

# CHAÎNE DES RÔTISSEURS

4EME ANNUEL INTERNATIONAL

OMGD GRAND CHAPITRE

IZMIR, 20-24 SEPTEMBRE 2023





# Invitation

Cher membre,

Après le succès, en septembre dernier à Budapest, de notre Grand Chapitre International OMGD, nous sommes ravis de vous inviter à participer au 4ème Grand Chapitre International OMGD. Celui-ci aura lieu cette année du 20 au 24 septembre 2023 en Turquie, dans la ville la plus cosmopolite et occidentale : Izmir.

Izmir est située sur la côte turque de la mer Égée, connue dans l'Antiquité sous le nom de "Smyrne". Elle a été fondée par les Grecs, reprise par les Romains, puis reconstruite par Alexandre le Grand avant de faire partie de l'Empire ottoman au 15e siècle.

Aujourd'hui, Izmir est une grande province qui compte 11 districts urbains et 3 000 ans d'histoire urbaine, ainsi que 4,4 millions d'habitants. Elle comprend également les villes antiques voisines d'Éphèse, Pergame, Sardes et Klazomenai.

En plus de son patrimoine et ses vastes sites archéologiques, la province d'Izmir est considérée comme la "perle cachée" de l'œnologie, et son industrie vinicole n'est pas encore reconnue à sa juste valeur, cette région a joué un rôle essentiel dans l'histoire du vin et a probablement été l'une des premières régions productrices de vin au monde.

Au cours de ce programme de 4 jours riches en événements, nous serons initiés à l'histoire du vin turc en général et à la région viticole d'Izmir en particulier. Nous visiterons des vignobles, des producteurs de vin et des caves, et nous dégusterons une grande variété d'excellents vins turcs ... dans des restaurants incontournables et historiques d'Izmir... tout en profitant de l'"hospitalité turque".

Nous aimerions profiter de l'occasion pour remercier notre collègue membre du Conseil Magistral et Bailli Délégué de Türkiye, Yves Léon et le Bailli Régional d'Izmir, Bülent Akgerman d'organiser le Grand Chapitre de cette année dans leur pays, et de contribuer à la préparation de ce programme unique.

Dans l'attente de vous accueillir à Izmir.

**Vive La Chaîne et Vive l'Ordre Mondial**



**Yam Atallah**  
President  
Chaîne des Rôtisseurs International



**Mohamed Hammam**  
Membre Du Conseil d'Administration  
Grand Échanson OMGD International

# PROGRAMME

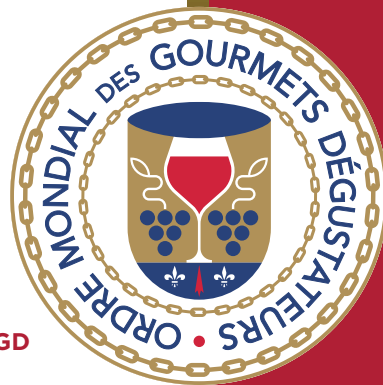
## 20/09/2023 Mercredi

Arrivée

18:30 Dégustation de vins avec la participation de caves de toute la Turquie

20:30 Dîner au Swissôtel Grand Efes

**Code vestimentaire: Tenue de ville avec cravate, Chaîne et ruban OMGD**



## 21/09/2023 Jeudi

Petit-déjeuner à l'hôtel

09:00 Départ du Swissôtel

Visites et dégustations sur la route des vins d'Urla

12:30 Déjeuner : cuisine de rue proposée par des vendeurs itinérants à Manej Urla

Suite des visites et dégustations sur la route des vins

18:30 Cocktail et dîner à OD Urla

**Code vestimentaire: Chic et décontracté avec des chaussures confortables, Chaîne et ruban OMGD**

## 22/09/2023 Vendredi

Petit-déjeuner à l'hôtel

09:00 Départ du Swissôtel

11:00 Visite de la cave de Pendore et dégustation de vins

12:30 Déjeuner

14:00 Visite des locaux de Mey Alaşehir (1er centre d'innovation Raki)

17:00 Visite de la cave Nif et dégustation de vins

19:30 Arrivée à Isabey pour cocktail et dîner vigneron

**Code vestimentaire: Chic et décontracté avec des chaussures confortables, Chaîne et ruban OMGD**

L'ordre du programme ci-dessus pourra au besoin être adapté à la capacité des établissements qui nous accueilleront. Tous les participants visiteront cependant l'ensemble des établissements présentés sur le programme.

## 23/09/2023 Samedi

Petit-déjeuner à l'hôtel

09:00 Départ du Swissôtel

09:45 Dégustation d'huile d'olive au musée Kostem

12:00 Retour à l'hôtel

12:00 Temps libre

14.30 Départ du Swissôtel

16:00 Arrivée à Ephèse

16:30 Intronisation à la bibliothèque de Celsus

17:00 Départ du Swissôtel pour les personnes ne participant pas à l'intronisation

19.00 Cocktail

20:00 Dîner de gala à Ephesus, rue d'Arcadia

**Code vestimentaire: Smoking pour les hommes, robe de soirée pour les dames, Chaîne et ruban OMGD**

En cas de pluie, la cérémonie d'intronisation et le dîner de gala auront lieu au Swissôtel.

## 24/09/2023 Dimanche

11:00 Brunch avec dégustation de fromage turc

14:00 Fin du Grand Chapitre OMGD

**Code vestimentaire: Chic et décontracté, Chaîne et ruban OMGD**



20/09/2023 - MERCREDI

## DÉGUSTATION DE VIN & DÎNER DE BIENVENUE



### **EQUINOX**

Situé au niveau 9, Equinox est un restaurant gastronomique qui propose des plats de poisson et de viande innovants, avec une vue imprenable sur la baie d'Izmir. Chaque plat est préparé avec les ingrédients les plus frais, alliant les saveurs égéennes à la cuisine internationale. Considéré comme l'un des meilleurs restaurants d'Izmir, Equinox est le lieu de toutes les célébrations.





21/09/2023 - JEUDI

## URLA BAĞ YOLU (ROUTE DES VINS)

La route des vins d'Urla : un voyage au cœur de la viticulture turque

Située sur la côte égéenne de la Turquie, la route des vins d'Urla est un voyage pittoresque au cœur de l'une des régions viticoles les plus fertiles du pays. Avec ses collines et ses vignobles anciens, cette région pittoresque abrite une industrie viticole florissante qui produit des vins de grande qualité depuis des siècles.

La route des vins d'Urla s'étend sur environ 60 kilomètres, partant de la ville de Çeşme et se terminant dans la ville d'Urla. L'itinéraire traverse des villages pittoresques, des vignobles luxuriants et des établissements vinicoles historiques, offrant aux visiteurs un aperçu unique du monde du vin turc.



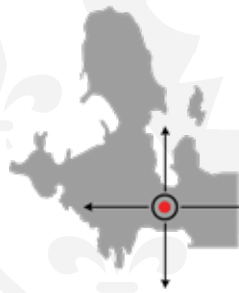
Nous y dégusterons une variété de vins locaux, y compris des rouges, des blancs et des rosés, élaborés à partir d'une gamme de cépages nationaux et internationaux, comprenant entre autres les cépages indigènes turcs Boğazkere, Foca Karası et Bornova Misket et les cépages internationaux Cabernet Sauvignon, Merlot, Chardonnay et Sauvignon Blanc.

Le déjeuner sera composé de plats de rue proposée par des vendeurs itinérants spécialement sélectionnés à Manej Urla. Pour ceux qui recherchent une expérience unique et immersive au cœur de la viticulture turque, la route des vins d'Urla est une destination incontournable.





ÇAKIR WINERY



*ikidenizarası*



MMG  
Şarapçılık

**m**  
**MOZAİK**

Fondée par la famille Çakır, la cave Çakır a lancé ses vins en exploitant les qualités des caractéristiques de la terre, de l'âge des vignes et du terroir à sa disposition. Leur première série de vins se nomme "Somnium"; elle offre une gamme de vin rouge, de rosé et de vin blanc élaborés à partir de Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Bornova Misketi et cépages Chardonnay.

Ikidenizarasi Winery, qui signifie entre 2 mers, a aussi 2 objectifs: produire un vin de grande qualité et le partager avec ceux qui ont le goût de vivre, mais également faire d'Yagcılar, le village d'Urla, un lieu réputé pour sa cave de qualité.

Nommé d'après la "Mead" (ferment de miel), qui est considéré comme la plus ancienne boisson alcoolisée connue, Satomet Boutique Wines Company produit plusieurs variétés de raisin comme le Bornova Muscat, Mourvèdre, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah, Viognier et Muscat noir, sur un sol riche en calcaire. MMG Winery produit environ 20.000 bouteilles par an.





PERDIX

URLA

URLICE  
VINEYARDS



Le vignoble de Mozaik Winery est un projet familial avec des vins produits sur place. Dans la cave, commencé en 2006, leur œnologue italien conduit avec soin la vinification en toute simplicité pour faire ressortir le caractère du raisin et l'histoire du terroir.

En 2012, Perdix a commencé par planter 5 sortes de raisins sur leurs 100 acres. Avec leur certificat d'agriculture biologique, ils produisent des raisins en accord avec la nature, sans perturber la structure riche du sol. Le nom Perdix est inspiré des troupeaux de perdrix qui traversent librement leurs terrains.

Urla Sarapçılık se concentre sur la viticulture et la production de vin à l'échelle régionale, et vise à raviver l'ancienne culture viticole de la région. Le vignoble s'étend sur 550 acres, et les vignes sont entretenues par l'entreprise elle-même, avec des produits agricoles biologiques et de bonne qualité. 250 à 300 000 litres de vin de qualité sont produits à partir de cépages endémiques et internationaux.

Urlice Vineyards est une cave de caractère, dont les propriétaires, un couple mari et femme, supervisent l'ensemble du processus de production, de la viticulture à la vinification. Ils produisent du Cabernet Sauvignon, Merlot, Shiraz et Chardonnay.

USCA sont des producteurs de boutique, avec 45.000 bouteilles par an. Ils mélangent la technologie avec des techniques traditionnelles dans leur atelier de production où la technique de fermentation à froid est utilisée, ainsi que le flux de produit utilisant la gravité.

## MANEJ Urla

Manej Urla a commencé à travailler il y a longtemps pour réaliser ses rêves de créer un manège et une ferme. Au fil du temps, ce sont moutons, chèvres et poulets qui ont rejoint les chevaux pour vivre à la ferme Manej, offrant un système autonome qui produit des produits sains et naturels pour ses habitants. Ce sera l'endroit où nous profiterons d'un déjeuner de cuisine de rue pendant notre visite.





# OD Urla

Le restaurant OD Urla est une destination gastronomique incontournable située au cœur de la ville. Il offre une expérience culinaire unique avec un menu qui allie la cuisine turque traditionnelle aux techniques de cuisson modernes. Le restaurant a une atmosphère chic et contemporaine et est bien connu pour son hospitalité chaleureuse, ce qui en fait un endroit populaire pour les habitants et les touristes.



Le menu du restaurant OD Urla est une vitrine du meilleur de la cuisine turque. Les chefs, sous la supervision de notre vice-conseiller culinaire Osman Sezener, chef-propriétaire et considéré comme l'un des meilleurs chefs du pays, n'utilisent que les ingrédients les plus frais et de la plus haute qualité pour créer des plats à la fois savoureux et visuellement époustoufflants. Leur méthode ultime est «de la ferme à la table», et les aliments sont principalement cuits à feu ouvert. Cette technique donnera sans aucun doute à vos papilles une autre perspective et une expérience à couper le souffle.



22/09/2023 - VENDREDI

# Vignoble PENDORE & Cave

Situé à une altitude de 300 à 450 mètres de la mer, Pendore Vineyards se targue d'être le plus grand vignoble en un seul tenant de Turquie avec 202 hectares de terrain. Pendore est le dernier lieu où poussent des espèces telles que les oliviers et les figuiers, car c'est une transition d'un climat méditerranéen à un climat continental.

Les raisins, qui sont cultivés avec une faible efficacité dans les vignobles situés dans un micro-climat particulier établi par la mer Égée et l'Anatolie centrale, sont traités la nuit à l'aide de mesures de récolte manuelles, d'un système de gravité et de pompes. Les vignobles de Pendore, avec leur structure de sol riche, sont divisés en 72 parcelles et sont gérés avec la méthode de la micro viticulture et des bonnes pratiques agricoles.





# MEY Alaşehir



Nous visiterons l'usine de production de Mey Rakı à Alaşehir, Manisa, qui est la plus grande usine de production de Rakı. Le Rakı est la boisson alcoolisée nationale de Türkiye.

Manisa constitue 34% de la superficie viticole de Türkiye. Le raisin est une matière première indispensable pour le Rakı, et l'accent mis sur ce fruit est très clairement mis en évidence tant dans la loi que dans l'indication géographique. De plus, il est très proche de Denizli-Burdur, la région où l'anis qui donne son caractère au Rakı est cultivé. L'usine en question est le principal site de production de Diageo, c'est donc ici que le premier et unique investissement dans une micro-installation du pays a été réalisé.

Il s'agit d'un centre d'innovation et d'expérience du Rakı, comprenant une usine de production de kraft, qui a été créée pour développer et renouveler le Rakı, une tradition vieille de 500 ans, afin d'assurer son avenir et de le transmettre aux générations futures. La production de kraft est réalisée avec des matières premières soigneusement sélectionnées et demande beaucoup de temps, nécessitant une maîtrise qui en fait une production difficile et limitée. Nous sommes impatients de vous emmener dans ce voyage inspirant où vous serez témoin de la fascinante transformation de l'anis et du raisin.





# Domaine Viticole NIF

La cave Nif est une cave moderne axée sur la qualité qui ne traite que des raisins cultivés sur son propre terroir et produits dans ses propres vignobles plantés à proximité de la cave. Ils pratiquent une « agriculture naturelle » dans tous leurs vignobles et n'utilisent pas de produits chimiques toxiques.

Nif se situe du côté terrestre d'Izmir, où le climat continental est plus dominant. En d'autres termes, la différence de température entre le jour et la nuit est très élevée. Les raisins/fruits exposés à différentes températures procurent des arômes plus intenses et variés.

La cave Nif a été conçue avec un système d'écoulement par gravité, donc sans utiliser de pompes dommageables, en faisant l'un des rares exemples en Turquie. La cave Nif a été délicatement conçue et construite sur des terrains en pente soigneusement sélectionnés.

Nif produit des vins à partir entre autres des cépages Shiraz, Montepulciano, Sangiovese, Bornova Misketi, Chardonnay et Viognier.





# Vignoble ISABEY & Cave

Sevilen Winery est le troisième plus grand producteur de vin du pays. La cave est maintenant dirigée par la troisième génération de la famille Güner, la première génération Isa Güner ayant immigré en Turquie depuis la Bulgarie.

Les vignobles et caves Isabay appartiennent également à la famille Güner, et Enis Güner est le Vice-Échanson du Bailliage d'Izmir. Il est heureux de nous accueillir dans leur Winehouse.

Chacun de leurs plats, conçus en s'inspirant du patrimoine culinaire égéen, est préparé dans le but d'établir de nouveaux liens avec le vin, caractéristique du restaurant Isabay Bağları. Certains plats sont cuisinés avec du vin, et certains plats se complètent avec le rêve d'accompagner les notes laissées par le vin en bouche.

Les vignobles de Sevilen produisent une variété de vins, en utilisant entre autres les cépages Sauvignon, Chardonnay, Sultaniye, Kalecik Karasi, Cabernet Sauvignon, Syrah et Merlot.

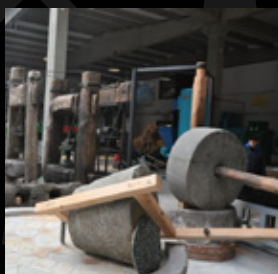




23/09/2023 - SAMEDI

# Musee de KÖSTEM

Le musée de l'huile d'olive Köstem, aussi connu sous le nom de "plus grand musée de l'huile d'olive au monde", est sur le point d'être achevé dans le village d'Uzunkuyu, dans le quartier d'Urla à Izmir. La création du musée a été planifiée par la famille Köstem avec Ali Ertan İplikçi en 2002, et les efforts pour le créer ont duré des années. Dans ce processus, des matériaux et des collections pour le musée ont été collectés. L'objectif de la création du musée est de s'assurer que tous les systèmes de broyage d'huile d'olive qui ont été établis dans ce pays jusqu'à présent sont inclus dans le musée à l'échelle 1/1 et de montrer ce qu'est la culture de l'olivier de ce pays, en particulier dans la péninsule égéenne et d'Urla, qui n'est généralement pas mentionnée parmi les musées d'huile d'olive les plus visités à l'étranger. Dans ce cadre, des études d'urbanisme ont été menées et les efforts d'implantation d'un musée conforme à ce projet se sont poursuivis.



Nous visiterons ce très beau musée et aurons une dégustation professionnelle dirigée par un mentor certifié.





# LE CHEMIN ARCADIEN

Rue Port a initialement été construite à l'époque hellénistique pour relier le port et le Grand Théâtre, Arcadian Way (également connu sous le nom d'Arkadiane). Au 1er siècle de notre ère après sa rénovation sous le règne de l'empereur Arcadius, cette rue était l'une des rues principales de la ville et elle menait au port avec une entrée depuis celui-ci même.

Il s'agissait de la première rue que les marins et marchands rencontraient à leur arrivée à Éphèse; c'était également le principal moyen par lequel les rois, les empereurs et les conseillers d'autres villes entraient dans la ville. Ces visiteurs officiels étaient traditionnellement accueillis dans la rue, qui avait donc été décorée pour impressionner. D'énormes colonnes, des dalles de marbre, des colonnades et des sculptures ornaient les côtés de la rue.

La rue Arcadian mesurait environ 530 mètres de long et 10 mètres de large. A son entrée se trouvaient les Bains du Port. Plus tard, ces thermes sont devenus connus sous le nom des Bains de Constantine, ayant été reconstruits par l'empereur Constantin II. Des boutiques et des galeries auraient jadis bordé chaque côté de la rue. D'énormes portes avec de hautes arches couraient le long de la route, et au milieu de la rue Arcadienne se trouvaient quatre colonnes plus hautes avec les statues de quatre apôtres. Ces statues sont connues sous le nom de monuments des quatre apôtres et mettent en évidence l'influence chrétienne ayant pesé sur la ville. Nous sommes très heureux d'annoncer que la cérémonie d'intronisation aura lieu à la bibliothèque de Celcus; le monument a été commandée par le chevalier romain Gaius Julius Aquila en l'honneur de son père Tiberius Julius Celcus Polemaeanus (photo à la page 1). Le dîner de gala aura quant à lui lieu sur la voie Arcadienne.

Bien qu'il soit très rare qu'il pleuve à cette période de l'année, la cérémonie des intronisations et le dîner de gala seront organisés au Swissôtel Grand Efes si le temps venait malheureusement à se gâter.

**20:00 Dîner de gala  
Voie Arcadienne d'Ephèse**



24/09/2023 - DIMANCHE



## Brunch et dégustation de fromages anatoliens

avec Neşe Biber et Berrin Bal

La Turquie compte plusieurs centaines de variétés de fromages, produits respectivement à partir de lait de vache, de bufflonne, de brebis et de chèvre en toutes saisons de l'année. Bien qu'elles soient à présent partenaires commerciales, Berrin Bal et Neşe Biber voient leur amitié et leur amour pour le fromage se poursuivent comme au premier jour. Ces deux femmes, que nous rencontrerons lors de notre brunch, ont écrit le livre traitant de fromages le plus compact de Turquie. Dans le monde d'aujourd'hui, où tout est temporaire et volatile, elles continuent à travailler sans renoncer à leur passion pour l'Anatolie et aux fromages de toutes sortes. Leurs livres, qui présentent une délicieuse variété de fromages anatoliens et leurs images, ont également été traduits en plusieurs langues. Les chercheurs en culture laitière en Turquie soutiennent qu'on peut être global tout en préservant la culture locale.





# swissôtel GRAND EFES

## IZMIR



Situé dans 12 000 m2 de jardins paysagers Swissôtel Büyük Efes, Izmir est un hôtel de luxe cinq étoiles situé au cœur du centre commercial de la ville et surplombant la spectaculaire promenade Kordon, sur la mer Égée en Turquie. L'hôtel permet de se rendre à pieds au musée archéologique, au centre commercial et au parc culturel d'Izmir. L'aéroport international Adnan Menderes est à moins de 10 miles (15 km), soit 20 minutes. Swissôtel Büyük Efes dispose de 402 chambres de luxe dont 55 suites élégamment décorées.

La sculpture du célèbre artiste colombien Fernando Botero, "L'homme à cheval", se dresse à l'entrée de l'hôtel et conduit les clients dans une galerie vivante et respirante de plus de 800 chefs-d'œuvre artistiques du monde entier. Des artistes turcs émergents aux noms établis tels que Rabarama, Lorenzo Quinn, Mike Berg et Anthony Gormley accueillent les clients de l'hôtel.







Découvrez un service 5 étoiles, un emplacement privilégié en centre-ville et des équipements de luxe au Renaissance Izmir Hotel. Situé dans le centre-ville animé d'Izmir, en Turquie, notre hôtel moderne est situé directement sur le front de mer, à quelques pas de l'emblématique promenade Kordon. Profitez d'un accès facile au marché Agora et à l'aéroport d'Izmir Adnan Menderes. Notre hôtel raffiné propose des chambres élégantes avec des salles de bains en marbre véritable, un service d'étage 24 heures sur 24, une literie moelleuse et des baies vitrées, dont beaucoup avec vue sur la ville ou sur l'eau. Savourez une cuisine méditerranéenne dans notre restaurant et bar sur le toit, avec vue panoramique sur le centre-ville d'Izmir et la baie d'Izmir. Faites-vous dorloter avec des soins apaisants dans le spa de notre hôtel à service complet. Détendez-vous dans notre centre de remise en forme moderne gratuit ouvert 24h/24 et 7j/7 ou dans notre bassin profond. Explorez nos espaces événementiels polyvalents, idéaux pour les réunions d'affaires ou sociales, complétés par notre superbe restauration, planification, et services audiovisuels. Peu importe ce qui vous amène ici, nous nous réjouissons de vous accueillir bientôt dans notre luxueux hôtel à Izmir, en Turquie.





