



Chaîne des Rôtisseurs

Nieuwsbrief

Van de voorzitter



Cher Consœurs en Confrères,

Het Chaînejaar 2016. Een jaar om naar uit te kijken. En zoals ik vorige keer al schreef, is 2015 voor de Nederlandse Bailliage een jaar geworden van het "oude" afschudden en met veel élan aan een nieuw tijdperk beginnen. Moderner qua opzet, maar met behoud van de waarden waar de Chaîne voor staat.

Er zijn weer veel mooie, aansprekende, evenementen gepland met als hoogtepunt voor dit jaar een Grand Chapitre. Een Grand Chapitre, in samenwerking met de Duitse Bailliage, in de mooie omgeving van Aken en Zuid-Limburg. Onze Duitse collega's zijn zeer lovend over onze professionele leden in Limburg. Er wordt een zeer grote opkomst verwacht. Onze professionele leden mogen, naar mijn mening, best wel eens in het zonnetje gezet worden. In zijn algemeenheid zijn onze leden en gasten altijd zeer te spreken over wat ons wordt voorgezet of ingeschonken.

Ook veel lof krijgt het bestuur toegezwaid voor de aangepaste - modernere - wijze van communicatie: website - folders - uitnodigingen en oorkondes. Het is jammer dat een aantal leden hun lidmaatschap per eind december heeft opgezegd. Zij krijgen er nog spijt van. Vanaf februari dit jaar gaat het bestuur op meerdere plaatsen en in samenwerking met restaurateurs, presentaties houden over onze vereniging en op die wijze trachten de naamsbekendheid van onze vereniging te vergroten.

Op 19 maart a.s. staat onze jaarlijkse Algemene Ledenvergadering gepland. Ik verwacht velen van u daar te mogen ontmoeten en na afloop van de vergadering gezamenlijk te genieten van een mooie lunch. Naast de standaard agendapunten van de vergadering is er één die specifiek uw aandacht vereist: de verkiezing van een nieuwe Bailli Délégué. Na een lidmaatschap van 29 jaar, waarvan circa 20 jaar in diverse bestuursfuncties, is het nu tijd voor de jongere garde. Op dit ogenblik zijn wij beloond met een team van jongere bestuursleden, die blij hebben gegeven dat hun verkiezing meer dan gerechtvaardigd is.

Ik heb beloofd dat waar nodig en indien gewenst zij altijd een beroep op mij mogen blijven doen. Als het mij gegeven is, blijf ik de komende jaren zeker nog een lovend en genietend Chaînelid.

Vive la Chaîne!

Met amicale groet,

Gerrit de Kiewit

Bailli Délégué - Commandeur
Membre du Conseil Magistral

Van de Webmaster

De website is inmiddels flink gevuld en velen van u melden zich voor een evenement aan via de website, waarvoor onze dank. Ik wil u vragen eens de tijd te nemen de site goed te bekijken, mocht u dat nog niet gedaan hebben. Er is een aantal mooie functionaliteiten ingebouwd.

Zo kunt u, als u bent ingelogd, onderaan een gepland evenement bekijken welke andere leden zich inmiddels hebben aangemeld. Ook kunt u in het besloten ledendeel op de ledenpagina de gegevens van de andere leden bekijken, vaak voorzien van een profielfoto. Deze foto kunt u zelf toevoegen of wijzigen. Verder kunt u natuurlijk de nieuwsberichten en de geplande evenementen bekijken. Na ieder evenement schrijft de verantwoordelijke Bailli Régional een verslag van het evenement. Deze wordt op de site geplaatst en voorzien van foto's. Zo zijn tijdens het kersevenement in Twente foto's gemaakt door een professionele fotograaf. Ook heeft een aantal leden foto's toegestuurd. Om deze verslagen en foto's te bekijken gaat u op de website naar het archief van de evenementen. Hiervoor klikt u op 'evenementen' en vervolgens rechtsonder op het archief van het betreffende jaar. Vervolgens klikt u op het evenement dat u wilt bekijken. De foto's staan onder het evenement. Op de Homepage staat in de galerij een willekeurige selectie van alle foto's op de website.

We bezitten inmiddels een uitgebreid fotoarchief en ook de verslagen van de 'Plonsclub' zullen nog op de site geplaatst worden. Dit vergt even wat tijd, maar ik adviseer u de site in de gaten te houden, hij groeit iedere week!

Cressida Esmann-Hakvoort

Webmaster

Aanmelding geopend voor Jeunes Chefs Rôtisseurs wedstrijd op 17 oktober 2016



Onze Bailliage organiseert dit jaar voor de eerste keer een Jeunes Chefs Rôtisseurs wedstrijd. Een commissie, bestaande uit Piet van den Bosch, Guus Morjan (secretaris), Siebe Stellingwerff Beintema (voorzitter) en Jan Wever, is met de voorbereiding gestart.

De wedstrijd zal op maandag 17 oktober gehouden worden in Leerhotel Het Klooster te Amersfoort. Deelname aan de wedstrijd staat open voor koks, die in september jonger dan 26 jaar oud zijn en werkzaam zijn onder leiding van een professioneel lid van onze Chaîne des Rôtisseurs. We streven naar zes deelnemers aan deze eerste wedstrijd.

Het is de bedoeling de winnaar volgend jaar uit te zenden naar de internationale wedstrijd, die dan in

Perth Australië wordt gehouden.

De komende maanden worden Chaîne restaurants benaderd voor deelname aan de wedstrijd, wordt een jury samengesteld, wordt het wedstrijdreglement samengesteld, worden sponsors benaderd, enzovoorts.

Leden van de commissie gaan op bezoek bij Jeunes Chefs wedstrijden in Engeland en Duitsland, waar deze wedstrijden al langer worden gehouden.

Nadere informatie: Guus Morjan, e-mail: g.morjan@kpnplanet.nl

Siebe Stellingwerff Beintema

Chargé de Missions

Van de Chancelier

Tot op heden hebben we helaas nog geen aanmeldingen mogen ontvangen voor de twee vacatures van Bailli Délégué en Bailli Régional.

Misschien schrikt voor de eerste functie het takenpakket dat Gerrit de Kiewit heeft u af? Laat mij u geruststellen: de meeste taken die Gerrit vervult zijn Chanceliertaken en die heb ik van hem overgenomen. De rol van Bailli Délégué is met name een representatieve taak en daarbij is het vooral belangrijk overzicht te houden.

Cressida Esmann-Hakvoort

Chancelier

Wist u dat

...**Restaurant Da Vinci** de prijs Beste Wijnrestaurant van Nederland heeft gekregen.



De Chaîne des Rôtisseurs feliciteert restaurant Da Vinci in Maasbracht met het winnen van de Restaurant Award 2016 in de categorie Beste Wijnrestaurant van Nederland!

Genomineerd waren: Ciel Bleu** (Amsterdam), De Burgemeester* (Linschoten), Da Vinci** (Maasbracht), Inter Scaldes** (Kruiningen) en Bord'eau** (Amsterdam).

Petro en Margot, van harte gefeliciteerd! Jullie hebben verdiend gewonnen!

...**Kasteel Engelenburg** te Brummen door Gault & Millau tot het beste Hotel van Nederland 2016 is benoemd, Op de volgende pagina kunt u meer lezen over deze mooie benoeming.

ENGELENBURG HOTEL VAN HET JAAR

02-11-2015

Toonaangevende gastronomiegids kiest voor exclusief hotelmonument

GAULT&MILLAU Kiest KASTEEL ENGELENBURG TOT HOTEL VAN HET JAAR

Kasteel Engelenburg is door de prestigieuze gastronomiegids Gault&Millau gekozen tot Hotel van het Jaar. Het bijzondere hotel met golfbaan en conferentiefaciliteiten in Brummen is sinds 2005 in handen van de familie Agricola en onderdeel van het internationaal vermaarde Relais & Chateaux netwerk.

De jaarlijkse Gault&Millaugids bevat beoordelingen van restaurants (door middel van symbolische koksmutsen) en hotels en kent een beoordeling toe van punten op een schaal van 20. De gids geldt als een concurrent van de Michelingids.

De jury laat zich in haar rapport bijzonder lovend uit over Kasteel Engelenburg:

“In het plaatsje Brummen ligt het piekfijn onderhouden kasteel Engelenburg van Johan Agricola en zijn vrouw Carin. Zij zijn de 25e eigenaren en bieden hun gasten Suites met zeven meter hoge plafonds en terras aan de slotgracht, nostalgische verhalen in de middeleeuwse wijnkelder en wandelingen over het bosrijke landgoed. Het team van de Engelenburg ontwikkelt continu creatieve arrangementen zoals nu in de herfst het wildarrangement met een bezoek aan de 19e eeuwse ijskelder, waarbij de sommelier over de jacht vertelt, onder het genot van een versnapering in de wijnkelder. De specialisatie in Zuid-Afrikaanse wijnen in deze kelder is bijzonder. Maar men heeft nog een andere passie, de uitgebreide single malt whisky collectie, met 300 soorten de grootste van Nederland, waarvoor zelfs gasten overkomen uit Schotland.”

De jury benadrukt het sterke individuele karakter van de kamers, de historische elementen en het fijne (wild)restaurant dat is bekroond met 14 punten.

“Wij zijn blij verrast met deze onderscheiding. Gault&Millau heeft hierbij net als vorig jaar de drukte van de (hotel)hoofdstad verruild voor wat zij een ‘exclusief hotelmonument’ noemen. Wij zijn ongelooflijk trots op ons team, met wie wij deze onderscheiding naar Brummen hebben gehaald,’ aldus directie-echtpaar Carin en Johan Agricola.



De Stentor 23 november 2015

Vervolg van **Wist u dat**

... **Onze bailliage** van de Chaîne des Rôtisseurs 21 feb. een promotie campagne houdt bij Restaurant Vesters te Nijmegen.



PROMOTIE CAMPAGNE NAAMSBEKENDHEID VAN DE CHAÎNE DES RÔTISSSEURS EN WERVING NIEUWE LEDEN IN SAMENWERKING MET EURO-TOQUES

Euro-Toques is een professioneel samenwerkingsverband van koks / eigenaren die ambachtelijk koken hoog in het vaandel hebben geschreven en die bovenal het belang van gezonde voeding voorop hebben staan en gebruik maken van kwalitatief, hoogwaardige grondstoffen.

Het Bestuur heeft sinds geruime tijd herkend, dat onze naamsbekendheid te wensen overlaat en dientengevolge ook de aanwas van nieuwe leden. In het verleden zijn er enkele pogingen ondernomen om hierin verbetering aan te brengen, echter met weinig succes.

In overleg met ons zeer gewaardeerd lid Ted Janssen, die tevens voorzitter van de Vereniging Euro-Toques is, bij welke organisatie minstens 110 restaurants en kook-studio's zijn aangesloten en die een landelijke dekking hebben, is er besloten tot een eerste charme offensief door de Chaîne des Rôtisseurs gezamenlijk met Euro-Toques.

De bedoeling hiervan is, dat een gedreven kok / restauranthouder van Eurotoques zijn klantenkring benadert met een "Chaîne menu" (dus apéro / amuses, 4 gangenmenu + wijn en koffie en friandises, welke geserveerd wordt als lunch op een zondagmiddag.

Deze restauranthouder zou zich bij voorkeur moeten bevinden in een regio waarin het ledenaantal van de Chaîne zwak is vertegenwoordigd. In het onderhavige geval is dit Nijmegen.

De Euro-Toques gastheer is niet alleen een bekende persoonlijkheid, maar dient tevens te beschikken over een groot adressenbestand voor werving, waarbij de Chaîne hem ondersteunt met een persbericht. Deze pers-distributie vindt niet alleen plaats op lokaal niveau (bv. Nijmegen on-line) maar ook op regionaal niveau (bv. Gelderlander Rijk van Nijmegen) en ook op landelijk zoals via de Misset Horeca.

Voor de aanvang van de lunch, vindt er tijdens het aperitief een korte power-point presentatie plaats en worden de gasten eveneens kort welkom geheten door de Voorzitters van beider Verenigingen, te weten Ted Janssen en onze Bailli Delegué Gerrit de Kiewit. Ook zijn er Persmappen aanwezig, die na afloop aan een ieder worden meegegeven. Van de Euro-Toques gastheer ontvangen wij de emailadressen van de aanwezigen voor een follow-up.

Dit pilot project wordt aangegaan in samenwerking met Jeroen Vesters en Nicolien Verstraelen, eigenaren van Restaurant Vesters te Nijmegen op zondag 21 februari 2016.

Jaap W. Postma
Conseiller Culinaire

... **Er sinds de laatste nieuwsbrief** van november er er in de regio Zuid twee evenementen geweest, een lunch in het door vele geliefde "Da Vinci" te Maasbracht en eveneens een lunch bij het nieuwe lid "Zout & Citroen" in Oosterhout.

Daarnaast werd samen met de Duitsers hard gewerkt aan het Internationale Grand Chapître in mei in de regio Aken/Maastricht.

De lunch bij Da Vinci was overtekend mede door de aanwezigheid van een grote groep Duitse Chaîne leden. In totaal waren er 74 deelnemers. Zoals gewoonlijk maakt Margo en Pietro de verwachtingen meer dan waar met een sublieme lunch. Na afloop werden ze zowel van Nederlandse als Duitse zijde met complimenten overladen.

De lunch bij Zout & Citroen was met ruim 30 deelnemers eveneens geslaagd. Het team met Bram in de keuken en Patricia als gastvrouw serveerde creatieve gerechten met originele wijnen die geruisloos werden geserveerd. Alle lof voor dit ambitieuze koppel.

Het Internationale Chapître is een groot succes in korte tijd was het evenement volgeboekt. Het is teleurstellend voor de leden die achter het net visten maar helaas kent het aantal plaatsen een limiet. En met meer dan 300 deelnemers aan het gala diner is de limiet, wil je nog kwaliteit leveren, echt wel bereikt.

Wim Sluiter

Bailli Regional Zuid-Nederland



Chaîne des Rôtisseurs

www.chaine.nl
