



GRAND CHAPITRE DE FRANCE

FRANCE *GRAND CHAPITRE*

BORDEAUX

du 20 au 22 septembre 2018

September 20-22, 2018



Bordeaux, au cœur de la région viticole, est une ville portuaire située sur la Garonne, dans le sud-ouest de la France. Elle est réputée pour la cathédrale gothique de Saint-André, ses manoirs construits aux XVIII^e et XIX^e siècles, ainsi que ses musées d'art comme le musée des Beaux-Arts de Bordeaux. Les jardins publics suivent les courbes des quais qui longent le fleuve. La place de la Bourse, au centre de laquelle trône la fontaine des Trois Grâces, se reflète dans le miroir d'eau.

C'est une ville symbole d'ordre et d'équilibre avec ses belles maisons de pierre et ses hôtels particuliers, terre d'élection du néo-classicisme marqué par des architectes célèbres, patrie d'auteurs littéraires et d'artistes.

Elle est dépositaire d'un héritage architectural et historique incomparable, mais dispose également d'un patrimoine culturel et humain rare, gage de dynamisme et modernité.

Bordeaux est inscrite sur la liste du patrimoine mondial de l'Unesco. C'est le premier ensemble urbain aussi vaste distingué par l'Unesco. C'est la reconnaissance de la valeur et de l'unité patrimoniale du « Port de la lune ».



Bordeaux, in the heart of its wine region, is a city and port located on the River Garonne in the south-west of France. It is famous for the Gothic cathedral of Saint-André, its mansions built in the 18th and 19th centuries, as well as its art museums such as the Museum of Fine Arts of Bordeaux. The public gardens follow the curves of the quays along the river. The Place de la Bourse, in the centre of which sits the fountain of the Three Graces, is reflected in the mirror of water.

It is a city symbolic of order and balance with its beautiful stone houses and mansions, the place of choice for neo-Classic style by famous architects, abode of authors and artists.

It is the custodian of an incomparable architectural and historical heritage, but also has a unique cultural and human heritage guaranteeing dynamism and modernity.

Bordeaux is inscribed on the UNESCO World Heritage List. It was the first such large urban area distinguished by UNESCO. This is recognition of the value and the heritage of the "Port of the Moon".



PROGRAMME : Jeudi 20 septembre – *Thursday, September 20th*

Accueil à partir de 16h à l'hôtel BURDIGALA : 115 rue Georges Bonnac, Bordeaux

Welcome from 4pm at the Hotel BURDIGALA

Chaque jour de 15h à 17 h

Every day from 3pm to 5pm

17h45 Master et dégustation de rhums organisés par les membres de la Chaîne de la Guadeloupe pour les participants au Grand Chapitre dans un salon privé à l'hôtel BURDIGALA

5.45pm Master and rum tasting organized by members of the Bailliage of Guadeloupe for the participants of the Grand Chapitre in a private room at the Hotel BURDIGALA

Capacité : 40 personnes maximum - *Maximum number: 40 persons*

20h00 : Dîner préparé par le Chef Denis LEMERCIER - restaurant du BURDIGALA

8pm: Dinner, prepared by Chef Denis Lemerancier, in the restaurant of the Hotel BURDIGALA

Capacité : 80 personnes maximum - *Maximum number: 80 persons*

Code vestimentaire : Tenue de ville, insignes de la Chaîne

Dress Code: business attire with Chaîne insignia

MENU

Mise en bouche

Appetizer

Caviar d'Aquitaine sur pannacotta de chou-fleur et Cecina, madeleine au piment d'Espelette
Aquitaine caviar on cauliflower panna cotta, chickpea crepes, Espelette pepper seasoned madeleine

Saint-Pierre rôti, risotto aux asperges et condiment à la rhubarbe

Roasted John Dory, asparagus risotto, rhubarb compote

Fondant tiède au chocolat et pamplemousse, soupe fraîche aux agrumes

Warm Chocolate and grapefruit cake, fresh citrus soup

Café et mignardises

Coffee and sweets





PROGRAMME : Vendredi 21 septembre – *Friday, September 21st*

Journée : Bassin, Vin, Fleuve, les 3 caractéristiques de Bordeaux
A day of: Bay of Arcachon, Wine, River, the 3 references of Bordeaux

OPTION 1 : Bassin d’Arcachon - *Bay of Arcachon*

Capacité : 50 personnes maximum - *Maximum number: 50 persons*

08h30 Départ en bus pour le Cap Ferret, accompagnés par Jean François Guichard, Chargé de Missions et Bailli du Bordelais

8.30 am Bus pick-up for Cap Ferret. You will be accompanied by Jean-François GUICHARD, Chargé de Missions and Bailli of the Bordeaux region

- Visite d’un village ostréicole et présentation de l’histoire du Cap Ferret
- *Visit an oyster village and presentation of the history of Cap Ferret*
- Repas préparé par Officier Maître Rôtisseur Pascal Nibaudeau au Pinasse Café (menu selon le marché du jour)
- *Lunch prepared by Officier Maître Rôtisseur Pascal Nibaudeau at the Pinasse Café (menu according to the catch of the day)*
- Retour aux hôtels
- *Return to the hotels*

Code vestimentaire : Décontracté, chaussures de marche

Dress Code: Very casual, comfortable walking shoes



OPTION 2 : Saint-Émilion

Capacité : 50 personnes maximum - *Maximum number: 50 persons*

08h30 Départ en bus pour Saint-Émilion, accompagnés par Chloé Cazaux Grandpierre, Vice Chancelier Provincial du Bailliage Provincial d’Aquitaine, Guide Interprète - spécialiste en vin et Épicurienne

8.30 am Bus pick-up for Saint-Émilion. You will be accompanied by Chloé Cazaux Grandpierre, Chancelier of the Provincial Bailliage of Aquitaine, Interpreter/Guide specialising in wine and Epicurean

- Visite privée des monuments souterrains de la ville médiévale de Saint-Émilion
- *Private tour of the underground edifices of the medieval town of Saint-Émilion*
- Visite dégustation au Château de Ferrand, Grand cru classé de Saint-Émilion
- *Visit to the Saint-Émilion Grand cru classé estate Château de Ferrand with a wine tasting*
- Grillade au Château
- *Grilled lunch at the Château*
- Retour aux hôtels
- *Return to the hotels*

Capacité : 50 personnes maximum - *Maximum number: 50 persons*

Code vestimentaire : décontracté, chaussures de marche

Dress Code: Very casual, comfortable walking shoes



PROGRAMME : Vendredi 21 septembre – *Friday, September 21st*

Pour tous : Soirée fleuve - *For all: An evening on the river*

Capacité : 80 personnes maximum - *Maximum number: 80 persons*

La Maison du Fleuve et la Garonne

Construite sur pilotis comme un « carrelet » utilisé par les pêcheurs, ce restaurant est hors du temps et de l'agitation quotidienne. On y arrive en bateau, ce qui permet d'admirer ce fleuve majestueux célèbre pour son mascaret.

Le port de Bordeaux figurait parmi les plus importants d'Europe au XVIII^e siècle mais au XXI^e la ville de Bordeaux et son vignoble redécouvrent leur fleuve. De nombreux bateaux permettent de se déplacer à nouveau sur ce fleuve puissant soumis à la marée et qui abrite des poissons emblématiques de la région comme la lamproie et l'alose.

La Maison du Fleuve et la Garonne

Built on stilts like a "carrelet" – the local name for a cabin used by fishermen – this restaurant is timeless and busy every day. We will arrive there by boat which will allow everyone to admire the majestic river famous for its tidal bore.

The port of Bordeaux was among the most important ones in Europe in the 18th century, but in the 21st century the city of Bordeaux and its vineyards are rediscovering the river. Many boats are able to navigate again on this powerful tidal river which provides a home for fish emblematic of the region like lamprey and shad.



18h00 Départ en bus pour aller rejoindre un bateau pour une promenade sur la Garonne qui vous conduira vers la Maison du Fleuve où aura lieu le dîner, après avoir pris l'apéritif sur l'eau.

6pm *Bus pick-up departs to join the boat for a trip along the River Garonne in the direction of La Maison du Fleuve where we will be having dinner. Aperitif will be served on the boat.*

Au retour vous découvrirez du bateau la façade illuminée du Bordeaux historique.

On the return boat trip you will discover the facade of Bordeaux's historic buildings beautifully illuminated

Retour aux hôtels en bus à la descente du bateau

Return to the hotels by bus once we disembark

Code vestimentaire : tenue de ville, insignes de la Chaîne

Dress Code: Business attire with Chaîne insignia



PROGRAMME : Vendredi 21 septembre – *Friday, September 21st*



Originaire de Bordeaux, Yohan Alias œuvre depuis 20 ans pour vivre et transmettre sa passion.

Son expérience de chef de cuisine s'est faite à des endroits curieusement toujours situés au bord de l'eau, c'est donc très naturellement qu'il a choisi le restaurant la Maison du Fleuve pour y partager sa cuisine personnelle, intime, moderne et créative.

Passionné et rigoureux, il porte une attention particulière à la qualité des produits, aux cuissons précises et aux accords délicats. Sa curiosité et sa sensibilité aux cuisines du monde enrichissent subtilement ses réalisations.

Yohan Alias encadre et anime chaleureusement son équipe pour votre plaisir et vous proposer des plats généreux et élégants.

MENU

Langoustines rôties pâtotto au beurre de crevettes, tuile parmesan

Roasted crayfish pasta risotto (pâtotto) with shrimp butter, Parmesan crisp

Pavé de turbot, sauce et accompagnements

Fillet of turbot, with sauce and accompaniments

Pavé de veau à la crème de morilles, bille croustillante aux champignons du moment, millefeuille de pommes de terre
Veal steak in cream of morel sauce, crust of seasonal mushrooms, potato millefeuille

Macaron aux fruits exotiques
crèmeux Opalys et smoothie mangue
Passion fruit macaron, mango smoothie

Café ou thé
Coffee or tea

Originally from Bordeaux, Yohan Alias has spent the past 20 years experiencing and working to pass on his passion for gastronomy.

Incidentally, his experience as chef de cuisine have always taken place on the water's edge. It therefore seems fitting that he chose La Maison du Fleuve as the place to share his personal, private, modern and creative cuisine.

Enthusiastic and meticulous, he pays special attention to the quality of the products, to precise cooking and delicate combinations. His curiosity and his sensitivity to world cuisines subtly enhance his creations.

Yohan Alias supports and leads his team warmly for your pleasure and offers you remarkable and elegant dishes.



PROGRAMME : Samedi 22 septembre – *Saturday, September 22nd*

3 visites matinales sont proposées - *3 morning visits are proposed*

OPTION 1 : Cité du Vin - *Cité du Vin*

Capacité : 50 personnes maximum

Maximum number: 50 persons

La Cité du Vin est un lieu d'exposition sur le thème du vin

The Cité du Vin is a museum on the theme of wine

09h30 Départ en bus pour la Cité Mondiale du Vin
9.30am Bus pick-up for the Cité du Vin

10h00 Visite de la Cité Mondiale du Vin : libre avec compagnon électronique (choix des langues et choix du rythme de la visite)

10am Visit the Cité Mondiale du Vin: at your own pace with earphones available in all languages

Retour libre pour chacun, tram facile au pied de la Cité

Own arrangements for your return, easy by tramway from near the Cité



OPTION 2 : Visite de Bordeaux en bus - *Sightseeing Tour of Bordeaux by bus*

Capacité : 40 personnes maximum

Maximum number: 40 persons

Visite à partir de 10h en bus panoramique (précisions sur horaires dans programme de l'accueil) - Audio guide, choix des langues

From 10am on the special sightseeing bus (the exact time will be confirmed in the Welcome Pack) - Audio guides available in many languages

OPTION 3 : Visite « coup de cœur » de la ville - *Visit favourite parts of the city*

Capacité : 6 personnes maximum

Maximum number: 6 persons

Présentée par une américaine de Bordeaux : lieux choisis par Kim Freeman en visite pédestre (en français et en anglais)

Visit the quaint neighbourhood of the Chartrons area on foot guided by Kim Freeman, an American living in Bordeaux. Kim will share her passion for the area in French and English.

Départ : horaire et lieu précisé dans le programme de l'accueil

Time of and place of departure will be confirmed in the Welcome Pack



PROGRAMME : Samedi 22 septembre – *Saturday, September 22nd*

SOIRÉE DE GALA : Intronisations, cocktail et dîner
GALA EVENING: Induction ceremony, reception and dinner

Code vestimentaire : tenue de soirée et insignes de la Chaîne

Dress code: black tie and tuxedo for the gentlemen, evening dress for the ladies ... with Chaîne insignia

17h30 Départ en bus pour l'Hôtel de Ville de Bordeaux

5.30pm Bus pick-up for Bordeaux City Hall

18h00 Cérémonie des Intronisations dans les salons de l'Hôtel de Ville

6pm Induction Ceremony in the salons of Bordeaux City Hall



Le Palais Rohan : Hôtel de Ville de Bordeaux, place Pey Berland

Ce Palais devenu Hôtel de Ville en 1836, a été édifié entre 1772 et 1778 par et pour l'archevêque Ferdinand Maximilien de Mériadeck, prince de Rohan. Il en a confié la réalisation à l'architecte parisien Joseph Etienne. Pour financer les travaux, le prélat a fait assainir et lotir des marécages et a donné son nom à un nouveau quartier : le quartier Mériadeck. Ce nouveau Palais est réalisé dans un style néoclassique monumental, sobre et équilibré avec une cour qui s'ouvre sur la place Pey Berland et à l'arrière sur des jardins à l'anglaise. L'intérieur des salons et salle à manger aux lambris style Louis XVI en boiseries de tilleul et peintures trompe l'œil, sont richement décorés. La petite histoire raconte que c'est dans la salle à manger que le jeune Eugène Delacroix, fils du Préfet, découvrit sa vocation en regardant les fresques restaurées en 1882.

Rohan Palace: Bordeaux City Hall, place Pey Berland

The Palace became City Hall in 1836. It was built between 1772 and 1778 by and for Archbishop Ferdinand Maximilian of Meriadeck, Prince of Rohan. He entrusted the project to the Parisian architect Joseph Etienne. To finance the work, the prelate drained swampland and sold off the land as building plots. He gave his name to a new district: Mériadeck. This palace was built in a monumental neo-Classical style, plain yet balanced with a courtyard that opens out on to the Place Pey Berland and at the back on to English-style gardens. The interior of the salons and the dining room, with its Louis XVI panelling in lime wood and trompe l'oeil painting, is richly decorated. A story goes that in the dining room the young Eugène Delacroix, son of the Prefect, discovered his vocation in 1882 as a result of looking at the restored frescoes.



PROGRAMME : Samedi 22 septembre – *Saturday, September 22nd*

SOIRÉE DE GALA : Intronisations, cocktail et dîner
GALA EVENING: Induction ceremony, reception and dinner

19h30 Cocktail
7.30pm Reception

20h00 Grand dîner de gala réalisé par le traiteur Monblanc, sous le présidence d'honneur de Monsieur Alain Juppé, Maire de Bordeaux, Président de Bordeaux Métropole, Ancien Premier Ministre
8pm Grand Gala Dinner with catering by Monblanc, in the presence of guest of honour Mr Alain Juppé, Mayor of Bordeaux, President of Bordeaux Métropole, Former Prime Minister

La Maison Monblanc, créée en 1946 par Simone et André Monblanc, est historiquement une boucherie-charcuterie artisanale située à Saint-Jean-d'Ilac, en Gironde. En 1992, Bernard, leur fils et dirigeant actuel, souhaite donner un nouvel élan à la société familiale et lance l'activité de traiteur et organisation de réceptions. Monblanc Traiteur est désormais un acteur incontournable de la gastronomie événementielle prestigieuse dans le Grand Sud-Ouest et au-delà. L'envie de surprendre et de relever des défis sont le leitmotiv puissant du quotidien des équipes constituées par les meilleurs professionnels.

Maison Monblanc in Saint-Jean-d'Ilac, created in 1946 by Simone and André Monblanc, was formerly a butcher's shop. In 1992, Bernard, their son and current Director, wanted to give a new impetus to the family business and moved into catering and organizing receptions. Monblanc Traiteur is now a key player in the prestigious event gastronomy in the Greater South West of France and beyond. The desire to surprise and meet challenges are a powerful motivation in the everyday life of their staff which is made up of the best professionals.

« COCKTAIL APERITIF »

Champagne

Les petites bouchées froides
Cold appetizers

Saumon balik, crème acidulée, spray de vodka
Smoked Salmon with sour cream with a vodka spray

Toast de légumes
Vegetable toasts

Millefeuille de brebis et ceccina
Millefeuille of sheep cheese and ceccina

Foie gras pétillant
Warm foie gras

Les petites bouchées chaudes
Warm appetizers

Rossini de bœuf
Beef Rossini

Sot l'y laisse de volaille, feuille d'épinard
Chicken oyster on a bed of spinach



PROGRAMME : Samedi 22 septembre – *Saturday, September 22nd*

GRAND DÎNER DE GALA - GALA DINNER

MENU

Vichyssoise de homard, velouté de petits pois basilic
Lobster Vichyssoise with cream of peas and basil

La Croix de Carbonnieux Pessac 2013, Pessac Léognan

Marbré de foie gras mariné au vin d'épices, religieuse à la mangue
poivre de Sichuan, pulpe de yuzu comme une pâte de fruits
Marbled foie gras in spiced red wine, mango cream-filled pastry
Szechuan pepper, citrus extract fruit paste

Château Ferran 2014, Pessac Léognan (60% Merlot)

Pavé de maigre, trilogie d'artichaut, jus de viande au chorizo
Filet of stone bass with a trilogy of artichoke and chorizo jus

Château Picque Caillou 2014, Pessac Léognan

Suprême de pigeon rôti, champignon brun
mini carotte fondante, jus à la cardamome
Roasted pigeon with mushrooms, mini carrots and cardamon sauce

Château Cos Labory 2010, 5^e Grand Cru Classé, Saint Estèphe

Tartelette agrumes, croustillant spéculoos, crème glacée vanille
Citrus tartlet with "Spéculoos" biscuit, vanilla ice cream

Domaine de l'Alliance 2016, Sauternes

*NB. Les vins sont sélectionnés spécialement par Mme Jacqueline Mazuel,
Vice-Échanson du Bailliage du Bordelais*
*NB. The wines have been specially selected by Madame Jacqueline Mazuel,
Vice-Échanson of the Bailliage of Bordelais*





HOTELS : Liste des hôtels offrant un tarif préférentiel aux membres
HOTELS: List of hotels offering a special rate for members

HÔTEL BURDIGALA ****

115 rue Georges Bonnac, 33000 Bordeaux

Tél : +33 (0)5 56 90 16 16

Email : burdigala@burdigala.com

Se présenter comme membres de la Chaîne des Rôtisseurs

Chambre simple classique :	280 € par chambre, par nuit, petit-déjeuner inclus <i>280 € per room, per night, including breakfast</i>
Chambre double classique :	300 € par chambre, par nuit, petit-déjeuner inclus <i>300 € per room, per night, including breakfast</i>
Chambre simple supérieure :	380 € par chambre, par nuit, petit-déjeuner inclus <i>380 € per room, per night, including breakfast</i>
Chambre double supérieure :	400 € par chambre, par nuit, petit-déjeuner inclus <i>400 € per room, per night, including breakfast</i>
Taxe de séjour :	2 € par personne, par nuit - <i>2 € per person per night</i>



BEST WESTERN PREMIER HÔTEL BORDEAUX BAYONE ETCHE-ONA ****

4 rue Martignac & 11 rue Mautrec, 33000 Bordeaux

Tél : +33 (0)5 56 48 00 88

Email : bayetche@bordeaux-hotel.com

Se présenter comme membres de la Chaîne des Rôtisseurs

Chambre individuelle « Club » :	212 € par chambre, par nuit, petit-déjeuner Buffet Gourmand inclus <i>212 € per room, per night, including gourmet buffet breakfast</i>
Chambre double « Club » :	242 € par chambre, par nuit, petit-déjeuner Buffet Gourmand inclus <i>242 € per room, per night, including gourmet buffet breakfast</i>
Chambre individuelle « Deluxe » :	232 € par chambre, par nuit, petit-déjeuner Buffet Gourmand inclus <i>232 € per room, per night, including gourmet buffet breakfast</i>
Chambre double « Deluxe » :	262 € par chambre, par nuit, petit-déjeuner Buffet Gourmand inclus <i>262 € per room, per night, including gourmet buffet breakfast</i>
Taxe de séjour :	2 € par personne, par nuit - <i>2 € per person per night</i>



HOTELS : Liste des hôtels offrant un tarif préférentiel aux membres
HOTELS: List of hotels offering a special rate for members

BEST WESTERN GRAND HÔTEL FRANÇAIS ****

12 rue Temple, 33000 Bordeaux

Tél : +33 (0)5 56 48 10 35

Email : infos@grand-hotel-francais.com

Se présenter comme membres de la Chaîne des Rôtisseurs

Chambre simple « standard » :	149 € par chambre, par nuit, petit-déjeuner inclus <i>149 € per room, per night, including breakfast</i>
Chambre double/twin « standard » :	179 € par chambre, par nuit, petit-déjeuner inclus <i>179 € per room, per night, including breakfast</i>
Chambre simple « confort » :	169 € par chambre, par nuit, petit-déjeuner inclus <i>169 € per room, per night, including breakfast</i>
Chambre twin « confort » :	215 € par chambre, par nuit, petit-déjeuner inclus <i>215 € per room, per night, including breakfast</i>
Taxe de séjour :	1,35 € par personne, par nuit - <i>1.35 euro per person per night</i>



HÔTEL DE SÈZE ****

23 allée de Tourny, 33000 Bordeaux

Tél : +33 (0)5 56 14 16 16

Email : reservation@hotel-de-seze.com

Se présenter comme membres de la Chaîne des Rôtisseurs

Chambre Classique (single):	213 € par chambre, par nuit <i>213 € per room, per night</i>
Chambre Classique (double) :	228 € par chambre, par nuit <i>228 € per room, per night</i>
Chambre Supérieure (single) :	248 € par chambre, par nuit <i>248 € per room, per night</i>
Chambre Supérieur (double) :	263 € par chambre, par nuit <i>263 € per room, per night</i>



HOTELS : Liste des hôtels offrant un tarif préférentiel aux membres
HOTELS: List of hotels offering a special rate for members

HÔTEL IBIS BORDEAUX CENTRE MERIADECK ***

35 cours de Maréchal Juin, 33000 Bordeaux

Tél : +33 (0)5 56 90 74 00

Email : h0950@accor.com

Se présenter comme membres de la Chaîne des Rôtisseurs

Chambre single : 79 € par chambre, par nuit, petit-déjeuner inclus
79 € per room, per night, including breakfast

Chambre double : 89 € par chambre, par nuit, petit-déjeuner inclus
89 € per room, per night, including breakfast

Taxe de séjour : 1,35 € par personne, par nuit - *1.35 € per person per night*



HOTEL LE CHANTRY **

153 rue Georges Bonnac, 33000 Bordeaux

Tél : +33 (0)5 56 24 08 88

Email : contact@chantry-bordeaux.com

Se présenter comme membres de la Chaîne des Rôtisseurs

Chambre double : 72 € par chambre, par nuit - *72 € per room, per night*

Chambre triple (2 lits) : 75 € par chambre, par nuit - *75 € per room, per night* Petit

Déjeuner : 9,50 € par personne, par jour - *9.50 € per person, per day*

Taxe de séjour : 2 € par personne, par nuit - *2 € per person per night*



BULLETIN D'INSCRIPTION (1/4)
REGISTRATION, BOOKING & PAYMENT (1/4)

Inscription des invités - *Registration of guests*

Nom : <i>Family name:</i>	Prénom : <i>Given name:</i>
Adresse : <i>Address:</i>	
Code postal / ville : <i>Zip/Post code / City:</i>	Profession :
Email :	Portable : <i>Mobile / Cell phone:</i>
Grade à la Chaîne : <i>Chaîne grade:</i>	Bailliage :
Langues parlées : <i>Languages spoken:</i>	Allergies alimentaires : <i>Food allergies:</i>

Nombre de membres de la Chaîne : <i>Number of Chaîne members:</i>	Nombre d'invités : <i>Number of guests:</i>
--	--

Genre - <i>Gender</i>	Nom - <i>Family name</i>	Prénom - <i>Given name</i>
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		
8		



BULLETIN D'INSCRIPTION (2/4)
REGISTRATION, BOOKING & PAYMENT (2/4)

Événement - <i>Event</i>	Prix par personne Price per person	Nombre de personnes Number of persons	Total €
JEUDI 20 SEPTEMBRE - THURSDAY, SEPTEMBER 20TH			
Dégustation / Master Rhum au Burdigala (capacité : 40 personnes maximum) <i>Master Rum tasting at the Hotel Burdigala (maximum 40 persons)</i>	20 €		€
Dîner au Burdigala (capacité : 80 personnes maximum) <i>Dinner at the Hotel Burdigala (maximum 80 persons)</i>	100 €		€
VENDREDI 21 SEPTEMBRE - FRIDAY, SEPTEMBER 21ST			
Journée au Cap Ferret (capacité : 50 personnes maximum) <i>Day out in Cap Ferret (maximum 50 persons)</i>	110 €		€
Journée à Saint-Émilion (capacité : 50 personnes maximum) <i>Day out in Saint-Émilion (maximum 50 persons)</i>	100 €		€
Soirée bateau sur la Garonne et dîner Maison et Fleuve (capacité : 80 personnes maximum) - <i>Evening on the River Garonne and dinner at the Maison et Fleuve (maximum 80 personnes)</i>	100 €		€
SAMEDI 21 SEPTEMBRE - SATURDAY, SEPTEMBER 22ND			
Visite de la Cité du Vin (capacité : 50 personnes maximum) <i>Visit to the Cité du Vin (maximum 50 persons)</i>	20 €		€
Bus pour aller à la Cité du Vin - <i>Bus to go to the Cité du Vin</i>	10 €		€
Visite de Bordeaux en bus panoramique (capacité : 40 personnes maximum) - <i>Tour of Bordeaux by sightseeing bus (maximum 40 persons)</i>	15 €		€
Visite « coup de cœur » (capacité : 6 personnes maximum) <i>Tour of favourite parts of the city (maximum 6 persons)</i>	30 €		€
Cocktail et Dîner de gala (capacité : 150 personnes maximum) <i>Reception & Gala Dinner (maximum 150 persons)</i>	290 €		€
Frais d'inscription par personne - <i>Registration fee per person</i>	40 €		€
TOTAL			€



BULLETIN D'INSCRIPTION (3/4)
REGISTRATION, BOOKING & PAYMENT (3/4)

Option de Paiement – *Payment options*

Date limite d'inscription : 31 Juillet 2018 – *Registration and payment deadline : July 31, 2018*

À remplir et à retourner – *To be completed and returned*

Par e-mail : claire.veaux@free.fr (Claire Veaux, Bailliage du Bordelais)

Par courrier – *By post* : Chaîne des Rôtisseurs - Bailliage de France
à l'attention de M. Alain VERTES, Argentier
66 avenue des Champs-Élysées - Lot 41, 75008 PARIS

CHÈQUE en €, payable en France uniquement à l'ordre de :
La Chaîne des Rôtisseurs – Bailliage de France
*CHEQUE in euro drawn on a bank account only in France made payable to:
Chaîne des Rôtisseurs - Bailliage of France »*

VIREMENT BANCAIRE ÉLECTRONIQUE - Nos coordonnées sont les suivantes :
ELECTRONIC BANK TRANSFER - Bank details are as follows:

CRÉDIT MUTUEL : CCM LEVALLOIS HOTEL DE VILLE
75 rue du Président Wilson, 92300 LEVALLOIS PERRET
Code Banque : 10278
Code Guichet : 06088
Numéro de Compte : 00020450601
Clé RIB : 40
Adresse SWIFT : CMCIFR2A
IBAN : FR76 1027 8060 8800 0204 5060 140
BIC : CMCIFR2A

*CRÉDIT MUTUEL : CCM LEVALLOIS HOTEL DE VILLE
75 rue du Président Wilson, 92300 LEVALLOIS PERRET
Bank Identification Number: 10278
Branch Number: 06088
Account Number: 00020450601
Bank Security Code: 40
SWIFT Address: CMCIFR2A
IBAN: FR76 1027 8060 8800 0204 5060 140
BIC code: CMCIFR2A*

Par Carte de Crédit sur le site Weezevent, à l'adresse ci-dessous :
By credit card via the Weezevent website using the internet address below:
<https://www.weezevent.com/grand-chapitre-france-2018-ceremonie-d-intronisation>

Signature _____

Les inscriptions ne seront validées qu'à réception du paiement correspondant et les réservations se feront dans l'ordre d'arrivée des inscriptions et dans les limites des places disponibles. Vous pouvez envoyer ce bulletin par mail ou courrier. Aucune annulation ne pourra faire l'objet d'un remboursement, même partiel, à compter du 14 Juillet 2018. Toute annulation avant cette date sera sujette à une retenue de 40 % du montant.

Reservations will be confirmed in the order they are received and on receipt of the corresponding payment. Send the completed form by mail or post. Any booking cancelled on or after July 14, 2018, will be subject to a 100% penalty. A cancellation before this date will be subject to a penalty of 40% of the total amount.



BULLETIN D'INSCRIPTION (4/4) REGISTRATION, BOOKING & PAYMENT (4/4)

MENTIONS LÉGALES

Je soussigné(e) :

Nom : _____

Prénom : _____

J'autorise expressément la prise d'une ou plusieurs photographie(s) (captation, fixation, enregistrement, numérisation) me représentant ainsi que la reproduction, la diffusion et la publication, par tous moyens et sur tous supports (papier, électronique...), d'une ou plusieurs photographie(s) me représentant dans le(s) cadre(s) strictement énoncé(s) ci-après :

- o Mise en ligne sur le site internet de l'Association La Chaîne des Rôtisseurs ou la Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs ou les réseaux sociaux de ladite association,
- o Illustration d'articles de presse (presse papier et internet) dont je suis l'auteur, auxquels j'ai contribué, ou au sein desquels je suis cité,
- o Tout support de communication externe (plaquettes, présentation, ...) et interne (lettre d'information, e-news ...) relatif à l'Association La Chaîne des Rôtisseurs ou la Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs.

Cette autorisation est donnée sans limitation de durée.

Il est rappelé que toute personne a un droit exclusif sur son image et l'utilisation qui en est faite. Aussi, j'ai bien noté qu'à défaut d'accord de ma part dans le cadre de la présente autorisation, mon image ne pourra faire l'objet d'une quelconque fixation, utilisation ou diffusion.

En acceptant ma participation, j'accepte les conditions liées à ma participation à savoir :

- Je confirme mon droit à l'image au profit du Bailliage de France,
- Décharge en cas d'accident et/ou incident potentiel pouvant survenir directement ou indirectement,
- Les conditions d'annulation et remboursement précédemment décrite dans le Bulletin d'inscription.

Fait à : _____

Le : _____

Signature¹ : _____

¹ Signature précédée de la mention manuscrite
« Bon pour accord, lu et approuvé »

THE LEGAL BIT

I, the undersigned:

Family name : _____

Given name : _____

I expressly authorize the taking of one or more photographs (taking, editing, recording, scanning) representing me. Reproduction, dissemination and publication, by any means and on any medium (paper, electronic ...), of one or more photographs representing me in the contexts strictly stated below:

- o Publication on-line on the website of the Association La Chaîne des Rôtisseurs or the Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs or the social networks of this association,
- o Illustration of press articles (print and internet) of which I am the author, to which I contributed, or in which I am quoted,
- o Any external communication (brochures, presentation, ...) and internal (newsletter, e-News ...) related to the Association La Chaîne des Rôtisseurs or the Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs.

This authorization is given without limitation in time.

It is acknowledged that everyone has an exclusive right to his/her image and the use that is made of it. Also, I note that in the absence of agreement on my part within the framework of this authorization, my image cannot be the object of any editing, use or circulation.

Following acceptance of my participation, I acknowledge the conditions related to my participation, namely,

- the confirmation of the eligibility of my image for the benefit of the Bailliage de France,
- release in the event of an accident or potential incident that may occur directly or indirectly,
- the cancellation and refund procedure as confirmed in the Registration, Booking & Payment Form).

Signature¹ : _____

Place: _____

Date: _____

¹ **IMPORTANT:** Your signature must be preceded by the handwritten phrase "Bon pour accord, lu et approuvé" (English "I agree to the terms read & approved")



FORMULAIRE POUR INTRONISATION
REGISTRATION FOR BEING INDUCTED

Si vous souhaitez être intronisé(e) lors de la Cérémonie le samedi 22 Septembre 2018 à 18h30 dans les Salons de l'Hôtel de Ville de Bordeaux cochez la case : *If you would like to be inducted on Saturday, September 22, 2018, at 6.30pm in Bordeaux City Hall, please tick this box:*

Et veuillez indiquer clairement (en majuscules) : - *And please indicate clearly (in capitals):*

Nom et prénom des personnes à introniser

Family and given names of the persons to be inducted

Nouveau grade - *New grade*

1	
2	
3	
4	
5	
6	
7	
8	

Veuillez également vous assurer que votre fiche d'Admission / Promotion a été envoyée à votre Bailli Délégué et validée par ses soins, ce qui est obligatoire pour être intronisé(e).

Please make sure that you send your Admission / Promotion form to your Bailli Délégué and get it approved and signed first. This is a compulsory step to ensure your induction.

Date limite de réception d'admission/promotion par le Siège Mondial : 20 Juillet 2018

Deadline for an admission/promotion being received by the International Headquarters: July 20,2018



INFORMATIONS UTILES - *USEFUL INFORMATION*

Les lieux : visites et repas – *Venues : visits and meals*

Jeudi 20 septembre 2018 – *Thursday, September 20, 2018*

Hotel Burdigala
115, rue Georges Bonnac
33000 Bordeaux
+33 (0)5 56 90 16 16

Vendredi 21 septembre 2018 – *Friday, September 21, 2018*

Restaurant Pinasse Café
2bis avenue de l'Océan
33970 CAP FERRET
+33 (0)5 56 03 77 87

Château Ferrand
Saint Hippolyte
33330 SAINT-ÉMILION
+33 (0)5 57 74 47 11

Maison du Fleuve
20 chemin Seguin
33360 CAMBLANES ET MEYNAC
+33 (0)5 56 20 06 40

Samedi 22 Septembre 2018 – *Saturday, September 22, 2018*

Cité du Vin
134 quai de Bacalan
33000 BORDEAUX
+33 (0)5 56 16 20 20

Hôtel de Ville de Bordeaux
Place Pey Berland
33000 BORDEAUX

Contacts utiles - *Useful contact details*

Bordeaux

Jean François GUICHARD : Chargé de Missions, Bailliage de France, et Bailli du Bordelais
+33 (0)6 07 65 11 55 mail : jfg.vp@wanadoo.fr
Dominique NABOULET - Bailli Provincial d'Aquitaine +33 (0)6 72 14 26 61 mail : dnaboulet@me.com
Chloé CAZAUX GRANDPIERRE : Chancelier Provincial du Bailliage Provincial d'Aquitaine et responsable de communication du Bailliage de Bordeaux +33 (0)6 10 38 33 12 mail : cgrandpierre@gmail.com

National

Laurent GRENIER DE CARDENAL - Bailli Délégué, Bailliage de France mail : cdr.bd.france@gmail.com
Stéphanie LAVARDA : Chancelier, Bailliage de France mail : chainedesrotisseurs.stephanie@gmail.com
Alain VERTES : Argentier, Bailliage de France, mail : cdesr.cahors.france@gmail.com

Suivi d'inscription - *Reservations*

Claire Veaux, Bailliage du Bordelais mail : claire.veaux@free.fr