

Confrérie du
Sabre d'Or



Passion
du
prestige



* ŒUVRE D'ŒUVRE DE POMMERY.

MASTERPIECE BY POMMERY*

EXPERIENCE POMMERY # 12

POP CHAMPAGNE.

Joana Vasconcelos.

DOMAINE POMMERY - REIMS - FRANCE



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Avec cette nouvelle édition de « Passion du Prestige », nous entrons dans notre 28^e année d'existence, et notre idée première de donner au sabrage, une équivalence de prestige au contenu de cette bouteille sabrée dans la joie et le bonheur partagé, a largement fait son chemin.

Prouvant par la même, que la Passion que nous partageons tous, sous diverses latitudes, divers continents, dans divers pays, a un dénominateur commun, en dehors de ce merveilleux vin de champagne; la beauté du geste qui nous réunis dans l'élégance et l'harmonie.

Ce qui se traduit, par une progression régulière de notre Confrérie, au sein de notre pays par l'augmentation de nombreux caveaux ; mais aussi en dehors de nos frontières hexagonales, où nous sommes de plus en plus représentés.

Cette année encore, en dehors des Pays Européens, où nous sommes toujours présents dans leurs Chapitres de plus en plus aboutis, organisés et emprunt d'une sonellité formidable ; nous avons voyagé de Thaïlande en Australie, puis de Singapour au Vietnam, passant par Hongkong et la Malaisie, retrouvant toujours élégance, prestige et fraternité.

Au fil des pages de cette revue, on pourra revivre tous ces prestigieux événements, traduit dans nos Caveaux et Ambassades, qui font vivre « le noble Art du Sabrage ». Mais il faut reconnaître que tout cela, n'est possible que grâce à toutes ces femmes et tous ces hommes qui se donnent depuis tant d'années pour certains, sans relâche, parfois d'une manière obscure, et d'une fidélité inconditionnelle. Je ne pourrais, tous les citer, Maîtres de caveaux, Ambassadeurs, Echevins, Connétables, et tous ces Sabreurs de différents grades, qui se déplacent sans cesse, nous honorent de leurs présences, et propagent notre Confrérie aux quatre vents de l'Excellence. Que toutes et tous en soient remerciés. Remerçié aussi, bien évidemment tout le Grand Conseil qui m'entoure toute l'année, et qui partage tout le travail que génère une telle association aussi active, avec dévouement et bénévolat.

En traçant ce bilan, dont nous ne pouvons que nous réjouir, en regardant l'avenir ; et ce malgré, les nuages sombres qui s'amoncellent aux divers horizons de l'étendue de notre belle Confrérie ; je ne peux avoir un pincement au cœur, que vous partagerez tous, j'en suis sûr ; provoqué par la disparition de notre regretté ami Laurent Furlanetto, Grand Commandeur au sein de la Confrérie, et dont les qualités en faisaient le plus fraternel de tous. Il a rejoint nos Sabreurs les plus Illustres, et brille désormais au firmament des « Bulles d'Or ».

Que la Fête continue !

Jean-Claude JALLOUX
Grand-Maître
de la Confrérie du Sabre d'Or

Bien amicalement

This new edition of "Passion du Prestige" sees us begin our 28th year of existence. Our initial idea has become reality to a large degree: the idea of giving sabrage a degree of prestige to match the contents of the bottle that is sabred in an atmosphere of shared joy and happiness.

It proves that the passion that we all share, at a range of latitudes, on a series of continents, in a variety of countries, has a common denominator in addition to that of the marvellous wine of Champagne: the beauty of the gesture that brings together in elegance and harmony.

That idea takes the form of our Confrérie, gradually increasing in size across France by a rise in the number of the many caveaux, as well as abroad, where we have an increasing presence.

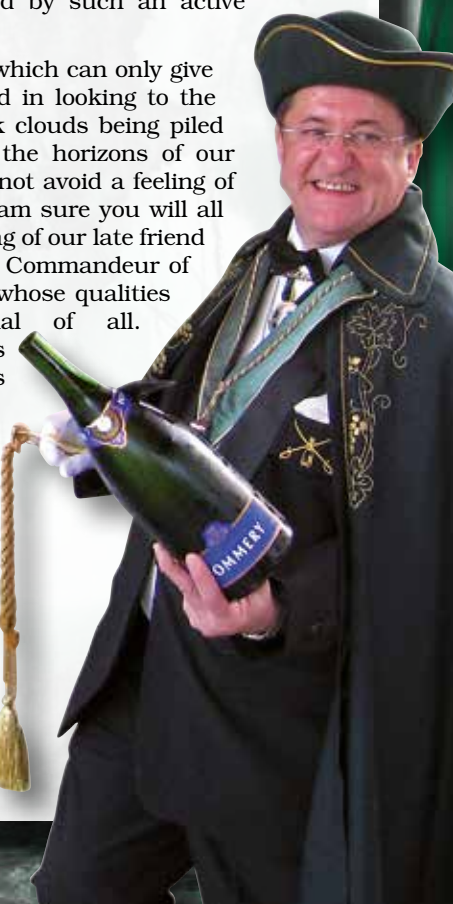
This past year, and in addition to European countries – where we continue to be present in national Chapters that are increasingly accomplished and organised with great solemnity – we travelled to Thailand and Australia, then from Singapore to Vietnam via Hong Kong and Malaysia. Along the way, we constantly found elegance, prestige, and fraternity.

This magazine allows readers to relive those prestigious events that took place in our Caveaux and Embassies, where "The Noble Art of Sabrage" is kept alive. However, we must acknowledge that all that we do is only made possible thanks to those people who, in some cases, have given of themselves for a number of years, unceasingly, often in an unsung manner, and with unconditional loyalty. I cannot name them all: Maîtres des Caveaux, Ambassadeurs, Échevins, Connétables, and all the Sabreurs of various ranks, who travel unceasingly, who honour us with their presence, and who carry our Confrérie along the Four Winds of Excellence. Our thanks go to all of them. Thanks also, and obviously, to the Great Council that is around me all year long, and which shares, with devotion and on a voluntary basis, the work that is generated by such an active association.

In drawing up this report (which can only give us cause for rejoicing), and in looking to the future (in spite of the dark clouds being piled up here and there along the horizons of our wonderful Confrérie), I cannot avoid a feeling of heartache, a feeling that I am sure you will all share, caused by the passing of our late friend Laurent Furlanetto, Grand Commandeur of the Confrérie, and a man whose qualities made him the most fraternal of all. He has joined the ranks of our most illustrious Sabreurs, and is now a light shining in the firmament of "Golden Bubbles".

May the Feast continue!

Jean-Claude JALLOUX
Grand Maître de la
Confrérie du Sabre d'Or



BRIMONCOURT
CHAMPAGNE

Esprit d'expérience

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération

CHAMPAGNE
LALLIER
AY-FRANCE

L'Excellence des Grands Crus...

CHAMPAGNE LALLIER - 4, place de la Libération - 51160 Ay - Tél. : +33 (0)3 26 55 43 40 - Fax : +33 (0)3 26 55 79 93 - www.champagne-lallier.fr

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. A consommer avec modération

CHAMPAGNE
LE BRUN DE NEUVILLE

Prince du Chardonnay

CHAMPAGNE LE BRUN DE NEUVILLE - www.lebrundeneuville.fr

Le Professionnel
de l'Alimentation
et des Métiers de Bouche.

METRO
Cash & Carry France

VEUVE PELLETIER
*distribué exclusivement
par les entrepôts Metro.*

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. CONSOMMEZ AVEC MODÉRATION

SOMMAIRE

Edito	3
Remerciements	5
Le Grand Conseil	
Les Echevins	
Les Membres d'Honneur	8
Les Grades	9
Le Sabrage	11
Les Grands Moments	12-13 & 16-17
Les Contenants	15
Les Ambassadeurs	20-21

Ambassades

• Allemagne	23
• Australie	24
• Belgique	25
• Danemark	26
• Ile Maurice	27
• Italie	28
• Pays-Bas	29
• Royaume-Uni	30
• Singapour	31
• Suède	32
• Suisse	33
• Thaïlande	34
• Les Caveaux de Sabrage	35-54

Passion du Prestige



Revue internationale
de la Confédération du Sabre d'Or
8, rue du 11 Novembre
60300 Apremont
Tél. 33(0)3 44 25 33 79
Email : sabredor@wanadoo.fr
Site internet : www.lesabredor.fr

Directeur de la publication :
Jean-Claude JALLOUX
Coordination éditoriale :
Henri NOIRET
Création et impression : E. GRILLE
Dépôt légal : 4^e trimestre 2014

REMERCIEMENTS

Les photos de cette plaquette nous ont été confiées par Christian Grudzien, Maurice Vastine, Françoise Cocuelle, et nos nombreux autres amis.

Pascal Rozée, TiviPro, assure l'organisation des spectacles. Merci à eux.

Encore mille remerciements aux Maisons de Champagne qui nous renouvellent régulièrement leur confiance, à tous nos partenaires annonceurs, ainsi qu'à nos fidèles caveaux de la Confrérie.

Merci également à Frédéric Nancel (Musée Condé) pour son hospitalité lors de la photo du Grand Conseil dans l'enceinte du château.





LE GRAND CONSEIL

- **Grand Maître** Jean-Claude JALLOUX
- **Grand Chancelier** Christiane BERTRANUC
- **Maître des Ecritures** Jocelyne AUGÉ
- **Maître des Illustrations** Maurice VASTINE
- **Maître du Protocole et des Festivités** Pascal ROZÉE
- **Maître des Manuscrits** Henri NOIRET
- **Maître des Banquets** Patrick DUPONT
- **Maître des Sceaux** Roger LÉVY
- **Maître des Atours** Jacques DORDAQUY
- **Maître des Ambassades** Philippe BRUGNON
- **Maître des Relations Intérieures** Bernard BOURETZ
- **Maître de la Communication** Alexandre RIUNE
- **Maître des Relations Publiques** Eric GRAB
- **Maître des Caveaux** Jean-Marie SERRE
- **Maître Argentier** Gérard DENEUVILLE



LES ECHEVINS

- | | | |
|-------------------------|-------------------------|-----------------------|
| • Eliane AGOU | • Nicole DE SAINT-LÉGER | • Gérard LE BOURGEOIS |
| • Catherine AGUETTANT | • Odette DORDAQUY | • Joëlle LEBOURGEOIS |
| • Jean ARIDA | • Claire DUPONT | • Franklin LEPAGE |
| • Jean-Pierre BERTRANUC | • Jacques FAUCONNET | • Christian LERNOULD |
| • Gwenaël BOHELAY | • Valérie GNAT | • Christiane NOIRET |
| • Alain CATOUILLARD | • Jean-Noël GUIDONI | • Gérard NUGUES |
| • Murielle DELAHAYE | • Gérald HENRY | • Thomas VILLETTE |
| • Guy DEPONTHIEU | • Waltraud KAISER | • Alain ZUCCATO |

LES MEMBRES D'HONNEUR

- | | | | |
|--|---|---|---|
| 1986
Arthur DEHAINE | 1995
Prince
Alain DE POLIGNAC
Virginia MC KENNA
Bernard DEBRÉ
Véronique GENEST
Jean-Jacques VERNET
Mario LURASCHI | 2002
Eddy SEIGNEUR | 2011
Dany BOON
Benoît POELVOORDE
Mustapha DAHLEB
Omar SY
Eric TOLEDANO
Olivier NAKACHE |
| 1987
Max MEYNIER | 1996
Hervé GAYMARD
Jacques FABRI
Pierre ANDROUET | 2003
Gérard LENORMAN | 2013
Xavier BERTRAND
Daniel FASQUELLE |
| 1988
Yves SAINT-MARTIN | 1997
Dominique ROCHETEAU | 2004
Jean-Claude BOUTTIER | 2014
Kad MERAD
Alice POL |
| 1989
J.-Claude BORRELY
André CHERET | 1998
André VERCHUREN
Jacky LE BRUN | 2006
Yves ROME | |
| 1990
Laurent FIGNON
Michel BOULAIRE | 1999
Gérard HOLTZ | 2007
Gaston LENÔTRE
Michel BOUJENAH | |
| 1991
Laurent CABANNES | 2000
Jean-Claude BRIALY
Line RENAUD
Gilbert MONTAGNIÉ
Gérard BOYER | 2008
Didier BOURDON | |
| 1992
Paulette COQUATRIX
Eric WOERTH | | 2009
Lucien JEAN-BAPTISTE
Olivier BAROUX
Jean-Marie BIGARD
Doudi STRAJMAYSTER
Philippe MARINI
MICHOU
Roger DELATTRE
William GALLAS
Jean-Christophe CANTER | |
| 1993
Comtesse Sonja BERNADOTTE | | 2010
Francis LALANNE | |
| 1994
Pierre LETZELTER
Gérard WORMS
Général Jean BRULARD
Christian MORIN | | | |



Sabreur

C'est le premier pas dans la Confrérie du Sabre d'Or.
Le sabrage s'effectue dans tous les Caveaux agréés.
Il est honoré par un diplôme de sabreur.

Chevalier-Sabreur



Le titre de Chevalier-Sabreur ne peut être obtenu que lors d'un Chapitre organisé par les Connétablies, en province, les Ambassades, à l'étranger, ou par la Confrérie du Sabre d'Or lors du Grand Chapitre International qui se déroule rituellement chaque année le troisième samedi de novembre. Ce titre confère, en outre, le droit d'initier à l'art du sabrage.



Officier

De même que pour les Chevaliers-Sabreurs, ce diplôme ne peut être décerné que lors d'un chapitre ou à l'occasion du Grand Chapitre International. Il est réservé aux personnes ayant un diplôme de Chevalier-Sabreur depuis plus de cinq ans.



Commandeur

Ce titre est réservé aux personnes ayant un diplôme d'officier depuis plus de cinq ans.



Grand Commandeur

Plus haute distinction de la Confrérie du Sabre d'Or, cette distinction est réservée aux personnes ayant un diplôme de Commandeur depuis plus de 10 ans.





CHAMPAGNE

P. BRUGNON

16, rue Carnot
51500 RILLY-LA-MONTAGNE
(France)

Tél. 33 3 26 03 44 89

Fax : 33 3 26 03 46 02

R.C. 20704

pbrugnon@aol.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ
À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

Audi 
Vorsprung durch Technik

Audi Q3 Urban Sport

L'exigence urbaine.

Le SUV sportif Audi.

À partir de **469 €/mois** avec apport*.

3 ans de Garantie inclus.** Forfait Service Entretien inclus***

Location longue durée sur 36 mois. 1^{er} loyer de 4.699 € et 35 loyers de 469 €. Offre valable du 1^{er} septembre au 31 décembre 2014.

*Exemple pour une Audi Q3 2.0 TDI 140 ch Urban Sport BVM6 en location longue durée sur 36 mois et pour 45 000 km maximum, hors assurances facultatives.
Garantie 2 ans + 1 an de garantie additionnelle incluse. L'Audi Q3 Urban Sport est une série limitée. Offre réservée aux particuliers chez tous les Distributeurs présentant ce financement, sous réserve d'acceptation du dossier par Audi Bank division de Volkswagen Bank GmbH - SARL de droit allemand - Capital 318 279 200 € - Succursale France - Bâtiment Ellipse - 15 avenue de la Demi-Lune 95 700 Roissy en France - RCS Pontaise 451 618 904 - ORIAS : 08 040 267 (www.orias.fr), et dans la limite des stocks disponibles. **Modèle présenté : Audi Q3 2.0 TDI 140 ch Urban Sport BVM6 avec options peinture métallisée et 1 an de garantie additionnelle.
1^{er} loyer majoré de 4.699 € suivi de 35 loyers de 469 €. Tarifs au 24/04/2014. ***Forfait Service Entretien obligatoire souscrit auprès d'Optevens Services, SA au capital de 365 876 € - RCS Lyon B 33 375 425 siège social : 35-37, rue Gudin - 69 100 Villeurbanne. Publicité diffusée par le concessionnaire en qualité d'intermédiaire de crédit, à titre non exclusif, de Volkswagen Bank, Volkswagen Group France S.A. - RC Soissons B 602 025 538. Audi recommande Castrol EDGE Professional. Vorsprung durch Technik - L'avance par la technologie.

Gamme Audi Q3 Urban Sport : Consommation en cycle mixte (l/100 km) : 5,2 - 6,2. Rejets de CO₂ (g/km) : 137 - 152.

Espace St Maximin

ZC des Longères - 280, rue de la Marseillaise - 60740 St Maximin - Tél. 03 44 61 30 00



1
Déshabillez le bouchon de son papier doré.
 Take a chilled bottle of champagne, not ice cold but suitable for drinking. The ideal temperature is around 37°F or 3°C.



2
Retirez délicatement le muselet du bouchon.
 Carefully remove the wire around the cork. If the champagne has been properly chilled, the cork will remain in the bottle.



3
Repérez sous votre index la couture de la bouteille. Découvrez cette couture en écartant le papier doré qui habille le col sur 2 cm environ.
 Find one of the two seams along the side of the bottle. At the same time, you can remove the foil which will impede the sliding movement of the sabre. When you are an experienced sabreur, this will not be necessary.



4
Fermelement, maintenez la bouteille à bout de bras, le col dirigé vers le haut. Posez le fil du sabre bien à plat sur la couture.
 With your arm extended, hold the bottle firmly by placing the thumb inside the punt at the base of the bottle. Make sure the neck is pointing up - around 30° from horizontal. Make sure no one is in your line of fire.



5
Sans violence, faites glisser le plat de votre sabre le long de la couture, en accompagnant d'un geste large l'envol du bouchon.
 Calmly lay the sabre flat along the seam of the bottle with the sharp edge ready to slide firmly against the annulus at the top.



6
Le col est tranché net et le champagne est prêt à être dégusté avec l'élégance et la pondération des vraies cérémonies.
 Your firm sliding of the sabre against this ring is aided by the internal pressure of the bottle, so that the cork flies dramatically away. This leaves a neat cut on the neck of the bottle and the champagne is ready to be enjoyed.

L'Art du Sabrage

Art of Sabrage

LES GRANDS MOMENTS



Chapitre en Thaïlande.



Chapitre Région PACA.



Ouverture du Caveau «La Terrasse».



Chapitre en Australie.



Chapitre en région PACA.



Grand Chapitre, Deauville.

LES GRANDS MOMENTS



Chapitre à l'île de la Réunion.



Chapitre à Dubaï.



Edouard Courtial, membre d'Honneur.



Galette des Rois.



Ouverture de Caveau.



Kad Merad au Sabrage.

Vous protéger
nous rapproche



Quels que soient la taille de votre entreprise, son activité, son profil ou encore son implantation géographique, la sécurité de vos biens et de vos collaborateurs est un enjeu quotidien. Et ça, le Groupe GAÉA l'a bien intégré. Grâce à son réseau de filiales en France, il vous accompagne dans la mise en œuvre de solutions de sécurité globales.

(Vous satisfaire aujourd'hui
c'est déjà penser à demain)

Nos prestations : Sécurité | Surveillance | Sécurité incendie |
Accueil | Prévention...

GAÉA

Pour votre [sécurité] pensez réseau

Amiens / Paris / Aix-en-Provence / Antibes / Lyon / Saint-Dié

www.groupe-gaea.com / cmellion@groupe-gaea.com

► N° Vert 0 800 825 425



EURODEM

Eric DE KONINCK

**DESAMIANTAGE - DEMOLITION
REHABILITATION - TERRASSEMENT**

 **03.44.45.74.30**

Le Champagne

ses CONTENANTS



NABUCHODONOSOR*

20 bouteilles (15 litres)

Roi de Babylone
(605-562 av. J.C.)



BALTHAZAR*

16 bouteilles (12 litres)

Régent de Babylone. Fils de Nabonide
(...-539 av. J.C.)



SALMANAZAR*

12 bouteilles (9 litres)

Roi d'Assyrie (859-824 av. J.C.)
Fils d'Assour Nassirpal



MATHUSALEM°

8 bouteilles (6 litres)

Patriarche biblique
ayant vécu 969 ans



REHOBOAM*

6 bouteilles (4,5 litres)

Terme propre au savoir-faire
monastique champenois



JEROBOAM°

4 bouteilles (3 litres)

Fondateur et 1^{er} souverain d'Israël
(931-910 av. J.C.)



MAGNUM°

2 bouteilles (1,5 litre)



BOUTEILLE°

(75 cl)



DEMI-BOUTEILLE°

(37,5 cl)



QUART

(18,75 cl et 20 cl)



HUITIÈME

(9,4 cl)



LES GRANDS MOMENTS



Dany Boon, Kad Merad et Alice Pol



Sabrage d'Alice Pol.



Cérémonie à la boulangerie «Maxime».



Congrès des Caveaux à Reims.



Chapitre en Suisse.



Manoëlle Leroy au Sabrage.

LES GRANDS MOMENTS



Très beau sabrage à Londres.



Cérémonie de sabrage à Reims.



Remise de chèque à l'Association des Chiens Guide d'Aveugles.



Ouverture du Caveau «Le Jardin».



Salon du Jardin à Senlis.



Avec les Troupes de Chasse.



Plus de 80 ans d'expérience!



Fiabilité



Qualité



Service

**miroiteries
dubrulle**

03 20 61 98 98
www.miroiteriesdubrulle.fr

7 rue du haut de la Cruppe
59650 VILLENEUVE D'ASCQ

Relais d'Or
Chaque jour plus proche de vous



DEFOORT SAS

**CARTE
D'OR**
PROFESSIONNELS

Le réseau
GLACES - SURGELES - FRAIS
**au service des
professionnels de
la restauration hors foyer**

660, Rue Galilée BP. 30207
60744 Saint Maximin
Tél : 03.44.64.76.76
Fax : 03.44.64.76.77

E mail : defoort@relais-defoort.com
Site Marchand : www.relaisdor.com





CNB le spécialiste du matériel professionnel de cuisine depuis 1971!

Outre ses activités d'importateur et de commerce de gros d'une très vaste gamme de services japonais et asiatiques modernes, articles de cuisine, accessoires pour sushis, articles de décoration et de cadeau.



Voir le collection online!

Pour toute information n'hésitez pas à nous contacter!

CNB Enterprises BV
 Marterkoog 4
 1822 BK Alkmaar
 P.O. Box 25 , 1860 AA Bergen
 The Netherlands
 T +31 (0)72 56 17 635
 E info@cnboriental.com
 W www.cnboriental.com



www.cnboriental.com



➔ Vente et SAV de tous matériels professionnels



➔ Etude et Installation complète de vos projets

Contactez nous au
02 51 12 36 10



CUISINES PROFESSIONNELLES
 Conception
 Réalisation
 S.A.V



SIÈGE SOCIAL

CHR Services
 8 rue de la Jalousie
 44985 Sainte Luce sur Loire
 Tél. : 02 51 12 36 10
 Fax : 02 40 37 76 26

Centre

49 rue Georges Besse – 63100 Clermont-Ferrand

Paris - Ile de France

13 rue de la perdrix – 93290 Tremblay en France

N°SIRET 443 748 587 000 21 - code APE 2825Z



SARL GARAGE DORDAQUY
 585, rue Charles Somasco • 60180 Nogent-sur-Oise
 Tél : 03.44.55.39.73 • Fax : 03.44.55.07.61
garage.dordaquy@wanadoo.fr



LA BOITE A PAINS
 13 Rue Corbier Thiébaud
 60270 Gouvieux
 Téléphone : 03 44 57 07 37

LES AMBASSADEURS

Allemagne



Jacques LECLERC
Breslauer Strasse 3
D-95349 THURNAU
Tél. 00 49 (0) 9228 5624
Fax : 00 49 (0) 9228 7215
j.g.leclerc@gmx.de

Belgique



Etienne VAN STEENBERGHE
Serskampstraat 49
9230 Wetteren
Mobile: +32 (0) 477 20 54 95
steenwine@skynet.be

Danemark



France de KRASSILNIKOFF
Godthaabsvej 131, 3.th.
DK - 2000 - Frederiksberg
Tél: 0045 - 38 19 36 05
france@sabredor.dk

Etats-Unis



Philippe MILGROM
20280 Allentown Drive
91364 CA
WOODLAND HILLS
Tél. +1 818 887-4921
Fax : +1 818 887-4908
milgrom5@aol.com

Ile-Maurice



Ravin UNTHIAH
Royal Road - Kalodyne
Ile Maurice
Tél : +230 204 9800
Fax : +230 288 2309
info@zilwa-hotel.com

Italie



Elodio DE NARDI
Ambassadeur pour l'Italie
Piazza Rizzo n. 42
30027 San Donà di Piave (VE)
Tél : +39 0421 53868
Fax : +39 0421 336045
elodio@interfree.it
www.sciaboladoro.it

Luxembourg



Jean-Paul HOFFMANN
73, rue Principale
L-5480 Wormeldange
Tél : 76 93 93
mathes@pt.lu

Pays-Bas



Jeroen BOS
Westeinde 210
7671 CH Vriezenveen
Tel: 0031 651337836
info@lesabredor.nl
www.lesabredor.nl

République Tchèque



Milan PRUCHA
Na vrchu 1
Frantiskovy Lazne
CZ - 35101
République Tchèque
Tél. +420 737 281 046
info@confrerie.cz
www.confrerie.cz

LES AMBASSADEURS

Roumanie



Marian TIMOFTI
S.C. Arte & Vino srl
Bulevardul Marasesti nr 2 B
Bucuresti-sector 4
Romania
Tel : +40 21 2315263
Cell: +40 748084879
presedinte@osr2011.ro
office@artevino.ro

Royaume-Uni



Gérard O'SHEA
44 Peel Street, Kensington
LONDON W8 7PD
Tél. +44 20 7727 0780
Fax : +44 20 7229 4955
embassy@confreriesabredor.co.uk
www.confreriesabredor.co.uk

suède



Mats DANIELSSON
Karlbergs Slottsväg 34
171 73 Solna
Tel : +46 73 400 1792
m-danielsson@hotmail.com
www.confreriesabredor.co.uk

suisse



Claudio MORANDI
Via Luigi Canonica
CH-6950 TESSERETE
Tél. +41 91 943 46 07
Fax : +41 91 943 53 21
cmorandi@vtx.ch

Gouverneur



Asie-Pacifique

Henry WIDLER
19/123 Sukhumvit Soi 1
Ruenrudee Condo, Suite 123
10110, Bangkok
Tél. +66 2 655 0092
Mob. +66 81 836 1770
henrywidler1@yahoo.com

Australie



David WALD
Savre Pty Ltd est 14 Barra
Brui Crescent, St Ives,
NSW, Australia, 2075
davidawald@gmail.com

Japon



Pierre BAUDRY
SBA Ltd
Daini Toranomom Denki Bldg
3-1-10 Toranomom, Minato-ku
TOKYO 105-0001
Tél. +81 3 34 31 97 31
Fax : +81 3 3434 3820
info@sabredor.org
www.sabredor.org

Malaisie



Jean-Pierre POELMANS
Ambassador in Malaysia
4 Jalan Telawi 2
Bangsar Baru
59100 Kuala Lumpur
Malaysia
Tel : +60 3 2287 26 28
jppasia@gmail.com

shanghai



Stanley TIAN
218 Wusong Rd., BM Tower,
Unit 2903, Shanghai, China
Tel. +86 186-2161-7905
tian.stanley@gmail.com

singapour



Edwin KHOO
DBS Bank
12 Marina Boulevard, Level 46,
MBFC Tower 3
Singapore 018982
Tel. +65 6878 9898
Fax +65 6221 0633
talk2ed@gmail.com

Thaïlande



Eric HALLIN
19 Sukhumvit Soi 18, Sukhumvit
Road, Klong Toei, Bangkok 10110,
Thailand
Phone +66 (0) 2261 7100
Ext. 7104
Fax +66 0 2261 7016
E-mail: gm@rembrandtbkk.com
http://www.rembrandtbkk.com

Vietnam



Jean-Luc BONNEAU
M: +84 913 098 686
gm@sunrisehoian.vn

CODIGEL
MATÉRIEL DE RESTAURATION
www.codigel.com



Des glaçons compacts et translucides
Une grande variété de tailles et de formes
Un design élégant
Des machines demandées par les professionnels et les utilisateurs

ITV
ICE MAKERS
MACHINES INDUSTRIELLES DE GLAÇON



Groupe Arthur BRAS

Promoteur Immobilier- Constructeur



Construction – Promotion Immobilière – Aménageur Foncier

Route de Senlis – 60 300 AVILLY ST-LEONARD

Tél : 03.44.57.70.15 – Fax : 03.44.57.56.86

E-mail : arthur.bras@wanadoo.fr

Site: www.arthur-bras.com



Champagne - Gala in Thurnau, Deutschland



Vor der beeindruckenden Kulisse des Schlosses Thurnau fand am 24. Mai 2014 ein großes Champagner-Fest in Bayern statt.

Koh Samui in Thailand freuen dürfen. Der „Gouverneur der Confrérie für Asien“ **Henry Widler** sponsorte den Preis und überreichte ihn.

C'est dans le cadre merveilleux du Château de Thurnau en Bavière qu'a eu lieu le 24 Mai 2014 une grande soirée de Gala de Champagne.

Le Grand Chapitre a été organisé par **Jacques Leclerc**, Grand Commandeur et Ambassadeur de la Confrérie du Sabre d'Or pour l'Allemagne.

Dix Chevaliers (en outre le Sous-Préfet **Monsieur Klaus-Peter Söllner**), deux Officiers, un Commandeur (Monsieur **Günther Präg**), ont été intronisés par Monsieur **Pascal Rozée**, Maître des Fêtes, venu directement de Paris pour cette occasion.



Zum Gala-Abend wurde vom „Grand Commandeur“ und Botschafter der „Confrérie du Sabre d'Or“ in Deutschland **Jacques Leclerc** ein internationales Publikum eingeladen:

Zehn „Chevaliers-Sabreurs“ (unter ihnen auch Landrat **Klaus-Peter Söllner**), zwei „Officiers“ und ein „Commandeur“ (**Günther Präg**) wurden - unter Führung des „Maître des Fêtes“ - **Pascal Rozée**, der extra aus Paris angereist war, feierlich intronisiert. Das besondere dieses Abends war, dass jeder der neu zu intronisierten Chevaliers eine Flasche Champagner, die Offiziere eine Magnum mit 1,5 l und der Commandeur eine Jéroboam mit 3,0 l mit dem Säbel öffnen (d.h. sabrieren) mussten.



Die Gäste verbrachten einen unvergesslichen Abend und amüsierten sich prächtig beim Gala-Dîner mit einfühlsamer Musik, die zum Tanze einlud und weitere Variété-Darbietungen.

Der Hauptgewinn der Tombola ging an eine thurnauer Familie, die sich über eine Woche Urlaub im Hotel Paradies Beach auf der Insel



Lors de cette soirée, les futurs Chevaliers Sabreurs ont dû ouvrir une bouteille de Champagne avec le sabre, les Officiers un Magnum (1,5 l) et le Commandeur un Jéroboam (3,0 l).

Ce fut une soirée inoubliable avec un banquet servi au Champagne et suivie d'animations et d'un bal pour tous les invités venus du monde entier.

Le premier prix de la Tombola gagné par une famille de Thurnau, une semaine à Koh Samui, Hotel Paradies Beach, sponsoré et remis par le Gouverneur d'Asie, Monsieur **Henry Widler**.

[Text : Dr. Leclerc, Traduction : MCB]





AUSTRALIE



David Wald - Ambassador

Since the previous edition in 2012 much has happened in the Australian Chapter of the Confrérie. In 2013 the Grand Chapter was held at the Royal Automobile Club of Sydney on Circular Quay, Sydney Harbour. Great food and champagne was served and over 70 new sabreur intronisations were performed and there were 12 new Chevaliers.



David Wald and Paul Gillian with Novice Sabreur.



Pascal Rozee and Henry Widler with Novice Sabreur.

Confrérie activities were conducted throughout 2013 and 2014 with the introduction of Autumn and Spring Champagne Parties & Dinners and Bastille Day celebrations. Over 350 new sabreur intronisations have now been performed in Australia and we are also extending Confrérie activities to Sanctuary Cove in Queensland and to Melbourne with Summer Champagne parties.



Chevaliers Gabriele Howard, Louis Whitton and Friends.



Pascal Rozee and Henry Widler with Novice Sabreur.



Sabrage Darling Point June 14.



Chevaliers Group Shot 2013 Grand Chapitre Australia



BELGIË - BELGIQUE

1.12.2012 Kapittel/Chapitre Kasteel van Saffelaere



7.12.2013 Kapittel/Chapitre Kasteel Coninxdonck



15.06.2013 Caveau de Sabrage "Hof ten Dries"





DANEMARK

Nous avons organisé en 2012 dans un des vieux palais en plein centre de Copenhague un Grand Chapitre, qui eut beaucoup de succès. Malheureusement nous avons dû annuler celui de 2013 à cause du manque de participants. Et pourtant ce chapitre aurait dû prendre place à Sølyst, un joli palais au nord de Copenhague, et qui fut le lieu de réunions de la Confrérie pendant beaucoup d'années.

Nos déjeuners ou petites soirées rassemblant une vingtaine de personnes sont très appréciés, car ils sont plus intimes et exclusifs.



In 2012 we organized a Grand Chapitre in a old palace in the center of Copenhagen, which was a great success; but unfortunately we had to cancel the Grand Chapitre in 2013, because of too few participants, even though it should have taken place in a lovely mansion at the north of Copenhagen, a place often used by the Confrérie in all these past years.

Our get-together meetings, lunches or small dinners with «sabrage», which gather about 20 participants, are very well enjoyed, because they are more private and exclusive.



Vi kan det der.



Ambassadeur France de Krassilnikoff





Jeudi 9 octobre 2014 Château Labourdonnais

Depuis plusieurs années déjà, Hemant, Mukesh, Krishna, Ravi, Rakhes, Desiré, Fabio, Ivans et Ashok ont volontairement servi La Confrérie du Sabre d'Or.

Ils étaient toujours présents à mes cotés dans ma fonction en tant qu'Ambassadeur de La Confrérie du Sabre d'Or à l'île Maurice.

Depuis peu nous avons mis en place un comité à l'île Maurice et nous avons attribué une responsabilité que chacun a gentiment accepté.

Donc, j'ai le plaisir, ce soir, d'introniser mes proches collaborateurs dans leurs nouvelles fonctions au sein de La Confrérie du Sabre d'Or de l'île Maurice.

Ravin Unthiah
Ambassadeur de
La Confrerie du Sabre d'Or Ile Maurice

1. Maître Argentier (Mukesh)
2. Maître des Communications (Hemant)
3. Maître des Initiations (Krishna)
4. Maître des Evénements (Ravi)
5. Maître des Evénements (Rakhes)
6. Maître des Relations publiques (Ashok)
7. Maître Culinaire (Fabio)
8. Maître des Cérémonies (Désire)
9. Maîtres des Relations publiques (Ashok)
10. Maître des Animations (Ivans)





La Confrérie ricorda...



Vito Chirico nel meraviglioso castello di Somma Lombardo; la Taverna Le Rune di Bari, modesta all'apparenza ma grande nella cucina; il ristorante Da Domenico a Cavallinotreporti, la storica Villa Franceschi di Mira (VE) e tante altre.

... e trova una nuova Casa

Ogni serata è stata occasione di esperienze sempre nuove, fino ad arrivare all'ultima, importante occasione: il **Ristorante Da Guido di Jesolo (VE)** di **Andrea Fasan**, splendido anfitrión di un locale di grande classe che ci ha ospitati venerdì 26 settembre 2014. Quella

I nostri primi associati ricorderanno con piacere la splendida serata con cui, il 17 marzo 2005, è nata l'Ambasciata per l'Italia della Confrérie du Sabre d'Or: eravamo a Venezia, nel grande salone del prestigioso Palazzo Giustinian, nei pressi del ponte dell'Accademia.

In quell'occasione il Grand-Maitre Jean Claude Jalloux (qui a colloquio con un attore veneziano in costume del '700) intronizzò numerosi Chevaliers.



possiamo citare le serate intorno alla piscina del Relais Duca di Dolle a Rolle di Cison di Valmarino, ospiti di Gianluca Bisol; la partecipazione al programma televisivo Porta a porta di Bruno Vespa; il ristorante Da Poggi a Venezia e poi Sestri Levante,



sera è stata unanime la decisione dei partecipanti di dichiarare il Ristorante Da Guido **nuova sede di rappresentanza** dell'Ambasciata per l'Italia della Confrérie du Sabre d'Or.

Ora abbiamo dunque una nuova Casa nella quale saremo sempre graditi ospiti!



La serata fu allietata da iniziative di grande prestigio: le musiciste in costume accompagnarono i vari momenti della serata, un importante gruppo di figuranti in costume fu ospite della manifestazione, la cena - affidata al grande ristoratore Celeste da Venegazzù - fu un autentico successo.

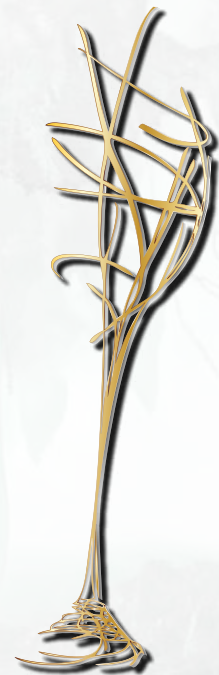
Quella serata fu l'inizio di una lunga serie di occasioni entusiasmanti:





PAYS-BAS

Chapîtres d'Ambassade des Pays-Bas 2012-2014 een greep uit de mooie momenten...





News for The United Kingdom



However, the work of recruiting more Caveaux and more Chevaliers continues, and advancing our chevaliers to Officier. And a good time is had by all.

In November we shall welcome 'Le Beaujolais' in Covent Garden as a caveau. Pictured here is the owner, Jean-Yves Darcel, who became a Chevalier last year and is now a Maître-Sabreur.

Since our Spring Gala Ball in April we have also had a week's tour in Champagne and Burgundy and countless other parties.

«See you here in Great Britain I hope»

In June 2013 I started taking over from Julian White who had been our ambassador since the British Chapter started in 1999. By the time you read these lines I will have had a busy year and a half with four Caveaux openings, 27 events, three Chapitres in London and one in Edinburgh. Naturally, Julian has always been on hand to help us all, as our «Ambassador Emeritus».

«Well, we couldn't leave him out, could we?»



Gerard O'Shea



After 15 years we are having a large number of Officers reaching the rank of Commandeur, requiring 5 or more jeroboams at these chapitres., not only here in the UK but also on the 14th July at Philippe's annual party. Our special jeroboam tripod is going to get even busier.





SINGAPOUR

Confrérie du Sabre d'Or SINGAPOUR





Grand Chapitre in Sweden 24th May



The 24th May, elegant dressed people swept into the glorious Royal Bachelors Club in Gothenburg in anticipation of yet another great evening of champagne and entertainment. Another batch of

enthusiastic sabreurs was introduced as chevaliers and officers. The magic of the Bachelors club was much in evidence as the evening progressed through a wonderful dinner, champagnes and fine

wines, and, of course, dancing to the early hours. This was our 7th Grand Chapitre in Sweden - another Night to Remember.



Swedish Championship in sabrage 2014

The 28th August the first Swedish Championship in sabrage was arranged by Confrérie du Sabre d'Or together with the Swedish Championship in Oyster opening. The competition took place at hotel Gothia Towers in Gothenburg. 12 professional cork poppers were qualified and a huge quantity of bottles was sabraged. The winner, and the first Swedish Champion, was Mathias Kahn from Stockholm.

Mats Danielsson Ambassadeur in Sweden, Mathias Kahn Swedish Champion in sabrage and the first Ambassadeur in Sweden Lars Carstens.





Siège Officiel : Hotel Lido Seegarten,
viale Castagnola 24, CH - 6900 Lugano

Correspondance : via Luigi Canonica,
CH - 6950 Tesserete
Tél. (0041) 91 943 46 07
Fax (0041) 91 943 53 21

Internet :
www.confriedusabredor.ch

Ambassadeur :
Claudio MORANDI
via Luigi Canonica, CH
6950 Tesserete
Tél. (0041) 91 943 46 07
Fax (0041) 91 943 53 21
Email : cmorandi@vtx.ch

Conseil d'Ambassade :
Marco HUBER, vice Ambassadeur
Gabriele BELTRAMI, Secrétaire Général
Franco GUIDOTTI, Maître des Comptes
Aris BALMELLI, Maître de l'Image
Mauro MORONI STAMPA,
Maître des Relations publiques
(Suisse italienne)
Fredy HERRMANN
Maître des Relations publiques
(Suisse allemande)



Gstaad
29.09.2012, Le Maître-Sabreur
Pedro Ferreira accueille à Gstaad,
à l'Hôtel Le Grand Châlet, le 21^e
Chapitre Suisse.



Prix 2012
L'Ambassade Suisse est pour la
troisième fois la Meilleure Ambas-
sade, au Grand Chapitre interna-
tional à Deauville, le 28.11.2012.



20^e anniversaire
Le 14.09.2013, L'Ambassadeur
et le Conseil d'Ambassade se pré-
parent à fêter le 20^e anniversaire
de la fondation de l'Ambassade de
Suisse de la Confrérie du Sabre
d'Or.



Jubilé
A l'occasion du Chapitre du Jubilé,
de nouveaux Caveaux rejoignent la
Confrérie du Sabre d'Or...



... ainsi que de nombreux Cheva-
liers Sabreurs.



Des grands flacons pour les pas-
sages de grade.



22^e Chapitre Suisse
Intronisation de nouveaux mem-
bres et promotions, à l'occasion
du 22^e Chapitre Suisse célébré à
l'Hôtel Lido Seegarten à Lugano le
14 septembre 2014.



20^e anniversaire
A l'occasion du 20^e anniversaire
de l'Ambassade Suisse, le diplôme
de membre honoraire est décerné
à Franco Guidotti, membre fonda-
teur.



Record de sabrages
06.09.2014, le Maître Sabreur Mirko
Rainer sabre à Mendrisio 47 bou-
teilles de Champagne en une mi-
nute, et inscrit ainsi un nouveau
record du monde dans le Guinness
World Records.



THAÏLANDE

Chapître & Caveau opening at Hua Hin



28th of march 2014 (Thai 2557)

In the lovely atmosphere of the Centara Grand Beach Resort & Villas Hua Hin, Thailand, was the "Railway-Restaurant" inaugurated as a new Caveau of the Confrérie du Sabre d'Or.

The event was presided over by the General-Manager **Jacques Mury**, (first left) and **H.E. Rolf Schulze**, Ambassador of the Federal Republic of Germany in Thailand. The honored guest, were **Jérôme Chambon** Conseiller Export Am-

bassador of France, Pol. Lt. Col. **Kitibodee Pravitra**, Vice-Governor of Phetchaburi and **Sareeya Boonmak**, Assistant Director of Tourism Authority of Thailand.

The guests were impressed with a five-course delicacies accompanied by harmonious music of the Resident Harp player, **Chiara**.

The highlight of the night was the secret technique of opening a bottle of Champagne by a "Sabrage", which was personally conducted by **Marie-Claire Buffet**, Connétable Region PACA in France and Grand Commandeur, with the assistance of the Ambassador of Thailand of the Confrérie du Sabre d'Or, **Eric Hallin**. From now on, all guests will be able to experience opening Champagne by "Sabrage" and get the title of "Sabreur" !



[Text : Thanyaporn Thirawat, Fotos : Centara Grand]

Rembrandt Hotel and Tower Bangkok, 01.04.2014



Rembrandt-Hotel as well as to the Gala Diner at the Restaurant Da Vinci.

The Sabrages had been done perfectly celebrated and a lot of new Chevalier-Sabreurs got the Membership in the Confrérie du Sabre d'Or. The German Ambassador of Thailand **H.E. Rolf Schulze** and his wife opened the bottles of Champagne too.

meet new and old Champag-ne-friends. Santé - Bonheur - Champagne!

[Text & Fotos: Wolfram Wichmann]



It is already the 4th. time that the Grand Maître **Jean-Claude Jalloux** and the Ambassador of the Confrérie du Sabre d'Or of Thailand, **Eric Hallin** invited to the Chapître at

«The Rembrandt» with its professional Crew always know, how to offer the inter- national guests a delightful night, where they could

The background of the page is a light beige color with a pattern of green kitchen utensils and wine glasses. At the top, there are various green silhouettes of kitchen tools including forks, spatulas, and knives, some with circular accents. At the bottom, there are green silhouettes of wine glasses. The overall theme is related to food and drink.

Les Caveaux de Sabrage

The Champagne swording vaults

Amis de notre Confrérie, vous allez trouver dans les pages suivantes les adresses des Restaurateurs élevés au rang de Caveau pour la qualité de leur cuisine, la chaleur de leur accueil et, bien sûr, leur habilitation à réussir les cérémonies de sabrage.

Découvrez-les, lors de vos périples ou près de chez vous.

Recommandez-vous toujours de la Confrérie du Sabre d'Or : un accueil très chaleureux vous est réservé.

Dear Members of our Brotherhood, you will find in the next pages the addresses of Restaurants lifted to the rank of "Vaults" for the quality of their cooking, the warmth of their welcome, and of course their skill in the ceremony of swording champagne.

Discover them during your travels, or close to your home. Mention the name of the Golden Sword Brotherhood, and you will be granted a warm welcome.

LES CONNÉTABLES

Basse Normandie : Philippe HERVE

Champagne : Valérie GNAT

Provence-Côte d'Azur :

Marie-Claire BUFFET

Bourgogne : Pascal LECLERC

Gascogne : Alain CATOULLARD

Savoie : Thomas VILLETTE

France

Aisne

Chez Jeannot



30, rue de Paris • 02000 ETOUVELLES • Accès : A26 - RN2

A 6 km de Laon et 15 km du Parc de l'Ailette

Tél. 03 23 20 63 26 • Fax : 03 23 20 65 63

Email : chez.jeannot@wanadoo.fr

Site internet : www.chez-jeannot.com

Propriétaires : M. et M^{me} Jean-Marie SERRE

Chef de cuisine : M. Antony DA ROSA

Spécialités : Clafoutis au Maroilles

Rouelle de rognons de veau à la moutarde violette de Brives

La Filature



Chambres d'hôtes label City Break Premium (ville)
De Gîte de France.

12 rue Arthur Gibert

02100 Saint Quentin

+33 (0) 3 23 62 50 63

+33 (0) 6 12 64 32 83

Lafilature02100@gmail.com

<http://www.gite-chambres-st-quentin.com>

Ardennes

Hotel-Restaurant Moulin Labotte



52, rue Edmond Dromart • 08170 HAYBES-SUR-MEUSE

Propriétaire : Frédéric PIERANGELI

Chef de Cuisine : Frédéric PIERANGELI

Tel 03 24 41 13 44

Email : moulin-labotte@wanadoo.fr

Site internet : www.moulin-labotte.com

Gard

Le Bistrot du Duché



10, place Dampmartin

30700 UZES

Tél. 04 66 22 70 08

Propriétaire : Olivier PIERPAOLI

Marne

Le Caveau



44, rue de la Coopérative • 51480 CUMIÈRES

Accès : à 15 mn de Reims

et à 5 mn d'Épernay - N51 et D1

Tél. 03 26 54 83 23 • Fax : 03 26 54 24 56

Email : jc-rambach@lecaveau-cumieres.com

Site internet : www.lecaveau-cumieres.com

Propriétaire et chef de cuisine :

Jean-Claude RAMBACH, restaurateur de France

Au Vieux Pressoir



16, rue Carnot • 51500 RILLY-LA-MONTAGNE
Accès : Sur A4, prendre la sortie n° 23 Reims-Sud puis RN51 vers Epernay puis D26
Repas au sein de l'exploitation du Champagne P. BRUGNON
Tél. 03 26 03 44 89 • Fax : 03 26 03 46 02
Email : pbrugnon@aol.com
Propriétaire : Philippe BRUGNON
Spécialité : Traiteur. Séminaires

Meuse

Le Canta



Route de Metz • 55100 HAUDAINVILLE
Tél 03 29 86 12 27
Email : restaurantlecanta@gmail.com
Site internet : <http://lecanta.com/v1.html>

Le Grand Café



92, place Drouet d'Erlon • 51100 REIMS
Tél. 03 26 47 61 50 • Fax : 03 26 47 15 80
Email : le-cafe@wanadoo.fr
Site internet : www.le-grandcafe.com

Auberge La Grange aux Loups



8, rue du 11 Novembre • 60300 APREMONT
Accès : A1 sortie Senlis, direction Creil
Tél. 03 44 25 33 79 • Fax : 03 44 24 22 22
Email : lagrangeauxloups@wanadoo.fr
Site internet : lagrangeauxloups.com

C comme Champagne



8, rue Gambetta et 7, rue Jean Moët
51200 EPERNAY
Tél. 03 26 32 09 55
Email : c-comme@orange.fr
Site internet : www.c-comme.fr
Responsable : Frédéric Dricot
Spécialités : Vins de champagne de propriétaires.
Plus de 600 références.
Espace de dégustation unique en champagne.

Restaurant de la Forêt



Accès A1 sortie n° 7
N17 puis D924 direction Chantilly • Route de la Forêt
Hameau de MONTGRESIN (5 km de Chantilly)
60560 ORRY-LA-VILLE
Tél. 03 44 60 61 26 • Fax : 03 44 54 95 32
Email : restdelaforet@gmail.com
Site internet : www.restaurantdelaforet.com
André et Elisabeth GAVEAU, propriétaires-exploitants
Restaurant gastronomique
«Menu-carte» à prix fixe au gré du marché avec vins de Pays inclus
Salons de réceptions

Oise

Auberge de Gicourt



466, avenue Philippe Courtial
60600 AGNETZ
Tél. 03 44 50 00 31
Propriétaire : Frédéric Fillion

Nord

Restaurant "Au Steger"



27, route de Saint-Omer • 59380 SOCX - Nord
Tél. 03 28 68 20 49
Site internet : www.restaurant-lesteger.com
Propriétaires : Martine et Pascal Persyn

Aux Cents Lys



107, rue de la République
60300 SENLIS
Tél. 03 60 02 54 00
Propriétaire : Mylène Adami

Restaurant Le Jardin



Place de l'Hermitage • 62520 LE TOUQUET PARIS-PLAGE
Tél. 03 21 05 16 34
Email : le-jardin@wanadoo.fr
Site internet : www.restaurant-lejardin.net
Chef de cuisine : Mathieu DUQUESNOY

Château de Savennes



Lieu dit la Vialle
60750 SAVENNES
Tél. 04 73 65 95 52
Propriétaire : Jaap VAN DEN BERG
Email : info@savennes.fr

Hotel-Restaurant** Vieux Beffroi



48, Grand Place • 62400 BETHUNE
Tél. 03 21 68 15 00 • Fax : 03 21 56 66 32
Email : contact@levieuxbeffroi.fr
Site internet : www.levieuxbeffroi.fr
Propriétaire : Didier Rahout

Le restaurant La Plage



124, boulevard Sainte Beuve
62200 BOULOGNE-SUR-MER
Tél : 03 21 99 90 90 • Fax 03 21 87 23 14
Site internet : www.restaurantdelaplage.fr
Email : la-plage@wanadoo.fr
Propriétaire : Laurent Wacogne

La Grignote



21, rue Méaulens
62000 ARRAS
Tél : 03 21 55 63 51
Courriel : jojoriviere@live.fr
Propriétaires : Catherine Evrard / Jean-Luc Leroy

Bas-Rhin

L'Ami Fritz***



8, rue des Châteaux
67530 OTTROT (Accès : D422)
Tél. 03 88 95 80 81 • Fax : 03 88 95 84 85
Email : ami-fritz@wanadoo.fr
Site internet : www.amifritz.com
Propriétaires : Sophie et Patrick FRITZ
Chef de cuisine : Patrick FRITZ
Spécialités du terroir, poissons, gibiers

Paris

Restaurant Le Makila



14, rue Descombes • 75017 PARIS
Tél. 01 43 80 57 50
Email : a.makila@hotmail.fr
Cuisine basque et traditionnelle
Comptoir à Tapas

Chez Françoise



Aérogare des Invalides • 75007 PARIS
Accès : Invalides
Tél. 01 47 05 49 03 • Fax : 01 45 51 96 20
Email : info@chezfrancoise.com
Site internet : www.chezfrancoise.com
Propriétaire : Pascal MOUSSET
Chef de cuisine : Philippe LÉGLISE
Spécialité : Cuisine traditionnelle

Yonne

Hôtel Le Maxime



2, quai de la Marine • 89000 AUXERRE
Tél. 03 86 52 14 19 • Fax : 03 86 52 21 70
Email : contact@lemaxime.com
Site internet : www.lemaxime.com

Corse

A Casa di Anghjulu



Maison Clementi • 20232 Poggio d'Oletta
Haute-Corse • Tél. 04 95 39 16 63
A 15 min de Saint-Florent et 30 min de Bastia
Site internet : www.casadianghjulu.com

La Pirogue



Wolmar, Flic en Flac
Tel +230 403 39 00 • Fax +230 403 38 00
Email : info@lapirogue.mu
Site internet : www.lapirogue.com

Ile Maurice

Hilton Mauritius Resort & Spa



Wolmar, Flic en Flac
Tél. +230 403 1000 • Fax : +230 403 1036
Email : reservations.mauritius@hilton.com
Site internet : www.hilton.com

The St. Regis Mauritius Resort



Le Morne Peninsula , Mauritius
Mobile : +230 497 5858
Telephone : +230 4039000
Mobile : +44 77 89446644
Site internet : stregis.com/mauritius

Zilwa Attitude



Royal Road – Calodyne, Mauritius
Tél. +230 204 9800 • Fax : +230 288 2309
Email : info@zilwa-hotel.com
Site internet : www.zilwa-hotel-mauritius.com

Ile de la Réunion

Lux



Les Villas du Lagon Ltd, 28 Rue du Lagon, L'Ermitage,
97434 Saint-Gilles-Les-Bains
T +262 70 00 03 F +262 70 00 07
Site internet : luxiledelareunion.com

Polynésie

Hôtel Bora Bora



BP1 • Bora Bora • Pointe Raititi • POLYNÉSIE FRANÇAISE
Accès : avion de Papeete
Tél. +689 60 44 60 • Fax : +689 60 44 66
Email : iran@amanresorts.com
Site internet : www.amanresorts.com
Propriétaire : Aman RESORTS
Chef de cuisine : Axel GROUSSET
Spécialité : française / asiatique / polynésienne

Restaurant Giverny



Spiekerhof 25 • 48143 MÜNSTER
Tel. 0049/251/511435 • Fax : 0049/251/511752
Email : info@restaurant-giverny.de
Site internet : www.restaurant-giverny.de
Propriétaires : Emile & Cordula Zaragoza

Dubai

Jumeirah Zabel Saray



The Palm Jumeirah, Crescent Road (West)
PO Box 27722 - Dubai, UAE
Tel: +971 4 453 0000 - Fax: +971 4 453 0001
Email: jzinfo@jumeirah.com

Belgique

Kasteel Coninxdonck



Koningsdonkstraat 118 - 9050 Gent (Gentbrugge)
Tel. 0032 (0) 9 230 31 64 - Fax 0032 (0) 9 231 05 99
GSM 0032 (0) 475 46 66 81
Site internet: www.kasteelconinxdonck.com
info@kasteelconinxdonck.com

Allemagne

Hotel Reiterhof Bellevue Spa & Resort****S



Sessenreuther Str. 50 • 95339 Wirsberg
Tel.: 09227/20 40 • Fax: 09227/70 58
Email : info@reiterhof-wirsberg.de

Kasteel van Saffelaere



Kerkstraat 37,
9080 Zaffelare
Tel 0032 (0) 9 355 11 50
Site Internet : www.kasteelvansaffelaere.com
info@kasteelvansaffelaere.com

Belgique

Hof ten Dries



Botestraat 129
9032 Wondelgem
Tel. 0032 (0) 9.236.50.91
Fax :0032 (0) 9.226.27.10
Site internet : www.hoftendries.be
hof.ten.dries@telenet.be

Bistrot onder de Toren



Dorp 91/1
9860 Oosterzele
Tel 0032 (0) 9 362 38 79
Fax 0032 (0) 9 362 47 92
Site internet: www.onder-den-toren.be
Info@onder-den-toren.be

Italie

Enoteca Chirico



Via G. Mazzini 7
21019 Somma Lombardo (VA)
Tel. +39 349 6383422
Email : kikko1524@libero.it

Il Veliero Wine Bar



Via Sassari, 195
07041 Alghero (SS)
Tel. +39 079982020
Email : ilveliero.winebar@tiscali.it

Italie

Enoiteca Mascareta Di Mauro Lorenzon



Calle Lunga S. Maria Formosa 5183
30122 VENEZIA
Site internet : www.ostemaurolorenzoni.it
Email : ostemaurolorenzoni@vodafone.it

Ristorante Da Poggi



Cannaregio 2103
30121 Venezia
Tel. +39 3926818463
Site internet : www.ristorantedapoggi.it
Email : ristorantedapoggi@yahoo.it

Italie

Villa Turrita



Via Prov.le per Riardo • Trivolischi
81010 Dragoni (CE)
Tel./Fax +39 0823 866736
Site internet : www.villaturrita.it
Email : info@villaturrita.it

Ristorante "Da Domenico"



Via Luigi Rizzo 3
30013 Cavallino - Treporti (VE)
Tel. +39 041 5371076
Site internet : www.ristorantedadomenico.com
Email : info@ristorantedadomenico.com

Ristorante Da Guido



Via Roma Sinistra 25
30016 Jesolo (VE)
Tel. +39 0421 35 03 80
Site internet : www.ristorantedaguido.com
Email : info@ristorantedaguido.com

Taverna Le Rune



Largo Leopardi 7
70126 Torre a Mare (BA)
Tel. +39 080 5432289
Email : info@tavernalerune.it

Club della Sciabola d'Oro



Castello 6262 - 30122 VENEZIA
Tel. +39 340 4962720
Email : sciabolaorovenezia@gmail.com

Pays-Bas

Restaurant De Marineclub



Harsensschiereiland 09 D05-001
1780 CA Den Helder
Tel. +31 (0)223 614225
Email : www.marine-officiersclub.nl

Pays-Bas

Landhuishotel De Bloemenbeek



Beuningerstraat 6
7587 ZG DE LUTTE
Tel. +31 (0)541 551224
Email : info@bloemenbeek.nl
Site internet : www.bloemenbeek.nl

Kasteel Doorwerth



Fonteinallee 4
6865 ND Doorwerth
T +31 (0)26 3333420
Email : kasteeldoorwerth@bilderberg.nl
Site internet : www.bilderberg.nl/doorwerth

ZòXander



Rode Torenplein 16
8011 MJ Zwolle
Tel. +31 (0)38 4231310
Email : info@zoxander.nl
Site internet : www.zoxander.nl



Hoofdstraat 17
2678 CE DE LIER
Tel. +31 (0)174 516999
Email : info@de-poort.nl
Site internet : www.de-poort.nl

Landgoed Het Laer



Het Laer 2
7731 AV OMMEN
Tel. + 31(0)529 455550
Email : landgoed@laer.nl
Site internet : www.laer.nl

Landgoed Groot Warnsborn



Bakenbergseweg 277
6816 VP ARNHEM
Tel. +31 (0)26 4455751
Email : info@grootwarnsborn.nl
Site internet : www.grootwarnsborn.nl

Pays-Bas

Restaurant Le Train Bleu (in Hotel Goderie)



Stationsplein 5a-b
4702 VX Roosendaal
Tel +31(0)165-584848
Email : reserveringen@hotelgoderie.com
Site internet : hotelgoderie.com

Restaurant De Blanckenborgh



Enschedesestraat 65
7481 CL HAAKSBERGEN
Tel. +31 (0)53 5741155
Email : info@blanckenborgh.nl
Site internet : www.blanckenborgh.nl

Restaurant Hubert Haenen



Plenkertstraat 47A
6301 Valkenburg aan de Geul
Tel. +31 (0)43 6012797
Email : info@huberthaenen.nl
Site internet : www.huberthaenen.nl

Tuindorphotel & Restaurant 't Lansink



C.T. Storkstraat 18
7553 AR Hengelo
T +31 (0)74 2910066
Email : info@hotellansink.com
Site internet : www.hotellansink.com

Restaurant Boshuys Hermitage



Posthoornseweg 5b
5062 SZ Oisterwijk
Tel. +31 (0)13 5286044
Email : info@boshuyshermitage.nl
Site internet : www.boshuyshermitage.nl

Hotel Restaurant la Sonnerie



Nieuwstraat 45
5691 AB Son & Breugel
Tel. +31 (0)499 460222
Email : info@sonnerie.nl
Site internet : www.sonnerie.nl



Pays-Bas

Stenden Hotel



Rengerslaan 8
8917 DD Leeuwarden
Tel. +31 (0)58 3030800
Email : hotel@stendenhotel.com
Site internet : www.stendenhotel.nl

The Dorchester



Park Lane
London W1K 1QA
Tel: +44 (0) 20 7629 8888
www.thedorchester.com
Maitre-Sabreur James Partridge

Landgoed de Salentein



Putterstraatweg 5 - 9
3862 RA Nijkerk
Tel +31 (0)33 2475201
Email : info@landgoeddesalentein.nl
Site internet : www.landgoeddesalentein.nl

Northcote



Northcote Road, Langho,
Blackburn, Lancashire BB6 8BE
Tel: +44 (0)1254 4240555
Website: www.northcotemanor.com
Partners Craig BANCROFT & Nigel HAWORTH (Chef)

Royaume-Uni

Grim's Dyke Hotel



Old Redding, Harrow Weald, Middlesex, HA3 6SH
Tel: +44 208 385 3100
General Manager: John PARKER
Website: www.grimsdyke.com



66 Knightsbridge,
London SW1X 7LA
Tel: +44 207 235 2000
Website: www.mandarinoriental.com

Royaume-Uni

Hotel TerraVina



174 Woodlands Road, Netley Marsh
Southampton SO40 7GL
Tel +44 (0) 23 8029 3784
Gérard & Nina BASSET
General Manager : Chris Harvey
Website: www.hotelterravina.co.uk

Ghyll Manor Hotel and Restaurant



High Street, Rusper,
Horsham, West Sussex, RH12 4PX
Telephone +44 (0) 845 345 3426
Fax +44 (0) 1293 871 419
www.ghyllmanor.co.uk
General Manager and Maître-Sabreur Antony Adam Salter
CSMA Maître-Sabreur David Armstrong

Rye Lodge Hotel



Hilder's Cliff • Rye
East Sussex, TN31 7LD
Tel +44 (0)1797 223838
Website: www.ryelodge.co.uk
Maître-Sabreur: Kerry de Courcy
Champagne Lounge speciality

The Millennium Gloucester Hotel



Harrington Gardens, London SW7 4LH
Tel: +44 207 373 6030
Website: www.millenniumhotels.com
General Manager Chris Van Dam

The Milestone Hotel



1 Kensington Court
London W8 5DL
Tel: (0) 7917 1000
Maître-Sabreur: Fabrizio Russo
Website: www.redcarnationhotels.com

Radisson Blu Waterfront Hotel



La Rue de l'Étau
St Helier, Jersey
Channel Islands JE2 3WF
Tel +44 (0) 1534 671100
Website: www.radissonblu.com
General Manager and Maître-Sabreur : Fergus O'Donovan

Royaume-Uni

Whittlebury Hall Hotel and Spa



Whittlebury • Near Towcester
Northamptonshire
NN12 8QH
Tel: +44 (0)1327 857857
Website: www.whittleburyhall.co.uk
Maitre-Sabreur and General Manager: David Munson

The Boat Inn



Stoke Bruerne, Near Towcester
Northamptonshire NN12 7SB
Tel: (0)1604 862428
Website: www.boatinn.co.uk
Proprietor: Andrew Woodward

Grange St Pauls Hotel



10 Godliman Street
London EC4V 5AJ
Tel: : +44 (0) 20 7074 1000
Website: www.grangehotels.com
Maitre-Sabreur: Raj Matharu

Le Vacherin



76-77 South Parade, Chiswick, London W4 5LF
Tel+44 (0)20 8742 2121
Website: www.levacherin.co.uk
Chef Proprietor: Malcolm John

Brasserie Vacherin
48-50 South End Croydon, Surrey CR0 1DP
Tel+44 (0) 208 774 4060

Brasserie Vacherin
12 High Street, Sutton, Surrey, SM1 1HN
Tel +44 (0) 208 722 0180

Sheraton Grand Hotel & Spa



1 Festival Square,
Edinburgh, Scotland EH3 9SR
Tel: +44 (0) 131 229 9131
www.sheratonedinburgh.co.uk
General Manager: JP Kavanagh

Turnberry Resort Hotel and Spa



Maidens Road • Turnberry
Ayrshire • KA26 9LT
Telephone +44 (0) 165 533 1000
E-mail: turnberry.reservations@luxurycollection.com
Web: www.turnberry.co.uk
Contact: Ralph Porciani, Operations Manager

Royaume-Uni

The Phoenix Palace



5 Glentworth Street
London NW1 5PG
Tel: +44 (0) 20 7486 3515
www.phoenixpalace.co.uk
General Manager: Kenny Au Yeung

Bishop John de Grandisson, Devon



Clanage Street, Bishopsteignton,
Teignmouth Devon TQ14 9QS
Tel: +44 (0)1626 775285
Maitre-Sabreur : Tom Barnes

Spitbank Fort and Solent Forts



Solent Forts Departure Lounge,
Royal Clarence Marina,
Unit 2, Weevil Lane, Gosport,
P012 1FX
Tel +44 (0)2039 251 3887
Web: www.spitbankfort.com
General Manager & Maitre Sabreur: Mark Watts

Boisdale of Belgravia



15 Eccleston Street,
London SW1W 9LX
Tel +44 (0)20 7730 6922
Maitre-Sabreur & General Manager : Stephen Busby

The Montague on the Gardens Hotel



15 Montague Street
Bloomsbury, London WC1B 5BJ
Tel +44 (0)207 637 1001
Website : www.montaguehotel.com
Maitre-Sabreur : Everett Chambers

The Waldorf Astoria Edinburgh The Caledonian



Princes Street, Edinburgh, EH1 2AB,
Tel: +44 131 222 8888
Website : www.waldorfastoria3.hilton.com
Maitre-Sabreur : Mark Thewlis

Royaume-Uni

The Stafford, London



St James's Place
London SW1A 1NJ
Telephone +44 207 493 0111
Website : www.thestaffordlondon.com
Maitre-Sabreur : Gino Nardella

Stanbrook Abbey



Callow End, Malvern
Worcestershire WR2 4TY
Tel: +44 (0)1905 832 920
Website : www.stanbrookabbey.com
General Manager and Maitre-Sabreur : Jamie Nevin

Le Beaujolais Restaurant - Club



25 Litchfield Street
London WC2H 2NJ
Tel +44 20 7240 3776
Website : www.lebeaujolais.london/
Proprietor and Maitre-Sabreur : Jean-Yves Darcel

Singapour

Gattopardo



11 Canning Walk, Hotel Fort Canning, Singapore 178881
Main Line: (65) 6338 5498
Fax: (65) 6338 5698
Website: <http://www.gattopardo.com.sg/>
Email: reservations@gattopardo.com.sg
Company Name: Garibaldi Group
Executive Chef: Mr Lino Sauro

My Humble House



#02-27/29 Esplanade Mall, 8 Raffles Avenue, Singapore 039802
Main Line: (65) 6423 1881
Fax: (65) 6423 1551
Website: <http://www.myhumblehouse.com.sg/>
Email: myhumblehouse@tunglok.com
Company Name: TungLok Group
Executive Chef: Mr Ken Ling

Le Petit Cancale



37 Duxton Hill, Singapore 089614
Main Line: (65) 6534 7671
Fax: (65) 6224 5247
Website: <http://lepetitcancale.sg/>
Email: info@lepetitcancale.sg
Executive Chef: Mr Damien Labihan

Singapour

La Casa Cubana



The Regent Singapore, 1 Cuscaden Road,
#01-02, Singapore 249715
Main Line: (65) 6732 5526
Fax: (65) 6732 8255
Email: sales@lacasasin.com
Website: <http://www.lacasacubana.com/>
Owner: Mr Jimmy Ng

Spruce @ Firestation



260 Upper Bukit Timah Road, #01-01, Singapore 588190
Main Line: (65) 6466 5582
Fax: (65) 6466 5572
Website: www.spruce.com.sg
Email: reservations@spruce.com.sg
Company Name: LHN Group
Executive Chef: Mr Patrick Lau

Suisse

Park Hotel Weggis



Hertensteinstrasse 34 - CH - 6353 Weggis
Tél. +41 (0) 41 392 05 05 - Fax : +41 (0) 41 392 05 28
Email : info@phw.ch
Site internet : www.phw.ch
Chefs de cuisine : Renée Rischmeyer, Florian Gilges
52 chambres

Grotto Alle Vacanze



Via Pojana 37 • CH-6826 • RIVA SAN VITALE
Tél. 0041 91 6208837 • Fax : 0041 91 6464364
Email : vinotin@luewin.ch
Propriétaire : Mirko TINTI

Hotel Le Grand Chalet



Neueretstrasse 43 • 3780 Gstaad
Tél. +41 33 748 76 76
Fax : +41 33 748 76 77
Site internet : www.grandchalet.ch
Email : hotel@grandchalet.ch
21 chambres
Accès: RN à 80km de Berne, 85 km de Lausanne
Direction : Pedro Ferreira & Steve Willié
Chef de cuisine : Steve Willié
Spécialité : Cuisine du Marché (16pt G&M),
liste des vins exceptionnelle

Parkhotel Beau Site



Brunnmattgasse 9
CH-3920 Zermatt/Suisse
Tél. 0041 (0)27 966 66 68
Fax : 0041 (0)27 966 68 69
Email : info@parkhotel-beausite.ch
Site internet : www.parkhotel-beausite.ch
Directeur : Franz Schwegler-Dossetto
Chef de cuisine : Burkhard Sattler

Suisse

Restaurant Hôtel Römerhof Arbon



Freiheitsgasse 3 - CH-9320 Arbon
Tél. +41 71 447 30 30
Fax : +41 71 447 30 31
Email : info@roemerhof-arbon.ch
Site internet : www.roemerhof-arbon.ch
Propriétaires : Dominique & Gérald Bergue-Hunziker

Hotel Lido Seegarten



Viale Castagnola 22/24 • CH-6900 Lugano
Autoroute, RN no 2 Basilea-Chiasso
Tél. 0041 (0)91 973 63 63 • Fax : 0041 (0)91 973 62 62
Site internet : www.hotellido-lugano.com
Email : info@hotellido-lugano.com
Propriétaires : Fam. Marco e Simona Huber Franscini
Chef de cuisine : Silvio Rossato

Hotel Roemertor



Guggenbühlstr 6 • CH-8404 WINTERTHUR
Tél. 0041 (0)52 2445555 • Fax : 0041 (0)52 2445500
Site internet : www.roemertor.ch
Email : info@roemertor.ch
Propriétaires : Marc-André & Carola Peter

Ristorante Orologio



Via G. Nizzola 3 • CH-6900 Lugano
Tel : ++41 91 923 23 38 • Fax: ++41 91 923 12 10
Email : ristoranteorologio@bluewin.ch
Site internet : www.ristorante-orologio.com
Propriétaire : Savino Angioletti



Galerie Am Fischmarkt

Fischmarkt 1 • CH-4051 BASEL
Tél. 0041 (0)61 2617670
Fax : 0041 (0)61 2619203
Propriétaire : Ursula Hunziker

Montana Art Deco Hotel



Adligenswilerstrasse 22 • CH-6002 Luzern
Tel : ++41 41 419 00 00 • Fax: ++41 41 419 00 01
Email : info@hotel-montana.ch
Site internet : www.hotel-montana.ch
Propriétaire : Fritz Erni

Sass Cafe



Piazza Riforma 9 • CH-6900 Lugano
Tel : ++41 91 922 21 83 • Fax: ++41 91 921 43 40
Email : info@sasscafe.ch
Site internet : www.sasscafe.ch
Propriétaire : Guido Sassi

Suisse

Twincafè



Via Canova
6900 LUGANO
Email : info@twincafe.ch
Site internet : www.twincafe.ch
Propriétaire : Nada Bianchi
Smoking lounge and Champagne bar
Lo Champagne a Lugano si beve al Twincafè

Hotel Delfino



Via Casserinetta 6 - CH 6902-Lugano
Telefono: +41 091 985.99.99 Fax: +41 91 985.99.00
Sito internet: www.delfinolugano.ch
Email: info@delfinolugano.ch
Propriétaire et Direction : Famille Federico Haas
Sabreurs : Federico Haas, Simone Bogarelli
Specialités : Spaghetti Delfino flambés
Hotel ouvert toute l'année

Grotto Loverciano



Ai Grotti
6874 CASTEL SAN PIETRO
Tél. 0041 (0)91 646 18 08
Fax : 0041 (0)91 646 98 95
E-mail : info@grottoloverciano.ch
Site internet : www.grottoloverciano.ch
Directeur : Antonio Florini
Spécialités : Ottima carne, griglia, piatti tipici,
specialità ticinesi

Ateneo del Vino



Via Pontico Virunio 1
6850 Mendrisio - CH
Tél: 0041 91 630 06 36/37
Email: info@ateneodelvino.ch
Site internet: www.ateneodelvino.ch
Directeur et Sommelier : Mirko Rainer
Spécialités : Restaurant, Enotèque, Wine Bar

Grotto Ticinese



Via Grotti 2
6944 CUREGLIA
Tél. 0041 (0)91 967 12 26
Fax : 0041 (0)91 967 42 25
E-mail : info@grottoticinese.ch
Site internet : www.grottoticinese.ch
Directeur : Bruno Heller
Spécialités : Spécialità nostrane, pasta fatta in casa,
carni in umido o alla griglia, piatti freddi
o caldi di stagione

Al Lido Ristorante e Beach Lounge



Viale Castagnola 6 • CH-6900 LUGANO
Tél. 0041(0)91 9715500 • Fax : 0041 (0)91 9715501
Site internet : www.allidobar.com
Email : info@allidobar.com
Propriétaire : Roberto RUSCA

Suisse

Hotel Merian



Restaurant Café Spitz
 Rheingasse 2 • 4058 Basel
 Tel 0041 (0)61 685 11 11 • Fax 0041 (0)61 685 11 12
 Site Internet : www.hotelmerianbasel.ch
 Email : kontakt@hotelmerianbasel.ch
 Directeurs : Urs & Elisabeth Füeg-Wenger
 Chef de Cuisine : Arthur Eikel
 Spécialités : Poissons -
 Grillades au feu de bois (sur la terrasse en été)

Hôtel Römerhof



Freiheitsgasse 3 - CH-9320 Arbon
 Telefon: +41 71 447 30 30 - Fax: +41 71 447 30 31
 Email : info@roemerhof-arbon.ch
 Site internet : www.roemerhof-arbon.ch
 Propriétaires : Dominique & Gérald Bergue-Hunziker

Rembrandt Hotel and Towers



19 Sukhumvit Soi 18, Bangkok 10110, Thailand
 Telephone : +66 2261 7100 - Fax : +66 2261 7011
 Email : gm@rembrandtbkk.com
 Website : www.rembrandtbkk.com
 General Manager : Eric HALLIN
 Chef de Cuisine : Mr. Andrew MANN

Paradise Beach Resort



18/8 Maenam Beach, Koh Samui, - Suratthani 84330
 Tél. 66 (0) 7724 7227 • Fax : 66 (0) 7742 5290
 Site internet : www.samuiparadisebeach.com
 Email : info@paradisebeach.com
 Propriétaire : Henry WIDLER
 Chef de cuisine : David SMITH
 Spécialités : Cuisine Thai, fruits de mer, cuisine italienne

Thaïlande

Zazen Restaurant



Zazen Restaurant at Zazen Boutique Resort & Spa
 177 Moo 1 • Bophut Beach • 84320 SURAT THANI
 Tel. +66 77 425 085 • Fax : +6677425 177
 Email : info@samuizazen.com
 Site internet : www.samuizazen.com
 General Manager and Owner:
 Mr. Alexander ANDRIES (Belgium) &
 Miss Thitima FATHAVEEPORN (Thailand)
 Chef de cuisine : Stéphane COURTIN
 Specialities: contemporary french cuisine with an asian influence

The Bar & The Restaurant



24 Avenue, 88 Sukhumvit 24
 Klongteoy, Bangkok 10110
 Tél. +66(0)82 222 6336 • Fax : +66(0)2 261 7940
 Site internet : www.thebarandtherestaurant.com
 Email : thebar.therestaurant.pr@gmail.com
 Owner : Mr. Kirikphol MASAYAVANICH
 Chef de cuisine : Mr. Ekapan BURANAKUL

L'INNOVATION
AU CŒUR DE LA CONCEPTION
DE LA NOUVELLE GAMME

PRODIGE

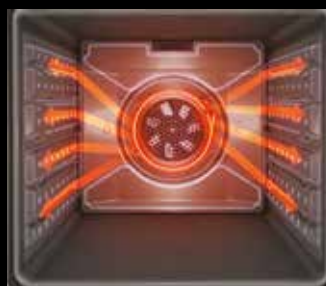
CUISINER DEVIENT UN VÉRITABLE PLAISIR !



UN VOLUME UTILE EXCEPTIONNEL DE 73 L

dans un encastrement standard soit un volume 33% supérieur à celui d'un four multifonction classique !

Avantage de taille : ce four, doté de 5 niveaux de cuisson, vous offre une flexibilité inégalée.



CUISSON EXP'R

L'expertise professionnelle dans toutes vos préparations culinaires ! Les parois latérales du four PRODIGE équipée de la technologie Exp'R, favorisent une cuisson rapide, homogène et maîtrisée dans toute la cavité du four.

Parfaitement intégrées dans le moufle, les parois latérales disposent de 100 ouvertures qui régulent la température, l'humidité et la circulation de l'air, pour une gestion optimale des cuissons et un résultat culinaire d'excellence.



ECLAIRAGE LEDVISION

Un éclairage par Leds exclusif et breveté, appelé LEDVISION. Naturel et fonctionnel, cet éclairage de 10 Leds permet de mesurer aisément l'avancement de la cuisson de vos préparations

sur toute la hauteur du four. Esthétique, cet éclairage contribue à une baisse de vos consommations énergétiques et offre une durée de vie supérieure à une ampoule classique.



DOUBLE CAVITÉ

Ne choisissez plus entre salé et sucré ! Grâce à son séparateur de cavité vous pouvez cuire en même temps, dans des cavités indépendantes et avec des fonctions de cuisson différentes, deux préparations !

Vous bénéficiez d'une véritable multifonction dans les deux cavités, avec un écart de température pouvant aller jusqu'à 100°C.

etrouve tout .com

Le spécialiste de L'ÉLECTROMÉNAGER



Grandes marques
à **PETITS PRIX**



Paiement
Sécurisé



15 JOURS pour
changer d'avis



Service client
à **VOTRE ÉCOUTE**

www.etroutetout.com