

Augustus 2015



Chaîne des Rôtisseurs

Nieuwsbrief

Van de Voorzitter



Cher Consœurs en Confrères,

Zoals reeds aangekondigd in ons schrijven 'van de bestuurstafel' van 21 juni en 21 juli, hebben diverse mutaties plaatsgevonden in het bestuur van onze Bailliage.

De aanstelling van een nieuwe Chargé de Missions - Siebe Stellingwerff Beintema - en het vacant worden van de functie van Chargé de Presse, hebben geleid tot een aanpassing in de bestuurlijke verantwoordelijkheden.

Zoals intussen bekendgemaakt heeft onze huidige Chancelier - Caroline de Bruijn - de taken van de Chargé de Presse op zich genomen.

En ik kan u verzekeren dat het elan van deze beide functionarissen, tezamen met onze webmaster - Cressida Esmann - zeer voortvarend invulling geven aan de voorstellen die gedaan zijn door de commissie NEXT.

Het bestuur heeft intussen toestemming gegeven voor de bouw van een nieuwe, gebruiksvriendelijkere website en daarnaast is toestemming gegeven om een nieuwe - modernere - flyer te laten drukken (zie verder in deze Nieuwsbrief). Deze flyer zal bij alle professionele leden bij hun receptie te vinden zijn.

Verder is een standaard informatiebrief over de Chaîne samengesteld die toegestuurd zal worden aan de lokale pers om hen op de hoogte te brengen van Chaîne evenementen bij restaurants in hun regio.

Er wordt dus in de komende tijd veel tijd en geld gestoken in de promotie van de naamsbekendheid van de Chaîne in Nederland.

Het is voor mij als Bailli Délégué een verademing om deel te mogen uitmaken van dit nieuwe enthousiasme.

Ik vertrouw erop dat ditzelfde enthousiasme zal overslaan naar u als lid en dat een ieder in zijn of haar eigen omgeving de doelstelling en de waarden van onze Confrérie zal uitdragen en ondersteunen.

Met amicale groet,

Gerrit de Kiewit
Bailli Délégué – Commandeur
Membre du Conseil Magistral

Commissie NEXT

Tijdens onze jaarvergadering op 28 maart 2015 heeft Paul de Bruijn een korte presentatie gegeven over de activiteiten van de commissie NEXT.

Naast Paul maken Erik van Diffelen, Tijn Bresser, Thijs Visser en Rini Netten deel uit van NEXT. De commissie heeft zich gebogen over de vraag hoe de Chaîne meer (jonge) leden kan trekken. Tijdens de jaarvergadering zijn daartoe een tiental aanbevelingen gedaan.

Deze aanbevelingen betreffen onder meer:

- aanpassingen in de website,
- modernisering van de aanmeldingsprocedure,
- intensivering van de relaties met de professionele leden,
- intensivering van publiciteit rond de activiteiten van de Chaîne.

Het bestuur heeft de aanbevelingen overgenomen en de nieuw benoemde Chargé de Missions, Siebe Stellingwerff Beintema, heeft op 20 april in een vervolggesprek met NEXT gesproken.

Daarbij is verder van gedachten gewisseld over invulling van de aanbevelingen en is aangegeven wat al is gedaan. Zo zijn door onze oud-Chargé de Presse Joost en webmaster Cressida Esmann al veel verbeteringen in de website doorgevoerd. Onderzocht wordt hoe de website kan worden uitgebreid met een ledenmodule om aanmelding voor de bijeenkomsten te vereenvoudigen. Persberichten rond de lunches en diners worden in samenwerking met de restaurants aan de lokale pers aangeboden. Contacten met de professionele leden zullen worden geïntensiveerd.

Inmiddels zijn vervolgstappen gezet:

Een nieuwe flyer is ontworpen en aan de professionele leden gestuurd. Zij kunnen deze aan hun gasten beschikbaar stellen. Deze flyer vervangt een reeds tien jaren gebruikte brochure. Opdracht is gegeven tot de bouw van een nieuwe website. Deze website zal ook gebruikt worden voor de aanmelding voor bijeenkomsten. De ledenadministratie wordt onderdeel van het afgesloten (enkel toegang voor leden) deel van de website.

De nieuwe website zal in oktober operationeel zijn.

Binnenkort zal NEXT wederom bijeenkomen om de voortgang te bespreken en verdere acties vast te stellen.

Siebe Stellingwerff Beintema

Nieuwe flyer

De flyer die de aangesloten restaurants nu ter beschikking hebben om aan hun gasten te geven is ongeveer tien jaar geleden gemaakt. Het is een fraaie flyer, maar bevat wel erg veel tekst. Daarnaast is het op het huidige formaat niet eenvoudig in een binnenzak te steken, reden genoeg voor een upgrade. Caroline heeft in goede samenwerking met Cressida en Siebe een nieuwe flyer ontworpen. Het is een frisse flyer geworden die wel gemakkelijk in een binnenzak te steken is. Hiernaast vind u een impressie van de flyer.

Indien u een aantal flyers wilt ontvangen om aan vrienden te geven, laat dit dan weten aan Caroline, maar op=op.

Caroline de Bruijn-Eriks





ACCR

In de jaarlijkse vergadering van de leden van het Conseil d'Administration en het college van het Conseil Magistral van juni 2015 is er specifieke aandacht gevraagd voor de charitatieve Stichting van de Chaîne: het ACCR, de Association Caritative de la Chaîne des Rôtisseurs.

De doelstelling van het ACCR is om kansarme kinderen in de leeftijd van 12 tot 16 jaar de mogelijkheid te bieden op een betere toekomst door middel van een opleiding die in alle aspecten gelieerd is aan de horeca.

Sinds langere tijd geeft de Chaîne financiële ondersteuning aan opleidingen in vier landen, te weten:

- Évora School of Gastronomy, in Portugal - De eerste samenwerking van dit formaat, waarbij de Bailliage van Portugal een belangrijke rol speelt.
- Ana Al Masry Foundation in Caïro, Egypte - Een opleiding gestart door Egyptische zakenmensen die nu met ondersteuning van de Chaîne naast opleiding ook huisvesting biedt.
- Ikasa School of Catering, Durban, Zuid-Afrika - Geopend in 2000 en sinds 2013 bestaat een tweede vestiging in Riebeek Valley, in de buurt van Kaapstad.
- Senzaconfini, Huanuco, Peru - Naast een opleiding voor diverse studenten, voorziet deze school ook nog eens 60 kinderen van een gratis maaltijd.

Het is ons als Bailli Délégués duidelijk gemaakt dat de sponsoring van deze projecten alleen voortgezet kan worden met voldoende financiële middelen.

Ons is gevraagd om in de lokale Bailliages aandacht te besteden aan de werking van deze opleidingen, opleidingen die naadloos aansluiten bij de grondbeginselen van de Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs. Als bestuur zullen wij ons in de komende periode bezinnen of wij gevolg kunnen geven aan dit verzoek.

Mogelijkheden hiervoor zouden kunnen zijn:

- een jaarlijks 'fundraising' galadiner,
- een kleine verhoging van de contributie,
- directe sponsoring van één van de opleidingen.

En natuurlijk is ook directe, persoonlijke, sponsoring altijd mogelijk.

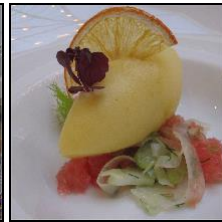
Mocht u meer willen weten over de werkzaamheden en mogelijkheden van het ACCR, neem dan contact met mij op.

Gerrit de Kiewit

Leden aan het woord

Een leuk en culinair weekend in het Sauerland

Vanwege de goede betrekkingen tussen de Duitse en Nederlandse Bailliages in het algemeen, en de Bailli van Nordrein- Westfalen, Günter Naroska, en ondergetekende in het bijzonder, zijn Rinel en ik opvrijdag 31 juli naar Duitsland gereden om deel te nemen aan een Chaîne weekend georganiseerd door Günter en zijn vrouw Ingrid.



De heenreis werd geplaagd door de vrijdagavondspits en vakantiegangers zodat het niet erg opschoot. Na vijf uur "stop and go" op de Autobahn kwamen we in Winkhausen in het Sauerland aan bij hotel Deimann een Romantik & Wellness resort. De ontvangst was buitengewoon vriendelijk en de kamer was royaal.

Voor het aperitief werd een goed glas sekt geschonken. Het gezelschap was klein, slechts acht mensen hadden ingeschreven. Mede hierdoor was de sfeer aan tafel gemoedelijk en intiem. Het zes gangenmenu met uitsluitend visgerechten was één grote culinaire verrassing. De kwaliteit van smaak en presentatie lag op een heel hoog niveau. De witte wijnen, uitsluitend uit Duitsland en Oostenrijk, die de heer Deimann junior zelf presenteerde, sloten naadloos aan bij de gerechten. Een bijzondere, de smaakpapillen tintelende, witte wijn was houtgelagerd en meer dan vijf jaar oud: voortreffelijk!

Zeven van de deelnemers gingen zaterdag voor rondje golf naar de golfbaan. De schitterende baan gelegen in de heuvels van het Sauerland was een uitdaging voor de golftechniek en been-spieren want het ging nogal berg op, berg af en geen fairway of green was vlak. De achtste deelnemer liet zich verwennen in de Wellness Spa en genoot van een deskundige en zeer vriendelijke behandelingen.



's Avonds ontmoetten we elkaar weer voor het aperitief en werden we voorgesteld aan vier nieuwe deelnemers. Met twaalf Chaîne leden gingen wij aan tafel in een apart gedeelte van het restaurant. Het diner amicaal was zo mogelijk nog verrassender dan dat van vrijdagavond. Wat denkt u bijvoorbeeld van bizontartaar, waterkersrisotto of tarbot met ossenstaartjus. Ook de wijnen waren van hetzelfde hoge niveau als vrijdag.

De witte brigade liet zich van zijn beste kant zien en de zwarte brigade was attent, geruisloos en efficiënt. Dit alles werd door de heer Deimann junior voortreffelijk georkestreerd.

Zondag genoten we nog even van de mooie Sauerlandse natuur voordat we, enige euro's lichter, huiswaarts reden. Al met al een zeer geslaagd weekend.

Wim Sluijter

Aankomend evenement, Mis het niet



Dineren bij *Sterren*!

In Leerhotel Het Klooster in Amersfoort

Op 12 september gaan wij dineren bij *Sterren*, ik kan er niets anders van maken. Al meer dan 12 jaar organiseer ik hier 1 of 2x per jaar diners voor een groep mensen van de FNV Horecabond. Dit zijn jubilarissen die 25, 40, 50, 60 jaar of langer lid zijn en die wij een diner aanbieden, of de gepensioneerden van de FNV Horecabond die wij tegen een geringe betaling eveneens een driegangendiner aanbieden.

En aangezien onze leden allemaal Horecamensen zijn, moet je natuurlijk zorgen dat dit op een hoogculinair niveau gebeurt. Dit laatste is zeker het geval in Leerhotel Het Klooster, jonge enthousiaste mensen die hun uiterste best doen in de keuken en de gastheren en dames die er voor zorgen dat je glas weer op tijd is gevuld.

En dat er op hoog niveau wordt gekookt blijkt wel uit de aantallen gepensioneerden met ieder jaar weermeer aanmeldingen, dit jaar 70 personen. Niet alleen voor de sfeer en hernieuwde kennismaking met oud collega's, maar ook voor de kwaliteit van wat er wordt bereid en gastheerschap van deze ambitieuze *Sterren* van Leerhotel Het Klooster.

Over Leerhotel Het Klooster

Bij Leerhotel Het Klooster geniet u nog echt van Passie voor Gastvrijheid... Een moderne leeromgeving van MBO Amersfoort én een unieke locatie voor uw lunch, diner, borrel, overnachting of vergaderingen & evenementen op maat. Leerhotel Het Klooster biedt u de combinatie van enthousiast jonghorecatalent in een historisch monumentaal pand.



Meer weten over Leerhotel Het Klooster, klik op de linken hieronder.

Ik hoop dan ook velen van jullie te mogen verwelkomen op deze unieke locatie.

<http://www.leerhotelhetklooster.nl/live-cooking-week-in-leerhotel-het-klooster/>

<http://www.leerhotelhetklooster.nl/leerhotel-het-klooster-en-horeca-academie-bundelen-krachten/>

Jan Wever

Van onze Conseiller Gastronomique

Ook benieuwd waar onze Conseiller Gastronomique Piet C.J. van den Bosch in het dagelijkse levendruk mee is en waarom hij ons zo goed kan adviseren bij het organiseren van een evenement?

Dan nodig ik u uit om een dit interessante verslag van een groot evenement te lezen.

Chinese partij voor 4500 personen 30 mei 2015.

Dinsdag 13 januari valt er een culinaire aanvraag in mijn mailbox, een 3-gangen diner met een Hollands tintje voor 4500 Chinezen op zaterdag 30 mei die een week lang in Nederland zijn als "dank" van hun werkgever, het diner moet een Hollands tintje hebben. Of de offerte de volgende dag in het bezit kan zijn van de heer Lei Wang want dan is hij nog in Nederland. Hij heeft diverse locaties hieromgevraagd en wil voor eind januari de locatie vastleggen. In mijn beleving ging het om een grap, want wie kan er nu binnen 24 uur een offerte opleveren die volledig is uitgedacht operationeel en financieel? Het bleek geen grap te zijn en mijn directeur wilde de heer Lei Wang de volgende dag de beloofde offerte overhandigen. 4 februari kreeg onze Sales dame een mail vanuit China, de Jaarbeurs kreeg de opdracht voor het congres, een authentieke Chinese lunch en een 3-gangen diner met een Hollandse twist! Lei Wang was 17 februari weer 3 dagen in Nederland en wilde alles doornemen/bespreken en vastleggen. Dit hield in dat dat hij die dag 5 voor, 5 hoofd en 5 desserts wilde zien en proeven zodat hij een keuze kon maken. En geen varkensvlees, gevogelte of vis gebruiken in het menu a.u.b. !Lei Wang kwam alleen op de proef dag en at, tot mijn verbazing alle getoonde gerechten grotendeels op, nam overal foto's van met zijn tablet en schreef er in het Chinees een verhaaltje bij. Onze sommelier had zijn beste beentje voor gezet en had Nederlandse wijnen uit Limburg klaar staan, maar dit raadde Lei Wang af aangezien de gasten veel wijn zouden drinken en het met deze wijnen een zeer dure aangelegenheid zou gaan worden. U begrijpt dat het dus een ander witte en rode wijn is geworden.

Tijdens de proefsessie gaf Lei Wang aan dat hij de eerste week van april 2 dagen in Nederland zou zijn en dat hij dan de lunch wilde zien en proeven, hij zou dan ook de keuze van de gerechten bekend maken. Eind februari liet Lei Wang weten dat er een keuze gemaakt was voor het voorgerecht en het dessert, echter het hoofdgerecht moest toch vis worden. 3 april was Lei Wang weer bij ons om te proeven.

Dit verliep heel soepel en wij konden aan de slag met onze planning en onze leveranciers. 30 mei naderde, de gasten arriveren vanaf 8 uur met allerlei touringcars.

Wij hadden een tulpenleverancier bereid gevonden om namens de Nederlandse regering een tulp aan te beiden, het was een heel vrolijk gezicht bij ons in het gebouw! Om 8.30 uur begon het congres en zij zouden volgens draaiboek om

11.35 hiermee klaar zijn, met Chinese precisie waren zij om 11.35 klaar. De lunch verliep precies zoals in het draaiboek stond, prachtig om te zien hoe zo'n grote groep in 20 minuten allemaal aan het lunchen zijn. Om 13.00 uur startte het tweede deel van het congres wat tot 18.15 uur zou duren. Ook deze tijden klopten precies, helaas liet de directeur op zich wachten, hij was s 'middags op pad geweest met de minister van Economische zaken en zij wilde eerst gezamenlijk een glaasje witte wijn nuttigen in de VIP room. De witte wijn was meegenomen vanuit China omdat de "Baas" alleen zijn eigen witte favoriet drinkt en dus zelf meeneemt. Dat er in de hal 4499 gasten aan het wachten waren hadden zij geen boodschap aan. 3 kwartier later kwamen zij de zaal in kon de hele carroussel gaan draaien. Wij stonden met 8 keuken tenten rondom Hal 1, in elke keuken waren 7 koks en 12 studenten/uitzendkrachten aan het werk. Het draaiboek was weer perfect in elkaar gezet, alles klopte. Voor ons als Jaarbeurs zijn dit ook geen jaarlijks terugkerende partijen en was het dus voor ons weer een enorme plezierige uitdaging. We kunnen terugkijken op een zeer geslaagde "Chinese partij". Hieronder enkele cijfers/bijzonderheden.

Lunch

900 kg Chinese style fried rice
900 kg Chow min
750 kg Geroosterde kip met hoisin saus en sesam
750 kg Tjap Tjoy
100 kg kroepoek

Diner

Baton van gerookte kalfs entrecote met een vulling van kalfs-sukade, hierbij geroosterde rode biet, piccalilly crème en mesclun van slasoorten. Hierbij beurlly brood en gezouten boter.

----/---/----

Op de huid gebakken Noordzee kabeljauw filet op een "pomprak" van Agria aardappel en pompoen, hierbij een Hollandaise saus, pijpjeskruid en een fleuron.

----/---/----

Tartelette van Callebout chocolade versierd met bladgoud en vergezeld van druppels boeren yoghurt. 1 Chef kok.

8 keuken tenten Chefs

48 zelfstandig werkende koks
96 studenten/uitzendkrachten

21 collega's vrijwillig vanuit de Jaarbeurs waaronder de financieel directeur en de commercieel directeur.

Een promo filmpje is te zien op: <http://www.trendsforrent.nl/>

Piet C.J. van den Bosch



Chaîne Online News
Actualités en ligne / News On-Line

Netherlands Grand Chapitre

The Hague & Rotterdam, June 12-14 2015

A truly international event with fine cuisine and beautiful wines

[Lees het verslag](#)