

GRAND CHAPITRE

Lisbonne
Du 17 au 19 Février 2023

Lisbon
February 17th to 19th, 2023



— CHAÎNE DES RÔTISSEURS —
— PORTUGAL —

— 50 YEARS —



Une communauté mondiale axée sur la convivialité, l'amitié, la camaraderie et le partage de la passion pour l'art culinaire.

A global community whose focus is conviviality, friendship, camaraderie and sharing a passion for the culinary arts.

Mail:
cdr50portugal@gmail.com

Web:
<https://events.chainedesrotisseurs.com/event/52/50th-anniversary-grand-chapitre>

Bienvenue

Welcome

Chers Confrères et amis

C'est un grand honneur et un grand plaisir pour moi de participer à la célébration du 50e anniversaire de la fondation du Bailliage du Portugal à Lisbonne.

Moderne et dynamique, la ville aux sept collines, avec ses bâtiments colorés et sa musique de fado, est aussi l'une des plus anciennes villes européennes, qui regorge de trésors historiques.

Tout cela se combine avec de fortes traditions culinaires et d'hospitalité pour faire de Lisbonne un lieu parfait pour un grand Chapitre de la Chaîne.

Paulo Amado, Bailli Délégué du Portugal, Anibal Soares, Membre du Conseil Magistral et Président d'Honneur de cette célébration des 50 ans, ainsi que l'ensemble du Bureau du Bailliage du Portugal et moi-même, sommes très heureux de vous accueillir à Lisbonne.

Vive la Chaîne !

Yam Atallah
Président

Dear members and friends

It will be a great honour and a great pleasure for me to participate in the celebration of the 50th anniversary of the foundation of the Bailliage of Portugal in Lisbon.

Modern and vibrant, the City of Seven Hills, with its colourful buildings and fado music, is also one of the oldest European cities, full of historical treasures.

All this combines with strong culinary and hospitality traditions to make Lisbon a perfect venue for a great Chapitre of the Chain.

Paulo Amado, Bailli Délégué of Portugal, Anibal Soares, Member of the Conseil Magistral and Président d'Honneur of this 50 years celebration, together with the entire Bureau du Bailliage du Portugal and myself, are very much looking forward to welcoming you in Lisbon.

Vive la Chaîne!



A tous ceux qui nous rejoignent de l'extérieur du Portugal, à nos membres portugais, et à tous ceux qui dans ce Chapitre feront partie de la famille de la Chaîne, nous vous souhaitons une chaleureuse bienvenue à Lisbonne et à cette célébration des 50 ans de la Chaîne des Rôtisseurs Portugal.

Au Portugal, nous avons 9 baillages qui s'engagent à développer des projets de nature différente, car nous sommes passionnés par la gastronomie et la diversité que présente notre pays.

Depuis près de 900 ans, la géographie du Portugal continental et des îles donne des produits de grande spécialité que les artisans transforment en excellence, fournissant aux chefs des matières premières mémorables.

Nous sommes certains que votre visite dans notre pays sera remarquable. Nous avons construit le programme pour vous faire goûter nos aliments traditionnels et modernes avec vos cinq sens en éveil ; le meilleur complément au confort et à l'hospitalité qui nous caractérisent.

Nous espérons que les célébrations se dérouleront bien et que vous reviendrez pour profiter davantage de ce que le Portugal a à offrir.

Un merci spécial à tous les membres impliqués dans ce chapitre : La Chancelière Fátima Marcos ; et tous les baillis : Jean, Richard, Ana, Filipe, Ramalho, Dinis, Catarina, Pedro, Fernando, et notre président d'honneur, M. Anibal Soares. Et aussi, aux chefs, incarnés par le chef Luís Gaspar.

Vive La Chaîne !

Paulo Amado

Bailli Délégué du Portugal
Commandeur

To everyone who joins us from outside Portugal, and to our Portugal members, and to all those who in this Chapitre will become part of the Chaîne family, we wish you a warm welcome to Lisbon and to this celebration of 50 years of Chaîne des Rôtisseurs Portugal.

In Portugal we have 9 bailages who are committed to the development of projects of a different nature, because we are passionate about the gastronomy and the diversity that our country presents.

For almost 900 years the geography of mainland Portugal and the islands gives products of great specialty that artisans transform into excellence, providing chefs with memorable raw materials.

We are certain that your visit to our country will be remarkable. We built the program to let you taste our traditional and modern foods with your five senses awakened; the best complement to the comfort and hospitality that characterize us.

We hope that the celebrations go well and that you come back again to enjoy more of what Portugal has to offer.

A special thank you to all the members involved in this Chapitre: Chancelier Fátima Marcos; and all the baillis: Jean, Richard, Ana, Filipe, Ramalho, Dinis, Catarina, Pedro, Fernando, and our honorary president, Mr. Anibal Soares. Also, to the chefs, personified in Chef Luís Gaspar.

Vive La Chaîne!

Tout a commencé en 1950 par un déjeuner entre cinq amis, à savoir Curnonsky, Prince des Gastronomes et Jean Valby, le premier président de la CDR, et c'est ainsi que la Chaîne des Rôtisseurs est née.

A propos du Portugal, je voudrais souligner trois faits intéressants :

1 - Si après 23 ans (1973) nous avons eu l'occasion d'accueillir le fondateur de la Chaîne internationale lors du premier Grand Chapitre portugais, Yam Atallah nous fera l'honneur de présider notre 50e anniversaire.

2 - Le hasard a fait que les deux fondateurs mentionnés, à partir de 1950, ont été des écrivains et éditeurs gastronomiques, ainsi que Paulo Amado, Bailli Délégué du Portugal, exerce également cette activité professionnelle. Sans doute un bon présage pour l'avenir.

3 - L'évolution gastronomique de la Chaîne au Portugal a été harmonieuse, comme on peut aisément le déduire et le prouvera à l'occasion de ce prochain Grand Chapitre, en 2023.

C'est avec grand plaisir que j'ai accepté l'invitation de Paulo à être le président d'honneur de cet important événement. C'est donc avec la plus grande attente que j'attends la présence nationale et internationale, des nombreux membres qui ont déjà exprimé le souhait de nous rejoindre.

Nous vous souhaitons la bienvenue.

Aníbal Soares

Président d'honneur du Chapitre du 50ème Anniversaire de la Chaîne des Rôtisseurs (Portugal)
Président de l'Assemblée générale
Bailli Délégué Honoraire - Portugal
Conseiller Magistral - Paris
Officier Commandeur

It all began in 1950 with a lunch between five friends, namely Curnonsky, Prince of Gastronomes and Jean Valby, the first president of the CDR, and so the Chaîne des Rôtisseurs was reborn.

About Portugal, I would like to highlight three interesting facts:

1 - If after 23 years (1973) we had the opportunity to welcome the founder of the international Chaîne at the first Portuguese Grand Chapitre, Yam Atallah will honour us by presiding over our 50th anniversary.

2 - Chance made the two mentioned founders, from 1950, to have been gastronomic writers and editors, as well as Paulo Amado, Bailli Délégué from Portugal, also exercises this professional activity. Undoubtedly a good omen for the future.

3 - The gastronomic evolution of the Chaîne in Portugal has been harmonious, as can easily be deduced and will be proven by the occasion of this next Grand Chapitre, in 2023.

It was my great pleasure to accept Paulo's invitation to be the president of honour for this important event. It is therefore with the greatest expectation that I await the national and international presence, of the many members who have already expressed a wish to join us.

We welcome you.



Paulo Amado and Anibal Soares, Bailli Délégué and Bailli Honoraire of the Portuguese Chaîne des Rôtisseurs.

Histoire de La Chaîne des Rôtisseurs

History of The Chaîne des Rôtisseurs

1248

Louis IX, le roi de France qui sera plus tard canonisé sous le nom de Saint Louis, a ordonné la création de plusieurs guildes professionnelles dont celle des "Ayeurs" ou rôtisseurs d'oies. Le but de cette guilde était d'améliorer les connaissances techniques de ses membres : apprentis, commerçants et maîtres.

Louis IX, the French King later canonized as Saint Louis, ordered the establishment of several professional guilds including that of the "Ayeurs" or goose roasters. The purpose of this guild was to improve the technical knowledge of its members: apprentices, tradesmen and masters.

1509

Sous le règne de Louis XII, les connaissances de la guilde sont étendues à la préparation d'autres viandes et volailles, y compris le gibier, et elle prend le nom de "Rôtisseurs".

During the reign of Louis XII, the guild's knowledge was extended to include the preparation of other meats and poultry, including game, and it took the name "Rôtisseurs".

1610

Création des armoiries : Elles représentaient deux broches croisées et quatre ustensiles à larder au centre, entourés des flammes de l'âtre. Dans la version actuelle, cet emblème historique est entouré de fleurs de lys et de deux chaînes entre lesquelles figure le nom de l'association. La chaîne intérieure représente les membres professionnels, tandis que la chaîne extérieure symbolise les membres non professionnels.

Creation of the Coat of Arms: It featured two crossed spits and four larding utensils in the center, surrounded by the flames of the hearth. In today's version, this historic emblem is encircled by fleurs-de-lys and two chains with the name of the association in between. The inner chain represents the professional members, while the outer chain symbolizes the nonprofessional members.

1793

Pendant plus de quatre siècles, la Confrérie des Rôtisseurs a cultivé et développé l'art culinaire. Elle a répondu à toutes les exigences de professionnalisme demandées par la "Table Royale", jusqu'en 1793, date à laquelle le système des guildes a été dissous pendant la Révolution française.

For more than four centuries the Confrérie des Rôtisseurs cultivated and developed the culinary arts. It met all the requirements of professionalism demanded by the "Royal Table", until 1793 when the guild system was dissolved during the French Revolution.

History of The Chaîne des Rôtisseurs

1950

Le Dr Auguste Bécart, les célèbres journalistes Jean Valby et Curnonsky (élu “Prince des Gastronomes”) et les chefs Louis Giraudon et Marcel Dorin ont relancé l’association en créant la “Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs”

Dr. Auguste Bécart, the well-known journalists Jean Valby and Curnonsky (elected ‘Prince of Gastronomes’) and Chefs Louis Giraudon and Marcel Dorin revived the association founding the “Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs”.

1973

La Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage du Portugal, ou Portugal Bailliage, a été fondée pour perpétuer les traditions établies.

The Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage du Portugal, or Portugal Bailliage, was founded to carry on the established traditions.

2011

L’école de gastronomie d’Evora est créée. L’école est entièrement financée par le Bailliage du Portugal, ainsi que par des contributions de l’ACCR (Association Caritative de la Chaîne des Rôtisseurs) - la branche caritative internationale de la Chaîne. L’école est un excellent moyen d’enseigner aux jeunes les plus hauts standards de la gastronomie et de l’hospitalité.

The Gastronomy school in Evora is established. The school is entirely sponsored by the Bailliage of Portugal together with contributions from the ACCR (Association Caritative de la Chaîne des Rôtisseurs) - the Chaîne’s international charitable arm. The school is a great way to teach young people the highest standards of gastronomy and hospitality.

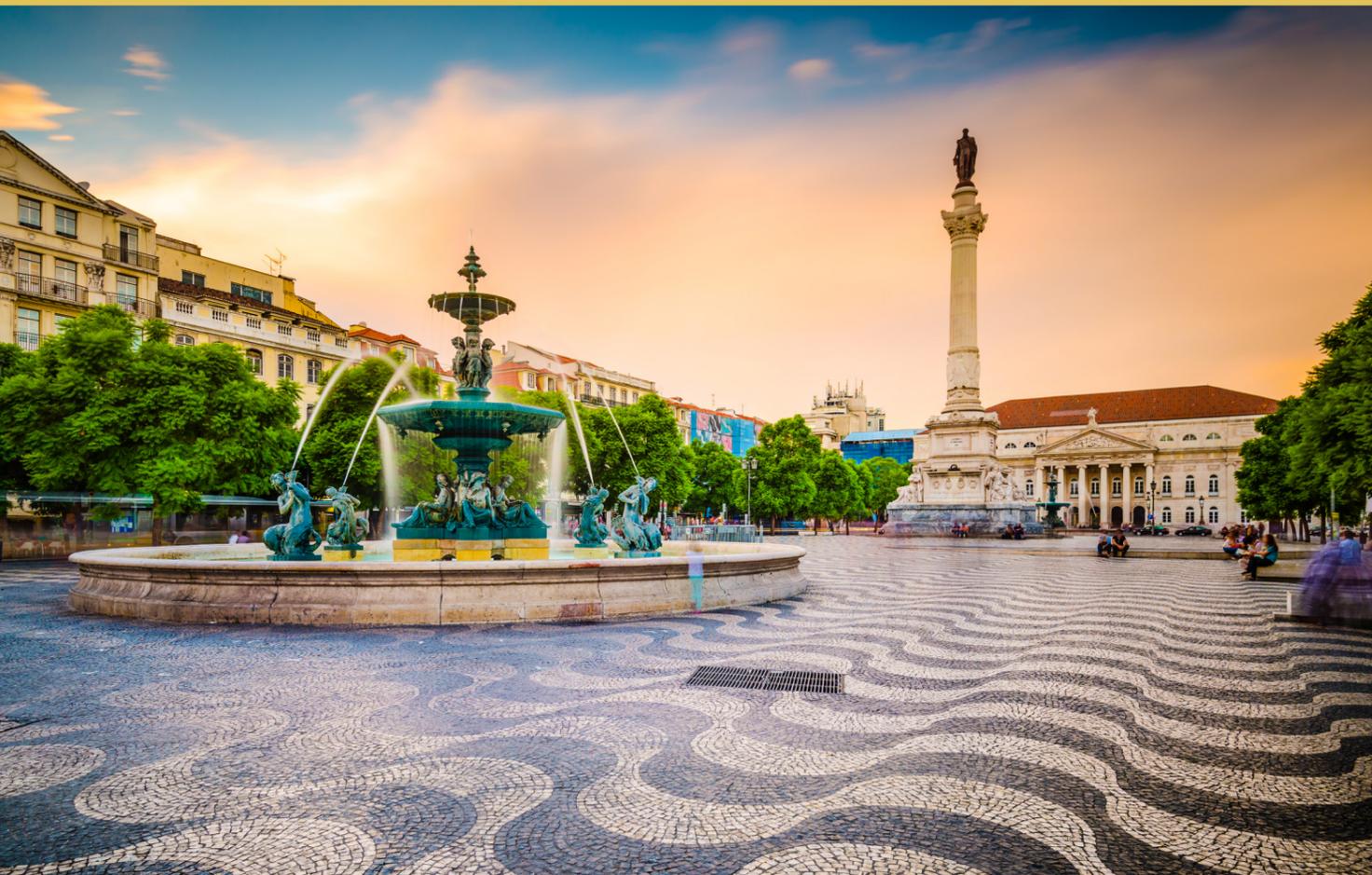
Aujourd'hui / Today

La Chaîne des Rôtisseurs Portugal fête ses 50 ans d’existence. Avec environ 25 000 membres, la Chaîne des Rôtisseurs est une association internationale de gastronomie présente dans plus de 80 pays, qui réunit des passionnés partageant les mêmes valeurs de qualité, de gastronomie, d’encouragement de l’art culinaire et des plaisirs de la table. Le caractère distinctif de notre association est de réunir amateurs et professionnels du monde entier autour de l’appréciation de la bonne cuisine, qu’ils soient hôteliers, restaurateurs, chefs ou sommeliers.

Chaîne des Rôtisseurs Portugal is celebrating its 50-year anniversary. With approximately 25,000 members, Chaîne des Rôtisseurs is an International Gastronomy Association now present in more than 80 countries, uniting enthusiasts who share the same values of quality, fine dining, the encouragement of the culinary arts and the pleasures of the table. The distinctive character of our association is to bring together amateurs and professionals from all over the world in the appreciation of good cuisine, whether they are hoteliers, restaurant owners, chefs or sommeliers.



Programme / Program



Jour 1 - Vendredi

17 Février 2023

Arrivée et enregistrement à l'hôtel

20:00 - 23:00

Dîner de bienvenue à la Pousada de Lisboa

Day 1 - Friday

February 17, 2023

Arrival and check-in at the hotel

20:00 - 23:00

Welcome dinner at Pousada de Lisboa

Jour 2 - Samedi

18 Février 2023

09:30 - 12:00

Tour / visite de Lisbonne - Belém / Jerónimos

12:30 - 15:00

Déjeuner au restaurant Solar dos Presuntos

17:00 - 18:00

Boisson de bienvenue et canapés à l'hôtel Pestana Palace

18:00 - 19:00

Cérémonie d'intronisation à l'hôtel Pestana Palace

19:00 - 23:00

Dîner de gala à l'hôtel Pestana Palace

Day 2 - Saturday

February 18, 2023

09:30 - 12:00

Tour / visit to Lisbon - Belém / Jerónimos

12:30 - 15:00

Lunch at the Solar dos Presuntos Restaurant

17:00 - 18:00

Welcome drink and canapes at the Pestana Palace Hotel

18:00 - 19:00

Induction ceremony at the Pestana Palace Hotel

19:00 - 23:00

Gala dinner at the Pestana Palace Hotel

Jour 3 - Dimanche

19 Février 2023

09:30 - 12:00

Tour / visite du centre-ville de Lisbonne / Bairro Alto / Bairro Castelo

12:30 - 15:00

Déjeuner informel avec les chefs portugais de la Chaîne à Manja Marvila

Day 3 - Sunday

February 19, 2023

09:30 - 12:00

Tour / visit downtown Lisbon / Bairro Alto / Bairro Castelo

12:30 - 15:00

Informal lunch with Portuguese Chefs from Chaîne at Manja Marvila



JOUR 1 : Vendredi

17 Février 2023

20:00 - 23:00

Dîner de bienvenue à la Pousada de Lisboa

Chef Marcos Silva

La Pousada de Lisboa est un hôtel de luxe situé au cœur de Lisbonne, au Portugal. L'hôtel se trouve dans un palais du XVIII^e siècle magnifiquement restauré, ce qui vous donnera un aperçu de la richesse historique et culturelle de la ville.

L'un des points forts de l'hôtel est son restaurant sur le toit, qui offre une vue imprenable sur la ville et sert une délicieuse cuisine portugaise.

La Pousada de Lisboa offre une expérience unique et inoubliable aux visiteurs de Lisbonne. Avec son architecture charmante, son hébergement confortable et ses excellents équipements et services, il n'est pas étonnant que la Pousada soit un choix populaire parmi

les voyageurs qui visitent la ville.

Menu:

Morue et pois-chiches en pâte phyllo, coulis de poivron et tapenade

Tournedos de veau gratiné au fromage de S. Jorge, gratin de pommes de terre, haricots verts et sauce au Porto

Parfait de vanille, pomme et cannelle, glace au rhum et raisins secs

Café et mignardises

Code vestimentaire:

Tenue élégante décontractée avec insignes de la Chaîne

DAY 1: Friday

February 17, 2023

20:00 - 23:00

Welcome dinner with Regional Portuguese Food at Pousada de Lisboa

Chef Marcos Silva

Pousada de Lisboa is a luxury hotel located in the heart of Lisbon, Portugal. The hotel is situated in a beautifully restored 18th century palace, giving guests a glimpse into the city's rich history and culture.

A highlight of the hotel is its rooftop restaurant, which offers stunning views of the city and serves delicious Portuguese cuisine.

The Pousada de Lisboa offers a truly unique and unforgettable experience for guests visiting Lisbon. With its charming architecture, comfortable accommodations, and excellent amenities and services, it's no wonder that the Pousada de Lisboa is a popular choice among travelers to the city.

Menu:

Salted cod and chickpeas in filo pastry, red pepper coulis and tapenade.

Veal tournedos gratinated with S. Jorge cheese, potato gratin, green beans and Port sauce.

Vanilla, apple and cinnamon Parfait, rum and raisins ice-cream

Coffee and mignardises

Dress code:

Smart casual with Chaîne insignia



Jour / Day 2

JOUR 2 : Samedi

18 Février 2023

09:30 - 12:00

Tour / visite de Lisbonne - Belém / Jerónimos

La tour de Belém a été construite entre 1514 et 1520 dans le cadre du système de défense de l'estuaire du Tage. La conception unique de la tour comprend un bastion moderne et lourdement armé, en saillie au-dessus du fleuve. C'est une pierre angulaire de l'identité portugaise et l'icône d'un pays façonné par son passé maritime.

Le monastère des Jerónimos est un monument national et a été classé au patrimoine mondial de l'UNESCO en 1983. Cette œuvre architecturale du XVIe siècle est devenue un élément de l'identité et de la culture portugaises. Un magnifique exemple du style manuélin avec des influences gothiques flamboyantes, mauresques et du début de la Renaissance.

Code vestimentaire:

Décontracté avec insignes de la Chaîne

12:30 - 15:00

Déjeuner au restaurant Solar dos Presuntos

Chef Hugo Araújo

Le restaurant Solar dos Presuntos est un restaurant portugais traditionnel et authentique situé au cœur de Lisbonne. Il s'agit d'une entreprise familiale qui sert des plats délicieux depuis 60 ans. Il présente un décor caractéristique et attrayant, avec une atmosphère chaleureuse et accueillante. C'est un endroit où vous pourrez déguster une délicieuse cuisine portugaise traditionnelle.

Menu:

Sur la table

Morue à la tomate "Solar"

Poulpe à la Galega

Palourdes "á bulhão pato"

Lames de thon

La mer à table

Filet de Saint Pierre et panade de Homard

La terre à table

Veau "barrosã" au four à la mode de Monção

Du Verger

Coing rôti aux épices et glace à la vanille

Boissons:

Vin blanc Alvarinho de Monção e rouge Doc du Douro

Code vestimentaire:

Décontracté avec insignes de la Chaîne

DAY 2: Saturday

February 18, 2023

09:30 - 12:00

Tour / visit to Lisbon - Belém / Jerónimos

The Tower of Belém was built between 1514 and 1520 as part of the Tagus estuary defence system. The tower's unique design includes a modern and heavily armed bastion, protruding over the river. It is a cornerstone of Portuguese identity and an icon of a country moulded by its maritime past.

Jerónimos Monastery is a National Monument and was classified a UNESCO World Heritage Site in 1983. The 16th century work of architecture became part of Portuguese identity and culture. A magnificent example of the Manueline style with Flamboyant Gothic, Moorish, and early Renaissance influences.

Dress code:

Casual with Chaîne insignia

12:30 - 15:00

Lunch at the Solar dos Presuntos Restaurant

Chef Hugo Araújo

The restaurant Solar dos Presuntos is a traditional and authentic Portuguese restaurant located in the heart of Lisbon. It is a family-run business and has been serving up delicious food for 60 years. It has a characteristic and appealing décor, with a warm and welcoming atmosphere. It is a place where you can enjoy delicious traditional Portuguese cuisine.

Menu:

On the Table

Codfish with tomato "Solar style"

Galician Octopus

Clams "á bulhão pato"

Thin slices of Tuna

The sea on the Table

Filet of John Dory with a Lobster bread stew

The earth on the Table

Barrosã Veal roasted in the oven, Monção style

From the Orchard

Quince roasted in spices with Vanilla Ice-cream

Drinks

White wine: Alvarinho de Monção and Red Wine: Douro Doc

Dress code:

Casual with Chaîne insignia



Jour / Day 2

PESTANA PALACE HOTEL

Le Pestana Palace Hotel est un hôtel de luxe doté d'une riche histoire et d'un sens de la tradition. Il est considéré comme l'un des hôtels les plus luxueux et les plus emblématiques d'Europe. Il a subi de nombreuses rénovations au fil des ans afin de conserver son statut de l'un des meilleurs hôtels d'Europe et de maintenir le décor élégant, luxueux et charmant de l'hôtel.

17:00 - 18:00

Boisson de bienvenue et canapés à l'hôtel Pestana Palace (Salle: Andaluz & Campolina)

18:00 - 19:00

Cérémonie d'intronisation à l'hôtel Pestana Palace (Salle: Sala Lusitano I)

19:00 - 23:00

Dîner de gala à l'hôtel Pestana Palace

Chef Pedro Marques

Menu:

Crème de homard bleu, salicorne et croquant de pâte feuilletée

Morue salée portugaise en croûte d'herbes, feuilles de navets sautées et pommes de terre grillées, sauce vinaigrée d'oignons rouges
Paleron de bœuf braisé aux lies de Vintage, gratin de pommes de terre et prunes, salade de racines et jeunes pousses

Notre sélection de desserts des couvents

Code vestimentaire:

Cravate noire pour les messieurs, robes de soirée pour les dames, avec insignes de la Chaîne

PESTANA PALACE HOTEL

Pestana Palace Hotel is a luxury hotel with a rich history and a sense of tradition. It is considered to be one of the most luxurious and iconic hotels in Europe. It has undergone many renovations over the years to maintain its status as one of the best hotels in Europe, and to maintain the hotel's elegant, luxurious, and charming décor.

17:00 - 18:00

Welcome drink and canapes at the Pestana Palace Hotel (Room: Andaluz & Campolina)

18:00 - 19:00

Induction ceremony at the Pestana Palace Hotel (Room: Sala Lusitano I)

19:00 - 23:00

Gala dinner at the Pestana Palace Hotel

Chef Pedro Marques

Menu:

Cream of blue lobster, Salicornia, and crispy puff pastry

Portuguese cured codfish in a crust of herbs, sautéed turnip greens and roasted potatoes, red onion and vinegar sauce

Feather blade beef braised in Vintage lees, potato and plum gratin, roots and sprouts salad

Our selection of Conventual Sweets and traditional desserts

Dress code:

Black tie for gentlemen, evening gowns for ladies, with Chaîne insignia



Jour / Day 3



JOUR 3 : Dimanche

19 Février 2023

09:30 - 12:00

Tour / visite du centre-ville de Lisbonne / Bairro Alto / Bairro Castelo

Lisbonne est également l'une des plus anciennes villes d'Europe occidentale. Elle se trouve sur le fleuve Tage, dans la partie occidentale de la péninsule ibérique. Elle a été fondée par les Romains en 138 avant J.-C., et son histoire est très longue. La ville a servi de plaque tournante importante pour le commerce avec l'Asie et l'Afrique. Les structures et monuments historiques, les musées, les galeries, les places et les églises ne sont que quelques-unes des attractions touristiques bien connues de Lisbonne.

Autrefois, le quartier connu sous le nom de Bairro Alto-, qui signifie "quartier supérieur", abritait des résidents aisés. Après la Seconde Guerre mondiale, la ville a gagné en popularité pour sa vie nocturne grâce à l'expansion de l'industrie du tourisme au Portugal. Le quartier était autrefois habité par des artistes et des bohémiens, et bon nombre des galeries et des studios sont encore debout.

Le quartier connu sous le nom de Bairro Castelo est situé à côté de la grande gare et du port de Lisbonne, sur le côté est du quartier central des affaires de la ville. Depuis les années 1960, il est reconnu comme un quartier ouvrier comptant une importante population d'immigrants du Brésil et d'autres nations africaines.

Code vestimentaire:

Décontracté avec insignes de la Chaîne

12:30 - 15:00

Déjeuner informel avec les chefs portugais de la Chaîne à Manja Marvila

Chef Luís Gaspar avec les chefs José Júlio Vintém, Filipe Ramalho, Mauro Álison, Lídia Brás, Vitor Adão et Mateus Freire.

Manja Marvilla est une maison ouverte qui a commencé comme un studio de cuisine. Elle est désormais ouverte à Lisbonne en tant que lieu d'événements culturels où l'on peut organiser des cours de cuisine africaine, des expositions de photos ou même le lancement d'un album de musique.

Manja est un petit laboratoire alimentaire à Lisbonne où les chefs se rencontrent pour des événements spéciaux et le responsable, le bailli portugais Paulo Amado, l'utilise comme une scène pour son travail sur la gastronomie portugaise.

Style de rue où logent une cinquantaine d'artistes, Manja est une cuisine au milieu de ce hub dans ce quartier artistique de Marvila.

Menu:

Entrées / "tapas" portugaises:

Fromages Portugais de petit producteur

Salaisons fumées artisanales de petit producteur

Pain de blé traditionnel

Pain de Maïs Jaune

Farcis de perdrix

Croquettes de morue

Gésiers à l'étuvée

Salade de poulpe, Salade d'œufs de poisson

Salade d'Oreille de porc à la Coriandre

Lapin en escabèche, Morue et pois chiches

Poisson / Viande:

Soupe de poissons traditionnelle

Chevreau rôti avec riz au four

Sélection de légumes rôtis au four

Patates douces grillées

Dessert:

Riz au lait, Pudding "do Abade"

Code vestimentaire:

Décontracté avec insignes de la Chaîne

DAY 3: Sunday

February 19, 2023

09:30 - 12:00

Tour / visit downtown Lisbon / Bairro Alto / Bairro Castelo

Lisbon is also one of the oldest cities in Western Europe. On the Tagus River, in the western part of the Iberian Peninsula. It was established by the Romans in 138 BC, and has a lengthy history. The city served as a significant hub for trade with Asia and Africa. Historic structures and monuments, museums, galleries, plazas, and churches are just a few of Lisbon's well-known tourist attractions.

In the past, the neighbourhood known as Bairro Alto—which means "Upper Neighbourhood"—was home to affluent residents. After World War II, the city gained popularity for its nightlife as a result of Portugal's expanding tourism industry. It was formerly inhabited by artists and bohemians, and many of the galleries and studios are still standing.

The neighbourhood castle known as Bairro Castelo is situated adjacent to Lisbon's major train station and harbor on the eastern side of the city's central business district. Since the 1960s, it has long been recognized as a working-class neighborhood with a sizable immigrant population from Brazil and other African nations.

Dress code:

Casual with Chaîne insignia

12:30 - 15:00

Informal lunch with Portuguese Chefs from Chaîne at Manja Marvila

Chef Luís Gaspar with Chefs José Júlio Vintém, Filipe Ramalho, Mauro Álison, Lídia Brás, Vitor Adão and Mateus Freire.

Manja Marvilla is an open house that started as a kitchen studio. Now open to Lisbon as a cultural event venue where you can have anything from a class on African cuisine, to a photo exhibit or even a music album launch.

Manja it's a small food lab in Lisbon where chefs meet for special events and the person in charge, Portuguese Bailli, Paulo Amado, uses it as a stage for his work on Portuguese gastronomy.

Street style where house around 50 artists, Manja is a kitchen in the middle of that hub in this artistic area of Marvila.

Menu:

Starters / Portuguese "tapas":

Portuguese cheeses (from a small producer)

Artisanal smoked sausages (small producer)

Traditional wheat bread

Traditional yellow corn bread

Partridge pies

Codfish cakes

Stewed gizzards

Octopus salad, Fish eggs salad

Pigs ear and coriander salad

Marinated rabbit

Codfish and chickpeas salad

Fish / Meat:

Traditional fish stew

Roast kid with oven rice

Selection of oven roasted vegetables

Grilled sweet potatoes

Dessert:

Rice pudding, Crème caramel pudding

Dress code:

Casual with Chaîne insignia

Hébergement suggéré

Suggested accommodation



Pestana Palace Hotel

Rua Jau, 54
1300-314 Lisboa
Tel: +351 213 615 600

Email: guest@pestana.com

Web: <https://www.pestanapalacelisbon.com>



Palácio do Governador

Rua Bartolomeu Dias, 117
1400-030 Lisboa
Tel: +351 212 467 800

Email: palaciogovernador@nauhotels.com

Web: <https://www.palaciogovernador.com/>

Código de Desconto / Discount code:
CDR50PT (10%)



Vila Galé Ópera

Travessa Conde da Ponte
1300-141 Lisboa
Tel: +351 213 605 400

Email: portugal.reservas@vilagale.com

Web: <https://www.vilagale.com/br/hoteis/costa-de-lisboa/vila-gale-opera>

Código de Desconto / Discount code:
CDR50PT (15%)

Inscriptions

Registrations

Inscriptions

Les inscriptions peuvent se faire en ligne sur <https://events.chainedesrotisseurs.com/event/52/50th-anniversary-grand-chapitre>

Vous pouvez également remplir le formulaire d'inscription fourni et l'envoyer à la Chaîne des Rôtisseurs Portugal à l'adresse suivante cdr50portugal@gmail.com

Pour les inscriptions en ligne et par e-mail, envoyez le paiement intégral sur le compte suivant et transmettez la preuve de paiement à la Chaîne des Rôtisseurs Portugal à l'adresse cdr50portugal@gmail.com

Chaîne des Rôtisseurs Portugal

IBAN: PT50003300000208842195824

SWIFT: BCOMPTPL

Registrations

Registrations can be done online at <https://events.chainedesrotisseurs.com/event/52/50th-anniversary-grand-chapitre>

Alternatively, you can fill out the application form provided and send it to Chaîne des Rôtisseurs Portugal at cdr50portugal@gmail.com

For online and email registrations, send full payment to the following account and forward proof of payment to Chaîne des Rôtisseurs Portugal at cdr50portugal@gmail.com

Chaîne des Rôtisseurs Portugal

IBAN: PT50003300000208842195824

SWIFT: BCOMPTPL





Questions

Email: cdr50portugal@gmail.com

