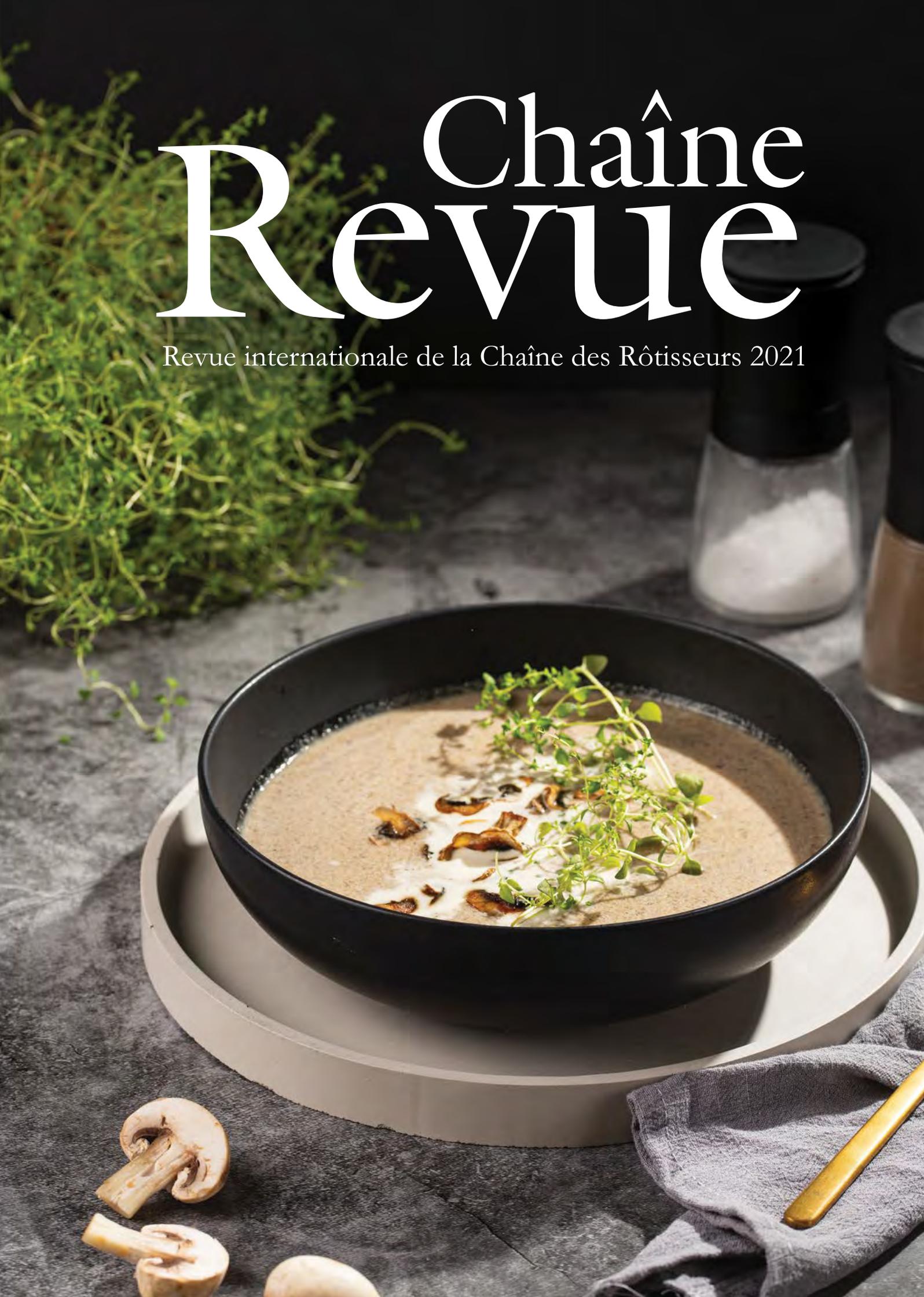


Chaîne Revue

Revue internationale de la Chaîne des Rôtisseurs 2021



Where will your Le Cordon Bleu education take you?



MASTER EXCELLENCE, JOIN US!

- Culinary Arts Diplomas: Cuisine, Pâtisserie and Boulangerie
- World Cuisines
- Wine Management
- Bachelors and Masters in Hotel and Restaurant Management
- MBA International Hospitality and Culinary Leadership
- Nutrition, Wellness and Gastronomy
- Online Accredited Programmes
- Short Courses



Vers un avenir plus souriant

C'est avec une immense satisfaction que nous avons pu célébrer une nouvelle Finale Internationale du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs fin septembre à Paris.



Nous avons enfin pu retrouver nos confrères des quatre coins du monde, une claire indication, je le crois, que nous commençons finalement à retrouver quelques libertés. Je souhaite souligner le dévouement, l'engagement et l'organisation qui ont été nécessaires non seulement pour que les finalistes puissent se rendre à Paris, mais également pour orchestrer tous les concours nationaux malgré les restrictions liées au COVID-19.

Par ailleurs, la Finale Internationale du Concours des Jeunes Sommeliers se tiendra à Lyon en novembre, parallèlement à l'Assemblée générale annuelle et au Grand Chapitre International 2021.

Après l'annulation regrettable de ces événements en 2020, et leur report

cette année, je ne peux vous dire à quel point je suis heureux, personnellement, de pouvoir retrouver un grand nombre d'entre vous, d'écouter vos anecdotes et, plus généralement, de partager l'esprit de camaraderie de la Chaîne tout en profitant de l'art de la table, mis en valeur par des chefs et des brigades de salle qui tirent une telle fierté de leur profession.

Certes, les temps ont été durs et je suis pleinement conscient des défis auxquels vous tous, nos membres, avez dû faire face au cours des 18 derniers mois. Mais réjouissons-nous car nous pouvons à nouveau rompre le pain ensemble et envisager un avenir très positif. Nous ne pouvons réécrire l'histoire, mais nous pouvons en tirer des leçons, évoluer et nous adapter. La « nouvelle normalité » post-COVID sera peut-être

même une meilleure normalité ; mais elle sera certainement différente. J'ai récemment lu une citation qui disait : « Les chemins difficiles mènent souvent à de merveilleuses destinations ».

Et il va sans dire que nos Bailliages autour du monde sont de merveilleuses destinations. Je me réjouis à la perspective du jour où nous pourrons tous voyager librement et profiter des avantages offerts par l'association gastronomique la plus ancienne au monde, en compagnie de personnes qui partagent la même philosophie, dans des Bailliages proches ou lointains, où la langue commune est celle de la bonne chère et du bon vin, dans un esprit d'amitié mutuel.

Yam Atallah
Président

Looking forward to good times ahead

It was with great excitement that at the end of September in Paris we were able to celebrate another International Final of the Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition.

This was an opportunity to meet again with friends from around the world, a clear indication, I believe, that we are at last beginning to feel some freedom. I would like to acknowledge the dedication, commitment and organisation involved in not only getting the finalists to Paris, but also in arranging all the national competitions that had to take place under COVID-19 restrictions.

Furthermore, in Lyon in November the International Final of the Jeunes Sommeliers Competition will have been held in conjunction with the 2021 International Grand Chapitre and Annual General Meeting.

After the unfortunate need to cancel

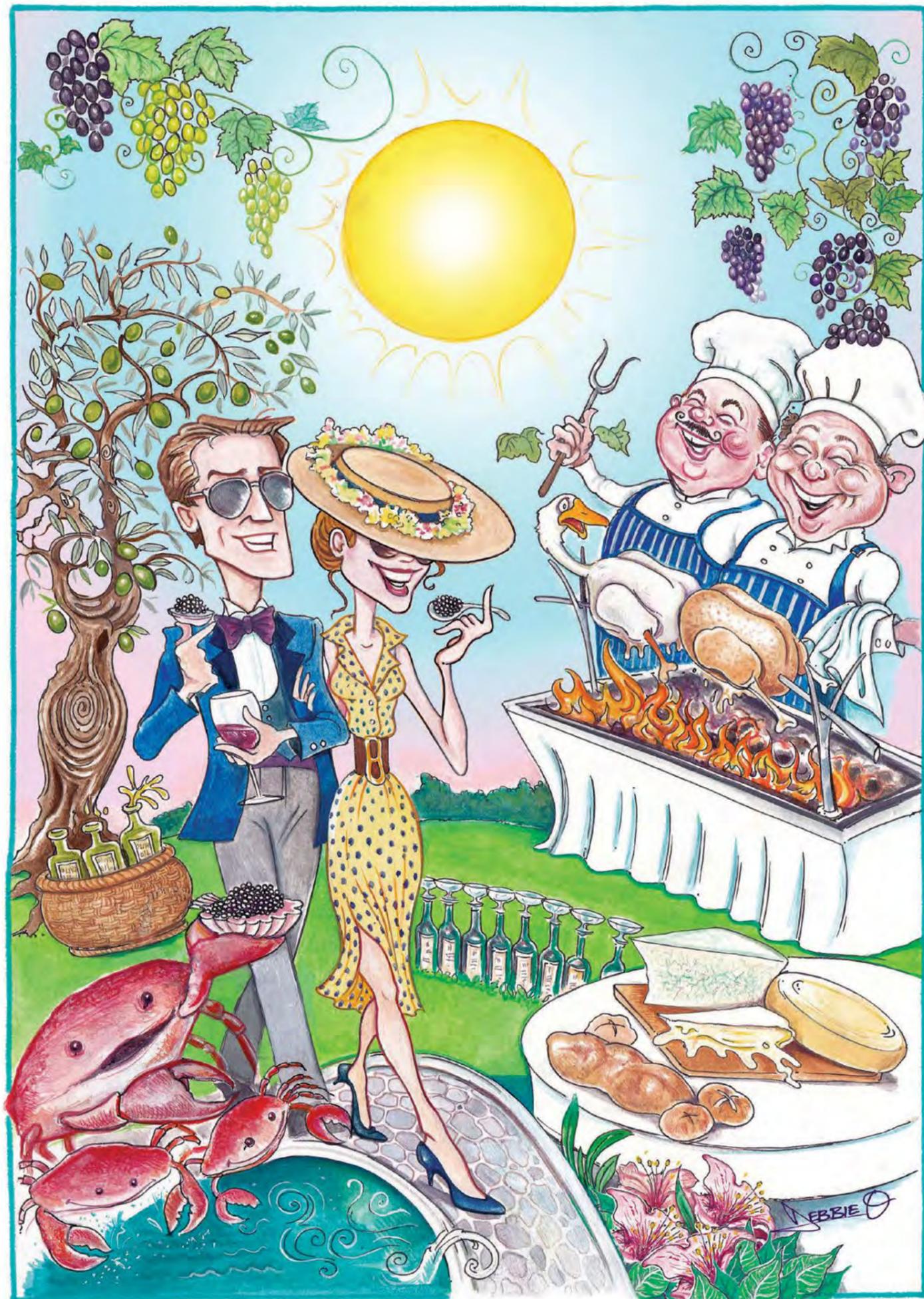
these events in 2020, and to postpone them from earlier this year, I cannot express to you the pleasure it gives me, personally, to have the opportunity to meet so many of you once again, to hear your stories and to generally share the camaraderie of the Chaîne whilst enjoying the 'art de la table' presented to us by the chefs and service staff who take such pride in their profession.

Yes, it has been a difficult time and I fully understand the challenges that you, our members, have faced during the last 18 months. But let us rejoice together that there are now opportunities to break bread together and look forward to a very positive future. We cannot re-write history, but we can learn from it, evolve and adapt. The so-called 'new normal'

post COVID may even be a better normal, certainly a different normal. I saw a quote recently which said "difficult roads often lead to beautiful destinations."

That our Bailliages around the world are beautiful destinations goes without saying. I look forward to the day when we can all travel freely; sharing the benefits of being a member of the oldest gastronomic association with like-minded individuals in Bailliages near and far, where the common language is that of food and wine enjoyed in an atmosphere of mutual friendship.

Yam Atallah
President



Index

3 Vers un avenir plus souriant /
Looking forward to good times ahead
Mot du Président

8 - 11 Les perles noires de Madagascar /
Madagascar's Black Pearls
Rova Caviar

12 - 13 Nadia Samdani, Bailli Délégué
Bangladesh

14 - 17 Comment le COVID-19
fait évoluer la gastronomie / How
COVID-19 is changing gastronomy

18 - 21 Délicieux décapodes /
Delicious decapods

22 - 25 Intérêts et bienfaits des
micro-pousses /
What's the deal with microgreens?

26 - 27 Georgios Kassianos
Grand Officier Maître Sommelier
Chypre / Cyprus

28 - 31 Ananas comosus

32 - 35 L'hôtel BEI SCHUMANN /
Hotel BEI SCHUMANN
Allemagne / Germany

36 - 39 Concours International /
International Competition
Jeunes Chefs Rôtisseurs

40 - 43 Le Conseiller Culinaire
Janez Bratovž et le restaurant JB /
Conseiller Culinaire Janez Bratovž and
Restaurant JB
Slovénie / Slovenia

44 - 45 Passage au virtuel /
Going virtual
Ordre Mondial des Gourmets
Dégustateurs (OMGD)

46 - 49 Brian Julyan
Officier Maître Sommelier
Jeunes Sommeliers

50 - 53 Sea Wine Club
Espagne / Spain

54 - 57 Le restaurant RE-NAA et le
Maître Rôtisseur Sven Erik Renaa /
Restaurant RE-NAA & Maître Rôtisseur
Sven Erik Renaa
Norvège / Norway

58 - 61 Des desserts qui racontent une
histoire / Desserts that tell a story
France

62 - 65 Huile d'olive extra vierge /
Extra virgin olive oil
Croatie / Croatia

66 - 69 Une pincée d'or blanc de Gozo /
A pinch of Gozo's White Gold
Malte / Malta

70 - 73 Un « Maître Sommelier » pour
le fromage /
A 'Master Sommelier' for cheese
Etats-Unis d'Amérique / USA

74 - 75 L'ACCR et le 4L Trophy /
Supporting the 4L Trophy
Association Caritative de la Chaîne des
Rôtisseurs (ACCR)

76 - 79 Recettes / Recipes
Guyane / French Guiana
Autriche / Austria

80 - 81 Chloé Balanos, Bailli Délégué
Cameroun / Cameroon

82 - 85 Gastronomie dans la
campagne néerlandaise /
Fine dining in the Dutch countryside
Pays-Bas / Netherlands

86 - 87 Pedro Lobo
Chargé de Missions
Macao RAS Chine / Macao SAR China

88 - 91 Kari Aihinen
Grand Officier Maître Rôtisseur
Finlande / Finland

92 - 93 Caféologie / Coffeology
Belgique / Belgium

94 - 97 Shaun Smith
Conseiller Culinaire
Afrique du Sud / South Africa

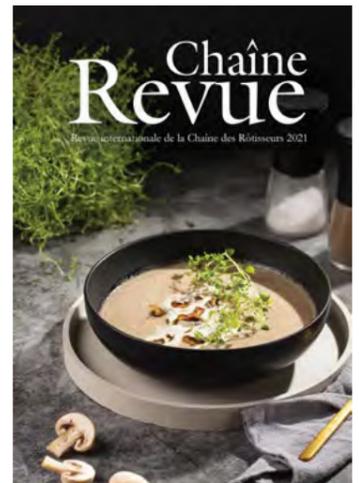
98 - 101 À la découverte de la
gastronomie mauricienne /
Exploring Mauritian gastronomy
Île Maurice / Mauritius

102 - 105 Les œufs de la ferme
West Walla / West Walla eggs
Australie / Australia

106 - 109 Cuisine thaïlandaise sur les
rives d'un lac suisse /
Thai cuisine on a Swiss lakeside
Suisse / Switzerland

110 - 111 Jérémie Courivault /
Jeremie Courivault
Professionnel du Vin
Vietnam

112 - 113 Baillis Délégués



Revue internationale de la Chaîne
Mentions légales / Statutory Information

Siège Mondial / International Headquarters
Marie Jones - Rédactrice-en-chef / Managing Editor
La Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Siège Mondial, 111 rue de Longchamp, 75016 Paris, France
Tel: +33 (0)1 42 81 30 12 Fax: +33 (0)1 40 16 81 85
Magazine e-mail: chaine-magazine@chaîne-des-rotisseurs.net
Siège Mondial e-mail: chancellerie@chaîne-des-rotisseurs.net

Site internet / Web site: www.chainedesrotisseurs.com

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

Bien que le plus grand soin ait été apporté à la publication d'informations
exactes, ni Amanda Roberts ni la Chaîne des Rôtisseurs ne peuvent être
tenues responsables de toute erreur ou omission.

Whilst every effort has been made to achieve total accuracy,
neither Amanda Roberts nor the Chaîne des Rôtisseurs can be
held responsible for any errors or omissions.

© Chaîne des Rôtisseurs 2021

Chaîne des Rôtisseurs Magazine ISSN 2398-3086 (Print)
Tirage / Issues printed: 21,000 ~ Prix / Price: 3 euro

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

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

CREATED BY HAND
DESIGNED BY NATURE
CHERISHED BY LIFE



AMICI 1814

THIS KNIFE TAKES THE ART OF FOOD PREPARATION LITERALLY

Inspired by artistic Florentine engravings, WÜSTHOF Amici 1814 features a lavish illustration of Italy's botanical bounty. The beauty of the magnificent engraving, in combination with the olive wood handles full of character, is enchanting. This impressive knife is not just a true testament to expert craftsmanship and a loving appreciation of nature, it is so much more as each knife is truly an individual piece of art, that applauds life's special moments. Find the full story online.

Created for food fans who love the exceptional. Limited to 1,814 pieces.

WUSTHOF.COM/AMICI1814



WEMPE

EXQUISITE
TIMEPIECES & JEWELRY

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

PETER PETERS, CHANCELIER D'ALLEMAGNE

LEIPZIG, MÄDLER-PASSAGE/GRIMMAISCHE STRASSE 2-4, T 0341 211 31 12
AND AT THE BEST ADDRESSES IN GERMANY AND IN NEW YORK, PARIS, LONDON, VIENNA, MADRID - WEMPE.COM

Les perles noires de Madagascar



Le caviar de la maison Rova, produit par la ferme d'esturgeons Acipenser située à proximité du village d'Ambatolaona à Madagascar, est le seul caviar produit en Afrique et dans l'océan Indien, et est une source de fierté nationale pour le peuple malgache.

Avec un site de production établi dans les terres en 2009, complété par un site sur le lac de Mantasoa en 2015, la ferme piscicole Acipenser est une entreprise écologique, économique et sociale lancée par trois entrepreneurs français.

Après avoir vu un documentaire télévisé consacré à un élevage d'esturgeons en Aquitaine, Alexandre Guerrier, Christophe et Delphine Dabezies ont décidé de diversifier leurs activités, passant de la haute couture au monde luxueux du caviar.

Pendant 10 ans, la ferme Acipenser a importé des œufs fertilisés et élevé six variétés différentes d'esturgeons : sibérien (caviar *Baerii*), russe (caviar *Osciètre*), Beluga (caviar *Beluga*), iranien (caviar iranien), « à ventre nu » (caviar *Shipova*) et Étoilé (caviar *Sévruka*). Le premier caviar de la ferme a été produit le 26 juin 2017, le jour de la fête nationale malgache. Il faudra attendre 2029 avant que toutes les espèces produisent leur caviar et que la ferme atteigne son « rythme de croisière ».

Le meilleur de la nature

Alimenté exclusivement par des eaux pluviales, et épargné par la pollution, le lac de Mantasoa offre un environnement vierge naturellement propice à l'élevage des esturgeons. L'hiver, la température minimale de l'eau est de 13°C, s'élevant à une

température maximale de 25°C en été, une fourchette idéale pour que cette espèce s'épanouisse. Les excellentes performances de reproduction et le rendement du caviar à ce jour sont le résultat du terroir malgache unique et de méthodes d'élevage qui respectent la nature, l'environnement et tous les êtres vivants.

Les procédures éco-responsables de la ferme Acipenser ont été validées en 2018 par la certification ISO 14001. En plus de son respect de l'environnement et de l'introduction de mesures visant à minimiser l'impact des activités d'élevage, telles que l'installation de panneaux solaires pour générer de l'énergie, la ferme respecte ses poissons. Acipenser élabore elle-même les aliments pour ses esturgeons à partir de produits locaux, n'utilise aucune hormone de croissance, n'importe aucun poisson adulte et fabrique et répare à la main ses filets.

Un engagement sociétal

Pour le village d'Ambatolaona, la ferme Acipenser a marqué le départ d'un renouveau économique sans précédent : 80% de ses 300 collaborateurs ont été recrutés parmi les habitants du village, et une politique interne de formation continue a été mise en place pour développer les compétences du personnel. De nouvelles entreprises ont ouvert leurs portes dans le village pour approvisionner la ferme. Par

ailleurs, Rova Caviar s'implique également dans le financement de projets, tels que la réfection de routes, la plantation d'arbres pour le reboisement ou encore le don de gilets de sauvetage. La ferme offre régulièrement du poisson à la communauté locale, notamment aux écoles et aux hôpitaux, et pendant la pandémie, elle a fait don de plusieurs milliers de masques à ses employés, à des écoles, églises, hôpitaux et autres services publics pour lutter contre la propagation du COVID-19.

Renommée internationale

La première production de Rova Caviar avait été réservée aux restaurateurs et clients malgaches, avant que ses produits soient plus largement proposés à des établissements prestigieux des îles de l'océan Indien en 2018. En janvier 2019, au salon SIRHA de Lyon, Rova Caviar a ébloui les professionnels de la gastronomie. La maison jouit désormais d'une renommée internationale.

Le Chef Herilalaina Ravelomanana est l'Ambassadeur de Rova Caviar. Chef malgache autodidacte, disciple d'Auguste Escoffier et titulaire de neuf distinctions internationales, Herilalaina Ravelomanana a ouvert un restaurant gastronomique, le Marais, situé dans la capitale de Madagascar, Antananarivo.



Madagascar's Black Pearls

Rova Caviar, from the Acipenser sturgeon farm located close to the village of Ambatolaona in Madagascar, is the only caviar produced in Africa and the Indian Ocean and is a source of national pride for the Malagasy people.

With production established onshore in 2009, supplemented by the addition of a facility on Lake Mantasoa in 2015, the Acipenser fish farm is an ecological, economic and social venture on the part of three French entrepreneurs.

Alexandre Guerrier, and Christophe and Delphyne Dabezies were inspired by a television report on a sturgeon fish farm in Aquitaine to diversify from their haute couture fashion business into the luxury world of caviar.

Over a period of 10 years, the

Acipenser farm has imported fertilised eggs and bred six different varieties of sturgeon: Siberian (*Baerii* caviar), Russian (*Oscietra* caviar), Beluga (Beluga caviar), Iranian (Iranian caviar), 'bare-bellied' (*Shipova* caviar) and Star (*Sévruga* caviar). The first caviar at the farm was produced on June 26, 2017 - Madagascar's national holiday. It will be 2029 before all the species are producing and the farm is operating at 'cruising speed'.

The best of nature

Fed only by rainwater, and free from pollution, Lake Mantasoa

is a pristine setting creating an environment which is naturally suitable for sturgeon to thrive. The minimum water temperature in winter is 13°C, rising to a maximum summer temperature of 25°C, representing the optimum range within which the fish thrive. The excellent breeding performance and yield of the caviar to-date is as a result of the unique Madagascan terroir and farming methods, which respect nature, the environment and all living creatures.

The eco-responsible credentials of the Acipenser sturgeon farm

were recognised with ISO 14001 certification in 2018. As well as its respect for the environment and the introduction of measures to minimise the impact of farming activities, such as installing solar panels for power generation, the farm also respects its fish. Acipenser makes its own feed for the sturgeon from local produce, uses no growth hormones, does not import adult fish and makes and mends its own nets, by hand.

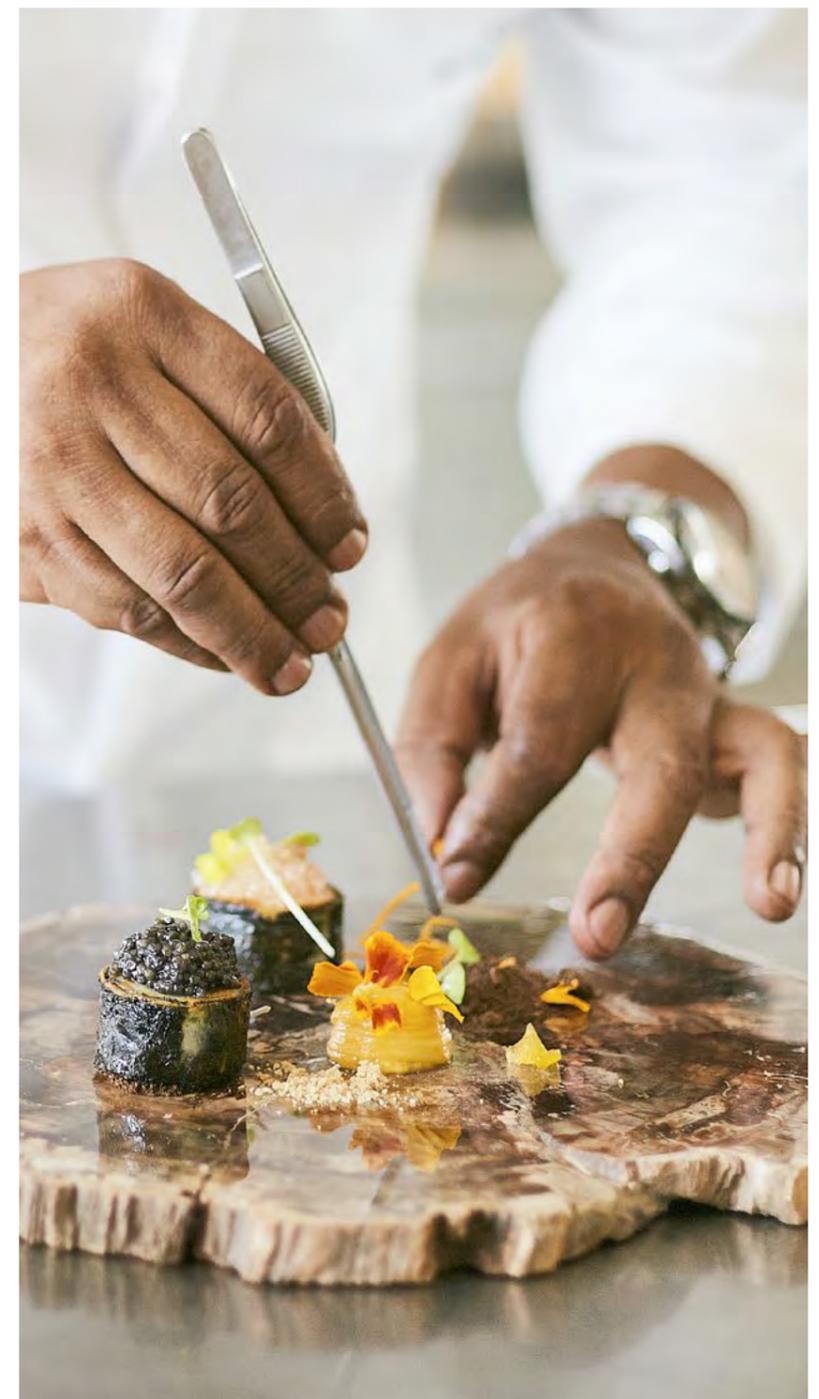
Social engagement

The Acipenser farm has also brought economic revival to Ambatolaona and the surrounding villages, with 80% of its 300 staff recruited from among the village people and a company policy of training and developing the skills of its staff. New businesses have opened up in the village to supply the farm, and Acipenser is also funding projects, including road repair, tree-planting for reforestation and donating life jackets to support small fishermen. Rova Caviar also regularly donates fish to local groups including schools and hospitals, and during the pandemic has donated many thousand face masks to employees, schools, churches, hospitals and other public services to help combat the spread of COVID-19.

International acclaim

The first Rova Caviar produced was reserved for Malagasy restaurateurs and consumers, before it was made more widely available to prestigious establishments in the Indian Ocean islands in 2018. In January 2019, at SIRHA in Lyon, Rova Caviar wowed gastronomy professionals and it is now being recognised around the world.

Rova Caviar Ambassador is Chef Herilalaina Ravelomanana. A self-taught Malagasy chef, disciple of Auguste Escoffier and recipient of nine international awards, Chef Ravelomanana founded the gourmet restaurant, the Marais, located in Madagascar's capital city, Antananarivo.





J'apprécie la gastronomie ;
non seulement les mets mais
aussi l'expérience qui les
accompagne

Nadia Samdani Bailli Délégué

Nadia Samdani est une femme d'affaires, une collectionneuse d'art et une philanthrope britannique d'origine bangladaise, reconnue à l'échelle internationale pour son leadership visionnaire dans le développement de plateformes artistiques et culturelles au Bangladesh.

Aux côtés de son époux Rajeeb Samdani, Chevalier, Nadia est la co-fondatrice de la « Samdani Art Foundation » et de son événement phare, le « Dhaka Art Summit », dont elle est également la directrice.

Nadia a reçu une ribambelle d'honneurs et de distinctions dans le monde de l'art et de la culture. Sa collection d'œuvres d'art a été reconnue dans la liste « Artnews Top 200 Collectors », la seule pour l'Asie du Sud, dans laquelle elle figure depuis 2015.

Elle a reçu le titre de « Woman of Inspiration » décerné par la branche bangladaise de l'organisation à but non lucratif « Junior Chamber

International » (JCI) en 2020. Neuf femmes ont ainsi été saluées pour leurs réalisations et leurs contributions exceptionnelles dans différents secteurs, notamment les arts et la culture. Elle a également été reconnue par le Forum économique mondial en 2018, dans le cadre de son programme de récompenses « Women of the Decade in Arts Leadership ».

Nadia est aussi une gastronome. C'est l'un des membres fondateurs du Bailliage du Bangladesh, qu'elle a rejoint en tant que Dame de la Chaîne en septembre 2019. « J'apprécie la gastronomie ; non seulement les mets mais aussi l'expérience qui les accompagne »,

confie-t-elle. « Une belle soirée, des tenues habillées, des conversations avec des personnes partageant les mêmes valeurs, et un repas exécuté à la perfection ».

Au Bangladesh, les arts de la table se développent, et la Chaîne contribue à leur rayonnement. Un nombre croissant de personnes recherchent des expériences gastronomiques, pour déguster des plats d'exception en bonne compagnie, et Dhaka s'enorgueillit désormais de plusieurs restaurants de premier ordre.

Nadia a été promue Bailli Délégué en décembre 2020.

Nadia Samdani Bailli Délégué

Nadia Samdani is a British-born Bangladeshi businesswoman, art collector and philanthropist, who is internationally recognised for her visionary leadership in developing platforms for art and culture in Bangladesh.

Along with her husband Rajeeb Samdani, Chevalier, Nadia is the co-founder of Samdani Art Foundation and its headline event the Dhaka Art Summit, which she also leads as its director.

Nadia boasts a string of commendations and recognitions in the world of art and culture. Her art collection is one of the only South Asian collections to have been recognised on the Artnews Top 200 collectors listing, on which it has appeared since 2015.

She received a Woman of Inspiration Award from the Bangladesh chapter of Junior Chamber International (JCI) in 2020. This recognised nine women for their outstanding achievement and contribution to different sectors, including art and culture. She was also recognised by the World Economic Forum in 2018 in its Women of the Decade in Arts Leadership awards programme.

Nadia is also a food lover. She is a founding member of the Bailliage of Bangladesh, joining as a Dame de la Chaîne in September 2019. "I love fine dining, not only the food but the experience that comes along with it," she says. "A beautiful evening out, dressed in beautiful clothes, conversations with like-minded people and enjoying a spectacular curated meal."

Gastronomy in Bangladesh is growing and the Chaîne is helping to take it to a new level. More people want the gastronomy experience, for great food and company, and Dhaka now boasts a few fine-dining restaurants.

Nadia was promoted to Bailli Délégué in December 2020.



I love fine dining, not only the
food but the experience that
comes along with it

Comment le COVID-19 fait évoluer la gastronomie

La Revue s'est entretenue avec Tassos Kioulpapas, Bailli Délégué de Grèce, sur les tendances post-pandémie que l'on observe aujourd'hui dans les restaurants autour du monde. En tant que Président-directeur général de Xenex, fournisseur de longue date de matériel et de services à ce secteur, Tassos est idéalement placé pour parler de ce sujet d'actualité.



Après 18 mois d'incertitudes, le public commence à comprendre à quel point notre routine et nos comportements ont changé en conséquence de la pandémie de COVID-19. Le covid a dominé nos vies de bien des façons et, pour notre secteur en particulier, il a interféré avec le besoin d'interactions sociales, nous empêchant de profiter du plaisir partagé des rencontres et des repas.

En raison de la fermeture des restaurants et de l'impossibilité de sortir, nous avons modifié nos habitudes et transformé notre domicile en un lieu où vivre et manger, avec des conséquences sur tous les services de restauration. Au début de la crise, les services de livraison à domicile ont connu un véritable essor. Les entreprises de livraison existantes ont développé leur offre pour inclure des produits alimentaires, et de nombreuses start-ups ont vu le jour, avec un succès et une rentabilité manifestes.

Cela a eu des effets désastreux sur les entreprises de restauration traditionnelles, sur les restaurants et



Nous reviendrons aux produits régionaux, comme nous le faisons avant la mondialisation des habitudes alimentaires

sur leur chaîne d'approvisionnement, entraînant un risque élevé de pertes financières. En conséquence, alors que le secteur de l'hôtellerie-restauration souffrait plus que beaucoup d'autres, un grand nombre de personnes ont perdu leur emploi.

La réaction du secteur

Les professionnels des milieux de la restauration et de l'hôtellerie ont dû mettre en œuvre de nouvelles idées pour protéger leurs activités. À titre d'exemple, certains chefs ont fait preuve d'imagination et créé des menus spéciaux pouvant être livrés au domicile de leurs clients : des menus de grande qualité mais proposés à des prix raisonnables, alors que les consommateurs sont devenus plus sensibles aux coûts. D'autres chefs ont proposé des cocktails, avec ou sans alcool, souvent à des prix très compétitifs, comme alternatives au vin.

Le secteur a dû répondre à de nombreux défis. Par exemple, les difficultés liées à la chaîne d'approvisionnement ont fait monter les prix et certains produits se sont raréfiés voire retrouvés en rupture de stock. Aujourd'hui, la main-d'œuvre demeure un problème, car ceux qui avaient perdu leur poste travaillent désormais ailleurs.

Depuis la fin des confinements et le retour à une plus grande liberté

de mouvements, on constate chez le public qui avait été forcé de rester à la maison, et avait donc réalisé des économies non négligeables, une volonté de revenir dans nos établissements. Les affaires semblent reprendre dans les restaurants haut de gamme en particulier, ainsi qu'à l'autre extrémité du marché, dans les établissements petit budget. En revanche, les restaurants et les établissements de catégorie intermédiaire semblent lutter le plus pour retrouver leurs niveaux d'activités pré-pandémie.

Par conséquent, les marques connues et les chefs célèbres pourraient bénéficier d'un potentiel considérable en proposant leur services dans des hôtels ou des sites neutres, qui préféreront louer leur espace plutôt que le gérer eux-mêmes.

L'évolution du secteur

Il apparaît clairement que les tendances futures seront influencées non seulement par la pandémie et les préoccupations liées à la santé et à la nutrition humaines, mais aussi par un autre facteur important : le besoin urgent de répondre au changement climatique imminent. Le secteur de la restauration rapide, à l'image des

établissements spécialisés dans les hamburgers, sera impacté en premier, tandis que le secteur de la pâtisserie et des cafés aura plus de succès et se développera plus rapidement.

La technologie apportera un changement positif, au moyen de temps de cuisson rapides pour économiser de l'énergie, et avec l'utilisation de robots pour les tâches courantes simples et répétitives. Nous reviendrons aux produits régionaux, comme nous le faisons avant la mondialisation des habitudes alimentaires. La consommation de viande et d'autres ingrédients crus produits à des milliers de kilomètres sera plus rare, car il est admis que cette pratique n'est plus viable et génère des niveaux élevés de pollution.

Nous deviendrons plus raisonnables et prendrons mieux conscience de nos actions. La gastronomie survivra, mais nous retournerons aux bases en proposant une meilleure qualité axée sur le goût et la présentation.

L'extravagance continuera d'exister, mais sous des formes plus modestes.

Anastase 'Tassos' Kioulpapas
Bailli Délégué de Grèce



How COVID-19 is changing gastronomy



We will go back to sourcing local products the way we used to before globalisation of eating habits

The *Revue* talks to Tassos Kioulpapas, Bailli Délégué of Greece, about the post-pandemic trends now affecting restaurants globally. As Chief Executive Officer of Xenex, a long-time supplier of equipment and services to the sector, Tassos is well-placed to comment on this very topical issue.

After 18 months of uncertainty, people are now beginning to understand how much our routines and behaviour have changed as a result of the COVID-19 pandemic. It has dominated our lives in many ways, perhaps most significantly for our sector it has interfered with the human need for social interaction, preventing the shared

pleasure of meeting and eating together.

With restaurants closed and people not able to go out, we changed our habits and embraced our homes as places to live and eat, which has impacted the whole foodservice industry. The early reactions to this change brought about a boom in food

delivery businesses. Existing delivery companies extended their services to include food and many start-ups appeared on the scene, all seemingly successful and profitable.

This adversely affected traditional food businesses, restaurants and their supply chains, bringing a high risk of substantial financial losses.

As a result, many people working in restaurants lost their jobs as the hospitality sector suffered more than many other sectors.

We have reacted

Professionals from across foodservice and hospitality have had to introduce new ideas to protect their businesses. Chefs, for instance, have been inventive, creating special menus that can be delivered in the customer's home, which must be high quality but at a reasonable price as consumers have become more cost-conscious. Some offered cocktails - with or without alcohol - often at very reasonable prices, as an alternative to wine.

The sector has had to react to many challenges. Supply chain difficulties, for instance, have pushed prices up and made some products unavailable, or in short supply. Staff are a constant problem, as many of those who lost their jobs are now working elsewhere.

Since the lifting of lockdowns and the return to more freedom

of movement, we are seeing a willingness amongst people who had been staying at home, and therefore saving quite a lot of money, to return to our venues. In particular, the more expensive restaurants seem to be returning to good business. At the other end of the market, low budget eating venues are also doing well. It's the mid-priced restaurants and venues that seem to be struggling to return to their pre-pandemic levels of business.

This means there may be significant potential for the prominent brands and well-known chefs to extend their offer into hotels and unbranded venues that may choose to lease their space rather than operate it themselves.

How the industry will develop

It is becoming clear that future trends will be influenced, not just by the pandemic and concerns around human health and nutrition, but another important factor - the urgent need to respond to rapid climate change. The QSR sector (Quick Service Restaurants) such as

those specialising in burgers, will see this impact first of all, whilst the bakery and café sector will develop more rapidly and successfully.

Technology will introduce positive change, such as quicker cooking times to save energy, plus the use of robots for routine, non-skilled and repetitive tasks. We will go back to sourcing local products the way we used to before the globalisation of eating habits. Eating meat and other raw ingredients produced thousands of kilometres away will become less commonplace, as it is understood that this practice is unsustainable and generates high levels of pollution.

We will become wiser and more conscious of our actions. Gastronomy will survive, but we will return to basics, offering higher quality with a focus on taste and appearance. Extravagance will continue to exist, but in a humbler guise.

Anastase 'Tassos' Kioulpapas
Bailli Délégué of Greece

Délicieux décapodes

La planète abrite près de 4 500 espèces connues de crabe, produit considéré comme un mets raffiné dans de nombreuses cuisines internationales. Ces animaux font partie des décapodes (ce qui signifie qu'ils ont dix pattes) et peuplent principalement nos océans et nos mers, même si certaines espèces vivent sur terre.



Dotée d'un corps relativement petit, cette espèce ressemble à une araignée géante, ou à un monstre de science-fiction

Le statut du crabe en tant qu'ingrédient de luxe dans les menus n'est plus à prouver, mais il n'en a pas toujours été ainsi. Depuis toujours, le crabe a constitué un aliment facilement accessible pour les habitants des bords de mer. Le crabe de Dungeness par exemple, qui évolue dans les eaux côtières allant de l'Alaska, à l'extrême nord, jusqu'à Baja au Mexique, plus au sud, a fait partie pendant des siècles du régime alimentaire de base des populations locales, qui le pêchaient à marée basse. Aux États-Unis et au Canada, le crabe de Dungeness est désormais un mets raffiné, recherché pour sa chair abondante à la fois délicate et légèrement sucrée. À San Francisco, le crabe de Dungeness est l'une des spécialités du quartier de Fisherman's Wharf, et il entre souvent dans la composition du célèbre *cioppino*, ragoût de fruits de mer italo-américain qui a vu le jour dans cette ville.

L'essor des voyages internationaux, ouvrant également la porte aux régions les plus retirées de la planète, a contribué à une demande accrue de crabe, liée au souhait des touristes de goûter aux spécialités locales.

Cet engouement a entraîné une hausse des prix et, dans certains cas, menacé les espèces en conséquence de la surpêche.

Le crabe de cocotier (*Birgus latro*) par exemple, confirmé par le Guinness World Records comme le plus grand et le plus lourd crustacé terrestre, avec une envergure pouvant atteindre 1 mètre, a été chassé presque jusqu'à l'extinction pour sa chair riche et irrésistible, cuite simplement à la vapeur dans du lait de coco pour sublimer ses saveurs. Également connu sous le nom de crabe voleur, le crabe de cocotier est originaire des îles indopacifiques, notamment Batanes à l'extrémité septentrionale de l'archipel des Philippines. Son aliment préféré est la noix de coco, ainsi que d'autres fruits charnus, noix et graines.

Parmi les autres délices des eaux côtières du sud-ouest des Philippines et de l'est de l'Australie, se trouve le *Ranina ranina*, également connu sous le nom de crabe girafe. D'une couleur brune-rouge caractéristique avec une

carapace ponctuée de dix taches blanches, ce crabe de plus petite taille (d'une longueur maximale de 150 mm) est considéré comme un mets de choix aux Philippines, où il porte le nom de curacha. Le crabe girafe est généralement cuit à la vapeur ou bouilli pour préserver sa saveur.

Des craintes concernant la diminution de la population du plus grand crabe du monde, le crabe-araignée géant du Japon, ont conduit à l'interdiction de sa pêche pendant la saison de reproduction. L'envergure de ses pattes, qui peut atteindre jusqu'à 4 mètres entre les pinces avant et les pattes arrière, lui vaut le titre de crabe le plus grand au monde. Dotée d'un corps relativement petit, cette espèce ressemble à une araignée géante, ou à un monstre de science-fiction. Considéré comme un mets raffiné au Japon, préparé simplement à la vapeur avec du sel, ce crabe évolue dans les eaux froides du Pacifique, allant du Japon jusqu'à Taïwan, bien plus au sud. Les profondeurs de l'océan forment son habitat naturel, et il ne s'élève qu'à 45 mètres de

la surface pendant la saison de reproduction.

Toujours disponible en grand nombre, le *Maja squinado*, ou araignée de mer. Pêché à des fins commerciales, ce crabe migratoire évolue dans la mer Méditerranée et dans le nord-est de l'océan Atlantique. Connus sous le nom de *Txangurro* dans le Pays basque espagnol, il est proposé comme mets raffiné dans les bars à tapas et les restaurants de Bilbao et de Saint-Sébastien, farci et cuit dans sa carapace : *Txangurro al Horno*.

D'autres espèces de crabe sont plébiscitées pour la table, notamment le crabe caillou noir, du littoral de Floride, le crabe de mangrove, des eaux peu profondes et des lagons entourant le Sri Lanka, le crabe d'Hokkaido, que l'on trouve dans l'océan Pacifique et la mer du Japon, le Sam bien Gò Công, un crabe fer à cheval trilobite originaire du Vietnam, et le crabe zombi, qui est toujours pêché à la main par la population locale des îles de Providencia et Santa Catalina en Colombie.



Delicious decapods

Considered a delicacy in many international cuisines, the world is home to around 4,500 known species of crab. Belonging to the decapod group of animals (meaning they have 10 legs), the most common habitat for crabs is our oceans and seas, although some species do live on land.

The position of crab as a luxury item on menus is well-established, but it hasn't always been that way. Throughout history, crab has been an easily accessible food for local people. The Dungeness crab, for instance, found in coastal waters from as far north as Alaska, to Baja in Mexico to the south, was a staple part of the diet for indigenous people centuries ago who would harvest them at low tide. In the USA and Canada, Dungeness crab is now a delicacy, in demand for its plentiful meat, which is delicate and slightly sweet. In San Francisco, Dungeness crab is readily available on Fisherman's Wharf and it is often

used as an ingredient in the popular Italian-American seafood stew of cioppino, which originated in the city.

The growth of international travel, which has opened up even the most remote parts of the world to visitors, has increased demand for crab as tourists are eager to try the local specialities. This has pushed prices up and, in some cases, endangered the species through over-fishing.

The coconut crab (*Birgus latro*), for instance - confirmed by Guinness World Records as the largest, and heaviest, land-living crustacean with a leg-span of up to one metre - has

been hunted almost to extinction because it is so good to eat, simply steamed in coconut milk which enhances the flavour of the fatty flesh. Also known as the robber crab, the coconut crab is native to Indo-Pacific islands, including Batanes at the northern tip of the archipelago of the Philippines. Its favourite food is coconut, as well as other fleshy fruit, nuts and seeds.

Another delicacy from the coastal waters of the south-western Philippines and Australia's east coast is *Ranina ranina*, also known as the red frog crab or the spanner crab. A distinctive reddish-brown

in colour with ten white spots on its carapace, this smaller crab (up to 150mm long), is considered a delicacy in the Philippines, where it is known as *curacha*. Spanner crab is usually steamed or boiled to preserve its flavour.

Fears that the world's largest crab, Japanese spider crab, is dwindling in numbers have led to a ban on fishing this giant of the ocean during breeding season. It's the span of its legs - which can reach almost four metres from the tip of one front claw to the other - that makes this the world's largest crab. With its relatively small body, the Japanese spider crab resembles a giant arachnid, or a monster from science fiction. A delicacy in Japan, served simply salted and steamed, this crab lives in cold Pacific waters from Japan to as far south as Taiwan. Its natural habitat is deep in the ocean and it only rises to around 45m depth during breeding season.

Still plentiful in numbers is the *Maja squinado*, or the European spider crab. Commercially fished, this migratory crab is found in the Mediterranean Sea and the north-east Atlantic Ocean. Known as *Txangurro* in the Basque region of Spain, it is served as a delicacy in tapas bars and restaurants in Bilbao and San Sebastian, stuffed and baked in its own shell - *Txangurro al Horno*.

Other crab species that are favourites for the dining table include the Stone crab from Florida's Gulf Coast, the Mud crab from the shallow waters and lagoons around Sri Lanka, the Hokkaido Hairy crab from the Pacific Ocean and the Sea of Japan, the Sam biên Gò Công, a tri-spine horseshoe crab from Vietnam, and the Providencia Black crab, which is still harvested manually by the local population of the Providencia and Santa Catalina islands of Colombia.



“ ”

With its relatively small body, the Japanese spider crab resembles a giant arachnid, or a monster from science fiction

Intérêts et bienfaits des micro-pousses

Bien qu'elles soient apparues dans nos assiettes dès les années 1980, les micro-pousses revêtent de nos jours une nouvelle importance, comme l'a découvert *la Revue*.



Du fait de leur récolte précoce, les micro-pousses sont des plantes à culture rapide, un grand nombre d'entre elles pouvant d'ailleurs être cueillies dans les deux semaines suivant la semence

Ce regain d'intérêt pour les micro-pousses est dû à la combinaison de leur haute valeur nutritive compte-tenu de leur petite taille, aux pressions visant à créer un système alimentaire plus durable face à la croissance démographique et au changement climatique, ainsi qu'à leur potentiel en tant que plantes cultivables.

Les méthodes d'agriculture intensive modernes, qui visent à produire de grands volumes d'aliments au moindre prix, ont aggravé les problèmes environnementaux, tels que la déforestation, la pénurie d'eau et la perte de biodiversité. L'agriculture est l'une des principales causes du déclin environnemental, et l'origine de près d'un tiers des émissions humaines de gaz à effet de serre. Les scientifiques tirent la sonnette d'alarme et affirment que le système alimentaire mondial n'est plus viable.

Le marché des micro-pousses est en pleine expansion dans le monde et, selon les analystes, cette tendance devrait se poursuivre.*

Les micro-pousses sont de petites pousses de légumes aromatiques, riches en saveurs et en nutriments. Elles sont récoltées tôt, juste après le développement des feuilles cotylédonaire, et bien avant que la plante ait atteint sa maturité. Autrefois principalement utilisées comme garniture ou décoration, les micro-pousses occupent désormais également une place centrale dans l'assiette, apportant aux plats une saveur intense, tant par leur douceur que par leur piquant, ainsi qu'un élément nutritif.

Les micro-pousses peuvent être

produites à partir de différentes familles de plantes, notamment les brassicacées, les astéracées, les apiacées et les amaryllidacées, à l'exception cependant des solanacées telles que les pommes de terre, les tomates, les poivrons ou les aubergines, dont les germes contiennent des alcaloïdes toxiques.

Du fait de leur récolte précoce, les micro-pousses sont des plantes à culture rapide, un grand nombre d'entre elles pouvant d'ailleurs être cueillies dans les deux semaines suivant la semence. Elles sont faciles à cultiver : dans des serres, sur les rebords de fenêtre, sur les toits ou sur les balcons, à l'intérieur comme à l'extérieur, avec une lumière naturelle ou artificielle, dans la terre ou dans du terreau. Elles se prêtent tout particulièrement à l'agriculture verticale.

La croissance du marché des micro-pousses sera étroitement liée à la pratique de l'agriculture verticale, c'est-à-dire, la culture en intérieur, voire souterraine sous des lampes LED, dans des conditions contrôlées, en faisant pousser les plantes en couches superposées. Ce mode d'agriculture est souvent utilisé avec des systèmes hydroponiques, où les plantes sont cultivées non pas dans la terre mais dans une solution aqueuse enrichie de nutriments artificiels.

L'augmentation de la population mondiale et l'urbanisation continue pourraient accroître la pression exercée sur l'approvisionnement alimentaire et sur notre capacité à produire en quantités suffisantes pour répondre à la demande. Il est à craindre que le changement

climatique vienne menacer davantage la durabilité de la production alimentaire mondiale. En outre, la terre disponible est limitée et elle doit répondre à de nombreux besoins différents, tels que construire des habitations ou installer des panneaux solaires afin de générer de l'énergie renouvelable. L'agriculture verticale offre une solution potentielle par sa capacité à produire des cultures de qualité et un bon rendement sur une faible surface au sol, dans des zones agricoles non-conventionnelles, telles que les espaces urbains. En conséquence, on peut s'attendre à voir de plus en plus de micro-pousses à l'avenir, qui fourniront des nutriments essentiels en zone urbaine et feront partie des chaînes locales d'approvisionnement alimentaires de demain.

* Marché mondial des micro-pousses. Les prévisions indiquent un taux de croissance annuelle composé de 7,67 % sur la période 2020-2025.



What's the deal with microgreens?

They may have started to appear on the plates of diners back in the 1980s, but microgreens are taking on new significance today, as the *Revue* finds out.



It's a combination of their high nutrient value for their size, the pressure for a more sustainable food system in the face of population growth as well as climate change, and the potential of microgreens as a crop that make them such a big story.

Intensive modern farming practices aimed at producing large volumes of food as cheaply as possible, have created more environment-related problems, such as deforestation, water scarcity and loss of biodiversity. Agriculture is one of the leading causes of environmental decline and is responsible for up to one third of human greenhouse gas

emissions. Scientists warn that our global food system is not sustainable.

Globally, the microgreens market is growing and forecasters predict this is a trend that will continue.*

Microgreens are small, aromatic vegetable greens, full of flavour and high in nutrients. They are harvested early, just after the cotyledon leaves have developed, and long before the plant has reached maturity. Once used predominantly as a garnish or as a decorative addition to a plate, microgreens also feature as a main vegetable, adding intense flavour - sweetness and spiciness - as well as nutrition to a dish.



The early harvest means microgreens are a quick crop to grow - many are ready to pick within two weeks of sowing

Microgreens can be grown from many different plant families, including brassicaceae, asteraceae, apiaceae and amaryllidaceae, but should not be grown from nightshade family plants, such as potato, tomato, pepper and aubergine due to the toxic alkaloids contained in the plant sprouts.

The early harvest means microgreens are a quick crop to grow - many are ready to pick within two weeks of sowing. They are easy and convenient to grow, in greenhouses, on windowsills, rooftops or balconies, indoors or outdoors, under natural or artificial lighting in soil or a peat moss. They are also ideally suited to vertical farming.

The growth of the microgreens market will be closely linked with the practice of vertical farming, that is, growing crops indoors - or even underground under LED lighting - in controlled conditions and in vertically-stacked layers. Vertical farming is often a hydroponic system, with crops grown in water enriched with artificial nutrients rather than soil.

Rising global population and continued urbanisation are expected to put increasing pressure on food supply and our ability to produce enough to meet demand. There are fears that climate change will threaten further the sustainability of global food production. Plus,

there is only so much land and many different demands on it, such as building homes or for solar panels to generate renewable energy. Vertical farming offers a potential solution through its ability to produce high quality crops and a good yield from a small footprint of non-conventional farmland, including urban spaces. As such, expect to see more of microgreens in the future, providing essential nutrients in the inner-city, local food supply chains of the future.

* 'Global Microgreens Market - Forecasts from 2020 to 2025' predicts compound annual growth rate of 7.67% over the five-year period.

Georgios Kassianos

Georgios Kassianos, originaire de Nicosie, affirme qu'aucun vaccin ne pourrait le protéger contre le virus contracté lors de sa première visite de vignobles français en 1984 : il s'est purement et simplement pris de passion pour le monde du vin.

Membre de jurys de concours de sommeliers depuis 20 ans, Georgios estime que même si beaucoup de choses ont changé depuis ses débuts, la profession demeure fondamentalement la même. Selon lui, la tâche du Sommelier est de « rendre le vin accessible et agréable. Si nous n'apportons ni facilité, ni plaisir, alors, à quoi servons-nous ? »

Les études d'œnologie sont plus exigeantes aujourd'hui qu'elles ne l'étaient lorsque Georgios s'est formé dans les années 1980. Le monde du vin est bien plus vaste et, en raison de la mondialisation, il est plus difficile d'identifier chaque vin. Les sommeliers doivent partager leurs vastes connaissances avec concision et efficacité lors qu'ils font des recommandations. Ils doivent s'inscrire dans l'expérience d'ensemble pour les convives de tous âges et cultures. Le style culinaire a également évolué, avec davantage de mélanges de cuisines, ce qui rend

l'accord mets et vins d'autant plus intéressant.

Pour les jeunes sommeliers, réussir dans ce milieu et dans les concours est aujourd'hui très difficile, mais les récompenses n'en sont que plus élevées. Georgios recommande de faire preuve de méthode, d'aménager un planning d'étude et de s'y tenir. De voyager. De visiter des lieux et de goûter des vins, ainsi que de voyager au travers de vidéos YouTube. De travailler avec un coach qui a de l'expérience en concours. Enfin, d'essayer de gérer son stress.

Pour Georgios, le moment le plus glorieux et le plus gratifiant de sa carrière est encore à venir, en novembre cette année, lorsque Chypre organisera, il l'espère, le Concours ASI de Meilleur Sommelier d'Europe et d'Afrique. « Prouver qu'une petite île dotée de passion et d'un grand cœur peut organiser un concours de cette magnitude est le rêve de quelques sommeliers chypriotes un peu fous ».

Vins chypriotes

Chypre est un pays producteur de vin moins connu que certains de ses voisins européens, pourtant, l'île dispose d'un patrimoine œnologique qui remonte à 3 500 ans avant J.-C., avec une production qui s'est illustrée jusqu'au XVe siècle. Les Croisés avaient d'ailleurs donné au vin de Chypre le nom de leur château : Commandaria.

Vin doux naturel dont les grappes sont séchées au soleil, le Commandaria est aujourd'hui célèbre dans le monde entier, avec des cépages indigènes qui peuvent supporter le changement climatique. L'île a un terroir unique, des sols variés et des vignobles à des altitudes allant jusqu'à 1 500 m. Elle s'enorgueillit également de jeunes producteurs talentueux qui explorent différentes méthodes pour tirer le maximum de chaque cépage.

Grand Officier Maître Sommelier

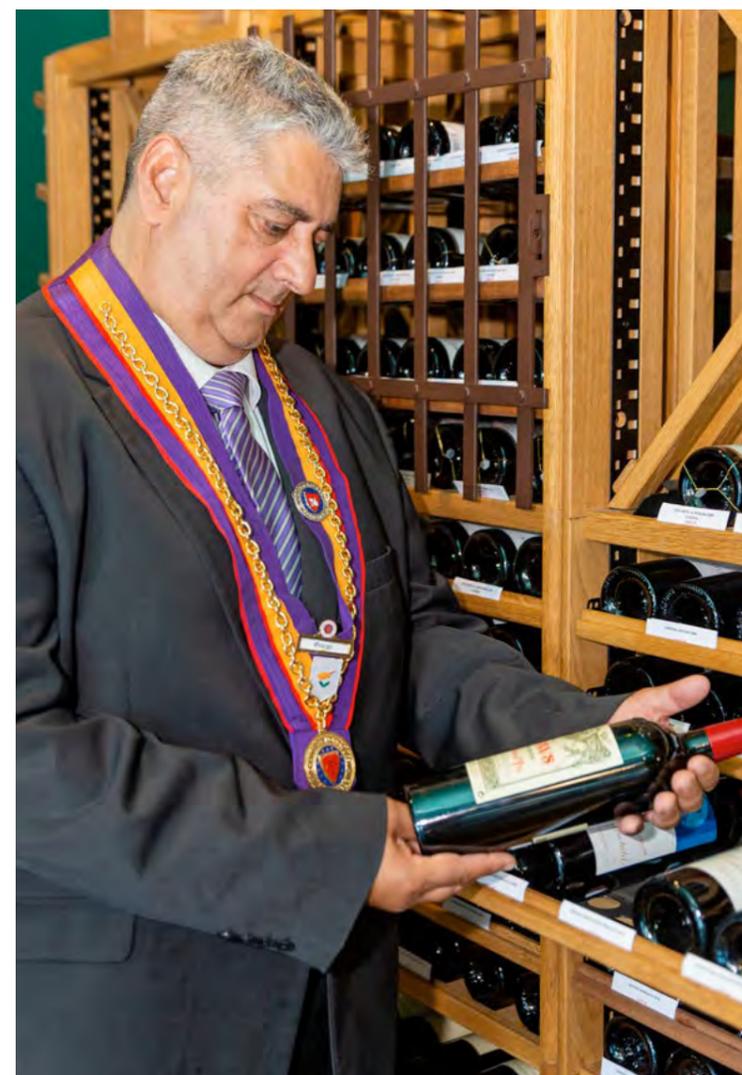
Nicosian, Georgios Kassianos says there is no vaccine that could cure him of the virus that afflicted him after his first visit to French vineyards in 1984 - he simply fell in love with the world of wine.

A judge of sommelier competitions for 20 years, Georgios believes although much has changed since his early days, fundamentally the profession remains the same. In his words, the task of the Sommelier is: "To help make wine accessible and fun. If we're not adding ease and enjoyment to the process, then why are we here?"

Studying wine is more demanding today than it was when Georgios qualified in the 1980s. The wine world is bigger, and globalisation means it is harder to identify individual wines. Sommeliers must communicate their vast knowledge succinctly and meaningfully when making recommendations. They must be part of the overall experience for guests of all ages and cultures. The type of food served has also changed, with more blending of cuisines making the task of pairing food and wine more exciting.

To succeed in the industry and in competition today is very challenging for young sommeliers, but the rewards are also high. Georgios advises being methodical, organising a study schedule and sticking to it. Travel. Visit places and taste wine - but also travel through YouTube films. Work with a coach who has competition experience. Finally, try to control the nerves.

For Georgios, the greatest, and proudest moment of his career is yet to come, in November this year, when Cyprus will hopefully host the ASI Best Sommelier of Europe & Africa. "It was the dream of a few crazy Cypriot sommeliers to prove that a small island with passion and a big heart has the ability to hold a contest of this magnitude."



Cypriot wines

Cyprus is a lesser-known producer of wines than some of its European neighbours, but the island has a wine-making heritage that dates back to 3500BC and it was famous as a producer until the 15th Century. The Crusaders named Cyprus wine after their castle - Commandaria.

A natural sundried wine, Commandaria is world-famous today, with indigenous varieties emerging that can withstand climate change. The island has a unique terroir, with varied soil types and vineyards at altitudes reaching 1500m. It also boasts young, professional winemakers who are exploring different methods to get the best results from each variety.

Ananas comosus

L'ananas est un fruit exotique comme aucun autre. Avec un extérieur écaillé et un intérieur doré et juteux, c'est la plus grande plante de la famille des Broméliacées, herbacée vivace à feuilles persistantes, caractérisée par des feuilles disposées en spirale.

L'ananas, originaire du bassin versant de la rivière Paraná entre le sud du Brésil et le Paraguay, était déjà cultivé au Pérou entre 1 200 et 800 av. J.-C., ainsi que par les Mayas et les Aztèques au Mexique entre le II^e siècle av. J.-C. et l'an 700. Lorsque Christophe Colomb a découvert le fruit en 1493, il était déjà largement répandu et faisait partie des denrées de base des Amérindiens.

L'ananas est une plante vivace herbacée pouvant atteindre entre 1 m et 1,5 m de haut. La plante peut produire 200 fleurs, voire plus. Les fruits individuels des fleurs fusionnent pour former un fruit composé d'une multitude de baies.

Christophe Colomb a introduit l'ananas en Europe, où il est rapidement devenu un emblème du luxe : son importation était très coûteuse. Il a fallu attendre le milieu du XVII^e siècle et le développement de l'horticulture en serre aux Pays-Bas pour que la culture de l'ananas devienne possible en Europe. Néanmoins, en raison du coût de la main-d'œuvre et du matériel nécessaire, l'ananas est demeuré un symbole de richesse. Souvent, il n'était même pas mangé mais simplement exposé lors de dîners.

En France, un ananas cultivé à Versailles a été présenté au roi Louis XV en 1733. En Russie, la

Grande Catherine dégustait des ananas cultivés sur ses terres avant 1796. Et en Angleterre, un poêle immense avait été construit au Chelsea Physic Garden en 1723 pour réchauffer les plants d'ananas.

Depuis les années 1820, les ananas sont cultivés commercialement dans des serres et des plantations tropicales. La commercialisation de masse du fruit a commencé à la fin du XIX^e siècle, avec la création des premières plantations commerciales à Hawaï à partir de 1886. Les Américains ont introduit l'ananas aux Philippines au début du XX^e siècle. Le processus de mise en conserve à grande échelle allait s'ensuivre.

Hawaï ne participe plus à la culture à grande échelle de l'ananas, même si ce fruit demeure un symbole de ses îles. En revanche, les Philippines font toujours partie des premiers exportateurs d'ananas dans le monde, aux côtés du Costa Rica et du Brésil. Aux Philippines, l'importance du fruit s'était développée au-delà des utilisations culinaires : il était aussi cultivé comme textile. Les longues feuilles du cultivar « Red Spanish » étaient la source de fibres traditionnelles transformées en tissu ressemblant à de la dentelle, généralement orné de délicates broderies florales. Ce tissu est devenu un produit de luxe destiné à l'exportation vers l'Europe aux

XVIII^e et XIX^e siècles, et il était utilisé pour confectionner les habits traditionnels de la haute-société philippine. Légère et aérée, cette matière était idéale pour le climat chaud tropical.

La chair et le jus d'ananas sont utilisés dans les cuisines du monde entier. Dans de nombreux pays tropicaux, ce fruit est préparé simplement et vendu comme en-cas dans les rues. Il apparaît comme accompagnement traditionnel du jambon, et entre dans la composition de plats de curry, de salsas ou de préparations aigres-douces. Les morceaux d'ananas parent les salades de fruits et autres desserts. Le gâteau renversé à l'ananas est célèbre aux quatre coins du monde, avec des interprétations différentes selon les pays. L'ananas transformé est utilisé pour confectionner des confitures, des yaourts, des glaces, des gelées et des confiseries. Le jus d'ananas est une boisson populaire et un ingrédient utilisé dans les cocktails classiques comme modernes. Par opposition, il est également transformé en vinaigre ou utilisé dans les marinades pour attendrir la viande.

Mais la place de l'ananas sur une pizza, source incontournable de vifs débats lorsqu'elle figure au menu, reste toujours aussi controversée !



Aux Philippines, l'importance du fruit s'était développée au-delà des utilisations culinaires : il était aussi cultivé comme textile



In the Philippines, the significance of the fruit extended beyond its culinary uses; it was also cultivated as a textile

Ananas comosus

Pineapple resembles neither a pine nor an apple. Prickly on the outside, golden and juicy on the inside, it is the most significant plant in the Bromeliaceae family of herbaceous evergreen perennials, characterised by spirally-arranged leaves.



Originating from the drainage basin of the Paraná river between southern Brazil and Paraguay, and cultivated in Peru as long ago as 1200 - 800 BC, and by the Mayas and Aztecs in Mexico from 200 BC - AD 700, by the time Christopher Columbus encountered the pineapple in 1493, the fruit was already widely distributed and a staple diet of Native Americans.

The pineapple is a herbaceous perennial and can grow to heights of 1m - 1.5m. A plant can produce 200 flowers - sometimes even more. The individual fruits of the flowers fuse to form a multiple fruit.

Columbus introduced pineapple to Europe, where it quickly became considered as an icon of luxury; it was very expensive to import. It wasn't until the middle of the 17th century that the development of greenhouse horticulture in the Netherlands made it possible to cultivate the pineapple in Europe. Even so, the cost of labour and equipment required ensured the pineapple remained a symbol of wealth. Often it wasn't even eaten,



just used for display at dinner parties.

In France, King Louis XV was presented with a pineapple grown at Versailles in 1733. In Russia, Catherine the Great ate pineapples grown on her own estates before 1796. In England a huge stove was built to heat pineapple plants at the Chelsea Physic Garden in 1723.

Since the 1820s, pineapple has been grown commercially in greenhouses and tropical plantations. Mass commercialisation of the fruit began in the late 19th century and the first commercial plantations were established in Hawaii from 1886. The Americans introduced the pineapple to the Philippines in the early 20th century. Large-scale canning processes followed.

Hawaii is no longer involved with

significant pineapple cultivation, although the fruit is a symbol of the islands. The Philippines, however, remains one of the top exporters of pineapple in the world, alongside Costa Rica and Brazil. In the Philippines, the significance of the fruit extended beyond its culinary uses; it was also cultivated as a textile. The long leaves of the 'Red Spanish' cultivar were the source of traditional fibres woven into fabrics resembling lace and usually decorated with intricate floral embroidery. The fabric became a luxury export to Europe in the 18th and 19th centuries and was used domestically for traditional clothing for the Filipino upper classes. Light and breezy, the fabric was perfect for the hot, tropical climate.

The flesh and juice of the pineapple are used in cuisines around the world. In many

tropical countries it is prepared simply and sold on roadsides as a snack. It appears as a traditional accompaniment to gammon and hams, as an ingredient in curry, salsa or sweet and sour dishes. Chunks of pineapple feature in fruit salads and other desserts. Pineapple upside down cake is famous the world over, with interpretations in many different cuisines. Processed, pineapple is used in jam, yoghurt, ice cream, jelly and sweet confectionery. Sweet pineapple juice is a popular beverage and an ingredient for both modern and classic cocktails. By way of contrast, it is also turned into a vinegar, or used in marinades and as a tenderiser for meat.

Perhaps the most controversial use of the pineapple, which never fails to spark debate whenever it appears on the menu, is whether it has a place on top of a pizza!



La qualité et la variété
extraordinaire d'activités de
bien-être disponibles au BEI
SCHUMANN n'ont d'égales
que l'offre culinaire

Bien-être et exclusivité

Redynamisé par Rüdiger Schumann, Officier Maître Hôtelier, et son épouse Petra, l'hôtel BEI SCHUMANN, un joyau du style Art Nouveau dont ils ont fait l'acquisition en 1996, invite les clients à la détente avec une offre attrayante alliant gastronomie étoilée au Michelin et spa luxueux.



Les Schumann ont fait agrandir BEI SCHUMANN, initialement conçu comme une simple maison d'hôtes, avec l'ajout d'une aile moderne construite en bois, pour créer un hôtel haut de gamme abritant quatre restaurants et un éventail de prestations destinées au bien-être. Situé dans le village de Kirschau dans une région réputée pour la production textile au XIXe siècle, l'hôtel est niché au cœur d'un paysage romantique composé de prairies et de forêts. Un cadre idéal pour mettre en valeur les services de l'hôtel axés sur le bien-être, avec un grand spa, trois restaurants et un bar à chicha disposant tous de vues spectaculaires.

L'hôtel BEI SCHUMANN invite les clients au bien-être. Un étage privé consacré au spa abrite trois saunas différents offrant des vues panoramiques : un sauna finlandais traditionnel ; un sauna infrarouge, avec une chaleur sèche produite par des émetteurs infrarouges ; et un sauna climatique, variation plus douce du sauna finlandais. La salle de neige, avec de vrais flocons tombant du plafond, est un lieu idéal pour se rafraîchir après le sauna. La terrasse à l'extérieur de la rotonde est équipée d'un bassin d'hydrothérapie Kneipp, sur lequel, en hiver, les clients peuvent s'adonner à l'icestock (sport semblable au curling) ou au patin à glace. L'hôtel s'enorgueillit également de la première piscine aérienne d'Allemagne. Chauffée à 31 °C l'année durant, les clients peuvent nager en admirant les cimes des arbres.

Le thème du bien-être du BEI SCHUMANN se poursuit dans le SPATEMPLER romain : une oasis de détente et de relaxation, avec ses

saunas, dont un hammam turc, ainsi que des piscines intérieures et extérieures, un jacuzzi, une salle de sports et des salles de massage et de soins de beauté. Les clients peuvent se faire dorloter tout en dégustant des spécialités régionales de saison confectionnées par les cuisines de l'hôtel.

La qualité et la variété extraordinaire d'activités de bien-être disponibles au BEI SCHUMANN n'ont d'égales que l'offre culinaire, dont le restaurant gastronomique JUWEL (1 étoile au Michelin) est le fleuron. Dans cet établissement, le Chef Robert Hauptvogel et sa brigade mettent l'accent sur la qualité et le meilleur

des produits régionaux pour offrir aux convives avisés une expérience culinaire de premier ordre. Par ailleurs, les clients à la recherche de cuisine traditionnelle allemande ou de cuisine italienne classique trouveront leur bonheur dans le cadre rustique du Weberstube ou dans le restaurant Al Forno. Enfin, le Kult-Hippo-Bar propose des boissons classiques, exotiques et personnalisées ainsi qu'une grande variété de chichas dans une atmosphère détendue.

Pour de nombreux clients, le plaisir de se détendre sur les rives ou sur l'une des îles du lac de la propriété de BEI SCHUMANN vient compléter l'expérience de bien-être.



Texte / Photos : HOTEL BEI SCHUMANN & Photograph Rene Gaens

Wellness with the wow factor

Rejuvenated by Rüdiger Schumann, Officer Maître Hôte and his wife, Petra, since they acquired it in 1996, the Art Nouveau gem, hotel BEI SCHUMANN in Germany's Upper Lusatian highlands, invites guests to relax and enjoy its appealing offer of luxury spa and Michelin-starred gastronomy.



Originally designed as a simple guesthouse, the Schumanns have expanded the BEI SCHUMANN with the addition of a modern wing, constructed from wood, to create a superior hotel with four dining venues and a range of spa facilities. Located in the village of Kirschau in an area that became a centre for textile production during the 19th century, the hotel is surrounded by a romantic landscape of forests and meadows. It's the perfect backdrop for the hotel's offering, which focuses on wellness with extensive spa facilities, three restaurants and a shisha bar, all with spectacular views.

The hotel BEI SCHUMANN invites guests to feel good. A private spa level boasts three different saunas: traditional Finnish; infrared, in which the body is gently warmed up using infrared light; and climatic, which is a milder variation of the Finnish sauna, and at the BEI SCHUMANN can be enjoyed with panoramic views. A snowroom with real snowflakes falling from the ceiling is the perfect place to cool down after the sauna. The accessible roof has a Kneipp



The Schumann family

Text / Photos: HOTEL BEI SCHUMANN & Photograph Rene Gaens

pool for water treading, on which in winter guests can try icestock sport (similar to curling), or ice-skating. It also has Germany's first flying pool. Heated to 31°C all year round, guests can swim with a view of the treetops.

The wellness theme of the BEI SCHUMANN extends into the Roman SPA TEMPLE - an oasis of rest and relaxation, offering further saunas, including a Turkish hammam, as well as indoor and outdoor swimming areas, a whirlpool, fitness room, massage and beauty treatments. Guests can enjoy being pampered whilst enjoying seasonal, regional delicacies from the hotel kitchen.



The extraordinary level and variety of wellness and spa activities available at the BEI SCHUMANN is matched by its culinary delights

The extraordinary level and variety of wellness and spa activities available at the BEI SCHUMANN is matched by its culinary delights, foremost among which is the gourmet restaurant, JUWEL (Michelin 1-star).

Here, chef Robert Hauptvogel and his team attach great importance to the highest quality and the very best of regional produce to offer discerning guests a fine-dining experience. However, those who prefer traditional German or classic Italian cuisine will find what they are looking for in the rustic Weberstube or Al Forno restaurants, whilst the Kult-Hippo-Bar offers classic, exotic and personally created drinks as well as a diverse range of shisha in a relaxed atmosphere.

For many guests, the chance to relax on the shores, or one of the floating islands of the BEI SCHUMANN's own lake, completes the wellness experience.

Finale Internationale du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs

Paris, France, du 22 au 27 septembre 2021

La 44e Finale Internationale du Concours des Jeunes Chefs Rôtisseurs (JCR), qui s'est déroulée à l'école Le Cordon Bleu Paris, a été couronnée de succès, malgré les défis particuliers cette année en raison des conséquences continues de la pandémie mondiale.



Photos reproduites avec l'aimable autorisation de Mary Erhardy www.maryerhardy.com

À la suite de l'annulation de la Finale Internationale 2020, le Comité des JCR a décidé de mener les éditions 2020 et 2021 en parallèle, avec la même boîte noire, mais de noter les candidats séparément en fonction de l'année de participation.

Malheureusement, en raison des restrictions liées au COVID-19 imposées par la France, certains concurrents n'ont pas pu nous rejoindre. Des règles en constante évolution et des restrictions variées n'ont d'ailleurs laissé aucun répit au comité organisateur. Un grand merci à l'équipe du Siège Mondial de la Chaîne pour ses formidables efforts en coulisses et sa capacité d'adaptation.

Les 22 concurrents venaient de 16 pays : Afrique du Sud, Allemagne, Autriche, Belgique, Canada, Émirats arabes unis, États-Unis, Finlande (2), Grande-Bretagne (2), Hongrie (2), Mexique, Norvège (2), Pays-Bas (2), Suède (2), Suisse et Tunisie. Les participants comprenaient quatre femmes et 18 hommes. [N.B. : (2) indique que le Bailliage a présenté un



concurrent pour 2020 et un pour 2021.]

Les concurrents venant de pays non européens sont arrivés un jour plus tôt que les résidents européens. Les membres du groupe « long-courrier » ont participé à un « Rallye Gourmet », avec une découverte à pied du meilleur de la culture culinaire française dans le quartier de Saint-Germain-des-Prés. Les concurrents ont également participé à un somptueux dîner au restaurant Éclipses.

Le soir suivant, les concurrents se sont retrouvés tous ensemble pour la première fois à l'occasion de l'événement officiel de bienvenue : un dîner-croisière sur la Seine, proposé par Yachts de Paris.

Le groupe a également visité la Bergerie Nationale à Rambouillet, une ferme créée sous Louis XVI dans le but d'améliorer les pratiques de production de laine.

Un groupe WhatsApp « JCR Paris 2021 » avait été créé pour permettre aux concurrents et au comité de communiquer entre eux pendant la durée du concours et pour que les candidats puissent rester en contact après leur départ. Ils ont tous été encouragés à rejoindre le groupe « JCR Alumni » sur Facebook.

Cette année, la boîte noire était particulièrement difficile car elle

contenait cinq protéines. L'une d'entre elles, le canard Soulard, avait été révélée aux concurrents un mois plus tôt.

Les autres ingrédients obligatoires, dévoilés aux candidats juste avant qu'ils composent leur menu, comprenaient : groncin frais, coquilles St-Jacques entières, caviar ROVA, escargots sans leur coquille, artichauts, betteraves, mirabelles, coing entier, chocolat noir, chocolat blanc et riz rouge. Les concurrents devaient utiliser au moins la moitié des ingrédients de la boîte noire, et disposaient d'un vaste éventail d'ingrédients non obligatoires.

Nous exprimons notre reconnaissance aux juges de cuisine et de dégustation pour leur expertise et leur impartialité, à l'école Le Cordon Bleu pour avoir accueilli le concours dans son excellent centre,

ainsi qu'au Chef Éric Briffard, Maître Rôtisseur, et son équipe, dont les efforts et le dévouement ont permis d'assurer le bon déroulement du concours.

Nous remercions également nos sponsors de longue date, Le Cordon Bleu, Wüsthof Manufacturing, Allemagne, et Chef's-Hat, Canada, pour leurs généreuses contributions au concours. De plus, nous tenons à remercier les entreprises suivantes qui ont fourni les ingrédients de la boîte noire ou du Dîner de Gala : ROVA Caviar, Maison Charraire, Maison Armara, Maison Soulard, Maison Lanson et Maison Oddo.

Lois Gilbert, Bailli Honoraire
Membre, Comité du Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs

Félicitations à tous les gagnants qui ont reçu cette année des prix en espèces (première place : 2 500 euros, deuxième place : 1 500 euros, troisième place : 500 euros).

2020

Première place : Emil Lundemo Bakken, Norvège
Deuxième place : Levente Lendvai, Hongrie
Troisième place : Kevin Vasselin, Suisse

2021

Première place : Sindre Fagermo Hjelmseth, Norvège
Deuxième place : Kenzo Li, Belgique
Troisième place : Pasquale Kutsch, Allemagne

Emil Lundemo Bakken, de Norvège, a obtenu les notes les plus élevées en cuisine.

International Final of the Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition

Paris, France September 22 - 27, 2021

The 44th International Final of the Jeunes Chefs Rôtisseurs (JCR) Competition, hosted by Le Cordon Bleu Paris, was a great success, in spite of the unique challenges presented by the ongoing effects of the global pandemic.



Following the cancellation of the 2020 International Final, the JCR Committee decided to have both 2020 and 2021 finalists compete side-by-side with the same black box but scored separately by year.

Unfortunately, due to France's COVID-19 rules some competitors were unable to participate, and changing rules and other restrictions kept the organising committee on their toes. Many thanks go to the team at the Chaîne's Headquarters for their tireless work behind the scenes and their ability to adapt on the spur of the moment.

22 competitors came from 16 countries: Austria, Belgium, Canada, Finland (2), Germany, Great Britain (2) Hungary (2), Mexico, Netherlands (2), Norway (2), South Africa, Sweden (2), Switzerland, Tunisia, United Arab Emirates, and USA. There were four female and 18 male competitors. [NB. (2) indicates that the Bailliage entered a competitor for both 2020 and 2021].

Competitors from outside Europe arrived one day earlier than those from European countries. Those in the 'long haul' group were



All photos are courtesy of Mary Erhardy www.maryerhardy.com

challenged to a 'Rallye Gourmet'; a walking tour of the best of French food culture in the district of Saint-Germain-des-Prés. They also enjoyed an amazing dinner at Eclipse.

On the following evening the whole group met for the first time at the official welcome event - a Yachts de Paris dinner cruise on the River Seine. The group also visited La Bergerie Nationale at Rambouillet, a farm set up under Louis XVI to bring improvements to wool production.

A JCR Paris 2021 WhatsApp group was created to enable communication between competitors and the committee during the competition and allow competitors to continue to network once they return home. All competitors were encouraged to join the JCR Alumni Facebook group.

This year's black box was very challenging as it had five proteins, one of which - fresh whole Soulard duck - was advised to the competitors one month in advance.

Other mandatory ingredients revealed just prior to competitors writing their

menus were: fresh Gurnard, scallops in the shell, ROVA caviar, snails out of the shell, artichokes, beetroot, Mirabelle plums, whole quince, dark chocolate, white chocolate and red rice. Competitors had to use at least half of each of the black box items with a large array of non-mandatory items available.

We must thank the kitchen and tasting judges for their expertise and unbiased fairness, Le Cordon Bleu Paris for hosting the competition at their amazing facility, and Chef Eric Briffard, Maître Rôtisseur and his team whose hard work ensured the

competition ran seamlessly.

Thanks also go to our sponsors Le Cordon Bleu, Wüsthof Manufacturing, Germany and Chef's-Hat, Canada. for their generous contributions to the competition. We must also thank the following suppliers for providing items for the black box or the Gala Dinner: ROVA Caviar, Maison Charraire, Maison Armara, Maison Soulard, Maison Lanson and Masion Oddo.

Lois Gilbert, Bailli Honoraire
Member, International Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition Committee

Congratulations to all of our winners, who this year received cash prizes (winners: 2,500 euros, runners-up 1,500 euros and third-placed 500 euros).

2020

Winner: Emil Lundemo Bakken, Norway
Runner-up: Levente Lendvai, Hungary
Third Place: Kevin Vasselin, Switzerland

2021

Winner: Sindre Fagermo Hjelmseth, Norway
Runner-up: Kenzo Li, Belgium
Third Place: Pasquale Kutsch, Germany

Emil Lundemo Bakken of Norway achieved the highest marks in the kitchen.

Le Conseiller Culinaire Janez Bratovž et le restaurant JB

Lorsque Janez a ouvert le restaurant JB en 1992, il s'agissait du premier établissement gastronomique de Slovénie, qui venait à peine de déclarer son indépendance de la Yougoslavie en 1991. Son style « nouvelle cuisine » était inédit pour beaucoup d'habitants du pays.



... tous les mets étaient préparés le jour même, des plats inhabituels figuraient au menu, comme le carpaccio de poisson, et chacun avait sa propre sauce

Enfant, Janez habitait chez sa grand-mère, Pavla, pendant que ses parents travaillaient à l'étranger pour toucher un salaire plus élevé que celui qu'ils auraient perçu en Yougoslavie et pouvoir, à leur retour, offrir à Janez et à son frère une meilleure vie.

Pavla était pauvre, et un repas avec de la viande ou des œufs était une véritable fête. Les premiers souvenirs culinaires de Janez sont les œufs de sa grand-mère, qu'elle faisait frire dans l'huile de rillons. L'une des spécialités du restaurant JB est d'ailleurs inspirée de ce plat simple, propulsé vers de nouveaux sommets. Janez sert un jaune d'œuf cru sur lequel l'huile bouillante des rillons est versée, à la table. La chaleur de l'huile cuit l'œuf à la perfection, et le plat est servi avec du pain maison pour faire des mouillettes.

Son père travaillait souvent en Allemagne et ramenait des délices simples, tels que des asperges et du fromage à pâte persillée. Il a ainsi fait découvrir à Janez de nombreux produits peu courants en Yougoslavie.

Il n'est donc guère surprenant que Janez ait opté pour une carrière dans la cuisine. Pavla a joué un rôle clé dans cette décision et le choix du lycée s'est orienté vers un établissement professionnel. Pavla, déterminée à ce qu'il ne suive pas son grand-père dans le secteur du bâtiment, a suggéré la cuisine, qui aurait l'avantage d'offrir à tout moment de quoi manger et boire, ainsi qu'un travail à l'intérieur, au chaud et au sec.

Il a décroché son premier emploi à l'hôtel Tourist de Ljubljana. Il a également travaillé à la cafétéria d'Energetika, principale compagnie d'électricité de la ville, où il servait des plats traditionnels de tous les jours. Tout a changé lorsque, souhaitant élargir ses horizons, il a accepté un poste à Der Tschebull, prestigieux restaurant situé sur les rives du lac Faaker See, de l'autre côté de la frontière autrichienne. Der Tschebull appliquait le concept de la nouvelle cuisine. Il a travaillé dur et perfectionné ses techniques. Il fit ensuite un pari risqué : retourner dans son pays pour ouvrir son propre restaurant, JB.

Initialement situé à Domžale, près de sa ville natale de Trzin à une dizaine de minutes de Ljubljana, le restaurant JB connut des débuts difficiles. La qualité et les prix étaient élevés, tous les mets étaient préparés le jour même, des plats inhabituels figuraient au menu, comme le carpaccio de poisson, et chacun avait sa propre sauce. Un concept hors norme dans cette région à cette époque. Il préparait des repas pour 30 personnes et à la fin de la journée, en jetait la plus grande partie.

La reconnaissance est arrivée lorsque Janez Drnovšek, Premier ministre slovène, est devenu un client régulier. La nouvelle s'est répandue et les clients ont commencé à affluer dans le restaurant parce qu'ils avaient entendu dire qu'il proposait un concept différent.

Aujourd'hui, le cadre élégant du restaurant JB est le rez-de-chaussée du siège de la compagnie d'assurance Triglav à Ljubljana, et il est passé d'une petite exploitation au statut d'établissement prisé et acclamé par la critique.

La Slovénie a parcouru un long chemin avant de devenir une destination culinaire, et Janez est reconnu comme le parrain de la cuisine moderne dans le pays. Il n'a jamais recherché la célébrité, préférant rester dans les cuisines. Il emploie des assistants mais supervise toutes les opérations. Il embauche de jeunes cuisiniers, même avec peu de formation tant qu'ils travaillent dur et montrent du potentiel. Il répond aussi au téléphone pour prendre les réservations.

La passion et le travail acharné ont porté leurs fruits pour Janez. Il explique que le métier de chef est un mode de vie à part entière, et que la cuisine de son restaurant est sa maison.





““|””
 ... everything was freshly prepared, unfamiliar dishes were on the menu, such as fish carpaccio, and each dish would have its own sauce

Conseiller Culinaire Janez Bratovž and Restaurant JB

When Janez established the JB Restaurant in 1992 it was the first fine-dining venue in Slovenia, which only declared its independence from Yugoslavia in 1991. His nouvelle cuisine style was something not previously experienced by most.

As a young child, Janez lived with his grandmother, Pavla, whilst his parents worked abroad, earning more than was possible in Yugoslavia, so they could return and give Janez and his brother a better life.

Pavla was poor, and a meal with meat or eggs was a treat. His first food memories are of his grandmother frying eggs in pork cracklings. One of his most famous dishes at Restaurant JB is based on that simple dish, elevated to new heights. Janez serves a fresh egg yolk onto which sparking-hot oil from cracklings is poured at the table. The heat of the oil cooks the egg to perfection and the dish is served with home-made bread for dipping.

Janez's father worked frequently in Germany and would return with simple delicacies, such as asparagus and blue cheese, introducing Janez to many foods that were not available widely in Yugoslavia.

It is perhaps not surprising that Janez would choose cooking as a career. Pavla was instrumental in that decision. Choosing a high school meant choosing a vocational school. Pavla, determined he would not follow his grandfather into construction, suggested cookery instead, which would bring the benefits of always having something to eat and drink, whilst working inside, dry and warm.

Janez's first job was at the Tourist Hotel in Ljubljana. He also worked for the cafeteria of Energetika, the city's main power company, serving everyday, traditional dishes. This all changed when, to

expand his horizons, he accepted a position at Der Tschbull, a famous restaurant on the Faaker See, a lake just over the border into Austria. Der Tschbull was committed to nouvelle cuisine. He studied hard and honed his techniques. His next move was a gamble - returning home to open his own restaurant, JB.

Originally located in Domžale, close to his native Trzin and some ten minutes from Ljubljana, the early days of Restaurant JB were a struggle. Janez's quality and his prices were high, everything was freshly prepared, unfamiliar dishes were on the menu, such as fish carpaccio, and each dish would have its own sauce. It was mind-blowing at the time for the area. He would prepare meals for 30 people and at the end of the day, throw most of it away.

The breakthrough came when the Slovenian Prime Minister, Janez Drnovšek, became a regular. Word spread, and guests

started coming to the restaurant because they'd heard it was offering something different.

Today, the elegant location for JB is the ground floor of the Triglav Insurance Building in Ljubljana, and it has blossomed from a small-scale operation into one that is sought after and critically-acclaimed.

Slovenia has come a long way as a food destination, with Janez hailed as the godfather of modern cooking. He has never sought fame, but has remained hands-on in the kitchen. He employs assistants, but supervises everything himself. Janez takes in young cooks, some with little training if they work hard and show promise. He'll even answer the phone and take reservations.

For Janez, passionate, hard work paid off. He describes being a cook as a lifestyle that you have to embrace, and his home as his restaurant's kitchen.



Passage au virtuel

Le Comité International de l'Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD) a lancé un programme palpitant d'événements virtuels en ligne à l'intention de ses membres aux quatre coins du monde pour continuer à faire prospérer l'organisation en cette période difficile.

Ce programme mensuel a vu le jour en mars 2021, inspiré par des initiatives lancées dans plusieurs Bailliages Nationaux à la fin de l'année 2020. La Turquie, par exemple, a commencé à organiser des dégustations en ligne de vins, de spiritueux et de boissons artisanales. Les produits dégustés sont envoyés au domicile des membres participants un ou deux jours avant l'événement. Le producteur ou distributeur fait ensuite une présentation en direct et anime la dégustation, pour le plus grand plaisir des membres qui participent depuis chez eux.

Le Comité International de l'OMGD a reconnu le succès de ces événements en ligne ainsi que leur capacité à rassembler les membres de manière virtuelle pour poursuivre les activités de l'organisation. Le Comité a décidé d'ouvrir ces activités à tous les membres de l'OMGD dans le monde, et s'est entretenu avec tous les Baillis Délégués et Échansons pour obtenir leur adhésion au concept. Des événements virtuels sont désormais organisés le dernier dimanche de chaque mois à 17 h (GMT).

Chaque événement a pour thème un vin ou un spiritueux d'une région ou d'un pays spécifique, choisi et présenté par un Maître du vin, un Maître Sommelier ou un spécialiste du pays concerné. Les événements sont généralement enregistrés et sont postés à une date ultérieure sur le site international de la Chaîne, ainsi que sur la chaîne OMGD Global sur YouTube.

Les membres peuvent également suivre OMGD Global sur Facebook et Instagram.

Alors que la conjoncture mondiale continue de s'améliorer face à la pandémie, marquant le retour partiel de rencontres en présentiel, l'OMGD a bon espoir que ses activités pourront reprendre en totalité. Parmi les autres priorités de 2022 : l'organisation tant attendue du Grand Chapitre International de l'OMGD 2020 et l'identification de sites pour les événements des années à venir ; l'expansion mondiale continue de l'organisation et du nombre de ses membres, en collaboration avec les Baillis Délégués et les Échansons ; et l'ouverture de discussions avec le nouveau Bailli Délégué des États-Unis sur la fusion de sa Société mondiale du vin avec l'OMGD.

Je souhaite mettre à profit cette occasion pour remercier celles et ceux qui nous ont accordé leur soutien, leurs efforts continus et leur engagement en vue de faire passer l'OMGD au niveau supérieur.

Vive la Chaîne et vive l'Ordre Mondial !

Mohamed Hammam

Président du Comité International de l'OMGD
Membre du Conseil d'Administration



Chaque événement a pour thème un vin ou un spiritueux d'une région ou d'un pays spécifique



Each event features a wine or spirit-related topic from a specific wine region or country

Going virtual

The International Committee of the Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD) has introduced an exciting programme of virtual, online events to engage members worldwide and keep the organisation thriving during these challenging times.

This monthly programme was launched in March 2021, inspired by initiatives introduced by some of the National Bailliages in the latter part of 2020. Turkey, for instance, started to hold wine, spirit and crafted beverage tasting events online. The items to be tasted would be delivered to the door of participating members a day or two prior to the event. The producer or distributor would then do a live presentation and lead the tasting, with members sitting in the comfort of their own homes.

The International OMGD Committee recognised the success of these online events, and their ability to bring members together virtually to sustain the activities of the organisation. It decided to widen the coverage to reach all OMGD members worldwide, and consulted with all Baillis Délégués and Échansons to secure their

commitment to the concept. Virtual events now take place on the last Sunday of every month at 5pm Greenwich Mean Time.

Each event features a wine or spirit-related topic from a specific wine region or country, selected and presented by a Master of Wine, a Master Sommelier, or a wine and spirit professional from the respective country. Events are usually recorded and featured at a later stage on the Chaîne International website, as well as via OMGD Global on YouTube. Members can also follow OMGD Global on Facebook and Instagram.

As the global position with regards to the pandemic continues to improve, bringing the partial return of physical gatherings, the OMGD is optimistic that its activities will resume in full. Its other priorities for 2022 include: to finally hold the

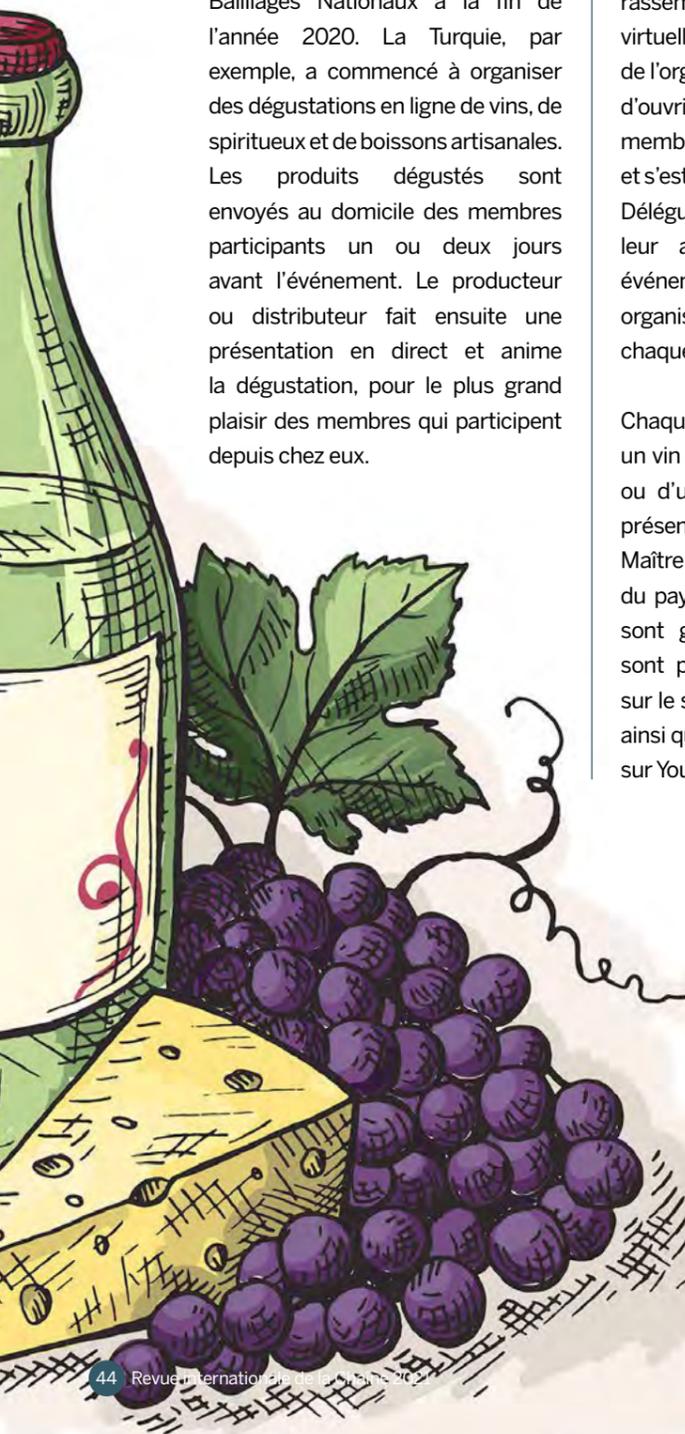
postponed International OMGD Grand Chapitre 2020 and identify venues for future years; to continue to expand the international reach of the organisation and grow its members, working with Baillis Délégués and Échansons; and to initiate discussions with the new Bailli Délégué of USA regarding the merger of its own wine society into the global OMGD organisation.

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

Vive la Chaîne & Vive l'Ordre Mondial!

Mohamed Hammam

Chair, International OMGD Committee
Member of the Conseil d'Administration



Brian Julyan, Officier Maître Sommelier

Consultant professionnel et éducateur dans le secteur de l'hôtellerie-restauration

Brian Julyan, fondateur de la Court of Master Sommeliers, supervise les Finales Internationales du Concours des Jeunes Sommeliers au titre de Président du jury depuis 2007.



Diplômé de l'Acton Hotel and Catering School en 1960 à l'issue d'une formation en alternance de quatre ans, Brian a ensuite travaillé dans tous les domaines du secteur de l'hôtellerie-restauration. Ses rôles les plus notables comprennent Maître de chai et Consultant événementiel auprès de Lady Clifford de Chudleigh pendant 14 ans, Directeur de la restauration pour les camps militaires d'été du Ministère britannique de la Défense pendant neuf ans, ainsi que, pendant de nombreuses années, Directeur des services de restauration du South Devon

Catering College et Directeur du programme de gestion hôtelière de l'université de Plymouth. Il a été Inspecteur gouvernemental des collèges et universités jusqu'à son départ à la retraite de l'université de Plymouth en 2002.

Ses missions volontaires à l'étranger ont inclus la préparation de la privatisation d'une entreprise de restauration-traiteur en Estonie, ainsi qu'un projet de trois mois en Tanzanie pour créer le programme de formation et d'enseignement de l'École hôtelière nationale tanzanienne.



“ ”

Il donne de son temps pour encourager et encadrer les candidats qui se préparent aux examens du diplôme de Maître Sommelier en proposant des tutoriels et des dégustations

festivals internationaux en lien avec les vins et la gastronomie. Il est Juge international du vin et co-Président des finales de la « Meilleure carte des vins en Australie » (2008-2021) et de la « Meilleure carte des vins en Chine » (2012-2021). Il a remporté de nombreux prix lors de festivals gastronomiques, notamment des médailles d'or dans des concours de cocktails, de flambés ou de cuisine. À titre bénévole, il est membre du jury de concours nationaux et internationaux de sommeliers et de service en restaurant. Ces activités comprennent l'organisation et la présidence du jury pour les concours de Meilleur Jeune Sommelier de Chine, Meilleure Équipe de Sommeliers en Chine, Meilleur Jeune Sommelier de Corée du Sud (2015-2019), ainsi que pour les Finales Internationales du prestigieux Concours des Jeunes Sommeliers de la Chaîne (2007-2021).

Brian est également l'auteur de trois livres. Le dernier, intitulé « *Sales and Service for the Wine Professional* », est paru en 1999 et a été réimprimé et révisé à plusieurs reprises : la 5e édition a été publiée en 2021, et la version chinoise en 2015. Il a obtenu sur concours le titre de Fellow de l'Hospitality Institute, il est licencié et Membre honoraire de City and Guilds, ainsi que Membre honoraire de l'Academy of Food & Wine Service.

Mais c'est au monde du vin que Brian laisse l'héritage le plus marquant de sa longue carrière. Après avoir décroché le diplôme prestigieux de Maître Sommelier en 1972, il a proposé de créer la Court of Master Sommeliers, qui allait être fondée en 1977. Il a dirigé l'organisation en tant que Secrétaire-général/Président depuis sa création jusqu'à sa retraite en 2018.

La Cour s'est transformée en organisme examinateur dans le monde, fournissant éducation, formation et certification pour le service des boissons, les

connaissances œnologiques et la dégustation de vin. Brian a été Examineur principal de 1990 à 2012, et Président depuis 1998. La branche américaine de l'organisation a ouvert son propre Chapitre, et Brian est désormais Président et Directeur financier de la Court of Master Sommeliers Europe. Il donne de son temps pour encourager et encadrer les candidats qui se préparent aux examens du diplôme de Maître Sommelier en proposant des tutoriels et des dégustations.

Brian s'engage aussi depuis longtemps dans les concours et les

Brian Julyan, Officier Maître Sommelier

Professional Consultant and Educator
in the Hospitality Industry

Since 2007, Brian Julyan, founder of the Court of Master Sommeliers, has overseen the International Finals of the Jeunes Sommeliers Competition as Chair of the Panel of Judges.



A graduate from the Acton Hotel and Catering School four-year sandwich course in 1960, Brian subsequently worked in all areas of the hospitality industry. His most notable roles include 14 years as Cellar Master and Event Consultant for The Lord and Lady Clifford of Chudleigh, nine years as Catering Manager for Ministry of Defence Summer Army camps, and many years as Head of Food and Beverage Service at South Devon Catering College and Head of the Hospitality Management Degree programme at the University of Plymouth. He was a Government Inspector for Colleges and Universities until his retirement from the University of Plymouth in 2002.

Voluntary assignments overseas include preparing a catering/restaurant company for privatisation in Estonia and a three-month assignment in Tanzania compiling the syllabus and curriculum for the Tanzanian National Hotel School.

It is to the world of wine that Brian leaves the true legacy of his



long career. Having passed the prestigious Master Sommelier Diploma in 1972, he proposed the formation of the Court of Master Sommeliers, which was founded in 1977. He led the organisation as General Secretary/Chief Executive from its inception until his retirement in 2018.

The Court has developed into a worldwide examining body providing education, training and certification in beverage service, wine knowledge, and wine tasting. Brian was Chief Examiner from 1990 to 2012 and has been Chief Executive since 1998. As a result of the American part of the organisation establishing its own Chapter, Brian became President and Chief Financial Officer of the Court of Master Sommeliers Europe. He gives

time to encouraging and assisting candidates preparing for the Master Sommelier Diploma examinations by providing tutorials and tastings.

Brian also has a long history of involvement with international competitions and festivals relating to food and wine. He is an International Judge for Wine and Co-Chairman for The Best Wine List of Australia (2008 - 2021) and Best Wine List of China Finals (2012 - 2021). He has won numerous awards at gastronomic festivals including Gold medals in culinary, flambé and cocktail competitions. On a voluntary basis, he is a judge for National and International Sommelier and Restaurant Service competitions. These include the setting of the competition and chairing

of the panels for Best Young Sommelier of China, Best Team of Sommeliers of China, Best Young Sommelier of South Korea (2015 - 2019) and the International Finals of the Chaîne's prestigious Jeunes Sommeliers Competition (2007 - 2021).

Brian has also authored three books. The latest, *'Sales and Service for the Wine Professional'*, was published in 1999 and has subsequently been re-printed and revised several times - a 5th edition was published in 2021, and a Chinese edition in 2015.

He is a Fellow of the Hospitality Institute by examination, a Licentiate and Honorary Member of City and Guilds, and an Honorary Member of The Academy of Food & Wine Service.

Sea Wine Club :

Du vin vieilli dans les profondeurs de la Méditerranée

En 2021, le Sea Wine Club, fondé par José Marín, Professionnel du Vin, a lancé son premier millésime vieilli sous l'eau, comprenant des vins rouges des régions de La Rioja et de la Ribera del Duero, ainsi que des blancs des Rias Baixas.



Le Sea Wine Club commercialise des vins de la Bodega Submarina del Mediterráneo (*domaine viticole sous-marin de la Méditerranée*). Le respect et l'admiration de la mer sont essentiels si l'on souhaite l'utiliser comme cave à vins. Œuvrer pour la protéger et la préserver, dans le cadre de son activité, est l'objectif de cette entreprise dirigée par de jeunes entrepreneurs.

Le vin est immergé dans des silos pendant toute la durée du processus de vieillissement. Ces silos sont situés dans la baie d'Alicante, à 2,5 kilomètres environ du Cabo de las Huertas. L'entreprise possède 50 structures de ce type, toutes en béton, reposant à plus de 20 mètres de profondeur avec une capacité totale de 30 000 bouteilles. Ces silos deviennent partie intégrante des fonds marins, contribuant à renforcer leur bon équilibre et leur richesse.

Avant de pouvoir être vieilli sous l'eau, chaque bouteille doit être scellée avec de la cire pour éviter que le contenu s'échappe à travers le bouchon et que celui-ci s'enfonce en raison de la pression. Les bouteilles sont placées dans des caisses qui sont ensuite chargées



dans un bateau équipé d'une grue, avant d'être soulevées une à une et plongées dans la mer. C'est alors que le processus de vieillissement commence (pendant un minimum de six mois).

Cette activité bénéficie du soutien de l'université d'Alicante, qui produit des rapports sur son impact économique et environnemental et mène également des études sur la production du vin, comme l'exige la législation en vigueur.

Le vieillissement du vin dans la mer n'est pas nouveau, mais il reste inédit dans le cadre d'un processus

délibéré. Les vins découverts dans d'anciennes épaves ont démontré que la mer offrait des conditions optimales pour le vieillissement en bouteille. Cela ne signifie pas que le vin est de meilleure ou de moins bonne qualité, mais qu'il possède des caractéristiques recherchées par les producteurs et les sommeliers, notamment une teneur en alcool plus faible et une durée de vie plus longue.

La pression, la salinité et le mouvement constant de l'eau, sa température et l'isolation offerte par les fonds marins confèrent au

vin des caractéristiques uniques, depuis son goût jusqu'à son aspect. Cela s'applique aussi à l'apparence de la bouteille à sa sortie de la mer.

Rosa Román
Bailli Délégué



Avant de pouvoir être vieilli sous l'eau, chaque bouteille doit être scellée avec de la cire pour éviter que le contenu s'échappe à travers le bouchon et que celui-ci s'enfonce en raison de la pression



The Sea Wine Club:

Wine aging under the Mediterranean

In 2021, The Sea Wine Club, founded by Professionnel du Vin José Marín, launched its first vintage aged under water, consisting of red wines from Rioja and Ribera del Duero, and whites from Rias Baixas.

The Sea Wine Club markets wines from Bodega Submarina del Mediterráneo (Mediterranean Sea Winery). Respect and admiration for the sea are essential if using it as a wine cellar. And working to protect and preserve it, within their sphere of activity, is the aim of this endeavour run by young entrepreneurs.

The wine is submerged in silos for the duration of the aging process. These silos are located in the bay of Alicante, approximately a mile and a half from the Cabo de las Huertas. The company has

50 of these structures, all made of concrete, located at a depth of over 20 metres with a total capacity of 30,000 bottles. These silos become a permanent part of the seabed, helping to reinforce its healthy condition and resources.

If wines are to be aged under water, every bottle must first be sealed with wax to prevent the contents leaking through the cork and so the cork itself doesn't sink due to pressure. The bottles are loaded into crates and a boat equipped with a crane picks up each crate and submerges it in the sea, where

underwater aging will begin (for a minimum period of six months).

This process is supported by the University of Alicante, which produces economic and environmental impact reports, as well as studies on wine production, as required by current legislation.

Aging wine in the sea isn't new, although as a deliberate process we haven't heard of it before. The wines discovered in old shipwrecks have shown that the sea offers optimal conditions for these wines to mature in the bottle. This doesn't mean that they are better or worse quality, but that they possess characteristics that both winemakers and sommeliers value greatly, including lower alcohol content and an extended shelf-life.

The pressure, salinity, constant movement of the water, its temperature and the insulation provided by the seabed make the wine unique, from its taste to its appearance. This includes the appearance of the bottle as it leaves the sea.

Rosa Román
Bailli Délégué



If wines are to be aged under water, every bottle must first be sealed with wax to prevent the contents leaking through the cork and so the cork itself doesn't sink due to pressure



Le restaurant RE-NAA et le Maître Rôtisseur Sven Erik Renaa

Situé dans la ville de Stavanger sur la côte ouest de la Norvège, le restaurant RE-NAA, seul établissement de ce pays aujourd'hui titulaire de deux étoiles au Michelin, est dans une catégorie à part.



Sven Erik Renaa a commencé sa carrière dans la restauration dès l'âge de 14 ans, faisant la plonge dans les cuisines du luxueux Britannia Hotel à Trondheim, où travaillaient ses parents. Il s'est formé au métier de chef après le lycée, et s'est fixé des objectifs élevés après avoir suivi à la télévision le parcours de l'équipe culinaire de Norvège dans les Olympiades de 1991.

Déterminé à ne pas être un chef médiocre, il a suivi un parcours exceptionnel. En compétition pour le Bocuse d'Or, il a remporté le prix du Meilleur plat de poisson en 2007. Il a dirigé l'équipe culinaire norvégienne et, cette année, est devenu Président de l'Académie norvégienne du Bocuse d'Or.

À Stavanger, le milieu de la restauration est florissant, et RE-NAA est le joyau de la couronne. Sven en attribue les mérites à sa brigade dévouée et créatrice, ainsi qu'aux remarquables produits de la région. Le climat est propice à l'agriculture, à la cueillette et à l'élevage de viandes excellentes avec, bien sûr, une abondance de



Selon Sven, diriger un restaurant gastronomique en 2021 consiste à offrir aux convives une expérience qu'ils ne trouveront nulle part ailleurs



poissons et de fruits de mer, le tout disponible à moins de 30 minutes du centre de la ville.

Selon Sven, diriger un restaurant gastronomique en 2021 consiste à offrir aux convives une expérience qu'ils ne trouveront nulle part ailleurs. En 2009, lorsqu'il a ouvert son premier restaurant, son approche culinaire suivait la tradition française. Aujourd'hui, sa direction est plus moderne, et s'il s'inspire des différentes techniques puisées dans les traditions culinaires d'autres pays, sa cuisine est résolument nordique. À titre d'exemple, RE-NAA propose du buckling, type de hareng fumé et aliment de base en Norvège depuis des siècles ; pourtant, Sven admet qu'il n'aurait pas osé en servir il y a 15 ans.

Proposer jour après jour les mets et l'expérience que les clients attendent d'un restaurant deux

fois étoilé au Michelin nécessite le dévouement et les efforts de toute l'équipe, et cela commence par des ingrédients de très grande qualité. La brigade de Sven travaille avec des ingrédients de saison et préserve leurs saveurs au moyen de techniques différentes, comme le pressage, la fermentation et la salaison, pour conférer aux plats une dimension gustative supplémentaire. C'est ce qui distingue RE-NAA.

Sven dirige également un bistrot français, deux cafés et un bar à cocktails dans le centre de Stavanger, ainsi qu'une pizzeria à l'aéroport. Il emploie plus de 100 personnes, dont un nombre important d'apprentis, car il juge important d'enseigner les ficelles du métier aux chefs et aux serveurs de demain.

Sven a cuisiné pour des célébrités nationales et internationales ainsi

que pour les membres de la famille royale, mais parmi les distinctions et autres commentaires enthousiastes dont il a fait l'objet, le compliment qui l'a le plus touché est venu d'un jeune garçon de 12 ans, qui avait économisé son argent de poche et ses cadeaux d'anniversaire pendant plusieurs années pour aller dîner à RE-NAA. « Il a tout aimé. C'est le meilleur client pour lequel j'ai eu le plaisir de cuisiner. »

Sven apprécie la contribution positive de la Chaîne et son soutien aux chefs et autres professionnels. Elle représente selon lui une plateforme qui réunit des personnes partageant une passion pour la bonne chère et les bons vins.

Nous adressons nos remerciements à Kine Hult pour sa participation à la rédaction de cet article.

Restaurant RE-NAA & Maître Rôtisseur Sven Erik Renaa

As the only restaurant in Norway to currently hold two Michelin stars, RE-NAA, located in the west coast town of Stavanger, is in a field of its own.



Sven believes that running a gourmet restaurant in 2021 is all about giving people an experience they can't find anywhere else

Sven Erik Renaa's journey as a restaurateur began, aged just 14, washing dishes in the kitchen of the high-end Britannia Hotel in Trondheim where both his parents worked. He trained as a chef after leaving school and set his sights high after watching the Norwegian national culinary team competing in the Olympics on TV in 1991.

The determination not to be a mediocre chef has taken him on quite a journey. Competing in Bocuse d'Or, he won the award for best fish dish in 2007. He's managed the Norwegian culinary team, and this year became President of the Norwegian Bocuse d'Or Academy.

The restaurant scene in Stavanger is booming and RE-NAA is the jewel in the crown. Sven gives credit to his hard-working, creative team, as well as excellent local produce. The climate is favourable for farming and foraging, producing great meat and, of course, an abundance of seafood, all within a 30-minute drive from the city centre.

Sven believes that running a gourmet restaurant in 2021 is all about giving people an experience they can't find anywhere else. In 2008, when he first opened his own restaurant, his approach to cooking was traditional French. Today, his direction is more modern, and although he draws inspiration from different techniques featuring in diverse international cuisines, his food has a Nordic flair. As an example, RE-NAA serves buckling, a type of smoked herring, which has been a staple part of the Norwegian diet for hundreds of years, but which Sven says he wouldn't have been confident to serve 15 years ago.

Consistently delivering the food and experience that customers expect from a Michelin 2-star restaurant takes dedication and hard work from the whole team, and begins with extremely high quality ingredients. Sven's team works with seasonal ingredients and preserves the flavours through different techniques, such as juicing, fermenting and drying, to give dishes that extra dimension of taste that sets RE-NAA apart.

Sven also runs a French bistro, two cafés and a cocktail bar in central Stavanger, and a pizzeria at the airport. He employs more than 100 people, a substantial number of whom are apprentices, as he believes it is important to teach the skills of the trade to aspiring chefs and wait staff of the future.

Sven has cooked for national and international celebrities and members of the Royal family, but amongst the enthusiastic reviews and awards, the feedback that made the biggest impression on him came from a 12-year old boy who had saved his pocket money and birthday gifts for a long time to dine at RE-NAA. "He loved everything about it. That is the most fantastic guest I've ever cooked for."

Sven values the positive contribution made by the Chaîne in supporting chefs and other professionals, as well as providing a platform to bring together people who share an appreciation for fine food and wine.

With thanks to Kine Hult for his help in compiling this article.



Des desserts qui racontent une histoire

En France, le Chef Rôtisseur Morgane Raimbaud est une championne qui a remporté des médailles d'or pour ses desserts, dans les catégories Junior ainsi que Professionnel.



Dès sa petite enfance, Morgane a été attirée par la cuisine, inspirée par l'appréciation de sa famille pour la bonne chère, et par les repas qui réunissaient tout le monde autour de la table et dans la cuisine. Néanmoins, ce sont les plats salés qui l'ont d'abord intéressée. Elle évoque des vacances dans le Loir-et-Cher, avec la cueillette de champignons dans la forêt et l'achat de fromages en direct à la ferme.

Après un baccalauréat hôtellerie-restauration en trois ans, Morgane a décidé de perfectionner ses techniques en cuisine avec un BTS option art culinaire et art de la table. Ayant le projet d'ouvrir un restaurant, et pour compléter sa passion pour la cuisine salée, elle a souhaité obtenir des notions de pâtisserie pour pouvoir guider et accompagner son futur chef-pâtissier. Cela allait marquer un tournant.

Morgane s'est alors dirigée vers un CAP pâtisserie d'un an, suivi par un apprentissage au Plaza Athénée. « C'est là que j'ai découvert le monde du luxe ! » confie-t-elle.



Elle a enchaîné avec une mention complémentaire cuisinier en dessert de restaurant sur un an, en apprentissage au restaurant Le Taillevent, où elle a découvert comment transformer un dessert en œuvre d'art sur une assiette. En parallèle, elle préparait le championnat de France de dessert Junior au CFA avec son formateur, Cyril Gaidella. S'entraînant sans repos pendant tous ses moments libres, ses efforts ont été récompensés : elle obtenait la médaille d'or pour sa création « Détente acidulée », un dessert autour du bien-être, frais et sans gluten (avec aloe vera, galanga et mélisse).

Après ces deux années consacrées à la pâtisserie, Morgane avoue être tombée amoureuse du métier, une passion qui ne l'a plus lâchée. Elle a passé deux ans en tant que commis à l'hôtel Shangri-La Paris, dans le restaurant L'Abeille, deux

étoiles au Michelin. Puis, avec à peine quatre ans d'expérience en pâtisserie, elle a accepté le poste de Chef au restaurant Alliance, où elle a commencé à créer sa propre identité à travers ses desserts.

Aujourd'hui, Morgane propose des desserts raffinés, à la fois frais, légers et gourmands. « Avec des jeux de textures, de températures, j'essaye de raconter une histoire et de faire ressentir l'émotion que j'ai eue à créer ce dessert, à le préparer », explique-t-elle.

Aimant les challenges, et avec plusieurs victoires de concours à son actif, elle a décidé de participer au championnat de France de dessert Professionnel en 2020. Elle s'est entraînée sans relâche pendant un an, entourée et accompagnée par son coach et ses patrons à Alliance, le Chef Toshitaka Omiya et le Maître d'hôtel Shawn Joyeux.



Avec des jeux de textures, de températures, j'essaye de raconter une histoire et de faire ressentir l'émotion que j'ai eue à créer ce dessert, à le préparer

Un fois encore, ses efforts se sont avérés payants et Morgane a remporté la médaille d'or tant rêvée, avec son dessert « Sentier de l'Esterel ».

L'objectif actuel de Morgane, et celui de l'équipe du restaurant, est d'obtenir une deuxième étoile au Michelin. « On va plus loin dans chaque détail et on maintient chaque jour une qualité constante en faisant vivre une expérience unique à chaque visite. En allant jusqu'à faire des créations sur mesure pour nos clients réguliers. »

Desserts that tell a story

In France, Chef Rôtisseur Morgane Raimbaud is a gold medal-winning champion of desserts at both junior and senior competition level.



Alliance

“|”

Experimenting with textures and temperature, I try to tell a story and to convey the emotion that inspired me when I created and prepared the dessert

Morgane was interested in cooking from an early age, inspired by her family's appreciation of good food, and meals that would bring everyone together at the table and in the kitchen. Her early interest, however, was in savoury dishes. She remembers holidays in the Loir-et-Cher 'département', picking mushrooms in the forest and buying cheese straight from the farm.

After completing a three-year course in hospitality, Morgane honed her cooking techniques with an undergraduate course specialising in culinary arts and fine dining. She was keen to open her own restaurant, and as well as indulging her love of savoury cookery, she wanted to learn about patisserie, so that she could guide and support her future pastry chef. This was to be a turning point.

Morgane did a one-year diploma in patisserie, followed by an apprenticeship at the Plaza Athénée. "That's where I discovered the world of luxury!" Morgane says.

It was during a one-year course, specialising in restaurant desserts through an apprenticeship at Le Taillevent restaurant, that she learnt how to transform a dessert into a work of art on a plate. She was simultaneously preparing for France's Junior Dessert Championship at the CFA with her tutor, Cyril Gaidella. She trained at every available moment and her efforts paid off, winning the gold medal for her creation, 'Tangy Relaxation', a fresh, gluten-free dessert

(with aloe vera, galangal and lemon balm) that was all about wellbeing.

After dedicating two years to patisserie, Morgane admits she had fallen in love with that world and she has been enamoured of it ever since. She spent two years as Commis Chef in the Michelin 2-star restaurant, L'Abeille, at the Shangri-La Paris hotel. Then, with scarcely four years of patisserie experience, she accepted a position as Chef at the Alliance restaurant where she started to create her own identity through her desserts.

Now, she serves sophisticated desserts that are fresh, light and moreish. "Experimenting with textures and temperature, I try to tell a story and to convey the emotion that inspired me when I created and prepared the dessert," Morgane explains.

A lover of challenges, and with

a few competition wins already under her belt, she decided to enter the French Professional Dessert Championship in 2020. Morgane worked tirelessly towards the competition for a year, with the support and guidance of her tutor, as well as Chef Toshitaka Omiya and Maître d' Shawn Joyeux, her bosses at the Alliance.

Once again, the hard work paid off, and Morgane won the long-coveted gold medal with her dessert, 'Estere! Trail'.

Morgane's current goal, shared by the restaurant team, is to secure a second Michelin star. "We delve ever deeper into each detail, and ensure that we maintain consistent quality every day to create a unique experience every time - so much so that we even come up with tailor-made creations for our regular customers."



Photos: Charlotte Defarges / Alain Goussard

Huile d'olive extra vierge

Les huiles d'olive de deux oléiculteurs, tous deux membres de la Chaîne dans la région istrienne de la Croatie, se sont classées parmi les meilleures au monde dans le guide Flos Olei 2021.



Photos de l'olivieraie Ipša / Photos from the Ipša olive estate

Les oléiculteurs istriens viennent bousculer les « super-puissances » de la production d'huile d'olive. Pour la sixième année consécutive, 14 % des cultivateurs figurant parmi les 500 meilleurs producteurs dans le guide international Flos Olei des huiles d'olive extra vierge étaient originaires de Croatie. Et sur les 73 huiles croates qui apparaissent dans le guide, 71 sont produites en Istrie.

Cette reconnaissance de la région en tant que meilleure au monde pour l'huile d'olive extra vierge contribue à faire de l'Istrie une véritable destination gastronomique. Cet ingrédient entre dans la composition de presque toutes les spécialités de la région (salées comme sucrées) et c'est un produit incontournable de la cuisine méditerranéenne. L'huile d'olive extra vierge est plébiscitée dans le monde entier pour ses propriétés organoleptiques et médicinales.

Ipša (98 points)

Les oliveraies de la famille Ipša ont été redynamisées et replantées en 1998, principalement autour du village istrien d'Ipša. Le Professionnel du Vin Klaudio Ipša et son épouse Irena ont passé 20 ans à développer leur domaine à Ipša, achetant de petites



parcelles en terrasse à d'autres agriculteurs, cultivant des arbres anciens et en plantant de nouveaux là où nécessaire. Leurs oliviers ont entre 20 et 200 ans.

Les olives sont récoltées à la main sur plusieurs jours, variété par variété, en fonction de leur degré de maturation. Depuis l'analyse des premiers échantillons de son huile en 2015, la famille Ipša a remporté les plus grandes distinctions pour sa qualité. C'est la 17e année que son huile figure dans des guides prestigieux.

Depuis lors, la qualité des huiles ne s'est que renforcée et la famille a fait construire un moulin à huile, où la production a commencé l'an passé. Ce moulin est l'un des quatre de ce type dans le monde : le processus est entièrement automatisé et s'effectue dans une chambre à vide, minimisant le contact avec l'air pour éviter l'oxydation et la perte d'arôme. Le processus intégral, de la récolte à l'extraction, ne prend pas plus de deux heures.

Lupieri - Cadenela (94 points)

En 2010, Pino Lupieri a mis fin à sa retraite pour retourner dans les oliveraies de son grand-père, négligées depuis des années. À force de travail et d'expertise, les olives se sont à nouveau transformées en fruits et en huile de qualité. Pino a été rejoint dans cette entreprise par son fils aîné, le Chevalier Andrea, qui a délaissé un emploi stable de conseiller juridique auprès d'une société de transport pour aller travailler la terre. Andrea a étudié la culture des olives à la faculté d'agriculture des Pouilles et de Pérouse, où il a appris à prêter main-forte à la nature pour produire un fruit de plus grande qualité. Après avoir défriché leurs terres, son père et lui ont planté leurs premiers oliviers, tirant les leçons de leurs erreurs.

La production biologique est très exigeante. Elle nécessite une attention et des prises de décision permanentes pour trouver des solutions qui ne perturbent pas l'équilibre naturel de la terre et de l'environnement. Par exemple, la

famille a fait creuser un puits dans le domaine et installé un système d'irrigation automatique, non pas pour augmenter le rendement, mais pour préserver les fruits et permettre aux arbres de supporter la chaleur. Des plantes sont semées pour servir d'engrais vert et, au lieu de pesticides, des bactéries spéciales se nourrissent des vers qui endommagent les oliviers. Les fruits de cette production biologique sont d'une qualité incomparable. La récompense pour la famille Lupieri : une huile de la plus haute qualité qui a remporté de nombreuses récompenses prestigieuses.

Sunčana Barušić



Cette reconnaissance de la région en tant que meilleure au monde pour l'huile d'olive extra vierge contribue à faire de l'Istrie une véritable destination gastronomique



Photos from the Lupieri - Cadenela olive estate / Photos de l'oliveraie Lupieri - Cadenela

Extra virgin olive oil

Olive oils from two olive growers, both Chaîne members, from the Istrian region of Croatia are ranked among the best in the world in the 2021 Flos Olei guide.



Recognition of the region as the best in the world for extra virgin oil contributes to branding Istria as a true gastronomic destination

Istrian olive growers are challenging the 'superpowers' of olive oil production. For the sixth consecutive year, 14 per cent of the growers listed as among the 500 best producers in the Flos Olei international guide of extra virgin olive oils were from Croatia. Of the 73 Croatian oils listed, 71 are from Istria.

Recognition of the region as the best in the world for extra virgin oil contributes to branding Istria as a true gastronomic destination; the ingredient is the main addition to almost all Istrian specialities (savory and sweet) and is also a staple of Mediterranean cuisine. Extra virgin olive oil is valued around the world for its organoleptic as well as medicinal properties.

Ipša (98 points)

The olive groves of the Ipša family were renovated and planted in 1998, located mainly around the Istrian village of Ipša. Professionnel du Vin, Klaudio Ipša and his wife Irena spent 20 years consolidating their estates in Ipša, buying small terraced plots from other growers, nurturing healthy old trees and planting young ones where necessary. Ipša olive trees are aged between 20 and 200 years.

Olives are hand-picked for days, variety by variety, as they ripen. Since first submitting their oil for analysis in 2005, the Ipša family have won the highest international recognition for quality. This is the 17th year that their oil has appeared in prestigious olive guides.

The quality of the oils has been improved further as the family built their own oil mill, which started production last year. One of only four mills of its kind in the world, the process is fully automated and takes place in a vacuum, minimising contact with the air to avoid oxidation and loss of aroma. The entire process from harvest to extraction does not take more than two hours.

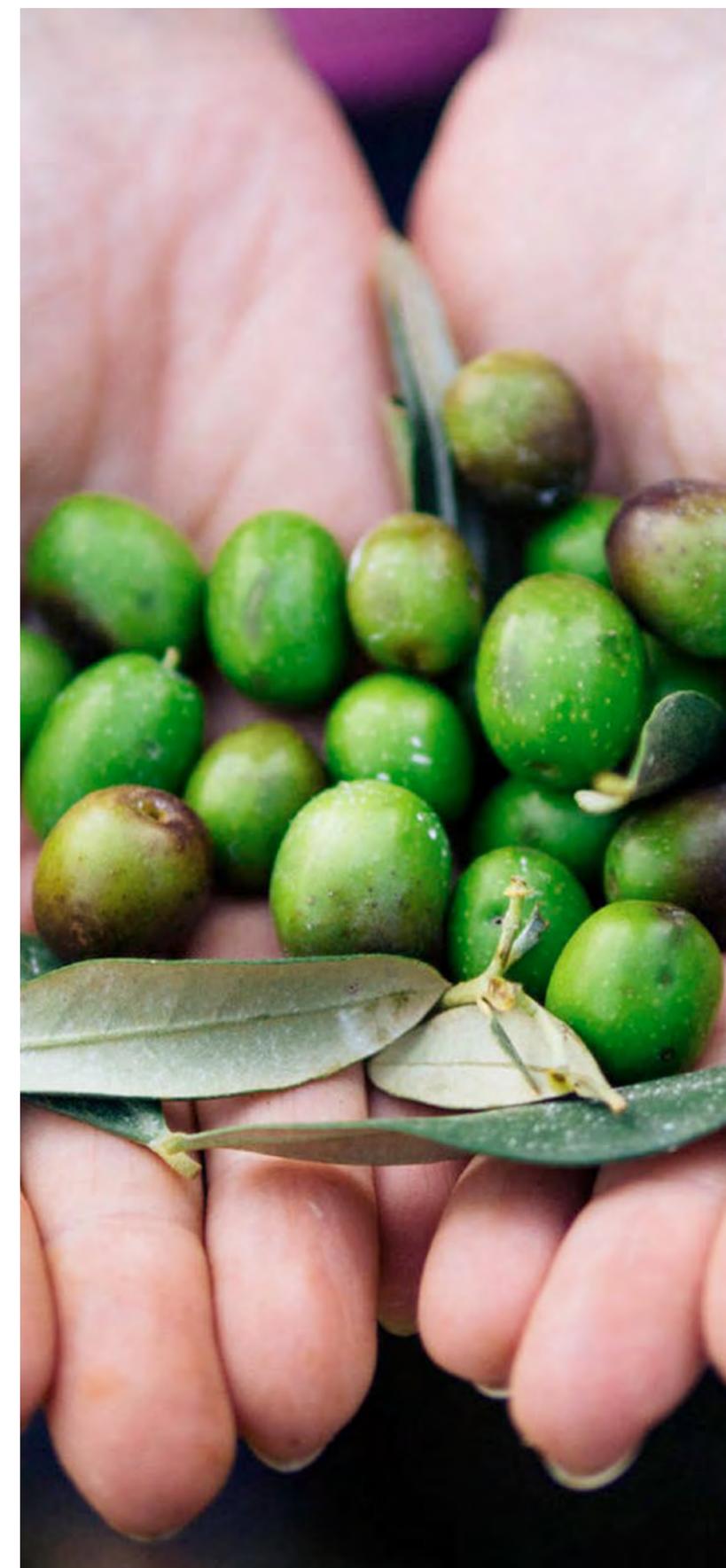
Lupieri - Cadenela (94 points)

In 2010 Pino Lupieri gave up retired life and returned to his grandfather's olive groves. Neglected for years, it took hard work and expertise to turn the olives back into high-quality fruits and oils, a task in which he was joined by his eldest son, Chevalier Andrea who gave up a safe job as a legal adviser to a shipping company to return to the land.

Andrea studied olive growing at the Faculty of Agriculture in Puglia and Perugia, and learnt how to help nature to produce even better quality fruit. After clearing the land, he and his father planted their first olives, learning from their mistakes.

Organic production is highly demanding, requiring constant attention and decision-making to find solutions without disturbing the natural balance of the soil and environment. For example, the family dug a well on the property and introduced irrigation. Sensor irrigation is not done to increase the yield, but to maintain the fruits and to allow trees to survive the heat. Plants are sown to serve as green manure, and instead of pesticides, special bacteria feed on the worms which damage the olive tree. The fruits from this organic production are incomparable in quality. The reward for the Lupieri family is the highest quality olive oil, which has won many prestigious awards.

Sunčana Barušić



Une pincée d'or blanc de Gozo

L'île maltaise de Gozo est un trésor de la Méditerranée. Avec ses collines à sommet plat, ses vastes vallées, ses plaines fertiles, ses falaises abruptes et son paysage pittoresque, Gozo a été colonisée par les grandes puissances qui ont dominé les mers environnantes au fil de l'Histoire.



Les marais salants s'inscrivent dans le paysage du littoral de Gozo depuis des siècles, voire depuis l'Antiquité, et les méthodes de production artisanale qui perdurent aujourd'hui ont fort bien pu être pratiquées par les Romains, et avant eux, par les Phéniciens.

Le sel de mer est l'une des plus importantes denrées naturelles de Gozo, un nutriment essentiel et un ingrédient utilisé pour préserver et préparer les aliments. D'ailleurs, son importance est telle que sa récolte n'a jamais cessé, même face à la menace des pirates et lors des conflits successifs qui ont conduit à mener toutes les autres activités humaines dans la sécurité relative de l'intérieur des terres, à l'écart des zones côtières.

Les marais salants sont invariablement situés sur des formations superficielles de globigérines. Les globigérines, des foraminifères (organismes unicellulaires) planctoniques pélagiques, peuplent les océans depuis l'époque du Jurassique moyen. Sur

Nous adressons nos remerciements à Godwin Vella et au Conseil régional de Gozo pour leur contribution à la préparation de cet article



Crédit photos: Daniel Cilia

l'île de Gozo, les principaux sites de récolte se trouvent sur le littoral nord, allant de Wied il-Ghasri à Marsalforn, et sur l'estran orienté vers le sud, à l-Xatt l-Ahmar.

À Gozo, les installations de récolte du sel ont été taillées dans la roche plutôt que construites par-dessus. Les sites privilégiés sont composés de plateaux rocheux dotés d'une déclivité extérieure douce et d'une élévation de moins de dix mètres au-dessus du niveau de la mer. Fondamentalement, chaque groupement de marais salants contient une combinaison de cavités plus ou moins grandes qui accélèrent le processus d'évaporation de l'eau et de cristallisation du sel. L'eau de mer est d'abord pompée dans de grandes citernes pour déclencher le processus initial de chauffe et d'évaporation. Le mélange plus chaud et plus dense ainsi produit est

ensuite acheminé dans des cavités plus petites et moins profondes. Dans des conditions optimales, l'élément liquide s'évapore complètement en l'espace d'une semaine, déposant un mince film de cristaux de sel blanc. Ce film est ensuite raclé, recueilli et stocké dans un environnement frais et humide, en règle générale, dans une grotte artificielle voisine. Les bonnes années, il est possible de procéder à 15 récoltes entre le printemps et l'été.

Il est difficile de déterminer l'âge exact des marais salants. Le seul groupement que l'on peut dater avec confiance est celui de Ras ic-Catta, situé à proximité de la gorge pittoresque de Wied il-Ghasri. Antonio de Domenici, un horloger arrivé à Gozo en 1728, avait fait aménager ces marais salants avec une ouverture verticale percée dans le plafond d'une grotte souterraine partiellement

submergée, dans laquelle une pompe à chapelets actionnée par une mule avait été installée pour tirer de grandes quantités d'eau de mer. Tout se passa à merveille jusqu'à ce que les forts courants fassent jaillir de puissants jets d'eau de mer par l'ouverture, détruisant les récoltes des champs environnants. De Domenici dut faire face à des demandes de dommages et intérêts exorbitants, et les fermiers rebouchèrent le plafond de la grotte.

La nouvelle génération de sauniers, qui perpétue avec une grande rigueur les méthodes traditionnelles et préserve les réseaux étroitement connectés de cavités et de canaux, joue un rôle proactif dans l'image de marque de ce produit authentique. Ceci dit, un paquet d'or blanc de Gozo peut être acheté dans tous les magasins des îles maltaises pour une bouchée de pain !



A pinch of Gozo's White Gold

The Maltese island of Gozo is a gem of the Mediterranean. Endowed with flat-topped hills, wide-floored valleys, fertile plains, sheer cliffs and scenic havens, Gozo has been colonised by every major power that has dominated the surrounding seas throughout history.

Salt pans have been a feature of Gozo's coastline for centuries, possibly even to antiquity, when the artisan production methods that endure today could well have been practiced by the ancient Romans, and the Phoenicians before them.

Sea salt is one of Gozo's most important natural commodities, an essential nutrient and ingredient for the preservation and preparation of food. It is so important, in fact, that harvesting it has continued uninterrupted, even in the face of rampant piracy and successive conflicts, which drove all other human activity to relative safety inland, away from coastal areas.

Salt pans are invariably sited on low-lying Globigerina outcrops. Globigerina is a genus of planktonic Foraminifera (single-cell organism) that has populated the oceans since the Middle Jurassic period. The principal harvesting sites on Gozo are along the north-facing coastline from Wied il-Ghasri to Marsalforn and the south-facing foreshore at Ix-Xatt l-Ahmar.

Gozo's salt harvesting facilities are hewn in the rock rather than built on top. The preferred sites consist of low-lying rock shelves with a gentle outward declivity and an elevation of

less than ten metres above sea level. Essentially, every cluster of salt pans consists of a combination of larger and smaller troughs to speed up the process of water evaporation and salt crystallisation. Seawater is first pumped into the larger vats to trigger the initial heating up and evaporation process. The resultant warmer and denser blend is then channelled into the smaller and shallower troughs. In optimal conditions, the water element takes a week to evaporate completely, leaving a thin film of white salt crystals. This is then scraped, collected and stored in a cool and humid environment, commonly a nearby man-made cave. A good year yields some 15 harvests during spring and summer.

The dating of salt pans is very difficult. The only group that can be safely dated is located at Ras iċ-Ċatta, next to the picturesque gorge of Wied il-Ghasri. Antonio de Domenici, a clockmaker who settled in Gozo in 1728, commissioned these salt pans together with a vertical cut which was burrowed in the roof of an underlying and partially submerged cave, into which a mule-driven chain-pump was installed to lift huge volumes of seawater. All went well, until the strong currents forced powerful jets of seawater to gush up through the cut, ruining the harvest

of nearby fields. De Domenici faced exorbitant claims for damages and the farmers successfully re-sealed the cave's roof.

While perpetuating scrupulously the time-honoured methods and maintaining the close-knit mazes of troughs and canals, the new generation of salt harvesters is playing a proactive role in the branding of their genuine produce. Notwithstanding, a packet of Gozo's white gold can be acquired from any grocery outlet across the Maltese Islands for a pittance!



Photos: Daniel Cilia

With thanks to Godwin Vella and the Gozo Regional Council for their assistance in preparing this article.



Un « Maître Sommelier » pour le fromage

Les vastes connaissances de Sheri Allen, Maître Rôtisseur et experte en fromage basée dans l'Utah, ont ravi les membres à l'occasion de plusieurs événements de dégustation et d'accords de fromages.

« L'étude des fromages est selon moi un domaine en devenir. Beaucoup de gens connaissent les vins, mais peu connaissent les fromages », explique Sheri à *la Revue*.

Sheri joue un rôle à part entière dans le secteur en plein essor de la fromagerie artisanale aux États-Unis. Ce pays compte près de 1 000 artisans fromagers et producteurs spécialisés, et les ventes progressent régulièrement, ayant enregistré une hausse de 15 % depuis 2013.

Sheri a consacré les 12 dernières années au secteur du fromage artisanal et elle a lancé en solo Artisanal Touch Events en 2015. Elle détient le titre de Professionnelle certifiée du fromage auprès de l'American Cheese Society (ACS), une qualification qui nécessite 4 000 heures d'expérience avant même de pouvoir passer l'examen de certification de trois heures, qui contient 150 questions. Elle détient également une certification d'Évaluation sensorielle du fromage auprès de l'ACS ; pour obtenir cette qualification, les candidats doivent évaluer 12 fromages et identifier les arômes de 10 verres de lait.

Aujourd'hui, Sheri parcourt le monde pour découvrir les subtilités culinaires et culturelles de la fromagerie artisanale, mais elle prend toujours le temps de découvrir les délicieux fromages de son pays et de partager ses



Le bleu s'associe à merveille avec tous les types de riesling sucrés, vins doux ou porto

connaissances avec ses confrères et consœurs de la Chaîne. À titre d'exemple, sa séance de dégustation virtuelle de fromages a remporté un tel succès auprès des membres que Sheri l'a fait suivre d'une soirée d'accords vins et fromages, en collaboration avec Brooks Winery, domaine primé de l'Oregon.

Ses fromages favoris

L'un des fromages préférés de Sheri est le Rogue River Blue, de la Rogue Creamery dans l'Oregon. Produit une fois par an aux alentours de l'équinoxe d'automne, lorsque le lait des vaches nourries à l'herbe est le plus riche, c'est le premier fromage américain à avoir été couronné Champion du Monde, une prestigieuse récompense qui a été décernée à l'occasion des World Cheese Awards 2019 à Bergame, en Italie. Lors d'un événement cette même année, Sheri a associé le Rogue River Blue à un riesling sucré. « Le bleu s'associe à merveille avec tous les types de riesling sucrés, vins doux ou porto, ou avec tout vin qui a du corps, de la richesse et une bonne longueur en bouche ».

L'un de ses autres fromages favoris est produit près de chez elle dans l'Utah, à la fromagerie Beehive Cheese d'Utah. Dans

cette fromagerie, un cheddar de style irlandais est frotté de diverses épices, de whisky, de thé ou de café pour sublimer ses saveurs. Sheri a associé ces fromages avec de la bière, du bourbon et du vin. « Il faut trouver des mariages de saveurs qui font ressortir le fromage, ou la boisson qui le complète le mieux ».

Son rôle d'éducateur

En collaboration avec l'US Dairy Export Council, Sheri a créé un manuel de formation pour le programme américain de certification de spécialiste en fromage, destiné aux professionnels de la vente ; elle s'est d'ailleurs rendue au Moyen-Orient à deux reprises pour le présenter. En février 2020, avant la pandémie, Sheri avait également dispensé une formation de huit heures à Tokyo, au Japon.

Avec sa perspective mondiale, elle encourage le public américain à considérer le fromage comme partie intégrante du régime alimentaire quotidien, et non pas seulement comme un aliment à placer sur un plateau lors de soirées festives. « Un petit morceau suffit », explique-t-elle. « Je ne mange pas beaucoup de fromages. Je goûte beaucoup de fromages. Toute la différence est là ».

Nous adressons nos remerciements à Judith Stanford Miller et à Betty Saesnick, Chargée de Presse, pour leur contribution à la rédaction de cet article.



“ ”

Blue cheese is a great pairing with any kind of sweet Riesling, sweet dessert wine or Port



A ‘Master Sommelier’ for cheese

The extensive knowledge of Utah-based cheese expert, Maître Rôtisseur Sheri Allen, has delighted members at various cheese-tasting and pairing events.

“I think cheese education is up and coming. A lot of people know their wines but they don’t really know their cheeses,” Sheri tells the *Revue*.

Sheri is an integral part of the burgeoning artisanal cheese industry in the United States. There are nearly 1,000 artisan and speciality cheesemakers in the US, and sales have been increasing steadily - up by 15% since 2013.

Sheri has dedicated the last 12 years to the artisanal cheese industry and went out on her own as founder of Artisanal Touch

Events in 2015. She is a Certified Cheese Professional of the American Cheese Society (ACS), a qualification which requires 4,000 hours of experience to even apply to take the three-hour certification test, which in itself comprises 150 questions. She is also an ACS Certified Cheese Sensory Evaluator, to achieve which candidates are given 12 cheeses to evaluate and 10 glasses of milk with aromas to identify.

Sheri now travels the globe to experience the cultural and culinary intricacies of artisanal

cheese, but she still has time to discover delightful cheeses that are closer to home and share her knowledge with fellow members of the Chaîne. For instance, a virtual cheese-only tasting for members was so successful that Sheri followed it with a wine and cheese virtual pairing event, with assistance from award-winning Brooks Winery in Oregon.

Personal favourites

One of Sheri’s favourite cheeses is Rogue River Blue from Rogue Creamery in Oregon. Produced seasonally around the autumnal

equinox when milk from their grazed cows is the richest, this is the first American-made cheese to be named World Champion, earning that prestigious honour at the 2019 World Cheese Awards held in Bergamo in Italy. At an event that year, Sheri paired the Rogue River Blue with a sweet Riesling. “Blue cheese is a great pairing with any kind of sweet Riesling, sweet dessert wine or Port, something with some body and richness and mouthfeel to it.”

Another favourite is even closer to home - Beehive Cheese of Uintah, Utah. At this creamery, Irish-style

cheddar is rubbed with different spices, whiskey, tea or coffee to enhance the flavour of the cheese. Sheri has paired these cheeses with beer, bourbon and wine. “It’s about the flavour combinations that enhance the cheese, or the beverage with the addition of the cheese.”

As an educator

Working with the US Dairy Export Council, Sheri created the training curriculum manual for the USA Cheese Specialist Certification Program for Retail Professionals and has travelled twice to the Middle East in that capacity. Sheri also

taught the eight-hour curriculum in Tokyo, Japan in February 2020 prior to the pandemic.

With her global perspective, she encourages Americans to think of cheese as a daily part of the diet and not merely a food for a cheese board at a holiday party. A little nibble goes a long way, she says: “I don’t eat a lot of cheese. I taste a lot of cheese. There’s a difference.”

With thanks to Judith Stanford Miller and Betty Saesnick, Chargée de Presse for their help in compiling this article.



L'ACCR et le 4L Trophy



L'ACCR sponsorise un équipage de deux jeunes gens à l'occasion d'un rallye humanitaire destiné à acheminer des denrées alimentaires et des fournitures scolaires aux enfants défavorisés du sud marocain.

Le 4L Trophy est l'un des plus grands rendez-vous solidaires d'Europe. Depuis son lancement il y a 25 ans, il est venu en aide à plus de 240 000 enfants, leur distribuant chaque année 10 tonnes de nourriture, soit un peu plus de 20 000 repas. La Grégaldade, créée par deux étudiants d'une grande école d'ingénieurs, âgés tous deux de 22 ans et s'appelant tous les deux Grégoire, a pour mission de participer à des projets humanitaires en France et dans d'autres pays. En février 2022, ils prendront part à ce rallye dans une vieille 4L. L'ACCR, sensible à leur projet et portée par leur énergie, a décidé de sponsoriser leur équipage.

Les deux Grégoire se sont rencontrés en 2013 lors d'un camp scout en Bourgogne. Leur vie scout touche désormais à sa fin, mais leur soif d'aventures et leur volonté d'aider les autres ne se sont pas arrêtées là. Ils souhaitent rester

fidèles aux valeurs du scoutisme en consacrant une partie de leurs vacances à de bonnes causes. Ayant déjà participé à des projets humanitaires en France, ils ont décidé en hiver 2018 de s'inscrire au 4L Trophy. Ils préparent leur aventure et recherchent des sponsors sans relâche depuis.

Les enfants que les deux Grégoire vont rencontrer ont très peu de ressources. Leur 4L va donc être chargée de denrées alimentaires de base, telles que riz, pâtes, chocolat et biscuits, ainsi que de fournitures scolaires pour favoriser l'accès à l'apprentissage de ces enfants.

S'ils espèrent fortement ne subir aucune panne au milieu du désert, les deux Grégoire se réjouissent également à la perspective de belles rencontres, de souvenirs et de sourires d'enfants. « Avec la satisfaction de mettre notre dynamisme et notre chance au service des plus démunis ».



Leur 4L va être chargée de denrées alimentaires de base, telles que riz, pâtes, chocolat et biscuits, ainsi que de fournitures scolaires



Their Renault 4 will be packed with food staples such as rice, pasta, chocolate and biscuits, as well as school supplies

Supporting the 4L Trophy

The ACCR is sponsoring a two-man team on a humanitarian rally to deliver food and school supplies to disadvantaged children in the south of Morocco.

The 4L Trophy is one of Europe's biggest humanitarian events, which has helped more than 240,000 children since it was launched 25 years ago, providing them with 10 tonnes of food every year, equivalent to just over 20,000 meals. In February 2022, La Grégaldade, set up by two 22-year old engineering students, both called Grégoire, will take part in the rally in an old Renault 4 as part of its goal of carrying out humanitarian work across France and other countries. Sympathetic to their cause and inspired by their energy, ACCR has decided to sponsor their team.

The two Grégoires met during a Scout camp in Burgundy in 2013. Their Scouting journey is now coming to an end, but their thirst for adventure and desire to help other people isn't. They wanted to carry on the work they had begun with the Scouts by dedicating time in their holidays

towards a good cause. Having already taken part in some humanitarian projects in France, in the winter of 2018 they decided to take part in the 4L Trophy and have been planning it and raising sponsorship ever since.

The children that the Grégoires are going to meet have very little. Their Renault 4 will be packed with food staples such as rice, pasta, chocolate and biscuits, as well as school supplies to help the children with access to learning.

Whilst they are praying for no breakdowns in the middle of the desert, the two Grégoires are looking forward to meeting new people, making memories and seeing the smiles on the children's faces. "We hope to make use of our enthusiasm and good fortune to help the most disadvantaged in society."

Riz aux crabes

Pour 8 personnes

Recette de Bernard Newton

Conseiller Culinaire, Bailliage de Guyane

Ingédients

- 1 douzaine de crabes vivants
- 1 kg de riz
- 4 belles tomates bien mûres
- 3 citrons
- 200 g de lard fumé
- 2 oignons
- 3 gousses d'ail sans le germe
- 1 bouquet garni avec 1 branche de céleri
- 1 piment, 3 clous de girofle et une feuille de bois d'Inde

Le crabe de mangrove, de la famille *ucides cordatus*, est traditionnellement consommé en Guyane pendant la saison sèche du mois de juillet au mois d'octobre.

Ce crabe vit dans la mangrove et est présent de la Floride à l'Uruguay ainsi qu'aux Antilles.

Les prélèvements se font après les fortes marées, à l'issue desquelles les crabes sortent de leur trou. Ils sont consommés nature cuits à l'eau, farcis ou cuits, selon la tradition, avec du riz à la tomate. D'autres variantes existent, le riz étant accommodé avec du curry et/ou du lait de coco.

Préparation

- Tuer les crabes, enlever les carapaces et les brosser à l'eau citronnée. Les réserver pour la décoration. Assaisonner de sel, poivre et du jus de deux citrons.
- Tailler le lard et le mettre à tremper dans de l'eau froide. Monder les tomates et les tailler en petits dés. Ciseler l'oignon.
- Rincer les lardons et les faire revenir à l'huile d'arachide.

Rajouter les oignons puis les tomates concassées, faire bien suer. Mettre ensuite les crabes, l'ail écrasé, le bouquet garni, la branche de céleri émincée, le piment, les clous de girofle et la feuille de bois d'Inde. Bien mélanger l'ensemble.

- Rajouter le riz et mélanger à nouveau. Mouiller avec 1,2 litre d'eau et porter à ébullition. Cuire à couvert dix minutes environ.
- Baisser le feu quand il n'y a presque plus d'eau et laisser sécher à couvert quelques minutes.

Servir avec un vin blanc de Bourgogne riche, tel qu'un Meursault, ou un vin rouge plus léger de la vallée de la Loire, tel qu'un Saumur-Champigny.

Rice with crab

Serves 8

Recipe by Bernard Newton

Conseiller Culinaire, Bailliage of French Guiana

Ingredients

- 1 dozen live crabs
- 1kg rice
- 4 large ripe tomatoes
- 3 lemons
- 200g smoked bacon
- 2 onions
- 3 cloves of garlic with the germ removed
- 1 bouquet garni and 1 stick of celery
- 1 chilli pepper, 3 cloves and 1 allspice leaf

Mangrove crabs, from the *ucides cordatus* family, are traditionally eaten in French Guiana during the dry season between July and October.

These crabs live among mangroves and can be found from Florida to Uruguay, as well as in the West Indies.

The crabs are caught when they emerge from their burrows after high tides and can be eaten boiled as they are, stuffed, or cooked according to tradition with rice and tomatoes. Other variations include rice flavoured with curry and/or coconut milk.

Preparation

- Kill the crabs, remove the shell, scrub with lemon water. Reserve for decoration. Season with salt, pepper and the juice of two lemons.
- Chop the bacon and soak in cold water. Peel and finely chop the tomatoes. Finely dice the onion.
- Rinse the bacon then brown in peanut oil. Add the onions and chopped tomatoes and allow them to sweat. Add the crab



meat, crushed garlic, bouquet garni, chopped celery, chilli pepper, cloves and allspice leaf. Mix together thoroughly.

• Add the rice and stir again. Pour in 1.2 litres of water and bring to the boil. Cover and simmer for approximately ten minutes.

• Reduce the heat when almost all of the water has evaporated and leave to stand with the lid on for a few minutes.

Serve with a rich white Burgundy such as Meursault, or a Saumur-Champigny, a lighter style red from the Loire Valley.



Carrés de chevreuil à la sauce au miel et cynorrhodon

Pour 4 personnes
Recette de Gottfried Gansterer
Chancelier Honoraire, Bailliage d'Autriche

Préparation

- Peser tous les ingrédients, peler les patates douces, couper les pommes de terre vitelottes en lamelles.
- Préchauffer le four à 150 °C. Préparer les carrés de chevreuil, la sauce brune ainsi que les autres ingrédients.
- Découper la viande en portions de 120 g.

Méthode

- Cuire à la vapeur les patates douces et les réduire en purée. Ajouter un peu de beurre et de crème fraîche. Assaisonner avec du sel et du poivre.
- Faire frire les lamelles de pommes de terre vitelottes en chips croustillantes.

Sauce brune de gibier

Ingrédients

- 400 g d'os de chevreuil-parures
- 200 g d'os de veau
- 200 g de mirepoix de légumes
- 150 g d'oignons
- 10 g de concentré de tomates
- 25 cl de vin rouge
- 1,5 l de bouillon de bœuf
- 80 g de laurier, grains de poivre, baies de genièvre
- 20 g de fécule de maïs
- 20 g d'huile végétale
- Miel selon le goût

Préparation

- Préparer les os de chevreuil et couper les parures en cubes. Couper le mirepoix de légumes et les oignons.

Méthode

- Rôtir les os dans l'huile jusqu'à couleur brune, puis ajouter les légumes et les oignons. Ajouter le concentré de tomates, déglacer avec le vin rouge, mouiller avec le bouillon, ajouter le laurier, les grains de poivre et les baies de genièvre.
- Faire cuire pendant 2-3 heures, dégraisser et enlever l'écume, passer au chinois après quelques heures.
- Contrôler la consistance et épaissir avec de la fécule si nécessaire. Terminer avec du miel et du poivre, assaisonner selon le goût et réduire à consistance voulue.

Ingrédients

- 480 g de filet de chevreuil
- 20 g d'huile
- 20 g de beurre
- 40 g de miel de forêt
- 40 g de purée de cynorrhodons
- 125 ml de sauce brune de gibier (recette à part, voir ci-dessous)
- 60 ml de cognac
- 240 g de choux de Bruxelles
- 40 g de beurre
- 600 g de patates douces
- 60 ml de crème fraîche
- 120 g de pommes de terre vitelottes
- Sel, poivre

- Blanchir les choux de Bruxelles, puis les plonger dans l'eau froide.
- Poêler jusqu'à couleur brune les carrés de chevreuil dans l'huile et le beurre. Terminer dans le four préchauffé.
- Chauffer le miel, le cognac et la purée de cynorrhodons, ajouter la sauce brune et faire cuire jusqu'à la consistance voulue. Utiliser un mixeur plongeant !

Finition

Réchauffer la purée de patates douces et l'arranger sur un plat avec les choux de Bruxelles. Couper de moitié les carrés de chevreuil, arranger avec les chips de pommes de terre vitelottes et la sauce au miel.

Venison slices with a honey and rosehip sauce

Serves 4

Recipe by Gottfried Gansterer
Chancelier Honoraire, Bailliage of Austria

Preparation

- Weigh out all the ingredients, peel the sweet potatoes, finely slice the Vitelotte potatoes.
- Preheat the oven to 150°C. Prepare the venison, the game sauce and the other ingredients.
- Divide the meat into 120g portions.

Method

- Steam then purée the sweet

potatoes. Add some butter and the crème fraîche. Season with salt and pepper.

- Fry the sliced Vitelotte potatoes until crispy.
- Blanch the Brussels sprouts in boiling water, then plunge into cold water.
- Brown the venison in the oil and butter. Finish off in the preheated oven.
- Heat the honey, Cognac and

Game sauce

Ingrédients

- 400g venison bones and trimmings
- 200g veal bones
- 200g vegetable mirepoix
- 150g onions
- 10g tomato purée
- 25cl red wine
- 1.5l beef stock
- 80g bay leaf, peppercorns, juniper berries
- 20g cornflour
- 20g vegetable oil
- Honey to taste

Preparation

- Prepare the venison bones and dice the trimmings. Chop the vegetables for the mirepoix and the onions.

Method

- Roast the bones in the oil until brown, then add the vegetables and onions. Add the tomato purée, deglaze with the red wine, add the stock and then the bay leaf, peppercorns and juniper berries.
- Cook for 2-3 hours, remove the fat and any scum, then sieve after a few hours.
- Check the consistency and thicken with the cornflour if necessary. Add honey and pepper, season to taste and reduce to the desired consistency.

Ingredients

- 480g venison loin
- 20g oil
- 20g butter
- 40g wild honey
- 40g rosehip purée
- 125ml game sauce (see separate recipe below)
- 60ml Cognac
- 240g Brussels sprouts
- 40g butter
- 600g sweet potatoes
- 60ml crème fraîche
- 120g Vitelotte potatoes
- Salt and pepper

rosehip purée, add the game sauce and cook to the desired consistency. Use a stick blender!

To serve

Reheat the sweet potato purée and arrange on a plate with the Brussels sprouts. Cut the venison portions in half, place on the plate with the Vitelotte potato crisps and the honey sauce.





Chloé Balanos Bailli Délégué

Chloé Balanos recherche l'excellence dans tout ce qu'elle entreprend. Née à Chypre, Chloé a rejoint ses parents au Cameroun, ce beau pays, à l'issue de ses études en 1961.

Passionnée de gastronomie et, plus particulièrement, des saveurs du monde entier, Chloé a été séduite par la Chaîne des Rôtisseurs, qui incarne pour elle l'excellence professionnelle en matière de gastronomie et des arts de la table. Elle a occupé les fonctions de Bailli pendant de nombreuses années avant d'être promue Bailli Délégué.

Depuis son adhésion à la Chaîne, elle n'a cessé de faire la promotion des arts culinaires et des plaisirs de la table, à la fois dans sa vie de tous les jours et lors des dîners et déjeuners amicaux de la Chaîne.

Depuis 10 ans, Chloé est Présidente de la Fondation des Lions Clubs du Cameroun, une association qui partage les valeurs de la Chaîne : fraternité, amitié et compréhension

entre les peuples. Les Lions Clubs rassemblent des bénévoles qui se consacrent à améliorer les communautés locales et internationales. Il y a plus de 48 000 Lions Clubs dans le monde.

Chloé occupe plusieurs postes importants au sein du Lions Clubs International : elle est notamment la première femme Gouverneur du District 403 B, qui comprend 12 pays d'Afrique centrale et de l'océan Indien, et la première femme Présidente du Conseil des Gouverneurs du District Multiple 403, qui comprend 27 pays de l'Afrique de l'Ouest, de l'Afrique centrale et de l'océan Indien.

Dans sa vie professionnelle, Chloé a été Directrice de l'agence Inter-Voyages pendant 45 ans.

Elle a reçu un certain nombre de distinctions honorifiques et médailles du gouvernement camerounais, parmi lesquelles, Chevalier de l'Ordre de la Valeur, Officier de l'Ordre de la Valeur et Commandeur de l'Ordre de la Valeur. Le Pape et Patriarche d'Alexandrie et de toute l'Afrique, Théodore II, lui a également décerné la médaille de « Dignitaire de l'Église orthodoxe ».



Depuis son adhésion à la Chaîne, elle n'a cessé de faire la promotion des arts culinaires et des plaisirs de la table, à la fois dans sa vie de tous les jours et lors des dîners et déjeuners amicaux de la Chaîne

Chloé Balanos Bailli Délégué

Chloé Balanos is a woman who strives for excellence in all she does. Born in Cyprus, Chloé joined her parents in the beautiful country of Cameroon after completing her education in 1961.

Passionate about gastronomy and particularly fond of flavours from around the world, Chloé was drawn to the Chaîne des Rôtisseurs, which in her opinion epitomises professional excellence when it comes to gastronomy and the art of entertaining. She held the rank of Bailli for many years before being promoted to Bailli Délégué.

Since joining she has tirelessly promoted culinary arts and fine dining, both in her day-to-day life and through Chaîne dinners and Déjeuners Amicaux.

For the last 10 years Chloé has been President of the Lions Clubs Foundation of Cameroon, an association that shares the Chaîne's values of fellowship, friendship and understanding between different cultures. Lions clubs bring individuals together to give their time and effort to help to improve their communities, and the world. There are over 48,000 Lions clubs around the world.

Chloé holds a number of senior positions with the Lions Clubs International, including being the first female Governor of District 403 B - which comprises 12 countries in Central Africa and the Indian Ocean - and the first female Chairman of the Board of Governors of District Multiple 403 - which comprises 27 countries across West Africa, Central Africa and the Indian Ocean.

Professionally, Chloé was a Director of the 'Inter-Voyages' tour operator for 45 years. She has received a number of honorific distinctions and medals from the Cameroon Government, including, Chevalier de l'Ordre de la Valeur, Officier de l'Ordre de la Valeur and Commandeur de l'Ordre de la Valeur. She has also been awarded a medal by the Pope of Alexandria and Patriarch of all Africa, Tawadros II, recognising her as a Dignitary of the Orthodox Church.



Since joining she has tirelessly promoted culinary arts and fine dining, both in her day-to-day life and through Chaîne dinners and Déjeuners Amicaux



Gastronomie dans la campagne néerlandaise



Le Bailli Délégué des Pays-Bas, Siebe Stellingwerff Beintema, s'est entretenu avec le Maître Restaurateur Cindy Borger et son compagnon, le Chef Jarno Eggen, sur les évolutions du restaurant De Groene Lantaarn, deux étoiles au Michelin, dont ils sont propriétaires dans le village néerlandais de Staphorst.

Cindy et Jarno ont ouvert leur restaurant en 2009 après avoir travaillé ensemble au restaurant De Lindenhof, étoilé au Michelin, à Giethoorn. Jarno a reçu sa première étoile au Michelin à De Groene Lantaarn en 2010, et une deuxième en 2015. Cette consécration était suivie en 2021 par le Prix Michelin du Service, décerné à Cindy. Cette récompense, décernée au restaurateur le plus accueillant, n'est remise qu'à un seul établissement par an. « Tous les convives sont différents et doivent bénéficier d'un accueil personnalisé », a-t-elle confié à *la Revue*.

Le déménagement du restaurant à Staphorst en 2019, dans un bâtiment dont ils sont propriétaires, a marqué une étape importante pour Cindy et Jarno. Le site abrite également un moulin, qui leur permet de diversifier leur offre. Ils y meulent du grain de la région et utilisent la farine pour préparer différents types de pain. Jarno confectionne aussi des pâtisseries et des chocolats, et il a d'ailleurs commencé à élaborer des plans pour ouvrir une boulangerie.

Le restaurant entretient d'excellentes relations avec les agriculteurs de la région, qui fournissent à la cuisine des produits frais au quotidien. Il dispose également d'un potager où sont cultivés fines herbes et légumes.

Comme pour bien d'autres dans le secteur de la restauration, la pandémie de coronavirus a eu un impact profond sur De Groene Lantaarn. Le gouvernement néerlandais a ordonné la fermeture des restaurants avec quelques heures de préavis seulement, provoquant une grande incertitude, et sans aucune annonce concernant d'éventuelles compensations financières ni aucune information

sur la durée de cette mesure. Pendant le premier confinement, Cindy et Jarno ont proposé des coupons-repas pour générer des fonds, avec lesquels ils ont pu rémunérer leur équipe. Cette initiative s'est avérée très populaire, les habitués faisant un geste à l'égard du restaurant tandis que de nouvelles commandes étaient passées depuis les quatre coins des Pays-Bas.

Puis les restaurants furent enfin autorisés à accueillir un petit nombre de clients, un répit de courte durée. À l'arrivée du deuxième confinement, Jarno s'est consacré à son projet d'ouverture d'un magasin, baptisé « Boutique Culinaire ». En sus du pain et des pâtisseries, le magasin a commencé à proposer des petits plats faits maison, des soupes et d'autres délices, ainsi que des vins, tous rapidement appréciés par des clients reconnaissants. Cindy et Jarno ont beaucoup appris en dirigeant cette nouvelle entreprise. Des dîners à domicile ont également été préparés par l'équipe, où tous les articles nécessaires, tels que linge de table, plats et ingrédients étaient livrés à une adresse donnée. Le repas était ensuite terminé par un chef et servi professionnellement.

Tout au long de la pandémie, Cindy et Jarno ont conservé leurs employés, leur proposant des formations pour acquérir de l'expérience et des compétences supplémentaires. Le vendredi, l'équipe préparait des exposés sur des sujets spécifiques, présentations PowerPoint à la clé, et des spécialistes extérieurs sont également intervenus pour donner des master-classes.

Cindy explique que l'équipe est l'élément le plus important du restaurant De Groene Lantaarn. De nombreux employés travaillent dans l'établissement depuis des années, et pouvoir aider les membres du personnel à développer leurs compétences, voire à créer leur propre entreprise, est important pour le couple. Cette philosophie leur a permis de gagner le respect de leurs collègues comme de leurs clients, tandis que la liste de candidats prêts à les rejoindre ne cesse de s'allonger.

Cindy et Jarno se réjouissent à la perspective d'accueillir au restaurant De Groene Lantaarn des membres de la Chaîne du monde entier.

Siebe Stellingwerff Beintema
Bailli Délégué



Le restaurant entretient d'excellentes relations avec les agriculteurs de la région, qui fournissent à la cuisine des produits frais au quotidien

Fine dining in the Dutch countryside

Bailli Délégué of Netherlands, Siebe Stellingwerff Beintema, discusses recent changes at the Michelin 2-star Restaurant De Groene Lantaarn in the Dutch village of Staphorst, with owners Maître Restaurateur Cindy Borger and her partner Chef Jarno Eggen.



Cindy and Jarno opened their own restaurant in 2009 after working together in the Michelin-starred Restaurant De Lindenhof in Giethoorn. Jarno received his first Michelin star at De Groene Lantaarn in 2010 and his second in 2015. This was followed in 2021 with a Michelin Service Award for Cindy. Only one of these is awarded per year, honouring the most hospitable restaurateur. "All guests are different and must be approached individually," she tells the *Revue*.

The relocation of the restaurant to Staphorst in 2019, into a building which they own, was an important step for Cindy and Jarno. The premises also boasts a windmill, providing an opportunity to enhance their offering. Locally-sourced grain is milled and the flour used to bake different types of bread. Jarno also makes his own pastry and chocolate confectionery, and began to develop plans to open a bakery shop.

The restaurant enjoys good relationships with local farmers who supply the kitchen with fresh produce daily. It also has its own herb and vegetable garden.

In a story that is familiar to the hospitality industry worldwide, the



The restaurant enjoys good relationships with local farmers who supply the kitchen with fresh produce daily

the coronavirus pandemic has had a profound influence on De Groene Lantaarn. The Dutch Government ordered restaurants to close with only a few hours' notice, causing much uncertainty, with no announcements around financial compensation or the duration of the closure. In the first lockdown Cindy and Jarno offered dinner vouchers to generate funds with which they could pay their staff. This proved very successful, with regular guests showing their sympathy for the restaurant and new orders received from all over the Netherlands.

Restaurants were finally permitted to serve a small number of guests, but it was short-lived. When the second lockdown arrived Jarno concentrated on opening his shop, under the name 'Boutique Culinair'. In addition to bread and pastries, the shop also offered home-made small dishes, soups and other delicacies, alongside wines, all of which soon found grateful clients, whilst Cindy and Jarno learned much about running this separate venture. Home dinners were also provided by the team, whereby all necessary items, such as linen, dishes and the

ingredients were taken to a location. There the meal was finished by a chef and professionally served.

Throughout the pandemic, Cindy and Jarno retained their staff, introducing opportunities for study, gaining further skills and experience. On Fridays, the team would give lectures, complete with PowerPoint presentations, on a specific subject, and specialists from outside the business also gave masterclasses.

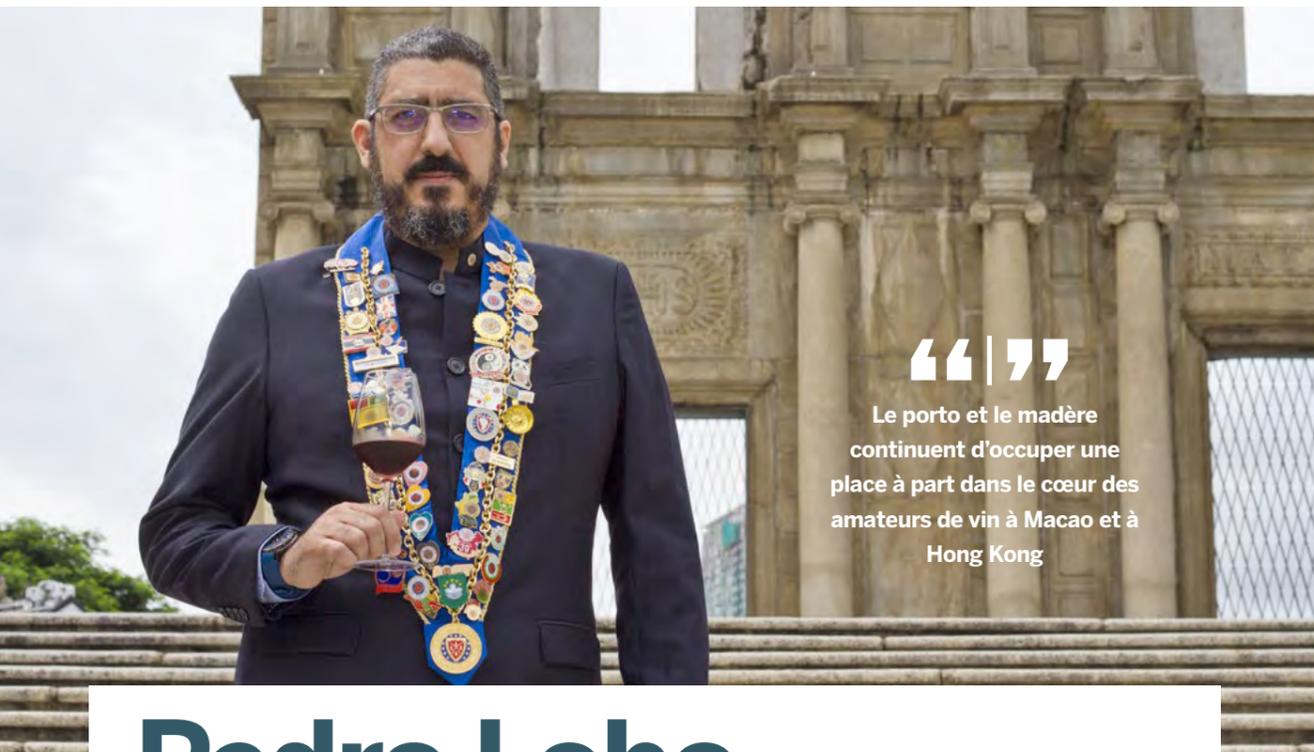
Cindy stresses that the most important aspect of De Groene Lantaarn is the entire team.

Many employees have been at the restaurant for several years, and helping staff to develop their skills and even set up their own restaurants, is important for the couple. This has earned them the respect of colleagues and guests alike and means they are never short of applicants to join their teams.

Cindy and Jarno look forward to once again welcoming members of the Chaîne from around the world to De Groene Lantaarn.

Siebe Stellingwerff Beintema
Bailli Délégué





Le porto et le madère continuent d'occuper une place à part dans le cœur des amateurs de vin à Macao et à Hong Kong

Pedro Lobo Chargé de Missions

Pedro Lobo, qui s'est vu remettre la médaille de Bronze de la Chaîne des Rôtisseurs en novembre dernier, explique que contribuer au succès du Bailliage de Macao dans son rôle de Chargé de Missions est à la fois un privilège et un honneur.

Pedro vit à Macao depuis 1995. Il est associé et directeur général de Palatium Fine Wines, entreprise spécialisée dans l'importation de vins portugais et leur distribution à Macao et à Hong Kong.

L'accent a traditionnellement été porté sur les vins rouges de la région du Douro, en raison de leur qualité et, en particulier, de leur richesse, résultat de la complexité de leur assemblage. En général, ces vins sont produits à partir de plusieurs cépages, les célèbres 3T : Touriga Nacional, Touriga Franca et Tinta Roriz (Tempranillo).

L'intérêt pour les vins blancs

est en hausse, une tendance internationale selon Pedro. Il constate également un engouement certain pour le « Vinho Verde », en raison de sa fraîcheur et de sa singularité. Dans ce type de vins, l'intérêt est porté sur l'Alvarinho, l'Arinto et l'Avesso, des cépages portugais aux caractéristiques uniques.

Le porto et le madère continuent d'occuper une place à part dans le cœur des amateurs de vin à Macao et à Hong Kong.

Pendant la pandémie, en raison de la restriction des mouvements entre Macao et Hong Kong, il a été

difficile de garder le contact avec les clients de la région, mais Pedro choisit toujours de se concentrer sur les opportunités nouvelles qui naissent de toute situation délicate. Selon Pedro, ses années d'engagement auprès de la Chaîne ont été très gratifiantes : « Je me suis rendu dans de nombreux Bailliages autour du monde, en particulier en Chine, et j'ai rencontré des personnes merveilleuses qui incarnent l'esprit de la Chaîne : la passion pour les vins et la gastronomie bien sûr, mais aussi l'amitié et l'esprit de camaraderie ».

Pedro Lobo, recipient of the Chaîne Bronze Medal last November, says it is a privilege and an honour to contribute to the success of the Bailliage of Macau in his role as Chargé de Missions.

Pedro has lived in Macau since 1995. He is a partner and General Manager of Palatium Fine Wines, which specialises in importing Portuguese wines and distributing them throughout Macau and Hong Kong.

The focus has typically been on red wines from Douro Region for their value, and more especially their richness resulting from the complexity of their blend. Usually these wines are made from several grape varieties, the famous 3Ts of Touriga Nacional, Touriga Franca and Tinta Roriz (Tempranillo).

Interest in white wines is increasing, which Pedro identifies as part of an international trend. He also notes a keen interest in 'Vinho Verde' due to its freshness and uniqueness. In this type of wine, the interest has been focused on Alvarinho, Arinto and Avesso, as these grapes have unique characteristics in Portugal.

Port Wine and Madeira continue to have a place in the heart of any wine lover in Macau and Hong Kong.

Throughout the pandemic, it has been challenging to maintain contact with consumers across the region due to the restriction of movement between Macau and Hong Kong, but Pedro chooses to focus on the new opportunities that can be found in every difficult situation.

Pedro describes his years of involvement with the Chaîne as very fulfilling. "I've visited many Bailliages around the world, especially in China, have met many wonderful friends that embody the Chaîne's spirit, which is not only the love of wine and fine dining but also the friendship and camaraderie."



Port Wine and Madeira continue to have a place in the heart of any wine lover in Macau and Hong Kong



Kape encourage le plaisir de la bonne chère, en surpassant le simple besoin de se sustenter, et il déplore que, trop souvent dans les foyers finlandais, les repas ne soient que des « arrêts au stand »

Kari Aihinen Grand Officier Maître Rôtisseur

Kari Aihinen, surnommé « Kape », est l'un des chefs finlandais les plus célèbres et les plus reconnus. Personnalité de la télévision et entrepreneur, il est propriétaire de deux restaurants, Version à Helsinki et Roster à Turku, ainsi que d'une école de cuisine en ligne.

Ce sont les restrictions imposées par la pandémie qui ont conduit Kape à se lancer dans le monde en pleine expansion de la culture culinaire virtuelle. Il a ainsi créé une école de cuisine en ligne appelée « Kokkikoulu », dont l'objectif était d'encourager les familles à cuisiner ensemble et à apprécier de bons plats accompagnés de boissons assorties.

Le concept de l'école de Kape a remporté un tel succès que, quelques mois plus tard, il lançait un service numérique complet, Cheflive, avec un cours de cuisine mensuel en ligne lors duquel les internautes finlandais et internationaux pouvaient cuisiner avec lui depuis chez eux.

Les habitudes alimentaires familiales sont un sujet cher au cœur de Kape, qu'il a d'ailleurs exploré lors des sept saisons de son émission télévisée *Kaappaus keittiössä* (Détournement en cuisine). Cela lui a donné une connaissance directe du contenu du réfrigérateur des gens, ce qu'ils mangent et leurs compétences culinaires. Selon lui, une mauvaise planification et des heures de repas irrégulières sont un problème dans les familles. Il recommande que les familles partagent au minimum un repas par jour autour de la même table, en discutant, sans aucun appareil numérique. Lors d'un événement récent de la Chaîne à Turku, il a parlé du rôle important du foyer pour préserver la culture culinaire finlandaise. Kape encourage

le plaisir de la bonne chère, en surpassant le simple besoin de se sustenter, et il déplore que, trop souvent dans les foyers finlandais, les repas ne soient que des « arrêts au stand ».

« Un repas est un moment complètement sensoriel. Cela ne se limite pas à l'apparence, aux arômes et aux saveurs des plats : l'environnement physique et social rend aussi les repas uniques », explique-t-il.

Kape a démontré sa capacité à s'adapter pendant la pandémie. Alors que les restaurants se relèvent de la crise provoquée dans le secteur, il pense que certaines tendances resteront d'actualité, telles que la durabilité, les questions liées au climat et la production alimentaire

locale. « Du point de vue d'un propriétaire de restaurant, les petites tendances spécifiques sont positives parce qu'elles sont plus rentables et qu'elles facilitent l'obtention des ingrédients. »

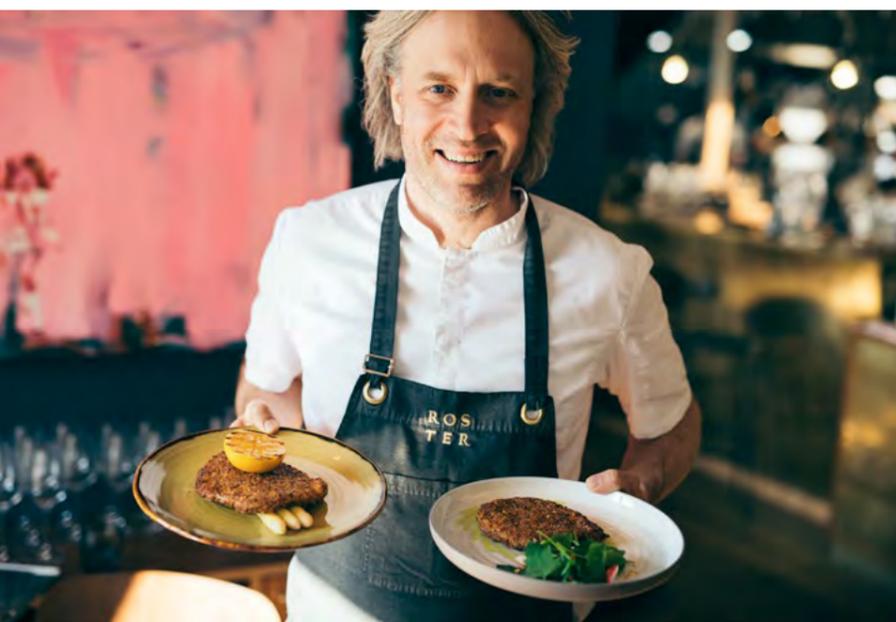
Lorsqu'on lui demande quel est son plat préféré, Kape avoue une prédilection pour le steak, associé à un bon vin rouge, comme un pinot noir, même si lors de ses jours de congé, il aime se détendre avec une bière bien fraîche.

Quant à son ingrédient favori ? « L'incontournable pomme de terre. C'est un ingrédient incroyablement polyvalent qui peut être utilisé pour créer des plats très raffinés, en suivant des recettes traditionnelles. On n'est pas toujours obligé de réinventer la roue ».



Kari Aihinen Grand Officier Maître Rôtisseur

One of the best known and most recognised Finnish chefs, Kari 'Kape' Aihinen is a restaurateur, a TV personality and an entrepreneur, with two restaurants - Restaurant Version in Helsinki and Roster Restaurant in Turku - as well as a virtual cooking school.



It was the restrictions of the pandemic that led to Kape venturing into a food culture that is booming - virtually - with an online cooking school, called 'Kokkikoulu'. The aim of Kokkikoulu was to get families excited about cooking together and enjoying good food and drink.

Kape's cooking school concept became so popular that, a few months later, he introduced a full digital service, Cheflive, a monthly virtual cooking class in which people from Finland and around the world cook with him from the comfort of their own kitchens.

Family dining habits is a subject close to Kape's heart and one he has explored during the seven seasons of his TV show *Kaappaus keittiössä* (Kitchen hijack). This gave him first-hand knowledge of what people have in their fridges, what they eat, and their cooking skills. Not planning properly and irregular eating habits are, he observes, problems with family meals. He recommends families should enjoy at least one meal



a day around the same table, chatting and without any digital devices. At a recent Chaîne event in Turku he spoke about the importance of the home in preserving Finnish food culture. Kape advocates food for pleasure, not just for fuel, and laments that all too often, in Finnish homes, meals are merely 'pit stops'.

"A mealtime is such a holistic sensory event. Not just the appearance, smell and taste of the food, but also the physical and social environment can make it unique," he says.

Kape has proved his ability to adapt during the pandemic. As restaurants recover from the stagnation it has created in the sector, he believes some

trends will remain topical, such as sustainability, climate issues and locally-produced food. "From a restaurateur's viewpoint, small, specific trends are good, because they improve profitability and make it easier to obtain ingredients."

Asked what his favourite dish is, Kape admits a preference for steak, paired with a good red wine, such as a Pinot Noir, although on his day off an ice-cold lager helps him to relax.

And his favourite ingredient? "Good old potato. It's an incredibly versatile ingredient that can be used to create some really fine dishes, based on traditional recipes. You don't always have to reinvent the wheel."



Kape advocates food for pleasure, not just for fuel, and laments that all too often, in Finnish homes, meals are merely 'pit stops'



“|”

C'est la visite d'une petite entreprise de torréfaction qui a poussé Annelies à faire passer sa passion pour le café à la vitesse supérieure

Caféologie

Annelies Houwen, Maître Hôte, ancienne hôtesse de l'air et grande amatrice de café, et son époux le Maître Rôtisseur Bart Ysebaert, ont fait du café un pôle d'attraction pour les clients de la maison d'hôtes Biga Hoeve, à Kortemark en Belgique.

Annelies a créé Biga Coffee en 2018 pour partager sa passion pour le café et faire découvrir au public les mélanges de cafés les plus exceptionnels. C'est lors de ses voyages autour du monde en tant qu'hôtesse de l'air que la fascination d'Annelies pour le café a vu le jour, au travers des goûts, des traditions et des méthodes de préparation propres à chaque pays.

« Peu de temps après notre mariage, Bart m'a encouragée à sauter le pas et à me consacrer pleinement au monde du café », explique Annelies à *La Revue*. « Comment préparer une bonne tasse de café ? Pourquoi certains cafés sont-ils meilleurs que d'autres ? Et quelle est la distinction entre toutes ces différentes variétés de grains ? »

En 2016, à l'issue d'une formation auprès de la Speciality Coffee Association of Europe (SCAE), elle a commencé à travailler pour une marque privée de café qui produisait des mélanges griffés à l'intention de clients du secteur de la restauration. Pourtant, c'est la visite d'une petite entreprise de torréfaction qui a poussé Annelies à faire passer sa passion pour le café à la vitesse supérieure. Énivrée par les arômes intenses et parfois surprenants émanant des torréfacteurs, tels que chocolat, vanille, fruits rouges et poivre, elle a alors vécu une expérience qu'elle décrit comme « inoubliable ».

Peu de temps après, conjuguant sa passion pour le café et son affinité et son respect pour ce

secteur avec sa formation et son esprit d'entreprise, Annelies créait Biga Coffee.

Biga Coffee collabore avec un partenaire en contact direct avec les producteurs de café. Cela permet de contrôler la totalité du processus de production, la qualité du café, ainsi que la rémunération des caféiculteurs.

L'hôtel Biga Hoeve est une extension de Biga Coffee, où les clients peuvent tout apprendre sur le café, notamment au travers d'ateliers-dégustations, et découvrir des cafés du monde entier lors de leur séjour dans les chambres d'hôtes.

« La promesse d'un week-end inoubliable autour du café. »

Coffeeology

Coffee-loving former flight attendant, Maître Hôte Annelies Houwen, and her husband Maître Rôtisseur Bart Ysebaert, have made coffee a focal experience for guests at Biga Hoeve in Kortemark, Belgium.

Annelies founded Biga Coffee in 2018 to share her passion for coffee and introduce others to the most exclusive coffee blends. It was whilst flying around the world as a flight attendant that Annelies first became fascinated by coffee, and how each country has its own tastes, traditions and coffee-making methods.

"Shortly after our marriage, Bart encouraged me to take the leap and completely dive into the world of coffee," Annelies told the *Revue*. "How do you make a good and tasty cup of coffee? Why is one so much better than the other? And what about those different types of beans?"

She trained with the Speciality Coffee Association of Europe (SCAE), and in 2016 started working with private label coffee, producing own-label blends for customers in the hospitality industry. However, it was a visit to a small coffee roasting company that inspired Annelies to take her love for coffee a step further. Intoxicated by the intense and at times surprising aromas coming from the roasters, which included chocolate, vanilla, red fruit and pepper, she describes the experience as one "I won't soon forget."

Soon after, Annelies brought together her passion for coffee, affinity and respect for the sector, studies and entrepreneurship, and Biga Coffee was born.

Biga Coffee works with a partner who has direct contact with the coffee farmers. This provides control over the entire production process, the quality of the coffee, and the financial payment to the farmers.

Biga Hoeve is an extension of Biga Coffee, where guests can learn everything about coffee - through workshops offering cupping (tasting) experiences - and enjoy different coffees from around the world whilst staying in the bed and breakfast.

"A coffee weekend not to be forgotten, I promise you."

“|”

It was a visit to a small coffee roasting company that inspired Annelies to take her love for coffee a step further



Shaun Smith Conseiller Culinaire

Le Chef Shaun Smith et son épouse, le Chef Caryn (Caz) England, Maître Rôtisseur, sont les co-propriétaires et directeurs de l'école de cuisine *The Fusion Cooking School*, à Durban en Afrique du Sud.



L'école, qui a ouvert ses portes en 2002, s'est développée au fil des ans et compte désormais deux campus, l'un à Musgrave et l'autre à Westville. Jusqu'à la pandémie de Covid, elle abritait également deux restaurants, *Fusion World Food Café* and *Fusion French Café and Artisan Bakery*, qui demeurent malheureusement fermés à ce jour.

Shaun et Caz ont une équipe dynamique de professeurs dévoués, dont l'un a participé au Concours des JCR à Manchester en 2016, tandis que d'autres ont remporté des médailles et des titres internationaux, notamment lors d'Olympiades culinaires et de concours internationaux de Jeunes Chefs organisés par WorldSkills et Worldchefs.

Pour sa part, Shaun a représenté l'Afrique du Sud lors du *World King of Chefs Summit 2019*, concours international d'artistes culinaires organisé parallèlement au G20 à Osaka au Japon, et il a été membre du jury de nombreux concours internationaux. Il est membre du Comité consultatif



Le gaspillage alimentaire l'horripile, ainsi que les gens qui ne réalisent pas leur potentiel ou ne profitent pas pleinement de la vie

du Concours International des Jeunes Chefs Rôtisseurs de la Chaîne, dont il est juge depuis 2014. Il est également Expert métier auprès de WorldSkills chargé des compétences en cuisine pour le WSC Shanghai 2022 en Chine. WorldSkills est une compétition internationale réservée aux jeunes talents, à laquelle participent environ 50 pays tous les deux ans. Shaun fait partie des Experts de WorldSkills et il est juge certifié auprès de Worldchefs.

Shaun est passionné par l'enseignement, la formation et le développement, en particulier auprès des jeunes chefs, et il a écrit sept volumes de la série de manuels *The South African Professional Chef*, utilisés par plus de 40 établissements d'enseignement dans toute l'Afrique australe. Il a supervisé l'élaboration des programmes pour les nouvelles certifications

professionnelles de chef et de cuisinier, et il est aussi examinateur d'épreuves professionnelles.

Shaun voyage beaucoup pour promouvoir et développer le secteur de l'hôtellerie-restauration, encourageant les jeunes chefs et dispensant des formations. Ces activités n'ont pas cessé pendant la pandémie, mais sont passées en ligne. Chaque semaine, on peut ainsi le retrouver sur Zoom, formant des examinateurs en Ouganda ; sur MS Teams, donnant des conseils en matière de programmes à des enseignants du Ghana ; sur WhatsApp, aidant des chefs au Botswana ; en visioconférence avec des élèves en Chine ou avec des centres d'examen agréés auprès des régulateurs sud-africains, ou encore en master-class virtuelle au Pakistan.

Shaun aime parcourir le monde pour en apprendre plus sur les

différentes traditions culinaires et les produits locaux. Chez lui, il aime cultiver les herbes exotiques, les épices et les fruits et légumes glanés lors de ses déplacements. Durban dispose d'un climat subtropical ensoleillé, et presque tout y pousse facilement.

Le gaspillage alimentaire l'horripile, ainsi que les gens qui ne réalisent pas leur potentiel ou ne profitent pas pleinement de la vie. Optimiste avéré, sans jamais perdre foi en cette humanité quelque peu brisée, il tient fermement à laisser notre monde dans un état meilleur que celui dans lequel il l'a trouvé. Il apprécie tous les différents types de cuisines mondiales, et c'est de ses origines dans la nation-arc-en-ciel de l'Afrique du Sud, avec son melting-pot de cuisines, que vient le mot « fusion » de *la Fusion Cooking School*. « *Simunye* » comme le disent les Sud-Africains : « Nous ne faisons qu'un ».

Shaun Smith Conseiller Culinaire

Chef Shaun Smith, together with his wife and fellow chef, Maitre Rotisseur Caryn (Caz) England, are the co-owners and principals of The Fusion Cooking School in Durban, South Africa.



His pet hate is food wastage and seeing people not living up to their fullest potential, or not living life to the full with no regrets

The school began in 2002 and has grown over the years, now consisting of two campuses, one in Musgrave and the other in Westville. Until Covid there were also two restaurants, *Fusion World Food Café* and *Fusion French Café and Artisan Bakery* - which sadly remain closed at this time.

Shaun and Caz have a dynamic team of dedicated lecturers, one of whom previously competed in the Jeunes Chefs Rôtisseurs Final in Manchester 2016 and many of whom have gone on to win international competitions and medals including the Culinary Olympics, WorldSkills and Worldchefs International Young Chefs Competition.

Shaun too has represented South Africa at the World's King of Chefs Summit in 2019 at the G20 in Osaka, Japan, and has judged many competitions worldwide. He is a member of the Advisory Board for the Chaîne's international Jeunes Chef Rôtisseurs (JCR) Competition, which he has been judging since 2014. He is also the current WorldSkills Skill Competition Manager (SCM) in charge of the Cooking skill for WSC Shanghai 2022 in China. WorldSkills is an international youth competition where around 50 countries compete every second year. He is a member of the WorldSkills Expert Faculty and is Worldchefs judge certified.

Shaun has a love and passion for teaching, training and development, especially for young chefs and has authored seven volumes of the textbook series *The South African Professional Chef* used by over 40 schools and colleges throughout Southern Africa. He was also responsible for the curricula development for the new South African Occupational Trade Certificate: Chef and Cook qualifications, and is a Trade Test Assessor.

Shaun travels extensively, promoting and developing the culinary and hospitality industry, encouraging young chefs, and teaching and training across the

globe. This has not relented during the pandemic, but has transitioned online. In any given week, he will be in a Zoom session training assessors in Uganda, on a MS Teams call giving curriculum advice to educators in Ghana, helping chefs in Botswana via Whatsapp, video teaching a class in China, helping Trade Test Centres and Providers with South African regulators, and giving a virtual masterclass in Pakistan.

Shaun enjoys travelling the world, learning about various cultural cuisines and indigenous ingredients. When at home he enjoys gardening exotic herbs, spices, fruit and vegetables often smuggled back from his travels. Durban has a

sunny subtropical climate so almost everything grows there easily.

His pet hate is food wastage and seeing people not living up to their fullest potential, or not living life to the full with no regrets. A confirmed optimist with faith in the greater good of broken humanity, he firmly believes in leaving the world in a better place than when he found it. He enjoys all different styles of global cuisines, and being from the rainbow nation of South Africa, that is where the Fusion melting pot of different cuisines comes from in the 'Fusion' of The Fusion Cooking School. As they say in South Africa, '*Simunye*', we are one - fused together.

À la découverte de la gastronomie mauricienne

La gastronomie de l'île Maurice est à l'image de son histoire et de sa population. Elle peut être simple et élégante comme la cuisine française ; épicée et colorée comme la cuisine indienne ; variée et raffinée comme la cuisine chinoise ; simple et savoureuse comme la cuisine africaine.



Le brassage des cultures et le savoir-faire des chefs des grands hôtels ont contribué au réveil d'une cuisine qui s'est longtemps ignorée

La cuisine de l'île Maurice tire ses racines des civilisations qui se sont entremêlées et qui ont imprégné cette nation de leur culture et de leurs traditions. Elle surprend les papilles de tous les voyageurs qui viennent à sa découverte. Les Européens sont surpris par les influences asiatiques, avec les faratas (gallettes locales), les plats de curry, les achards et autres chutneys, tandis que les Asiatiques s'étonnent des saveurs occidentales qui se déclinent en ragoûts, fricassées ou gratins. Mais tous sont conquis par les effluves épicées, même s'ils sont parfois déroutés par le mariage surprenant de la viande de cerf ou de cochon marron avec la patate douce ou le fruit à pain, accompagnés de l'inévitable riz et de son inséparable bol de lentilles noires.

Inspirée des *Sirandanes**, qui décrivent en langue créole les produits du terroir au travers d'amusantes devinettes, la gastronomie mauricienne offre un mélange subtil de saveurs et de textures. Elle révèle les facettes d'une société arc-en-ciel, qu'elle réunit autour de la table dans un ballet harmonieux.

On retrouve des plats simples, tels que le « Mine Bouille », plat de nouilles bouillies, fréquemment agrémenté de viande et de queues d'oignons et arrosé de sauce à l'ail ; le « Byriani », au bœuf ou végétarien, plat de riz savamment épicé cuit à l'étouffée dans de grands « degs » ; les « bol dis », savoureuses boulettes de viande, de poisson ou de légumes, à emporter et à déguster de préférence sur la plage ; et le célèbre « bouillon bred, poisson salé », simple jus de cuisson de fanes de cristophines accompagné d'un « rougail » (ragoût à base de tomate) de poisson salé.



Les meilleures versions de ces plats sont concoctées avec grand soin selon les recettes d'antan. Pour un Mauricien de retour au pays, rien de tel que l'un de ces mets pour renouer avec ses racines. Pour un touriste, ils représentent le meilleur moyen de découvrir cette société multiculturelle et la gastronomie locale.

La cuisine mauricienne a considérablement évolué au cours des 40 dernières années. Le brassage des cultures et le savoir-faire des chefs des grands hôtels ont contribué au réveil d'une cuisine qui s'est longtemps ignorée. La valorisation du terroir et des spécificités des produits locaux est un élément essentiel de la culture mauricienne, qui se définit désormais aussi par sa cuisine. Elle accompagne les danses et les chants traditionnels, elle est mise en lumière lors d'événements populaires et elle se trouve également sublimée lors de concours locaux et internationaux, durant lesquels les chefs mauriciens défendent fièrement la résurgence d'un savoir-faire ancestral sans cesse revisité.

La gastronomie mauricienne a produit plusieurs stars, notamment le Chef Franco Bowanee, du Château de Vault-de-Lugny en Bourgogne, qui a obtenu une étoile au Michelin en 2020, et le Maître Rôtisseur Nizam Peeroo, Chef de cuisine pour l'Indigo Group à l'île Maurice, reconnu par ses pairs comme l'un des plus grands mentors d'une génération de chefs passionnés. Et n'oublions pas la grande prêtresse de la cuisine mauricienne, Jacqueline Dalais, qui accueille les gastronomes à la Clef des Champs, où elle mêle terre et mer dans des plats qui respectent les ingrédients, les cuissons et les saveurs.

Lorsque le beau s'allie au bon, la cuisine peut être traditionnelle ou moderne. Les gourmets y trouveront leur plaisir. Cette philosophie s'applique pleinement à l'île Maurice, où tous nos chefs font la part belle aux ingrédients infusés de soleil et d'air iodé.

* Exemple : « *Mo zétte li blanc, li tombe zaune ?* » Littéralement : « Il est jeté blanc, il tombe jaune. » C'est un œuf !

Exploring Mauritian gastronomy

Mauritian gastronomy reflects the country's history and its people. It can be simple and sophisticated like French cuisine; spicy and colourful like Indian dishes; diverse and refined like Chinese food; uncomplicated and exquisite like African delicacies.



Mauritian cuisine owes its roots to the civilisations that have intermingled and marked the country with their culture and traditions. It dazzles the taste buds of any traveller keen to explore it. Europeans are surprised by the Asian flavours, and the faratas (local flat breads), curries, acars and other chutneys, whilst Asians are stunned by the Western flavours found in stews, fricassees and gratins. All fall under the spell of the spicy fragrances, even if they might be thrown by the surprising combination of venison or wild boar with sweet potato, or breadfruit served with the inevitable rice and its inseparable accompaniment of a bowl of black lentils.

Inspired by the *Sirandanes**, which describe local ingredients through playful questions, the gastronomy of Mauritius is a subtle blend of flavours and textures. It reflects the different facets of a diverse community, which it brings together around the table in a melodious ballet.

Simple dishes include: *Mine Bouille*, boiled noodles often garnished with meat and spring onions and



The melting pot of cultures and the savoir-faire of chefs from famous hotels have contributed greatly to the revival of a cuisine that was self-dismissive for too long

drizzled with garlic sauce; *Byriani*, a carefully spiced rice dish, with beef or vegetables, steamed in a large pot called a 'Deg'; *Bol dis*, delicious dumplings made of meat, fish or vegetables, best served on the go, and preferably on the beach; and the famous *bouillon bred, poisson salé*, a broth made from chayote tops and served with a salted fish *rougail* (tomato-based stew).

The best of these dishes are crafted with care according to age-old recipes. A returning Mauritian needs nothing more than one of these to reconnect with their roots. For a traveller, they are the best way to plunge into this multicultural society and start exploring the local gastronomy.

Mauritian cuisine has evolved significantly over the last 40 years. The melting pot of cultures

and the savoir-faire of chefs from famous hotels have contributed greatly to the revival of a cuisine that was self-dismissive for too long. Valuing the land, its produce and the idiosyncrasies of local ingredients are vital elements of Mauritian culture, now also defined by its cuisine. It is a companion of traditional dances and songs, promoted through popular events and celebrated in local as well as international competitions, where Mauritian chefs proudly fly the flag for the resurgence of age-old savoir-faire being explored in new ways.

Mauritian gastronomy has produced a number of stars, including Chef Franco Bowanee from the Château de Vault-de-Lugny in Burgundy, who was awarded a Michelin star in 2020, and Maître Rôtisseur Nizam

Peeroo, Executive Chef for the Indigo Group in Mauritius, regarded by his peers as one of the great mentors of a generation of passionate chefs. The High Priestess of Mauritian cuisine is Jacqueline Dalais, who welcomes food lovers to the Clef des Champs where she combines produce from the land and the sea in dishes that exude respect for ingredients, cooking techniques and flavours.

When food looks as good as it tastes, it doesn't matter if it's traditional or modern. Food lovers will embrace it. This is absolutely true in Mauritius where ingredients, infused with sunshine and sea air, are showcased by all our chefs.

*For example: '*Mo zétte li blanc, li tombe zaune ?* Literally: 'It's white when you drop it and yellow when it lands': an egg!

Les œufs de la ferme West Walla

En mars 2017, Tobias Lehmann, Chargé de Presse Honoraire, et Amy Lehmann, Chargée de Missions Honoraire, ont pris une décision qui a changé leur vie : ils se sont installés dans la ferme de West Walla, à cinq heures du littoral nord de Sydney et de leur vie de citadins, pour se consacrer à l'élevage de poules.



La ferme de West Walla applique l'agriculture régénérative, pratique qui permet d'alimenter les sols en enrichissant la terre plutôt qu'en extrayant des minéraux et nutriments. Aucun fertilisant synthétique, herbicide ou pesticide n'est utilisé. Au lieu de cela, les poules sont régulièrement déplacées dans de nouveaux champs, ce qui limite le nombre de parasites et permet de distribuer les nutriments de leurs déchets sur toutes les terres. Cette pratique contribue au bon développement des pâturages, avec des sols regorgeant de vie.

Tobias et Amy ont racheté la ferme de West Walla en 2013, mais ce n'est que quatre ans plus tard qu'ils ont fait l'acquisition de poulaillers et de 450 poules pondeuses, à temps pour commencer à vendre des œufs en janvier 2018.

La ferme est petite, à peine plus de 14 hectares, et elle comprenait des pâturages dégradés et d'anciennes terres agricoles. Tobias et Amy souhaitaient créer une entreprise capable de régénérer la terre tout

en leur fournissant un revenu. Les poules étaient la réponse. « Les œufs frais, sains et de qualité sont toujours très recherchés. À l'heure où les consommateurs veulent connaître l'origine des aliments qu'ils consomment et leur méthode de production, nous avons pu investir dans une entreprise agricole qui prend soin de la terre, de ses animaux et qui propose un produit excellent », expliquent-ils.

Les œufs pondus par des poules picorant librement dans les pâturages sont riches en saveurs, couleurs et nutriments. Dans la semaine qui suit la ponte, les œufs sont déjà dans les cuisines des clients ; on peut donc facilement les pocher et obtenir un jaune bien rond et épais, avec un blanc d'une belle texture gélatineuse.

“ ”

Les œufs pondus par des poules picorant librement dans les pâturages sont riches en saveurs, couleurs et nutriments

Il a été prouvé que les œufs de poules élevées en plein air contiennent deux fois plus de vitamine E et d'acides gras oméga-3 à longue chaîne, plus du double d'acides gras oméga-3 et moins de la moitié du rapport oméga-6 et oméga-3 que ceux produits par des poules d'élevages intensifs. Ces œufs contiennent aussi entre trois et six fois plus de vitamine D que les œufs de supermarché conventionnels.

La Revue a demandé à Tobias et Amy quel avait été leur moment le plus mémorable à la ferme. Le choix a été difficile, et ils en ont mentionné deux. Le premier a eu lieu lorsque leur fille Violet (alors âgée de deux ans, aujourd'hui six) a rapporté les tout-premiers œufs du poulailler. « Nous sommes fiers de notre statut de ferme familiale, et la participation de notre fille dès le premier jour illustre cette philosophie ».

Le deuxième est la visite virtuelle de la ferme que le couple a organisée pour ses clients lors du premier confinement lié au COVID-19 en 2020. « Nous avons énormément apprécié de pouvoir communiquer avec nos clients de cette façon, de leur montrer notre ferme et de répondre à leurs questions. »





West Walla eggs

In March 2017 Tobias Lehmann, Chargé de Presse Honoraire and Amy Lehmann, Chargée de Missions Honoraire, made a life-changing move - to West Walla farm, five hours away from their big city life on Sydney's north shore - to farm chickens.



The free-range eggs produced by the hens that have foraged in the pasture are packed with flavour, colour and nutrients

West Walla practices regenerative agriculture, which means the farm feeds soil life, putting goodness back in, rather than mining the soil of its minerals and nutrients. No synthetic fertilisers, herbicides or pesticides are used. Instead, the chickens are moved regularly to new grass, keeping the pest load low, and spreading the nutrients from their waste across the land. In turn, this encourages better pasture growth and soil that is teeming with life.

Tobias and Amy bought West Walla farm in 2013, but it was four years

later that they purchased their first laying flock of 450 hens and Chicken Caravan in time to start selling eggs in January 2018.

The farm itself is small - just 35 acres - and it comprised degraded pasture and former cropping land. Tobias and Amy wanted a farming enterprise that could improve the land whilst providing an income. Chickens were the answer. "Good quality, healthy, fresh eggs are always in demand. As consumers want to know more about where their food comes from and how it was produced, we were able to

invest in a farming enterprise that takes care of our land, our animals and provides an excellent product," they explain.

The free-range eggs produced by the hens that have foraged in the pasture are packed with flavour, colour and nutrients. Within a week of being laid, the eggs are in the customer's kitchens, so they poach easily with rounded high yolks and thick, gel-like whites.

It has been proven that pastured eggs have twice as much vitamin E and long-chain omega-3 fats, more than double the total omega-3 fatty acids, and less than half the ratio of omega-6 to omega-3 fatty acids when compared to hens kept in intensive environments. Pastured free-range eggs also contain anywhere from three to six times more Vitamin D than conventional supermarket eggs.

The *Revue* asked Tobias and Amy to recall their most memorable moment on the farm. It was a difficult choice, but they decided on two. The first is when their daughter, Violet (then aged two, now six) carried their first eggs back from the Chicken Caravan. "We pride ourselves on being a family farm and our daughter taking part from the start reflects this ethos."

The other is the virtual farm tour the couple did for customers during the first COVID-19 lockdown in 2020. "It was wonderful to engage with customers in this way, show them around our farm and answer their questions."



Cuisine thaïlandaise sur les rives d'un lac suisse

L'Himmapan Lodge, à Rapperswil, sert une cuisine thaïlandaise authentique. Le restaurant surplombe l'enclos des éléphants du zoo pour enfants Knie, dirigé par le cirque du même nom.



90 ans d'amitié entre ces deux pays ont été célébrés au zoo Knies à l'occasion d'un grand festival de cuisine de rue thaïlandaise

Les éléphants d'Asie étant le symbole de la Thaïlande, quelle autre cuisine Franco Knie et son épouse Claudia pouvaient-ils donc choisir pour l'Himmapan Lodge ?

Le mot Himmapan est tiré de la Vie du Bouddha. C'est un lieu mystique où les anges, les hommes, les animaux et les dieux se réunissent autour de l'Arbre de la vie pour partager les plaisirs de la vie, notamment les mets et les boissons.

Lors de ses nombreux voyages en Thaïlande avec sa famille, Franco a toujours été impressionné par l'hospitalité de la population locale, les grands complexes touristiques et, surtout, par ses rencontres avec les éléphants. Franco travaille avec des éléphants d'Asie depuis plus de 50 ans et, ayant assisté à la naissance de plusieurs d'entre eux, il affirme ressentir un lien profond avec cet animal, ainsi qu'un respect mutuel. « Ils me connaissent et ils



me font confiance », explique-t-il. « Jour après jour, ces merveilleuses créatures me fascinent toujours autant ».

Combiné au Knies Zauberhut, un espace événementiel multifonctionnel, l'Himmapan Lodge peut accueillir des événements en tous genres, allant de grands banquets à de petits séminaires, en passant par des ateliers et tous types de célébrations. Titus Meier, Maître Restaurateur, a été nommé Directeur de l'Himmapan Lodge et de Knies Zauberhut en 2019, et il fait bénéficier cet établissement unique de ses années d'expérience dans le secteur de la gastronomie.

Tous les éléments de décoration de l'Himmapan Lodge ont été choisis par Franco et Claudia lors d'un séjour en Thaïlande, puis expédiés en Suisse. En juillet 2021, 90 ans d'amitié entre ces deux pays ont été célébrés

au zoo Knies à l'occasion d'un grand festival de cuisine de rue thaïlandaise, en présence de l'Ambassadeur de Thaïlande.

Nikom T., Chef de cuisine de l'Himmapan Lodge, et sa brigade sont garants de la plus haute qualité. Tous les plats sont préparés le jour même et capturent l'authenticité de la cuisine du nord de la Thaïlande.

Après des travaux d'agrandissement (Kinnaree Lodge) permettant d'offrir près de 250 couverts supplémentaires, l'Himmapan Lodge est désormais l'un des plus grands restaurants thaïlandais de Suisse. Son emplacement sur les rives du lac, avec des vues sur les contreforts des Alpes dans une zone protégée, au milieu d'un zoo pour enfants, est indubitablement unique. L'atmosphère peut être décrite très simplement : un dépaysement total, au travers duquel les clients s'imprègnent

de l'esprit de la Thaïlande.

L'expérience proposée à l'Himmapan Lodge est aussi unique que son cadre, influencée par les cinq décennies que Franco a passées au sein du cirque Knie. « Le public et le client sont rois, et à Rapperswil, nous nous efforçons d'offrir à nos visiteurs une expérience unique pour mettre tous leurs sens en éveil », explique-t-il.

Au cours des dernières années, l'Himmapan Lodge a acquis une réputation exceptionnelle. Pourtant, à l'instar de l'intégralité du secteur de l'hôtellerie-restauration, le restaurant subira certainement les conséquences du COVID-19 pendant des années à venir. Franco, Titus et toute l'équipe sont déterminés à combler les attentes élevées de leurs clients, à l'aide d'idées et de concepts nouveaux qui continueront de les attirer à l'Himmapan Lodge.

Thai cuisine on a Swiss lakeside

The Himmapan Lodge brings authentic Thai cuisine to Rapperswil, overlooking the Himmapan elephant park at the Knies Kinderzoo, owned and operated by the Circus Knie.



Asian elephants are the symbol of Thailand, so what other cuisine could Franco Knie and his wife, Claudia, choose for the Himmapan Lodge?

The word Himmapan comes from Buddha's Book of Life. It is a mystical place where angels, people, animals and gods gather around the Tree of Life to enjoy and share the good things in life - including food and drink.

During many visits to Thailand with his family, Franco has never failed to be impressed by the hospitality, the great resorts and, most of all, his encounters with the elephants. Having worked with Asian elephants for over 50 years, and witnessed several being born, Franco claims a great connection



90 years of friendship between Switzerland and Thailand was celebrated with a big Thai street food festival at Knies Kinderzoo

and mutual respect with the animals. "They know me and trust me," he says. "I'm still fascinated by these wonderful animals on a daily basis."

Together with its multi-functional event venue, Knies Zauberhut, the Himmapan Lodge is able to cater for events from large banquets to smaller seminars, workshops and just about any other celebration. Maître Restaurateur Titus Meier was appointed Managing Director of Himmapan Lodge and Knies Zauberhut in 2019, bringing with him years of gastronomy experience that was perfect for this unique venue.

All decorative materials for Himmapan Lodge were chosen by Franco and Claudia whilst on a visit to Thailand and shipped back to Switzerland. In July 2021,

90 years of friendship between Switzerland and Thailand was celebrated with a big Thai street food festival at Knies Kinderzoo, in the presence of His Excellency the Ambassador of Thailand.

Head Chef at the Himmapan Lodge is Nikom T. He and his team guarantee the highest quality. Everything is freshly prepared, and they capture the authenticity of North Thai cuisine.

Thanks to the expansion (Kinnaree Lodge) of around 250 seats, Himmapan Lodge is now one of Switzerland's largest Thai restaurants. Its location, directly on the lake, with a view of the Alpine foothills, and embedded in a conservation area in the middle of a children's zoo, is and will remain unique. The atmosphere can be described simply: it's like

being on holiday. Guests can feel the spirit of Thailand.

The experience offered by the Himmapan Lodge is as unique as its setting, influenced by Franco's five decades of being part of the Circus Knie. "The audience/guest is king and in Rapperswil we make every effort to offer our visitors a unique experience for all their senses," he explains.

Over the last few years Himmapan Lodge has built an outstanding reputation. However, like the entire hospitality sector, it will feel the effects of COVID-19 for years to come. Franco, Titus and the entire team are determined to continue satisfying their clients' high expectations, inspiring guests with new ideas and concepts to keep attracting them to Himmapan Lodge.





Jérémy Courivault Professionnel du Vin

Depuis son arrivée au Vietnam en 2000, Jérémy Courivault est devenu l'un des experts les plus reconnus et respectés dans le milieu du commerce du vin de la région.

Citoyen français né au Niger en Afrique, Jérémy a été scolarisé en France jusqu'à l'âge de 16 ans, lorsque, poussé par son esprit d'entreprise, il a ouvert un magasin de jeux vidéo à Saint-Nazaire en Bretagne. Pendant les week-ends et les vacances, il a travaillé comme serveur et apprenti, se formant au monde de la restauration à la Brasserie République de Saint-Nazaire. Mais c'est lors de son installation au Vietnam que sa carrière a véritablement décollé.

Jérémy avait initialement rejoint l'Annam Group pour diriger le service équipements de sa société de vente en gros de vins, Warehouse. Rapidement, ses fonctions se sont diversifiées et il a pris la tête de la boutique de vins de Warehouse à Hô Chi Minh-Ville. Aujourd'hui, il est responsable du Nord et du Centre du Vietnam, tandis que le groupe compte désormais neuf magasins à l'échelle nationale.

Jérémy s'intéresse particulièrement aux vins du « Nouveau Monde » produits par l'Australie, la Nouvelle-Zélande et le Chili. C'est aussi un passionné du Vietnam,

son pays d'adoption, qu'il décrit comme le plus épicurien de l'Asie du Sud-Est. Par ailleurs, il est convaincu que le marché des mets et des vins de luxe continuera de se développer, voire « d'exploser », dans les années à venir au Vietnam. La pandémie n'a nullement freiné cette expansion et Jérémy est convaincu que ce pays ne voit aujourd'hui que la partie visible de l'iceberg.

La Chaîne enthousiasme tout autant Jérémy. Selon lui, c'est une association sans égale par son engagement pour l'excellence dans le domaine des mets et des vins, et par sa fidélité à ses valeurs fondamentales. Jérémy sait qu'un dîner de la Chaîne doit être exécuté à la perfection et que pour y parvenir, la synergie doit être totale entre les mets, les vins, le service, l'atmosphère et la présentation de la salle et des tables.

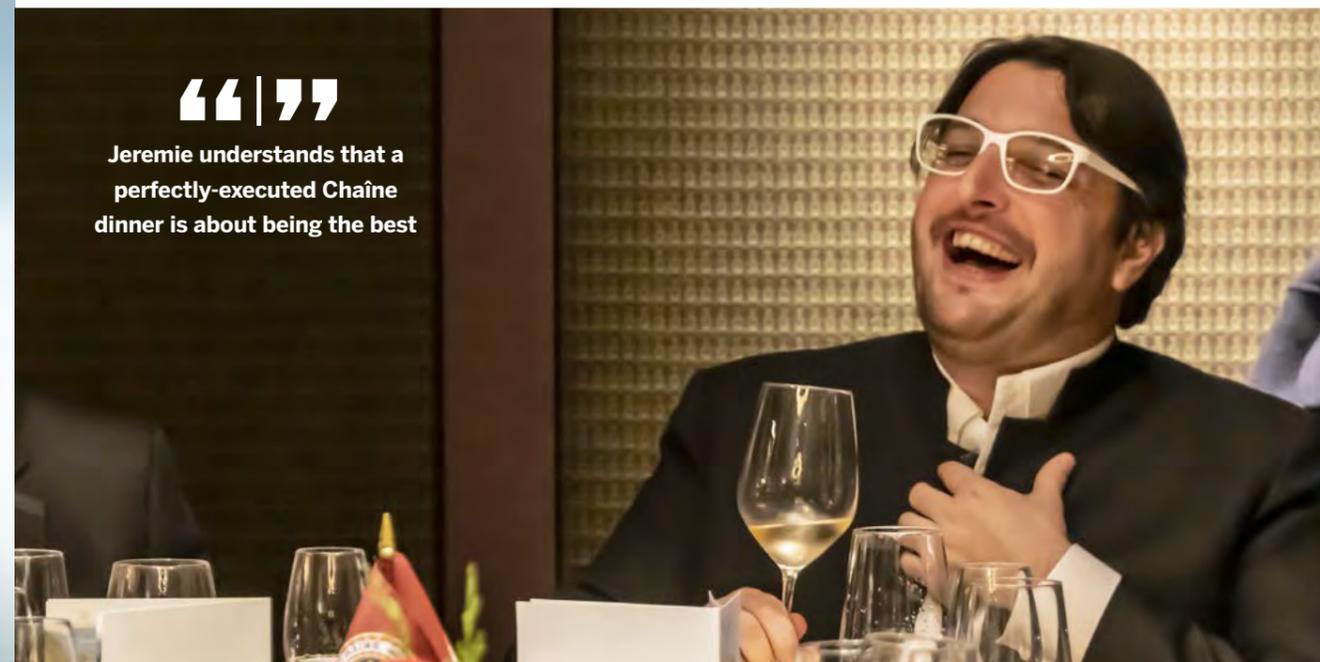
Cette année, Jérémy a été sélectionné par le Bailliage du Vietnam pour recevoir sa Médaille de Bronze récompensant l'excellence des services rendus à la Chaîne.



Jérémy sait qu'un dîner de la Chaîne doit être exécuté à la perfection



Jeremie understands that a perfectly-executed Chaîne dinner is about being the best



Jeremie Courivault Professionnel du Vin

Since arriving in Vietnam in 2000, Jeremie Courivault, has become one of the best-known, most respected and knowledgeable personalities in the region's wine trade.

Born a French citizen in the Republic of the Niger in West Africa, Jeremie attended school in France, leaving aged 16 when his entrepreneurial spirit led him to open a video game shop in Saint-Nazaire in Brittany. At weekends and holiday periods, he spent time as a waiter and an apprentice, learning about food and drink at the République Brasserie in Saint-Nazaire. It wasn't until he moved to Vietnam, though, that his career really took off.

Jeremie joined the Annam Group, initially to run the equipment division of its wine wholesale company, the Warehouse. It wasn't long before his role diversified and he started managing the

Warehouse wine shop in Ho Chi Minh City. Today, he runs North and Central Vietnam, and nationally the group has expanded to nine shops.

Jeremie is most excited by the 'New World' wines of Australia, New Zealand and Chile. He is also quite passionate about his adopted homeland of Vietnam, describing it as the most epicurean country in South East Asia. Furthermore, he is convinced that the market for premium food and drink in Vietnam will continue to grow - "explode" - in coming years. The pandemic has not slowed down this development and Jeremie believes Vietnam is now experiencing just the tip of the iceberg.

Jeremie is equally enthusiastic about the Chaîne. It is an association, he says, which is second to none in its dedication to excellence in food and drink, and being true to its core values. Jeremie understands that a perfectly-executed Chaîne dinner is about being the best, to achieve which requires absolute synergy between the food, the wine, the service, the atmosphere and the decoration of the room and table.

This year, the Bailliage of Vietnam has nominated Jeremie to receive its Bronze medal of excellence for service to the Chaîne.

Baillis Délégués

Afrique du Sud / South Africa (1981)

Philip MOSTERT
Email: philip@geochem.co.za

Allemagne / Germany (1958)

Klaus TRITSCHLER
Email: mail@chaine.de

Arabie Saoudite / Saudi Arabia (1981)

Zaher AL MUNAJJED
Email: zmunajjed@hotmail.com

Australie / Australia (1977)

Norm HARRISON
Email: palltec@bigpond.net.au

Autriche / Austria (1968)

Norbert SIMON
Email: norbert.simon@chaine.at

Bahreïn / Bahrain (1978)

Khalid ALMOAYED
Email: khalid@almoayed.com

Bangladesh (2020)

Nadia SAMDANI
Email: nadia@dhakaartsummit.org

Belgique / Belgium (1952)

Ilse DUPONCHEEL
Email: ilse@dolcemagazine.be

Bermudes / Bermuda (2002)

Josée ROY-FRONCIONI
Email: joseeroyfroncioni@icloud.com

Birmanie / Myanmar (2017)

Mona MAHMOOD
Email: mona@pastel.com.mm

Brunei (1990)

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

Cambodge / Cambodia (2010)

Peter BRONGERS
Email: peter.brongers@gmail.com

Cameroun / Cameroon (1952)

Chloé BALANOS
Email: chloebalanos@yahoo.fr

Canada (1961)

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

Chine / China (1985)

Allen WONG
Email: allen_nb@chainechina.com

Chypre / Cyprus (2000)

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

Colombie / Colombia (1982)

Fernando ESPANA
Email: baillidcolombia@gmail.com

Corée / Korea (1978)

Roland HINNI
Email: hinni.roland@gmail.com

Costa Rica (2005)

Alain TAULÈRE
Email: alaintaulere@hotmail.com

Côte d'Ivoire (1974)

Serge ROUX
Email: serge@maitreroux.com

Croatie / Croatia (2018)

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

Curaçao (1987)

Nicolaus CORNELISSE
Email: nicocornelisse@yahoo.com

Danemark / Denmark (1956)

Jørgen KRENK
Email: jkr@chaine.dk

Égypte / Egypt (1978)

Yves PHARES
Email: chaineegypte@hotmail.com

Émirats Arabes Unis / United Arab Emirates (2014)

Ian FAIRSERVICE
Email: bailli@chaineuae.com

Équateur / Ecuador (2010)

Carlos EISER PEREZ
Email: carloseiser@yahoo.com

Espagne / Spain (1963)

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

États-Unis d'Amérique / USA (1959)

Bertrand DE BOUTRAY
Email: bertrand@chaineus.org

Finlande / Finland (1963)

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

France (1950)

Laurent POULTIER DU MESNIL
Email: bailli@chaineFrance.fr

Grande-Bretagne / Great Britain (1959)

Philip EVINS
Email: bd@chaine.co.uk

Grèce / Greece (1966)

Anastase KIOULPAPAS
Email: xenex@xenex.gr

Guadeloupe (1970)

Henri ANGELIQUE
Email: henri.angelique@gmail.com

Guyane / French Guiana (1990)

Georges NOUH-CHAÏA
Email: gnch70@hotmail.fr

Hong Kong RAS Chine / Hong Kong SAR China (1964)

Steven KAHN
Email: hkk413@yahoo.com

Hongrie / Hungary (1990)

Katalin PINTÉR
Email: chaine@chaine.hu

Île Maurice / Mauritius (2019)

Kareena NEISUS
Email: kareena@intrasiainvestments.com

Inde / India (2008)

Rishad MINOCHER
Email: rishad.minocher@gmail.com

Indonésie / Indonesia (1980)

Firdaus SIDDIK
Email: fasiddik@gmail.com

Israël / Israel (1970)

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

Italie / Italy (1954)

Enrico SPALAZZI
Email: enrico@clementson.it

Japon / Japan (1977)

Koji FUKUDA
Email: chaine@esf.jp

Kenya (1993)

Shabnam NAYER
Email: shabnamnayer@hotmail.com

Koweït / Kuwait (1982)

Mohamed NAJIA
Email: chaineq8@hotmail.com

Liban / Lebanon (1995)

Arlette MABARDI
Email: mabarditabbal@gmail.com

Liechtenstein (1996)

Daniel JÄGGI
Email: baillid@chaine.li

Lituanie / Lithuania (2006)

Romualdas ZAKAREVICIUS
Email: stikliai@relaischateaux.com

Luxembourg (1969)

Francis SANDT
Email: sandt@pt.lu

Macao RAS Chine / Macau SAR China (2005)

Donald HALL
Email: dhall@chainemacau.com

Malaisie / Malaysia (1977)

Violet CHIN (Bailliage Secretary)
Email: mychaine.org@gmail.com

Malte / Malta (1981)

Joseph XUEREB
Email: drjxuereb@gmail.com

Mexique / Mexico (1967)

Thierry BLOUET
Email: thierry@grupoblouet.com

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

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

Namibie / Namibia (2012)

Sean STEVENSON
Email: chainenamibia@gmail.com

Norvège / Norway (1968)

Thore SANDE
Email: thore@chaine.no

Nouvelle-Zélande / New Zealand (1988)

David SHACKLETON
Email: davidianshack@yahoo.com.au

Ouganda / Uganda (2009)

Mohit ADVANI
Email: mohit@global-interlink.org

Pays-Bas / Netherlands (1954)

Siebe STELLINGWERFF BEINTEMA
Email: siebe@stellingwerff.nl

Philippines (1973)

Michel LHUILLIER
Email: mjl@mlhuillier.com

Pologne / Poland (2009)

Michel MARBOT
Email: michel.marbot@yahoo.com

Portugal (1978)

Paulo AMADO
Email: pa@egosto.pt

Principauté de Monaco / Monaco (1953)

Gérard CANARIE
Email: info@rotisseursmonaco.com

Russie / Russia (2002)

Henri EVERAARS
Email: henrieveraars@gmail.com

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

Marcel GUMBS
Email: mfagumbs@gmail.com

Singapour / Singapore (1975)

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

Slovénie / Slovenia (2006)

Seku CONDÉ
Email: obvestila@chaine.si

Sri Lanka (1993)

Nigel AUSTIN
Email: nigel.austin@nisol.lk

Suède / Sweden (1959)

Carl WACHTMEISTER
Email: carl@simplytrue.se

Suisse / Switzerland (1951)

Thomas KUHN
Email: kuhnthomas@bluewin.ch

Sultanat d'Oman / Sultanate of Oman (2009)

Robert WEENER
Email: omanbailliage@gmail.com

Taïwan / Taiwan (1977)

Paul WYSS
Email: bailli@chaine.tw

Tanzanie / Tanzania (2015)

Nadine ATALLAH
Email: gm@hotelwhitesands.com

Thaïlande / Thailand (1974)

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

Tunisie / Tunisia (2009)

Ezzedine CHAIEB
Email: ezchaieb@yahoo.fr

Turquie / Turkey (1994)

Yves LÉON
Email: yves.leon@chaine-turkey.org

Venezuela (1978)

Alfonso LIMES
Email: aelimes@gmail.com

Vietnam (2018)

Rajesh TANEJA
Email: taneja.r@rotisseurs.vn



FINEST QUALITY APPAREL

www.chefs-hat.com



www.rova-caviar.com





www.chainedesrotisseurs.com