

GRAND CHAPITRE

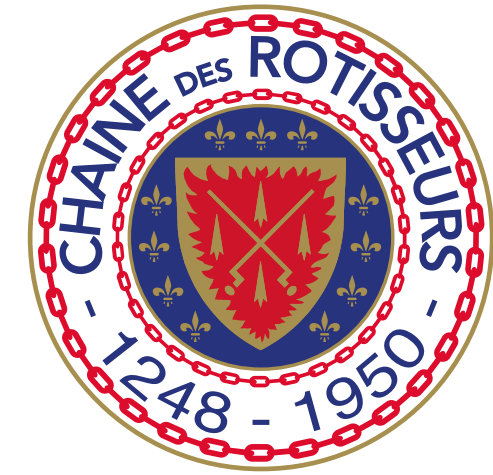
Lisboa
17 a 19 de Fevereiro de 2023

Lisbon
February 17th to 19th, 2023



— CHAÎNE DES RÔTISSEURS —
— PORTUGAL —

— 50 YEARS —



Uma comunidade global cujo foco é o convívio, a amizade, a camaradagem e a partilha de uma paixão pelas artes culinárias.

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>

Bem-vindo Welcome

Caros membros e amigos

Será para mim uma grande honra e um grande prazer participar na celebração do 50º aniversário da fundação do Bailliage de Portugal em Lisboa.

Moderna e vibrante, a Cidade de Sete Colinas, com os seus edifícios coloridos e música de fado, é também uma das mais antigas cidades europeias, cheia de tesouros históricos.

Tudo isto combina com fortes tradições culinárias e de hospitalidade para fazer de Lisboa um local perfeito para um grande Chapitre do Chaîne.

Paulo Amado, Bailli Délégué de Portugal, Anibal Soares, Membro do Conseil Magistral e Président d'Honneur desta celebração de 50 anos, juntamente com todo o Bureau du Bailliage du Portugal e comigo, aguardam com grande expectativa a sua chegada a Lisboa.

Vive la Chaîne!

Yam Atallah
Presidente

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 Chaîne.

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!



Bem-vindo Welcome

A todos os que se juntam a nós de fora de Portugal, e aos nossos membros de Portugal, e a todos aqueles que neste Chapitre se tornarão parte da família Chaîne, desejamos-vos as mais calorosas boas-vindas a Lisboa e a esta celebração dos 50 anos do Chaîne des Rôtisseurs Portugal.

Em Portugal temos 9 bailados que estão empenhados no desenvolvimento de projectos de natureza diferente, porque somos apaixonados pela gastronomia e pela diversidade que o nosso país apresenta.

Há quase 900 anos que a geografia de Portugal Continental e das ilhas oferece produtos de grande especialidade que os artesãos transformam em excelência, fornecendo aos chefes de cozinha matérias-primas memoráveis.

Estamos certos de que a sua visita ao nosso país será notável. Construímos o programa para lhe permitir provar os nossos alimentos tradicionais e modernos com os seus cinco sentidos despertados; o melhor complemento para o conforto e hospitalidade que nos caracterizam.

Esperamos que as celebrações corram bem e que regresse para desfrutar mais do que Portugal tem para oferecer.

Um agradecimento especial a todos os membros envolvidos neste Chapitre: À Chancelier Fátima Marcos; e a todos os baillis: Jean, Richard, Ana, Filipe, Ramalho, Dinis, Catarina, Pedro, Fernando, e ao nosso presidente honorário, Sr. Anibal Soares. Também, aos chefes de cozinha, personificados no Chefe Luís Gaspar.

Vive La Chaîne!

Paulo Amado

Bailli Délégué de 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!

Tudo começou, em 1950, com um almoço, entre cinco amigos, nomeadamente Curnonsky, Príncipe dos Gastrónomos e Jean Valby, o primeiro presidente da CDR, renascendo, assim, a Chaîne des Rôtisseurs.

Sobre Portugal saliento três interessantes fatos:

1 - Se passados 23 anos (1973) tivemos a oportunidade de receber o fundador da Chaîne internacional no primeiro Grand Chapitre português, Yam Atallah irá honrar-nos, ao presidir o nosso 50º aniversário.

2 - O acaso fez com que os dois mencionados fundadores, de 1950, terem sido escritores e editores gastronómicos, tal como Paulo Amado, Bailli Délégué de Portugal, igualmente exerça esta atividade profissional. Sem dúvida um bom presságio para o futuro.

3 - A evolução gastronómica da Chaîne em Portugal foi harmoniosa, como facilmente se depreende e se poderá comprovar, pela ocasião deste próximo Grand Chapitre, em 2023.

Tive o maior prazer ao aceitar o convite do Paulo para ser o presidente de honra deste importante evento. É, pois, com a maior expectativa que aguardo a presença nacional e internacional, dos muitos membros que já manifestaram vontade de se juntar a nós.

Sejam bem-vindos.

Aníbal Soares

Presidente de Honra do Chapitre do 50º Aniversário da Chaîne des Rôtisseurs (Portugal)
Presidente da Assembleia geral
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.

A história da Chaîne des Rôtisseurs

History of The Chaîne des Rôtisseurs

1248

Louis IX, o rei francês mais tarde canonizado como Saint Louis, ordenou a criação de várias corporações profissionais, incluindo a dos “Ayeurs” ou “Goose Roasters”. O objectivo desta guilda era melhorar os conhecimentos técnicos dos seus membros: aprendizes, comerciantes e mestres.

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

Durante o reinado de Luís XII, o conhecimento do grémio foi alargado para incluir a preparação de outras carnes e aves de capoeira, incluindo caça, e tomou o nome 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

Criação do brasão de armas: apresentava dois espetos cruzados e quatro utensílios de lardeiras no centro, rodeados pelas chamas do braseiro. Na versão actual, este emblema histórico é circundado por fleurs-de-lys e duas correntes com o nome da associação no meio. A cadeia interior representa os membros profissionais, enquanto a cadeia exterior simboliza os membros não profissionais.

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

Durante mais de quatro séculos, o Confrérie des Rôtisseurs cultivou e desenvolveu as artes culinárias. Satisfez todos os requisitos de profissionalismo exigidos pela “Mesa Real”, até 1793, quando o sistema grémio foi dissolvido durante a Revolução Francesa.

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.

A história da Chaîne des Rôtisseurs

History of The Chaîne des Rôtisseurs

1950

O Dr. Auguste Bécart, os conhecidos jornalistas Jean Valby e Curnonsky (eleito 'Príncipe dos Gastrónomos') e os chefes Louis Giraudon e Marcel Dorin reanimaram a associação que fundou o "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

A Chaîne des Rôtisseurs, Bailliage du Portugal, ou Portugal Bailliage, foi fundado para levar por diante as tradições estabelecidas.

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

2011

É criada a Escola de Gastronomia em Évora. A escola é inteiramente patrocinada pelo Bailliage de Portugal juntamente com contribuições da ACCR (Association Caritative de la Chaîne des Rôtisseurs) - o braço caritativo internacional do Chaîne. A escola é uma ótima forma de ensinar aos jovens os mais elevados padrões de gastronomia e hospitalidade.

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.

Hoje / Today

Chaîne des Rôtisseurs Portugal está a celebrar o seu 50º aniversário. Com aproximadamente 25.000 membros, a Chaîne des Rôtisseurs é uma Associação Gastronómica Internacional presente em mais de 80 países, unindo entusiastas que partilham os mesmos valores de qualidade, de boa mesa, de incentivo às artes culinárias e aos prazeres da mesa. O carácter distintivo da nossa associação é reunir amadores e profissionais de todo o mundo na apreciação da boa cozinha, quer sejam hoteleiros, donos de restaurantes, chefes de cozinha 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.



Programa / Program



Dia 1 - Sexta-Feira

17 De Fevereiro De 2023

Chegada e check-in no hotel

20:00 - 23:00

Jantar de boas-vindas na 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

Dia 2 - Sábado

18 De Fevereiro De 2023

09:30 - 12:00

Tour / visita a Lisboa - Belém / Jerónimos

12:30 - 15:00

Almoço no Restaurante Solar dos Presuntos

17:00 - 18:00

Bebida de boas-vindas e paisagens no Pestana Palace Hotel

18:00 - 19:00

Cerimónia de indução no Pestana Palace Hotel

19:00 - 23:00

Jantar de gala no Pestana Palace Hotel

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

Dia 3 - Domingo

19 De Fevereiro De 2023

09:30 - 12:00

Tour / visita ao centro de Lisboa / Bairro Alto / Bairro Castelo

12:30 - 15:00

Almoço informal com chefs portugueses de Chaîne em 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



DIA 1: Sexta-feira

17 de Fevereiro de 2023

20:00 - 23:00

Jantar de boas-vindas com comida regional portuguesa na Pousada de Lisboa

Chef Marcos Silva

A Pousada de Lisboa é um hotel de luxo localizado no coração de Lisboa, Portugal. O hotel está situado num palácio do século XVIII belamente restaurado, dando aos hóspedes um vislumbre da rica história e cultura da cidade.

Um dos pontos altos do hotel é o seu restaurante no terraço, que oferece uma vista deslumbrante da cidade e serve uma deliciosa cozinha portuguesa.

A Pousada de Lisboa oferece uma experiência verdadeiramente única e inesquecível para os hóspedes que visitam Lisboa. Com a sua encantadora arquitetura, acomodações confortáveis, e excelentes comodidades e serviços, não é de admirar que a Pousada

de Lisboa seja uma escolha popular entre os viajantes que visitam a cidade.

Menu:

Meia desfeita de bacalhau em massa fillo, couli de pimento e tapenade

Tornedó de novilho gratinado com queijo S. Jorge, gratin de batata, feijão-verde e molho porto

Parfait de baunilha, maçã e canela, gelado de rum e passas

Café e mignardises

Código de vestuário:

Casual inteligente com insígnia 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



Dia / Day 2

DIA 2: Sábado

18 de Fevereiro de 2023

09:30 - 12:00

Tour / visita a Lisboa - Belém / Jerónimos

A Torre de Belém foi construída entre 1514 e 1520 como parte do sistema de defesa do estuário do Tejo. O desenho único da torre inclui um baluarte moderno e fortemente armado, saliente sobre o rio. É uma pedra angular da identidade portuguesa e um ícone de um país moldado pelo seu passado marítimo.

O Mosteiro dos Jerónimos é um Monumento Nacional e foi classificado como Património Mundial pela UNESCO em 1983. A obra de arquitectura do século XVI tornou-se parte da identidade e cultura portuguesas. Um magnífico exemplo do estilo manuelino com influências flamboyant gótico, mouro e do início da Renascença.

Código de vestuário:

Casual com insígnia Chaîne

12:30 - 15:00

Almoço no Restaurante Solar dos Presuntos

Chef Hugo Araújo

O restaurante Solar dos Presuntos é um restaurante tradicional e autêntico português localizado no coração de Lisboa. É um negócio familiar e serve comida deliciosa há 60 anos. Tem uma decoração característica e apelativa, com uma atmosfera calorosa e acolhedora. É um local onde se pode apreciar uma deliciosa cozinha tradicional portuguesa.

Menu:

Na Mesa

Tomatada de bacalhau do Solar
Polvo à Galega
Ameijoas á bulhão pato
Lâminas de atum

O mar na Mesa

Filete de Peixe galo com açorda de Lavagante

Terra na Mesa

Vitela Barrosã assada no forno à Monção

Do Pomar

Marmelo assado em especiarias com gelado de baunilha

Bebidas

Vinho Alvarinho de Monção e Tinto Douro Doc

Código de vestuário:

Casual com insígnia 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



Dia / Day 2

PESTANA PALACE HOTEL

O Pestana Palace Hotel é um hotel de luxo com uma história rica e um sentido de tradição. É considerado como um dos hotéis mais luxuosos e icónicos da Europa. Tem sofrido muitas renovações ao longo dos anos para manter o seu estatuto como um dos melhores hotéis da Europa, e para manter a decoração elegante, luxuosa e encantadora do hotel.

17:00 - 18:00

Bebida de boas-vindas e paisagens no Pestana Palace Hotel (Sala: Andaluz & Campolina)

18:00 - 19:00

Cerimónia de indução no Pestana Palace Hotel (Quarto: Sala Lusitano I)

19:00 - 23:00

Jantar de gala no Pestana Palace Hotel

Chef Pedro Marques

Menu:

Creme de lavagante azul, salicórnia com crocante de massa folhada

Bacalhau de cura portuguesa com crosta de ervas, grelos de nabo salteados e batata a murro, molho de cebola roxa avinagrado

Bife do Beijinho estufado em borras de Vintage, gratin de batata e ameixa, salada de raízes e rebentos

Os nossos doces conventuais, pudim abade priscos, torta de azeitão, trouxa de gila com fios de ovos e gelado de canela

Código de vestuário:

Gravata preta para cavalheiros, vestidos de noite para senhoras, com insígnia 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



Dia / Day 3



DIA 3: Domingo

19 de Fevereiro de 2023

09:30 - 12:00

Tour / visita ao centro de Lisboa / Bairro Alto / Bairro Castelo

Lisboa é também uma das cidades mais antigas da Europa Ocidental. No rio Tejo, na parte ocidental da Península Ibérica. Foi fundada pelos romanos em 138 a.C., e tem uma longa história. A cidade serviu como um importante centro de comércio com a Ásia e África. Estruturas e monumentos históricos, museus, galerias, praças, e igrejas são apenas algumas das atrações turísticas bem conhecidas de Lisboa.

No passado, o bairro conhecido como Bairro Alto - o que significa “Bairro Alto” - era o lar de residentes abastados. Após a Segunda Guerra Mundial, a cidade ganhou popularidade pela sua vida nocturna, como resultado da expansão da indústria turística portuguesa. Foi anteriormente habitada por artistas e boémios, e muitas das galerias e estúdios ainda estão de pé.

O castelo do bairro conhecido como Bairro Castelo está situado ao lado da principal estação ferroviária de Lisboa e do porto no lado oriental do distrito comercial central da cidade. Desde os anos 60 que é reconhecido como um bairro da classe trabalhadora, com uma população imigrante considerável do Brasil e de outras nações africanas.

Código de vestimenta:

Casual com insígnia Chaîne

12:30 - 15:00

Almoço informal com chefs portugueses de Chaîne em Manja Marvila

Chef Luís Gaspar com os Chefs José Júlio Vintém, Filipe Ramalho, Mauro Álison, Lídia Brás, Vitor Adão e Mateus Freire.

Manja Marvilla é uma casa aberta que começou como um estúdio de cozinha. Agora aberta a Lisboa como local de eventos culturais onde se pode ter desde uma aula de cozinha africana, até uma exposição fotográfica ou mesmo um lançamento de um álbum de música.

Manja é um pequeno laboratório alimentar em Lisboa onde chefs se encontram para eventos especiais e o responsável, o português Bailli, Paulo Amado, usa-o como palco para o seu trabalho sobre gastronomia portuguesa.

Ao estilo de rua onde alberga cerca de 50 artistas, Manja é uma cozinha no meio daquele centro, nesta zona artística de Marvila.

Menu:

Entradas / Petiscos:

Queijos Portugueses (Pequeno produtor)
Enchidos de Fumeiro Artesanais (Pequeno produtor)
Pão de Trigo Barbela
Broa de Milho Amarelo
Empadas de Perdiz
Pastel de Bacalhau
Moelas Estufadas
Salada de Polvo, Salada de Ovas
Salada de Orelha de Porco de Coentrada
Escabeche de Coelho
Meia Desfeita de Bacalhau

Peixe / Carne:

Caldeirada à Pescador
Cabrito Assado com Arroz de Forno
Seleção de Vegetais Assados no Forno
Batata Doce Assada

Sobremesa:

Arroz Doce, Pudim do Abade

Código de vestimenta:

Casual com insígnia 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



Acomodação sugerida

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%)

Inscrições

As inscrições podem ser feitas online em <https://events.chainedesrotisseurs.com/event/52/50th-anniversary-grand-chapitre>

Alternativamente, pode preencher o formulário de candidatura fornecido e enviá-lo para Chaîne des Rôtisseurs Portugal em cdr50portugal@gmail.com

Para inscrições online e por e-mail, envie o pagamento completo para a seguinte conta e reencaminhe o comprovativo de pagamento para Chaîne des Rôtisseurs Portugal em 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





Questões / Questions

Email: cdr50portugal@gmail.com

