

A Chaîne des Rôtisseurs é a associação gastronómica mais antiga do mundo, fundada em França em 1248 durante o reinado do Rei São Luis, como "Corporação Real de Grelhadores de Gansos". Somos uma associação gastronómica internacional que congrega, numa única organização, membros profissionais e não profissionais de todo o mundo, tendo em comum a mesma paixão pela grande cozinha e pelo bom vinho. Com mais de 25.000 membros e estando presente em 75 países, a Chaîne encontra-se em constante crescimento com a criação de novos "Baillages". Uma das nossas principais características é o facto dos nossos membros gozarem do estatuto de membro por todo o Mundo, ou seja, quando um confrade é forçado a mudar de país não deixa de pertencer à Chaîne. Outra característica prende-se com o facto de passar a pertencer à nossa rede internacional e poder participar nos eventos e atividades dos diferentes países. A associação apoia e promove igualmente jovens Chefs e Sommeliers, assim como patrocina variadas obras através da Fondation de la Chaîne. O Bailliage de Portugal criou uma Escola de Gastronomia em Évora para promover a inserção de jovens carenciados na vida ativa, por qual precisamos do vosso suporte!

La Chaîne des Rôtisseurs est la plus ancienne association gastronomique au monde, fondée en France en 1248 sous le règne du roi Saint-Louis, sous le titre de Guilde Royale des "Ayeurs" ou rôtisseurs d'oies. Nous sommes une association gastronomique internationale qui rassemble, dans une seule organisation, des membres professionnels et non professionnels du monde entier, ayant en commun la même passion pour la grande cuisine et le bon vin. Avec plus de 25 000 membres dans 75 pays, la Chaîne ne cesse de croître avec la création de nouveaux Baillages. L'une de nos principales caractéristiques est le fait que nos membres jouissent d'une adhésion dans le monde entier, c'est-à-dire que lorsqu'un confrère est forcé de changer de pays, il appartient toujours à Chaîne. Une autre caractéristique est le fait qu'il appartient à notre réseau international et peut participer aux événements et activités des différents pays. L'association soutient et promeut également les jeunes Chefs et Sommeliers, et supporte plusieurs programmes caritatifs par l'intermédiaire de la Fondation de la Chaîne. Le Bailliage de Portugal a créé une école de gastronomie à Évora pour promouvoir l'insertion de jeunes dans le besoin dans la vie active, pour laquelle nous avons besoin de votre soutien !

The Chaîne des Rôtisseurs, is the oldest gastronomic association in the world, founded in France in 1248 under the reign of King St. Louis as the "Royal Guild of Goose Roasters". It is an international gastronomic society dedicated to bringing together professional and non-professional members from around the world who appreciate wine, cuisine and fine dining. With over 25,000 members in about seventy-five countries, the Chaîne is forever expanding and evolving through the creation of new "Baillages". One unique point about the Chaîne is that membership is transferable worldwide. This means that if you become a Chaîne member in one country and then for professional or personal reasons you move to another country, your membership is still valid. Additionally, it also allows you to be part of the Chaîne's international network and participate in Chaîne events and activities in different countries across the globe. The society also supports and promotes the future of young cooks and Sommeliers and sponsors several food-release programs through the Chaîne Foundation. The Bailliage of Portugal operates a cookery school in Évora to facilitate the insertion of needy youngsters in the active life, which requires your contribution and support!

Bailliage du Portugal

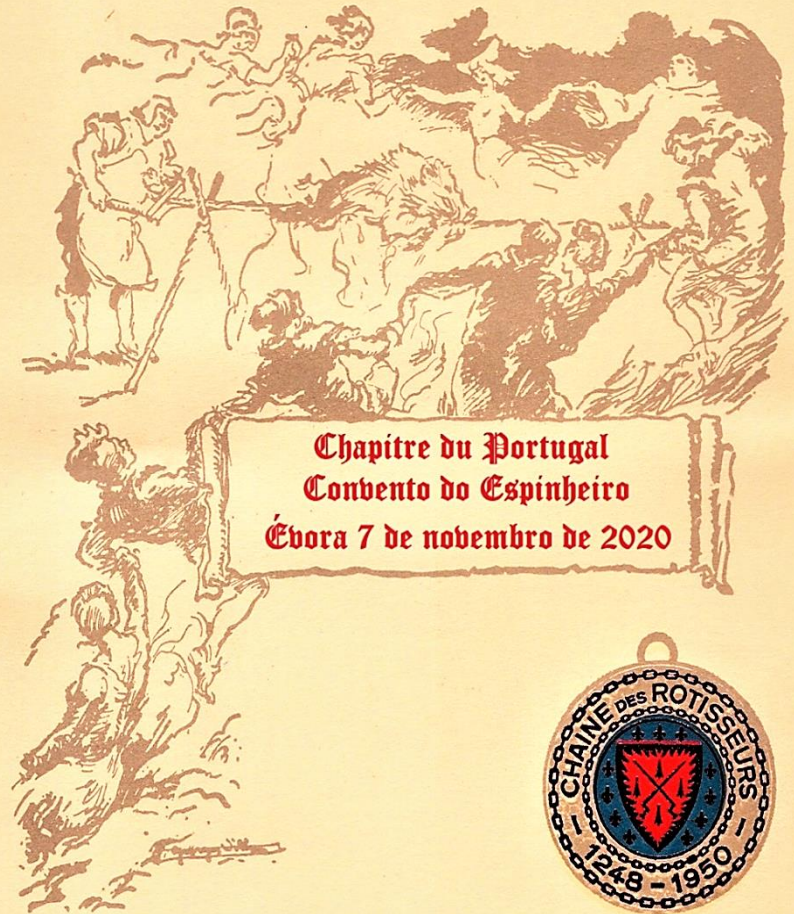
Anibal Soares, Officier Commandeur, Bailli Délégué, Conseiller Magistral (Paris)
portugal@chainept.org

Dr. Jean Ferran, Commandeur, Bailli Provincial (Sud du Tage)
ferran@monchique.com



A atividade da Chaîne des Rôtisseurs em Portugal e a "Chaîne Foundation" mantêm a Escola de Gastronomia.

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs



LA CHAÎNE DES ROTISSEURS

C'est en 1248, sous saint Louis, roi de France, que fut fondée la corporation des Rôtisseurs. Cette corporation s'est développée au cours des siècles et a reçu la consécration royale en 1610, par la remise solennelle d'armoiries à la Maîtrise des Rôtisseurs. A Pâques 1950, des gastronomes et des professionnels firent à Paris le serment de restaurer l'esprit de cette Corporation. Les armes des Rôtisseurs furent relevées en pleins et justes droits. La Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs a pour but de réunir à travers le monde les gastronomes et les professionnels fervents de la bonne chère en général et de la cuisine à la broche ou au gril en particulier.



COCKTAIL

Espumante Brut Ervideira

Cogumelos do Alentejo, farinheira e Gema confitada

Chef Jorge Peças (Convento do Espinheiro)

Vinho Branco da Herdade de São Miguel

(Redondo - Antão Vaz, Verdelho, Viognier)

~~~~~

**Xerém de perdiz com pétalas de toucinho**

**Vinho Rosé da Herdade de São Miguel**

(Redondo – Aragonez, Touriga Nacional)

Chef José Júlio Vintém (Tombo Lobos, Portalegre)

~~~~

Sumo de Laranja / Orange Juice / Jus d'Orange

Bacalhau assado, cuscuz e amendoim

À MESA / AT TABLE / À TABLE

Chef Umaro Baldé (Raiz e Tradição, Montemor-O-Novo)

~~~~

**- Vinha de Ervideira Convento do Espinheiro Branco 2018**

(Vidigueira – Antão Vaz)

**Estufado de grão, pezinhos e orelha com presa de porco preto**

**- Vinha de Ervideira Convento do Espinheiro Tinto 2017**

(Vidigueira - Trincadeira , Aragonez, Alicante Bouschet e Cabernet Sauvignon)

Chef Carlos Albuquerque (Herdade do Esporão)

~~~~

- Late Harvest Espinheiro

(Vidigueira - Antão Vaz)

Queijada de Évora e abóbora

Chef Sofia Simões (Convento do Espinheiro)