



Chaîne des Rôtisseurs Nieuwsbrief

Van de voorzitter



Chers Consœurs et Confrères,

Nog even en de vakantie is voor de meeste mensen weer in zicht.

Voor onze professionele leden betekent dit vaak extra werk en voor onze 'amateur' leden, die over het algemeen uitfladderen over de diverse werelddelen, het uitproberen en meestal genieten van lokale gerechten en wijnen. Maar het is algemeen bekend: onze Nederlandse culinaire wereld mag er ook zijn, Michelin sterren door het gehele land. Iedereen geniet toch van die heerlijke zomers. De natuur is prachtig, het zonnetje schijnt, de terrasjes vol, de drankjes smaken beter en de mensheid is over het algemeen beter gezind.

Op het moment dat ik dit stukje schrijf hebben wij als

Nederlandse Bailliage nog een mooie bijeenkomst in het

verschiet en dat in een omgeving die wij als Chaîneleden een

beetje verwaarloosd hebben. Op 16 september bij restaurant De Groene Lantaarn** in Zuidwolde. U hoeft maar de website van beide locaties op te slaan, foto's en recensies te bekijken en u zult het mij eens zijn: unieke locaties. In 2012 hebben wij ook een bezoek gebracht aan De Groene Lantaarn en diegenen onder ons die daar toen ook aanwezig waren zullen u vertellen dat het een restaurant is om al je vrienden en vriendinnen mee naar toe te nemen.

Onze jaarlijkse Algemene Ledenvergadering is ook weer in goede harmonie verlopen. Onze

Chancelier, Cressida Esmann en onze Conseiller Culinaire, Jaap Postma werden voor een nieuwe periode herkozen. En het bestuur werd decharge verleend voor het gevoerde beleid.

En heeft u de foto gezien van de aanwezige gasten, genomen voor de aansluitende lunch na de ALV bij restaurant Zout & Citroen? En dit onder de banner (vlag) van de World Chaîne Day. Twee jaar geleden, onder aanvoering van de Bailli Délégué van Finland, is besloten elk jaar de 4e zaterdag van april uit te roepen tot World Chaîne Day. Elk land waar de Chaîne gevestigd is, wordt verzocht hier aandacht aan te besteden door middel van publicaties, het organiseren van evenementen etc. En onze Algemene Ledenvergadering vond plaats op de 22 april, de 4e zaterdag van de maand. Er is een mooie banner gemaakt en de foto is op diverse websites geplaatst. Ook op onze website.

Het is ook in de afgelopen periode weer gebleken dat de naamsbekendheid van de Chaîne des Rôtisseurs minimaal is buiten het professionele circuit. En de World Chaîne Day kan een middel zijn hier iets aan te gaan veranderen.

Een hoogtepunt in de afgelopen periode was toch wel de organisatie van de wedstrijd Jeunes Chefs Rôtisseurs. Aangezien dit de eerste keer was dat de Nederlandse Bailliage zich heeft ingeschreven voor deze wedstrijd op wereldniveau, gaf dit toch extra spanning. Maar het organisatiecomité bestaande uit: Siebe Stellingwerff Beintema, Guus Morjan, Piet van den Bosch en Jan Wever heeft deze klus meer dan voortreffelijk geklaard. Heel veel dank is ook verschuldigd aan alle sponsors en leden van de diverse keuringcommissies.

En de **winnaar**: Michel Oude Booijink van Landhuishotel & Restaurant De Bloemenbeek. Michel gaat, als winnaar, ons land vertegenwoordigen in de internationale wedstrijd van Jonge Chaîne chefs, die gehouden gaat worden in Frankfurt op vrijdag 8 september 2017. Bij deze wens ik Michel heel veel succes en vergeet niet: je bent nu al de beste van Nederland.

Ik wens verder iedereen een fantastische zomer en een goede gezondheid. Geniet van al het moois om ons heen en wat van het land, de struiken en de bomen komt, zij het in de vorm van een maaltijd of uit een mooie fles.

Met amicale groet,

Vive la Chaîne

Gerit de Kiewit

Bailli Délégué – Officier Commandeur

Membre du Conseil Magistral

Vacature: Chancelier

Chers Consœurs et Confrères,

Het bestuur van uw vereniging la Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage des Pays-Bas, is naarstig op zoek naar een nieuwe Chancelier.

Onze Chargée de Presse, Caroline de Buijn-Eriks, heeft te kennen gegeven haar functie neer te leggen wegens haar drukke werkzaamheden naast de Chaîne. Ze heeft aangegeven nog tot de Algemene Ledenvergadering van 2018 beschikbaar te zijn in het Bestuur van de Chaîne.

Onze Chancelier, Cressida Esmann-Hakvoort, zal graag de functie van Caroline overnemen. Zij beheert al de website - één van de werkzaamheden van de Chargée de Presse - en zal zich daarnaast met name gaan bezighouden met het vergroten van de naamsbekendheid van de Chaîne des Rôtisseurs in Nederland, via social media en andere kanalen. Met als voornaamste doel een vergroting van het ledenbestand. [Lees meer....](#)

Vervolg Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition



Michel Oude Booijink, winnaar van onze Jeunes Chefs wedstrijd, vertegenwoordigt onze Bailliage in Frankfurt!

Michel Oude Booijink, werkzaam bij ons Landhuishotel De Bloemenbeek, is zich aan het voorbereiden op zijn deelname aan de Internationale Jeunes Chefs Competitie. Deze vindt op 8 september plaats. Ongeveer 25 veelbelovende jonge souschefs (voorkeur) of souschefs uit heel de wereld, winnaars van de landelijke Jeunes Chefs wedstrijden gaan daar met elkaar de strijd aan. Net als bij onze wedstrijd die op 27 maart in Leerhotel Het Klooster te Amersfoort plaatsvond, krijgen zij een black box met ingrediënten waaruit een driegangenmenu voor vier personen moet worden samengesteld.

De wedstrijd wordt voorafgegaan door een paar dagen waarin relevante bedrijven worden bezocht, de locatie kan worden verkend en de deelnemers met elkaar kennismaken. Door meerdere dagen met elkaar op te trekken breiden deze jonge chefs hun kennis en netwerken uit en ontstaan vriendschappen die de wedstrijd overstijgen.

Michel's Road-to-Frankfurt

Ter voorbereiding aan de wedstrijd gaat Michel ('sterren')stages lopen in gerenommeerde restaurants. Wij zijn blij met de bereidwillige medewerking die de volgende etablissementen hebben toegezegd:

- Landgoed Hotel Restaurant het Roode Koper (*) met chef-kok Dennis van den Beld
- Restaurant De Treeswijkhoeve (**) met chef-kok Dick Middelweerd
- Restaurant Le Manoir aux Quat'Saisons (***) in Engeland met chef-kok Raymond Blanc

In de keuken van De Bloemenbeek zal chef kok Michel van Riswijk hem nog extra begeleiding geven. Daarnaast zal Michel nog door anderen op details gewezen worden die van belang zijn bij het 'wedstrijdkoken'.

Wij wensen Michel veel succes met zijn voorbereiding voor de wedstrijd in Frankfurt!

Vooraankondiging

Grand Chapitre 2018 in Noord-Nederland.

De Nederlandse Bailliage van de Chaîne des Rôtisseurs organiseert op 29, 30 juni en 1 juli 2018 een Grand Chapitre. Gekozen is om dit te houden in onze Noordelijke provincies. De globale contouren zijn bekend. Het is de bedoeling om dit te houden in onze Noordelijke provincies. De globale contouren zijn bekend. Het is de bedoeling om dit te houden in onze Noordelijke provincies. De globale contouren zijn bekend. Het is de bedoeling om dit te houden in onze Noordelijke provincies.

Op vrijdag 29 juni begint het Grand Chapitre met een diner in restaurant Elevé (*) in Leeuwarden. Leeuwarden is door Unesco uitgeroepen in 2018 tot culturele hoofdstad van Europa. Wij zullen daar in het programma aandacht aan gaan besteden.

Zaterdag 30 juni worden culturele activiteiten gepland en zal de lunch plaatsvinden in de provincie Groningen in de Piloersemaarburg te Den Ham. Na de intronisatieplechtigheid is restaurant De Heeren van Harinxma (*) van Landgoed Lauswolt de locatie van het galadiner.

Zondag 1 juli sluit een lunch in Restaurant De Groene Lantaarn (*) in Zuidwolde, Drenthe, het Grand Chapitre af.

Regelmatig zullen wij u van de nadere invulling van het programma op de hoogte houden.

Maar reserveer nu de data 29, 30 juni en 1 juli 2018 in uw agenda!

Wist U dat

Onze Bailliage er drie nieuwe professionele leden bij heeft;

- Roderik Dilst eigenaar en chef-kof van [restaurant De Gaffel](#)
- Evert van Dilst eigenaar en chef-kof van [d'Ouwe Smisse](#)
- Marc van Gulick hoteldirecteur [Bilderberg Landgoed Lauswolt](#)

Veel leden van de Chaîne een hele mooie lunch hebben gemist.

Roderik Seubers, chef bij de Gaffel en vorige maand toegetreten als professioneel lid van de Chaîne, heeft een select gezelschap verorged met een mooi vijfgangenmenu met bijgepaste wijnen. Lees [het verslag](#) op de website.

Vier van onze professionele leden tijdens het International Grand Chapitre van Straatsburg geïntroduceerd, het hier gaat om;

- Mevr. Joke de Buijn – Maître Restaurateur
- Dhr. Ciprian Ghitulescu – Maître Rôtisseur
- Dhr. Delio Garavito Vargas – Maître Rôtisseur
- Dhr. Michel Knorr – Maître Rôtisseur

Ons lid Kruisherhotel Maastricht recent is bekroond met vijf sterren én de winnaar is geworden van de [Dutch Hotel Award 2017](#)? Wij feliciteren onze leden Maître Restaurateur Camille Oostwegel en Maître Hôtelier Bastiaan Klomp en hun team met deze indrukwekkende prestatie.

De Chaîne des Rôtisseurs [Online Boutique](#) vernieuwd is. U kunt als lid persoonlijk mooie Chaîne artikelen bestellen.

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?