

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!

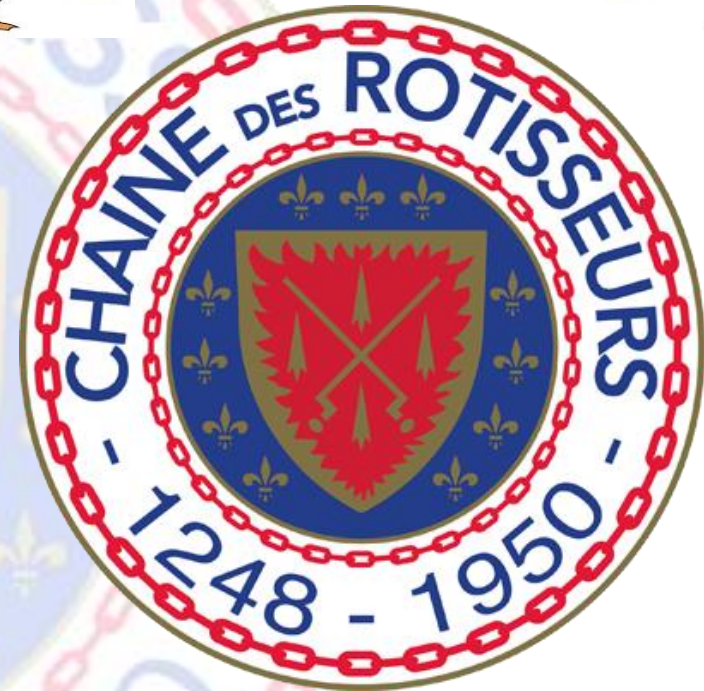
A Chaîne des Rôtisseurs é a associação gastronómica mais antiga do mundo, fundada em França em 1248 durante o reinado do Rei São Luis, como "Corporação Real de Grelhadores de Gansos". Somos uma associação gastronómica internacional que congrega, numa única organização, membros profissionais e não profissionais 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 fato 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!

Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de l'Algarve

Jantar de Natal

11 de Dezembro 2021



"MIRANDUS"

*Vivenda Miranda
Porto de Mós - Lagos*

Chef : Christoph Voigt

Sommelier : Guilherme Pearce



Bailliage de l'Algarve :

Acting Bailli : Jean Ferran, Bailli provincial, Sud du Tage

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

Contact: chaîne@monchique.com

Campolargo Bruto
(Arinto, Bical, Cercial)
Bairrada

~~~~~

**Barranco Longo Branco 2020**  
(Arinto, Chardonnay, Encruzado)  
**Algarve**

~~~~~

Tears of Anima Rosé 2020
(Sangiovese)
Herdade do Portocarro - Setubal

~~~~~

**Contraste Tinto 2018**  
(Field Blend)  
**Conceito - Douro**

~~~~~

Porto Quinta das Carvalhas LBV 2016



Tártaro de atum com creme de abacate e óleo de sésamo

Tuna tartare on avocado cream with sesame oil

~~~~~

Creme de cenoura e laranja com gengibre e croutons

Carrot-orange cream soup with ginger and croutons

~~~~~

Peito de pato assado sobre guisado de maçã e cogumelos com tarte de milho e espuma de vinho da Madeira

Pink roasted duck breast on ragout of apple and mushrooms with corn tart and Madeira Wine foam

~~~~~

Tarte de alfarroba com puré de framboesa e gelado de baunilha

Carob tart with raspberry puree and vanilla ice cream