



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)



Todos os lucros reverterem a favor da nossa Escola de Gastronomia All profits will go towards funding our Gastronomy School



**CARNAVAL DU BAILLIAGE DE L'ALGARVE**  
**JANTAR DE CARNAVAL "LES ANNÉE FOLLES"**  
TERÇA-FEIRA DIA 25 DE FEVEREIRO 2020 ÀS 19h30

**CARNIVAL DINNER "THE ROARING 20s"**  
TUESDAY FEBRUARY 25<sup>th</sup>, 2020 AT 7:30pm.

**Restaurant "AQUARELLE", Almancil**

**Música ao Vivo - Cool Manouche Gypsy Jazz & Betty M. - Live Music**

**Alguém quer dançar o Charleston?  
Charleston anybody?**



**Traje sugerido: 1920s e Insígnias da Chaîne**

**Suggested Dress code: 1920s and "Chaîne"**

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

Confrades / Confreres .....	90€00
Cônjuges e Convidados / Spouses & Guests .....	100€00
Jovens (<35) / Juniors (<35) .....	80€00

**Inscrições / Incriptions : Jean Ferran, [ferran@monchique.com](mailto:ferran@monchique.com) - tel. 282 912 822**

**Pagamento por Transferência Bancária na conta do Algarve (ver abaixo)**

**Payment by Bank transfer please (Bank details below. Please ask bank to confirm by e-mail)**

**Data limite da inscrição (e do pagamento): dia 15 de Fevereiro**

**Please confirm (with payment) by February 15<sup>th</sup>**

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

**Bailliage do Algarve**

**Dr. Jean Ferran – Bailli Regional, Sul do Tejo**

Alto dos Anjos, Apt. 33, 8550-909, Monchique

Tel : (+351) 282 912 822 Mobile : (+351) 966 404 567

[ferran@monchique.com](mailto:ferran@monchique.com)

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



Exactly 100 years ago, the Western world was reeling from the carnage of the 1<sup>st</sup> World War and those who survived decided that life was too short to be boring. It was a period of economic prosperity with a distinctive cultural edge in the United States and in Europe, particularly in major cities such as Berlin, Chicago, London, Los Angeles, New York, Paris, and Sydney. In France, the decade is known as "Les Années Folles" (The Crazy Years), emphasizing the era's social, artistic and cultural dynamism. Jazz blossomed, the "flappers" (a generation of young Western women in the 1920s who wore short skirts - just at the knee was short for that time period -, bobbed their hair, listened to jazz, and flaunted their disdain for what was then considered acceptable behaviour) redefined the modern look for European and American women, and Art Deco peaked. My father never forgot seeing Josephine Baker in her banana belt dancing the Charleston in the "Revue Nègre" in Paris... Whilst in France and in the Berlin's "Cabarets", Champagne was running freely, in the USA it was the time of the prohibition, speakeasies, Al Capone and the Great Gatsby...

**On the food scene**, the 1920s era brought a lot of changes, perhaps particularly in America. It was a time of advancement in everything from entertainment to electricity. The 1920s were a culinary boom of new technology and innovation from sliced bread and refrigeration to canned goods and frozen food. As we look through the recipes of this time, we may find things we *haven't had ever and maybe a few things that haven't graced a kitchen table in 100 years*. Just like everything else from this era, the array of food prepared for parties was extravagant. From the five-star, four-course meals, to the illegal display of alcohol (in the USA), *everything about the cuisine of a 1920's party screamed rich, powerful, and carefree*. With the help of Aquarelle's manager Loris Verganista and Chef Manuel Faria we have recreated some of the dishes which were popular during the Roaring 20s to bring back the past for one night.



**Bailliage do Algarve**

**Dr. Jean Ferran – Bailli Regional, Sul do Tejo**

Alto dos Anjos, Apt. 33, 8550-909, Monchique  
Tel : (+351) 282 912 822 Mobile : (+351) 966 404 567

[ferran@monchique.com](mailto:ferran@monchique.com)

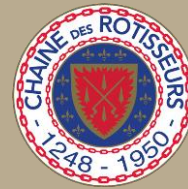




Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs  
Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs  
« Chaîne Foundation »

Bailliage do Portugal

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



Todos os lucros revertem a favor da nossa Escola de Gastronomia All profits will go towards funding our Gastronomy School

Há exatamente 100 anos, o mundo ocidental estava a recuperar da carnificina da 1ª Guerra Mundial e aqueles que sobreviveram decidiram que a vida era demasiado curta para ser aborrecida. Foi um período de prosperidade económica com uma vantagem cultural distinta nos Estados Unidos e na Europa, particularmente em grandes cidades como Berlim, Chicago, Londres, Los Angeles, Nova Iorque, Paris e Sydney. Em França, a década é conhecida como "Les Années Folles" ('Os Anos Loucos'), enfatizando o dinamismo social, artístico e cultural da época. Jazz nasceu, os "flappers" (uma geração de jovens ocidentais na década de 1920 que usavam saias curtas - só no joelho era curto durante esse período -, abanavam o cabelo, ouviam jazz e desprezavam o que era então considerado um comportamento aceitável). redefiniu o olhar moderno para as mulheres europeias e americanas, e Art Deco atingiu o pico. O meu pai nunca se esqueceu de ver a Josephine Baker vestida do cinto de bananas a dançar o Charleston na "Revue Nègre" em Paris... Enquanto na França e nos Cabarets de Berlim, Champagne corria livremente, nos EUA era o tempo da proibição, speakeasies, Al Capone e o Grande Gatsby...

**Na cena da comida**, os anos 20 trouxeram muita mudança, talvez particularmente na América. Foi um tempo de avanço em tudo, desde entretenimento à eletricidade. A década de 1920 foi um boom culinário de novas tecnologias e inovação, desde pão fatiado e arrefecimento a alimentos enlatados e congelados. Quando olhamos para as receitas destes anos, podemos encontrar coisas que nunca tivemos e talvez algumas coisas que não agradam uma mesa de cozinha há 100 anos. Como tudo o resto nesta temporada, a variedade de comida pronta para festas era extravagante. Desde refeições de quatro pratos e cinco estrelas até à exibição ilegal de álcool (nos EUA), tudo sobre a cozinha de uma festa dos anos 20 gritou rico, poderoso e despreocupado.

Com a ajuda do gerente de Aquarelle, Loris Verganista, e do Chef Manuel Faria recriámos alguns dos pratos que eram populares durante os anos 20 para trazer de volta o passado por uma noite.



**Bailliage do Algarve**

**Dr. Jean Ferran – Bailli Regional, Sul do Tejo**

Alto dos Anjos, Apt. 33, 8550-909, Monchique  
Tel : (+351) 282 912 822 Mobile : (+351) 966 404 567

[ferran@monchique.com](mailto:ferran@monchique.com)



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)



Todos os lucros revertem a favor da nossa Escola de Gastronomia All profits will go towards funding our Gastronomy School

# AQUARELLE

MEDITERRANEAN KITCHEN AND GARDEN

Loris Verganista e seu Chef Manuel Faria orgulham-se de apresentar um menu muito especial para a Chaîne des Rôtisseurs inspirado nos "Roaring 20s"

Loris Verganista and his Chef Manuel Faria are proud to present a very special menu for the Chaîne des Rôtisseurs inspired by the "Roaring 20s"

*Praça Palácio dos Marqueses Brut Natural (Bairrada)*

\*\*\*

**Amuse-Bouche**

*Casa Santa Eulália Sauvignon Blanc 2018 (Vinho Verde Region)*

\*\*\*

**Tártaro de Atum**

**Tuna Tartar**

*Adega Mãe Chardonnay 2018 (Lisboa)*

\*\*\*

**Foie Gras salteado com Chutney de Abobora, Glaze de Balsâmico e Torradas**

**Pan-Seared Foie Gras with Pumpkin Chutney, Balsamic Glaze and Toasts**

*Aneto Colheita Tardia 2013 (Douro)*

\*\*\*

**Carré de Borrego em Crosta de Ervas Aromáticas com Molho de Hortelã e Purê de Aipo**

**Herb-Crusted Carré of Lamb with Mint Sauce and Celeriac Purée**

*Niepoort Diálogo 2018 (Douro)*

\*\*\*

**Panna-cotta e Framboesa**

**Panna-cotta and Raspberry**

*Kopke Fine Ruby Port (Porto)*

Bailliage do Algarve

**Dr. Jean Ferran – Bailli Regional, Sul do Tejo**

Alto dos Anjos, Apt. 33, 8550-909, Monchique  
Tel : (+351) 282 912 822 Mobile : (+351) 966 404 567

[ferran@monchique.com](mailto:ferran@monchique.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



Todos os lucros reverts a favor da nossa Escola de Gastronomia All profits will go towards funding our Gastronomy School



Josephine Baker's banana belt in the "Revue Nègre" in Paris, a Jazz Band in Texas and Marlena Dietrich in a Berlin Cabaret...



Bailliage do Algarve

**Dr. Jean Ferran – Bailli Regional, Sul do Tejo**

Alto dos Anjos, Apt. 33, 8550-909, Monchique  
Tel : (+351) 282 912 822 Mobile : (+351) 966 404 567  
[ferran@monchique.com](mailto:ferran@monchique.com)



# 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)



Todos os lucros reverts a favor da nossa Escola de Gastronomia All profits will go towards funding our Gastronomy School



Localização: Restaurante Aquarelle, Estrada das Escanxinas, Almancil 8135-033, Portugal  
Phone: +351 289 397 973



## Bailliage do Algarve

**Dr. Jean Ferran – Bailli Regional, Sul do Tejo**

Alto dos Anjos, Apt. 33, 8550-909, Monchique  
Tel : (+351) 282 912 822 Mobile : (+351) 966 404 567

[ferran@monchique.com](mailto:ferran@monchique.com)

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