



Chaîne des Rôtisseurs Nieuwsbrief

Van de voorzitter



Chers Consœurs et Confrères,

Het Chaïnejaar 2016 zit er weer op. Na een bewogen jaar vol emoties en gebeurtenissen in het wereldwijde spectrum, mogen we constateren dat onze Internationale Confrérie, en zeker ook onze eigen Bailliage, springlevend is. En zoals ik al eerder schreef, met onderling respect voor nationaliteit, achtergrond en religie.

Internationaal groeit onze Confrérie weer geweldig, met diverse nieuw opgerichte Bailliaages. Denk bijvoorbeeld aan de Bailliage van Cook Islands - wie wil daar niet een keer een Grand Chapitre meemaken?

Ook de initiatieven die in 2015 zijn opgesteld door ons hoofdbestuur (het Conseil d' Administration) en uitgewerkt door de directie van het kantoor in Parijs en door de individuele Bailliaages, worden zichtbaar en beginnen hun vruchten af te werpen. Ik denk aan de vernieuwde internationale website www.chainedesrotisseurs.com, ik denk aan de financiële ondersteuning aan vier hotelscholen in

Egypte, Zuid-Afrika, Portugal en Peru, waar kansarme kinderen een professionele opleiding krijgen, ik denk aan de opgezette wereldwijde Chaînedag, de Internationale competities voor jonge koks en sommeliërs, de vernieuwde brochures, het Chaîne magazine, fotogalerijen etc.

Ook onze eigen Bailliage kan terugkijken op een geslaagd 2016. Onze Regionale Bailli's hebben gezorgd voor mooie en zeer geslaagde evenementen. En zeker het Grand Chapitre van Aken-Maastricht in juni, in samenwerking met de Bailliage van Duitsland, zal niet snel worden vergeten. Onze Duitse vrienden waren zeer onder de indruk van de kunsten van onze meewerkende professionele leden in Limburg, Chateau St. Gerlach, Da Vinci, De Leuf en restaurant SOFA.

Organisatorisch zijn wij verheugd dat we de 'open' positie van Bailli Régional voor Noord- en Oost-Nederland hebben kunnen invullen. Deze ondergewaardeerde regio's zullen in de komende periode veel meer aandacht krijgen. Tenslotte zijn wij de Bailliage van heel Nederland.

Wat helaas nog niet gelukt is om voor vervanging van de huidige Bailli Délégué te zorgen.

Veel tijd is door diverse bestuursleden gestoken in de verdere professionele introductie van de nieuwe website. Op een paar kleine puntjes na is deze website nu gereed. En heeft het bestuur lovend commentaar mogen ontvangen voor de invoering en uitvoering van deze belangrijke schakel in de communicatie.

Een eerste stap is gezet om ook in ons land een wedstrijd te organiseren voor jonge koks, (Les Jeunes Chefs des Rôtisseurs). Deze wedstrijd zal dit jaar op 27 maart plaatsvinden in Amersfoort en de winnaar zal ons land vertegenwoordigen op de internationale wedstrijd van de Chaîne, ditmaal georganiseerd in Duitsland, Frankfurt om precies te zijn.

Het ledental van Nederland is in 2016 helaas niet gegroeid. Maar verheugend en positief is te mogen constateren dat nieuwe leden de gemiddelde leeftijd drastisch omlaag hebben gebracht en ook dat het aantal deelnemers aan de diverse evenementen zeer stabiel is gebleven. Prima vooruitzichten.

En als laatste wens ik een groter aantal deelnemers aan onze jaarlijkse algemene ledenvergadering, want als ik één minpunt van 2016 mag noemen, is wel het aantal deelnemers aan deze vergadering. Deze algemene ledenvergadering is het platform waarop de vereniging is gebouwd en het juiste moment om met elkaar te kijken en te leren van het verleden en dit om te zetten naar een beleid voor de toekomst.

Met amicale groet,

Vive la Chaîne
Gerrit de Kiewit

Bailli Délégué a.i. Commandeur
Membre du Conseil Magistral.

27 maart Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition



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 27 maart gehouden worden in Leerhotel Het Klooster te Amersfoort. Deelname aan de wedstrijd staat open voor koks die in september 2017 jonger dan 26 jaar 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 Frankfurt, Duitsland wordt gehouden. De afgelopen maanden werden Chaîne restaurants benaderd voor deelname aan de wedstrijd, werd een jury samengesteld, werd het wedstrijdreglement

samengesteld, werden sponsors benaderd, enzovoorts. Leden van de commissie gingen 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

De competitie voor 'Jonge Chefs' werd voor het eerst door de Chaîne des Rôtisseurs in 1977 in Zwitserland georganiseerd om toekomstige jonge chef-koks te stimuleren en ze de kans te bieden hun vaardigheden te demonstreren en te ontwikkelen. Wedstrijden worden gehouden op regionaal, nationaal en internationaal niveau over de hele wereld. De competitie staat open voor jonge koks - die niet ouder zijn dan 27 jaar - met minder dan vijf jaar kookervaring, hun culinaire opleiding niet meegerekend. Een kandidaat voor de competitie moet voor elk niveau worden genomineerd door zijn werkgever, die lid moet zijn van de Chaîne des Rôtisseurs en geaccepteerd door het Competitie Comité. Leden van lokale afdelingen die eigenaar, manager, chef of meester zijn bij Chaîne restaurants, hotels of koksopleidingen worden gevraagd kandidaten te nomineren, formulieren in te vullen en aanmeldingsformulieren te sturen naar de regionale coördinator. De deelnemers worden dan uit de groep van genomineerde koks geselecteerd.

Op de aangegeven tijd wordt elke deelnemer een identieke, vooraf onbekende 'winkelman' gegeven, die bepaalde basisingrediënten bevat. Het gebruik van al deze ingrediënten en door gebruik te maken van wat er in een keuken aanwezig is, moet de deelnemer een driegangenmenu samenstellen en bereiden: voorgerecht, hoofdgerecht en dessert, voor vier personen. Het uitgeschreven menu moet in het eerste halfuur klaar zijn waarna 2,5 uur is toegestaan voor de bereiding, waarna de gerechten aan de jury worden gepresenteerd binnen 30 minuten.

Ervaren professionals en niet-professionele leden, die Chaîne-leden zijn, worden geselecteerd om als jury op te treden. Het lid dat een kandidaat heeft aangebracht mag niet als jurylid dienen. Om zorgvuldigheid en onpartijdigheid te bevorderen, worden de deelnemers genummerd en niet bij naam geïdentificeerd. De bereide gerechten worden beoordeeld op smaak, presentatie en originaliteit. Daarboven worden beoordelingen gegeven voor de hygiëne en organisatie in de keuken. Een kandidaat moet inwoner zijn van het land dat hij vertegenwoordigt. Eenmaal geaccepteerd, moet de kandidaat een bewijs van leeftijd (geboortecertificaat, paspoort of rijbewijs) tonen. Door deel te nemen aan de competitie wordt verondersteld dat de deelnemer de regels accepteert en respecteert.

Winnaars van eerdere Chaîne Regional Young Chefs Competitions kunnen niet nogmaals deelnemen. Vroegere deelnemers die niet hebben gewonnen kunnen een tweede keer meedoen zolang ze onder de leeftijds- en ervaringsreglementen vallen. De eerste-plaats winnaars van alle regionale wedstrijden kunnen aan de nationale finale deelnemen. De winnaar van deze nationale finale zal de eer tijdens de International Competition verdedigen.



De Plonsclub

Graag brengen wij u op de hoogte van de lunch die wordt georganiseerd door de Plonsclub. Deze lunch is geen officieel Chaîne evenement, maar een informeel samenzijn om het reisdoel van de Plonsclub in september of oktober 2017 te bepalen. U bent allen van harte welkom om deel te nemen aan de lunch en om deel te nemen aan het bezoek aan het internationale Grand Chapitre.

Elk jaar brengt een aantal leden van de Nederlandse Bailliage een bezoek aan een Grand Chapitre, georganiseerd door een buitenlandse Bailliage.

[Lees hier meer over de lunch 12 maart.](#)

Een Passage Thru India

Eén van de vele voordelen van het lidmaatschap van de Chaîne des Rôtisseurs is dat je wanneer je in het buitenland bent altijd kunt deelnemen aan nationale diners en/of evenementen georganiseerd in dat betreffende land.

Kim en ik waren in 2014 in Maleisië en zouden een paar dagen verblijven in Singapore. Daar wilden wij graag deelnemen aan een zogenaamd 'Lo Hei Dinner'. Dit is een jaarlijkse evenement tijdens het Chinees Nieuwjaar voor geluk en financiële fortuinen. 'Lo Hei' betekent in het Kantonees letterlijk 'mix hoog', het is eigenlijk een rauwe vissalade met julienne gesneden groenten. De ceremonie die daarbij hoort wordt verondersteld om het geluk en het financiële fortuin van al diegenen die hier aan mee doen te verbeteren. De inhoud van de schotels is speciaal gekozen voor hun gunstige geluiden en alternatieve betekenissen in het Chinees. De naam van het gerecht is in het Kantonees 'Yu Sheng'.

Wanneer de sauzen en specerijen worden toegevoegd aan de ingrediënten voor de salade, wordt een poëtische limerick van gunstige bezweringen en magie uitgesproken om de potentie van de schotel. Elke deelnemer wordt dan verzocht alle ingrediënten van de salade te mengen zodat rijkdom wordt gedeeld. De salade wordt hoog in de lucht gegooid zodat grotere hoogten van welvaart kunnen worden bereikt. Als de ingrediënten buiten de schotel vallen, zoveel te beter, dit wordt gezien als een voorteken van toekomstige 'overlopen van overvloed' voor iedereen aan de tafel.



Het Lo Hei Dinner van de Baillage Singapore.

Maar helaas, deze diners zijn zo populair dat die al lang van te voren zijn volgeboekt. Gelukkig zijn wij thuis, bij familieleden en in diverse restaurant volop aan onze trekken gekomen en hebben ruimschoots van dit heerlijke voorgerecht kunnen genieten. Dus niet getreurd en hebben verder gekeken op de website van de Baillage van Kuala Lumpur en die bleken een diner te organiseren in het Indiase restaurant 'Passage Thru India'. Na een mail aan de Bailli Regional van Kuala Lumpur Dato' S Kulasegaran konden wij ons inschrijven voor dit unieke diner, kledingvoorschrift was namelijk 'Indian outfit'. Dus hebben wij ons in India Town in Kuala Lumpur een Indian outfit aangeschaft.

Het zou een culinaire reis door India worden van Noord naar Zuid en van Oost naar West in dit thema restaurant met een ambiance als een Indian Village. Wel redelijk uniek, alhoewel niet ongewoon in dit soort landen, je kon je eigen drank meenemen en er hoefde geen 'kurkgeld' te worden betaald. Het hoofdgerecht was 'roasted leg of lamb' die al op een schotel 'on show' klaar lag, we moesten daar met 70 man van eten! Het hele diner verliep niet zo als wij dat gewent zijn in Nederland, tamelijk ongeorganiseerd en chaotisch, en van die leg of lamb kregen wij net 2 kleine plakjes.



De Roasted leg of Lamb 'on show'.

Het menu bestond uit 3 gangen; Rasam, een Indiase soep, daarna de Roasted leg of Lamb waarbij geserveerd werd: Chicken Chettinad Masala, Jingha Masal (tiger prawns), Gobi Manchurian (gefritureerde bloemkool in een soya saus), Bendi Masala (ladies fingers (okra) in ui, chili en tomaten masala) Naans (authentiek Indiaas brood met kaas en knoflook) Pulao (saffraan Basmathi rijst).

Het nagerecht was Rabri (een famous Noord Indiaas koud verfrissend dessert gemaakt van melk en khoya, ook een melkproduct. Na wat moeizaam overleg werd er tijdens het diner toch nog wat wijn bijgeschonken en hebben wij een geslaagde en bijzondere avond meegemaakt.

Er waren ca. 70 gasten aanwezig, lokale leden uit Kuala Lumpur veel expats, managers van lokale internationale hotels en leden van diverse andere Bailliaages uit Maleisië o.a. uit Melakka. Een hele ervaring, en weer kennis gemaakt met vele nieuwe Chaîne vrienden.



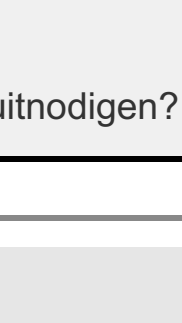
Kim, haar jongste zus Ann met haar man Paul, en ondergetekende. Kuala Lumpur, Restaurant Passage thru India 22 februari 2014.

Ik mocht mij voorstellen, en een toast op de aanwezige dames uitbrengen. Mijn wel toevertrouwd!

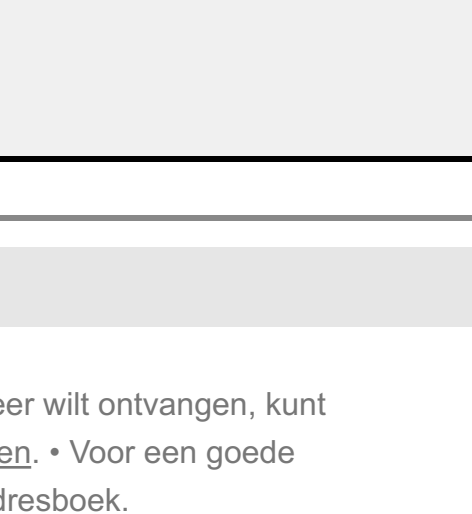
Jan Wever
Bailli Regional Midden- en West Nederland

Wist u dat

Kasteel Engelenburg door reizigers van trip adviseer is gekozen als nummer 13 van de 25 beste hotels van Nederland!



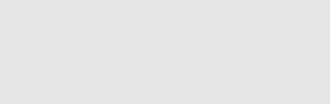
Het allerbeste
in reizen
Gekozen door
miljoenen reizigers



De reizigers van TripAdvisor hebben Kasteel Engelenburg gekozen als nummer 13 van de 25 beste hotels van Nederland!

Travellers' Choice Awards zijn de hoogste onderscheiding die TripAdvisor kan geven.

Deze e-mail is verzonden aan [{{email}}](#). • Als u geen nieuwsbrief meer wilt ontvangen, kunt u zich [hier afmelden](#). • U kunt ook uw [gegevens inzien](#) en [wijzigen](#). • Voor een goede ontvangst voegt u caroline@chaine.nl toe aan uw adresboek.



Nodigt u ook uw vrienden/familieleden uit voor deelname aan lunch of diner?

Regelmatig nodigen onze leden bekenden uit voor deelname aan een Chaînelunch of -diner. Het bestuur stelt dit zeer op prijs. De Chaîne des Rôtisseurs krijgt bredere bekendheid en de gasten genieten van een mooie maaltijd in goed gezelschap. En wellicht worden de gasten zelf ook lid.

Kijkt u eens in uw omgeving wie u zou kunnen uitnodigen?