalisant environ 60 élèves ! Magnifique succès, au-delà des espérances, avec un

effectif actuel de 60 enfants, alors que la présence de 16 enfants avait été initialement prévue !

## **L'école de cuisine « Ikusasa » (Durban et Le Cap, Afrique du Sud)**

Cette école de cuisine donne aux enfants défavorisés, victimes de violences, l'occasion de découvrir les arts culinaires et de poursuivre une carrière dans le secteur Horeca. Formation, connaissances et expérience y sont offertes, et la reconnaissance est internationale. Ainsi, un enfant ayant suivi les cours en 2011 à Durban travaille actuellement dans un restaurant de Londres ayant 3 étoiles au Guide Michelin ! Une deuxième école a été inaugurée en juin 2013 à Riebeeek Valley, proche du Cap. Le cycle de formation est d'une année, pour 10 à 12 enfants. Près de 40 enfants ont déjà été formés à Durban, et 10 au Cap. En novembre 2013, les enfants recevront officiellement leur diplôme d'État : émouvant dans la vie de ces jeunes !

L'ACCR étudie les demandes d'aide d'autres institutions.

Nous comptons sur la générosité des membres de la Chaîne. Vos dons, même minimes, contribuent en effet directement au bien-être d'enfants qui, sans cette aide, resteraient livrés à eux-mêmes dans les rues et exposés à tous les dangers. Un merci très cordial à celles et ceux qui contribuent à soutenir ces initiatives tellement porteuses d'espoir.

## **LÉGENDES / CAPTIONS**

P64 Senzaconfini

P65 L'école de cuisine

« Ikusasa » / Ikusasa

School of Cooking

P65 L'école de

gastronomie d'Évora /

Évora Gastronomy School

P65 L'école de cuisine

« Ikusasa » / Ikusasa

School of Cooking

# The Charitable Association of the Chaîne des Rôtisseurs

**The goal of the Charitable Association of the Chaîne des Rôtisseurs, ACCR, is, through social, cultural, educational or humanitarian measures related to food, to help children of all nationalities who are suffering. Thanks to the generosity of its members, the ACCR is able to report some great successes throughout 2013.**

## **Ana El Masry Foundation (Cairo, Egypt)**

This organisation offers generous support to orphans in Cairo who have been abandoned and now wander the streets. It provides help, accommodation, education and training to these children. This work is even more poignant at the moment, given the major problems Egypt is facing.

## **Senzaconfini (Huánuco, Peru)**

This NGO offers help and support to the most deprived children. The inadequacy of the children's diets was identified as a major problem, caused in part by the mothers' lack of knowledge about healthy food and diets for children. Thanks to the ACCR, 150 children (aged between 12 and 18) have now been given appropriate education, 60 children have been fed adequately every day and 150 children and 30 young mothers have been educated about a healthy, suitable diet. In the poor, isolated region of Huánuco, the organisation is setting up a health centre and mobile clinic.

## **Évora Gastronomy School (Évora, Portugal)**

With the help of the ACCR, this school for poor and underprivileged children opened in 2012. The first group of 29 pupils completed their first year in June 2013. In October, a new term began, this year with two classes running - a new intake of first year students, whilst last year's class moves on to year two. The success of this school has exceeded all expectations, helping 60 children at the moment. Initially the plan was to provide education for just 16!

## **Ikusasa School of Cooking (Durban and Cape Town, South Africa)**

This cookery school provides an opportunity for disadvantaged children, who have been victims of violence, to discover the joys of cooking and pursue a career in the Horeca industry. The school provides training, knowledge and experience, and recognition is international. One child who studied in Durban in 2011 is now working in a Michelin 3-star restaurant in London. A second school was opened in June 2013 in Riebeeck Valley near Cape Town. The course runs for one year, for between 10 and 12 children. Nearly 40 children have already received training in Durban and 10 in Cape Town. In November 2013 the children will receive their official government qualifications: an impressive achievement for these young people!

The ACCR considers requests for help from other institutions.

We rely on the generosity of members of the Chaîne. Your donations, however small, make a direct contribution to the wellbeing of children who, without this help, would remain on the streets and be exposed to all of the dangers that this entails. We would like to offer our sincere thanks to all of you who help to support these initiatives that give so many so much hope.

## **Albert HanKenne**

Member of the ACCR Management Committee  
Member of the Conseil Magistral





# Les effets d'un grain de sable

**« Tout art est autobiographique ; la perle est l'autobiographie de l'huître. » Federico Fellini**

Pline a dit des perles dans le Livre IX de son Histoire Naturelle, qu'elles occupaient « le premier rang et le faite parmi tout ce qu'il y a de précieux ». Depuis sa naissance dans l'humble huître, le parcours de la perle, de la pauvreté à la richesse, est envoûtant. De l'époque préromaine jusqu'à nos jours, dans les hémisphères Nord et Sud, de l'Orient à l'Occident, l'histoire de la perle, avec la beauté et la fascination qu'elle inspire, est longue et complexe.

Ne serait-il pas temps pour le « meilleur ami de la femme » de tomber de son piédestal pour laisser l'exceptionnelle perle régner en maître ?

L'Impératrice Théodora (483-565) était une fervente partisane de la perle. Sa tiare était sertie de trois rangs de perles, avec des fils de perles descendant presque jusqu'à sa taille. Theodora aurait certainement été en accord avec Jackie Kennedy : « Les perles sont toujours appropriées » ; avec Grace Kelly, Princesse de Monaco : « Je privilégie les perles à l'écran et en privé » ; ainsi qu'avec Coco Chanel : « Une femme doit porter des sautoirs et des sautoirs de perles ! »

On distingue deux types de perles - de mer et d'eau douce - et cinq facteurs de base permettent de mesurer leur qualité : le lustre, la forme, la taille, la couleur et la surface.

Collectées depuis toujours par des pêcheurs, les perles de mer se trouvent dans certains des lieux parmi les plus exotiques au monde : l'océan Indien, le golfe Persique, la mer Rouge et le golfe de Mannar (entre le Sri Lanka et l'Inde), pour n'en nommer que quelques-uns.

La perle d'Allah (ou perle de Lao Tseu), la plus grosse perle jamais découverte, a été trouvée à l'intérieur d'une palourde géante en

1934, au large de l'île de Palawan aux Philippines. La perle mesure près de 25 cm de long pour un poids de plus de 6 kg. Selon le livre Guinness des records, le San Francisco Gem Laboratory a estimé la perle à 40 millions de dollars. La surface de la perle porte l'image d'un visage enturbanné qui ressemblerait à celui de Mohammed, d'où son nom de perle d'Allah.

De l'autre côté de l'océan Atlantique, les Amérindiens pêchaient des perles d'eau douce dans les lacs et les rivières. On trouvait des perles marines dans les Caraïbes, de même que le long du littoral d'Amérique Centrale et d'Amérique du Sud. Les pêcheurs de perles étaient des esclaves. C'était une tâche ardue dans des eaux infestées de requins, mais la découverte d'une perle particulièrement grosse pouvait acheter la liberté d'un esclave. On trouve toujours des perles dans les rivières de l'Ohio et du Tennessee aujourd'hui. On les désigne sous le nom de perles naturelles et leur forme est baroque. Fait intéressant, moins d'un pour cent des perles ont une forme ronde classique et celles-ci sont des articles de collection. Les perles, à l'instar des hommes, sont des pièces uniques.

Aujourd'hui, la pêche aux perles a été largement remplacée par les élevages de perles de culture. Des particules implantées dans l'huître favorisent la formation de perles et permettent une production plus prévisible. De nos jours, le secteur de la perle en produit des milliards chaque année.

Lorsqu'elles sont montées en bijoux, les perles se déclinent dans cinq longueurs de colliers, la plus grande, le sautoir, pouvant faire plus d'un mètre.

L'Impératrice Théodora aurait été contente !

# All because of a grain of sand

**'All art is autobiographical; the pearl is the oyster's autobiography.'** Federico Fellini

Pliny suggested in *Historia Naturalis*, Lib.IX, that 'The richest merchandise of all, and the most sovereigne commoditie throughout the whole world, is these pearles'. From their origins in the humble oyster the rags to riches story is riveting. From pre-Roman times to the present day, in Northern and Southern hemispheres, from east to west the pearl with its beauty and intoxicating fascination has a long and complex history.

Is it time for 'a girl's best friend' to be toppled from its perch and the magnificent, unique pearl to reign supreme?

The Empress Theodora (483-565) was a great proponent of the pearl. Her tiara was encircled by three rows of pearls with strings of pearls reaching nearly to her waist. Theodora would certainly have agreed with Jackie Kennedy, 'Pearls are always appropriate'; Grace Kelly, Princess Grace of Monaco, 'I favour pearls on screen and in my private life'; and Coco Chanel, 'A woman needs ropes and ropes of pearls'!

There are two types of pearls - sea and freshwater - and they have five basic characteristics - lustre, shape, size, colour and surface.

Historically harvested by divers, sea water pearls are found in some of



the world's most exotic locations; the Indian Ocean, the Persian Gulf, the Red Sea and the Gulf of Mannar (between Sri Lanka and India) to name a few.

The Pearl of Allah (Pearl of Lao-Tse), the largest pearl on record, was recovered from a giant clam in 1934, off the coast of Palawan Island in the Philippines. The pearl is 9.4 inches long and weighs about 14 lbs. According to the Guinness Book of Records, the San Francisco Gem Laboratory has valued the pearl at \$40 million. The surface of the pearl bears the image of a turbaned face perceived to resemble Mohammed, hence it was named the Pearl of Allah.

Across the Atlantic Ocean, Native Americans harvested freshwater pearls from lakes and rivers. Marine pearls were found in the Caribbean as well as along the coasts of Central and South America. The pearl divers were slaves. It was a hazardous task in shark-infested waters, but discovery of an extra-large pearl could buy a slave's freedom. Pearls continue to be found in the Ohio and Tennessee rivers today. They are called natural pearls and their shape is baroque. Interestingly, less than one per cent are the classic round shape and these are collectors' items. Pearls, like people, are unique.

Today, pearl diving has largely been supplanted by cultured pearl farms. Particles implanted in the oyster encourage the formation of pearls, and allow for more predictable production. Today's pearl industry produces billions of pearls every year.

When turned into jewellery, pearls appear particularly in five necklace lengths, the longest of which, the Rope, is a necklace of some 40 inches (one metre) or longer.

The Empress Theodora would have approved!

**Marie Jones**  
Managing Editor





# Une beauté naturelle

Lorsqu'elles sont montées en bijoux, les perles se déclinent dans cinq longueurs de colliers :

**Collier ras du cou** : entre 35 et 40 cm de long.

**Collier princesse** : entre 40 et 50 cm de long. Les pendentifs s'adaptent bien à cette longueur.

**Collier matinée** : entre 50 et 66 cm de long, parfois un bracelet et un ras du cou mis bout à bout.

**Collier opéra** : double de la longueur d'un ras du cou, entre 70 et 90 cm de long.

**Collier sautoir** : collier plus long qu'un collier opéra, de 100 cm ou plus.

## Soin et entretien

Joyaux parmi les plus sensuels et les plus flatteurs, les perles améliorent leur éclat lorsqu'elles sont portées car elles s'hydratent au contact de la peau.

Bien entretenues, les perles offriront des années de plaisir. Elles se rayent facilement, veillez donc à les ranger séparément et à plat dans de la soie ou une peau de chamois, dans un endroit bien aéré pour éviter qu'elles se dessèchent ou se craquèlent.



Vérifier avec les dents si une perle est authentique ne fera que la rayer.

Pour retirer une saleté, utilisez vos ongles, qui ont la même dureté que la perle.

Méfiez-vous des produits chimiques et acides, qui attaquent la nacre de la perle et ternissent son lustre.

L'eau de mer réhydratera la perle naturellement mais aura des effets très néfastes sur le fil !

Un contrôle annuel est souhaitable, de préférence auprès d'un expert.

Les perles doivent être ajoutées en dernier, pour mettre la dernière touche à une toilette.

La beauté et l'élégance des perles doivent être pleinement appréciées, comme le font les cultures du monde entier depuis des siècles. Éprouvez la sensation de richesse, de luxe et de charme offerte par vos perles.



## Naturally beautiful

When turned into jewellery, pearls appear particularly in five necklace lengths:

**Choker:** A necklace 14-16" (35-40cm) long.

**Princess:** A necklace 16-20" (40-50cm) long - pendants go well on this length.

**Matinee:** A necklace 20-26" (50-66cm) long - sometimes a bracelet and a choker added together.

**Opera:** A necklace twice the size of a choker - 28-32" (70-90cm) long.

**Rope:** A necklace longer than Opera - 40" (1 metre) or longer.

### Care and maintenance

The most sensual and flattering of gems, pearls improve their lustre when worn as the wearer's skin oils act as a moisturiser.

Properly cared for they will give years of pleasure. They scratch easily so store them flat and alone in silk or a chamois leather with good air circulation to make sure they do not dry and crack.

Using the teeth to check whether a pearl is genuine will simply achieve scratching.

To remove a piece of dirt use your fingernail as it is the same hardness as your pearl.

Be aware that acids and chemicals erode the pearl nacre removing the lustre or with a cultured pearl no nacre.

Seawater will re-hydrate the pearl naturally but have dire consequences for the string or thread!

An annual check-up is advisable if possible with an expert.

Pearls need to be added as a finishing touch after all getting ready preparations have been completed.

A pearl's beauty and allure is there to be indulged in, as have many across the centuries and world cultures. Experience the feeling of wealth, royalty and glamour courtesy of your personal pearls.

« Des ingrédients exceptionnels, provenant de Suisse ou de sa voisine la France, sont constamment mis en valeur par la précision innée du chef et par sa vision moderne de la cuisine qui respecte leur saisonnalité »



# Benoît Violier et sa prestigieuse adresse près de Lausanne

**Depuis près de 40 ans, une succession de chefs légendaires a enrichi l'art culinaire du Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier en Suisse, non loin de Lausanne. Le dernier d'entre eux, Benoît Violier, nouvellement intronisé dans la Chaîne des Rôtisseurs au rang de Maître Rôtisseur, appose déjà sa marque. Élu Cuisinier de l'Année par Gault et Millau avec une note de 19/20, Benoît Violier a couronné l'année 2013 en remportant pour son restaurant une troisième étoile au Michelin.**



Benoît Violier a rejoint le Restaurant de l'Hôtel de Ville de Crissier en 1996, travaillant sous la houlette de deux de ses précédents grands chefs : Frédy Girardet et Philippe Rochat. Depuis qu'il a succédé à ce dernier, Benoît Violier a apporté une influence fraîche et dynamique à cette adresse suisse emblématique, appliquant son style, ses connaissances et son expérience à ce restaurant légendaire.

Inspiré par sa mère dès le plus jeune âge, Benoît Violier a choisi la gastronomie comme profession. Il a suivi un apprentissage double : en premier lieu comme cuisinier, puis comme confiseur et chocolatier. En tant que « Compagnon du Tour de France », il s'est formé auprès de grands chefs français tels que Joël Robuchon et Benoît Guichard. Benoît Violier n'est pas seul à la tête du Restaurant de l'Hôtel de Ville. Son épouse Brigitte travaille à ses côtés à la réception, pour l'accueil des clients. Elle est également à l'origine de la nouvelle décoration du restaurant, ayant apporté bon goût et élégance sur les tables et créé un cadre contemporain lumineux mais intime dans la salle de restaurant. Chaque détail, de l'ameublement à l'éclairage en passant par les compositions florales et les œuvres d'art, ajoute une touche de raffinement tout en respectant l'environnement - tous les matériaux utilisés sont écologiques.

Dans le cadre des travaux de rénovation du restaurant, les cuisines ont été entièrement réaménagées pour intégrer des appareils ergonomiques et écologiques très performants sur le plan technique.

Benoît Violier est resté fidèle à la philosophie du Restaurant de l'Hôtel de Ville et à ses traditions, tout en ajoutant sa touche personnelle. La qualité des produits est au cœur de sa cuisine raffinée et créative. Des ingrédients exceptionnels, provenant de Suisse ou de sa voisine la France, sont constamment mis en valeur par la précision innée du chef et par sa vision moderne de la cuisine qui respecte leur saisonnalité. Sa passion pour les gibiers explique leur présence incontournable au menu de l'automne.

La Suisse, et le canton de Vaud en particulier, produit des ingrédients de grande qualité. Conscient de cette richesse gastronomique, Benoît Violier aime travailler avec ces produits afin de faire ressortir des saveurs typiquement suisses dans ses créations.

Au menu du Restaurant de l'Hôtel de Ville figure du poisson du Lac Léman, tel que l'omble chevalier, des légumes des jardins environnants du Vaud, du bœuf et du veau du canton de Fribourg, des champignons sauvages du Gros-de-Vaud, sans oublier les produits laitiers traditionnels de la Suisse, notamment ses célèbres fromages.

La cerise sur le gâteau du Restaurant de l'Hôtel de Ville est ajoutée par les brigades de cuisine et de salle. Recrutés par Benoît en personne et comptant des professionnels expérimentés ayant été formés dans les établissements les plus prestigieux du monde, les membres de la brigade travaillent en parfait unisson, partageant chacun leur savoir-faire, leur professionnalisme et leur passion afin d'offrir une expérience culinaire d'exception.

# Benoît Violier, and his prestigious address near Lausanne

**For nearly 40 years a succession of legendary chefs has enriched the culinary art of the Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier, near Lausanne, Switzerland. The latest, Benoît Violier, newly inducted to the Chaîne des Rôtisseurs as a Maître Rôtisseur, is already making his mark. Chosen as the Chef of the Year by Gault Millau with a score of 19 out of 20, Benoît Violier has crowned 2013 with his restaurant earning a coveted third star in the Michelin Guide.**

Benoît Violier joined the Restaurant de l'Hôtel de Ville in Crissier in 1996, working under two of its former great chefs: Frédy Girardet and Philippe Rochat. Since taking over from Philippe Rochat, Benoît Violier has brought a fresh and dynamic influence to this symbolic Swiss address, applying his style, knowledge and experience to the legendary restaurant.

Inspired by his mother from an early age, Benoît Violier chose gastronomy as his profession. He followed a double apprenticeship; first as a cook and then as a confectioner and chocolate maker. As a 'Compagnon du Tour de France' he trained with top French Chefs such as Joël Robuchon and Benoît Guichard.

Benoît Violier is not alone at the helm of the Restaurant de l'Hôtel de Ville. His wife, Brigitte, works with him and is in charge of the reception and welcoming guests. She has also inspired the restaurant's new design, bringing taste and elegance to the tables and a light,

contemporary but cosy décor to the dining rooms. Every detail, from the furniture and the lighting to the floral compositions and the works of art, bring an air of refinement whilst respecting the environment, as all the materials used are eco-friendly.

As part of the refurbishment of the restaurant, the kitchens have also been completely rearranged to integrate technically high performance, ergonomic and environmentally-friendly appliances.

Benoît Violier has remained true to the philosophy of the Restaurant de l'Hôtel de Ville and loyal to its traditions, whilst adding his own character. The produce itself is the key element of his refined and inspirational cooking. Exceptional produce, sourced from Switzerland or neighbouring France, is consistently enhanced by the chef's innate precision and modern vision of cooking, which respects the seasonality of ingredients. His passion for game means this speciality features strongly on the autumn menu.

Switzerland, and in particular the canton of Vaud, is the source of much fine quality produce. Conscious of this gastronomic richness, Benoît Violier enjoys working with these ingredients and bringing out typical Swiss flavours in his creations.

On the menu at the Restaurant de l'Hôtel de Ville one will find fish from Lake Léman, such as the Arctic Char, vegetables from the local Vaud gardens, beef and veal from the Fribourg Canton, wild mushrooms from the Gros-de-Vaud and of course, traditional Swiss dairy products such as the renowned cheeses.

The icing on the cake at Benoît Violier's Restaurant de l'Hôtel de Ville is the kitchen and serving brigade. Recruited by Benoît himself, comprising experienced professionals trained in prestigious establishments around the world, the members of the brigade work together as a team, each sharing their savoir-faire, professionalism and passion to deliver that special dining experience.

**“ Exceptional produce, sourced from Switzerland or neighbouring France, is consistently enhanced by the chef's innate precision and modern vision of cooking, which respects the seasonality of ingredients ”**







# André Cointreau

**André Cointreau, Membre du Conseil d'Honneur et Président du Cordon Bleu International, est un descendant direct des fondateurs de la liqueur Cointreau et du Cognac Rémy Martin.**



Diplômé de grandes écoles telles que l'École des Hautes Études Commerciales, l'Institut des Hautes Études Politiques et l'Université de Paris (D.E.S./ Master ès Sciences Economiques), André Cointreau a débuté sa carrière chez Unilever puis à l'American Express Banking Corporation, avant de rejoindre le Groupe Cointreau comme directeur commercial en 1977.

En 1984, la famille Cointreau prend le contrôle de l'École de cuisine et de pâtisserie Le Cordon Bleu, André Cointreau en devient alors le Président.

Au cours de ses 30 ans de présidence, Le Cordon Bleu est devenu l'une des institutions de formation les plus importantes au monde dans les secteurs de la gastronomie, de l'hôtellerie et du management. Le Cordon Bleu est présent dans 20 pays avec plus de 40 écoles regroupant chaque année près de 20 000 étudiants de plus de 70 nationalités différentes. Les programmes enseignés vont de la formation culinaire à l'éducation universitaire dans les domaines de la restauration, de l'hôtellerie, du tourisme, de la nutrition et de la diététique, délivrant certificats, diplômes, Bachelors et Masters. Certains de ces programmes sont enseignés en ligne.

André Cointreau a aussi largement contribué à la création de la Fondation « Sciences et Culture

Alimentaire », au sein de l'Académie des Sciences de l'Institut des Hautes Études du Goût (HEG), en partenariat avec l'Université de Reims et l'Université Le Cordon Bleu au Pérou. Il collabore activement à des chaires de recherche.

André Cointreau a été récipiendaire de plusieurs récompenses et honneurs pour sa contribution au monde culinaire :

- Docteur Honoris Causa de plusieurs universités, telles que l'Université Sookmyung à Séoul et l'Université Interamericana en Amérique Centrale.
- La Médaille d'Or de l'Université d'Anahuac au Mexique.
- La Médaille de la Ville de Paris.
- Élu « Personnalité de l'année » par la Fédération des Alliances françaises des États-Unis.
- Lauréat du Hall of Fame par le Food and Beverage Forum.
- Lifetime Achievement Award par l'Association Internationale des Professionnels Culinaires (IACP).
- Chevalier dans l'Ordre National de la Légion d'Honneur.

Allant au-delà d'un concept éducatif unique, la vision d'André Cointreau s'est étendue à des activités de publication de livres et de magazines, et de distribution de produits gourmets et d'art de la table, ainsi qu'à des accords de licences.

## LÉGENDES / CAPTIONS

P80 Grand Diplôme de l'École Le Cordon Bleu / Diploma from Le Cordon Bleu School

P80 André Cointreau

P81 Cours pratique / Practical tuition

# André Cointreau

**André Cointreau, Member of the Conseil d'Honneur, President and CEO of Le Cordon Bleu International, is a direct descendant of the founders of Cointreau liqueur and Rémy Martin cognac.**

Having graduated from a number of prestigious institutions, including l'Ecole des Hautes Etudes Commerciales, l'Institut d'Etudes Politiques de Paris and l'Université de Paris, André Cointreau began his career at Unilever and then subsequently at American Express Banking Corporation, before joining the Cointreau Group as sales manager in 1977.

In 1984, the Cointreau family acquired Le Cordon Bleu, and André Cointreau was appointed President.

During his 30 years of leadership, Le Cordon Bleu has become one of the foremost training institutions in the field of gastronomy and hospitality management throughout the world. Le Cordon Bleu maintains a presence in 20 countries with over 40 schools, training nearly 20,000 students of more than 70 different nationalities every year. Programmes offered range from culinary training to university degrees in the restaurant, hotel management, tourism, nutrition and dietary fields leading to certificates, diplomas, bachelor's and master's degrees. Some of these programmes are delivered online.

André Cointreau is also largely responsible for establishing the Food Science and Culture Foundation within the Academy of Sciences, the Institute of Advanced Studies in Taste in partnership with the University of Reims, and the Universidad Le Cordon Bleu Peru. He supports the creation of research chairs.

André Cointreau's achievements in the culinary world have won him numerous international awards and distinctions:

- Doctor Honoris Causa from a number of universities including Sookmyung University in Seoul and Universidad Interamericana in Central America.
- The Gold Medal from the Universidad Anahuac in Mexico.
- The Medal of Paris.
- Person of the Year, as voted by the Fédération des Alliances françaises USA.
- Food and Beverage Hall of Fame.
- Lifetime Achievement Award from the International Association of Culinary Professionals, IACP.
- 'Knight of the Legion of Honour', awarded by the French government.

André Cointreau's vision extends beyond the concept of a unique education to include book and magazine publication, a gourmet product range, fine tableware and franchising.





Crédit photo : Max Plunger

## Le Chef de l'Opéra

**Stefano Catenacci est un descendant du regretté Tore Wretman, plus grand restaurateur suédois et fondateur du Bailliage de Suède.**

Stefano est le leader gastronomique du groupe Nobis en Suède. Appartenant à la famille Catenacci, Nobis s'enorgueillit de sept hôtels et de onze restaurants, dont Stallmastaregarden, premier membre Professionnel de la Chaîne en Suède.

Encadré par l'expert Werner Vögeli dans les cuisines du restaurant Operakällaren, Stefano était le parfait apprenti, déjà déterminé à devenir un chef de premier ordre, travaillant sans relâche avec une réelle soif d'apprendre. Il est aujourd'hui Chef-cuisinier de l'historique Operakällaren, où il crée des plats suédois traditionnels à base de produits régionaux. Dans le bistro populaire, vous trouverez toujours des mets classiques suédois, à la fois rustiques et authentiques, et dans la luxueuse salle de restaurant, vous serez surpris par une délicieuse sélection de la plus haute qualité.

Stefano est également le Chef-cuisinier officiel de la

Cour de Suède, responsable de tous les banquets officiels au palais royal de Stockholm, ainsi que de nombreux dîners privés de la famille du roi, tels que les repas de mariage de la Princesse Victoria et de la Princesse Madeleine. Il excelle dans la présentation de la cuisine suédoise auprès d'invités étrangers, dont les goûts et les palais sont différents. Son Smorgasbord suédois traditionnel est réputé dans le monde entier et son buffet de Noël est le meilleur du pays - s'il n'est pas le plus grand, c'est sans aucun doute le plus raffiné. Et lorsque les autres restaurants proposent une petite cuillerée de caviar de corégone\*, les convives de l'Operakällaren peuvent se servir eux-mêmes dans un magnifique plat en argent.

Lorsque Stefano n'est pas derrière les fourneaux, il écrit des livres de cuisine en s'inspirant de son héritage italien, il est juré de concours et chef à la télévision. C'est une personnalité toujours joyeuse,

**« Son Smorgasbord suédois traditionnel est réputé dans le monde entier et son buffet de Noël est le meilleur du pays »**



Crédit photo : Max Plunger

toujours modeste et toujours présente. Les jeunes chefs sortant de sa cuisine possèdent des compétences qui les distinguent dans les milieux culinaires. C'est pour nous un honneur de pouvoir compter Stefano Catenacci parmi les membres de la Chaîne !

\*Équivalent suédois du caviar noir, mais meilleur.

#### **Catarina Offe**

Conseiller Culinaire

Bailliage de Suède



Crédit photo : Joel Wareus



Crédit photo : Joel Wareus



Image by Joel Wareus

## Chef of the Opera

**Stefano Catenacci is a descendant of the late Tore Wretman, the greatest restaurateur Sweden has ever had and the founder of the Bailliage of Sweden.**

He is the gastronomic leader of the Nobis concern in Sweden. Owned by the family Catenacci, Nobis boasts seven hotels and 11 restaurants, among them Stallmastaregarden, which was the first professional Chaîne member in Sweden.

Mentored by expert, Werner Vögeli, in the kitchen of the restaurant Operakallaren, Stefano was the perfect trainee, already focused on becoming a first class chef, ready to learn and hard working. He is now the Executive Chef of the historic Operahouse where he creates traditional Swedish dishes with

local products. In the popular Bistro you will always find genuine and rustic, classic Swedish food, whilst in the luxurious dining room you will be surprised by a menu of delicious and excellent food of the highest quality.

Stefano is also the official head chef of the Swedish Royal Court, responsible for all official dinners at the Royal Castle in Stockholm as well as for many private dinners for the King`s family, such as the wedding dinners of Crown Princess Victoria and Princess Madeleine. He is an expert in the

**“ His traditional Swedish Smorgasbord is known worldwide and the Christmas buffet is the best in the country ”**



Image by Max Plunger

presentation of Swedish cuisine to foreign guests with differing tastes and palates.

Stefano's traditional Swedish Smorgasbord is known worldwide and the Christmas buffet is the best in the country. It is perhaps not the biggest but is unarguably the most exclusive. When other restaurants serve a small spoon of whitefish roe\* the guests at the Operakallaren can help themselves from a magnificent silver bowl.

When Stefano is not cooking he writes cookery books using his Italian heritage, judges competitions and is a TV chef. He is always cheerful, always humble and always present. New young chefs emerging from his kitchen possess skills that ensure they are talked about in culinary circles. It is an honour for us to have Stefano Catenacci as a member of the Chaîne!

\*The Swedish equivalent to black caviar but better.

**Catarina Offe**

Conseiller Culinaire  
Bailliage of Sweden



Image by Joel Wareus

# Frank Marrenbach

PDG de l'Oetker Collection

L'Officier Maître Hôtelier Frank Marrenbach est également Directeur général du Brenners Park Hotel & Spa à Baden-Baden, qui fait partie de l'Oetker Collection. L'Oetker Collection compte des hôtels qualifiés de « chefs-d'œuvre », des établissements luxueux situés dans des lieux idylliques partout dans le monde.



« Les chefs sont des artistes, avec leur touche personnelle. Dans nos établissements, nous devons procurer un environnement où il est possible de développer ses idées créatives au plus haut niveau, les plats innovants étant inhérents à l'expérience des convives »



#### LÉGENDES / CAPTIONS

P76 Frank Marrenbach  
P76 Château St Martin & Spa,  
Vence, Côte d'Azur / French  
Riviera  
P77 Hôtel Le Bristol, Paris,  
France  
P77 Palais Namaskar,  
Marrakech, Maroc / Morocco

Après avoir occupé un certain nombre de postes prestigieux dans des hôtels, notamment au Crillon à Paris, Frank Marrenbach s'est impliqué dans l'Oetker Collection à la suite de sa nomination en tant que Directeur résident du Brenners Park-Hotel & Spa à Baden-Baden en 1997. Aujourd'hui PDG, il est responsable du développement de la Collection. Cette année seulement, l'Oetker Collection s'est vue confier la gestion de l'exclusif Fregate Island Private, l'un des complexes insulaires privés parmi les plus exceptionnels au monde, et en décembre 2013, dernier arrivé dans la collection, L'Apogée Courchevel ouvrira ses portes à temps pour la saison d'hiver.

Frank Marrenbach décrit chacun des hôtels de l'Oetker Collection comme une « perle ». Ces établissements uniques sont choisis avec grand soin. Chacun d'entre eux doit être en parfaite harmonie avec le patrimoine de la région dans laquelle il se trouve, celle-ci devant être également attrayante et source d'inspiration. Chaque hôtel doit offrir le meilleur service et des installations sans pareilles, dans une atmosphère de luxe rehaussée d'un certain degré de vitalité. Mais avant tout, les hôtels doivent être capables de créer ce petit plus pour les clients, conjuguant ambiance, situation géographique et service.

Membre de la Chaîne depuis mai 2009, Frank Marrenbach apprécie grandement les avantages de son adhésion et les liens ainsi créés avec d'autres professionnels. « Je n'avais jusqu'à ce jour jamais rencontré d'hôteliers, de chefs, de restaurateurs et d'amateurs de la bonne chère et du bon vin aussi passionnés et entièrement dévoués à leur passion que dans ce cercle exclusif, a-t-il confié. Être membre est un privilège auquel je suis très attaché. »

La passion et le dévouement sont certainement mis en valeur dans l'Oetker Collection. Et ses cuisines emploient traditionnellement les plus grands talents disponibles. « Les chefs sont des artistes, avec leur touche personnelle. Dans nos établissements, nous devons procurer un environnement où il est possible de développer ses idées créatives au plus haut niveau, les plats innovants étant inhérents à l'expérience des convives. »



Parallèlement à sa carrière, Frank Marrenbach a poursuivi ses études. Il est titulaire d'une licence en administration des affaires de la GSBA à Zurich et d'un MBA de l'Université d'État de New York. Parmi ses autres distinctions, le titre d'Hôtelier de l'Année par Gault & Millau en 2003 et, en novembre 2010, la nomination au poste de Vice-Président du groupe Leading Hotels of the World, qui, avec plus de 450 membres, est l'une des associations internationales d'hôtels de luxe parmi les plus importantes.

Pour ce qui est de l'Oetker Collection, Frank a confirmé des projets de développement raisonnés, ciblant un total de 15 hôtels d'ici 2020. « Nous cherchons des perles rares, déclare-t-il. Seul des ajouts prudents et avisés nous permettront de protéger l'ADN unique de l'Oetker Collection. »





# Frank Marrenbach

Chief Executive Officer, The Oetker Collection

**Officier Maître Hôtelier Frank Marrenbach is also General Manager of the Oetker Collection's Brenners Park Hotel & Spa, Baden-Baden. The Oetker Collection comprises 'masterpiece' hotels - luxurious establishments in inspiring locations around the world.**

## CAPTIONS / LÉGENDES

P78 Fregate Island Private,  
Seychelles

P79 Brenners Park-Hotel &  
Spa, Baden-Baden, Germany /  
Allemagne

P79 Hôtel du Cap-Eden-Roc,  
Antibes, France

P79 Hôtel du Cap-Eden-Roc,  
Antibes, France

Following a number of prestigious placements with hotels including the Hôtel de Crillon in Paris, Frank Marrenbach became involved with the Oetker Collection when he was appointed Resident Manager of the Brenners Park-Hotel & Spa in Baden-Baden in 1997. Today, as CEO, he is responsible for the Collection's expansion. Just this year, Oetker Collection was appointed to manage the exclusive Fregate Island Private, one of the most stunning private islands in the world, and in December 2013 the latest addition to the collection, L'Apogée Courchevel, will open its doors in time for the winter season.

Frank Marrenbach describes each hotel within the Oetker Collection as a 'pearl'. These one-of-a-kind hotels are carefully selected. Each hotel must perfectly complement the heritage

**“ Chefs are artists, with their individual signature. At our properties, we have to provide the environment to grow their creative ideas to the highest level, since inventive dining is intrinsic to the guest experience ”**



of the region in which it is located, which must also be inspiring and attractive. Each hotel must provide the best service and unmatched convenience, combined with a luxurious experience and a certain level of excitement. Above all, each hotel must be able to deliver that special moment to its guests through the combination of ambience, location and service.

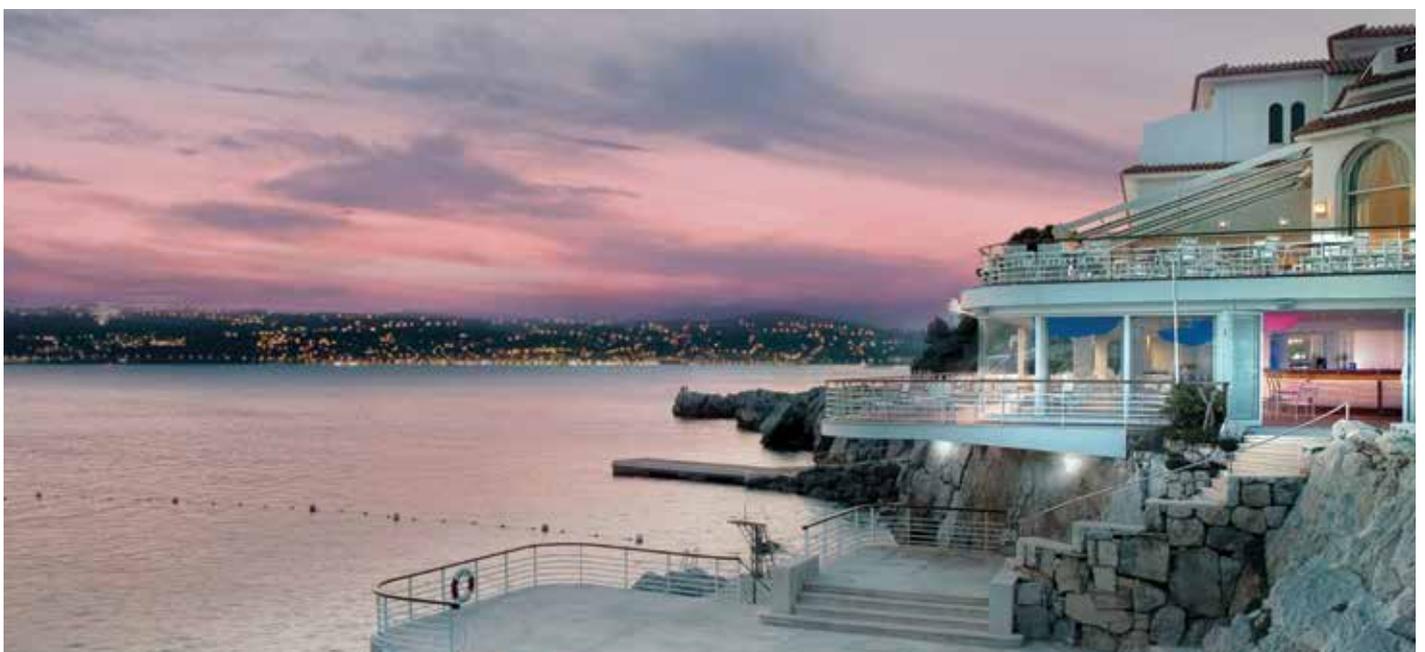
A member of the Chaîne since May 2009, Frank Marrenbach values the benefit of membership and the connection with other professionals that membership brings most highly. “Never have I met more passionate and truly dedicated hoteliers, chefs, restaurateurs and food & beverage aficionados than in this exclusive circle,” he said. “It is a privilege to be a member and I treasure it.”

Dedication and passion is certainly displayed throughout the hotels within the Oetker Collection. In the kitchens, the Oetker Collection has traditionally employed the greatest talents available to them. “Chefs are artists, with their individual signature. At our properties,

we have to provide the environment to grow their creative ideas to the highest level, since inventive dining is intrinsic to the guest experience.”

Parallel to his career, Frank Marrenbach continued to study. He received a Bachelor’s degree in business administration from the GSBA in Zurich and an MBA, also in business administration, from the State University of New York. Other accolades include being named Hotelier of the Year by Gault Millau in 2003 and, in November 2010, being appointed Vice Chairman of the Leading Hotels of the World, which, with over 450 members, is a most important international association of luxury hotels.

Back to the Oetker Collection and Frank confirmed it is the plan to grow carefully, aiming for a total of 15 hotels by 2020. “We want rarity,” he said. “Only a very prudent and farsighted addition of new properties will enable us to protect the unique DNA of the Oetker Collection.”





# Henschke

## Le plus grand nom de l'Eden Valley, dans la région de Barossa

La famille Henschke produit des vins depuis que Johann Christian Henschke a planté un petit vignoble sur ses terres à Keyneton, dans l'Eden Valley de la région de Barossa, au sud de l'Australie, en 1862.



Le vin était initialement destiné à être consommé par ses proches, mais une première sortie commerciale en 1868, qui aurait principalement été constituée de riesling et de shiraz, fut la première étape d'un parcours ponctué de grands succès.

Aujourd'hui, cinq générations plus tard, Stephen Henschke et son épouse Prue sont aux commandes. Ce duo très estimé a remporté une multitude de récompenses, soulignant la nature complémentaire de leurs rôles - Stephen comme vinificateur et Prue comme viticultrice. La sixième génération est tout aussi impliquée, Johann, Justine et Andreas aidant Stephen et Prue à explorer des voies nouvelles et palpitantes dans le domaine Henschke. Parmi ces nouveaux développements, une fascination continue pour le pinot noir et une détermination à travailler en harmonie avec l'environnement, en vue de protéger et de nourrir la terre pour les générations futures.

Stephen et Prue ont découvert le pinot noir lorsqu'ils étudiaient le processus de vinification et la viticulture à Geisenheim en Allemagne au milieu des années 1970. Ils prirent conscience des avantages du pinot noir dans la région plus fraîche d'Adelaide Hills et, en 1981, achetèrent un verger de pommiers à Lenswood, qui leur permit de faire des recherches et de mettre à l'épreuve leurs connaissances et leurs idées concernant les cépages des climats plus froids, les types

de terroir et la gestion du couvert végétal. Le verger a été détruit par les incendies du mercredi des Cendres de 1983, et Stephen et Prue ont pu repartir à zéro en replantant du chardonnay, du pinot noir, du riesling, du merlot et du cabernet sauvignon. Différents clones de pinot et de chardonnay ont été plantés sur les versants nord-est escarpés pour enrichir la diversité. Le premier fût de pinot noir Lenswood Giles a été produit en 1989. Les vignes sont désormais vendangées sur toute la hauteur du versant et parmi les différents types de terroir pour fournir une sélection issue des différentes zones. Cela permet à ces clones de fermenter ensemble, produisant une plus grande complexité.

En plus de leur travail sur le pinot noir, Stephen et Prue cherchent à s'orienter vers des pratiques de viticulture durables, appliquant des principes biologiques et biodynamiques innovants dans la gestion des vignes. En respectant l'environnement et les cycles naturels, ils trouvent des alternatives plus naturelles aux engrais et pesticides chimiques, contribuant ainsi à protéger et à enrichir le sol.

- Paillage, compostage et utilisation de prairies naturelles permanentes pour fortifier le sol et préserver son humidité.
- Replantation d'herbages, de zones boisées et de forêts naturelles, principalement à partir de graines.
- Dans les vignes, un « programme de pépinière » à Mount Edelstone et Hill of Grace permettra de préserver leur précieux patrimoine



génétique en cultivant de nouveaux ceps à partir de boutures sélectionnées issues des pieds originaux.

- Production de compost à partir d'un mélange de fumier de bétail et de coquilles d'œuf de poule avec du marc du raisin pour enrichir le sol.
- Utilisation de plantes indigènes pour produire du nectar et attirer des insectes utiles permettant de lutter contre les parasites et les maladies.
- La prise en compte des cycles lunaires a toujours été un facteur important dans l'exploitation du domaine Henschke, les vignes de Hill of Grace étant toujours vendangées avant la pleine lune de Pâques, et celles de Mount Edelstone, une semaine ou deux après.

En 2009, pour avoir incorporé tous ces principes, le domaine Henschke a obtenu sa pré-certification pour le statut biologique. En octobre 2010, Henschke était reconnu pour ses pratiques biologiques et biodynamiques lors des récompenses Advantage SA Regional Awards, remportant un trophée pour la durabilité dans le secteur viticole.





# Henschke

## The most recognised name in the Barossa's Eden Valley

**The Henschke family has been making wine since Johann Christian Henschke planted a small vineyard on his farm at Keyneton, in the Barossa's Eden Valley, South Australia, in 1862.**

### CAPTIONS / LÉGENDES

P83 The Henschke family / La famille Henschke

P83 Stephen & Prue Henschke enjoying a glass of wine with Norm Harrison /

Stephen et Prue Henschke dégustant un verre de vin en compagnie de Norm Harrison

The wine was initially intended for consumption by family and friends, but with the first commercial release in 1868, believed to be principally Riesling and Shiraz, the wheels were set in motion for greater things to come.

Today, it is fifth-generation Stephen Henschke and his wife Prue at the helm. This highly regarded team has won a multitude of awards that recognise the complementary nature of their roles - Stephen as winemaker and Prue as viticulturist. Also actively involved is sixth-generation, Johann, Justine and Andreas, who are helping Stephen and Prue to explore new and exciting developments at Henschke wines. Among these are an ongoing fascination with Pinot Noir and a determination to work in harmony

with the environment, to protect and nourish the land for future generations.

Stephen and Prue learned about Pinot Noir whilst studying winemaking and viticulture at Geisenheim in Germany in the mid-1970s. They realised the benefits of planting Pinot Noir in the cooler climate of the Adelaide Hills, and in 1981 purchased an apple orchard at Lenswood which gave them the opportunity to test and research their knowledge and ideas with regards to cool climate varieties, soil types and canopy management. The apple orchard was destroyed in the 1983 Ash Wednesday bushfires. Thus Stephen and Prue had the benefit of working with a blank canvas as they re-planted Chardonnay, Pinot Noir, Riesling, Merlot and Cabernet Sauvignon.



Image by Dragan Radocaj Photography

A range of different clones of Pinot and Chardonnay were planted on the steep north-eastern slope to increase diversity. The first single barrel of Lenswood Giles Pinot Noir was made in 1989. The vines are now picked across the slope and soil types to provide a top, middle and bottom pick. This enables the different clones to co-ferment for greater complexity.

As well as their work with Pinot Noir, Stephen and Prue are also working towards sustainability in their vineyards, pioneering organic and biodynamic principles in vineyard management. By working with the environment and the cycles of nature, they are finding more natural alternatives to chemical fertilisers and pesticides, which will help to protect and enrich the land. For example:

- Mulching, composting and using native, permanent swards to build up the health of soils and preserve soil moisture.
- Re-planting indigenous, native grasslands, woodlands and forests, most of which have been propagated from seed.

- In the vineyards, a 'nursery programme' at Mount Edelstone and Hill of Grace will preserve their precious genetic heritage by growing new vines from meticulously selected cuttings of the original vines.
- Combining manure from the cows and eggshells from the hens with the grape marc to produce compost to enrich the soil.
- Using local native plants to provide nectar to attract beneficial insects helps with pest and disease control.
- The influence of the moon cycles has always been an important and familiar feature in the operation of the Henschke vineyards, with the Hill of Grace vineyard always being picked just before the full moon of Easter and the Mount Edelstone vineyard a week or so after.

In 2009, Henschke vineyards achieved organic pre-certification status by incorporating all of these principles. In October 2010, Henschke was acknowledged for these organic and biodynamic practices at the Advantage SA Regional Awards, winning a trophy for sustainability within the business.

# Bienvenue au Prince Alois du Liechtenstein

**Au mois d'août, Alois Philipp Maria, Prince héritier du Liechtenstein, Comte de Rietberg, a été intronisé en tant que membre de la Chaîne des Rôtisseurs lors d'une Cérémonie des Intronisations officielle organisée dans son palais et résidence officielle, le château de Vaduz.**



## LÉGENDES / CAPTIONS

P84 La Cérémonie des Intronisations / The Induction Ceremony  
 P85 Les armoiries princières / The Royal Arms  
 P85 Le château de Vaduz / Vaduz Castle  
 P85 Tambours ouvrant la voie / Drummers lead the way  
 P85 Le Prince Alois est accueilli par les officiers de la Chaîne / Chain officers welcome Prince Alois

Sous la houlette du Bailli Délégué Daniel Jäggi, Membre du Conseil Magistral, une délégation d'une vingtaine d'officiers et de membres de haut-rang de la Chaîne ont participé à la cérémonie durant laquelle Klaus Tritschler, Membre du Conseil d'Administration International, a intronisé le Prince Alois au rang de Grand Officier d'Honneur, le plus élevé pour un membre non-professionnel, uniquement décerné aux membres de familles royales, aux chefs d'État ou aux Ministres.

Le Prince Alois est régent du Liechtenstein depuis le 15 août 2004, fête nationale de la Principauté, jour où son père Hans-Adam lui a officiellement transmis le pouvoir de prendre des décisions officielles au quotidien, dans le cadre du processus de transition vers une nouvelle génération. Hans-Adam demeure néanmoins le Chef d'État.

Le Prince Alois a été formé à l'Académie royale militaire de Sandhurst au Royaume-Uni et a servi dans le régiment des Coldstream Guards à Hong Kong et à Londres. Il est titulaire d'un master en jurisprudence de l'université de Salzbourg.

Le Prince Alois est aussi un homme proche de son peuple et il organise chaque année une journée portes-ouvertes au château de Vaduz à l'occasion de la fête nationale, où des invités sont conviés à déguster des boissons et des mets régionaux et à rencontrer des membres de la famille princière. Dans la soirée, le château est somptueusement illuminé, des feux d'artifice spectaculaires sont tirés et les célébrations se poursuivent jusque tard dans la nuit.

La Chaîne est très fière d'accueillir Son Altesse Sérénissime le Prince Alois comme membre de la Confrérie.

# Welcome to Prince Alois of Liechtenstein

**In August, Alois Philipp Maria, Hereditary Prince of Liechtenstein, Count Rietberg, was inducted into membership of the Chaîne des Rôtisseurs at a formal Induction Ceremony held at his palace and official residence, Vaduz Castle.**

Led by Bailli Délégué Daniel Jäggi, Member of the Conseil Magistral, a delegation of some 20 chosen Chaîne officers and senior members attended the ceremony at which Klaus Tritschler, Member of the International Conseil d'Administration, inducted Prince Alois as a Grand Officier d'Honneur, the highest Chaîne grade for a non-professional member, awarded only to Royalty, Heads of State or Ministers.

Prince Alois has been regent of Liechtenstein since August 15, 2004, the Principality's National Day, when his father, Hans-Adam formally turned the power of making day-to-day governmental decisions over to him as part of the process of preparing for the transition to a new generation. Hans-Adam remains Head of State.

Prince Alois attended the Royal Military Academy at Sandhurst in the United Kingdom and served in the Coldstream Guards in Hong Kong and London. He has a Masters degree in Jurisprudence from the University of Salzburg.

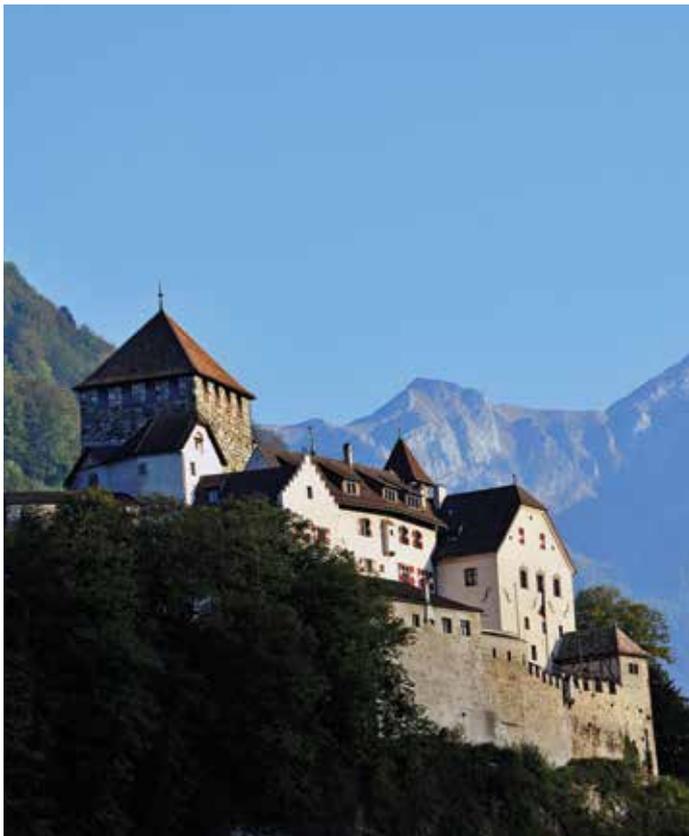
Prince Alois is also a man of the people and every year he hosts an open day at Vaduz Castle on National Day, at which guests are invited to enjoy local drinks and delicacies, and to meet and mingle with members

of the Royal Family. In the evening, the castle is floodlit and a world class fireworks display and street fair continues late into the night.

The Chaîne is very proud to welcome His Serene Highness Prince Alois as a member of the Confrérie.

## **August Meierhofer**

Chargé de Presse Honoraire, Bailliage of Switzerland



# Lorsqu'ils demandent un cappuccino glacé, ils ne parlent pas de café...

**Faire les cent pas sur les bords d'un terrain de football américain en pleine tempête de neige sous des températures négatives n'était pas l'un des rêves de l'Officier Andy Cappuccino lorsqu'il était enfant.**



Andy Cappuccino a grandi en apprenant à cuisiner dans la chaleur réconfortante de la cuisine de sa grand-mère italienne. Mais aujourd'hui, passer des heures dehors dans des conditions glaciales fait partie de sa routine.

« Ma grand-mère était persuadée que je ne trouverais jamais d'épouse, explique-t-il, elle m'a donc appris à cuisiner. Ce fut une bonne chose. Ces compétences m'ont permis de payer mes études. » Il excellait dans la cuisine. Le propriétaire du restaurant de steak dans lequel il travaillait remarqua son talent et le parraina pour qu'il obtienne une place au Culinary Institute of America. Mais Andy Cappuccino avait d'autres projets. Il souhaitait devenir médecin.

Le Dr Andy Cappuccino a réalisé son ambition et c'est aujourd'hui un as de la chirurgie orthopédique et un spécialiste de la médecine sportive disposant d'un cabinet international. Parmi ses patients, il cite les équipes de NFL des Buffalo Bills et New England Patriots, ainsi que l'équipe de hockey des Buffalo Sabres.

Il est principalement connu pour avoir soigné l'ailier rapproché des Buffalo Bills, Kevin Everett, entièrement paralysé à la suite d'une fracture grave et d'une dislocation de la colonne cervicale pendant une rencontre. Le Dr Andy Cappuccino a pratiqué une procédure révolutionnaire où il devait faire baisser la température corporelle du patient, ce qui lui a valu le surnom de « Iced Cappuccino » (Cappuccino glacé).

Par miracle, l'intervention fut un succès et trois mois plus tard, le patient faisait ses premiers pas devant une foule immense lors de la dernière rencontre de la saison des Bills contre les New York Giants.

Et tout aussi gratifiant que soit son travail avec les athlètes, le travail humanitaire du Dr Andy Cappuccino est bien plus important pour lui. Au Kenya, à quatre heures de Nairobi, au plus profond de la Vallée du Rift, son épouse et lui-même pratiquent des interventions chirurgicales dans l'hôpital d'une organisation humanitaire. Il confie : « Ici, le succès des interventions ne se limite pas au patient. C'est souvent une question de vie et de mort pour une famille entière. Si la seule personne salariée ne peut pas se rendre sur son lieu de travail, la famille n'a plus de quoi se nourrir. »

Et si de tels défis ne suffisaient pas, le Dr Andy Cappuccino affute toujours ses compétences en étudiant les techniques de pointe, confectionnant de nouveaux dispositifs et s'impliquant dans des études cliniques. Qui plus est, il « trempe » toujours dans des aventures gastronomiques et œnologiques : il possède un domaine viticole et a créé un nouveau breuvage très apprécié par certains, appelé « Papa C's Beef Jerky ».

Mais c'est rester à l'avant-garde de sa profession qui le motive le plus.

## LÉGENDES / CAPTIONS

P86 Andy Cappuccino (en bas à droite) avec ses collègues des Buffalo Bills /

Andy Cappuccino (bottom right) with Buffalo Bills' colleagues

P87 En compagnie de la famille et des amis de la Chaîne / With Chaîne family and friends

P87 Dr Andy : le chef / Dr Andy - the chef

P87 Avec l'ancien joueur des Buffalo Bills, Kevin Everett / With the former Buffalo Bills' player Kevin Everett

# When they ask for Iced Cappuccino they don't mean coffee...

**Pacing the sidelines of an American football field in icy blizzards and sub-zero temperatures was not part of Officer Andy Cappuccino's dreams as a child.**

Andy Cappuccino grew up learning to cook in the comforting warmth of his Italian grandmother's kitchen. But today, spending bone-chilling hours outdoors in frigid conditions is routine.

"My grandmother never thought I'd be able to find a wife," Andy explained, "so she taught me to cook for myself. I was happy she did. Those skills helped me pay my way through school." He excelled in the kitchen. The owner of the steakhouse where he worked saw such promise he sponsored him for a place at the Culinary Institute of America. But Andy had other plans. He wanted to become a doctor.

Dr Andy Cappuccino achieved his ambition and is today a top orthopaedic surgeon and sports injury specialist with an international practice. Among his clients he lists the NFL's Buffalo Bills and New England Patriots, as well as the Buffalo Sabres hockey team.

He is most widely known for his treatment of the Buffalo Bills' 'tight end', Kevin Everett who was completely paralysed by a life-threatening fracture and dislocation of his cervical spine during a game. Dr Andy Cappuccino carried out a ground-breaking procedure that involved lowering the patient's body temperature and earned him the nickname, 'Iced Cappuccino'.

Miraculously, the procedure was a success and three months later the patient took his first steps in public in front of a huge crowd at the Bills' end-of-season game against the New York Giants.

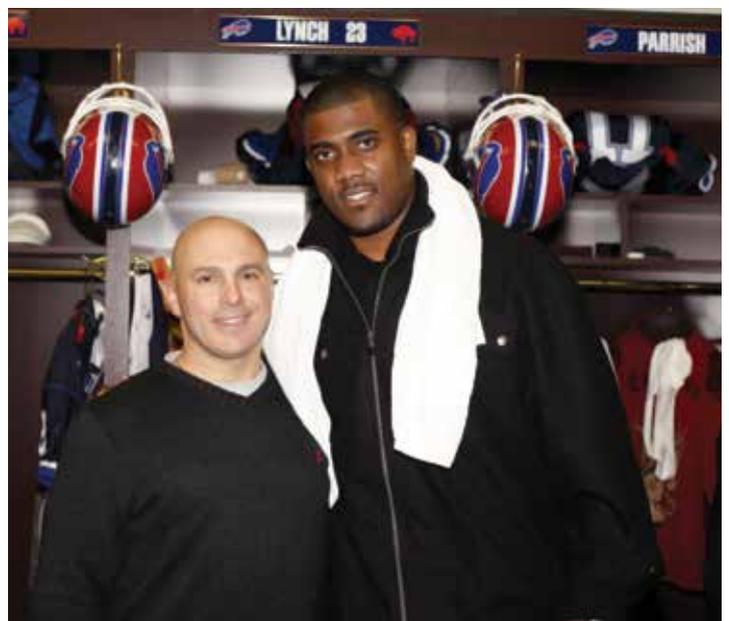
As gratifying as his work with athletes is, what means more to Dr Andy Cappuccino is his humanitarian work. In Kenya, four hours from Nairobi deep into the Great Rift Valley, he and his wife both perform surgery at a charity hospital. "Successful surgery there," he said, "isn't simply about the patient. It's often about the difference between life and death of an entire family. If the wage earner can't walk to work, the family will starve."

As if such challenges were not enough Dr Andy Cappuccino keeps his skills honed by studying leading-edge techniques, fashioning new devices and engaging in clinical studies. Plus, he still 'dabbles' in food and wine ventures, including owning a vineyard and creating a local cult favourite called 'Papa C's Beef Jerky'.

But it is staying at the cutting edge professionally that motivates him most.

## **Helen Cappuccino**

Vice-Chargée de Presse  
Bailliage of Buffalo, USA





# Destination Shanghai

Shanghai, dont la version abrégée est Hu, signifie littéralement « la ville en bord de mer ».

Shanghai s'enorgueillit de nombreuses vues spectaculaires et de perspectives différentes, anciennes et modernes, orientales et occidentales, tranquilles et animées. Dès votre arrivée dans la ville, vous serez submergés par ses couleurs, ses habitants, son architecture futuriste et son réseau efficace de transports en commun.

Shanghai est la ville la plus peuplée du monde. C'est une métropole internationale jouant un rôle influent dans le commerce, la culture, la finance, les médias, la mode, la technologie et les transports. C'est un centre financier important et le plus grand port à conteneurs du monde.

Shanghai était déjà la ville la plus grande et la plus prospère d'Asie dans les années 1930 et elle est restée la ville la plus développée de Chine continentale. Au cours des 20 dernières années, Shanghai est redevenue une métropole attrayante et réputée auprès des touristes du monde entier.

L'histoire a façonné le paysage urbain de Shanghai de manière significative. Parce qu'un grand nombre de concessions (quartiers attirés) avaient été cédées aux pouvoirs occidentaux au début du XXe siècle,

la ville dégage un sentiment cosmopolite dans bien des endroits, allant du chic parisien classique à l'architecture de style Tudor exhalant un parfum très british, en passant par des immeubles 1930 rappelant ceux de New York ou de Chicago.

Shanghai est traversée par le fleuve Huangpu (affluent du cours inférieur du Yangtze). Le fleuve divise la ville en deux quartiers : Puxi et Pudong. À l'ouest, Puxi, district le plus ancien et centre de la ville du XIXe siècle, et à l'est, Pudong, concentration de gratte-ciels construits dans les années 1980.

Les éléments classiques de la « Shanghai traditionnelle » se trouvent à Puxi :

- **Le Bund** - artère située sur les rives du fleuve avec ses bâtiments historiques de l'époque coloniale qui abritaient autrefois de nombreuses banques étrangères et maisons de commerce.
- **La concession française** - ce quartier vert était autrefois surnommé le « Paris de l'Est » et il demeure l'un des quartiers les plus animés et cossus de Shanghai.



• **La vieille ville** - quartier chinois historique de la ville où l'ancienne architecture en bois est toujours préservée.

Par contraste, Pudong est un quartier commercial et financier couvert de gratte-ciels sur la rive est du fleuve, riche en musées et en commerces.

Shanghai ne possède pas de sites incontournables à l'image de Londres, New York ou Rome. Les plaisirs de la ville se trouvent au niveau de la rue, où le quotidien suit son cours avec une diversité déconcertante. Le mandarin est la langue officielle de la Chine. Mais pour compliquer les choses, les habitants de Shanghai parlent également un dialecte local, le shanghaiïen, qui ne ressemble en rien au mandarin, mais je doute que vous le remarquiez immédiatement !

Quelles cuisines aimez-vous ? Française, italienne, japonaise ou chinoise ? La cuisine traditionnelle de Shanghai, de Canton, du Sichuan ou encore la cuisine végétarienne ? Vous les trouverez toutes à Shanghai, ville qui accueille les habitants du monde entier pour leur faire découvrir son atmosphère particulière. Pendant la journée, prenez le temps de vous plonger dans la culture et les arts, et en soirée, profitez de l'animation nocturne dans une ville qui ne dort jamais !



**« Shanghai ne possède pas de sites incontournables à l'image de Londres, New York ou Rome. Les plaisirs de la ville se trouvent au niveau de la rue, où le quotidien suit son cours avec une diversité déconcertante »**



# Destination Shanghai

Shanghai, Hu for short, literally means 'the city by the sea'.



Shanghai offers many spectacular views and different perspectives, ancient and modern, Eastern and Western, high-speed and slow-paced. Arriving in Shanghai, you will immediately be overwhelmed by its colours, its people, its futuristic architecture and its convenient public transport.

Shanghai is the largest city by population in the world. It is a global city, with influence in commerce, culture, finance, media, fashion, technology, and transport. It is a major financial centre and the busiest container port in the world.

Shanghai was already the largest and most prosperous city in Asia during the 1930s, and has remained the most developed city in mainland China. In the past 20 years Shanghai has again become a renowned and attractive metropolis for visitors from all over the world.

History has shaped Shanghai's cityscape significantly. As there were so many concessions (designated districts) to Western powers at the turn of the 20th century, in many places the city has a cosmopolitan feel. There is everything from classic

Parisian chic, to Tudor-style architecture that gives English flair, and 1930s buildings reminiscent of New York or Chicago.

Shanghai is split in two by the Huangpu River (a branch of the lower reaches of the Yangtze River). Essentially the river divides the city into two districts: Puxi and Pudong. West of the river, Puxi is the older, 19th century city centre and east of the river, Pudong is the mass of post 1980s high-rise development.

In Puxi are found the classic elements of 'old Shanghai':

- **The Bund** - the colonial riverside with its historical buildings which once housed numerous foreign banks and trading houses.
- **French Concession** - the leafy district once known as the Paris of the East and still one of Shanghai's most rich and vibrant neighbourhoods.
- **Old City** - the historic Chinese area of the city where much of the old wooden architecture of ancient Shanghai is still preserved.



**“Shanghai does not boast must-see sights like London, New York or Rome. The joys of the city are on the street level where everyday life unfolds with bewildering variety”**

Pudong, on the other hand, is the skyscraper-laden financial and commercial district on the east bank of the river with museums and shopping throughout.

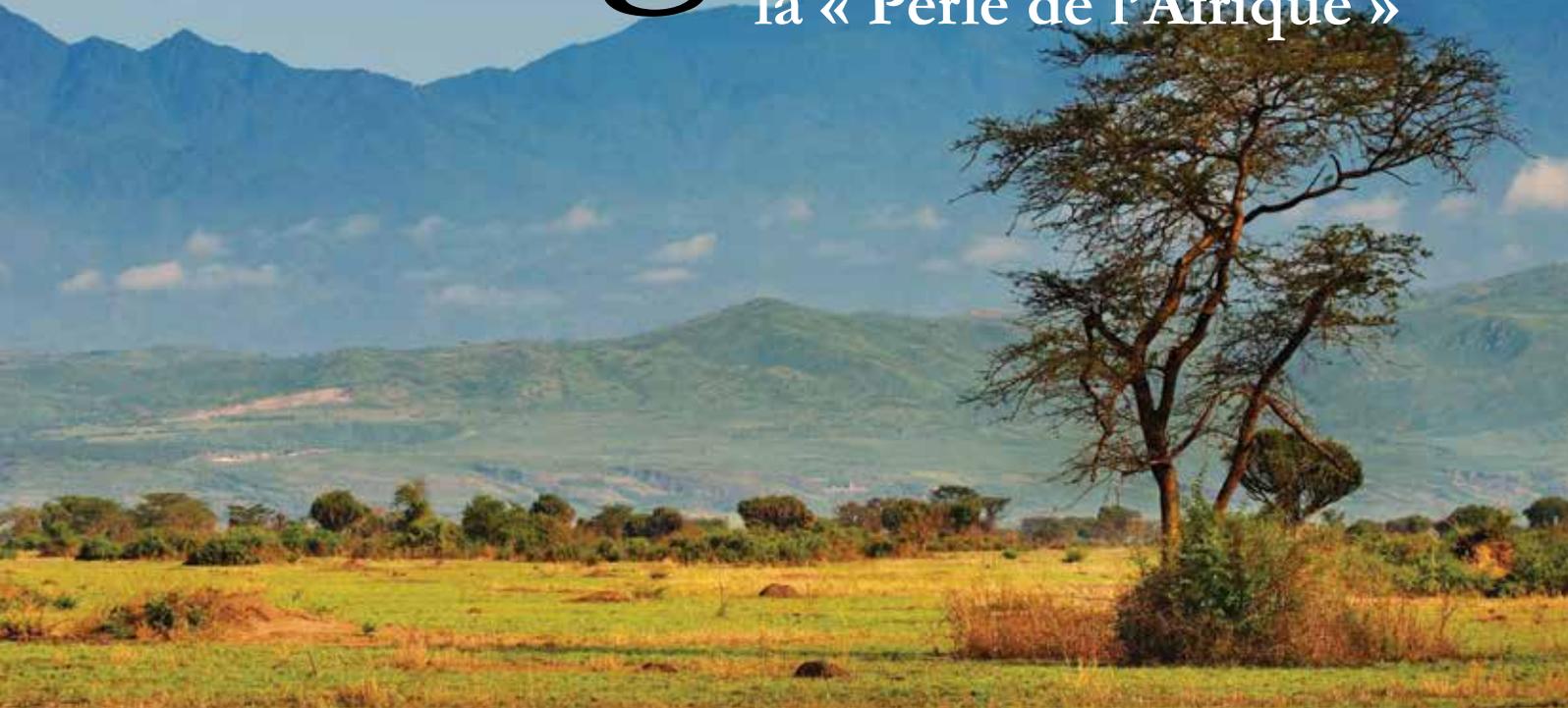
Shanghai does not boast must-see sights like London, New York or Rome. The joys of the city are on the street level where everyday life unfolds with bewildering variety. Mandarin is the standard spoken language in China. To make life even more difficult, locals also speak the Shanghai dialect, or Shanghainese, which sounds very different from Mandarin, although you probably won't notice for a while!

What kind of food do you like? French, Italian, Japanese or Chinese? Shanghai, Cantonese, Sichuan or vegetarian? You can find them all in Shanghai, the city which welcomes people from all over the world to enjoy its special atmosphere. During the day take your time to immerse yourself in Shanghai's arts and culture attractions. In the evening enjoy your nightlife in a city that never sleeps!



# L'Ouganda :

## la « Perle de l'Afrique »



**L'Ouganda fait partie des 20 premières destinations touristiques du monde selon National Geographic, chaîne internationale de tourisme affiliée à la National Geographic Society.**

« La fierté du tourisme ougandais tient dans la végétation vierge et luxuriante qui vous accueille dès votre arrivée dans le pays, que ce soit par les airs, les eaux, la terre ou tout autre moyen de transport », affirme National Geographic. « Sortir des villes sera une expérience gratifiante, où l'on pourra découvrir une variété d'oiseaux, une faune diversifiée et les rares gorilles de montagne qui ont fait la popularité de l'Ouganda. »

S'enorgueillissant du meilleur de ce que le continent peut offrir, l'Ouganda représente une synthèse de l'Afrique en une seule destination d'exception. Il abrite certains des plus hauts sommets africains (dans la chaîne du Rwenzori, parfois désignée « montagnes de la Lune ») et c'est ici que le puissant Nil prend sa source. Le pays possède la plus grande concentration de primates au monde, notamment le gorille de montagne, espèce parmi les plus rares.

Et si cela ne suffisait pas, le paysage est d'une beauté exceptionnelle : un mélange de savane, de lacs gigantesques et de forêts tropicales, sans oublier les montagnes du Rwenzori et leur multitude de glaciers. Ses sommets les plus hauts sont constamment recouverts de neige, les seuls d'Afrique équatoriale avec le Mont Kilimandjaro et le Mont Kenya.



En 1907, Winston Churchill, l'un des premiers touristes, a décrit le pays en tant que Perle de l'Afrique. Nul ne pourrait le contredire !

Le tourisme est le secteur qui connaît la plus grande croissance dans l'économie du pays. Grâce à l'ouverture de ses frontières à la suite de la création

du Marché Commun de l'Afrique de l'Est en 2010, l'Ouganda dispose d'un marché de plus de 120 millions d'habitants, chiffre de taille pouvant être ciblé pour le tourisme national et régional.

L'Ouganda a enfin obtenu un statut de destination de prédilection dans le monde. Cela signifie que davantage d'emplois et de revenus seront générés dans ce secteur. Cependant, le tourisme n'est pas seulement une des bases de l'économie : représentant plus de 12 % du PIB, il joue également un rôle important dans l'unité et la coexistence paisible avec la nature.

Les Ougandais ont remarquablement surmonté les épreuves du passé. Partout, la population offre une chaleureuse hospitalité et un perpétuel sourire. Ayant visité ce pays à plusieurs occasions, j'ai la conviction que les Ougandais sont parmi les personnes les plus agréables du continent africain.

**Marie Jones**

Rédactrice-en-chef

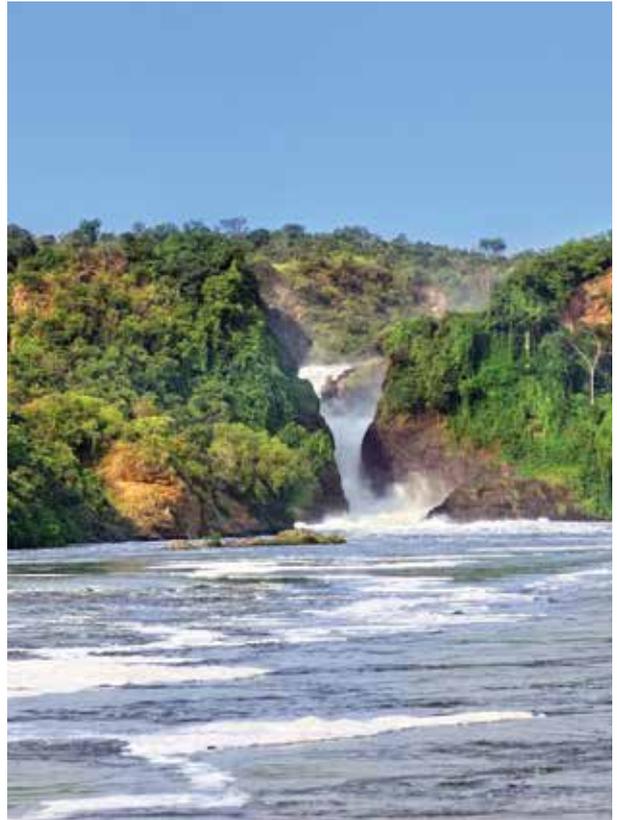
**« S'enorgueillissant du meilleur de ce que le continent peut offrir, l'Ouganda représente une synthèse de l'Afrique en une seule destination d'exception »**



# Uganda:

## 'The Pearl of Africa'

Uganda is among the top 20 global tourism destinations according to the National Geographic, an international travel channel affiliated to the National Geographic Society.



"The pride of Uganda's tourism lies in the undisturbed green nature that welcomes you the moment you land in Uganda whether by air, water, land or any means of transportation," stated the National Geographic. "Getting out of the city will be a rewarding experience with a variety of bird species, wildlife, and the rare mountain gorillas that have been 'a hot cake' to Uganda."

Having the best of everything the continent has to offer, Uganda is Africa encapsulated in one outstanding destination. It is home to some of the highest peaks in Africa (in the Rwenzori Mountain range, sometimes referred to as the 'Mountains of the Moon') and is the source of the mighty Nile. It has the highest concentration of primates in the world, including the mountain gorilla which is one of the rarest animals on earth.

As if this was not enough, the scenery is outstandingly





beautiful - a mix of savannah, enormous lakes, rainforests and of course the glacier-clad Rwenzori Mountains. The highest Rwenzoris are permanently snow-capped and they, along with Mount Kilimanjaro and Mount Kenya are the only such in Equatorial Africa.

As long ago as 1907 Winston Churchill, an early tourist, called Uganda the 'Pearl of Africa'. He was right!

Tourism is the fastest growing sector of the country's economy. With the opening of its borders as a result of the creation in 2010 of the East African Common Market, the country has a market of over 120 million people, a sizeable number of which can be targeted for domestic and regional tourism.

Uganda has at last arrived as a globally preferred destination. This means more employment and income is going to come from the sector. However, tourism is not only a key cornerstone of the economy - contributing more than 12 per cent to GDP - it goes a long way to foster unity and peaceful co-existence with nature.

Despite the problems of the past, Ugandans have weathered the period remarkably well. Everywhere the people offer heart-warming hospitality with an ever-present smile. Having visited the country on several occasions I believe that the Ugandans are truly some of the finest people on the African continent.

**Marie Jones**  
Managing Editor

**“ Having the best of everything the continent has to offer, Uganda is Africa encapsulated in one outstanding destination ”**



# Le Fairmont Banff Springs

## Un hôtel qui refuse de se laisser abattre



**Le Fairmont Banff Springs d'Alberta est un symbole internationalement reconnu de l'hospitalité canadienne, ayant démontré son aptitude à vaincre l'adversité, à réinvestir et à se réinventer.**

Photos © Fairmont Hotels and Resorts

L'hôtel originel de Banff Springs avait été bâti à la demande de William Cornelius Van Horne, directeur général du chemin de fer canadien Pacifique qui, afin de promouvoir et d'encourager le tourisme ferroviaire dans l'Ouest canadien autrement inaccessible, avait imaginé une succession de complexes hôteliers luxueux à travers les montagnes Rocheuses et Selkirk. Banff Springs était le quatrième établissement de ce type et de loin le plus impressionnant. Les travaux de construction du Banff Springs Hotel, situé à la confluence des rivières Bow et Spray, commencèrent au printemps 1887 et l'hôtel ouvrit ses portes pour la saison estivale le 1er juin 1888.

À l'aube du XXe siècle, le luxueux hôtel de Banff Springs s'était développé pour devenir l'un des trois meilleurs lieux de villégiature en montagne d'Amérique du Nord, et un programme d'expansion pour s'adapter à l'augmentation de la clientèle internationale avait été lancé. Mais l'hôtel fut frappé par un sinistre en 1926 et sa structure en bois originale s'envola en fumée, avant d'être reconstruite à une plus grande échelle. Elle forme la base de l'hôtel actuel.

Pendant les années 1920 et 1930, l'hôtel prospéra, alliant le quotidien d'un hôtel au concept de vie luxueuse associé à ce type d'établissement, attirant les personnes riches et célèbres des quatre coins du monde. Stanley Thompson, constructeur de terrains de golf internationalement connu, fut désigné pour bâtir ce qui allait devenir le plus grand parcours de montagne.

Mais une catastrophe frappa à nouveau. Les restrictions financières et touristiques imposées par la Seconde Guerre mondiale mirent fin au flot de touristes d'Amérique du Nord et d'Europe. En 1942, l'hôtel ferma ses portes et tourna la page sur l'une des époques les plus formidables de sa riche histoire.

Le Banff Springs Hotel rouvrit en 1945, mais il peina à retrouver son succès d'antan. Il subit d'importants changements, s'adaptant à l'environnement économique de l'époque et servant la clientèle des circuits touristiques en train.

Les années 1970 furent une décennie charnière. Pour la première fois, le Banff Springs Hotel resta opérationnel pendant la saison d'hiver et renia son passé saisonnier pour devenir une destination ouverte toute l'année. Des campagnes marketing ciblées furent orchestrées sur les marchés étrangers, en particulier au Japon. L'hôtel se repositionna de manière à s'orienter vers le marché de volume.

Les années 1980 furent témoins du retour de l'expansion et de la rénovation. Une nouvelle aile, la Manor Wing, fut construite pour accueillir le surplus de visiteurs dans la région lors des Jeux Olympiques d'Hiver de Calgary en 1988. L'hôtel ajouta également neuf trous supplémentaires à son parcours de golf internationalement reconnu.

Les années 1990 furent également porteuses de leur lot de changements, démontrant une fois encore les capacités d'adaptation de l'hôtel. L'ouverture du Banff Springs Conference Center introduisit un nouveau flux de revenus, le luxueux centre de bien-être Solace fut construit et le gouvernement du Canada lui décerna le titre de Lieu historique national. D'autres modernisations suivirent et, à la fin du XXe siècle, il fut intégré à la chaîne hôtelière Fairmont.

De nos jours, le Fairmont Banff Springs continue à offrir le service et l'excellence attendus d'un établissement de haut niveau, tout en affichant une croissance et des capacités d'adaptation qui ont été un fil conducteur tout au long de son histoire.

# The Fairmont Banff Springs

## A hotel that refuses to stand still

**The Fairmont Banff Springs in Alberta is an internationally recognised symbol of Canadian hospitality and one that has proved its ability to bounce back from adversity, re-invest and re-invent itself.**



The original hotel at Banff Springs was commissioned by William Cornelius Van Horne, general manager of the Canadian Pacific Railway, who, in order to promote and encourage tourism via the railway in the otherwise inaccessible Canadian West, envisaged a succession of lavish resort hotels through the Rocky and Selkirk Mountains. Banff Springs was the fourth such establishment and by far the most impressive. Located at the convergence of the Bow and Spray Rivers, construction work on the Banff Springs Hotel began in the spring of 1887 and the hotel opened for the summer season on June 1, 1888.

By the start of the 20th century, the Banff Springs luxury hotel had developed into one of the top three mountain getaways in North America and already a programme of expansion to adapt to the rise of international clientele was under way. Disaster struck, however, in 1926, when the original wooden hotel burnt down, only to be rebuilt on an even bigger scale. This is the core of the hotel that remains to this day.

Throughout the 1920s and 1930s the hotel flourished, combining day-to-day hotel life with the concept of luxurious hotel living, attracting the rich and famous from all over the world. Stanley Thompson, a world-renowned golf course designer was selected to construct what would become the world's greatest mountain golf course.



Once again, disaster struck. World War II brought with it financial and travel restrictions, bringing to a halt the flow of tourists from North America and Europe. By 1942, the hotel had closed its doors to guests and the greatest era in its rich history.

The Banff Springs Hotel re-opened in 1945, but it struggled to reclaim the success it had before the war. It went through a significant change, adapting to the economics of the time and catering to clientele involved in train tours.

The 1970s was a pivotal decade. For the first time the Banff Springs Hotel would remain open for the winter season as the hotel moved away from its seasonal past to become a resort destination open all year. Targeted marketing campaigns were thrust into foreign markets, especially Japan. The hotel re-positioned itself in order to increase its volume market, focusing increasingly on tours.

The 1980s saw the return of expansion and renovation. A new Manor Wing was added to help accommodate the expected overflow of visitors to the region stemming from the 1988 Winter Olympics hosted by Calgary. At the same time, the hotel added nine extra holes to its internationally renowned golf course.

The 1990s brought yet more change, once again demonstrating the hotel's adaptability. The opening of the Banff Springs Conference Center introduced a new revenue stream, the luxury Solace spa was added and the government of Canada declared it a national historic site. More modernisation followed and at the end of the 20th Century it became a Fairmont hotel.

Today, The Fairmont Banff Springs continues to deliver the service and excellence expected of it, while exhibiting the growth and adaptability that has been a common thread throughout its history.



# Des standards élevés (en compagnie de Bo Diddley)

Anecdotes sur Dubaï et lors d'un vol British Airways à destination de Londres

**Au début de l'année, après l'excellent dîner du Bailliage de Dubaï au Hilton on the Creek, ma journée avait commencé tôt avec un vol au départ de l'aéroport international de Dubaï à destination de Londres. Les rayons du soleil perçaient à travers la brume matinale tandis que je prenais place à bord pour profiter du service et donner libre cours à mes pensées.**

De nos jours, Dubaï jouit d'une réputation internationale certaine en termes de tourisme et de gastronomie. J'y ai interviewé le regretté Keith Floyd il y a plusieurs années. Il était arrivé en ville très tôt un matin et avait immédiatement profité de l'hospitalité arabe du Dubaï du XXI<sup>e</sup> siècle. Nous baignions toujours dans cette atmosphère accueillante le lendemain à la mi-journée !

Quelques années auparavant, Egon Ronay avait qualifié Dubaï de « Manhattan du Golfe ». Ce n'était pas tant les bâtiments de Dubaï Creek qui l'avaient impressionné le plus, mais les merveilleux arômes des épices des souks du quartier de Bastakiya et les anciennes tours de guet.

J'avais demandé à Egon comment il arrivait à faire son choix parmi toutes les viandes rôties disponibles. Cet homme d'une stature aussi modeste ne pouvait certainement pas manger de grandes quantités. Il répondit : « Je regarde la viande et selon sa texture et sa couleur, je sais si elle aura bon goût. C'est pareil pour les légumes... mais, ah... le jus, les sauces, il faut les goûter ! »

Alain Ducasse, Ken Hom et Michel Roux (senior), Marco Pierre White, Gary Rhodes - tous ces grands chefs que j'ai eu le plaisir et le privilège de rencontrer à Dubaï pour « discuter le bout de gras. »

Ken Hom dédicait des exemplaires de son nouvel ouvrage : j'avais apporté son premier livre issu d'une ancienne série télévisée de la BBC, que j'avais préparé à l'avance. Il a ri et a dédicacé les deux.

Avant l'arrivée de ces géants de la cuisine, dans les années 1970 et 1980, Derek Nimmo organisait des ateliers culinaires - sans faire de démonstration - au Dubai Creek de l'Intercontinental, parrainé par British Airways. Un des seuls autres hôtels de Dubaï était alors un ancien bateau à vapeur grec, arrimé là où se trouvent aujourd'hui les nouveaux quais pour les boutres.

L'aéroport de Dubaï et la ville même étaient des lieux bien différents à cette époque !

J'étais donc là, confortablement assis dans un confort rehaussé de cuir à 10 000 mètres d'altitude,

## LÉGENDES / CAPTIONS

P98 Vue aérienne de Dubaï/  
Dubai seen from the air

P99 Le London Eye / The  
London Eye

P99 Le Tower Bridge, avec le  
Shard à l'arrière-plan / Tower  
Bridge with the Shard in the  
background

P99 Équipage de British  
Airways / British Airways  
cabin crew

écoutant « Can I walk you home » de Bo Diddley, régalé par British Airways dans une cabine première classe, grâce à la grande générosité de mon fils.

J'admets que le Sauvignon Blanc Envoy 2011 (Marlborough, Nouvelle-Zélande) est arrivé un petit peu tard car je dégustais déjà un champagne Henriot vintage brut 2007 qui a aussi bien accompagné l'amuse-bouche que le saumon fumé avec une marinade à la betterave. La généreuse tranche de saumon était d'une superbe couleur garance.

I can't stand it, you don't cook no more... poursuivait Bo Diddley (« Je n'en peux plus, tu ne cuisines plus... »)

BA propose à bord un succulent steak avec beurre au Stilton, courgettes saisies, bâtons de carotte à la menthe et purée à la moutarde ancienne. Un Shiraz Howard Park Leston (2009) arriva à temps. James Halliday lui a donné une note de 94 points - bien méritée d'après moi. J'avais déjà goûté l'autre choix, un Pomerol Château Petit Village 2004, entre Londres et Dubaï deux semaines auparavant.

Bo Diddley était passé à « Got the Key » ... BA propose une sélection internationale : mezze du Moyen-Orient, salade de lentilles, soupe de tomates séchées, poulet massala vert, tourtes aux fruits de mer avec pâte au fromage et à la moutarde, blanc de poulet poêlé, haricots du Kenya et citrouille rôtie ... ou, si vous êtes vraiment difficile à satisfaire, la sélection bistro inclut des cannellonis aux légumes avec trois fromages et une sauce tomate au basilic.

Je ne parviens jamais à garder assez de place pour la merveilleuse sélection de desserts !

En attente sur le prochain nuage, quelques heures plus tard, un afternoon tea était servi : des sandwichs délicats, des scones avec de la crème caillée du Devonshire et de la confiture de fraise.

À mon arrivée à Heathrow, je fis escale pendant quelques heures dans le salon Concorde avant un vol bref jusqu'en Écosse.

J'étais content d'être de retour chez moi après cette longue journée, mais grâce à British Airways, j'ai profité de nombreux plaisirs culinaires en chemin. Sans oublier Bo Diddley, mon compagnon de voyage qui, d'ailleurs, se déhanche, chante et me tient compagnie comme à l'accoutumée.

Une fois encore, mission accomplie.

#### **Mike Shepley**

Chargé de Presse  
Bailliage de Dubaï



Photo © British Airways

# High standards (hey Bo Diddley)

Anecdotes of Dubai and a British Airways flight to London

**Earlier this year, after the excellent Bailliage of Dubai dinner at Hilton on the Creek, I had an early morning start flying out of DXB to London. It was a hazy morning as the sun rose over the city and I settled down to enjoy the hospitality on board and the company of my own thoughts.**



## CAPTIONS / LÉGENDES

P100 British Airways Boeing 777 in flight / Boeing 777 de British Airways en vol  
P100 Old watch tower, Dubai / Ancienne tour de guet, Dubaï  
P101 Houses of Parliament, London / Chambres du Parlement, Londres  
P101 Dubai Skyline / Horizon de Dubaï

Dubai has something of a global reputation these days for fine dining and hospitality. I interviewed the late and great Keith Floyd some years ago. He had arrived in town very early one morning and immersed himself straight into the Arabic hospitality which is 21st century Dubai. We were still imbibing that hospitality midday the following day!

Some years previously Egon Ronay had declared Dubai as the Manhattan of the Gulf. It wasn't the buildings on Dubai Creek which impressed him most, but the wonderful aromas of the spice souks dotted along the Bastikia and old watch towers.

I asked Egon how he could select from all the splendid roasts on offer. Such a diminutive man in stature couldn't possibly eat that much. He replied, "I look at the meat and I know whether it will taste well from the texture and colour. Vegetables - the same... but, ah, the juices, sauces and gravies, these

you have to taste!"

Alain Ducasse, Ken Hom and Michel Roux (senior), Marco Pierre White, Gary Rhodes - all master chefs and a delight and privilege to meet and to 'talk turkey' with in Dubai.

Ken Hom was signing copies of a new book: I brought along his first book from an early BBC TV series, one I'd prepared earlier. He laughed and signed both it and the new one.

Long before all these culinary greats, in the 1970s and 1980s, Derek Nimmo was running dinner theatres - but not doing the cooking - on Dubai Creek at the Intercontinental, courtesy of British Airways. Just about the only other hotel in Dubai was an old Greek steamer tied up where the relatively new dhow wharfs are now.



Dubai Airport and indeed Dubai was a very different place then!

So there I was, sitting, couched in leather-clad comfort at 35,000 feet, listening to Bo Diddley's 'Can I walk you home', British Airways replete - sumptuous First Class all the way thanks to my son for his thoughtful generosity.

OK, the Envoy Sauvignon Blanc 2011 (Marlborough, New Zealand) was a little late since I was already enjoying a 2007 Henriot Vintage Brut Champagne which crossed over from the amuse bouche to the hot-cured salmon with beetroot marinade. The generous sliced salmon was a wonderful deep alizarin crimson.

"I can't stand it", Bo Diddley again, "you don't cook no more..."

BA does - in the air - mouth-watering steak with Stilton butter, seared courgettes, minted carrot batons, Dijon grain mustard mash. Howard Park Leston Shiraz (2009) arrived on time. James Halliday rated it 94 points. I concurred. I had already tried the alternative Château Petit Village 2004, Pomerol, en route out to Dubai from LHR two weeks before.

Bo Diddley has moved on to 'Got the Key' ... BA has the global choice: Arabic mezze, lentil salad, sun-dried tomato soup, green chicken masala, seafood pies with cheese and mustard pastry,

grilled breast of pan-seared moist chicken, Kenyan beans and roasted pumpkin ... or if you are really stubborn and hard to please, a bistro selection including vegetable cannelloni with three cheeses and tomato basil-infused sauce.

I never seem to have enough space for the wonderful choice of desserts!

Waiting on the next cloud, a couple of hours ahead, would be afternoon tea, delicate sandwiches, scones with clotted Devonshire cream and strawberry preserves.

Once at Heathrow I shall have a couple of hours in the Concorde Lounge before a quick hop, skip and jump up to Scotland.

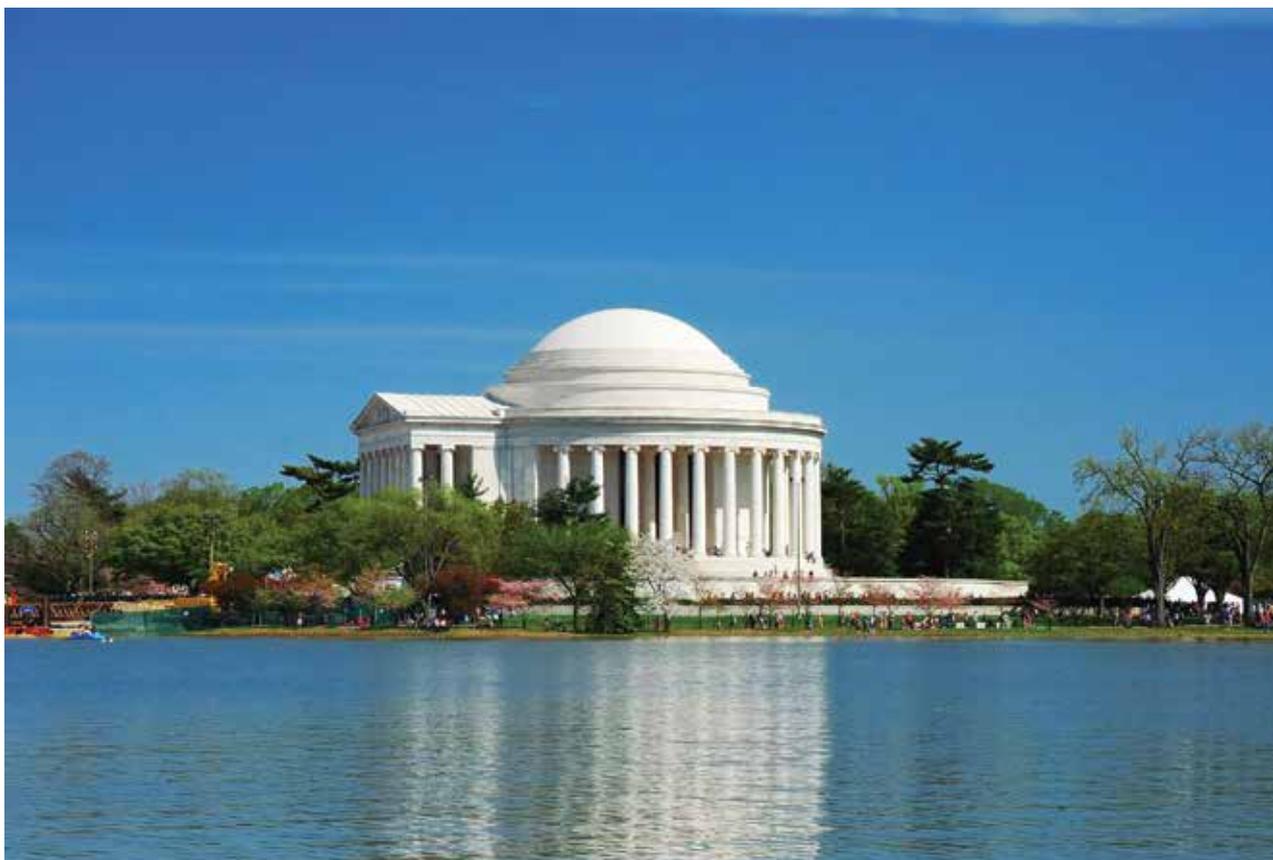
I shall be pleased to be home as it will have been a long day, but, thanks to British Airways, with much culinary enjoyment to while away the time en route. Not forgetting Bo Diddley, my travelling companion, who, by the way, is still strutting, singing and keeping me company.

Another successful mission accomplished.

**Mike Shepley**

Chargé de Presse  
Bailliage of Dubai





# Regard d'une invitée

**Regard d'une invitée sur le Concours International des Jeunes Sommeliers 2013 et le Grand Chapitre du Bailliage des États-Unis, qui se sont tous deux tenus à Washington D.C.**

J'ai eu la chance de vivre une expérience formidable en tant qu'invitée de la Vice-Présidente Internationale Marie Jones. Il s'agissait de mon premier séjour à Washington et avant même que l'avion touche le sol de l'aéroport national Reagan, j'ai été émerveillée par le nombre d'espaces verts, les édifices historiques et l'absence de gratte-ciels. Mes premières impressions ont élevé Washington au rang de l'une des plus belles villes que j'aie eu l'occasion de visiter.

Après un court trajet en taxi, je suis arrivée au magnifique Fairmont Hotel, où j'ai été reçue par un personnel à la fois accueillant et serviable, la moindre petite requête étant prise en compte de manière personnelle et chaleureuse.

Tout au long de l'après-midi, les jeunes sommeliers ont commencé à arriver, un sentiment d'excitation visible sur leurs visages avant d'aborder les épreuves du concours. Dans la soirée, nous avons participé à un agréable dîner en compagnie des concurrents au restaurant Juniper de l'hôtel. La

bonne humeur et la camaraderie des retrouvailles étaient évidentes, tous les présents faisant montre d'une convivialité qui me mit à l'aise.

Le lendemain, après un petit-déjeuner fort satisfaisant, les concurrents, les membres du comité et du jury du Concours des Jeunes Sommeliers sont partis en excursion au domaine RdV Vineyards. J'ai pour ma part consacré ma journée à flâner dans les jolis magasins et boutiques de Washington. Dans la soirée, une réception au champagne dans le restaurant The Colonnade du Fairmont a été suivie par un dîner à la Blue Duck Tavern. Ce fut une soirée sous le signe de mets et de vins remarquables, en merveilleuse compagnie.

Enfin, le jour du concours est arrivé et les jeunes sommeliers, tous élégamment vêtus, se sont réunis. Les membres du Comité des Jeunes Sommeliers les ont accueillis pour leur souhaiter bonne chance. Plus tard, tandis que je me promenais dans la ville, mon impression favorable de Washington n'a cessé de croître : j'ai été agréablement surprise

## LÉGENDES / CAPTIONS

P102 Le Jefferson Memorial /  
The Thomas Jefferson  
Memorial

P103 Le Washington  
Monument / The Washington  
Monument

P103 Merveilleux costumes  
lors de la réception de  
l'Ambassade de France /  
Wonderful costumes at the  
French Embassy event

par la propreté des rues et la politesse des conducteurs qui s'arrêtaient pour nous laisser traverser la rue.

Après un déjeuner rapide mais plaisant, l'heure était venue de se préparer pour la soirée de gala à l'Ambassade de France, qui a été sans nul doute le point fort de l'événement. De merveilleux costumes étaient de sortie : le thème de la tenue vestimentaire était « Baroque français » !

Le Comité des Jeunes Sommeliers et les Membres du Conseil ont été escortés par de galants mousquetaires vers une salle comble. Après une réception des plus chaleureuses par l'hôte d'honneur, Son Excellence Monsieur François Delattre, Ambassadeur de France aux États-Unis, Marie Jones a accueilli tous les présents. Enfin, le grand moment est arrivé et les résultats du concours ont été annoncés. Le gagnant, Loïc Avril, n'a pas caché sa joie d'avoir triomphé face à des concurrents aussi talentueux.

La remise des récompenses a été suivie par les intronisations officielles, dirigées avec élégance et humour, avant la réception au champagne et le Dîner de Gala, où les tables avaient été dressées à la perfection pour recevoir des mets et des vins délectables.

Le week-end a été consacré à la découverte de Washington. Sous la houlette d'un guide expert, nous avons visité la Maison Blanche, le Lincoln Memorial, le Jefferson Memorial et le Washington Monument. Et si tous ces sites sont d'une beauté à couper le souffle, le Lincoln Memorial et le Jefferson Memorial étaient les plus exaltants : les inscriptions sur les murs représentent le cœur du peuple américain et les aspirations des États-Unis d'Amérique.

J'ai quitté Washington avec le souvenir d'une ville magnifique, de la camaraderie et de la convivialité des membres de la Chaîne et de leurs compagnons, de mets remarquables et de l'accueil chaleureux du personnel du Fairmont. Je suis heureuse d'avoir eu la chance de participer à un Grand Chapitre aussi réussi !

**Joye Hunt**



# From the outside, looking in

**A guest's view of the 2013 International Jeunes Sommeliers Competition and Grand Chapitre of the Bailliage of the United States, both held in Washington D.C.**



Image by David Ramsey Photography

## CAPTIONS / LÉGENDES

P106 The United States Capitol /  
Le Capitole des États-Unis

P106 Elegant table setting at  
the French Embassy event /  
Table élégante à la réception de  
l'Ambassade de France

P106 Red snapper on the menu  
at the French Embassy /  
Vivaneau rouge au menu de

l'Ambassade de France

P107 The White House /  
La Maison-Blanche

P107 The author (left) with  
Klaus Tritschler, Marie Jones  
& Barbara Tritschler / L'auteur  
(à gauche), en compagnie de  
Klaus Tritschler, Marie Jones et  
Barbara Tritschler

What a delightful experience it was to attend these events as a guest of International Vice President Marie Jones. It was my first visit to Washington, and even before the plane landed at Reagan National Airport I was amazed by the many green spaces, the historic stately buildings, and the absence of tall skyscrapers. My first impression was that Washington is one of the most beautiful cities that I have ever been privileged to visit.

A short taxi drive later and I arrived at the beautiful Fairmont Hotel, where I found the staff to be very welcoming and helpful, with even the smallest request being handled in a very personal and warm manner.

Throughout the afternoon, the young sommeliers began to arrive, an air of excitement about them, eager to begin the competition. In the evening, we enjoyed a delightful dinner with the competitors in

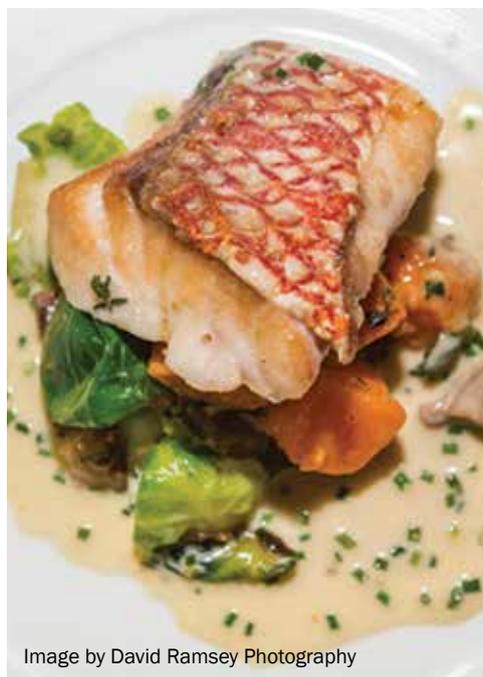


Image by David Ramsey Photography



the Fairmont's Juniper restaurant. The warmth and camaraderie of friendships being renewed was evident. Everyone was so kind and welcoming, extending a warmth that made me very much at ease.

The next day, after a most enjoyable breakfast, the Jeunes Sommeliers' competitors, committee members and judges left on an excursion to RdV Vineyards. I spent the day exploring some of Washington's delightful boutiques and shops. In the evening, a champagne reception in The Colonnade of The Fairmont Hotel was followed by dinner at The Blue Duck Tavern. It was an evening filled with wonderful food, wine and companionship.

Finally, competition day arrived and the very smartly dressed young sommeliers assembled. Jeunes Sommeliers Committee members greeted them and wished them all 'bonne chance'. Later, whilst walking through the city, my favourable impression of Washington continued to grow - the clean streets and the courteous drivers who stopped to allow us to cross the road.

After a quick but very enjoyable lunch, it was time to prepare for the Gala Evening at The French Embassy, which was without doubt the highlight of the event. There were so many wonderful costumes - a dress code option was 'French Baroque'!

The Jeunes Sommeliers Committee and Board Members were led through the packed auditorium by gallant Musketeers. After a very warm welcome by the Host of Honour, His Excellency Francois Delattre, Ambassador of France to the United States, Marie Jones greeted everyone and the big moment arrived as the competition results were announced. Winner, Loïc Avril, was overwhelmingly delighted to triumph in such talented company. Presentations were followed by the formal inductions, officiated with grace and humour and then it was onto the Champagne Reception and Gala Dinner, where the tables were set to perfection and the food and wine were delicious.

The weekend was spent exploring Washington D.C. With an experienced guide, we visited the White House, the Lincoln

Memorial, the Jefferson Memorial and the Washington Monument. Whilst all are breathtaking, the Lincoln and Jefferson Memorials were the most inspiring, the inscriptions on the walls represent the heart of the American people, and what the United States of America aspires to.

My lasting impression of Washington is of a beautiful city, the warm brotherhood and fellowship of Chaîne members and their companions, the wonderful food and the warmth of the staff of The Fairmont. I feel very fortunate to have been part of such a successful Grand Chapitre!

**Joye Hunt**



Image by David Ramsey Photography



# Les branches de « l'arbre » de la Chaîne continuent de pousser

## L'année 2013 a été marquée par des événements notables dans les Bailliages.

Des anniversaires ont été célébrés et des inaugurations ont été organisées par de nouveaux Bailliages à tous les niveaux.

« L'arbre » proverbial de la Chaîne a non seulement des racines profondes, mais il continue également à produire de nouvelles pousses !

Notre association a pour particularité de rassembler non-professionnels et professionnels, qu'il s'agisse d'hôteliers, de

restaurateurs, de chefs-cuisiniers ou de sommeliers, originaires des quatre coins du monde et partageant une passion commune pour la bonne chère. Ils sont tous amateurs de qualité et de gastronomie, faisant la promotion des arts culinaires et des plaisirs de la table.

Parmi les manifestations notables des 12 derniers mois...

Liechtenstein - ce petit Bailliage a célébré son 30ème anniversaire





**Thaïlande / Thailand**

et intronisé un membre de marque au rang de Grand Officier d'Honneur, en la personne de Son Altesse Sérénissime le Prince Alois du Liechtenstein. Qu'apporteront les 30 prochaines années à ce petit Bailliage et à son nouveau membre ?

Portugal - le Bailliage National a célébré son 40ème anniversaire à Lisbonne, suivi par la visite de la vallée du Douro, productrice de porto. Un large de groupe de visiteurs venus des États-Unis a participé au Grand Chapitre, soulignant l'une des valeurs et caractéristiques fondamentales de la Chaîne, celle de l'interconnexion et des échanges entre membres et invités, contribuant ainsi à approfondir, élargir et renforcer « l'arbre » de la Chaîne.

Bâle, Suisse - un 60ème anniversaire exigeait des célébrations magnifiques et elles n'ont pas déçu. Un véritable festival gastronomique baigné par un soleil printanier a constitué une occasion idéale pour découvrir et apprécier toutes les réalisations accomplies et pour se réjouir à la perspective de ce que les 60 prochaines années pourront réserver à ce Bailliage.

2013 a également marqué de nouveaux débuts pour la Chaîne, qui à leur tour généreront leur lot d'anniversaires dans les années à venir. À titre d'exemple, un noyau de membres existants et plusieurs membres potentiels ont participé à un premier dîner en Tanzanie. Un nouveau Bailliage a été établi en Chine, à Shenzhen. De grandes choses se produisent aussi en Indonésie sur l'île de Bali, devenue Bailliage Provincial, alors que plusieurs Bailliages régionaux ont été fondés dans plusieurs villes.

L'arbre de la Chaîne ne cesse de croître. Il ne connaît aucune frontière alors qu'il déploie ses branches et diffuse son message de fraternité et de respect, accueillant de nouveaux Bailliages et de nouveaux membres dans le monde entier.

Tous ces récits et plus encore sont disponibles sur les Actualités en ligne de la Chaîne : [www.chainedesrotisseurs.com/news\\_online](http://www.chainedesrotisseurs.com/news_online).

**Marie Jones**  
Rédactrice-en-chef



**Philippines**



Italie / Italy



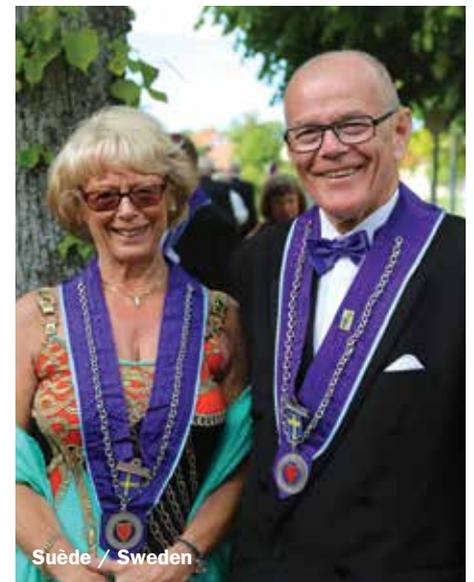
Hongrie / Hungary



Portugal



Corée / Korea



Suède / Sweden



Indonesia / Indonésie

# The branches of the Chaîne 'tree' continue to grow

**2013 has been another year of notable events around the Bailliages.**

Anniversaries have been celebrated and inaugural events have been staged by new Bailliages at all levels. Not only does the proverbial Chaîne 'tree' have deep roots but it is continuing to throw out new shoots!

The distinctive character of our association is to bring together Non-professionals and Professionals, whether they be hoteliers, restaurateurs, executive chefs or sommeliers, from all over the world in the appreciation of fine cuisine. All are enthusiasts of quality, fine dining, encouraging the culinary arts and the pleasures of the table.

Some of the notable events of the last 12 months have been ...

Liechtenstein - a small Bailliage celebrating its 30th anniversary plus the start of a very special membership with the induction, as a Grand Officier d'Honneur, of His Serene Highness Prince Alois of Liechtenstein. What will the next 30 years bring for this small Bailliage and this new member?

Portugal - the national Bailliage celebrated its 40th anniversary in Lisbon followed by a tour of the Port-producing Douro Valley. The Grand Chapitre was enjoyed by a strong group of visitors from the USA highlighting a key feature and value of the Chaîne, i.e. that of the interconnection and intermingling of visiting members and guests from throughout the Chaîne world, thus deepening, broadening and strengthening the Chaîne 'tree'.



Côte d'Ivoire



China / Chine





**Thailand / Thaïlande**

Basel, Switzerland - a 60th anniversary demanded a magnificent celebration and that is what was held. A truly gourmet festival, blessed by the spring sunshine, was the perfect occasion to discover and appreciate what had been achieved and look forward with imagination to what the next 60 years might bring for the local Bailliage.

2013 has also seen a number of new beginnings for the Chaîne, which will herald a host of anniversaries in years to come. For example, a nucleus of members and many potential members have held a first dinner in Tanzania. China's newest Bailliage was established in Shenzhen. Great things are also happening in Indonesia on the island of Bali, which has become a Provincial Bailliage with several local

Bailliages established in various towns.

The Chaîne's 'tree' continues to grow. It recognises no boundaries as it spreads its branches and unfurls its messages of brotherhood and respect, welcoming new Bailliages and new members from around the globe.

All of these stories and much more besides can be found on the Chaîne News On-line: [www.chainedesrotisseurs.com/news\\_online](http://www.chainedesrotisseurs.com/news_online).

**Marie Jones**  
**Managing Editor**



**Switzerland / Suisse**



China / Chine



Finland / Finlande



Portugal



Kenya



Russia / Russie

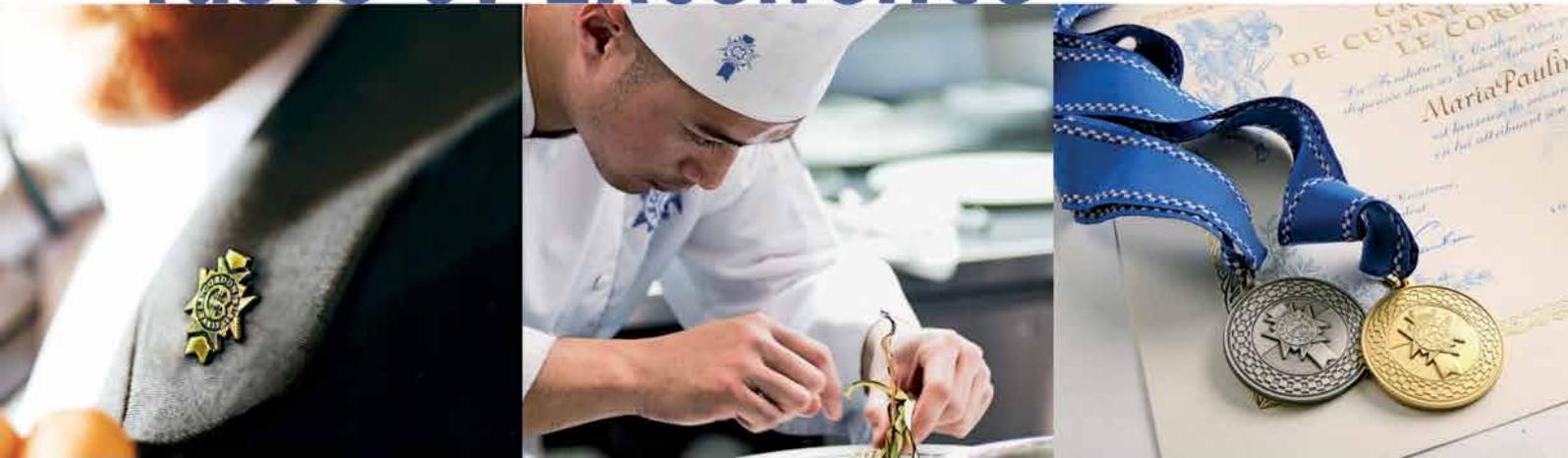


Photo : Mary Erhardy ([www.maryerhardy.com](http://www.maryerhardy.com))



LE CORDON BLEU®

# Taste of Excellence



Founded in Paris in 1895, Le Cordon Bleu is present today in some 20 countries with more than 40 schools, and is attended by 20,000 students of 70 nationalities every year.

Le Cordon Bleu has become one of the most prominent

institutions offering programs ranging from culinary training to university curricula in food and beverage, hospitality and tourism. Le Cordon Bleu awards certificates, diplomas, associate degrees, bachelor degrees, masters through MBA's and contributes to culinary research projects.

Le Cordon Bleu has a tradition of excellence in the world of gastronomy and hospitality and it is committed to furthering the appreciation of fine food and the French art of living.



[cordonbleu.edu](http://cordonbleu.edu)

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

chaîne revue 2013

