



Principauté de Monaco
11^{ème} Grand Chapitre International
jeudi 6 décembre
au
dimanche 9 décembre 2018





Chers Amis,

Pour la fin de l'année, nous allons nous retrouver à Monaco à l'occasion d'un nouveau Grand Chapitre. Permettez-moi de clamer ma joie de vous revoir, de faire la connaissance de nouveaux membres de tous horizons ! Et puis la famille s'agrandit à Monaco avec un groupe de plus de 150 membres, toujours enclins à faire la fête dans le respect des préceptes de la Chaîne.

Je vous invite à venir nombreux nous rejoindre pour participer à ce long week-end du 6 au 9 décembre 2018 à Monaco, capitale de la gastronomie.

Notre Confrérie monégasque, à l'image de la Principauté toute entière, s'adapte aux dernières tendances culinaires pour tenter de parvenir à l'équilibre parfait entre la convivialité et la qualité des mets. Je vous propose un programme cousu main afin de célébrer les valeurs de la Chaîne. Notre Conseil d'Administration a mis l'accent à la fois sur l'expérience et sur l'audace.

L'expérience avec la renommée de grands chefs tels que le regretté Joël ROBUCHON et son restaurant à l'Hôtel Métropole. L'expérience également avec le Chef Joël GARAUULT lors du dîner de gala dans le salon d'honneur du musée océanographique.

L'audace enfin avec le Chef en devenir, chouchou des monégasques, Laurent COLIN au Méridien Beach Plaza ainsi qu'Andrea LANZILLOTTA qui nous réglera à l'Avenue 31.

La soirée de Gala sera précédée de la Cérémonie d'intronisation, orchestrée par le plus monégasque des belges, le Professeur Albert HANKENNE, Bailli Délégué de Belgique et membre du Conseil Magistral.

Venez vous accorder un moment de détente de 4 jours à Monaco pour lâcher prise et satisfaire vos papilles.

Vous trouverez ci-après le programme détaillé ainsi que le formulaire d'inscription. Nous espérons que lors de ce Grand Chapitre, la Chaîne des Rôtisseurs de Monaco contribuera au développement de la gastronomie, en réunissant, amateurs, professionnels des quatre coins du monde et en privilégiant à la fois des moments de partage et de solennité.

Vive la Chaîne !

Gérard Canarie - Bailli délégué de la Principauté de Monaco



Dear friends,

At the end of this year, we will meet again in Monaco for a new Grand Chapitre. Allow me to express my pleasure to see you again, to meet new members from all horizons! The family expands in Monaco with a group of more than 150 members, always inclined to party in the respect of the precepts of the Chaîne.

I invite you to come and join us in this long weekend from December 6 to 9, 2018 in Monaco, Capital of Gastronomy.

Our Monegasque Brotherhood, like the whole Principality, adapts to the latest culinary trends to achieve the perfect balance between conviviality and food quality. I propose a tailor-made program to celebrate the values of the Chaîne. Our Board of Directors has focused on both experience and boldness.

Experience with the fame of great Chefs such as the late Joël ROBUCHON and his restaurant at the Hotel Métropole. Experience again with the Chef Joël GARAUULT during the gala dinner in the hall of fame of the Oceanographic Museum.

Boldness, finally with Laurent COLIN, Chef on the making, Monegasque's favorite at Méridien Beach Plaza as well as Andrea LANZILLOTTA who will treat us at Avenue 31.

The Gala evening will be preceded by the Ceremony of induction, orchestrated by the most Monegasque of the Belgians, Professor Albert HANKENNE, Bailli Délégué of Belgium and member of the Conseil Magistral.

Come and relax in Monaco for 4 days to let go and satisfy your taste buds.

You will find below the detailed program and the registration form. We hope that during this Grand Chapitre, the Chaîne des Rôtisseurs of Monaco will contribute to the development of gastronomy, bringing together amateurs, professionals from all over the world and giving priority to moments of sharing and solemnity.

Long live the Chain!

Gérard Canarie- Delegate Bailli of the Principality of Monaco

Bien chers Amis,



Gérard Canarie, votre talentueux Bailli Délégué, m'a demandé d'être - à l'occasion de votre 11^{ème} Grand Chapitre International - le Maître de Cérémonie.

C'est avec une immense joie et moyennant l'accord de notre Président International, Yam Attalah, que j'ai accepté cette importante mission, pleine de significations, dont l'amitié et le respect mutuel ne sont pas les moindres !

Voilà plusieurs décennies que ce beau Bailliage de Monaco organise avec succès ses Grands Chapitres Internationaux. Bravo à Gérard qui parvient à faire de chacune de ces rencontres, de grands moments de bonheur !

Je vous confierai que je suis tout à la fois honoré et heureux d'être aujourd'hui l'Officier ayant le privilège de procéder aux intronisations.

HONORE, tout d'abord, parce qu'effectivement c'est un honneur que d'être désigné pour introniser de nouveaux membres dans notre Confrérie !

HEUREUX ensuite, car je constate l'attrait que procure l'appartenance à la Chaîne alors que cette Chaîne des Rôtisseurs est de plus en plus reconnue dans notre Monde de la gastronomie.

Pour résumer très fort l'esprit qui préside chacune de nos réunions, j'ajouterai que la Chaîne promeut le bien manger et le bien boire, dans un climat d'amitié et de respect les uns des autres. La Chaîne est le symbole d'une culture majeure du plaisir et de l'amitié, à table, ceci se pratiquant à travers le Monde Entier !

Et c'est tellement important l'amitié... Comme l'écrivait ce merveilleux poète libanais, Khalil Gibran : "les amis, ainsi que les parents, sont comme des anges qui nous soutiennent lorsque nos ailes ont de la difficulté à se rappeler comment voler..."

N'oubliez jamais que nous sommes une "Confrérie", ce qui signifie que nous devons avoir entre nous des relations fraternelles ! C'est l'essence même de notre serment, qui est le suivant : "Je fais le serment de toujours honorer mes devoirs de fraternité et de respect à l'égard de tous les membres de la Chaîne des Rôtisseurs".

Soyons en toujours dignes... Vive la Chaîne !

Dr Albert HANKENNE
Bailli Délégué de Belgique
Membre du Conseil Magistral
Comité de Gestion ACCR

Chaîne des Rôtisseurs – Bailliage de la Principauté de Monaco

L'Architrave, 57 rue Grimaldi, 98000 MONACO

Tél : 00 33 6 10 28 36 93 – Email : chainedesrotisseurs.monaco@gmail.com 4 sur 23



Dear Friends,

Gérard Canarie, your talented Bailli Délégué, asked me to be - at the occasion of the 11th Grand Chapitre - the Master of Ceremony.

It is with great joy and with the consent of our International President, Yam Attalah, that I accepted this important mission, full of significance, of which friendship and mutual respect are not the least!

Decades ago this beautiful Bailliage of Monaco successfully organizes its International Meetings. Congratulations to Gerard who manages to make each of these meetings, great moments of happiness!

I must confide that I am both honored and happy to be today the Officer having the privilege to proceed to the inductions.

First of all HONORED because it is indeed an honor to be appointed to induct new members in our Confrérie!

Then HAPPY, because I see the allure of belonging to the Chaîne whereas this Chaîne des Rôtisseurs is more and more recognized in our World of gastronomy.

To very strongly summarize the spirit that governs each of our meetings, I will add that the Chaîne promotes good eating and drinking, in a climate of friendship and respect for each other. The Chaîne is the symbol of a major culture of pleasure and friendship, at the table, this is practiced throughout the World!

And it's so important friendship ... As this wonderful Lebanese poet, Khalil Gibran, wrote: "Friends, as well as parents, are like angels who support us when our wings have difficulty remembering how to fly ... "

Never forget that we are a "Confrérie", which means that we must have fraternal relations between ourselves! This is the essence of our oath, which is the following: "I swear to always honor my duties of fraternity and respect to all members of the Chaîne des Rôtisseurs".

Let's always be worthy ... Long live the Chain!

Dr. Albert HANKENNE
Bailli Délégué of Belgium
Member of the Conseil Magistral
ACCR Management Committee

Votre séjour....

Le Conseil d'Administration vous propose l'hôtel Méri dien Beach Plaza, 4 étoiles luxe, situé en bord de mer, point central de l'ensemble des festivités et qui nous a consenti des prix d'hébergement très amicaux.

Your stay...

The Board of Directors proposes the Meridien Beach Plaza, 4 stars luxury Hôtel, located by the sea. It will be the focal point of the revelry and has granted us very friendly accommodation prices.

Le MERIDIEN BEACH PLAZA

UN EMPLACEMENT IDÉAL À MONTE-CARLO



Idéalement situé à distance de marche des attractions touristiques les plus célèbres de Monaco, Le **MERIDIEN Beach Plaza** hôtel est l'endroit le plus serein pour séjourner à Monte-Carlo, dans une ambiance chic et contemporaine.

Les chambres et suites offrent une vue à couper le souffle, de grandes terrasses privées et installations de villégiature ou de standing enrichiront votre expérience.

Le Méri dien Beach Plaza est le seul hôtel à Monte Carlo avec sa propre plage privée avec accès direct.

Prix des chambres - Petit déjeuner inclus

Toutes les chambres sont « fumeur » ou « non fumeur » avec vue sur la ville ou sur la mer, balcon vénitien et accès à la plage privée de l'hôtel.

Chambre Classique Vue Ville - Simple: 205 € Double: 225 €

Chambre Classique Vue Latérale Mer - Simple: 225 € Double: 245 €

Chambre Classique Vue Frontale Mer - Simple: 245 € Double: 265 €

Pour réserver et régler votre chambre, utilisez le formulaire en annexe

AN IDEAL LOCATION IN MONTE-CARLO



*Ideally located within walking distance of Monaco's most famous tourist attractions, the **MERIDIEN Beach Plaza Hotel** is the most serene place to stay in Monte Carlo, in a chic and contemporary ambience.*

The rooms and suites offer breathtaking views, large private terraces and resort or luxury facilities will enrich your experience.

Le Méridien Beach Plaza is the only hotel in Monte Carlo with its own private beach with direct access.

Rooms prices including breakfast.

All rooms are "smoking" or "non-smoking" with city or sea views, Venetian balconies and access to the hotel's private beach.

Classic room City view - Single: 205 € Double: 225 €

Classic room lateral Sea view - Single: 225 € Double: 245 €

Classic room front Sea view - Single: 245 € Double: 265 €

In order to book and pay your accommodation please use the attached form

Le **MERIDIEN BEACH PLAZA**

22 Avenue Princesse Grace,
Monte Carlo,
98000 Monaco
Tél: (+377) 93 30 98 80

Site internet: <http://www.lemeridienmontecarlo.com>

Votre programme....

Jeudi, 6 décembre 2018

Apéritif et Dîner: Restaurant Joël Robuchon – Hôtel Le Métropole Monte-Carlo



Joël Robuchon, sacré « Meilleur Ouvrier de France » en 1976, « Chef de l'année » en 1987 puis « Cuisinier du siècle » en 1990 vient de nous quitter.

Il était le chef qui détenait le plus d'étoiles au monde au guide Michelin. Les collaborateurs de la star mondiale de la gastronomie, 28 fois étoilé, mettront tout leur talent pour proposer un dîner digne de celui que Joël Robuchon servait aux personnalités de la Principauté.

Ses restaurants sont présents sur tous les continents. Une même signature, un même savoir-faire, une même mise en avant des produits, et une cuisine déclinée selon le pays et ses traditions culinaires où les épicuriens du monde entier se retrouvent dans un même esprit de convivialité. Le concept plaît. Joël Robuchon et son équipe s'impliquaient dans chacun de leurs restaurants, de Londres à New York, et de Hong Kong à Las Vegas. Entre deux voyages, entre deux pays ou deux continents, il était dans son laboratoire parisien où il concoctait, préparait, testait, étudiait les futurs plats proposés à ses clients du monde entier.

A Monaco, son équipe élabore une cuisine raffinée aux accents méditerranéens qui met le produit à l'honneur. Le décor convivial et chaleureux complète cette expérience unique pour les cinq sens

Alors, si vous voulez déguster la magnifique cuisine du Maître, n'hésitez pas !

Joël ROBUCHON prônait une nouvelle philosophie de santé par la nourriture: l'occasion de l'éprouver en temps réel!

Your program....

Thursday, December 6, 2018

Appetizer and dinner: Restaurant Joël Robuchon – Hôtel Le Métropole Monte-Carlo



Joël Robuchon passed away a few days ago. He was crowned "Meilleur Ouvrier de France" in 1976, "Chef of the Year" in 1987 and "Cook of the Century" in 1990. He was the chef who holds the most stars in the world to the guide Michelin. The team of this world star of gastronomy, 28 times starred, will devote its talent to propose a dinner like the ones Joël Robuchon served to the personalities of the Principality.

His restaurants are present on all continents. The same signature, the same know-how, the same emphasis on the products, and a cuisine based on the country and its culinary traditions where epicureans from around the world find themselves in the same spirit of conviviality. The concept pleases. Joël Robuchon and his team were involved in each of their restaurants, from London to New York, and from Hong Kong to Las Vegas. And between two trips, between two countries or two continents, Joël Robuchon was in his Parisian laboratory where he concocted, prepared, tested, studied the future dishes that he offered to his customers around the world.

In Monaco, he proposed a refined cuisine with Mediterranean accents that puts the product in the spotlight. The warm and friendly decor completes this unique experience for the five senses.

So, if you want to test the wonderful cuisine of the Master, do not hesitate!

Joël ROBUCHON advocated a new philosophy of health through food: take the opportunity to experience it in real time!

HOTEL METROPOLE

4, avenue de la Madone
MC 98007 Monaco
Tél. (+377) 93 15 15 10

Site internet: <https://www.joel-robuchon.com/fr/restaurants-monaco-joelrobuchon.php>

Chaîne des Rôtisseurs – Bailliage de la Principauté de Monaco
L'Architrave, 57 rue Grimaldi, 98000 MONACO

Tél : 00 33 6 10 28 36 93 – Email : chainedesrotisseurs.monaco@gmail.com 9 sur 23

Vendredi, 7 décembre 2018

Apéritif et dîner: Restaurant Intempo – Le Méridien Beach Plaza Monte-Carlo



Le chef exécutif du Méridien Beach Plaza, Laurent Colin, est un grand passionné de gastronomie. Il découvre très jeune sa vocation de cuisinier et entame sa carrière de jeune chef en étant sacré Meilleur Apprenti de France en 1983.

Cette consécration lui ouvre les portes d'établissements de prestige, tel le Restaurant « Les Crayères », 3 étoiles au guide Michelin au sein duquel il œuvre en tant que Commis de cuisine auprès du Chef Boyer.

Successivement chef de partie à l'hôtel « Chabichou » à Courchevel, 2 étoiles au Guide Michelin, puis second de cuisine au Restaurant « La ferme de Mougins », son goût pour le travail et son application lui permettent de prendre les rênes du restaurant "L'Escalier " à Grenoble, en tant que Chef de Cuisine.

Sa passion pour la cuisine gastronomique française n'ayant pas de limite, il décide de promouvoir l'art culinaire français à travers le monde. Au cours de ce périple international de 19 ans, son savoir-faire et son enthousiasme lui permettent de devenir Chef exécutif de grands groupes au Liban, en Arabie Saoudite, en Malaisie et à Shangai.

Riche de cette expérience française et internationale, son talent et sa créativité le mènent sur les bords de la Méditerranée à Monaco, où il devient Chef Exécutif du Restaurant l'Intempo au Méridien Beach Plaza. Sa cuisine audacieuse et colorée, fine et créative est respectueuse des produits et de leur saison. Derrière chaque plat, il retient qu'il y a toujours une histoire d'hommes et de femmes, des éleveurs, pêcheurs, et des récoltants qui partagent avec lui la passion des produits exceptionnels.

Il nous propose pour ce dîner un buffet italien gastronomique où il mettra en lumière diverses spécialités que vous pouvez d'ores et déjà déguster du regard.

La cuisine italienne, c'est le Sud dans votre assiette.

Friday, December 7, 2018

Appetizer and dinner: Restaurant Intempo – Le Méridien Beach Plaza Monte-Carlo



The executive chef of the Méridien Beach Plaza, Laurent Colin, is a big fan of gastronomy. He discovered his vocation as a cook at a very young age and began his career as a young chef by being crowned Best Apprentice of France in 1983.

This award opened the doors of prestigious places, such as the restaurant "Les Crayères", 3 stars in the Michelin guide where he worked as a Commis de Cuisine with Chef Boyer. Successively chef de partie at the hotel "Chabichou" in Courchevel, 2 stars in the Michelin Guide, then Second de Cuisine at the restaurant "La ferme de Mougins", his commitment and dedication allowed him to take the reins of the restaurant " L'Escalier "in Grenoble, as Chef de Cuisine.

As his passion for French gourmet cuisine has no limit, he decided to promote the French culinary art throughout the world. During an international circuit of 19 years, his know-how and his enthusiasm allow him to become Executive Chef of large groups in Lebanon, Saudi Arabia, Malaysia and Shanghai.

With this French and international experience, his talent and creativity led him to the Monaco, where he became Executive Chef of the Intempo Restaurant at the Méridien Beach Plaza. Its daring and colorful cuisine, respects of the products and their season. Behind each dish, he believes that there is always a story of men and women, breeders, fishermen, and harvesters who share with him the passion for exceptional products.

For this dinner he proposes us a gourmet Italian buffet where he will highlight various specialties that your will first enjoy with your eyes.

Italian cuisine means you get the South on your plate

MERIDIEN BEACH PLAZA

22 Avenue Princesse Grace,
Monte Carlo,
98000 Monaco

Tél: (+377) 93 30 98 80

Site internet: <http://www.lemeridienmontecarlo.com>

Chaîne des Rôtisseurs – Bailliage de la Principauté de Monaco

L'Architrave, 57 rue Grimaldi, 98000 MONACO

Tél : 00 33 6 10 28 36 93 – Email : chainedesrotisseurs.monaco@gmail.com 11 sur 23

Samedi, 8 décembre 2018

Cérémonie d'intronisation

Cocktail et dîner de gala: Salle d'honneur – Musée océanographique de Monaco



Etoilé Michelin, Joël Garault revisite différents concepts gastronomiques

Il déclare:« *La cuisine est une passion et, comme toutes les passions, elle se cultive* »

Au 1^{er} décembre 1998, l'opportunité lui est offerte par la Société des Bains de Mer de prendre la direction des cuisines de l'Hôtel Hermitage à Monaco, l'un des plus beaux fleurons hôteliers de la région. Ce nouveau challenge le stimule et, avec avidité mais sans désordre, il œuvre pour une reconnaissance gastronomique digne de la classe de l'hôtel.

Un nouveau restaurant de poissons « Le Vistamar » ouvre ses portes en avril 1999 et devient étoilé Michelin l'année suivante. Sa cuisine rend un hommage de tous les jours aux produits de saison, pour offrir le maximum de saveur au meilleur moment.

« Pourquoi faire compliqué alors que la simplicité exige une maîtrise de tout instant, instant de cuisson, de goût, de finition et enfin de dégustation? » dit Joël Garault. Il souhaite faire redécouvrir à sa clientèle le goût des choses vraies, les senteurs d'autrefois et faire triompher les produits que Dame Nature nous donne.

« La cuisine doit avoir du caractère, être agréable à l'œil et, enfin, avoir le respect des divers composants qui font une recette ». Une superbe définition qui caractérise à merveille la gastronomie de Joël Garault.

16h00: Cérémonie d'intronisation et cocktail. Salle d'honneur du Musée Océanographique

19h30: Apéritif et dîner de gala. Salle d'honneur du Musée Océanographique

Saturday, December 8, 2018

Ceremony of induction

Cocktail and Gala Dinner: Hall of Honor - Oceanographic Museum of Monaco



*Michelin starred Chef, Joël Garault revisits different gastronomic concepts
He declares: "Cooking is a passion and, alike all passions, it has to be nourished"*

On December 1, 1998, he was offered by the Société des Bains de Mer the opportunity to take over the kitchens of the Hôtel Hermitage in Monaco, one of the finest hotels in the region. This new challenge stimulated him and, with greed but without disorder, he worked for a gastronomic reputation that reflected the image of the hotel.

A new fish restaurant "Le Vistamar" opened its doors in April 1999 and became Michelin star the next year. The cuisine of Joël Garault pays tribute to seasonal products every day, to offer the maximum flavor at the best time.

"Why make complicated things when simplicity requires to master at every moment, cooking, finish and finally tasting? Joel Garault says. He wants his guests to rediscover the taste of real things, the scents of the old days and the products that Mother Nature gives us.

"The cuisine must have character, be pleasing to the eyes and, finally, have the respect of the various components that make a recipe". A superb definition that perfectly characterizes the gastronomy of Joël Garault.

16h00: Ceremony of enthronement and cocktail. Hall of honor of the Oceanographic Museum

19h30: Apéritif and gala dinner. Hall of honor of the Oceanographic Museum

MENU DE GALA

Apéritif

Bellini spécial Rôtisseur

Barbajuan – Pissaladière – Tourte de blettes - Beignets marin au suc de persil

Découverte terrienne du Musée

Millefeuille de truffe au mascarpone et son écume de lait parfumé

L'entrée Princière

Sur une pulpe de panais aux éclats de marrons,
Foie gras tiède, crumble de pains d'épice, riquette

LA MER

Consommé de homard aux pépites coraillées,
Artichaut violet, carotte fine, nuage crémeux iodé au caviar

LA TERRE

Mignon de veau à la soubise de cèpes, endive braisée à l'orange,
Capoun de choux vert aux ris de veau

LE FROMAGE

Dans une coque de pomarine,
Fondue de mont d'or et mouillette de pain complet

DOUCEUR

Nage de mandarine, financier amande pistache,
Glace à a chicorée, Arlette Monégasque

MIGNARDISES

Macarons vanille rôtisseurs

Palet orange chocolat

Fougasse Monegasque

Tasse de moka

Chaîne des Rôtisseurs – Bailliage de la Principauté de Monaco

L'Architrave, 57 rue Grimaldi, 98000 MONACO

Tél : 00 33 6 10 28 36 93 – Email : chainedesrotisseurs.monaco@gmail.com 14 sur 23

GALA MENU

Appetizer

Special Rôtisseur Bellini

Barbajuan - Pissaladière - Pie of chard - Seafood fritters with parsley

Earth Discovery of the Museum

Mascarpone truffle millefeuille with fragrant scum

The Princely starter

On a parsnip pulp with chestnut chips,

Warm foie gras, gingerbread crumble, riquette

THE SEA

Lobster consommé with coral nuggets,

Purple artichoke, fine carrot, creamy iodized cloud with caviar

THE EARTH

Veal mignon with porcini mushrooms, braised endive with orange,

« Capoun » of green cabbage with sweetbread

THE CHEESE

In a pomarine hull,

Mont d'Or fondue and full bread Mouillette

SWEETS

Watered Mandarine, pistachio almond Financier

Chicory ice cream, Arlette Monegasque

MIGNARDISES

Vanilla macarons rôtisseurs

Chocolate orange puck

Fougasse Monegasque

Cup of moka

LE MUSEE OCEANOGRAPHIQUE

La Chaîne des Rôtisseurs de Monaco est fière de vous annoncer qu'elle a privatisé pour la première fois le Musée Océanographique, en vue de l'organisation de la cérémonie des intronisations et de la tenue du dîner de gala.

A titre d'exemple, vous pourrez vous promener à votre guise, le verre d'apéritif à la main, et parcourir l'ensemble des salles du musée, centre d'intérêts le plus important de la Côte d'Azur.

The Chaîne des Rôtisseurs of Monaco is proud to announce that it has privatized for the first time the Oceanographic Museum, in view of the organization of the ceremony of enthronement and the holding of the gala dinner.

For example, you will be able to walk around as you see fit, with a glass of aperitif in hand, and walk through all the rooms of the museum, one of the most important center of interest of the Côte d'Azur.



Construit à flanc du rocher mythique de Monaco, le Musée océanographique veille sur les océans depuis plus d'un siècle.

Créé par le Prince Albert I^{er}, trisaïeul de S.A.S. le Prince Albert II de Monaco, il fut conçu dès l'origine comme un Palais entièrement dédié à l'Art et à la Science. De l'ornement des façades à celui des salles, tout dans l'architecture du Musée évoque le monde marin.

Depuis son inauguration le 29 mars 1910, ce Temple de la Mer, dont 6.500 m² sont ouverts au public, s'impose comme une référence au niveau international. Culminant à 85 mètres au-dessus des flots, il propose une plongée éblouissante à la découverte de plus de 6000 spécimens et se présente comme un lieu d'échange et de culture, où se confrontent les expériences autour de la protection des océans, patrimoine commun de l'humanité. Des aquariums aux collections d'Histoire Naturelle, en passant par le Lagon aux requins et l'Île aux tortues sur la terrasse panoramique, le Musée offre aux visiteurs la possibilité unique d'apprendre à connaître, aimer et protéger les océans.

Avec plus de 675 000 visiteurs par an, il figure comme l'un des poumons d'attractivité de la Principauté et participe pleinement à son rayonnement tant sur le plan scientifique, qu'économique et touristique.



Built on the mythical rock of Monaco, the Oceanographic Museum has been watching over the oceans for more than a century.

Created by Prince Albert I, great-great-grandfather of S.A.S. Prince Albert II of Monaco, it was conceived from the beginning as a place entirely dedicated to Art and Science. From the ornamentation of the facades to that of the rooms, everything in the architecture of the

Museum evokes the marine world.

Since its inauguration on March 29, 1910, this Temple of the Sea, of which 6,500 m² are open to the public, has established itself as a reference at international level. Culminating at 85 meters above the waves, it offers a dazzling dive to discover more than 6,000 species and presents itself as a place of exchange and culture, where experiences around the protection of the oceans meet as a common heritage. From aquariums to natural history collections, from the Shark Lagoon to the Turtle Island on the panoramic terrace, the Museum offers visitors the unique opportunity to get to know, love and protect the oceans.

With more than 675,000 visitors a year, it is one of the main attractions of the Principality and contributes to its scientific, economic and tourist influence.



Av. St-Martin

MC 98000 Monaco

Tél: (+ 377) 93 15 36 00

Site internet du Musée: <https://www.oceano.mc>

Dimanche, 9 décembre 2018

Déjeuner à « Avenue 31 »



Ce sera le moment de se dire au revoir et d'être certains de se revoir pour de nouvelles aventures culinaires.

Un déjeuner face à la Méditerranée dans une ambiance agréable, telle est la proposition que nous fait le restaurant Avenue 31 et son Chef Andrea LANZILLOTTA.

Ce jeune Chef passionné nous ravira avec sa cuisine méditerranéenne, toujours à la recherche de nouvelles saveurs. Daniela nous accueillera dans son établissement contemporain et sa terrasse vue mer.

Un ultime moment allégé à ne surtout pas manquer !

Sunday, December 9, 2018

Lunch at « Avenue 31 »

It will be time to say goodbye and be sure to meet again for new culinary adventures.

A lunch facing the Mediterranean in a pleasant atmosphere, such is the proposal we made the restaurant Avenue 31 and its Chef Andrea LANZILLOTTA.

This passionate young Chef will delight us with his Mediterranean cuisine, always looking for new flavors.

Daniela will welcome us in her contemporary establishment and terrace with sea view.

An ultimate lightened moment not to be missed!

AVENUE 31

31 avenue Princesse Grace

98000 MONACO

Site internet : www.avenue31.mc

(A 200 m de l'hôtel Le Méridien Beach Plaza)

Chaîne des Rôtisseurs – Bailliage de la Principauté de Monaco

L'Architrave, 57 rue Grimaldi, 98000 MONACO

Tél : 00 33 6 10 28 36 93 – Email : chainedesrotisseurs.monaco@gmail.com 18 sur 23

Visites recommandées - Recommended sightseeing

Monaco Ville



Monaco -Ville est l'un des 11 quartiers de la Principauté de Monaco.

C'est la partie la plus ancienne de la Cité-État, que l'on appelle aussi Le Rocher. Ce quartier regroupe la plupart des institutions politiques du pays : le Palais Princier, le Gouvernement,

le Conseil national (parlement de Monaco), La Mairie, le Conseil communal, les tribunaux. On y trouve aussi de nombreux musées, dont le célèbre Musée Océanographique de Monaco.

Pour profiter ce magnifique quartier, vous devez laisser votre voiture dans un des nombreux parkings à étages, puis effectuer la visite à pied ou confortablement installés dans les petits trains ou mini-bus prévus à cet effet.

Monaco-City

Monaco-Ville is one of 11 districts of the Principality of Monaco.

It is the oldest part of the city-state, which is also called THE ROCK. This area includes most of the country's political institutions: the Prince's Palace, the Government, the National Council (parliament of Monaco), The Mayor, the City Council, the courts. There are also many museums, including the famous Oceanographic Museum of Monaco.

To enjoy this beautiful area, you must leave your car in one of the many parking garages and then make the visit on foot or comfortably installed in the little train or mini bus provided for this purpose.

La Collection de voitures anciennes



Située sur les Terrasses de Fontvieille, cette remarquable exposition regroupe près d'une centaine de véhicules automobiles de tous âges, issus des plus grandes firmes d'Europe et d'Amérique, ainsi que six carrosses, appartenant à S.A.S. Le Prince Rainier III de Monaco.

Ouvert de 10h à 18h

The old cars collection

Located on the Terraces of Fontvieille, this remarkable exhibition brings together almost 100 classic cars of all ages, made by the large companies in Europe and America as well as six coaches belonging to HSH, Prince Rainier III of Monaco.

Open from 10 am to 6 pm

Tél. +377 92 05 28 56

Le Jardin Japonais de la Princesse Grace



Copie stylisée de la grande nature, avec sa montagne, sa colline, sa cascade, sa plage et son ruisseau, ce surprenant espace vert de 7000 m² est une authentique oeuvre d'art réalisée dans le respect des principes les plus stricts du concept de compacité issu de la pensée zen.

Exceptionnel espace vert au pied de la cité, ce jardin est empreint d'une atmosphère particulière et allie harmonieusement la pierre, l'eau et la végétation.

Accès libre de 9h au coucher du soleil

Princess Grace's Japanese Garden

A stylized replica of the great outdoors, with its mountain, hill, waterfall, beach and brook, this surprising 7000 m² park is an authentic work of art created by respecting the strictest principles of the Zen concept of compactness.

An exceptional park at the foot of the city, this eastern garden is touched by a particular atmosphere, harmoniously combining stone, water and vegetation.

Free admission, 9am until sunset.

Le Jardin Exotique et la Grotte



Ce «jardin extraordinaire» regroupant plusieurs milliers d'espèces de plantes dites «succulentes», fut inauguré en 1933 et aménagé audacieusement à flanc de rocher pour s'épanouir superbement, faisant aujourd'hui l'admiration du monde entier. Il est le royaume de l'exubérance, de l'insolite et du surréalisme de la nature.

A 60 m sous terre, une grotte préhistorique dévoile ses spectaculaires concrétions calcaires façonnées durant des millénaires !

Ouvert de 9h à 17h

The Exotic Garden and the Cave



This «extraordinary garden», bringing together several million species of plants known as «succulents», was opened in 1933 and was boldly planted on the rocky mountainside where it blooms superbly; it has today become the object of worldwide admiration. It is the kingdom of nature's exuberance, its unusualness and surrealism.

60m below ground, a prehistoric cave reveals its spectacular stalagmites and stalactites formed over millennia!

Open from 9 am to 5 pm

Tél. +377 93 15 29 80

Le Casino de Monte-Carlo



Il fut construit en 1863 par Charles Garnier l'architecte de l'Opéra de Paris.

Le casino de Monte-Carlo est unique à plus d'un titre. Outre son cadre exceptionnel et le prestige du bâtiment, il est également unique par la diversité exceptionnelle des jeux de table qu'il propose, diversité qui n'existe nulle part ailleurs.

Avec plus de 1000 machines à sous, Monte-Carlo offre le plus grand parc de machines à sous d'Europe. Des nouvelles machines sont fréquemment proposées en exclusivité européenne et parfois même mondiale. Jouer aux machines à sous au Casino de Monte-Carlo, c'est profiter de toutes ces innovations, dans un cadre d'exception. Le pari impossible d'allier tradition et modernité se réalise bel et bien quand on s'installe devant une machine à sous dernier cri, sous les ors des salons du Casino de Monte-Carlo...

Accès réglementé - interdit aux moins de 18 ans. Présentation d'une pièce d'identité obligatoire.

The Monte-Carlo Casino



It was built in 1893 by Charles Garnier, the architect of the Paris Opera House.

Its marble paved "atrium", surrounded with 28 Ionic columns made of onyx, gives access to the Opera Hall (no visits) which is entirely decorated in red and gold, with bas-reliefs and sculptures. For more than a century, its stage has been

the setting for international operatic creations, prestigious concerts, and exceptional ballets. Its series of "Gaming Rooms" are marvellously decorated with stained glass windows, sculptures, and allegorical paintings.

Restricted access – over 18's only. Proof of identity required.

Tél : + 377 98 06 21 21



GRAND CHAPITRE INTERNATIONAL - PRINCIPAUTÉ DE MONACO
Du 6 au 9 décembre 2018

MODULO DI ISCRIZIONE

Ospite

Nome : Cognome :
Genere: Data e luogo di nascita:
Indirizzo: CAP e città :
Paese :
Tipo Documento : Numero :
Scadenza : Nazionalità :
Telefono: E-mail:
Bailliage : Grado alla Chaîne :
Chiedo ad essere intronizzato/promosso le 08/12/2018 al grado :

Ospite

Nome : Cognome :
Genere: Data e luogo di nascita:
Indirizzo: CAP e città :
Paese :
Tipo Documento : Numero :
Scadenza : Nazionalità :
Telefono: E-mail:
Bailliage : Grado alla Chaîne :
Chiedo ad essere intronizzato/promosso le 08/12/2018 al grado :

Ospite

Nome : Cognome :
Genere: Data e luogo di nascita:
Indirizzo: CAP e città :
Paese :
Tipo Documento : Numero :
Scadenza : Nazionalità :
Telefono: E-mail:
Bailliage : Grado alla Chaîne :
Chiedo ad essere intronizzato/promosso le 08/12/2018 al grado :

Nota :
.....



GRAND CHAPITRE INTERNATIONAL - PRINCIPAUTÉ DE MONACO

MODULO DI ISCRIZIONE – Eventi e hotel

EVENTI

Data	Eventi	A persona	Nombre de ospiti	Totale €
	Quota individuale di iscrizione (Obbligatoria per tutti)	40,00 €		
06/12/2018	Aperitivo e cena al ristorante gastronomico « Joël ROBUCHON » <i>Due stelle Michelin Hotel Le Métropole</i>	155,00 €		
07/12/2018	Aperitivo e cena MÉRIDIEN Beach Plaza, Ristorante « Le Sea Club » , <i>esplosione di sapori italiane</i>	130,00 €		
08/12/2018	Trasferimento da Méridien via Oceanografico Museo Per cerimonia delle intronizzazioni Andata 15:30 – ritorno 0h30	19,00 €		
	Trasferimento da Méridien via Oceanografico Museo Per aperitivo e gala cena Andata 19:00 – ritorno 0h30	19,00 €		
	16:00 - cerimonia delle intronizzazioni e cocktail Salle d'honneur Musée Océanographique	Offerta		
	Aperitivo e cena di Gala Chef stellato Salle d'honneur Musée Océanographique	260,00 €		
09/12/2018	Pranzo dei saluti al ristorante « AVENUE 31 »	55,00 €		
TOTALE Eventi				

ALLOGGIO – HÔTEL LE MERIDIEN

22 avenue Princesse Grace 98000 MONACO

Camera	Tipo di camera	DAL	AL	N. Camere en notti	Prezzo a camera a notte (include la colazione)	Totale €
Vista città	☐ Single	 / /	 / /		205,00 €	€
	☐ Matrimon.				225,00 €	
Vista laterale del mar	☐ Single	 / /	 / /		225,00 €	€
	☐ Matrimon.				245,00 €	
Vista fronte del mar	☐ Single	 / /	 / /		245,00 €	€
	☐ Matrimon.				265,00 €	
TOTALE ALBERGO						

Importo totale da pagare : Eventi + alloggio : €

Invia questo bollettino da e-mail o posta al più tardi il 16/11/2018

L'indirizzo da usare per ogni documento è : Chaîne des Rotisseurs, l'Architrave, 57 rue Grimaldi, 98000 MONACO.
Le iscrizioni saranno convalidate dopo la ricevuta del pagamento. Le prenotazioni si faranno nell'ordine dell'arrivo delle iscrizioni. I posti sono limitati.

Altro modo di pagamento: Pagamento da assegno all'ordine seguente : « La Chaîne des Rôtisseurs » o da trasferimento.

Le nostre coordinate bancarie :

Titolare del conto : Chaîne des Rôtisseurs

Istituto bancario: Société Marseillaise de Crédit Monaco , 28 rue Grimaldi 98000 MONACO

IBAN : MC58 3007 7049 5912 7544 0020 015

BIC : SMCTMCM1