

PROGRAMME
INTERNATIONAL GRAND CHAPITRE
BORDEAUX

Wednesday 9 June 2010 - Saturday 12 June 2010



Chaîne 60th Anniversary (1950-2010)



The city of Bordeaux is listed as a UNESCO World Heritage site

Bordeaux has over 350 classified or registered buildings and historical Monuments

PROGRAMME

INTERNATIONAL GRAND CHAPITRE BORDEAUX

Wednesday 9 June 2010 : VISIT and WINE TASTING (SAINT EMILION: CHÂTEAUX AUSONE and CHEVAL BLANC)

- 09H30: Depart the Regent Grand Hotel
- 10H30: Arrive at Saint Emilion: 4 Groups of 25 persons
- 11H00: Group N°1 - visit and wine tasting at Château Ausone, followed by a visit and wine tasting at Château Cheval Blanc
 - Group N°2 - visit and wine tasting at Château Cheval Blanc, followed by a visit and wine tasting at Château Ausone
 - Group N°3/ - guided tour of the township of Saint Emilion (*including the N°4 Church, catacombes, hermitages and the Trinity Chapel*)
- 13H00 to 16H00: lunch and free time at Château Fourney
- 16H00 to 17H30: Groups N°3/N°4 - visit and wine tasting at Château Ausone, followed by a visit and wine tasting at Château Cheval Blanc
 - Groups N°1/N°2 - guided tour of the township of Saint Emilion (*including the Church, catacombes, hermitages and the Trinity Chapel*)
- 17H30 to 18H15: free time for discovering the city's charm and for shopping
- 18H30 to 19H30: the 'La Jurade de Saint Emilion' visit and induction option at the Monolith Church ('Eglise Monolithe')
- 20H00: Cocktail in 'Salle des Dominicains' (Dominicans Room)
- 20H30: Dinner in the 'Salle des Dominicains' (Dominicans Room)
- 23H00: Return to Bordeaux

*We strongly recommend that you bring comfortable walking shoes for the St Emilion visit
Dress Code: For the Dinner, Business suit with Chaîne ribbons*



Château Fourney: was built under Louis XVI and based on the plans of the famous architect Victor Louis who was responsible for designing 'Bordeaux's 'Grand Théâtre'

Saint Emilion: this charming medieval village, located in the heart of the famous Bordeaux vineyard, is one of a kind due to the predominance of its wine estates, the quality of its wines and the grandeur of its architecture and monuments. Charged with history and perched on a rocky headland, the township of Saint-Émilion and its vineyards draw their origins from the limestone. From the 9th to the 14th century, men extracted the rock to build the monuments, buildings and wine 'châteaux'. With some 200 kilometers of underground tunnels and the largest monolith church in Europe, St Emilion and its surrounding area are classified as a Unesco world heritage site.

Saint Emilion wines have been classified since 1959. Unlike the classification of 1855, it is re-examined every 10 years.

La Jurade: an ancestral tradition in a contemporary context, 'La Confrérie des Vins de Saint-Emilion' was founded in 1199 by John Lackland, King of England, who delegated his economic, political and legal powers, to the noteworthy and the magistrates in order to manage the general administration of the city. In exchange for its new rights, England could enjoy the «privilege of the Saint-Emilion wines». The 'La Jurade' power and influence endured right up to the French Revolution in 1789. In 1948, some wine growers resurrected the Confrérie which then became the ambassador of Saint-Emilion wines worldwide, with the purpose of guaranteeing the authenticity and quality of its wines.

PROGRAMME

INTERNATIONAL GRAND CHAPITRE BORDEAUX

Thursday 10 June 2010 : MUSEUM VISIT and VINEYARDS (CHÂTEAUX YQUEM and PAPE CLEMENT)

- 9H00-17H00: Conseil d'Administration Meeting
- 10H00: Depart the Regent Grand Hotel
- 10H30 to 12H00: Bordeaux Museum of Decorative Arts visit
- 14H15: Meet at the Regent Grand Hotel
- 14H30: Bus transportation to Château Yquem
- 15H30: Welcome, visit and wine tasting
- 17H30: Bus transfer to Château Pape Clément
- 18H30: Welcome, visit of the winery, the fermenting room, the warehouse and the cellar, as well as a wine tasting
- 20H00: Cocktail at Château Pape Clément
- 20H30: Dinner in the l'Orangerie Room at Château Pape Clément
- 23H00: Return to Bordeaux

Dress Code: For the Dinner, Business suit with Chaîne ribbons



Château Yquem: it is the number one Sauterne wine and the most well-known worldwide. Yquem formerly belonged to the Dukes of Aquitaine, the Kings of England before it became French in 1453. The most ancient tower dates from the 15th century and the main building, the most recent, from the 17th century. The chateau constructed a half sunken wine storehouse for better preservation and maturity of the wine.

Le **Château Pape Clément** produces the very famous Graves wine from Pessac located in the Gironde area. It is an AOC (Appellation d'Origine Contrôlée, an official French certification) Pessac-Léognan of the Bordeaux wine region.

PROGRAMME

INTERNATIONAL GRAND CHAPITRE BORDEAUX

Friday 11 June 2010: MEETING, CHÂTEAUX TOURS and WINE TASTINGS (MEDOC: CHÂTEAUX BEYCHEVELLE and GISCOURS)

- 9H30-12H30: Conseil Magistral Meeting in the 'Saint Emilion' Room at the Regent Grand Hotel
- 9H45: Depart the Regent Grand Hotel
- 10H00: Guided walking tour of Bordeaux's historical area
- 14H45: Depart the Regent Grand Hotel
- 15H00: Bus tour of the Médoc vineyards
- 16H00: Visit and wine tasting at Château Beychevelle
- 18H00: Bus transfer to Château Giscours
- 18H30: Welcome, visit of the wine storage areas with an oenologist and a presentation of the wines
- 20H00: Cocktail at Château Giscours' 'Ferme Suzanne'
- 20H30: Dinner Château Giscours' 'Ferme Suzanne', including a « Repas des Rôtisseurs d'oies ». The geese will be roasted on the spit together with their 'foie gras' in front of the guests
- 23H00: Return to Bordeaux

Dress Code: For the Dinner, Business suit with Chaîne ribbons

Château Beychevelle



The first Château was built in 1565 and was subsequently reconstructed in 1757. The Brassier family, namely Baron de Beychevelle, gave their first comments on the Beychevelle 'brand' of wine during the 18th century. Since 1890 the three generations of descendants of the Achille-Fould family have been the source of Beychevelle's prestige. Recently restored in the classicism style, Beychevelle is without doubt one of the most beautiful Châteaux and park estates in the Bordeaux region.

Château Giscours



The first vineyard was planted on this estate in 1552. The renaissance style Château was built in the 18th century. Requisitioned for the national cause during the French Revolution, the château was subject to some destruction. In 1846, the Count of Pescatore, an important French Banker, rebuilt the château stone by stone in order to allure the Empress Eugénie, wife of Napoléon III. In 1855, Giscours affirmed the quality of its wine by being awarded the classification of « 3^d Grand Cru Classé Margaux ». After the Second World War, the château was purchased and significant work and renovations were carried out, including the creation of an artificial lake as well as the restoration of the château and the upgrading of its wine production and facilities.



PROGRAMME

INTERNATIONAL GRAND CHAPITRE BORDEAUX

Saturday 12 June 2010 : GENERAL ASSEMBLY MEETING, INDUCTION CEREMONY and GALA DINNER

- 9H30-12H30: International General Assembly in the 'Margaux' Room at the Regent Grand Hotel
- 13H00: Buffet at the Bordeaux Town Hall
- 14H00 to 18H00: Afternoon free
- 18H00 to 19H30: Induction Ceremony at the Regent Grand Hotel ('Margaux' Room)
- 20H00: Cocktail at the Regent Grand Hotel ('Saint Emilion' Room)
- 20H30: Gala Dinner and Orchestra at Bordeaux's Grand Théâtre*

**Note: limited number of places (maximum 180 seats). Places will be confirmed according to the order registrations are received*

Dress Code: For the Gala Dinner, Black Tie/Tuxedo for men and Evening Dress for women with Chaîne ribbons

'Grand Théâtre' of Bordeaux



Following the renovation and restoration from 1990-1991, Bordeaux's 'Grand Théâtre', an 18th century architectural master piece, regained a new appearance resembling that obtained of the initial architect, Victor Louis, and which can be seen from the 'wooded' room with its twelve columns and blue velvet seats. The stone walls have recaptured their original beauty, especially the large staircase, which was a source of inspiration for Charles Garnier when he designed the staircase for the Paris 'Garnier' Opera House.



The Regent Grand Hotel

This luxury hotel, 'palace', with 150 rooms - completely renovated and classified as a 4 star luxury hotel – benefits from a wonderful location in Bordeaux's historical centre. The entire building, including its facade, which dates back to 1779, is directly in front of Bordeaux's Grand Théâtre. It is close to the Garonne River, shops and the major sites as well as Bordeaux's principal park and gardens. With a surface area of over 20 000 m², the hotel also offers a gastronomic restaurant, a brasserie on two levels and a bar.



PROGRAMME

GRAND CHAPITRE INTERNATIONAL DE BORDEAUX

Mercredi 9 juin 2010 - Samedi 12 juin 2010



60^e anniversaire de la Chaîne (1950-2010)



La ville de Bordeaux est classée au Patrimoine Mondial de l'UNESCO

Bordeaux compte plus de 350 édifices classés ou inscrits aux Monuments Historiques

PROGRAMME

GRAND CHAPITRE INTERNATIONAL DE BORDEAUX

Mercredi 9 juin 2010 : VISITE ET DEGUSTATION (SAINT EMILION : CHÂTEAUX AUSONE ET CHEVAL BLANC)

- 9h30 : départ du Regent Grand Hotel
- 10h30 : arrivée à Saint Emilion : constitution de 4 groupes de 25 personnes
- 11h00 : 1^{er} groupe : visite et dégustation au Château Ausone, suivi de la visite et dégustation au Château Cheval Blanc
 - 2^o groupe : visite et dégustation au Château Cheval Blanc, suivi de la visite et dégustation au Château Ausone
 - 3^o/4^o groupe : visite guidée de la cité et du Saint Emilion souterrain (*Eglise, catacombes, ermitages et Chapelle de la Trinité*)
- 13h00 à 16h00 : déjeuner et pause au Château Fourney
- 16h00 à 17h30 : 3^o/4^o groupe : visite et dégustation au Château Ausone, suivi de la visite et dégustation au Château Cheval Blanc
 - 1^o/2^o groupe : visite guidée de la cité et du Saint Emilion souterrain (*Eglise, catacombes, ermitages et Chapelle de la Trinité*)
- 17h30 à 18h15 : temps libre pour découvrir le charme de la cité et faire des achats
- 18h30 à 19h30 : visite de la Jurade de Saint Emilion et option d'intronisation à l'Eglise Monolithe
- 20h00 : cocktail dans la Salle des Dominicains
- 20h30 : dîner dans la Salle des Dominicains
- 23h00 : retour à Bordeaux

*Port de chaussures de marche vivement recommandé pour la visite de Saint Emilion
Code vestimentaire : tenue de ville, insignes de la Chaîne pour le dîner*



Château Fourney : bâti sous Louis XVI sur les plans du fameux architecte Victor Louis qui est à l'origine du Grand Théâtre de Bordeaux.

Saint Emilion : ce ravissant village médiéval, situé au cœur du célèbre vignoble bordelais, est unique en son genre du fait de la prépondérance de ses propriétés viticoles, de la qualité de ses vins et de la majesté de son architecture et de ses monuments. Cité chargée d'Histoire perchée sur un promontoire rocheux, Saint-Émilion et son vignoble tirent leur originalité de la pierre calcaire. Du IX^e au XIX^e siècle, les hommes ont eu la volonté d'extraire la roche pour édifier l'ensemble architectural de la cité et les châteaux viticoles. En témoigne la présence de 200 km de galeries souterraines et de la plus vaste église monolithe d'Europe. St Emilion et sa juridiction sont classés au patrimoine mondial de l'Unesco.

C'est à partir de 1959 que les vins de Saint Emilion ont été classés. Contrairement au classement de 1855, il est révisable tous les 10 ans.

La Jurade : une tradition ancestrale au cœur des temps modernes. La Confrérie des Vins de Saint-Émilion fut instaurée en 1199 par Jean Sans Terre, roi d'Angleterre. Ce dernier délégua ses pouvoirs économiques, politiques et judiciaires, à des notables et des magistrats afin de gérer l'administration générale de la cité. En échange de ses nouveaux droits, l'Angleterre put jouir du « privilège des Vins de Saint-Émilion ». L'autorité de la Jurade perdura jusqu'à la Révolution Française en 1789. En 1948, quelques viticulteurs ressuscitèrent la confrérie qui devint alors l'ambassadrice des vins de Saint-Émilion à travers le monde, avec pour ambition de garantir l'authenticité et la qualité de ses vins.



PROGRAMME

GRAND CHAPITRE INTERNATIONAL DE BORDEAUX

Jeudi 10 juin 2010 : VISITE MUSEE ET VIGNOBLES (CHÂTEAUX YQUEM ET PAPE CLEMENT)

- 9h00-17h00 : Conseil d'Administration
- 10h00 : départ du Regent Grand Hotel
- 10h30 à 12h00 : visite du Musée des Arts Décoratifs
- 14h15 : rendez-vous au Regent Grand Hotel
- 14h30 : transport en autobus à Château Yquem
- 15h30 : accueil, visite et dégustation
- 17h30 : transport en autobus au Château Pape Clément
- 18h30 : accueil, visite du vignoble, du cuvier, des chais et du caveau, dégustation
- 20h00 : cocktail au Château Pape Clément
- 20h30 : dîner dans la salle de l'Orangerie du Château Pape Clément
- 23h00 : retour à Bordeaux

Code vestimentaire : tenue de ville, insignes de la Chaîne pour le dîner



Château Yquem : c'est le premier des vins de Sauternes et le plus connu dans le monde entier. Yquem appartenait jadis aux ducs d'Aquitaine, rois d'Angleterre et devint français après 1453. La plus ancienne des tours date du XV^e siècle et le corps de logis le plus récent, du XVII^e. Le château construit un second chai semi-enterré pour mieux conserver et faire vieillir les récoltes.



Le **Château Pape Clément** est un domaine viticole réputé du vignoble de Graves situé à Pessac en Gironde. Il est en AOC Pessac-Léognan, dans l'agglomération de Bordeaux.

PROGRAMME

GRAND CHAPITRE INTERNATIONAL DE BORDEAUX

Vendredi 11 juin 2010 : REUNION, VISITE ET DEGUSTATION CHÂTEAUX (LE MEDOC : CHÂTEAUX BEYCHEVELLE ET GISCOURS)

- 9h30-12h30 : Conseil Magistral au salon Saint Emilion, Regent Grand Hotel
- 9h45 : départ du Regent Grand Hotel
- 10h00 : visite guidée à pied du centre historique de Bordeaux
- 14h45 : départ du Regent Grand Hotel
- 15h00 : transport en autobus pour un circuit dans le vignoble du Médoc
- 16h00 : arrêt et visite dégustation au Château Beychevelle
- 18h00 : transport en autobus au Château Giscours
- 18h30 : accueil, visite des chais avec un œnologue et présentation des vins
- 20h00 : cocktail à la Ferme Suzanne du Château Giscours
- 20h30 : dîner à la Ferme Suzanne du Château Giscours : « Repas des Rôtisseurs d'oies ». Les oies seront rôties à la broche avec leur foie gras devant les convives
- 23h00 : retour à Bordeaux

Code vestimentaire : tenue de ville, insignes de la Chaîne pour le dîner

Château Beychevelle



Le premier château a été construit en 1565. Le château est réédifié en 1757. La famille de Brassier, Baron de Beychevelle, donnera ses premières lettres de marque au vin de Beychevelle au cours du XVIII^e siècle. Viendra la dynastie de la famille Achille-Fould qui dès 1890, et sur trois générations, sera à l'origine du prestige de Beychevelle. Restauré récemment dans son classicisme premier, Beychevelle est sans aucun doute l'un des plus beaux châteaux et parcs du bordelais.

Château Giscours



Le 1^{er} vignoble a été planté sur la propriété en 1552. Le château de style renaissance a été construit au XVIII^e siècle. Réquisitionné en tant que bien national sous la Révolution Française, le château connut quelques destructions. En 1846, le comte de Pescatore, un grand banquier parisien, fit construire le château pierre par pierre pour séduire l'impératrice Eugénie, épouse de Napoléon III. En 1855, Giscours vit confirmer la qualité de son vin avec l'attribution du rang de 3^e Grand Cru classé de Margaux. Après la seconde guerre mondiale, le château fût racheté et d'importants travaux furent effectués dont la création d'un lac artificiel ainsi que la restauration du château et la modernisation de l'exploitation.



PROGRAMME

GRAND CHAPITRE INTERNATIONAL DE BORDEAUX

Samedi 12 juin 2010 : ASSEMBLEE GENERALE, INTRONISATIONS ET DINER DE GALA

- 9h30-12h30 : Assemblée Générale Internationale au salon Margaux, Regent Grand Hotel
- 13h00 : cocktail à la Mairie de Bordeaux
- 14h00 à 18h00 : après-midi libre
- 18h00 à 19h30 : intronisations au Regent Grand Hotel (Salon Margaux)
- 20h00 : cocktail au Regent Grand Hotel (Salon Saint Emilion)
- 20h30 : dîner de gala au Grand Théâtre de Bordeaux*

**Attention : nombre limité de places (180 couverts). Les places seront attribuées selon l'ordre d'arrivée des inscriptions*

Code vestimentaire : smoking et robe de soirée, avec insignes de la Chaîne pour le dîner



Grand Théâtre de Bordeaux

Après la campagne de rénovation de 1990-1991, le Grand Théâtre de Bordeaux, chef d'œuvre architectural du XVIIIe siècle, a retrouvé un nouvel aspect proche du projet initial de l'architecte Victor Louis. La salle en bois expose ses douze colonnes et ses sièges de velours bleu. Les murs de pierre ont retrouvé leur beauté d'origine, surtout dans l'impressionnant grand escalier qui sera la source d'inspiration pour Charles Garnier lorsqu'il dessinera l'escalier de l'Opéra de Paris.



Regent Grand Hotel

L'hôtel compte 150 chambres. Ce palace – entièrement rénové et classé en catégorie 4 étoiles "luxe" - bénéficie d'un emplacement en plein centre historique de Bordeaux. Il s'agit d'un ensemble immobilier avec une façade datant de 1779, en face du Grand Théâtre de Bordeaux. Proche de la Garonne et des commerces, il se situe non loin du jardin public de Bordeaux. D'une superficie de 20 000 m², il comprend un restaurant gastronomique, une brasserie sur deux niveaux et un bar.



Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie – Siège Mondial

7 rue d'Aumale, 75009 Paris, France

Tél : +33 (0)1 42 81 30 12 Fax : +33(0)1 40 16 81 85

Email : chancellerie@chaîne-des-rotisseurs.net

Website : www.chaine-des-rotisseurs.com



INTERNATIONAL GRAND CHAPITRE & ANNUAL GENERAL ASSEMBLY

BORDEAUX
9-12 JUNE 2010

CHAÎNE 60th ANNIVERSARY (1950-2010)

REGISTRATION, BOOKING and PAYMENT FORM

Note: Reservations will be confirmed in the order they are received and on receipt of the corresponding payment. Send the completed form by email, fax or post (see contact details above) to the Chaîne des Rôtisseurs, Siège Mondial (International Headquarters) in Paris

Registration and Payment Deadline: MAY, 15 2010

DATE	EVENT	PRICE € PER PERSON	NO. PERSONS	TOTAL AMOUNT €
Wednesday 9 June 2010 <i>Full Day and Evening</i>	<ul style="list-style-type: none">• Visit and wine tasting at the Châteaux Ausone and Cheval Blanc• Guided tour of the township of Saint Emilion including the Church, catacombs, hermitages and the Trinity Chapel• Lunch at Château Fournay• Visit of 'La Jurade de Saint Emilion', and cocktail and dinner in the 'Salle des Dominicains' (Dominicans' Room)	200 €		€
Wednesday 9 June 2010 <i>Evening</i>	<ul style="list-style-type: none">• Induction option to join 'La Jurade de Saint Emilion' (Monolith Church/ Eglise Monolithe)	222 € <i>(Enrolment fee)</i>		€
Wednesday 9 June 2010 <i>Evening</i>	<ul style="list-style-type: none">• Cocktail and dinner only in the 'Salle des Dominicains' (Dominicans' Room)	120 €		€
Thursday 10 June 2010 <i>Morning</i>	<ul style="list-style-type: none">• Bordeaux Museum of Decorative Arts visit	15 €		€

DATE	EVENT	PRICE € PER PERSON	NO. PERSONS	TOTAL AMOUNT €
Thursday 10 June 2010 <i>Afternoon and Evening</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Tour and wine tasting at the Château Yquem • Visit of the vineyards and the cellar as well as a wine tasting at Château Pape Clément • Cocktail and dinner in the 'Orangerie' Room at Château Pape Clément 	160 €		€
Thursday 10 June 2010 <i>Evening</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Cocktail and dinner only in the 'Orangerie' Room at Château Pape Clément 	130 €		€
Friday 11 June 2010 <i>Morning</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Guided walking tour of Bordeaux's historical area 	15 €		€
Friday 11 June 2010 <i>Afternoon and Evening</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Tour of the Médoc vineyards including a visit and wine tasting at the Château Beychevelle • Château Giscours wine warehouse visit with an oenologist as well as a presentation of the wines • Cocktail and dinner, including a « Repas des Rôtisseurs d'Oie », at Château Giscours' 'Ferme Suzanne' 	160 €		€
Friday 11 June 2010 <i>Evening</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Cocktail and dinner only, including a « Repas des Rôtisseurs d'Oie », at Château Giscours' 'Ferme Suzanne' 	130 €		€
Saturday 12 June 2010 <i>Lunch</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Buffet at the Bordeaux Town Hall 	50 €		€
Saturday 12 June 2010 <i>Evening</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Cocktail (The Regent Grand Hotel) and Gala Dinner with orchestra at Bordeaux's 'Grand Théâtre' <p><i>* Limited number of places (Maximum 180 persons)</i></p>	250 €		€
Registration and Handling Fee		60 €		€
TOTAL				€

PS: If you would like to be inducted and join the «Jurade de Saint Emilion» at the Monolith Church (Eglise Monolithe) you will need to send a copy of your CV (Curriculum Vitae) or a personal biography together with your Registration, Booking and Payment Form

HOTELS

Members must make their room reservations directly with the hotels and mention 'Chaîne des Rôtisseurs' when making bookings.

- **REGENT GRAND HOTEL **** (4 star)**

2-5, Place de la Comédie 33000 Bordeaux
Tél : 33 (0) 05.57.30.44.44
Fax : 33 (0) 05.57.30.44.45
stephanie.orhon@rezidorregent.com
www.theregentbordeaux.com

Superior Room/28 m²:	250 €	Double Room	<i>(instead of: 370 €)</i>
Deluxe Room/35 m²:	320 €	Double Room	<i>(instead of: 455 €)</i>
Junior Suite/45 m²:	430 €	Double Room	<i>(instead of: 565 €)</i>
Junior Prestige/65 m²:	680 €	Double Room	<i>(instead of: 825 €)</i>

Accommodation/tourist tax of 1.45 € per person, per night. Room rate includes Buffet Breakfast at La Brasserie; room service and mini bar are offered at additional charges.

- **BEST WESTERN - GRAND HOTEL FRANÇAIS*** (3 star)**

12, rue du Temple 33000 Bordeaux
Tél : 33 (0) 05.56.48.10.35
Fax : 33 (0) 05.56.81.76.18
infos@grand-hotel-francais.com
www.grand-hotel-francais.com

Comfort Room:	139 €	Double Room	<i>(-5% for the night of 11 June 2010 for Chaîne members)</i>
Club Room:	167 €	Double Room	<i>(-12% for the night of 11 June 2010 for Chaîne members)</i>
Standing Room:	184 €	Double Room	<i>(-20 % for the night of 11 June 2010 for Chaîne members)</i>

Accommodation/tourist tax of 1.10 € par personne, per night. Room rate includes breakfast; room services are offered at additional charges.

- **BEST WESTERN - HOTEL BAYONNE ETCHE-ONA*** (3 star)**

15, Cours de l'Intendance 33000 Bordeaux
Tél : 33 (0) 05.56.48.00.88
Fax : 33 (0) 05.56.48.41.60
bayetche@bordeaux-hotel.com
www.bestwestern-bordeaux-hotel.com

Single Room:	108 €	<i>instead of 181 €</i>
Double Room:	128 €	<i>instead of 224 €</i>

Accommodation/tourist tax of 1.10 € par personne, per night. Room rate includes buffet breakfast; room services are offered at additional charges.

- **HOTEL DE NORMANDIE*** (3 star)**

7, Cours du XXX Juillet 33000 Bordeaux
Tél : 33 (0) 05.56.52.16.80
Fax : 33 (0) 05.56.51.68.91
reservations@hotel-de-normandie-bordeaux.com
www.hotel-de-normandie-bordeaux.com

Standard Single Room:	105 €	<i>instead of 120 €</i>
Superior Single Room:	150 €	<i>instead of 180 €</i>

Standard Double Room:	150 €	<i>instead of 165 €</i>
Superior Double Room:	170 €	<i>instead of 200 €</i>

Accommodation/tourist tax of 1.10 € par personne, per night. Room rate includes breakfast; room services are offered at additional charges.

Member Name: First Name:.....

Address:
.....
.....

City/Town: Zip/Post Code:

Country: Tel:

Email: Mobile:

Chaîne Grade: Bailliage:

Number of Chaîne Members: _____ Number of Guests: _____

Name of Guests:
.....
.....

Indicate (tick) if you wish to be inducted on 12 June, 2010 (Regent Grand Hotel)

Payment Options

CHEQUE (in Euros, payable in France to 'Chaîne des Rôtisseurs')

ELECTRONIC BANK TRANSFER

Banking details are as follows:

CREDIT MUTUEL

47 rue La Fayette

France – 75009 PARIS

Bank Identification Number: 10278, Branch Number: 06039, Account Number: 00021039801,

Bank Security Code: 30

SWIFT Address: CMCIFR2A

IBAN (International Bank Identification Code): FR76 10278060390002103980130

BIC Code : CMCIFR2A

CREDIT CARD (tick one of the following boxes)

Visa/Carte Bleue

Mastercard

American Express

Card Number: _____

Expiry Date: ____/____
(Month) (Year)

Last 3 Digits on the Back of the Card (on the back of the card for Visa/Carte Bleue and Mastercard): ____

TOTAL AMOUNT:..... € (EUROS)

Name of Cardholder:

DATE: ____/____/____

SIGNATURE: _____

Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie – Siège Mondial

7, rue d'Aumale, 75009 Paris, France

Tél : +33 (0)1 42 81 30 12 Fax : +33(0)1 40 16 81 85

Email : chancellerie@chaîne-des-rotisseurs.net

Website : www.chaine-des-rotisseurs.com



GRAND CHAPITRE & ASSEMBLEE GENERALE INTERNATIONALE

BORDEAUX
9-12 JUIN 2010

60° ANNIVERSAIRE DE LA CHAÎNE (1950-2010)

BULLETIN D'INSCRIPTION

Les inscriptions ne seront validées qu'à réception du paiement correspondant et les réservations se feront dans l'ordre d'arrivée des inscriptions. Vous pouvez envoyer ce bulletin par e-mail, fax ou courrier au Siège Mondial de la Chaîne des Rôtisseurs (coordonnées ci-dessus).

Date limite d'inscription : 15 mai 2010

DATE	EVENEMENT	PRIX PAR PERSONNE €	NBRE DE PARTICIPANTS	TOTAL €
Mercredi 9 juin 2010 <i>Journée et soirée</i>	<ul style="list-style-type: none">• Visite et dégustation aux Châteaux Ausone et Cheval Blanc• Visite guidée de la cité et du Saint Emilion souterrain (<i>Eglise, catacombes, Ermitages et Chapelle de la Trinité</i>)• Déjeuner au Château Fourney• Visite de la Jurade de Saint Emilion et dîner dans la Salle des Dominicains	200 €		€
Mercredi 9 juin 2010 <i>Soirée</i>	<ul style="list-style-type: none">• Option d'intronisation à la Jurade de Saint Emilion (<i>Eglise Monolithe</i>)	222 € <i>(Droits d'inscription)</i>		€
Mercredi 9 juin 2010 <i>Soirée</i>	<ul style="list-style-type: none">• Dîner (seul) dans la Salle des Dominicains	120 €		€
Jeudi 10 juin 2010 <i>Matinée</i>	<ul style="list-style-type: none">• Visite du Musée des Arts Décoratifs de la ville de Bordeaux	15 €		€

DATE	EVENEMENT	PRIX PAR PERSONNE €	NBRE DE PARTICIPANTS	TOTAL €
Jeudi 10 juin 2010 <i>Après-midi et soirée</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Visite et dégustation au Château Yquem • Visite du vignoble, du caveau et dégustation au Château Pape Clément • Dîner dans la salle de l'Orangerie du Château Pape Clément 	160 €		€
Jeudi 10 juin 2010 <i>Soirée</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Dîner (seul) dans la salle de l'Orangerie du Château Pape Clément 	130 €		€
Vendredi 11 juin 2010 <i>Matinée</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Visite guidée à pied du centre historique de la ville de Bordeaux 	15 €		€
Vendredi 11 juin 2010 <i>Après-midi et soirée</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Circuit dans le vignoble du Médoc, visite et dégustation au Château Beychevelle • Visite des chais avec un œnologue et présentation des vins au Château Giscours • Cocktail et dîner à la Ferme Suzanne du Château Giscours « Repas des Rôtisseurs d'Oie » 	160 €		€
Vendredi 11 juin 2010 <i>Soirée</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Cocktail et dîner (seuls) à la Ferme Suzanne du Château Giscours « Repas des Rôtisseurs d'Oie » 	130 €		€
Samedi 12 juin 2010 <i>Déjeuner</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Cocktail à la Mairie de Bordeaux 	50 €		€
Samedi 12 juin 2010 <i>Soirée</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Cocktail (Régent Grand Hotel) et dîner de gala au Grand Théâtre de Bordeaux* <p><i>* Nombre de places limité (180 personnes)</i></p>	250 €		€
Frais d'inscription et de dossier		60 €		€
TOTAL				€

PS: Pour l'intronisation à l'Eglise Monolithe (Jurade de Saint Emilion), les membres qui souhaitent se faire introniser devront fournir, en même temps que leur bulletin d'inscription, un Curriculum Vitae ou une fiche d'information personnelle au Siège Mondial.

HOTELS

Les membres devront directement réserver leurs chambres en se recommandant de la Chaîne des Rôtisseurs.

- **REGENT GRAND HOTEL **** luxe**

2-5, Place de la Comédie 33000 Bordeaux
Tél : 33 (0) 05.57.30.44.44
Fax : 33 (0) 05.57.30.44.45
stephanie.orhon@rezidorregent.com
www.theregentbordeaux.com

Chambre Supérieure / 28 m² :	250 €	en chambre double <i>au lieu de 370 €</i>
Chambre Deluxe / 35 m² :	320 €	en chambre double <i>au lieu de 455 €</i>
Junior Suite / 45 m² :	430 €	en chambre double <i>au lieu de 565 €</i>
Junior Prestige / 65 m² :	680 €	en chambre double <i>au lieu de 825 €</i>

Taxe de séjour au tarif de 1.45 € par personne, par nuit. Le tarif des chambres inclut le petit-déjeuner buffet à la Brasserie, tout service en chambre est facturé en supplément.

- **BEST WESTERN - GRAND HOTEL FRANÇAIS*****

12, rue du Temple 33000 Bordeaux
Tél : 33 (0) 05.56.48.10.35
Fax : 33 (0) 05.56.81.76.18
infos@grand-hotel-francais.com
www.grand-hotel-francais.com

Chambre Confort :	139 €	en chambre double <i>(-5% pour les membres pour la nuit du 11 juin 2010)</i>
Chambre Club :	167 €	en chambre double <i>(-12% pour les membres pour la nuit du 11 juin 2010)</i>
Chambre Standing :	184 €	en chambre double <i>(-20 % pour les membres pour la nuit du 11 juin 2010)</i>

Taxe de séjour au tarif de 1.10 € par personne, par nuit. Le tarif des chambres inclut le petit-déjeuner, tout service en chambre est facturé en supplément.

- **BEST WESTERN - HOTEL BAYONNE ETCHE-ONA*****

15, Cours de l'Intendance 33000 Bordeaux
Tél : 33 (0) 05.56.48.00.88
Fax : 33 (0) 05.56.48.41.60
bayetche@bordeaux-hotel.com
www.bestwestern-bordeaux-hotel.com

Chambre Single :	108 €	<i>au lieu de 181 €</i>
Chambre Double :	128 €	<i>au lieu de 224 €</i>

Taxe de séjour au tarif de 1.10 € par personne, par nuit. Le tarif des chambres inclut le petit-déjeuner buffet, tout service en chambre est facturé en supplément.

- **HOTEL DE NORMANDIE*****

7, Cours du XXX Juillet 33000 Bordeaux
Tél : 33 (0) 05.56.52.16.80
Fax : 33 (0) 05.56.51.68.91
reservations@hotel-de-normandie-bordeaux.com
www.hotel-de-normandie-bordeaux.com

Chambre Single Standard :	105 €	<i>au lieu de 120 €</i>
Chambre Single Supérieure :	150 €	<i>au lieu de 180 €</i>
Chambre Double Standard :	150 €	<i>au lieu de 165 €</i>
Chambre Double Supérieure :	170 €	<i>au lieu de 200 €</i>

Taxe de séjour au tarif de 1.10 € par personne, par nuit. Le tarif des chambres inclut le petit-déjeuner, tout service en chambre est facturé en supplément.

NOM : PRENOM :

Adresse :

.....
.....

Ville : Code Postal :

Pays : Tél :

Email : Portable :

Grade à la Chaîne : Bailliage :

Nombre de membres de la Chaîne : Nombre d'invités :

Nom des invités :

.....
.....

Si vous souhaitez être intronisé le 12 juin 2010 (Regent Grand Hotel), cochez la case :

Options de Paiement

CHEQUE (en Euros, payable en France à l'ordre de la 'Chaîne des Rôtisseurs')

VIREMENT BANCAIRE ELECTRONIQUE

Nos coordonnées bancaires sont les suivantes :

CREDIT MUTUEL

47 rue La Fayette

France – 75009 PARIS

Code Banque : 10278, Code Guichet : 06039, Numéro de compte : 00021039801, Clé RIB : 30

Adresse SWIFT : CMCIFR2A

IBAN : FR76 10278060390002103980130

BIC : CMCIFR2A

CARTE BANCAIRE (Cochez la case de votre choix)

Visa/Carte Bleue

Mastercard/Eurocard

American Express

Numéro de carte : _____

Date d'expiration : ____/____/____
(Mois) (Année)

3 derniers chiffres au verso de la carte (au recto pour les cartes Visa/Carte Bleue et Mastercard/Eurocard) :

MONTANT TOTAL : € (EUROS)

Nom du porteur :

DATE : ____/____/____
(Jour) (Mois) (Année)

SIGNATURE :

(Day) (Month) (Year)