

Foi em 1248, no reinado de Saint Louis, Rei de França, que foi fundada a “Corporação dos Rôtisseurs”. Esta Corporação desenvolveu-se no decorrer dos séculos, tendo recebido a consagração real em 1610, pela entrega solene do “Brasão” à “Mestria dos Rôtisseurs”. Na Páscoa de 1950, “Gastrónomos” e “Profissionais” fizeram em Paris o juramento de restaurar o espírito da “Corporação”; o “Brasão dos Rôtisseurs” foi relançado em pleno e justo direito. A “Confraria da Chaîne des Rôtisseurs” tem como objectivo reunir, a nível mundial, os “Gastrónomos” e “Profissionais” defensores da boa “Cozinha”, em geral, no espeto e na grelha, em particular.

~~~~~

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 almost 24 000 members in about seventy countries, the Chaîne is forever expanding and evolving through the creation of new Bailliages. 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.

**Organisation :**

**Manfred Braun, V. Conseiller Gastronomique**

**Bailliage do Algarve**

**Dr. Jean Ferran, Bailli**

Apt.33, 8550-Monchique (P.)

Tel : (+351) 282 912 822

Fax : (+351) 282 912 722

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

**Confrérie de la Chaîne des  
Rôtisseurs**

**Bailliage do Algarve**



**RESTAURANTE VENEZA**

**PADERNE**

**14 de Março de 2008**

*LES VINS:*

*Espumante Vertice Bruto*



*Vinho Branco Primus da Quinta da Pellada 2006*



*Quinta de la Rosa Reserva Tinto 2005*



*Quinta do Além Tanha, Vinhas Velhas Tinto 2003*



*Quinta do Crasto Vinhas Velhas Reserva Tinto 2003*



*Digestivos*

*LE MENU:*

*Pão Torrado, Queijo de Azeitão, Queijo, Paio e Presunto*



*Sapateira e Camarão*



*Sopa de Legumes*



*Lombinhos de Porco fritos com Alho  
or/ou  
Caldeirada de Borrego*



*Salada, Arroz, Batata Frita às Rodelas, Papas de Milho*



*Misto de Frutas, Misto de Doces Regionais*



*Café Gourmet Delta*