

Confrérie du

Sahre d'Or

Passion
du
restige

Mouyot

MASTERPIECE BY POMMERY*



* Chef d'Œuvre de Pommery

EXPERIENCE POMMERY #9

“La Fabrique Sonore”

“Mecanium”, Œuvre de Pierre Bastien.

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

Le sabrage sans frontière Bordeless Sabrage

Hourrah ! Hourrah ! Hourrah ! Comme le dirait si bien notre ambassadeur de Grande Bretagne Julian ; désigné l'an dernier comme ambassadeur de l'année de notre belle Confrérie !

Oui, hourrah ! Pour tout ces résultats positifs, que nous récoltons au long des années, dans notre progression ; tant sur notre territoire, qu'à travers le monde, aidé pour cela par des équipes magnifiques et entreprenantes, emprunts de cette grande noblesse du Champagne.

Chevaliers, Maîtres Sabreurs de Caveaux, Connétables et Ambassadeurs, tous œuvrent sans relâche à la promotion du bel ouvrage, qu'est le sabrage, tel que nous l'avons conçu et mis au point. Ce geste si anodin, pratiqué pourtant avec noblesse par les officiers de la garde Napoléonienne entre autre et que nous avons repris avec toute la solennité qu'elle comporte, pour rendre à son juste rang, ce breuvage exceptionnel, synonymes de fêtes et d'événements inoubliables qu'est le merveilleux vin de la Champagne.

Sabrage qui réjouit tant de profanes lors de leur première exécution, et qui les étonne par la suite, tant la facilité de caresser le goulot avec la pointe de la lame du Briquet leur devient familière, quand ils sont entrés dans notre noble Confrérie. Et ce, sous n'importe quelle latitude et n'importe quelle société, dans n'importe quel pays ; preuve s'il en est, que ce geste noble et naturel, en devient universel ! La joie qui en découle est toujours à la hauteur de la qualité du vin qui pétillie dans les coupes, ouvre les cœurs et raffermis l'amitié de tous les sabreurs.

Mais le sabrage ne s'arrête pas là ! Binôme permanent du Champagne que nous promovons à chacune de nos différentes cérémonies, il accompagne sans relâche notre Gastronomie dans tous les événements ; contribuant à sa renommée en étant un des partenaires les plus prestigieux. En cette année où l'Unesco, à inscrit au patrimoine Mondial l'art de Vivre et la Gastronomie à la Française, il est bon de le rappeler, car notre démarche qu'on le veuille ou non s'inscrit de chef dans cette promotion. Il suffit de vivre les différents Chapitres, pour

goûter et apprécier cette Gastronomie toujours grandissante !

Que serait cette réussite, cette « Passion du Prestige », sans tous nos Partenaires ? Tous ceux qui années après années, nous accompagnent sans relâche, fidèles parmi les fidèles, qui croient autant que nous en



cette noble Confrérie, la porte aux nues afin qu'elle perdure, s'agrandisse et propage encore plus de bonheur. Grâce à eux nous avons dépassé le quart de siècle, qu'ils en soient infiniment remerciés, persévérons et sabrons encore et encore !

Jean-Claude JALLOUX

Grand-Maître
de la Confrérie du Sabre d'Or

Hurrah! Hurrah! Hurrah! As would be so well said by our Ambassadeur for Great Britain, Jillians, who last year was appointed Ambassadeur of the Year of our great Order!

Yes, hurrah! For all those positive results that we have garnered over the years as we made progress across our territory and around the world, helped by magnificent, enterprising teams, loans from the great nobility of Champagne.

Chevaliers, Maîtres Sabreurs de Caveaux, Connétables, and Ambassadeurs, all work unceasingly at promoting the wonderful art that is sabrage in line with what we have designed and developed. That trivial gesture was nonetheless one that was nobly performed by the officers of the Napoleonic Guard, amongst others, and one that we have taken up with all the solemnity that it contains, to give its rightful place to the marvellous wine of Champagne, an exceptional beverage that is synonymous with celebrations and unforgettable moments.

Sabrage gives pleasure to so many non-initiates when they first practise it, and amazes them thereafter, so familiar do they become with stroking the annulus with the tip of the

Briquet blade once they have joined our noble Order. And that is true anywhere, in any society, in any country: proof that the noble, natural gesture is universal! The joy that it gives is always a match for the quality of the wine that sparkles in glasses, opens hearts, and strengthens friendship between all sabreurs.

But sabrage does not end there! A constant companion to Champagne, which we promote at each of our various ceremonies, sabrage is an untiring accompaniment to our Gastronomie at all events, contributing to its renown by being one of the most prestigious partners. This year, UNESCO has entered the French Art of Living and French Gastronomie on the World Heritage list – and now is a good time to remind ourselves of that fact, since – like it or not – what we do stands in the first rank of promotional work. All one needs to do is experience the various Chapters to taste and appreciate that every-growing Gastronomie!

What would that success, that "Passion for Prestige", be without all our Partners? All those who, year after year, stand tirelessly at our side, the most zealous of the faithful, who believe as much as we do in the noble Order, the gateway to the skies, so that it can endure, grow, and spread even more happiness. Thanks to them, we have passed the quarter-century mark. Our thanks to them are infinite. Let us persevere and sabre even more!

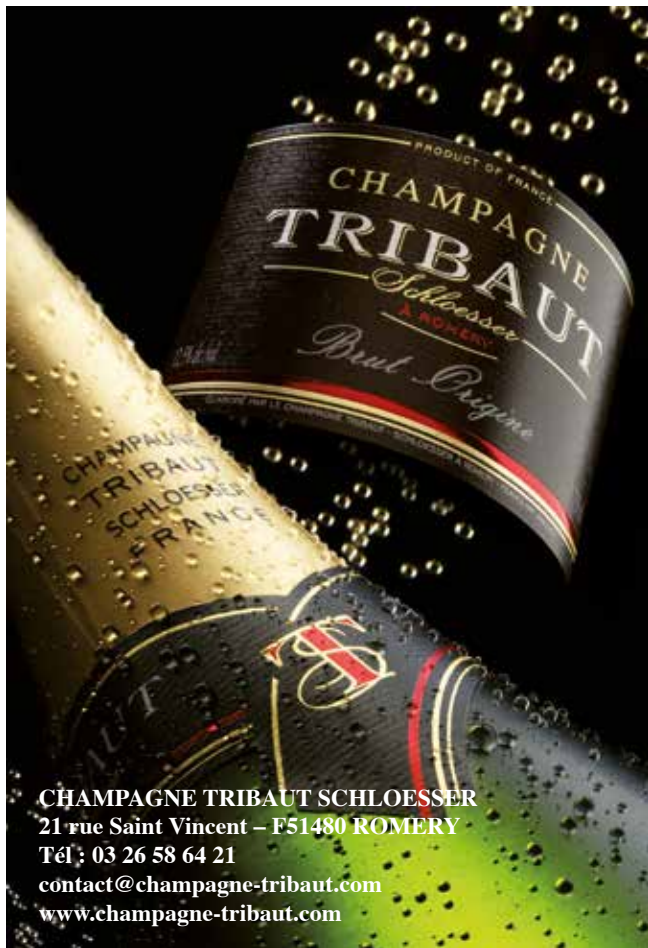
Jean-Claude JALLOUX

Grand Master
of the Fraternal Society



*Dieu comicalment
Jean-Jacques*





CHAMPAGNE TRIBAUT SCHLOESSER
 21 rue Saint Vincent – F51480 ROMERY
 Tél : 03 26 58 64 21
 contact@champagne-tribaut.com
 www.champagne-tribaut.com

CAMPING CARAVANING***
LE PRE DES MOINES
Un site naturel d'exception pour installer votre mobil-home !

NATURE FAMILLE REPOS

VENTE MOBIL-HOMES NEUFS ET OCCASIONS ET ACCESSOIRES

Location de Mobil-Homes et location de Parcelles

A 35 km de Paris Proche Chantilly, Senlis

Contact : Anne-Sophie Bichut
 60340 Saint-Leu-d'Esserent
 annesophiebichut@gmail.com

T. 03 44 56 60 48

EXPO VENTE



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

METRO

HENRI DE VERLAINE
*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
Vignerons en Champagne	19
Les Ambassadeurs	20-21

AMBASSADES

• Allemagne	23
• Belgique	24
• Danemark	25
• Ile Maurice	26
• Italie	29
• Malaisie	30
• Pays-Bas	31
• République Tchèque	32
• Royaume-Uni	33
• Singapour	34
• Suède	35
• Suisse	36
• Thaïlande	37
• Les Caveaux de Sabrage	39-61

Passion du Prestige



Revue internationale
de la Confrérie 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 :
Michel MAERTENS
Création et impression : E. GRILLE
Dépôt légal : 4^e trimestre 2012

Remerciements

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

Pascal Rozée, TeKniK Event, 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.

mag'info
Le magazine
des
champenois

Epernay
En effervescence
+ 2 semaines de programme TV





Le Grand Conseil

- Jean-Claude JALLOUX Grand Maître
- Jocelyne AUGÉ Maître des Ecritures
- Joëlle LEBOURGEOIS Maître Argentier
- Christiane BERTRANUC Maître des Comptes
- Maurice VASTINE Maître des Illustrations
- Henri NOIRET Maître des Manuscrits
- Pascal ROZÉE Maître des Festivités
- Patrick DUPONT Maître des Banquets
- Alain CATOUILLARD Maître du Protocole
- Thomas VILLETTE Maître des Armes
- Bernard BOURETZ Maître des Relations Intérieures
- Alexandre RIUNE Maître de la Communication
- Philippe BRUGNON Maître des Ambassades
- Eric GRAB Maître des Relations Publiques
- Gérald HENRY Maître des Caveaux
- Gérard DENEUVILLE Maître Goustier

Les Echevins

- Eliane AGOU
- Catherine AGUETTANT
- Jean ARIDA
- Jean-Pierre BERTRANUC
- Gwenaël BOHELAY
- Murielle DELAHAYE
- Guy DEPONTHIEU
- Nicole DE SAINT-LÉGER
- Claire DUPONT
- Jacques FAUCONNET
- Laurent FURLANETTO
- Valérie GNAT
- Jean-Noël GUIDONI
- Gérard LE BOURGEOIS
- Christian LERNOULD
- Erick LIERMAN
- Gérard NUGUES
- Elise RUCHE
- Jean-Marie SERRE
- Alain ZUCCATO

Les Membres d'Honneur

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

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.

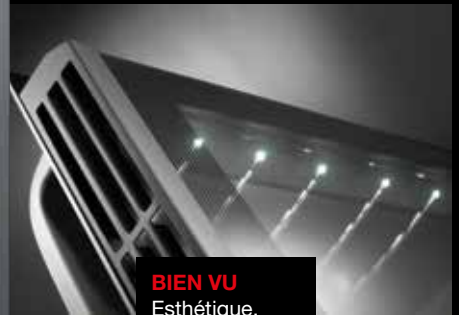


LE FOUR PRODIGE RÉVÈLE TOUS VOS TALENTS

INNOVATION
ROSIÈRES



**CUIRE SIMULTANÉMENT
UN GIGOT ET UNE LINZER
TARTE** grâce à un séparateur
de cavités révolutionne
notre façon de cuisiner.
*Four Prodiges de Rosières,
1200 €*.*



BIEN VU
Esthétique,
l'éclairage par
Leds donne
une visibilité
parfaite de la
cavité
du four : inutile
d'ouvrir la
porte pour
contrôler
la cuisson.

RFA96VIN

EXPRIMEZ-VOUS, INVENTEZ, RÉINVENTEZ !

Ce four double cavité permet de cuire simultanément un plat salé et un plat sucré, à des températures différentes, sans mélange d'odeurs.

ROSIÈRES 
INSTRUMENTS DE TALENT



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



1



5



7



2



6

LES GRANDS



3



8



4



9

Moments

10



Les GRANDS

11



12



Moments

13



14



16



15



Légendes

- 1 - Sabrage Guy Lecluyse.
- 2 - Sabrage Dany Boon.
- 3 - Sabrage Benoît Poelvoorde.
- 4 - Inauguration Caveau Le Canta.
- 5 - Manifestation Confrérie.
- 6 - Chapitre au Royaume Uni.
- 7 - Sabrage Julie Bernard.
- 8 - Water Polo, Senlis.
- 9 - Sabrage Francis Lalanne.
- 10 - Gérard Nugues,
Jean-Pierre Bertranuc.
- 11 - Le Grand Maître.
- 12 - Grand Chapitre, Deauville.
- 13 - Soirée de Gala.
- 14 - Philippe Brugnon.
- 15 - Nos Ambassadeurs à Deauville.
- 16 - Beau 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

www.groupe-gaea.com

 **N° Vert** 0 800 825 425



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

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)

Patriarce 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



10



11

Les GRANDS



12

Moments



13



14



Légendes

- 1 - Chapitre en Suisse.
- 2 - Grand Chapitre, Deauville.
- 3 - Jean-Baptiste Muller.
- 4 - Maurice Vastine.
- 5 - Sabrage au Vieux Pressoir.
- 6 - Casino de Deauville.
- 7 - Chapitre en Australie.
- 8 - Notre Ambassadeur Ile Maurice.
- 9 - Sortie du film "Rien à déclarer".
- 10 - Michou et Pérette Souplex.
- 11 - Julian White.
- 12 - Spectacle à Deauville.
- 13 - Moustapha Daleb.
- 14 - Sabrage de Caroline Dufour à Reims.

Experts de la location-entretien, nous gérons le confort, l'hygiène et le bien-être de vos hôtes

Initial®



Linge de table et d'hébergement



Habillement du personnel



Hygiène et confort



Tapis anti-salissures

La location-entretien, c'est l'assurance :

- d'une image valorisée
- d'une offre adaptée au style de votre établissement
- d'une prise en charge intégrale et quotidienne
- d'un budget maîtrisé



Initial en France :

- 60 centres de services
- 3 800 salariés
- 65 000 clients

 **N° Indigo** **0 821 44 45 45**
0,12 € TTC / MN

www.initial-services.fr

Vigneron en Champagne

Quelques personnes pensent que le métier de vigneron Champenois est de tout repos. Mais avant d'ouvrir ce merveilleux nectar avec votre sabre, que de travail, de passion et parfois d'angoisse.



Tout commence comme dans les autres vignobles par la taille de la vigne de janvier à mars, puis la lierie en avril où l'on voit le dos des ouvriers plié en deux.

Le mois de mai c'est l'ébourgeonnage pour garder les bourgeons fructifères mais aussi la période de gelée de printemps qui peuvent anéantir une récolte.

Juin et juillet c'est le palissage : les jolies Champenoises bronzent tout en travaillant, les brins sont rangés pour que les tracteurs cisailent leurs extrémités.

Le mois d'août est le mois du repos. En septembre c'est le temps des vendanges. Des jeunes venus de toute l'Europe viennent cueillir pendant 10 jours le fruit de notre travail.

La bonne ambiance leur fait oublier le mal de dos et les nuits sont parfois un peu courtes. Mais la fête de la fin des vendanges «Le cochelet» les

réunit tous autour du merveilleux nectar qui les a fait tant souffrir.

Mais pour la Champagne le travail du vin est un peu différent des autres régions viticoles. Pour la vendange les raisins sont cueillis à la main et emmenés au pressoir dans des caisses de 50 kg.

Les raisins blanc ou noir sont pressés doucement pour obtenir le meilleur jus.

Après une fermentation contrôlée à 19°C pour garder tout son bouquet au vin, celui-ci est soutiré en novembre pour éliminer les lies.

Début janvier les vins sont filtrés.

Le vigneron déguste ses vins pour trouver le meilleur assemblage.

Pour son Millésime il choisit parmi tous ses vins les meilleures cuvées.

Pour l'assemblage classique il a en réserve des vieux vins qui donnent une continuité à ses cuvées alors que les vins nouveaux apportent le fruité.

Et voici le jour de la mise en bouteille. Après avoir préparé son tirage le viticulteur demande à

une compagnie spécialisée de venir avec leur grosse machine qui remplit 5 000 bouteilles par heure.

Et là la magie des bulles fait que ce vin tranquille se transforme en merveilleux nectar.

Après un stockage de deux ans pour le non Millésimé ou quatre pour les Millésimes, les bouteilles sont tournées sur des pupitres ou des gyro-palettes pour amener le dépôt vers le goulot.

Ensuite vient le dégorgement pour éliminer ce dépôt et ajouter la liqueur à base de sucre de canne.

On ajoute le bouchon et le muselet, puis l'étiquette.

Et voici venu le moment de partager cet instant magique où les bulles de notre nectar se libèrent après une longue attente dans nos caves. Les parfums vont pouvoir s'exprimer.

A l'apéritif ou lors d'un agréable repas nos différentes cuvées accompagneront toujours ces moments inoubliables.

Philippe Brugnon



Les Ambassadeurs

Allemagne



Waltraud KAISER
 Rotkreuzstr. 51 b - D-85435 Erding
 Tel: +49 0 8122-9589630
 Mobil: +49 0 151-23811013
 Email: waltraud_kaiser@yahoo.de
 info@waltraudkaiser.de
 www.waltraudkaiser.de

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

Australie



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

Belgique



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

Chine



Peter CHIU
 c/o 11D, Knight Court, 38,
 Shing Tai Road, Chai Wan, Hong Kong
 Tél. +852 82323239
 sabre@pchiu.org

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

Grande-Bretagne



Julian WHITE
 44 Peel Street, Kensington
 LONDON W8 7PD
 Tél. +44 20 7227 0780
 Fax : +44 20 7229 4955
 embassy@confriedusabredor.co.uk
 www.confriedusabredor.co.uk

Ile-Maurice



Ravin UNTHIAH
 Le Marina
 Anse La Raie
 Cap Malheureux
 Ile Maurice
 Tél : +230 204 8800
 Fax : +230 262 7650
 ravin.unthiah@lemarina.mu

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

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

Luxembourg



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

Les Ambassadeurs

Malaisie



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

Mexique



Rafael VELASCO MUÑOZ-LEDO
43 Pte No. 320
Col. Huexotitla, C.P. 72000
Puebla, Pue - MEXICO
Tél : 01(222) 2110581
rvelasco@laroutedesvins.com.mx

Pays-Bas



Jeroen BOS
Westeinde 210 - 7671 CH
Vriezenveen
THE NETHERLANDS
Tél : +31(0) 546 568 124
Fax : +31(0) 546 568 616
jeroen.bos@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

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

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

Suède



Lars CARSTENS
Doktorsvägen 116
SE-302 70 HALMSTAD
Tel.+46 35 12 39 20
lars@elc.se

Thaïlande



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

Suisse

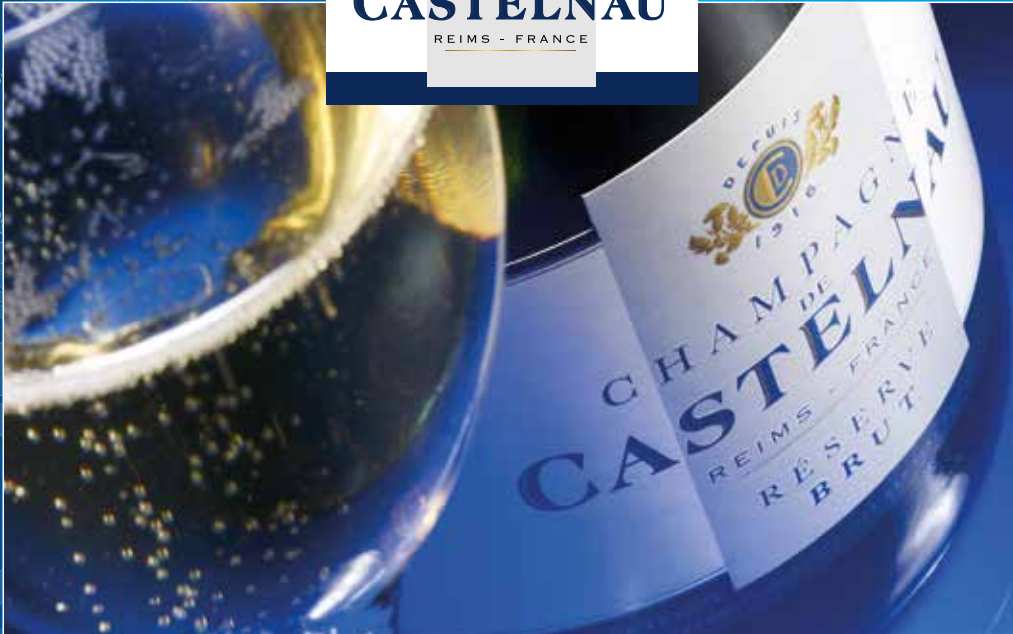


Claudio MORANDI
Via Luigi Canonica
CH-6950 TESSERETE
Tél. +41 91 943 46 07
Fax : +41 91 943 53 21
cmorandi@vtx.ch





CHAMPAGNE
DE
CASTELNAU
REIMS - FRANCE



WWW.CHAMPAGNE-DE-CASTELNAUEU

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



GNAT
INGENIERIE www.gnat.fr

MAÎTRISE D'ŒUVRE BÂTIMENT
ENVIRONNEMENT ET DÉVELOPPEMENT DURABLE
STRUCTURES ET INFRASTRUCTURES
PROCÉDÉS INDUSTRIELS
GÉNIE ÉLECTRIQUE ET CLIMATIQUE
PRÉVENTION ET SÉCURITÉ

Pôle Technologique Henri Farman
10, rue Clément Ader - BP 1018 - 51685 REIMS Cedex 2
Tél. 06 18 94 67 33 / 03 26 82 32 55 - Fax 03 26 82 37 46

JEEPER
UNE HISTOIRE D'AMOUR
ET DE PASSION



www.champagne-jeeper.com

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

Allemagne



Le samedi 12 mai 2012, l'Ambassadeur de la Confrérie du Sabre d'or en Allemagne, Monsieur Jacques Leclerc organisait le chapitre de la Fleur à Munich, grâce au support de ses deux piliers locaux Messieurs Daniel Braun et Paul Fourrichon.

Le dixième chapitre de la Fleur s'est tenu à l'hôtel Mercure München City center devenu, depuis deux ans, un haut lieu de la rencontre entre Français et Allemands non seulement sur le terrain de la convivialité mais aussi sur celui des affaires et de l'amitié franco-allemande. Ce soir chez Accor, à l'hôtel Mercure, la direction s'était mise sur son trente et un, le chef et sa brigade avaient mis les petits plats dans les grands, échantons et sommeliers rivalisant de dextérité et de raffinement obtenaient le meilleur accord pour chacun des dix champagnes rehaussant les dix plats du dîner.

Monsieur Jean-Claude Jalloux, Grand Maître de la Confrérie du Sabre d'or, avait fait le déplacement à la tête d'une délégation comprenant notamment Monsieur Pascal Rozée, Maître des festivités et Monsieur Bernard Bouretz.

C'est dans la cour d'honneur de ce bel hôtel du centre ville, par une fin d'après-midi ensoleillée et douce que le Grand Maître s'assura de la mise en place de son dispositif.

Les quatre vingt participants avaient pris position autour de tables hautes pour ne rien perdre du spectacle. Le champagne servi généreusement

aidait les uns à rester patients et les autres à vaincre l'angoisse de l'épreuve. Car épreuve il y a, on ne devient pas Chevalier sabreur par hasard ou par simple formalité, ce titre se mérite. Tout d'abord, pour cette promotion, chacun des impétrants avait été remarqué par les organisateurs pour ses qualités, en particulier la convivialité, le respect des traditions, l'amour du bon du beau, du vrai. Ensuite, il fallait que l'impétrant accepte d'entrer dans cette confrérie par le biais d'une initiation au sabrage. Enfin il lui fallait réussir ledit sabrage supervisé par le Maître des festivités.



22 impétrants ont passé avec succès l'initiation au sabrage, obtenant ainsi le diplôme de Chevalier sabreur, au premier rang desquels un intronisé d'honneur Monsieur Emmanuel Cohet, Consul général de France en Bavière.

Monsieur Fabien Valentin (Chief Financial Officer pour Accor Hospitality Allemagne) qui fit honneur à sa qualité d'ancien de Saumur et Monsieur Daniel Dellmann directeur des hôtels Mercure pour le Bade-Wutemberg et la Bavière ont marqué d'une pierre blanche l'entrée de la maison hôte dans la confrérie. Parmi les personnalités du monde associatif, culturel et des affaires intronisées ce soir-là, il faut mentionner deux jeunes impétrants, Messieurs Alexander

Augsberger Cotte et Louis Rozée qui, parrainés par leurs pères respectifs, n'ont pas fait mentir Le Cid «aux âmes bien nées la valeur n'attend pas le nombre des années».

Deux autres candidats ont subi l'épreuve correspondant à leur passage de grade, en l'occurrence le sabrage d'un magnum pour Monsieur Günther Präg de Bayreuth qui devient officier et un jéroboam pour Monsieur Paul Fourrichon de Munich qui devient commandeur.

Après l'épreuve, le Grand Maître, Monsieur Jean-Claude Jalloux, a remis le titre et le sabre de Maître de caveau à Monsieur Daniel Braun, directeur de Mercure City Center à Munich.



Belgique

9 mars 2012 - Caveau de sabrage «Kasteel van Saffelaere»

9 mars 2011 - Caveau de sabrage
«Bistrot onder den Toren»



21 octobre 2011 - Kapittel -
Chapitre Kasteel Coninckxdonck



Danemark

2011 a été une année difficile pour La Confrérie du Sabre d'Or - Danemark, comme si la crise économique nous avait enfin touchés nous donnant d'énormes problèmes économiques.

Nous avons dû annuler plusieurs arrangements, parmi lesquels Le Grand Chapitre, à cause du nombre trop restreint de participants, mais nous avons fait au printemps 2011 une jolie excursion à l'île suédoise de Ven et un excellent déjeuner en novembre avec 56 participants.

Poul Krogh, qui était ambassadeur pendant beaucoup d'années, a démissionné et c'est France de Krasnikoff, une française habitant le Danemark depuis plus de 40 ans, qui a repris le poste au 1^{er} janvier 2012.

Nous avons maintenant introduit une réunion mensuelle au bar de champagne de Nimb à Tivoli, où les membres peuvent se retrouver dans une atmosphère relax et sympathique, et organisé des dégustations de champagne, et espérons de cette manière connaître une année 2012 positive.

Nous échangeons également des invitations avec la confrérie de Suède. 14 membres danois ont avec joie participé à leur Grand Chapitre, qui était très réussi, à la mairie de Malmø en mai 2012.



Déjeuner novembre 2011.

2011 has been a tough year for Sabre d'Or Denmark, and it seems as if the financial crisis has also given us big economic problems same as the rest of the world.

We were forced to cancel several events, among them the Grand Chapitre 2011, because of the very small number of participants. However we had a wonderful trip to the Swedish island of Ven, and also a terrific Christmas party in November with 56 participants.

Our ambassador over a long period of years, Poul Krogh, has decided to take up new challenges, and France de Krassnikoff, from France, who has lived more than 40 years in Denmark, has taken over the post from January 1st 2012.

In 2012, we have introduced a monthly meeting at Nimb Champagne Bar in Tivoli, where members and guests can meet informally. Lately we have also made several smaller, pleasant events such as dinners and champagne tastings, hoping to turn this into a positive year.

Also there has been developments in the collaboration across borders, so that we exchange invitations with the Swedish fraternity, and therefore a great number of Danish members participated in the Swedish Grand Chapitre in May 2012 with great joy.



Un tour dans l'île de Ven.



L'observatoire de Tycho Brahe à Ven.



Ile Maurice

Le Sofitel So Mauritius intronisé par la Confrérie du Sabre d'Or

Le 10 octobre 2012, le Sofitel So Mauritius possède désormais son « caveau de sabrage ». L'établissement dirigé par Bastien Blanc, a en effet rejoint, samedi dernier, la prestigieuse Confrérie à l'occasion d'une soirée huppée marquée par l'ouverture de son « caveau de sabrage » et l'intronisation de plusieurs personnalités, dont l'ambassadeur de France à Maurice, Jean-François Dobbelle et le président de la MTPA, Robert Desvaux.



ordinaire cuisine de l'île Maurice. Le plus extraordinaire c'est qu'ici les gens vous ouvrent leurs portes et vous accueillent à leur table comme si vous étiez de la famille, c'est absolument merveilleux » a-t-il dit. Les clients du Sofitel So Mauritius pourront désormais s'initier à l'art du sabrage. Le maître des lieux faisant fonction de Maître-Sabreur enseignera, en effet, l'art du sabrage et proposera à ses clients d'ouvrir - selon les rites de la Confrérie - la bouteille de Champagne commandée. Après cet acte, le sabreur se verra décerner le titre de Sabreur et la Confrérie lui adressera le «Diplôme de Sabreur» officiel. Après la cérémonie d'intronisation les chevaliers ont été reçu par le Sofitel So Mauritius pour un somptueux dîner de gala.



« L'idée générale est de promouvoir le noble art du sabrage des flacons de Champagne et de perpétuer cette tradition à travers la restauration de bon niveau. C'est ainsi que nous désignons "Caveau de Sabrage" tout établissement qui aura souscrit à notre Charte et aura été solennellement intronisé » souligne le Grand Maître de la Confrérie du Sabre d'Or, Jean-Claude Jalloux. « C'est un grand plaisir pour nous de voir le Sofitel



So Mauritius rejoindre la Confrérie du Sabre d'Or car il s'agit d'un très bel établissement. Le Sofitel So Mauritius sera une très belle référence pour nous dans la Confrérie. L'année prochaine nous fêterons nos 20 ans à l'île Maurice, c'est quand même un beau parcours. A chaque fois que nous venons ici c'est un réel plaisir car nous retrouvons toujours des gens merveilleux et une

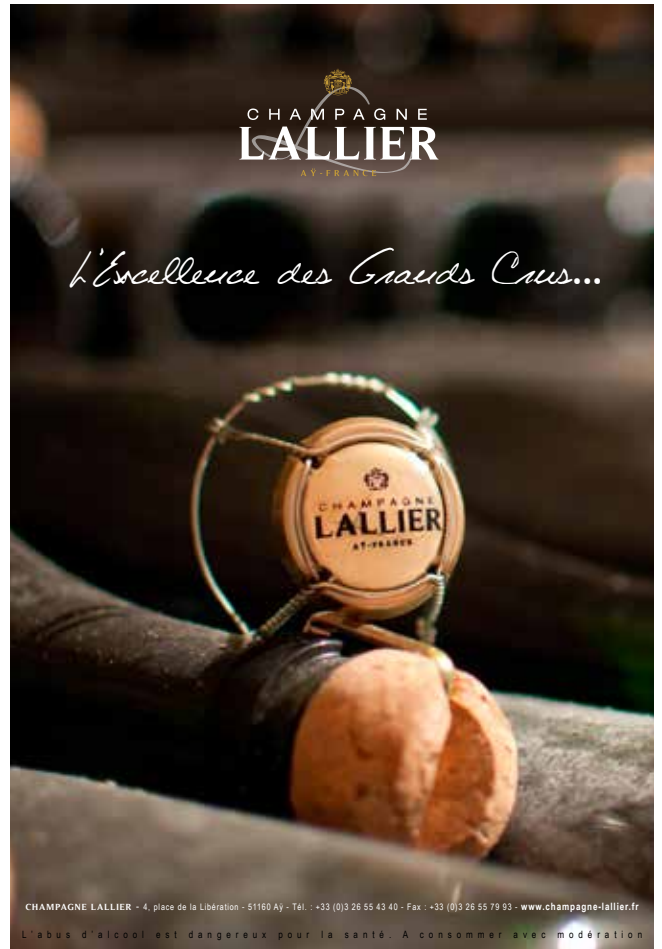
vraie passion pour ce vin merveilleux qu'est le champagne » a-t-il déclaré à *Ile Maurice Tourisme*. Jean-Claude Jalloux, qui a intronisé une bonne vingtaine de sabreurs samedi, n'a pas caché qu'il entretient une relation spéciale avec l'île Maurice. « Je suis amoureux de l'île Maurice, de la gentillesse des gens, d'un pays merveilleux en somme à tout point de vue et que l'on n'arrête pas de découvrir. Je suis cuisinier et à chacune de mes visites je poursuis ma découverte de cette extra-



Soirée de sabrage au Château La Bourdonnais



Ouverture de caveau le Saint Régis



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

E.GRILLE

imprimeur depuis 1902

de la
à **création**
l'impression

Documents de gestion et de communication

Étiquettes : RFID, adhésives, à fils...

Impression offset et numérique



Imprimerie E. Grille
10 bis, avenue de Guise
60500 CHANTILLY
T. 03 44 57 01 87
F. 03 44 57 21 51
e-grille@e-grille.fr

CHAMPAGNE
PANNIER
CHATEAU-THERRY
FRANCE

L'EXPÉRIENCE
D'UNE GRANDE
DÉCOUVERTE



Tendre à La Perfection

WWW.CHAMPAGNEPANNIER.COM

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

Italie

La Confrérie prende... Casa

I nostri primi associati ricorderanno certamente la fantastica serata con cui, il 17 marzo 2005, è stata fondata l'Ambasciata per l'Italia della Confrérie du Sabre d'Or. Eravamo a Venezia, nel grande salone del prestigioso Palazzo Giustinian. Da allora sono trascorsi anni di grandi serate, di piacevolissime occasioni e di graditissimi successi.

A distanza di sei anni da quella splendida occasione, venerdì 18 marzo 2011, presso il RISTORANTE HOTEL VILLA FRANCESCHI, sulla Riviera del Brenta, a Mira-Porte (VE), abbiamo vissuto una serata speciale con cui insieme abbiamo festeggiato il sesto compleanno della nostra Ambasciata. Era ovviamente presente il Grand-Maître che ha intronizzato i nuovi *Chevaliers-Sabreurs* ma anche i "vecchi" che avevano maturato l'anzianità richiesta per diventare *Officier-Sabreur*. Inoltre, con l'occasione abbiamo de-signato quello storico e prestigioso complesso come nostra nuova sede di rappresentanza: la Famiglia proprietaria si è dichiarata entusiasta di accoglierci e di ospitare le nostre future iniziative.



Il Ristorante Hotel Villa Franceschi, a Mira-Porte (VE)
Sito internet: www.villafranceschi.com (merita la visita!)



Il fascino di un Castello



"Un invito ad ammirare la storia e il fascino del XVI secolo attraverso uno dei castelli meglio conservati in Lombardia". Così si presenta il CASTELLO VISCONTI DI SAN VITO, a Somma Lombardo (Varese): qui la nostra Confraternita ha svolto alla grande una serata di Sciabola & Champagne venerdì 8 luglio 2011.

La serata in quel meraviglioso Castello ci è stata proposta dal nostro Chevalier-Sabreur VITO CHI-RICO, che si è impegnato nell'organizzazione con l'obiettivo di farci vivere un'occasione memorabile nel corso della quale *Jean-Claude Jalloux, Grand-Maître della Confrérie du Sabre d'Or*, ha intronizzato nuovi Chevaliers-Sabreurs candidatisi a quel titolo per l'occasione.

Malaisie



Chapitre de Malaisie 2012 - Kuala Lumpur, 24 Mars 2012.





Pays-Bas

Op 24 september 2011...

... mocht de Ambassade des Pays Bas haar 15 jarig jubileum vieren. Het Grand Chapitre in Caveau Groot Warnsborn te Arnhem was hier geheel aan gewijd.

De afgelopen 15 jaar hebben we veel mooie, maar ook treurige zaken gezien. De oprichting die met name bij Edward Hendriks, Cornelis Heystek en Dick van der Klis (de eerste Grand Commandeur van Nederland!) lag heeft deze beide kanten in zich. Helaas is door een erge spierziekte onze lieve vriend Edward in 2007 ons ontvallen. Het is fijn te weten dat o.a. Philippe Brugnon, Maître van de Grande Conseil, tot aan zijn dood hem vaak heeft bezocht met mooie wijnen uit de Bourgogne, Bordeaux en uiteraard Champagne.

Het Grand Chapitre werd door Philippe aan Edward opgedragen. Mooie woorden...

In de afgelopen 15 jaar hebben we een aantal hoogtepunten mogen meemaken met medewerking van diverse Confrères:

* 2006 én 2008: Jeroen van Craikamp

verbreekt het wereldrecord Champagneton bouwen met 50.000 glazen

- 2007: een prachtig feest in de Grote Kerk te Breda alwaar we drie nieuwe Caveaus hebben mogen inaugureren. In totaal hebben we ca 450 gasten mogen ontvangen met spectaculaire showentree!

- Sinds 2009 mogen we gemiddeld op elk Chapitre zon 30-40 Confrères met hun gezelschap begroeten!

- 2010: met 72 Confrères het wereldrecord sabreren in 10 seconden verbroken met 273 flessen!

- Op dit moment bestaat de Nederlandse Ambassade uit 19 Caveaus, 32 Maître-Sabreurs en 93 leden; waaronder 1 Grand-Commandeur, 4 Commandeurs, 22 Officiers en 66 Chevaliers.

Graag tot ziens op een van onze mooie champagne evenementen.

Santé, Bonheur,
Champagne!

Jeroen Bos

Ambassadeur des Pays Bas





Ambassade Republique Tchèque

Milan Průcha
Ambassadeur
Grand Commandeur

www.confrerie.cz

Welcome on the czech page of Confrérie du Sabre d'Or

PARTNERS:

LAZNE FRANTISKOVY LAZNE a.s.



INGO CASINO Františkovy Lázně, a.s.



CHAMPAGNE P. BRUGNON

CHAMPAGNE
P. BRUGNON

CZECH WINE MAGAZINE

SOMMELIER

HOTEL & RESTAURANT

www.c.sommelier.cz

Advertising agency

reklamní agentura & tiskárna

nozicka design.cz



President Václav Havel by sabrage



Music star Karel Gott



Milan by cutting of Brugnons' bootles



Event with Hotels and restaurants association of Czech republic in wine city Mikulov



Sabrage with czech TV cooking star Filip Sajler



New czech / world record in 1 min sabrage 56 bootles



Mr. and Mrs. Průcha in Deauville

Royaume-Uni



So much has happened here in the UK since 2010 and the last edition. First of all, we have exceeded 10,000 new sabreur intronisations. Secondly, we have welcomed new caveaux, including the return of The Dorchester Hotel. Thirdly, we have this year celebrated our 25th Grand Chapitre Britannique, and once again at a very special place- The Mandarin Oriental Hotel. Commandeur Dominique Largeron was well armed with medals for the new Officers....

....and our lady guests swept under our traditional Arch of Sabres

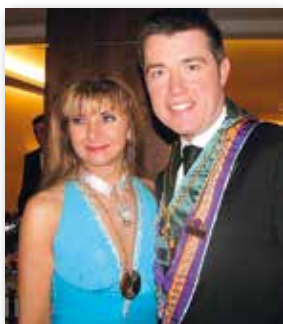


We were pleased to have with us the Ambassador for Belgium Etienne Van Steenberghe (right)

And a regular visitor to our events is the Ambassador for Thailand - Henry Widler; sometimes with his daughter Micheline.



During the past two years we have had some joint events with the Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs. In Edinburgh, the Sheraton Grand Hotel became a Caveau and, at the same time, the General Manager - JP Kavanagh was made a Chevalier.



Other opportunities for two Confréries to enjoy fine wine and dining were in Bath, Newbury, York and Oxford.



Our annual eight months of intense activity starts with Commandeur Andrew Woodward firing the first cork into the Grand Union Canal at his "Herald of Spring" Chapitre in March, followed by the intronisation of new Chevaliers. We then have very many events around the United Kingdom



A special occasion this year was a return to Northcote, a splendid hotel and Michelin starred restaurant. The Maître-Sabreur, Craig Bancroft, long overdue his promotion to Officier, sabraged his magnum of Louis Roederer.



Another important Annual event here in London is the Chelsea Flow Show. Every year we sabrage the famous; 2012 was no exception and we welcomed Angela Rippon and Moira Stewart.



Sabrage must continue!

We eagerly await your visit to Great Britain!



Julian White

Singapour

2e Grand Chapitre in Singapore



The first year was an exciting one for the Singapore Chapter. With a membership of over 80, the Confrerie enjoyed extraordinary pairings from the great houses of champagne along with the cuisine of Asia's best. Also joining the Chapter were five new Caveaux- My Humble House, Gattopardo, Spruce, Le Petit Cancale and La Casa Cubana.



Events: Dinner at My Humble House/ Champagne: Delamotte, BBQ at Conrad Centennial Hotel/ Champagne: Pierre Paillard, Dinner at Osia/ Champagne: Duval-Leroy, Lunch at Golden Peony Conrad Centennial Hotel/ Champagne Marguet, Dom Perignon Vintage 2003 Dinner at the Mandarin Oriental Hotel and the Zeme Grand Chapitre.

My Humble House



BBQ at Centennial Conrad Hotel



Golden Peony Centennial Conrad Hotel



Osia

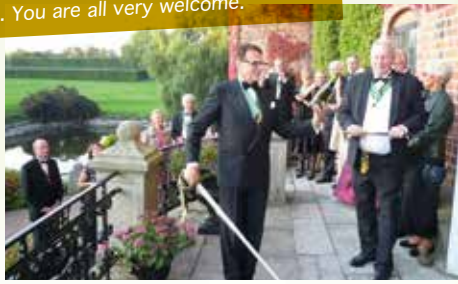


Mandarin Oriental Hotel



The year 2011 was a most interesting year for Sweden. Lots of meetings all over the country and more members joined our organization. The highlight was no doubt the GRAND CHAPITRE at the Karlberg Castle in Stockholm. A bagpipe band welcomed all guests at the entrance, the champagne bottle for the opening was delivered by the Horse Guards. 33 new Chevaliers and 3 new Officers were intronised. The champagne, the dishes, the wine and the entertainment - yes, everything was excellent. Another very interesting meeting 2011 was the Trolleholm Castle dinner where an overnight stay was organized. There was absolutely no excuse to miss the opportunity of sabrage. Champagne, wonderful food and musical entertainment both during and after the superb dinner. The GRAND CHAPITRE 2012 took place in Malmö at the Malmö Rådhus. This time we were visited by several members from Denmark. All guests were transported in old horse carriages from the hotel to Hyregatan in the center of Malmö where the intronisation of 14 new Chevaliers and 4 new Officers was organized. The horse carriages transported all guests to Malmö Rådhus where the gala dinner took place in the famous old town hall, Knutsalen. Excellent wine was served to delicious dishes and a lovely skillful vocalist performed during the evening. 2013 the GRAND CHAPITRE will take place the 25 of May in Halmstad. You are all very welcome.

Sweden



Suisse

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
 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)



Le temps du souvenir.
 Antonio Vanacore, premier
 Ambassadeur en Suisse de la
 Confrérie du Sabre d'Or, nous a
 quittés en août 2010.



Le temps des Sabrages.
 Un coup de sabre magistral pour le Jéroboam qui a
 primé la meilleure Ambassade en 2009.



24 septembre 2011 - 20^e Chapitre Suisse
 à Lucerne, et ouverture du Caveau
 Hotel Montana Art Déco du Maître
 Sabreur Fritz Erni.



11 septembre 2010
 L'Assemblée Générale précède
 le Chapitre extraordinaire à l'Hôtel
 Lido Seegarten.
 L'Ambassade Suisse se
 constitue en association,
 avec de nouveaux statuts
 et règlements.



En 2013 l'Ambassade Suisse,
 fondée en 1993, fêtera ses
 premiers 20 ans d'existence.
 Santé, Bonheur, Champagne !



3 décembre 2011 - Ouverture du Caveau Sass
 Café à Lugano, avec le Maître Sabreur Guido Sassi.

Diplômes de Sabrage
 au Chapitre extraordinaire
 du 11 septembre 2010.



24 septembre 2011 - Les nouveaux intronisés
 du 20^e Chapitre Suisse à Lucerne.

THAILANDE



The opening of the Caveau at Zazen Boutique Resort & Spa in Koh Samui with newly indoctrinated members



At our second Caveau in Bangkok, The Bar & The Restaurant, guests enjoyed French and Italian dishes while learning to saber a bottle



Deputy Ambassador Eric Hallin with a hotelier colleague, Simon Rindlisbacher



Jean Claude Jalloux addressing members and guests at Rembrandt Hotel



Henry Widler, Ambassador, and Eric Hallin, Deputy Ambassador, as well as General Manager of Rembrandt Hotel, the home of the first Caveau in Bangkok



Le rythme du progrès.

Nouvelle Audi A4 Avant V6 3.0 TDI.
Conçue avec un moteur 6 cylindres plus efficient que jamais.

À la pointe de la technologie, le nouveau moteur de l'Audi A4 Avant. En accroissant les performances de conduite tout en réduisant les émissions de CO₂ à 135 g/km, ce moteur 3.0 TDI (150 kW multitronic®) inaugure la nouvelle génération de moteurs efficients Audi. Pour plus d'informations, visitez Audi.fr/A4

Audi 
 L'avance par la technologie

Espace St Maximin
 ZC des longères - 280, rue de la Marseillaise - 60 740 St Maximin - Tél. 03 44 61 30 00

Modèle présenté : Audi A4 Avant Ambition Luxe V6 3.0 TDI 204 ch multitronic® au prix de 49 700 € TTC avec options peinture métallisée (910 € TTC), jantes en aluminium coulé 18" (1 270 € TTC) et ciel de pavillon en tissu noir (310 € TTC) non incluses, tarif au 08/12/2011. Consommations en cycle urbain/routier/mixte (l/100 km) : 5,7/4,8/5,1. Émissions massiques de CO₂, en cycle mixte (g/km) : 135. Volkswagen Group France S.A. - RC Soissons B 602 025 538 Castrol EDGE Professional.

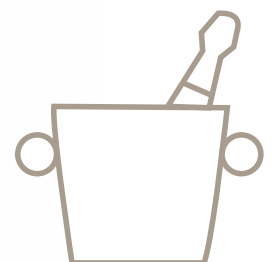
Les Caveaux de Sabrage The Champagne swording Vaults



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

Paris : Laurent FURLANETTO

France

Aisne



Chez Jeannot

Maitre - Restaurateur



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

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

Hôtel Le Clèves



43, rue de l'Arquebuse

08000 Charleville-Mézières

Tél. 03 24 36 65 00 • Fax : 03 24 36 65 10

Email: contact@hotellecleves.fr

Loir-et-Cher

Le Mousseau

Maison d'Hôtes



41600 CHAUMONT-SUR-THARONNE

Tél. 02 54 88 53 92 • Mobile : 06 85 07 50 57

Email : yannie.lecalvez@demeure-lemousseau.com

Site internet : www.demeure-lemousseau.com

Marne

Le Caveau



Maitre - Restaurateur



44, rue de la Coopération • 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

Oise

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
Propriétaires : Marie-France et Jean-Claude JALLOUX
Chef de cuisine : Jean-Claude JALLOUX

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.

La Vieille Auberge



Rue du Long Filet • 60300 SENLIS
Tél. 03 44 60 95 50 • Fax : 03 44 53 81 91
Email : fredlamy_21@hotmail.fr
Site internet : www.lavieilleauberge-senlis.com
Propriétaire : Frédéric LAMY

Oise

La Ferme de Condé



42, avenue du Maréchal Joffre • 60500 CHANTILLY
Accès : RN16 - RN17 • Autoroute à proximité
Tél. 03 44 57 32 31 • Fax : 03 44 57 24 44
Email : lafermedeconde@wanadoo.fr
Site internet : www.lafermedeconde.fr
Propriétaires : Nicole de SAINT-LÉGER et Thomas VILLETTE
Chef de cuisine : Rémi BAUQUÉ
Second : Bastien MALICET

Le Bistrot de Flandre



2, rue d'Amiens • 60200 COMPIÈGNE
Tél. 03 44 83 26 35 • Fax : 03 44 83 47 90
Email : bistrot.flandre@wanadoo.fr
Site internet : www.bistrotdeflandre.fr

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

Restaurant Lounge Bar Le Tendance



431, avenue Raymond Poincaré
60280 MARGNY-LES-COMPIÈGNE
Tél. 03 44 36 72 26
Email : contact@letendance.fr
Site internet : www.letendance.fr
Propriétaires : Eddy CLEMENT et Cédric HIVART
Chef de cuisine : Eddy CLEMENT

Nord-Pas-de-Calais

Restaurant Le Jardin



Place de l'Hermitage • 62520 LE TOUQUET PARIS-PLAGE
Tél. 03 21 05 16 34 • Fax : 03 21 05 93 39
Email : le-jardin@wanadoo.fr
Site internet : www.restaurant-lejardin.net
Chef de cuisine : Mathieu DUQUESNOY

La Dune aux Loups



Avenue de la Dune aux Loups
62520 LE TOUQUET-PARIS-PLAGE
Tél. 03 21 05 42 54 • Fax : 03 21 05 51 67
Email : laduneauxloups@orange.fr
Site internet : www.laduneauxloups.fr
Propriétaire : Mariane Specq

Le restaurant La Plage



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

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

Restaurant "Au Steger"



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

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

Haut-Rhin

Hôtel de la Pépinière Restaurant au Valet de Cœur®



40, route de Sainte-Marie-aux-Mines • 68150 RIBEAUVILLÉ
Accès : RD 416
Tél. 03 89 73 64 14 • Fax : 03 89 73 88 78
Email : reception@valetdecoeur.fr
Site internet : www.valetdecoeur.fr
Propriétaire : Jean-Pierre EGERT
Chef de cuisine : Laurent MORIN
Directrice de l'hôtel : Geoffrey FRIEDERICH

Savoie

Restaurant le Ski-Roc



Bourg Morel • 73260 VALMOREL
Tél : 04 79 09 83 17 • Fax : 04 79 09 83 18
Site internet : www.skiroc.fr
Contact : valou@skiroc.com
Propriétaires : Denis Murat et Valérie Astié

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

Paris

La Ferme Saint-Simon



6, rue de Saint-Simon • 75007 PARIS
Tél : 01 45 48 35 74 • Fax : 01 40 49 07 31
Email : fermestsimon@wanadoo.fr
Site internet : fermestsimon.com
Propriétaire : Dario Dondelli
Restaurant fermé le samedi midi et le dimanche

Somme

Lycée hôtelier Saint Martin



68, rue Delpech • 80000 AMIENS
Tél : 03 22 95 59 58 • Fax : 03 22 95 07 62
Email : administration@saint-martin.org
Site internet : www.saint-martin.org
Directeur : Dominique HERSIN
Chef des travaux : M^{me} RIQUIER
Spécialité : Cuisine - Restaurant - Hébergement

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

Var

Le Clos des Escapades



2323, boulevard du Général-Leclerc
83480 PUGET-SUR-ARGENS
Tél : 04 94 45 89 88 • Portable : 06 25 67 44 22
Email : leclos@leclosdesescapades.com
Site internet : www.leclosdesescapades.com
Propriétaires : Laurence et Jean-Claude CAZALIENSKI

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

Hôtel Le Parc des Maréchaux



6, avenue Foch • 89000 AUXERRE
Tél. 03 86 51 43 77 • Fax : 03 86 51 31 72
Email : contact@hotel-parcmarechaux.com
Site internet : www.hotel-parcmarechaux.com

Hôtel-Restaurant de La Poste et du Lion d'Or



Place du Champ-de-Foire • 89450 VÉZELAY
Tél. 03 86 33 21 23 • Fax : 03 86 32 30 92
Email : contact@laposte-liondor.com
Site internet : www.laposte-liondor.com

Ile Maurice

Hôtel Club Le Marina



Royal Road • Anse la Raie • Mauritius
Tél. +230 204 8800 • Fax : +230 262 7650
Email : info@lemarina-hotel.com
Site internet : www.marina-hotel-mauritius.com

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

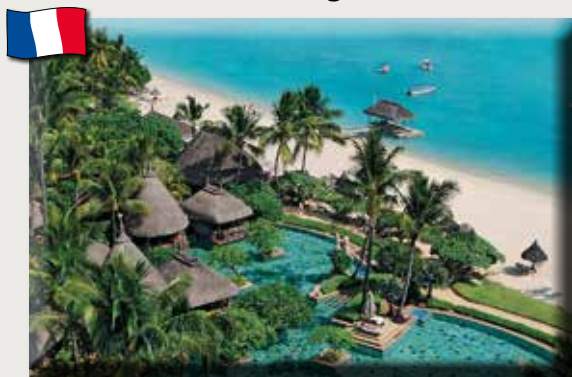
The St. Regis Mauritius Resort



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

Ile Maurice

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

Dubaï

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: jzsinfo@jumeirah.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

Allemagne

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

Restaurant et Lounge Cube



Bruderstraße 6 • D- 80538 München
Tél. +49 89 121 911 93 • Fax : +49 89 121 911 94
Email : mensch@lifestyle-gastronomie.de
Site internet : www.lifestyle-gastronomie.de
Propriétaire : Markus Mensch

Hotel Reiterhof Bellevue Spa & Resort****S



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

Italie

Hotel Villa Franceschi Ristorante Margherita



Sede ufficiale di Rappresentanza dell'Ambasciata
per l'Italia della Confrérie
30434 MIRA PORTE (Venezia)
Via Don Minzoni 28
Tel. +39 041.4266531 - Fax +39 041.5608996
Site internet : www.villafranceschi.com
Email : info@villafranceschi.com

Tattoria Laguna



Tattoria Laguna • via Pordelio 444
Cavallino-Tre Porti • cap 30013 • Venezia
Tel. 0039041968058
Alvise 003933558888798
Chiuso il Giovedì • Ferie a gennaio
Mail ballarin.alvise@gmail.com

Garden bar Hotel Capri



Via Roma 71 • 80073 Capri (NA)
Mail : capri.bar@gmail.com
Tel 00390818379116
Cell 00393318156674
No chiusura

Antica Trattoria E Osteria La Tavernetta



Via Cittanova, 48 - 30020 Eraclea (VE)
(Strada San Donà di Piave - Caorle)
Tel. +39 0421.316091
Site internet : www.la-tavernetta.it
Email : info@la-tavernetta.it

Enoiteca Mascareta Di Mauro Lorenzon



Calle Lunga S. Maria Formosa 5183 - 30122 VENEZIA
Tel./Fax: +39 041 5230744
Site internet : www.ostemaurolorenzoni.it
Email : ostemaurolorenzoni@vodafone.it

Italie

Enoteca Chirico



Via G. Mazzini 7
21019 Somma Lombardo (VA)
Tel. +39 3496383422
Email : kikko1524@libero.it

Ristorante Il Pedrocchino



Piazza IV Novembre, n. 4 - 33077 SACILE (PN)
Tel. +039 0434 70034
Site internet : www.ilpedrocchino.it
Email : info@ilpedrocchino.it

Hotel Villa Braida



Via Bonisiolo 16/B - 31021 Mogliano Veneto (TV)
Tel. +39 041457222 - Fax +39 041 457033
Site internet : www.villabraida.it
Email : info@villabraida.it

Il Veliero Wine Bar



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

Ristorante Ecc.Mo



Via Revellino 17 - 31045 Motta di Livenza (TV)
Tel. +39 0422861960
Site internet : www.eccmo.it - Email : info@eccmo.it

Rama Bar & Restaurant



Viale Rimembranza 22 - 16039 Sestri Levante (GE)
Tel. +39 335482506 - Email : amalia.santi@alice.it

Ristorante Da Celeste



Via A. Diaz, 12
Loc. Venegazzù
31040 VOLPAGO
DEL MONTELLO (TV)
Tel. +39 0423 620445
Site internet : www.ristorantedaceleste.com
Email : info@ristorantedaceleste.com

Ristorante Da Poggi



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

Antica Trattoria Alla Fossetta



Via Fossetta 31 • 30024 Musile di Piave (VE)
Tel. +39 0421 330296
Site internet : www.fossetta.it
Email : allafossetta@fossetta.it

Ristorante Casa Brusada



Via Erizzo 117
31035 Crocetta del Montello (TV)
Tel. +39 042386614
Site internet : www.ristorantecasabusada.com
Email : info@ristorantecasabusada.com

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

Hotel Ristorante "Da Domenico"



Via Luigi Rizzo 3
30013 Cavallino - Treporti (VE)
Tel. +39 041.5371076
Site internet : www.ristorantedadomenico.com
Email : info@ristorantedadomenico.com

Locanda Cipriani



Piazza Santa Fosca 29
30142 Torcello (VE)
Tel. (+39) 041 730 150
Fax (+39) 041 735433
Site internet : www.locandacipriani.com
Email : info@locandacipriani.com

Italie

Ristorante Il Giardino Pamphili



Via Leone Dehon 63
00165 ROMA
Tel. +39 0666012717
Site internet : www.ilgiardinopamphili.com
Email : ilgiardinopamphili@fastwebnet.it

Larys Restaurant



Via Basento 54/56
00198 ROMA
Tel. +39 0685305130
Email : info@larys.it
Site internet : www.larys.it

Ristorante Vesuvius Plaza



Via Circonvallazione 341
80035 NOLA (NA)
Tel. +39 081 8233265

Jesolo International Golf



Via St. Andrews 2
30016 Jesolo Lido (VE)
Tel. +39 0421 372836
Site internet : www.golfclubjesolo.it
Email : ristorante@golfclubjesolo.it

Pays-Bas

De Marineclub



Harssensschiereiland 09 D05-001
1780 CA DEN HELDER
Tel. +31-(0)223-614225
Fax. +31-(0)223-657054
Email : www.marine-officiersclub.nl

Landhuishotel De Bloemenbeek



Beuningerstraat 6
7587 ZG DE LUTTE
Tel. +31-(0)541-551224
Fax +31-(0)541-552285
Email : info@bloemenbeek.nl
Site internet : www.bloemenbeek.nl

Kasteel 't Kerckebosch



Arnhemse Bovenweg 31
3708 AA ZEIST
Tel. +31-(0)30-6926666
Fax. +31-(0)30-6926600
Email : kerckebosch@bilderberg.nl
Site internet : www.bilderberg.nl/hotels/kasteel-kerckebosch

Grand Hotel Opduin



Ruijslaan 22
1796 AD DE KOOG - TEXEL
Tel. +31-(0)222-317445
Fax. +31-(0)222-317777
Email : info@opduin.nl
Site internet : www.opduin.nl

Xanders Bazaar



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

Restaurant De Poort



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
Fax. +31-(0)529-456235
Email : landgoed@laer.nl
Site internet : www.laer.nl

Restaurant Le Train Blue



Stationsplein 5a
4702 VX ROOSENDAAL
Tel. +31 (0)165-555400
Fax. +31 (0)165-560660
Email : hotel@goderie.com
Site internet : www.hotelgoderie.nl

Pays-Bas

Restaurant De Blanckenborgh



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

Hampshire Hotel Avenarius



Dorpsstraat 2
7261 AW RUURLO
Tel. +31-(0)573-451122
Fax. +31-(0)573-453744
Email : info@avenarius.nl
Site internet : www.avenarius.nl

Landgoed Groot Warnsborn



Bakenbergseweg 277
6816 VP ARNHEM
Tel. +31-(0)26-4455751
Fax. +31-(0)26-4431010
Email : info@grootwarnsborn.nl
Site internet : www.grootwarnsborn.nl

Restaurant «De oude Raadskelder»



Kerkstraat 18
7571 EE OLDENZAAL
Tel. +31(0)541-532553
Fax. +31(0)541-538810
Email : info@ouderaadskelder.nl
Site internet : www.ouderaadskelder.nl

Boshuys Hermitage



Posthoornseweg 5b
5062 SZ OISTERWIJK
Tel. +31(0)13-5286044
Fax. +31(0)13-5287645
Email : info@boshuyshermitage.nl
Site internet : www.boshuyshermitage.nl

De Vughtse Heide



Loonsebaan 155
5263 CN VUGHT
Tel. +31-(0)73-6571515
Fax. +31-(0)73-6566150
Email : info@devughtseheide.nl
Site internet : www.devughtseheide.nl

Hotel Frederiksoord



Majoor van Swietenlaan 20
8382 CG Frederiksoord
Tel. +31-(0)521-381500
Email : info@hotelfrederiksoord.nl
Site internet : www.hotelfrederiksoord.nl

Restaurant Hubert Haenen



Plenkertstraat 47A
6301 Valkenburg (Li)
Tel. 043 - 601 27 97
Email : info@huberthaenen.nl
Site internet : www.huberthaenen.nl

Restaurant De Schelp



Hoofdstraat 31
6881 TB Velp
Tel. 026-3620254
Fax. 026-3622254
Email : info@deschelpinvelp.nl
Site internet : www.deschelpinvelp.nl

Huis de Salentein



Putterstraatweg 5
3862 RA Nijkerk
Tel. +31 (0)33 2475201
Fax. +31 (0)33 2475202
Email : info@huisdesalentein.com
Site internet : www.huisdesalentein.nl

Hotel Restaurant la Sonnerie



Nieuwstraat 45
5691 AB SON & BREUGEL
Tel. +31-(0)499-460222
Fax. +31-(0)499-460975
Email : info@sonnerie.nl
Site internet : www.sonnerie.nl



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

India Dining



6, The Green
Warlingham
Surrey CRM ANA
Tel: +44 (0) 18 8362 5905
Website www.indiadining.co.uk
Proprietor & Maître Sabreur: Asad Khan

The Dorchester



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

Northcote Hotel



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

The Mandarin Oriental Hyde Park Hotel



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

Hintlesham Hall Hotel



Hintlesham, Ipswich, Suffolk IP8 3NS
Tel: +44 (0)1473 652334
Website: www.hintleshamhall.com
Maître-Sabreur René d'Arachy
Executive Chef: Alan Ford

Hotel TerraVina



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

The Millennium Gloucester Hotel



Harrington Gardens, London SW7 4LH
Tel: +44 207 373 6030
Director Siegmund Gabauer
General Manager Lee Richards
Website: www.millenniumhotels.com

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 Osborne-Ford
CSMA Maître-Sabreur David Armstrong

The Lamb at Hindon



(Boisdale Plc), Hindon
Wiltshire SP3 6DP
Tel +44 (0) 1747 820573
Nathan EVANS
Website: www.lambathindon.co.uk
Website: www.boisdale.co.uk

The Coach House



The Coach House, College Farm
Clanfield Road, Weald
Bampton
Oxon OX18 2HG
Tel: +44 (0) 1993 851041
Website: www.thecoachhousebampton.co.uk
Owner Maître Sabreur: Robin Shuckburgh

Radisson SAS Waterfront Hotel



La Rue de l'Étau
St Helier, Jersey
Channel Islands JE2 3WF
Tel +44 (0) 1534 671100
Website: www.radissonblu.com
Director: Ted Clucas

Royaume-Uni

The Milestone Hotel



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

Rye Lodge Hotel



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

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

Homewood Park Hotel



Hinton Charterhouse
Bath BA2 7 TB
Tel: +44 (0)1225 723 731
Website: www.homewoodpark.co.uk
Maitre-Sabreur and General Manager: Joshua Watts

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

Grange St Pauls Hotel



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

The Boat Inn



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

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

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

The Phoenix Palace



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

Nunsmere Hall



Nunsmere Hall Hotel,
Tarpoley Road, Oakmere,
Northwich, Cheshire, CW8 2ES
Telephone +44 (0)1606 889100
Telephone +44 (0)1606 889055
www.nunsmere.co.uk
General Manager & Maître-Sabreur: Mark Huntley

Spitbank Fort



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

Singapour

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

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

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

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
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

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

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

Hotel Merian



Restaurant Café Spitz
Rheingasse 2 • 4054 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)

Al Lido Ristorante Bar Beach Lounge



Viale Castagnola 6 • CH-6906 LUGANO
Tél. 0041(0)91 9715500 • Fax : 0041 (0)91 9715501
Site internet : www.allidobar.com
Email : info@allidobar.com
Propriétaire : Roberto RUSCA

Grand Regina Alpin Well&Fit Hotel



CH-3818 Grindelwald
Tel : ++41 33 854 86 00 • Fax: ++41 33 854 86 88
Email : info@grandregina.ch
Site internet : www.grandregina.ch
Propriétaires : Hans und Maggie Krebs
Directeur : R Emmert Jepkes
Chef de cuisine : Thomas Pfister
Spécialité : 1'600mq Wellness

Suisse

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

Thaïlande

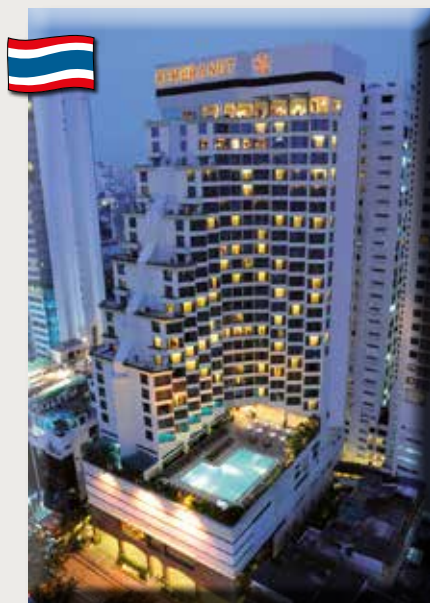
Zazen Restaurant



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

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, THAILAND
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 Thaï, fruits de mer, cuisine italienne

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. Krirkphol MASAYAVANICH
Chef de cuisine : Mr. Ekapan BURANAKUL



www.champagne-goerg.com

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



E.LECLERC

THIVERNY MONTATAIRE



Tél. : 03 44 28 55 55

Fax : 03 44 25 85 22

*"de Thiverny à Montataire...
...c'est leclerc le moins cher"*



L'Art et le Vin...



CHATEAU
CLAUZET
SAINT-ESTÈPHE



www.chateauclauzet.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE. A CONSOMMER AVEC MODERATION.

GROUPE DEFOORT
Relais d'Or
50 ans



Le réseau
GLACES - BOULGUES - 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

Parce que le respect de l'environnement est une valeur essentielle, Bosch s'engage à le préserver en développant des appareils éco-performants.



Green Technology inside



Retrouvez toute l'information produits et l'actualité de la marque sur www.bosch-home.fr





CHERCHÉZ, IL TROUVE!

LE site référence de DISCOUNT électroménager



www.etroutetout.com

DÉFINITIVEMENT, UNE IDÉE NOIRE
PEUT ÊTRE **LUMINEUSE.**



De Dietrich 
LES NOUVEAUX **OBJETS DE VALEUR**



Nouvelle Black line

Si noire et tellement lumineuse : incontestablement, la nouvelle Black line De Dietrich a quelque chose d'éblouissant. Ici, design et technologie rivalisent d'élégance et d'ingéniosité pour faire de la cuisine un haut lieu de créativité et de plaisir esthétique. Design, Perfection, Innovation : tout ce qui fait la valeur des objets De Dietrich.