



Van de voorzitter



Chers Consœurs et Confrères,

Zoals iedereen weet kent de Chaîne des Rôtisseurs diverse etiketteregels, welke in acht dienen te worden genomen tijdens de door ons georganiseerde lunches en diners. Onder andere: *geen zout en peper op tafel*. De kennis van de Chef zit in het gerecht en hij weet hoe het dient te smaken. *Mobiele telefoons uit* (spreekt voor zich), maar ook: *vermijd discussies over politiek en geloof*.

Vooral deze laatste regel spookt de laatste tijd regelmatig door mijn hoofd. Als we kijken naar alle oorlogen en aanslagen die plaats vinden in naam van of politieke, religieuze of stammen achtergrond, staat min of meer de gehele wereld in brand. Dan verheugt het mij des te meer dat mensen van diverse landen, diverse culturen, diverse achtergronden onder de vlag van de Chaîne des Rôtisseurs gezamenlijk aan tafel zitten en tezamen genieten van wat ons wordt aangeboden.

Misschien zou het goed zijn alle wereldleiders uit te nodigen voor een Chaîne lunch of diner en de UN vlag te vervangen door die van de Chaîne. Op onze laatste Internationale vergadering van het Conseil d'Administration en het Conseil Magistral zit de vertegenwoordiger van Japan aan dezelfde tafel als die van China, die van Bahrein met die van Israël, etc.

Afgelopen maand zijn dertien leden van onze Bailliage te gast geweest op een Grand Chapitre van Malta. En ongetwijfeld genoten van en kennis gemaakt met personen en culturen met diverse achtergronden.

Iets totaal anders is het verheugende nieuws dat wij sinds kort een cruisemaatschappij aan onze Bailliage als lid hebben mogen toevoegen, GRC Uniworld. Zes Executive Chefs van deze maatschappij vertegenwoordigen de Chaîne binnen deze organisatie. GRC Uniworld heeft dertien, zeer luxe, schepen, die frequent leden van de Chaîne vervoeren. De meeste van hun schepen varen onder Nederlandse vlag. De schepen worden ingezet voor cruises in West Europa, Thailand, India en Vietnam. Op dit ogenblik wordt gekeken naar de mogelijkheid om in 2017 een 'wine en dine cruise' in Frankrijk te organiseren voor Chaîneleden.

Maar goed, eerst nog ons decemberevenement. Ditmaal in Amsterdam bij NH Collection Grand Hotel Krasnapolsky The White Room. Ongetwijfeld een mooie afsluiting van ons Chaïnejaar.

Onze Regionale Bailli's hebben voor ons weer een mooi programma voor 2017 in petto.

Vanaf deze plaats wens ik een ieder alvast een mooie decembermaand toe en geniet vooral van al haar festiviteiten.

Gerrit de Kiewit
Bailli Délégué a.i. Commandeur
Membre du Conseil Magistral.



Grand Chapitre Malta - de Plonsclub

Elk jaar brengt een aantal leden van de Nederlandse Bailliage een bezoek aan een Grand Chapitre, georganiseerd door een buitenlandse Bailliage. Tijdens een hiervoor speciaal georganiseerde lunch bespreken potentiële deelnemers het aanbod van Grand Chapitres. Deze zijn te vinden op de internationale website van de Chaîne. Vaak zijn ook programma's al beschikbaar. Aandacht wordt gegeven aan locatie, programma, data, waren we er eerder, etc. Meestal komt een soort consensus tot stand. Dit jaar werd voor het Grand Chapitre in Malta gekozen.

[Lees hier het verslag dat onze Chargé de Missions, Siebe Stellingwerff Beintema, schreef over deze reis.](#)



Graag uw foto uploaden in het ledendeel

In het afgesloten deel van onze website www.chainedesrotisseurs.nl is de ledenlijst opgenomen. Bij uw eigen gegevens kunt u uw foto uploaden. Voor andere leden is het dan makkelijk uw gezicht aan uw naam te koppelen. Handig bij het bezoeken van een evenement waarvoor u zich heeft ingeschreven.

Daarom ons verzoek:
Zorg voor uw foto in het ledendeel.

Web team

Chef-kok Pierre Wind te gast bij onze Conseillier Gastronomique

Regelmatig mag ik op vraag van onze opdrachtgevers, of op ons eigen initiatief, met "Grote culinaire Nederlandse namen" samenwerken bij ons in de Jaarbeurs. Soms is het op verzoek van een klant die graag wil dat er een grote 'Chef' aan hun partij wordt gelinkt of soms stellen wij dat zelf voor, als die gelegenheid hier zich voordoet.

Eén van die 'grote' namen die jaarlijks wel een paar keer bij ons als gast-Chef aanwezig is, is Pierre Wind. Ik kan verklappen: hij is een hele bijzonder fijne man maar bovenal een geweldige kok!

En eentje waar ik bijzonder veel respect voor heb, want ik heb hem nog niet kunnen betrappen op een recept dat niet uit te voeren is of dat niet klopte. Elke keer gaan mijn wenkbrauwen stevig fronsen als hij zijn recepten toestuur maar nogmaals: het klopt altijd! Of dat het nu een aspergesalade is waarop een crème fraîche gearomatiseerd met treddrop of een lolly van in sinaasappelsap gemarineerde rauwe zalm gedoopt in de witte Callebaut chocolade, het eindresultaat is een aangename verrassende smaak die wel degelijk klopt! Hieronder een recept die wij recent nog hebben mogen maken voor een klus van Pierre bij ons, die ik graag met jullie wil delen. Veel succes en plezier tijdens de bereiding!



Ingrediënten

- 300 gram spinazie ontsteeld
- 2 dl tarwegrassap
- 4 rijpe avocado's, ontpit en zonder schil
- 2 gepelde knoflooktenen
- 3 a 4 liter groentebouillon. (afhankelijk van het glaasje dat wordt gebruikt)
- zout, peper en nootmuskaat naar smaak
- 2 dl slagroom
- sinaasappelsap ingekookt, maar wel koud
- 1 ragfijn gesneden bosui
- 1 limoen
- limoenolie
- hennepzaad (te koop bij natuurwinkel of vitaminshop)

Bereidingswijze

Soep:
Was de spinazie, laat deze uitlekken. Verhit de roomboter in een pan en smoor de spinazie en knoflooktenen hierin 3 minuten. Laat het snel in de chiller afkoelen. Voeg stukken avocado en het tarwegras erbij. Pureer met de staafmixer de soep. Voeg dan koude groente bouillon toe. Zeef het geheel. Breng de soep op smaak met peper, limoensap, zout en nootmuskaat. Laat het geheel goed koud worden (voor het smaken, goemoenzen).

Breng de room op smaak met sinaasappelsap, peper en zout (max 2 dl sap op een liter). Sla het op tot yoghurt dikte. Doe de koude soep in een langwerpige glaasje. Strooi er wat ragfijne bosuiringetjes en hennepzaad op. Maak er laagjes op met een dun laagje limoenolie en de sinaasappelroom.

Eet/drink smakelijk !

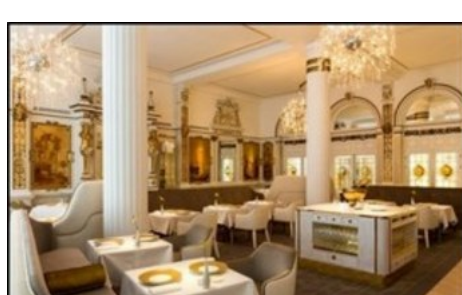
Piet van den Bosch
Conseiller Gastronomique

Wist u dat

De contributie voor het aankomende Chaïnejaar gelijk blijft aan dit jaar, er zal dus geen verhoging plaatsvinden.

Het Chaîne Kersteventement plaatsvindt in de The White Room welke is gesitueerd in de compleet gerestaureerde en monumentale 'Witte Zaal' van het iconische hotel aan de Dam.

U kunt zich nu inschrijven: [mis het niet!!](#)



[Klik hier](#)

De Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition is verplaatst naar 27 maart 2017. De wedstrijd zal gehouden worden in Leerhotel het Klooster in Amersfoort.



[Klik hier](#)

Wij zeer verheugd zijn u mede te delen dat **Uniworld Boutique River Cruised** bekend, een wereldwijd bekend 5 sterren rivier cruise lijn met schepen in 3 continenten, is toegetreden tot de Chaîne des Rôtisseurs.



[Klik hier](#)

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 en goed gezelschap. En wellicht worden de gasten geniet ook lid.

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

Vers van de pers!! Klik voor het verslag van het Déjeuner Amical bij De Nederlanden*

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@chaîne.nl toe aan uw adresboek.

