



ASSEMBLEE GENERALE INTERNATIONALE GRAND CHAPITRE INTERNATIONAL

ANNUAL GENERAL ASSEMBLY INTERNATIONAL GRAND CHAPITRE

STRASBOURG

16, 17, 18, 19 Mai 2013





JEUDI 16 MAI 2013 – THURSDAY, 16 MAY 2013

09.30 Départ en bus de l'Hôtel Hilton
Departure by bus from Hilton Hotel

10.30 Visite guidée en bateau de Strasbourg, Capitale Européenne
Guided Boat Tour of Strasbourg City, European Capital

11.30 Transfert en bus vers le Bistrot du Boulanger
Transfer by bus to the Bistrot du Boulanger

12.15 DEJEUNER - LUNCH **BISTROT DU BOULANGER à Strasbourg**

Propriétaire - *Owner*
Exécuté par - *Prepared by*

Mr B. DINEL
Mr A. NICOLA

Chargé de Communication
Chef du Bistrot du Boulanger

➔ **Capacité maximum : 50 personnes – Maximum capacity: 50 people**

15.30 Transfert en bus vers les Hospices de Strasbourg
Transfer by bus to the Strasbourg Hospices

16.00 Visite des Caves Historiques des Hospices de Strasbourg – Dégustation de trois vins
Visit of Historic Caves of Strasbourg Hospices – tasting of three wines

18.30 Retour en bus à l'hôtel Hilton
Back to the Hilton Hotel by bus

19.45 Départ en bus de l'Hôtel Hilton vers l'Auberge de l'Ill
Departure by bus from Hilton Hotel to the Auberge de l'Ill

21.00 COCKTAIL ET DINER **AUBERGE DE L'ILL à Illhaeusern**

Exécuté par - *Prepared by*

Mr M. HAEBERLIN

Chef de l'Auberge de l'Ill
3 étoiles au Guide Michelin
Maître Rôtisseur

➔ **Capacité maximum : 90 personnes – Maximum capacity: 90 people**

Code Vestimentaire : Tenue de ville et insigne de la Chaîne
Dress Code: Business suit with Chaîne insignia

00.30 Retour en bus à l'hôtel Hilton
Back to the Hilton Hotel by bus



DEJEUNER – LUNCH
BISTROT DU BOULANGER
Strasbourg

Aperitif - Aperitif

Champagne Brut Prestige Millésime Taittinger

Terrine de Foie Gras de Canard Maison
Chutney du Moment
Duck Foie Gras Terrine
With Chutney

Pinot Gris, Cave de Ribeauville

Médaille de Veau
Champignons et Tagliatelle
Veal Medallion
Mushrooms and Tagliateli Pasta

Bourgogne, Les Enfants Terribles

Parfait Glacé
Fine de Champagne
Champagne Marc Brandy Iced Mousse

Café, Coffee

DINER – DINNER
AUBERGE DE L'ILL
Illhaeusern

Aperitif - Aperitif

Apéritif Maison ou Coupe de Champagne

La Terrine de Foie Gras d'Oie
Goose liver Terrine

La Mousseline de Grenouille
“Paul Haerberlin”
Frog Legs Soufflé “Paul Haerberlin”

Riesling Boeckel Wiebelsberg Grand Cru 2008

La Côtelette de Pigeon au Chou et aux Truffes
Chop Pigeon
With Cabbage and Truffles

Château Lestage Simon Haut Médoc 1996

Les Fromages
Cheese Selection

La Pêche Haerberlin
Peach « Haerberlin »

Gewurztraminer Vendanges Tardives Hugel 2005

Café, Coffee



Bruno DINEL
Propriétaire du Bistrot du Boulanger
Chargé de Communication France et Alsace

Formé en Sommellerie au Lycée Alexandre Dumas à Illkirch, Bruno Dinel a officié dans ce métier pendant trois années de Paris à Monte-Carlo. Son entrée en boulangerie s'est faite juste après ; rejoignant son père, Patrick Dinel, dans l'entreprise « Au pain de mon grand-père ». Dans le Guide Pudlowski 2013, Bruno Dinel a décroché le trophée du Bistrot de l'année pour son établissement de Strasbourg. La carte est élaborée par Alexandre Nicolas, passé par de belles maisons, notamment chez Antoine Westermann puis chez Christian Constant à Paris.

Trained Sommelier at the Lycée Alexandre Dumas in Illkirch, Bruno Dinel officiated in the business for three years, from Paris to Monte Carlo. He then joined his father Patrick Dinel's bakery company « Au pain de mon grand-père ». In the 2013 Pudlowski Guide, Bruno Dinel won the Trophy of « Bistrot of the Year » in Strasbourg. The Menu is prepared by Alexandre Nicola, trained in prestigious restaurants, such as Antoine Westermann and Christian Constant in Paris.

Marc HAEBERLIN
Chef de l'Auberge de l'Ill
3 étoiles au Guide Michelin
Maître Rôtisseur

Admis à l'Ecole Hôtelière de Strasbourg en 1971, il poursuivra sa formation à l'école des Chefs les plus prestigieux : Jean et Pierre Troisgros d'abord, puis René Lasserre, Paul Bocuse, Helmut Gietz et Gaston Lenôtre.

En 1976, Marc Haeberlin rejoint son père Paul et son oncle Jean-Pierre. Marc a repris tout en douceur la relève de son père, toujours fidèle à une cuisine enracinée dans le terroir alsacien – la carte de l'Auberge de l'Ill raconte une histoire, celle de l'évolution de la cuisine française à travers les générations. Marc Haeberlin obtient sa troisième étoile en 1967, soit 46 ans de trois étoiles à ce jour.

Admitted to the Hotel School of Strasbourg in 1971, he continued his education at the school's most prestigious Chefs: Jean and Pierre Troisgros first and René Lasserre, Paul Bocuse, Helmut Gietz and Gaston Lenôtre.

In 1976, Marc Haeberlin joined his father Paul and his uncle Jean-Pierre. Marc smoothly took over from his father whilst remaining faithful to a local cuisine rooted in the Alsatian Terroir. The Menu of the Auberge de l'Ill tells a story of the evolution of the French Cooking thru generations. Marc Haeberlin gets his third Michelin Star in 1967, i.e: 46 years till today.





VENDREDI 17 MAI 2013 – FRIDAY, 17 MAY 2013

09.15 **Départ en bus de l'Hôtel Hilton vers Mittelbergheim**
Departure by bus from Hilton Hotel to Mittelbergheim

10.00 **Visite de Mittelbergheim et de ses vignobles**
Visit of Mittelbergheim vineyards

Domaine S. Wantz **Mr S. WANTZ** **Professionnel du Vin**

11.30 **Apéritif à la Mairie de Mittelbergheim - Dégustation de trois vins**
Aperitif at the Mittelbergheim City Hall - Tasting of three wines

En présence de Mr le Maire **Mr A. HILGER** **Chevalier**
With Mayor

12.15 **Transfert en bus vers Sélestat ou vers l'Hôtel Hilton**
Bus transfer to Sélestat or back to Hilton Hotel

13.00 **DEJEUNER** **ABBAYE DE LA POMMERAIE à Sélestat – Relais & Châteaux**

Directeur - General Manager **Mr P. FURNARO** **Maître Hôtelier**
Exécuté par - Prepared by **Mr F. MORISSET** **Chef de l'Abbaye de la Pommeraie**
Mr R. BOUHASSOUN **Chef de l'Hostellerie de la Cheneaudière**
Maître Rôtisseur

➔ Capacité maximum : 70 personnes – Maximum capacity: 70 people

CONSEIL MAGISTRAL

14.00 **Café d'Accueil – Welcome Coffee** **Hilton Strasbourg** **Foyer de l'Orangerie**
15.00 **Conseil Magistral** **Hilton Strasbourg** **Salon Orangerie**

15.00 **Transfert en bus vers Wingen-sur-Moder**
Transfer by bus to Wingen-sur-Moder

17.00 **Visite du Musée Lalique**
Visit of the Musée Lalique

18.00 **Retour en bus à l'Hôtel Hilton**
Back to the Hilton Hotel by bus

20.30 **Départ en bus de l'Hôtel Hilton**
Departure by bus from Hilton Hotel

21.15 **COCKTAIL et DINER** **AU BOEUF ROUGE à Niederschaeffolsheim**

Exécuté par - Prepared by **Mr F. GOLLA** **Chef du Bœuf Rouge**
Mr P. BASTIAN **Conseiller Culinaire du Bas Rhin**
Chef de l'Auberge du Cheval Blanc à Lembach
1 étoile au Guide Michelin - Maître Rôtisseur

➔ Capacité maximum : 150 personnes – Maximum capacity: 150 people

Code Vestimentaire : Tenue de ville et insigne de la Chaîne
Dress Code: Business suit with Chaîne insignia

00.30 **Retour en bus à l'hôtel Hilton**
Back to the Hilton Hotel by bus



DEJEUNER – LUNCH
ABBAYE DE LA POMMERAIE
Sélestat

Gambas et Volaille de Riedwasen en Terrine
Crème d'Herbes
Gambas and Riedwasen Poultry Terrine
Cream with Herbs

Riesling Kaefferkopf Adam 2009

Dos de Cabillaud Cuit au Naturel
Asperges et Rhubarbe
Fresh CodFish with
Asparagus and Pieplant

Rully Drouhin 2010

Dôme Moelleux aux Fruits
Chocolat Lacté
Fruits and Creamy Milk Chocolate Dessert

Château Brondelle Moelleux 2010

Café, Coffee

DINER – DINNER
AU BŒUF ROUGE
Niederschaeffolsheim

Apéritif

Crémant d'Alsace Brut Jean-Marie Bechtold
Domaine Jean-Pierre Bechtold blanc et rosé

Foie Gras de Canard Poêlé dans un Consommé de Morilles
Fraîches et Purée de Morilles Séchées
Fresh Baked Duck liver in a Morel Mushroom Stock

Vin de P... Domaine Etienne Loew

Suprême de Sandre Rôti sur la Peau
Jets de Houblon de Wingersheim au mariage d'herbes
Suprême of pike-perch roasted on skin
Wingersheim hop shoots with herbs

Pinot Gris Bruderbach Domaine Etienne Loew 2010

La Nage de Queues d'Ecrevisses au Beurre Blanc
Crayfish Tail "à la Nage"

Pinot Gris Bruderbach Domaine Etienne Loew 2010

Granité à l'Aspérule
« Aspérule » Sorbet

Variation autour de l'Agneau Allaiton d'Aveyron
Jus aux Olives Tagiagsches
Panisse au Citron Confits
Lamb Variation from Aveyron, Olives and
Chickpea Fries with Lemon

Saint Julien Château Lagrange Grand Cru Classé 2001

Tarte au Citron de Menton "Version 2013"
Au Cédrat et Sorbet Yuzu
Lemon Tarte « New Fashion » with Citron
And Yuzu Sorbet

Riesling Sélection de Grains Nobles Domaine Etienne Loew

Millefeuille de Speculoos et Framboises Fraîches
Crème Vanille et Sorbet Verveine
Fresh Raspberry and Gingerbread Biscuit
Vanilla Cream and Vervein Sorbet

Framboise d'Alsace Distillerie Hepp

Café, Petits-Fours et Mignardises
Coffee and Petits-Fours



Frédéric MORISSET
Chef de l'Abbaye de la Pommeraie à Sélestat

Ce natif de Chartres a été formé dans de belles maisons : Relais et Châteaux au Domaine de Noirieux en Anjou, au Grande Largue de Port Navalo en Morbihan, au Mont d'Arbois à Megève, à l'Escale de Carry-le-Rouet et à la Ferme Saint Siméon d'Honfleur. Il passera sept ans au Rendez-Vous de Chasse à Colmar aux côtés de Michaela Peters puis, à la Pommeraie à Sélestat.

Born in Chartres, he was trained in prestigious houses such as Relais et Châteaux at the Domaine de Noirieux in Anjou, Grande Largue de port Navalo in Morbihan, Mont d'Arbois in Megève, l'Escale de Carry-le-Rouet and Ferme Saint Siméon in Honfleur. He spent seven years at the Rendez-Vous de Chasse in Colmar alongside Michaela Peters, then at the Abbaye de la Pommeraie in Sélestat.

Roger BOUHASSOUN
Chef de l'Hôtellerie de la Cheneaudière à Colroy
Maître Rôtisseur

Originaire de Dieuze en Moselle, il a fait son apprentissage à l'Hôtel des Vosges à Lutzelbourg. De 1979 à 1981, il est Commis de cuisine au Restaurant Erckmann Chatrian à Phalsbourg avant d'entrer comme Second de cuisine chez le traiteur Kieffer à Strasbourg. Il sera ensuite Chef de cuisine et adjoint à la direction de l'Auberge St Martin à Kintzheim jusqu'en 1999. Arrivé à la Cheneaudière en 2000, Roger Bouhassoun a travaillé avec Marcel François et avec le chef Jean-Paul Bosse qu'il a ensuite remplacé. Le Chef de cuisine imprègne de sa personnalité et de ses valeurs les recettes élaborées pour les deux restaurants « les Pastoureux » et « la Salle des Princes de Salm ».



Born in Dieuze in Moselle, he served his apprenticeship at the Hôtel des Vosges in Lutzelbourg. From 1979 to 1981, he was Commis de cuisine at the Restaurant Erckmann Chatrian in Phalsbourg before joining as Second de cuisine at the Kieffer Catering in Strasbourg. He will then be Chef de cuisine and Deputy to the Auberge St Martin in Kintzheim till 1999. Integrates la Cheneaudière in 2000, Roger Bouhassoun worked with Marcel François and Chef Jean-Paul Bosse he then replaced. The Chef de cuisine uses his personality and values thru his recipes created for the two restaurants « Les Pastoureux » and « La Salle des Princes de Salm ».



François GOLLA
Chef du Bœuf Rouge à Niderschaeffolsheim
Conseiller Culinaire Bailliage du Bas-Rhin

Diplômé de l'Ecole Hôtelière de Strasbourg, François Golla n'a rejoint son père Paul qu'après avoir lui aussi poursuivi son apprentissage auprès des plus grands : Fernand Mischler, Bernard Loiseau, Guy Savoy et Alain Ducasse. C'est aujourd'hui François, 5^{ème} du nom des Golla, qui porte haut les couleurs de la famille et du Bœuf Rouge. Son talent, son inventivité et l'excellence de son travail et son équipe ont propulsé le restaurant dans l'élite de la gastronomie. Le Bœuf Rouge est fréquemment cité dans la presse, plébiscité par des chefs prestigieux.

Graduated of the Hotel School of Strasbourg, François Golla has joined his father Paul after he also continued his apprenticeship with the greatest Chefs: Fernand Mischler, Bernard Loiseau, Guy Savoy and Alain Ducasse. Today is François, fifth of the name Golla, who carries the colors of the family and of the Bœuf Rouge. His talent, creativity, excellence of his work along his team have propelled the restaurant in the elite gastronomy. Le Bœuf Rouge is frequently quoted in the press, praised by prestigious Chefs.

Pascal BASTIAN
Chef de l'Auberge du Cheval Blanc à Lembach
1 étoile au Guide Michelin
Maître Rôtisseur

Après avoir été classé second au concours du « Meilleur Apprenti du Grand Est de la France », Pascal Bastian découvre pour la première fois, l'Auberge du Cheval Blanc de 1996 à 1998 où il évoluera comme Commis de cuisine aux côtés de Fernand Mischler.

Chef de partie dans de grands restaurants gastronomiques tel que le Pont de Brent en Suisse, le Palm Square à Cannes puis au Château de Reynats, dans le restaurant du Chef Philippe Etchebest puis à l'Hostellerie de Plaisance à Saint Emilion, il achève son chemin à l'Arnsbourg auprès de Jean Georges Klein en tant que second de cuisine avant de reprendre les rênes du Cheval Blanc



After being ranked second in the competition of « Best Apprentice of the Great East of France », Pascal Bastian discovers for the first time the Auberge du Cheval Blanc from 1996 to 1998 where he would officiate as Commis de cuisine alongside Fernand Mischler. Chef de partie in great gourmet restaurants such as Pont de Brent in Switzerland, the Palm Square in Cannes and the Château de Reynats in the Chef Philippe Etchebest's restaurant then at the Hostellerie de Plaisance in Saint-Emilion. He completes his career at the Jean Georges Klein's restaurant l'Arnsbourg as Second de cuisine before running the Cheval Blanc.



SAMEDI 18 MAI 2013 – SATURDAY, 18 MAY 2013

ASSEMBLEE GENERALE – GENERAL ASSEMBLY

09.00	Café d'accueil – Welcome Coffee	Hilton Strasbourg	Foyer Orangerie
10.00	Assemblée Générale	Hilton Strasbourg	Salon Orangerie
<hr/>			
09.00	Départ en bus de l'Hôtel Hilton vers les vignobles <i>Departure by bus from Hilton Hotel to the vineyards</i>		
10.00	Visite des vignobles – Dégustation de cinq vins <i>Visit of vineyards – Tasting of five wines</i>		
	Domaine Loew	Mr E. LOEW	Echanson du Bailliage du Bas-Rhin
	Domaine Bechtold	Mr J.M. BECHTOLD	Professionnel du Vin
12.00	Transfert en bus vers Scharrachbergheim <i>Bus transfer to Scharrachbergheim</i>		
13.00	DEJEUNER	BRASSERIE LAUTH à Scharrachbergheim	
	Exécuté par - Prepared by	Mr D. LAUTH	Chef de la Brasserie Lauth – Maître Rôtisseur
	→ Capacité maximum : 100 personnes – Maximum capacity: 100 people		
	Visite de la Brasserie Artisanale Lauth <i>Brewery Tour</i>		
15.30	Retour en bus à l'Hôtel Hilton <i>Back to Hilton Hotel by bus</i>		
18.00	CEREMONIE DES INTRONISATIONS INDUCTION CEREMONY	Hilton Strasbourg – Salon Orangerie	
19.30	COCKTAIL	Hilton Strasbourg	
20.30	DINER DE GALA & ORCHESTRE GALA DINNER AND ORCHESTRA	Hilton Strasbourg	
	Exécuté par - Prepared by	Mr J.G. KLEIN	Chef de l'Arnsbourg à Baerenthal 3 étoiles au Guide Michelin Maître Rôtisseur
		Mr E. BONNAMANT	Chef du Hilton Strasbourg Maître Rôtisseur
	→ Capacité maximum : 200 personnes – Maximum capacity: 200 people		
	Code Vestimentaire : Smoking et robe de soirée avec insignes de la Chaîne <i>Dress Code: Black Tie – Tuxedo for men and Evening Dress for women with Chaîne Insignia</i>		



DEJEUNER – LUNCH
BRASSERIE LAUTH
Scharrachbergheim

Dégustation de Tarte Flambée au Feu de Bois
Flamenküche tasting
(Alsatian onion tart with bacon, Emmenthaler and caraway)

Bière Blonde ou Crémant d'Alsace

Feuillantine d'Escargots aux Fines Herbes
Asperges Blanches d'Alsace
Snails with Fresh Herbs in pastry
White Asparagus of Alsace
Lager

Bière Blanche

Trou Alsacien
Sorbet Bière arrosé Fleur de Bière
Trou Alsacien
Beer Sorbet sprinkled with Flower Beer

Jarret de Porc Rôti au Feu de Bois à la Bière Ambrée
Pommes de Terre Sautées
Roasted pork shank cooked in a wood fire
with amber Beer, Fried potatoes

Bière Rousse vieillie en fût de Chêne de whisky
Ginger Beer aged in oak barrel for whiskey

Vacherin Glacé, Coulis de Fraise
Pavlova, Strawberry coulis

Café, *Coffee*

DINER DE GALA – GALA DINNER
HILTON STRASBOURG
Strasbourg

Petits Savoureux Apéritifs
Collection Amuses Bouche

Déclinaison d'Œufs de Poissons et Caviar
Fish Eggs and Caviar Variation

« The Lips » de Salvador Dali, Badiane et Noisettes
Salvador Dali Lips, Star Anis and hazelnut

Pinot Gris VM+, Domaine Neumeyer

Découpe d'un Carpaccio de Langoustine
Avec Garniture d'un Tartare de Bœuf
Langoustine Carpaccio, Tartare Beef

Klevener de Heiligenstein, Klipfel

Aile de Raie Bouclée, Ecrasée de Ratte,
Beurre Noisette Mousseux
Skate, Ratte Potatoes, Hazelnut Butter Foam

Riesling Grand Cru, Kircheber, Klipfel

Homard au Goût d'un Cocktail « Old Fashion » des années
1900
Lobster with an "Old Fashion" Cocktail Flavour

Meursault, Les Clous Domaine Bouchard

Pointe d'Asperges Blanches,
Marc de Tomate Noire Marinée à l'Huile de Sureau
White Asparagus, Black Tomato Seeds marinated
With Elderflower Oil

Muscat « Fleur de Printemps », Domaine Ruhlmann

Epaule d'Agneau de Lait et son Jus Réduis,
Crème de Riz, Confit d'Ail Noir, Carotte et Kumquat
Milk Lamb and Reduced Jus,
Rice Cream, Black Garlic Confit, Carrot and Kumquat

Saint Joseph Domaine Marandy Brotte

Cappuccino de Pomme de Terre et Truffe
Potato and Truffle Cappuccino

Forêt Noire Revisitée
Fraise : Kalamansi en Texture, Crème à la Vanille Bourbon,
Sorbet Fraise
"Forêt Noire"
Strawberry: Kalamansi in Texture, Bourbon Vanilla Cream
Strawberry Sorbet

Petites Gâteries de Fin de Repas
The Desserts Collection

Café, *Coffee*



Jean Georges KLEIN
Chef de l'Arnsbourg à Baerenthal
3 étoiles au Guide Michelin
Maître Rôtisseur

Perfectionniste qui ne perçoit jamais l'effort, Jean Georges Klein acquiert sa troisième étoile Michelin en 2002 après des années de travail. Inspiré par Pierre Gagnaire et Ferran Adrià, lors de ses années de recherche, c'est un grand cuisinier fécond. Sa palette est d'une incroyable diversité, témoignant d'un rare travail sur les textures, jouant l'alternance entre tradition et modernité, matières, couleurs et saveurs.

Sur une base classique, Jean Georges Klein développe ses touches personnelles, toutes en contrastes de saveurs. Sa cuisine émotionnelle surprend et subjugue par ses créations et ses mises en scène originales et délicates.

Perfectionist who never perceives stress, Jean Georges Klein acquires his third Michelin Star in 2002 after years of work. Inspired by Pierre Gagnaire and Ferran Adrià on his years of research, he is a great innovative Chef. His palette is incredibly diverse, reflecting a rare work on textures, alternating between tradition and modernity, ingredients, colors and flavors. On a conventional basis, Jean Georges Klein develops his personal touches thru contrast of flavors. His emotional cuisine surprises and captivates by his creations, original and delicate set up.

Eric BONNAMANT
Chef de Cuisine de l'Hôtel Hilton Strasbourg
Maître Rôtisseur

Natif de Lyon, le jeune homme a la chance d'avoir pour voisin Paul Bocuse. Celui-ci l'encourage dans son choix et l'oriente sur l'école hôtelière de Thonon-les-Bains, où il réussit CAP et BEP, avant d'être pris en stage par le célèbre chef. Après quelques expériences réussies dans des Relais et Châteaux, comme le Parc des Eaux-Vives à Genève, Georges Blanc à Vonnas, l'Orient-Express, qui reliait alors Londres à Venise, il répond à l'annonce de l'hôtel Hilton, «une chaîne qui le fait rêver».



Born in Lyon, the young man was lucky enough to have Paul Bocuse as neighbor. He encourages him in his choice and directs him to the Hotel School of Thonon les Bains where he succeeded CAP and BEP before being taken as a apprentice by Paul Bocuse himself. After some successful experiences in Relais&Châteaux such as the Parc des Eaux-Vives in Geneva, Georges Blanc in Vonnas and the Orient Express, linking London to Venice at the time, when he responds to the announcement of the Hilton Hotel « a hotel group which make him dream ».



DIMANCHE 19 MAI 2013 – SUNDAY, 19 MAY 2013

09.30 and

10.30 **Départ en bus de l'Hôtel Hilton**
Departure by bus from Hilton Hotel

10.00 to

15.00 **Brunch de l'Au Revoir** **BISTROT DU BOULANGER à Strasbourg**
Farewell Brunch

→ Capacité maximum : 50 personnes – Maximum capacity: 50 people

BRUNCH DE L'AU REVOIR
FAREWELL BRUNCH
Strasbourg

Jus d'Orange Pressé
Boissons Chaudes
Freshly Squeezed Orange Juice
Hot Drinks

Assiette de Fruits Frais
Plate of Fresh Fruits

Œufs Brouillés Bacon ou Saumon
Scrambled Eggs with Bacon or Salmon

Assiette de Jambon Pata Negra
36 mois d'affinage
Plate of Pata Negra Iberico Ham
36 month of maturing

Saumon Gravlax
Mariné en Croûte de Sel
Gravlax Salmon
Marinated in Salt Crust

Assortiment de Minis Viennoiseries
Selection of Mini Pastries

Pains, Beurre, Confitures, Miels
Yaourts
Breads, Butter, Jam, Honey, Yogurt



Les lieux : Visites et Repas – *Venues: visits and meals*

Jeudi 16 MAI 2013 – *Thursday, 16 May 2013*

Hilton Strasbourg

1, Avenue Herrenschmidt
67000 Strasbourg
+ 33 (0) 3 88 37 10 10

Cave Historiques des Hospices de Strasbourg

1, Place de l'Hôpital
67000 Strasbourg
+ 33 (0) 3 88 11 64 50

Le Bistrot du Boulanger

42, rue de Zurich
67000 Strasbourg
+ 33 (0) 3 88 37 95 95

Auberge de l'Ill

2. Rue de Collonges au Mont d'Or
68970 Illhaeusern
+ 33 (0) 3 89 71 89 00

Vendredi 17 MAI 2013 – *Friday, 17 May 2013*

Mairie de Mittelbergheim

12 rue Principales
67140 Mittelbergheim
+ 33 (0) 3 88 08 92 29

Abbaye de la Pommeraie

9, boulevard du Maréchal Foch
67600 Sélestat
+ 33 (0) 3 88 92 07 84

Bœuf Rouge

39 rue du Général de Gaule
67500 Niederschaeffolsheim
+ 33 (0) 3 88 73 81 00

Domaine Wantz

3 rue des Vosges
67140 Mittelbergheim
+ 33 (0) 3 88 08 91 43

Musée Lalique

40 rue du Hochberg
67290 Wingen-sur-Moder
+ 33 (0) 3 88 89 08 14

Samedi 18 MAI 2013 – *Saturday, 18 May 2013*

Domaine LOEW

28, rue Birris
67310 Westhoffen
+ 33 (0) 3 88 50 59 19

Domaine BECHTOLD

49, rue Principale
67310 Dahlenheim
+ 33 (0) 3 88 50 66 57

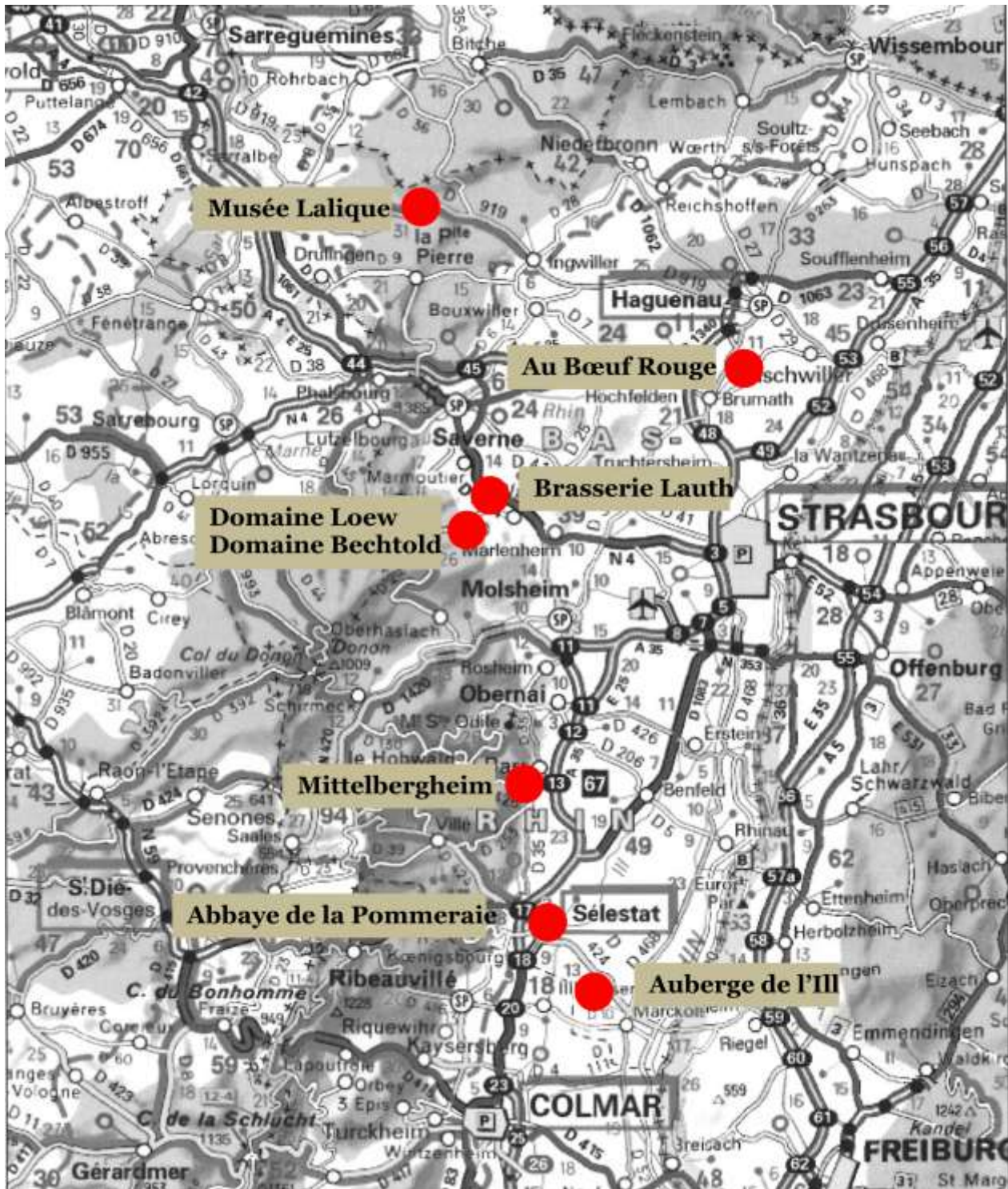
Brasserie Lauth

63 rue Principale
67310 Scharrachbergheim
+ 33 (0) 3 88 50 66 05

Dimanche 19 MAI 2013 – *Sunday, 19 May 2013*

Le Bistrot du Boulanger

42, rue de Zurich
67000 Strasbourg
+ 33 (0) 3 88 37 95 95





Listes des hôtels offrant un tarif préférentiel aux membres *List of hotels offering a special discount for members*

HOTEL HILTON STRASBOURG ****

**Lieu du Conseil Magistral, de l'Assemblée Générale, Dîner de Gala et de tous les départs et arrivées des visites.
*Meeting place of the Conseil Magistral, International General Assembly, Gala Dinner and all departures and arrivals of visits***

General Manager: Katarina Schlaipfer – Maître Hôtelier

1, avenue Herrenscheidt
67000 Strasbourg
+ 33 (0) 3 88 37 10 10

Sur présentation de votre carte de membre, l'hôtel Hilton Strasbourg met à la disposition de la Chaîne 100 chambres :

Guest Room : 129 € par chambre et par nuit en occupation simple Petit Déjeuner inclus
Supplément en chambre double : 10 € - taxe de séjour : 1,50 € par personne par nuit

On presentation of your membership card, the Hilton Strasbourg Hotel offers a special discount for Chaîne members:

Guest Room: 129 € per room, per night, single occupancy, breakfast included
Extra double room cost € 10 per night – Tourist tax € 1.50 per person per night

Web page address is: [Booking Online](#)

Ou copier/coller dans votre navigateur l'adresse suivante – Copy and paste on the following address

http://www.hilton.com/en/hi/groups/personalized/S/SXBHITW-GROTA-20130516/index.jhtml?WT.mc_id=POG

Pour votre Information – For your information

Les navettes Lufthansa Airport effectuent le trajet Aéroport de Francfort – Hilton Strasbourg dans les deux sens. Tous les passagers y ont accès, indépendamment de leur destination finale et de la compagnie avec laquelle ils voyagent au départ de Francfort.

The Lufthansa Airport Bus operates between Frankfurt Airport and Hilton Strasbourg and is available to any passenger regardless of their destination and airline.

Francfort / Strasbourg		
Numéro de bus Bus Number	Départ Francfort Frankfurt Departure	Arrivée Hilton Arrival at Hilton
LH 3752	08:30	11:00
LH 3754	11:00	13:30
LH 3756	13:30	16:00
LH 3758	17:30	20:00
LH 3760	20:30	23:00
LH 3762	21:45	00:15

Strasbourg / Francfort		
Numéro de bus Bus Number	Départ Hilton Hilton Departure	Arrivée Francfort Arrival at Frankfurt
LH 3751	04:35	07:00
LH 3753	06:35	09:00
LH 3755	08:35	11:00
LH 3757	12:20	14:45
LH 3759	14:35	17:00
LH 3761	17:20	19:45



HOTEL SOFITEL STRASBOURG GRANDE ILE****

4, Place Saint Pierre le Jeune
67000 Strasbourg
+ 33 (0) 3 88 15 49 00

Sur présentation de votre carte de membre, l'hôtel Sofitel Strasbourg Grand Ile met à la disposition de la Chaîne des chambres au tarif préférentiel suivant :

Chambre Supérieure :	160 € par chambre et par nuit en occupation simple + 24 € le petit déjeuner Supplément en chambre double : 20 € - taxe de séjour : 1,50 € par personne par nuit
Chambre Deluxe :	185 € par chambre et par nuit en occupation simple + 24 € le petit déjeuner Supplément en chambre double : 20 € - taxe de séjour : 1,50 € par personne par nuit
Junior Suite :	195 € par chambre et par nuit en occupation simple + 24 € le petit déjeuner Supplément en chambre double : 20 € - taxe de séjour : 1,50 € par personne par nuit

On presentation of your membership card, the Grand Ile Strasbourg Sofitel Hotel offers a special discount for Chaîne members:

<i>Executive Rooms:</i>	<i>€ 160 per room, per night single occupancy + breakfast € 24 € 20 extra double room cost - Tourist tax € 1.50 per person per night</i>
<i>Deluxe Rooms:</i>	<i>€ 185 per room, per night single occupancy + breakfast € 24 € 20 extra double room cost - Tourist tax € 1.50 per person per night</i>
<i>Junior Suite:</i>	<i>€ 195 per room, per night single occupancy + breakfast € 24 € 20 extra double room cost - Tourist tax € 1.50 per person per night</i>

HOTEL LE BOUCLIER D'OR****

1, rue du Bouclier
67000 Strasbourg
+ 33 (0) 3 88 13 73 55

Sur présentation de votre carte de membre, l'hôtel Le Bouclier d'Or met à la disposition des membres de la Chaîne des chambres au tarif préférentiel suivant :

Chambre Confort :	179 € par chambre et par nuit en occupation simple, petit déjeuner inclus Supplément en chambre double : 10 € - taxe de séjour : 1,50 € par personne par nuit
Chambre Deluxe :	229 € par chambre et par nuit en occupation simple, petit déjeuner inclus Supplément en chambre double : 10 € - taxe de séjour : 1,50 € par personne par nuit

On presentation of your membership card, the Bouclier d'Or Hotel offers a special discount for Chaîne members:

<i>Comfort Room:</i>	<i>179 € per room, per night, single occupancy, breakfast included Extra double room cost € 10 per night – Tourist tax € 1.50 per person per night</i>
<i>Deluxe Room:</i>	<i>229 € per room, per night, single occupancy, breakfast included Extra double room cost € 10 per night – Tourist tax € 1.50 per person per night</i>

HOTEL LA COUR DU CORBEAU****

6-8, rue des Couples
67000 Strasbourg
+ 33 (0) 3 90 00 26 26

Sur présentation de votre carte de membre, l'hôtel La Cour du Corbeau met à la disposition des membres de la Chaîne des chambres au tarif préférentiel suivant :

Chambre Confort :	210 € par chambre et par nuit en occupation simple, petit déjeuner inclus Supplément en chambre double : 30 € - taxe de séjour : 1,50 € par personne par nuit
Chambre Deluxe :	220 € par chambre et par nuit en occupation simple, petit déjeuner inclus Supplément en chambre double : 30 € - taxe de séjour : 1,50 € par personne par nuit

On presentation of your membership card, the La Cour du Corbeau Hotel offers a special discount for Chaîne members:

<i>Comfort Room:</i>	<i>210 € per room, per night, single occupancy, breakfast included Extra double room cost € 30 per night – Tourist tax € 1.50 per person per night</i>
<i>Deluxe Room:</i>	<i>220 € per room, per night, single occupancy, breakfast included Extra double room cost € 30 per night – Tourist tax € 1.50 per person per night</i>



HOTEL REGENT CONTADES****

8, avenue de la Liberté
67000 Strasbourg
+ 33 (0) 3 88 15 05 05

Sur présentation de votre carte de membre, l'hôtel Regent Contades met à la disposition des membres de la Chaîne des chambres au tarif préférentiel suivant :

Chambre Supérieure :

155 € par chambre et par nuit en occupation simple, petit déjeuner inclus
Supplément en chambre double : 30 € - taxe de séjour : 1,50 € par personne par nuit

Chambre Deluxe :

165 € par chambre et par nuit en occupation simple, petit déjeuner inclus
Supplément en chambre double : 30 € - taxe de séjour : 1,50 € par personne par nuit

On presentation of your membership card, the Regent Contades Hotel offers a special discount for Chaîne members:

Comfort Room:

*155 € per room, per night, single occupancy, breakfast included
Extra double room cost € 30 per night – Tourist tax € 1.50 per person per night*

Deluxe Room:

*165 € per room, per night, single occupancy, breakfast included
Extra double room cost € 30 per night – Tourist tax € 1.50 per person per night*



Bulletin d'inscription

Registration, Booking, and Payment Form

Les inscriptions ne seront validées qu'à réception du paiement correspondant et les réservations se feront dans l'ordre d'arrivée des inscriptions et dans les limites des places disponibles. Vous pouvez envoyer ce bulletin par e-mail, fax ou courrier au Siège Mondial 7 rue d'Aumale 75009 Paris France. En cas d'annulation, des frais seront prélevés selon la date à laquelle l'annulation aura lieu. Aucune annulation ne pourra faire l'objet d'un remboursement, même partiel, à compter du 1^{er} mai 2013. *Reservations will be confirmed in the order they are received and on receipt of the corresponding payment. Send the completed form by email, fax or post to the Chaîne des Rôtisseurs Siège Mondial 7 rue d'Aumale 75009 Paris-France. In the case of cancellation, a fee will be applied depending on the date of the cancellation. Any booking cancelled as of or after 1 may 2013 will not be either fully or partially refunded.*

Date limite d'inscription: 25 avril 2013 - Registration and Payment Deadline: 25 April 2013

Événement / Event	Prix par Pers. Price per Pers. €	Nombre de Pers. Nr of Pers.	Total €
Jeudi 16 Mai 2013 – Thursday, 16 May 2013			
Visite en bateau de Strasbourg <i>Boat Guided Tour of Strasbourg City</i>	35 €		€
Déjeuner Bistrot du Boulanger <i>Lunch at the Bistrot du Boulanger</i> Cap. Max: 50 pers.	80 €		€
Visite des Caves des Hospices de Strasbourg & dégustation <i>Visit of Historic Caves of Strasbourg Hospices and tasting</i>	35 €		€
Cocktail & Dîner à l'Auberge de l'Ill <i>Cocktail and Dinner at the Auberge de l'Ill</i> Cap. Max: 90 pers.	220 €		€
Vendredi 17 Mai 2013 – Friday, 17 May 2013			
Visite des vignobles Domaine Wantz & dégustation <i>Visit of vineyards – Wantz Wine Estate and tasting</i>	35 €		€
Déjeuner à l'Abbaye de la Pommeraie <i>Lunch at the Abbaye of Pommeraie</i> Cap. Max: 70 pers.	110 €		€
Visite du Musée Lalique <i>Visit of Lalique Museum</i>	35 €		€
Cocktail et Dîner au Bœuf Rouge <i>Cocktail and Dinner at the Bœuf Rouge Restaurant</i> Cap. Max: 150 pers.	170 €		€
Samedi 18 Mai 2013 – Saturday, 18 May 2013			
Visite des vignobles Domaines Loew et Berchtold & dégustation <i>Visit of vineyards – Loew and Berchtold Wine Estate and tasting</i>	35 €		€
Déjeuner et visite à la Brasserie Lauth <i>Lunch at the Brasserie Lauth</i> Cap. Max: 100 pers.	80 €		€
Cocktail et Dîner de Gala Hilton Strasbourg <i>Cocktail and Gala Dinner at the Strasbourg Hilton</i> Cap. Max: 250 pers.	280 €		€
Dimanche 19 Mai 2013 – Sunday 19 May 2013			
Brunch de l'Au Revoir au Bistrot du Boulanger <i>Farewell brunch at the Bistrot du Boulanger</i> Cap. Max: 50 pers.	55 €		
Forfait transfert bus – Bus Transfer Le forfait donne droit à prendre tous les bus de tous les transferts proposés <i>Bus transfer-package the bus pass allows travelling whenever you want and reach venues of visit or event</i>	70 €		€
Frais d'inscription <i>Registration and Handling fees</i>	50 €	1 par formulaire <u>1 per registration form</u>	50 €
GRAND TOTAL	€		€



Chaîne des Rôtisseurs – Siège Mondial / International Headquarters
7, rue d'Aumale 75009 Paris – France
Tel : + 33 1 42 81 30 12 / Fax : + 33 1 40 16 81 85
chancellerie@chaine-des-rotisseurs.com

FORMULAIRE POUR INTRONISATION *REGISTRATION TO INDUCTION*

Si vous souhaitez être intronisé(e) lors de la Cérémonie le Samedi 18 Mai 2013 à 18h30 dans les Salons de l'Hôtel Hilton Strasbourg, cochez la case :

If you would like to be inducted on Saturday, 18 May 2013 at 6.30 pm at the Hilton Strasbourg, please tick this box:

Et veuillez indiquer clairement :

And please indicate clearly:

<u>NOM ET PRENOM DES PERSONNES A INTRONISER</u> <u>FIRST AND SECOND NAME OF THE PERSON(S) TO BE INDUCTED</u>	NEW GRADE
1.	
2.	
3.	
4.	
5.	
6.	
7.	
8.	

Veuillez également vous assurer que votre fiche d'Admission / Promotion a été envoyée à votre Bailli Délégué et validée par ses soins, ce qui est obligatoire pour être intronisé(e).

Please, make sure to send your Admission / Promotion form to your Bailli Délégué and get it approved and signed first. This is a compulsory step to ensure your induction.



Chaîne des Rôtisseurs – Siège Mondial / International Headquarters
7, rue d'Aumale 75009 Paris – France
Tel : + 33 1 42 81 30 12 / Fax : + 33 1 40 16 81 85
chancellerie@chaîne-des-rotisseurs.com

INSCRIPTION DES INVITES *REGISTRATION OF GUESTS*

Nom: Family Name:	Prénom: First Name:
Adresse: Address:	
Ville: City/Town:	Code Postal: Zip Code:
Pays: Country:	Tel:
Email:	Portable: Mobile:
Grade à la Chaîne: Chaîne Grade:	Bailliage:

Nombre de Membres de la Chaîne : Number of Chaîne Members:		Nombre d'invités : Number of guests
Genre / Gender	Nom / Family Name	Prénom / Surname
1.		
2.		
3.		
4.		
5.		
6.		
7.		



Chaîne des Rôtisseurs – Siège Mondial / International Headquarters

7, rue d'Aumale 75009 Paris – France
Tel : + 33 1 42 81 30 12 / Fax : + 33 1 40 16 81 85
chancellerie@chaîne-des-rotisseurs.com

Option de Paiement / Payment Options

CHEQUE en €, payable en France uniquement à l'ordre de la Chaîne des Rôtisseurs
CHEQUE in €, payable only in France to Chaîne des Rôtisseurs

VIREMENT BANCAIRE ELECTRONIQUE Nos coordonnées sont les suivantes :
ELECTRONIC BANK TRANSFER Banking details are as follows:

CREDIT MUTUEL

47 rue La Fayette 75009 Paris – France

Code Banque :	10278
Code Guichet :	06039
Numéro de Compte :	00021039801
Clé RIB :	30
Adresse SWIFT :	CMCIFR2A
IBAN :	FR76 1027 8060 3900 0210 3980 130
BIC :	CMCIFR2A

Bank Identification Number:	10278
Branch Number:	06039
Account Number:	00021039801
Bank Security Code:	30
SWIFT Address:	CMCIFR2A
IBAN (International Bank Identification Code):	FR76 1027 8060 3900 0210 3980 130
BIC Code:	CMCIFR2A

CARTE BANCAIRE (cocher la case de votre choix)

CREDIT CARD (tick one of the following boxes)

Visa/Carte Bleue

Mastercard

American Express

Numéro de Carte / Card Number:	
ⓁDate d'expiration / Expiry Date:	
3 derniers chiffres au verso de la carte (au recto pour Visa/Carte Bleue et Mastercard) Last 3 digits on the back of the card (for Visa/Carte Bleue and Mastercard)	
MONTANT TOTAL / TOTAL AMOUNT	€ (Euros)
Nom du Porteur / Name of Cardholder:	
Date JJ/MM/AAAA – Date: DD/MM/YYYY	
Signature:	