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 objetivo deste projeto 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!

We are all members of the Chaîne des Rôtisseurs and we love gastronomy. This is a privilege. But while we enjoy the most impressive cuisines and wines in the world, we should not forget that there are people suffering not far from us.
The aim of this project of a gastronomy school is to give a chance to young boys and girls in need.We will give them hope, a chance to dream again, a better life, afuture.
Join us in this adventure, help us to realise this project, help us to create dreams.
Together we can make it happen!

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 Cantar Alentejano

24 de Março de 2012

Restaurante "DIVINUS"

Convento do Espinheiro, Évora

Dinis Pires, Maître Hôtelier

Chefe de Cozinha: Luis Mourão

Vinho Branco: Foral de Évora

da Fundação Eugénio de Almeida

Vinho Tinto: Solar dos Lobos Reserva

Aveludado de ervilhas tortas com queijo fresco e maçã assada

Cream of snow-peas with fresh cheese and baked apple

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

Risotto de Lavagante para um carré de robalo perfumado com poejo

Lobster Risotto for a carré of Sea-Bass perfumed with pennyroyal

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

Sorbet de Mouchão

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

Texturas de porco do montado alentejano e um miga de grelos e um aveludado da horta

Textures of pork from the farm and a “miga” of Spring greens and a cream from the vegetable garden

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

Barriga de Freira nuns aromas de Primavera

Local egg pudding with Spring flavours

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

Chá, Café e mini queijadas

Tea, Coffee and mini tartlets
~~~~~~~~~~~~~~