

Chaîne des Rôtisseurs
Association Mondiale de la Gastronomie



**ASSEMBLEE GENERALE INTERNATIONALE
GRAND CHAPITRE INTERNATIONAL**

***ANNUAL INTERNATIONAL GENERAL ASSEMBLY
INTERNATIONAL GRAND CHAPITRE***

**PARIS
10, 11 et 12 mai 2012**



**LE BRISTOL
PARIS**



**Le Meurice
Paris**





Jeudi 10 mai 2012 / Thursday May 10, 2012

Hôtel Le Meurice

228, rue de Rivoli 75001 Paris

19h30 Cocktail **Salon Tuilerie**
20h30 Dîner / Dinner **Salon Pompadour**

Code vestimentaire/Dress Code:
Tenue de ville et insignes de la Chaîne pour le dîner
Business suit with Chaîne insignia

Idéalement situé face au Jardin des Tuileries, Le Meurice est l'un des hôtels les plus élégants au monde depuis près de deux siècles. Associant un décor, un style et une qualité exceptionnelle à un raffinement des plus contemporains, avec notamment de nouvelles et spectaculaires décorations d'intérieur, imaginées par Philippe Starck, Le Meurice est l'image même du palace français, c'est l'une des plus belles adresses de Paris.

With views of the nearby Tuileries Garden, Le Meurice has been ranked among the most elegant hotels in the world for almost two centuries. Combining exceptional decoration, style and quality with contemporary chic - including spectacular new interiors by Philippe Starck, Le Meurice embodies the perfect French palace hotel and remains one of the most beautiful addresses in Paris.



Crédit photo : Roberto Frankenberg.

Yannick Alléno
Chef des Cuisines

Il fait partie du cercle très fermé des plus grands chefs de cuisine du monde depuis 2007 avec sa troisième étoile obtenue pour son travail à l'Hôtel Le Meurice, à Paris.

Elu chef de l'année par ses pairs en 2008, il se distingue par son talent à réinventer les plats de cuisine traditionnelle dont il donne une interprétation qui mêle précision et étonnement. C'est dans les produits du terroir qu'il puise son inspiration entre classicisme et modernité.

Dés lors, Yannick Alléno, perfectionniste et passionné, continue de développer son talent en proposant une gastronomie haute en créations.

Yannick Alléno
Head Chef

He joined the exclusive circle of the world's greatest chefs since he was awarded three Michelin stars for his work at Hotel Le Meurice in Paris in 2007. Elected Chef of the year by his peers in 2008, his talent lies in reinventing dishes from traditional cuisine, using the finest ingredients and local products with a combination of classic and modern inspiration.

Since, then, Yannick Alléno continues to demonstrate he is a challenger, always looking for unique creation. Perfectionist and passionate about food, Yannick Alléno presents a gastronomy which is considered a true art form. Gifted with a strong and creative culinary identity, Yannick Alléno is now one of the greatest chefs in the world, on which gastronomic history will have to lean on.

Extrait Guide Michelin 2011

« Le décor mirifique ressuscite le Grand Siècle, dans l'esprit des appartements royaux de Versailles. En chef Roi-Soleil, Yannick Alléno règne sur une carte qui révèle un brillant alliage de classicisme et d'inventivité. Même la saveur du produit le plus simple devient extravagance... Service impérial. »

« The fabulous decor calls to mind the style of the 17c, and the State Apartments at Versailles. Head chef Yannick Alleno's cuisine reveals a brilliant alliance of classicism and inventiveness, where even the simplest ingredients are transformed into the most extravagant flavours. Service fits for a king. »

Spécialités

Soupe de légumes au pistou sur une gelée chaude aux pignons de pin
Homard bleu dans une soupe à l'huile d'olive
Cœurs de poires rôties au caramel épicé

Concours et distinctions

3 étoiles au Michelin
2008 Chef de l'année
Trophée du Talent de l'Innovation
1999 Trophée Paul Bocuse
Vice Champion du Monde de Cuisine



Vendredi 11 mai 2012 / Friday May 11, 2012

Hôtel Le Bristol

112, rue du Faubourg Saint Honoré 75008 Paris

15h00 Conseil Magistral

19h00 Cocktail

20h00 Dîner / Dinner

Salon Elysée Malmaison

Restaurant d'Hiver ou Jardin

Salon Elysée Malmaison

Code vestimentaire/Dress Code:

Tenue de ville et insignes de la Chaîne pour le dîner

Business suit with Chaîne insignia

Extrait Guide Michelin 2011

« Un nom, un cadre : en 2011, la table du Bristol s'est métamorphosée. Face au jardin, on découvre une salle lumineuse, d'une élégance sobre et racée, où brille l'éclat du 18^{ème} et... la cuisine d'Eric Fréchon, toute de classicisme et de fraîcheur. Ce technicien virtuose fait preuve d'une liberté exigeante à l'égard de la grande tradition, pour les plus belles saveurs ! »

« The Bristol's restaurant underwent a transformation in 2011. The bright dining room overlooking the garden boasts a restrained, distinguished elegance in which the glamour of the 18c shines forth. The virtuosity of Eric Fréchon's classic cuisine bears witness to his freedom of expression with regard to great tradition. He creates dishes that are fresh and endowed with the finest flavours ! »

Spécialités

Macaronis farcis, truffe noire, artichaut et foie gras de canard
Poularde de Bresse cuite en vessie, sauce au vin jaune
Précieux chocolat « nyangbo », cacao liquide, fine tuile croustillante et sorbet



Concours et distinctions

	3 étoiles au Michelin
2009	Chef de l'année 3 ^{ème} étoile obtenue
2001	2 ^{ème} étoile obtenue
1999	Chef des Cuisines du Bristol 1 étoile au Guide Michelin
1993	Meilleur Ouvrier de France

Eric Fréchon Chef des Cuisines

Chaque plat est longuement étudié, travaillé, modifié jusqu'à ce qu'il arrive à la perfection, avec jamais plus de trois éléments dans l'assiette et des goûts parfaitement équilibrés. Tel un créateur de haute couture qui habille ses mannequins pour les sublimer, Eric Fréchon construit ses plats autour des produits pour les révéler dans toute leur splendeur, grâce à un travail minutieux de création.

La signature d'Eric Fréchon : une cuisine qui s'inspire de la tradition française, toute en étant modernisée et plus légère. C'est une cuisine de goût où le produit est roi.

Eric Fréchon élabore avant tout une cuisine de gastronome, où des produits de terroir comme la Tête de veau, la Lisette ou le Cochon, font la part belle aux produits luxueux.

Eric Fréchon a toujours souhaité transmettre sa passion. C'est pourquoi il consacre une grande partie de son temps à former des apprentis, stagiaires et chefs venus du monde entier qui seront les grands de demain.

Each dish is extensively studied, worked, changed until it reached perfection, with never more than three items on the plate and tastes perfectly balanced. As a haute-couture designer who dresses his models for sublimate, Eric Fréchon built around its products, to reveal them in all their glory, thanks to painstaking work of creation.

The signing of Eric Fréchon: a kitchen inspired by French tradition, all being modernized and lighter. This is a taste of cooking where the product is king.

Eric Fréchon develops primarily a gourmet kitchen, where local products like veal head, Lisette or Pig, are heavily enhanced with luxury products.

Eric Fréchon always wished to convey his passion. That is why he spends much of his time to train apprentices, trainees and cooks from all around the world who will become future Top Chef.



Samedi 12 mai 2012 / Saturday May 12, 2012

Hôtel Le Bristol

112, rue du Faubourg Saint Honoré 75008 Paris

09H00 Café d'Accueil / Welcome coffee

10h00 Assemblée Générale / International General Assembly

13h00 Déjeuner / Lunch

Salon Elysée Malmaison

Salon Elysée Malmaison

Restaurant d'Hiver

Code vestimentaire/Dress Code:

Tenue de ville et insignes de la Chaîne pour le dîner

Business suit with Chaîne insignia

Le Pré-Catelan

Bois de Boulogne – Route de Suresnes 75016 Paris

18h00 Cérémonie des Intrônisations / Induction Ceremony

19h30 Cocktail

20h30 Dîner de Gala et Orchestre / Gala Dinner and Orchestra

Salon d'honneur Aile Orsay

Salon d'honneur Aile Empire

Jardins d'Hiver

Code vestimentaire/Dress Code:

Smoking et Robe de Soirée avec insigne de la Chaîne.

Black Tie/Tuxedo for men and Evening Dress for women with Chaîne ribbons



Ancien parc botanique, ce site bucolique, inauguré en 1856, connaît alors un immense succès grâce au raffinement des fêtes qui y sont données et qui en font l'un des lieux les plus prisés de la capitale. En 1905, l'architecte Guillaume Tronchet se voit confier par la Ville de Paris la construction d'un casino-restaurant de luxe au Pré Catelan et s'inspire des folies du XVIIIème siècle.

Repris en 1976 par Colette et Gaston Lenôtre, les Salons du Pré Catelan sont alors entièrement réaménagés pour des réceptions privées ou réunions d'affaires tandis que le restaurant gastronomique trouve sa place parmi les meilleures tables de Paris. Le Pré Catelan retrouve dès lors sa splendeur et continue d'être un rendez-vous magique.



A former botanical garden, this bucolic site opened in 1856 and was an immediate and huge success, thanks to the sophisticated nature of the celebrations held there. It soon became one of the French capital's most prestigious venues. In 1905, the City of Paris commissioned architect Guillaume Tronchet to build a luxury casino restaurant at Le Pré Catelan, inspired by 18th century extravagance.

In 1976, Le Pré Catelan reception rooms were taken over by Colette and Gaston Lenôtre, and completely refurbished to accommodate private receptions and business meetings, whilst the gastronomic restaurant soon established a reputation as one of the finest tables in Paris.

At that time Le Pré Catelan regained its original splendour, and is still a magical meeting place today.



Concours et distinctions

Compagnon du Tour de France des Devoirs Unis
Chef Executif et Directeur de la Création de Lenôtre
Membre de l'Académie Culinaire de France

Meilleur Ouvrier de France

Guy Krenzer Chef des Cuisines

Guy Krenzer Chef Exécutif des cuisines Lenôtre et Directeur de la Création a 44 ans et fait partie de la fine fleur des grands chefs cuisiniers français. Comment en est-il arrivé là ? En façonnant ses premières armes comme apprenti... auprès d'artisans charcutiers. «Ils étaient passionnés. J'ai trouvé ma vocation grâce à eux.» Flairant son potentiel, ses maîtres l'encouragent rapidement à entreprendre le parcours initiatique du Tour de France au sein de l'emblématique corporation des Compagnons du Devoir.

Guy obtient la plus haute distinction de cette filière séculaire d'excellence, avec le titre de Meilleur Ouvrier de France dans la catégorie Charcutier-traiteur en 1988 et dans la catégorie Cuisine en 1996. Il suit une trajectoire au firmament des enseignes de la restauration classique : il occupe la fonction de chef de partie au Négresco, célèbre hôtel de la Baie des Anges à Nice, dans le sud de la France.

De passage à Londres, il est successivement chef consultant au Four Seasons puis second au Ritz. De retour à Paris, il prend les rênes des cuisines du Fouquet's puis de celles du Lapérouse. Guy Krenzer oriente ensuite sa carrière vers le métier de traiteur en devenant chef de la Maison Saint Clair où il reste pendant sept ans.

Sa décision de rejoindre Lenôtre est motivée par l'admiration qu'il nourrit envers le fondateur de la prestigieuse maison. «Il y a une magie dans les créations de Gaston Lenôtre». Guy Krenzer a incontestablement le talent nécessaire pour continuer à "donner des couleurs à la tradition", selon la célèbre formule du grand maître pâtissier.

Guy Krenzer Executive Chef kitchen Lenôtre and Creative Director is 44 year-old and part of the top French Chefs. How did he get there? By shaping his debut as an apprentice ... from craftsmen butchers. "They were passionate I found my vocation because of them." Sensing his potential, his teachers encouraged him to quickly begin the journey of initiation of the Tour de France in the iconic corporation of the Compagnons du Devoir.

Guy gets the highest honor of this age-old chain of excellence, with the title of Meilleur Ouvrier de France in the category Butcher-catering in 1988 and in the category Kitchen in 1996. Follows a trajectory in the firmament of classic signs of recovery: he held the position of Chef de Partie at Négresco, the famous hotel in the Baie des Anges in Nice, southern France.

While in London, he is successively Chief Consultant at the Four Seasons and the Ritz Second. Back in Paris, he takes over the kitchens at Fouquet's and those of La Perouse. Guy Krenzer then guides his career to the catering business by becoming Head of the Saint Clair House, where he remains seven years.

His decision to join Lenôtre is motivated by the admiration he had for the founder of the prestigious house. "There is magic in the creations of Gaston Lenôtre." Guy Krenzer has undoubtedly the talent to continue to "give color to the tradition", in the famous phrase of the great pastry Chef.



Concours et distinctions

1989	Meilleur Sommelier de France
1990	Meilleur Sommelier International des Vins et Spiritueux Français
1995	Vice meilleur Sommelier du Monde – Tokyo
2000	Meilleur Sommelier du Monde - Montréal

Olivier Poussier **Chef Sommelier de la Maison Lenôtre**

Epicurien et gastronome, j'aime à partager ma passion et mon enthousiasme.

J'entretiens avec les vigneronns un échange basé sur la passion commune des vins et le plaisir de la dégustation. Cette proximité enrichit ma connaissance des vignobles, des terroirs, des vins et de l'évolution du métier de vigneron, des techniques, du potentiel, des contraintes et réalités de la production.

Le monde du vin bouge chaque jour et depuis dix ans, tout en cultivant mon amour des vins d'Europe, je me suis passionné pour les vins du monde entier. Cette effervescence autour du vin, ces expériences multiples vécues sur la planète m'apportent un regard nouveau sur un secteur en pleine mutation.

Je travaille en tant que sommelier depuis près de vingt ans en collaboration avec les chefs des meilleurs restaurants gastronomiques. Mon parcours professionnel m'a amené à intervenir auprès des restaurants français et étrangers notamment pour La Tour d'Argent, Le Manoir Aux Quat'Saisons (Oxford) Le Connaught (Londres), Le Pavillon Le Doyen, Le Pavillon Elysée, Le Pré Catelan.

J'appuie mon expertise sur l'expérience de la restauration en tant que chef-sommelier, mes fonctions de responsable des achats liquide du groupe Lenôtre et les missions de consulting très diverses que je mène pour de grands groupes français dans le secteur gastronomique et hors secteur gastronomique.

J'ai la chance d'évoluer dans un milieu passionnant qui m'offre chaque jour l'opportunité de poursuivre deux objectifs fixés après l'obtention de mon titre : demeurer un professionnel de haut niveau et faire aimer le vin et la gastronomie.

Olivier Poussier **Chef Sommelier de la Maison Lenôtre**

In my career as a sommelier, my approach has always been based on continually adding to my knowledge about wine based on daily tastings and a hands-on presence in vineyards throughout the entire world.

As an Epicurean and a gastronome, I love sharing my passion and my enthusiasm. I am driven by the search for the right food and wine pairings and never cease to delight in working on food themes and bringing wine to life, focusing on the varietals, the appellations, the wine-making methods and above all, the people – the men and women – who make wine. Warmth and friendship, clarity and simplicity are inherently part of my daily routine.

I am in close contact with the wine-makers in an ongoing dialogue that stokes the fires of a shared passion for wine and for the pleasure of wine-tasting. These close relationships feed my knowledge of the vineyards, the terroirs, the wines themselves and the ongoing changes in the profession, in the techniques, the potential, the constraints and realities of making wine.

For nearly twenty years now, I have worked as a sommelier in collaboration with the chefs at the best gastronomic restaurants. My career has taken me into the cellars and dining rooms of some of the best restaurants in France and elsewhere, including La Tour d'Argent, Le Manoir Aux Quat'Saisons (Oxford) Le Connaught (London), Le Pavillon Le Doyen, Le Pavillon Elysée and Le Pré Catelan, among others.

My expertise comes from long-standing experience as head sommelier in the restaurant trade, my duties as Head of Beverage Purchasing for the Lenôtre Group and a wide range of consulting assignments with the key French groups in the gastronomic field and outside of the sector.

I have been fortunate in pursuing a career in a fascinating field which offers daily opportunities to pursue the two goals I set for myself after earning my title: continually strive to be a high-level professional, and spread the love for wine and gastronomy.



Bulletin d'Inscription Registration, Booking and Payment Form

Les inscriptions ne seront validées qu'à réception du paiement correspondant et les réservations se feront dans l'ordre d'arrivée des inscriptions et dans les limites des places disponibles. Vous pouvez envoyer ce bulletin par e-mail, fax ou courrier au Siège Mondial de la Chaîne des Rôtisseurs (coordonnées ci-dessus).

En cas d'annulation, des frais seront prélevés selon la date à laquelle l'annulation aura lieu.

Aucune annulation ne pourra faire l'objet d'un remboursement, même partiel, à compter du 1^{er} mai 2012.

Note: Reservations will be confirmed in the order they are received and on receipt of the corresponding payment. Send the completed form by email, fax or post (see contact details above) to the Chaîne des Rôtisseurs, Siège Mondial (International Headquarters) in Paris.

In the case of a cancellation, a fee will be applied depending on the date of the cancellation.

Any booking cancelled as of or after 1 May 2012 will NOT be either fully or partially refunded.

Date limite d'inscription : 20 avril 2012 Registration and Payment Deadline: 20 April 2012

Date	Événement Event	Prix par Pers. € Price per Pers. €	Nbre de Participant Nb of Participant	Total €
<input type="checkbox"/> Vegetarian <input type="checkbox"/> Fat Free <input type="checkbox"/> Vegan <input type="checkbox"/> Other				
Jeudi 10 mai 2012 19h00	Cocktail et Diner Hôtel Le Meurice, Chef Yannick Alléno	310 €		€
Thursday, 10 May 2012 7.00 pm	Cocktail & Dinner at the Meurice Hotel Head Chef Yannick Alléno			
Vendredi 11 mai 2012 19.00	Cocktail et Diner Hôtel Le Bristol, Chef Eric Fréchon	310 €		€
Friday, 11 May 2012 7.00 pm	Cocktail & Dinner at the Bristol Hotel, Head Chef Eric Fréchon			
Samedi 12 mai 2012 13h00	Déjeuner Hôtel Le Bristol, Chef Eric Fréchon	190 €		€
Saturday, 12 May 2012 1.00 pm	Lunch at the Bristol Hotel, Head Chef Eric Fréchon			
Samedi 12 mai 2012 19h30	Cocktail, Diner de Gala et Orchestre dans les Salons du Pré-Catelan. Chef de Cuisine Guy Krenzer	320 €		€
Saturday, 12 May 2012 7.30 pm	Cocktail, Gala Dinner and Orchestra at Le Pré-Catelan Head Chef Guy Krenzer			
Frais d'inscription et de dossier (par formulaire) Registration & Handling Fee (per registration)		50 €	1 (par formulaire) 1 (per registration)	50 €
GRAND TOTAL				€



Si vous souhaitez être intronisé(e) lors de la Cérémonie le samedi 12 mai 2012 à 18h30 dans les Salons du Pré Catelan, cochez la case :

If you would like to be inducted on Saturday, 12 May 2012 at 6.30 pm at the Pré-Catelan, please tick this box:



Et veuillez indiquer clairement :

Indicate clearly:

Nom des personnes à introniser / Full name of the person(s) to be inducted	Grade
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	

Veuillez également vous assurer que votre fiche d'admission / promotion a été envoyée à votre Bailli Délégué et validée par ses soins, ce qui est obligatoire pour être intronisé.

Please, make sure to send your admission / promotion form to your Bailli Délégué and get it approved and signed first. This is a compulsory step to ensure your enthronization then.



Nom:
Family Name:

Prénom:
First Name:

Adresse:
Address:

Ville :
City/Town:

Code Postal :
Zip Code:

Pays :
Country:

Tél :
Tel:

Email:

Portable :
Mobile:

Grade à la Chaîne:
Chaîne Grade:

Baillage:

Nombre de membres de la Chaîne :
Number of Chaîne Members:

Nombre d'invités :
Number of guest:

Nom Complet des invites :
Full name of Guest:



Option de Paiement / Payment Options

CHEQUE en €, payable en France uniquement à l'ordre de la Chaîne des Rôtisseurs
CHEQUE in €, payable only in France to Chaîne des Rôtisseurs

VIREMENT BANCAIRE ELECTRONIQUE Nos coordonnées sont les suivantes :
ELECTRONIC BANK TRANSFER Banking details are as follows:

CREDIT MUTUEL

47 rue La Fayette 75009 Paris – France

Code Banque : 10278
Code Guichet : 06039
Numéro de Compte : 00021039801
Clé RIB : 30
Adresse SWIFT : CMCIFR2A
IBAN : FR76 10278060390002103980130
BIC : CMCIFR2A

Bank Identification Number: 10278
Branch Number: 06039
Account Number: 00021039801
Bank Security Code: 30
SWIFT Address: CMCIFR2A
IBAN (International Bank Identification Code): FR76 10278060390002103980130
BIC Code: CMCIFR2A

CARTE BANCAIRE (cocher la case de votre choix)
CREDIT CARD (tick one of the following boxes)

Visa/Carte Bleue

Mastercard

American Express

Numéro de Carte / Card Number:	
Date d'expiration / Expiry Date:	
3 derniers chiffres au verso de la carte (au recto pour Visa/Carte Bleue et Mastercard) <i>Last 3 digits on the back of the card (for Visa/Carte Bleue and Mastercard)</i>	
MONTANT TOTAL / TOTAL AMOUNT	€ (Euros)
Nom du Porteur / Name of Cardholder:	
Date JJ/MM/AAAA – Date: DD/MM/YYYY	
Signature:	