**Os resultados deste jantar revertem directamente para o projecto da "Escola de Gastronomia da Chaîne", em Évora.**

*Donativos a ser entregues a Michael Savage (auditor administrativo-financeiro do projecto) ou directamente na conta:*
***Banco Millennium – NIB (PT50) 0033 0000 4541354807705***
***SWIFT/BCI: BCOMPTPL***

Somos todos membros da Chaîne des Rôtisseurs e amamos a gastronomia. Este é um privilégio. Mas enquanto nós apreciamos a culinária e os vinhos mais impressionantes do mundo, não devemos esquecer que, não muito longe de nós, existem pessoas que sofrem.
O objectivo deste projecto de uma escola de gastronomia é dar uma oportunidade a rapazes e raparigas carenciadas. Vamos dar-lhes esperança, a chance de sonhar de novo, uma vida melhor, um futuro.
Junte-se a nós nesta aventura, ajude- nos a realizar esse projeto, ajude- nos a criar sonhos.
Juntos, podemos fazer isso acontecer.
**Objectivos:** Os nossos objectivos são criar uma Escola de Gastronomia Chaîne des Rôtisseurs em Évora, Portugal, para apresentar e ensinar actividades para rapazes e raparigas carenciadas, com os seguintes objectivos:
- Dar a jovens estudantes provenientes de famílias pobres, um espaço de socialização após o horário escolar, antes de voltar para casa.
- Despertar nesses jovens o interesse na profissão através do contacto com a gastronomia e os seus diferentes ramos.
- Revelar o potencial de emprego local na profissão de gastronomia e motivá-los a prosseguir uma carreira nesta área.
- Fomentar a aquisição de determinadas competências básicas nas áreas de gastronomia e vinhos e descobrir novos talentos no sector.
- Incentivar os alunos a alcançar um nível secundário de educação na profissão de gastronomia.
- Apresenta-los ao património gastronómico do Alentejo, com o objectivo de desenvolver o turismo e o emprego na economia local.

***Organização***

***Dinis Pires, Maître Hôtelier***
***Michael Savage, Chancelier Provincial***

***Bailliage Provincial du Sud du Tage:***

***Dr. Jean Ferran – Bailli Provincial (Sud du Tage)***
*Alto dos Anjos, Apartado 33, 8550-909 Monchique Tel. (+351) 282 912 822 // Fax. (+351) 282 912 722 // ferran@monchique.com*

# Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

## *Bailliage do Alentejo*

### *Jantar Amigável e Fado*

### *26 de Novembro de 2011*

# *Restaurante "DIVINUS"*

## *Convento do Espinheiro, Évora*

***Dinis Pires, Maître Hôtelier***

***Chefe de Cozinha: Luis Mourão***

# MENU DIVINUS do Chef Luís Mourão

## Vinhos

Monte da Comenda Grande

Queijo de Arraiolos morno sobre abóbora confitada numa infusão de canela e cravinho

~~~~~~~~~~~~~~~~

Lombo de bacalhau assado sobre um puré de grão-de-bico e "escorcioneira"

~~~~~~~~~~~~

Bolo de castanha com um crocante de especiarias e gelado de água pé

DIVINUS

CONVENTO DO ESPINHEIRO
A LUXURY COLLECTION
HOTEL & SPA
Evora

Gastronomy School
Évora-Portugal