



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs  
Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs  
« Chaîne Foundation »

Bailliage do Portugal

[www.chainept.org](http://www.chainept.org) // [www.chainedesrotisseurs.com](http://www.chainedesrotisseurs.com)



CADA EVENTO DA CHAÎNE CONTRIBUI PARA // EVERY CHAÎNE MEETING GENERATES FUNDS FOR THE CHAÎNE'S GASTRONOMY SCHOOL

## BAILLIAGE DE L'ALGARVE

### CHRISTMAS DINNER

**SÁBADO, 14 DE DEZEMBRO DE 2013 ÀS 19.00 h.**  
**SATURDAY DECEMBER 14<sup>TH</sup>, 2013 AT 19.00 P.M.**

### SHERATON ALGARVE PINE CLIFFS, ALBUFEIRA

Hoje somos convidados de James Munro, Diretor Geral do Sheraton Algarve e de Osvalde Coelho Stange da Silva, Sub-Chefe do Pine Cliffs Resort. Após um almoço magnífico em outubro do ano passado, voltaremos agora ao Sheraton para o nosso Jantar de Natal. Um extenso currículo do Chef Osvalde da Silva encontra-se anexado.

*We are guests today of James Munro, Director Geral Sheraton Algarve and Osvalde Coelho Stange Da Silva, Sub-Chef of the Pine Cliffs Resort.*

*After our successful lunch there in October last year, we now return to the Sheraton for our Christmas Dinner.*

*An extensive resume of Chef Osvalde Da Silva is attached.*

**Traje: Smoking/Fato Escuro, Insígnias da Chaîne    Dress code: Black Tie/Dark Suit and Chaîne Collar**

**NOME / NAME:** \_\_\_\_\_

**Confrades/Confreres**

**90€00 x n.º Pax .... = ....**

**Conjugos de Membros / Spouses of members**

**100€00 x n.º Pax .... = ....**

**Convidades/Guests**

**105€00 x n.º Pax .... = ....**

**Jovens & Jornalistas / Juniors and Journalists:**

**85€00 x n.º Pax .... = ....**

**TOTAL                    € .....**

**Cheques a ordem da "Chaîne des Rôtisseurs" enviados para o Argentier do Algarve\* ou Transferência Bancária (ver abaixo)**

**Cheques "Chaîne des Rôtisseurs" sent to the Argentier\* or Bank transfer (Bank details below. Plse ask bank to confirm by e-mail)**

**Data limite da inscrição (e do pagamento): dia 6 de dezembro      Please confirm (with payment) by December 6th**

**\*Argentier: Jos Zweegers, Casa do Muro Alto, Vale Judeu, 8100-333 Loulé. [jzweegers@msn.com](mailto:jzweegers@msn.com)**

**Bailliage do Algarve**

**Michel Dressler – Bailli /Président**

Casa Fortuna, Apartado 1219, 8401-910, Carvoeiro

Tel : (+351) 282 357 021 Mobile : (+351) 938 818 582

[michdressler@aol.com](mailto:michdressler@aol.com)

Chaîne Algarve: Banco Millennium – NIB: 0033 0000 45357534651 05 - SWIFT/BCI: BCOMPTPL



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs  
Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs  
« Chaîne Foundation »

Bailliage do Portugal

[www.chainept.org](http://www.chainept.org) // [www.chainedesrotisseurs.com](http://www.chainedesrotisseurs.com)



CADA EVENTO DA CHAÎNE CONTRIBUI PARA // EVERY CHAÎNE MEETING GENERATES FUNDS FOR THE CHAÎNE'S GASTRONOMY SCHOOL

## *Sheraton Algarve Pine Cliffs*

*Aperitivo/Aperitif  
Fingerfood*

\*\*\*\*\*

*Amuse Bouche*

\*\*\*\*\*

*Peito de Pombo Rosa Selvagem Lacado com Mel e Mostrada com Fígado de Ganso e  
Geleia Muscada de Uvas Pretas  
Wild Pigeon Breast lacquered with Honey and Mustard, Goose Foie Gras  
and a Moscatel Jelly of Black Grapes  
Château Les Justices 2009, Sauternes*

\*\*\*\*\*

*Carré de Pregado com Carabineiro Real sobre Risotto de Lima e Coco  
e Estaladiços de Sésamos  
Turbot grilled on the bone with Red Tiger Prawn  
on a lime and coconut Risotto and Sesame Crisps  
Chocapalha Reserva 2008, Lisboa*

\*\*\*\*\*

*Veado & Corça Rosa com Puré de Feijão Vermelho em Dueto de Pêras Maceradas,  
Morilles e Essência de Baunilha  
Filet of Venison with a purée of Red Beans in Duo of Pears, Morels and Vanilla Essence  
Amantis Reserva 2009, Alentejo*

\*\*\*\*\*

*Mousse de Chocolate "Manjari" & "Caramel"  
com infusão de Fava Tonca  
"Manjari" Chocolate Mousse and "Caramel" with a Tonka bean infusion  
Quinta de Retiro Novo 2007, Single Quinta Vintage Port,  
Fladgate Partnership/Krohn. Douro*

**Bailliage do Algarve**

**Michel Dressler – Bailli /Président**

Casa Fortuna, Apartado 1219, 8401-910, Carvoeiro

Tel : (+351) 282 357 021 Mobile : (+351) 938 818 582

[michdressler@aol.com](mailto:michdressler@aol.com)

Chaîne Algarve: Banco Millennium – NIB: 0033 0000 45357534651 05 - SWIFT/BCI: BCOMPTPL



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs  
Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs  
« Chaîne Foundation »

Bailliage do Portugal

[www.chainept.org](http://www.chainept.org) // [www.chainedesrotisseurs.com](http://www.chainedesrotisseurs.com)



CADA EVENTO DA CHAÎNE CONTRIBUI PARA // EVERY CHAÎNE MEETING GENERATES FUNDS FOR THE CHAÎNE'S GASTRONOMY SCHOOL

*Para a noite do 14 de Novembro, a Direção do Sheraton oferece a Chaîne o preço muito especial de 100€ por quarto duplo standard incluindo o pequeno-almoço e um "upgrade" de cortesia para a categoria superior, sujeito a disponibilidade.*

*Reservas: 289500114, referindo ao jantar da Chaîne des Rôtisseurs.*

For the night of the 14<sup>th</sup>, the Sheraton Management offers you a special rate of 100€ for a standard double room incl. breakfast and a complimentary upgrade to the next available room category, subject to availability.

Please call Reservations 289500114 and mention that you will attend the Chaîne Dinner.



**Bailliage do Algarve**

**Michel Dressler – Bailli /Président**

Casa Fortuna, Apartado 1219, 8401-910, Carvoeiro

Tel : (+351) 282 357 021 Mobile : (+351) 938 818 582

[michdressler@aol.com](mailto:michdressler@aol.com)

Chaîne Algarve: Banco Millennium – NIB: 0033 0000 45357534651 05 - SWIFT/BCI: BCOMPTPL





## **Chef Osvalde Coelho Stange da Silva**

Osvalde Coelho Stange da Silva, nasceu a 01 de Agosto de 1976 na cidade de Krefeld Alemanha. Filho de pais imigrantes, depressa aprendeu a seguir a força e vontade para vencer na vida, tal como os seus pais.

Aos 6 anos, Osvalde Silva muda-se novamente para o Algarve, onde tem uma infância feliz e tranquila na pequena Vila de São Brás de Alportel. Aos 18 anos começa o seu primeiro contato com a comida enquanto cozinheiro, durante o serviço militar obrigatório.

Depois desta experiência, Osvalde Silva inscreve-se na Escola de Hotelaria e Turismo do Algarve para se tornar cozinheiro. Após 3 anos entre estudos e estágios, Osvalde termina o curso de cozinheiro e inicia a sua vida profissional como Demi-Chef no Hotel Vila Vita Parc, um Hotel 5 estrelas de luxo.

Passando por vários hotéis de 5 estrelas no Algarve, o grande impulso na sua carreira deu-se quando foi convidado para Sub Chef Executivo aquando a abertura do Convento do Espinheiro Hotel em Évora, hotel de 5 estrelas muito frequentado pela classe alta portuguesa.

Durante alguns meses trabalhou em Évora e depressa ascendeu a Chef executivo do hotel.

Preparando-se para a chegada do primeiro filho, Osvalde Silva muda-se para a sua vila natal, São Brás de Alportel para abrir o seu próprio restaurante de grande sucesso. Mas a vontade de voltar a ser Chef de uma grande equipa nunca se esvaneceu, e uma proposta para se tornar formador de Gestão e produção de cozinha, foi prontamente aceite por Osvalde Silva.

Abraçando o novo desafio e mostrando grande paixão pela cozinha e comida, Osvalde Silva recebeu o seu devido reconhecimento e hoje é o Sub-Chef do Pine Cliffs Resort, mostrando a todos as suas ambições e os seus objetivos de vida.

\*\*\*\*\*

*Osvalde Coelho Stange da Silva, was born in August 1st, 1976 in the city of Krefeld, Germany. Son of hard working immigrant parents, he quickly learned to follow the will to succeed from his parents.*

*At the age of 6, Osvalde Silva moved back to the Algarve, Portugal where he had a happy childhood in the small and quiet village of São Brás de Alportel. At 18, he began his first contact with food as a cook during his compulsory military service.*

*After this experience, Osvalde Silva started to study at the School of Hospitality and Tourism of the Algarve to become a cook. After three years between studies and trainings, the course ended and Osvalde started his professional life as Demi-Chef at the Hotel Vila Vita Parc, a 5 Star luxury hotel. After a few years working in several 5 star hotels in the Algarve, the big push in his career came when he was invited to become Executive Sub Chef at the opening of the Convento do Espinheiro Hotel in Évora, a 5-star hotel frequented by the international and national upper class. For some months he worked in Évora and quickly got the position of the hotel's Executive Chef.*

*While preparing for the arrival of his son, Osvalde Silva moves to his childhood village of São Brás to open his own successful restaurant. But the desire to return to lead a big team of cooks has never died, and a proposal to become a trainer of management and production kitchen was readily accepted by Osvalde Silva.*

*Embracing the new challenge and showing great passion for cooking and for food itself, Osvalde Silva achieved recognition and is now the Sub-Chef of the Pine Cliffs Resort, showing to all his ambitions and life goals in the culinary world.*

### **Bailliage do Algarve**

**Michel Dressler – Bailli /Président**

Casa Fortuna, Apartado 1219, 8401-910, Carvoeiro

Tel : (+351) 282 357 021 Mobile : (+351) 938 818 582

[michdressler@aol.com](mailto:michdressler@aol.com)