



Assemblée Générale Internationale 2018

Grand Chapitre International

International General Assembly 2018

International Grand Chapitre

PROGRAMME

Paris – du 13 au 16 juin 2018

Paris – June 13 to June 16, 2018



Sommaire - Summary

Jeudi 14 juin 2018 – Thursday June 14, 2018

Hotel Shangri-La Paris

19h30-07.30pm
20h30-08.30pm

Cocktail – Foyer Bonaparte
Dîner, Dinner – Salon Bonaparte
Exécuté par, Prepared by : Christophe Moret, 2* Michelin

Vendredi 15 juin 2018 – Friday June 15, 2018

09h30-09.30am
10h00-10.00am

Départ en bus Hotel Shangri-La - Departure by bus Shangri-La Hotel
Visite de l'Ecole Cordon Bleu Paris, démonstration culinaire & cocktail déjeunatoire, Visit of the Ecole Cordon Bleu Paris, culinary demonstration and lunch

13h30-01.30pm

Retour en bus à l'hôtel Shangri-La - Return by bus to Shangri-La Hotel

Hotel Shangri-La Paris

14h00-02.00pm
15h00-03.00pm

Café d'Accueil, Welcome Coffee
Conseil Magistral – Salon Bonaparte

14h30-02.30pm
15h00-03.00pm

Départ en bus Hotel Shangri-La - Departure by bus Shangri-La Hotel
Dégustation de Champagne, Champagne tasting – Hotel Hilton Opera – Bubble Suite

17h00-05.00pm

Retour en bus à l'hôtel Shangri-La - Return by bus to Shangri-La Hotel

Hotel George V

19h30-07.30pm
20h30-08.30pm

Cocktail – Foyer Auteuil
Dîner, Dinner – Salon Vendôme
Exécuté par, Prepared by : Christian Le Squer, 3* Michelin

Samedi 16 juin 2018 – Saturday June 16, 2018

Hotel Shangri-La Paris

09h00-09.00am
10h00-10.00am

Café d'Accueil, Welcome Coffee
Assemblée Générale, General Assembly – Salon Bonaparte

9h30-9.30am
10h00-10.00am
12h00-12.00pm

Départ en bus Hotel Shangri-La - Departure by bus Shangri-La Hotel
Dégustation de vins, wine tasting – Hotel Clarence
Retour en bus à l'hôtel Shangri-La - Return by bus to Shangri-La Hotel

Pavillon Ledoyen

18h30-06.30pm
19h30-07.30pm
20h30-08.30pm

Cérémonie des intronisations – Induction Ceremony
Cocktail
Dîner de Gala, Gala Dinner
Exécuté par, Prepared by: Yannick Alléno 3* Michelin

Jeudi 14 juin 2018

Thursday June 14, 2018

Hotel Shangri-La Paris - 10 place d'Iéna 75116 Paris

19h30-07.30pm Cocktail – Foyer Bonaparte

20h30-08.30pm **Diner, Dinner – Salon Bonaparte**
Exécuté par, Prepared by : Christophe Moret, 2* Michelin
Tenue de ville et insigne de la Chaîne - Business suit with Chaîne Insigna

Araignée de Mer et Caviar en délicate Gelée Concombre Amande
Spider crab and caviar refreshed by a delicate cucumber/almond jelly

Œuf Mollet fumé, Asperges Vertes et Ormeaux en Fin Ragout, Siphon Dorée
Soft boiled/smoked egg, green asparagus and fine stew abalone, "siphon doré"

Dos de bar en Belle Aiguillettes, Kacha et Pousse de la Baie de Somme, Condiment Citron Algue
Sea bass, Kasha and young lettuce from « la Baie de Somme », citrus condiment/seaweed

Miel de Maquis Corse Givré au Parfum de Cédrat et d'Eucalyptus
Corsican honey frosted, crispy lemon and eucalyptus wafer

Thé, Café, Mignardises
Tea, coffee and delicacies

Sancerre « Chambrates », Domaine Vacheron 2014
Gevrey-Chambertin, Domaine Sérafin 2010`

Sous réserve de modification
Subject to change

Jeudi 14 juin 2018

Thursday June 14, 2018

Hotel Shangri-La Paris – 10 place d'Iéna 75116 Paris

Christophe Moret a fait ses classes au sein des plus grands restaurants français de renommée internationale. Son BEP de cuisine en poche, il se forme auprès du Chef Bruno Cirino au Grand Hôtel de Saint-Jean-de-Luz puis au Château Eza à Eze Village avant de rejoindre le Chef Jacques Maximin au Théâtre à Nice en 1989. Sa rencontre avec le célèbre Chef Alain Ducasse en 1990 au restaurant trois étoiles Le Louis XV à Monaco marque un véritable tournant dans sa carrière et le début d'une longue collaboration.

A ses côtés, Christophe Moret acquiert rigueur de travail, maîtrise technique, précision et perfection du geste. Curieux et ouvert d'esprit, il passe ensuite par Le Royal Monceau et le 59 Poincaré en tant que Sous-Chef de cuisine.

En 1998, il est nommé Chef de Cuisine pour l'ouverture du Spoon, Food & Wine à Paris et excelle dans le travail de l'harmonie des saveurs du monde entier. En 2003 il devient Chef de Cuisine du restaurant triplement étoilé Alain Ducasse au Plaza Athénée. Une expérience très enrichissante qui lui ouvre sept ans plus tard les portes du restaurant mythique Lasserre, deux étoiles au Guide Michelin. Grâce à sa créativité et à son talent, il fait souffler un vent nouveau sur la cuisine de cette institution parisienne.

Christophe previously worked with Chef Bruno Cirino at the Saint Jean-de-Luz Grand Hotel and then at Château Eza before teaming up with Chef Jacques Maximin at the Nice Théâtre in 1989. Starting in 1990, he also held posts alongside the renowned Chef Alain Ducasse at the three-star restaurant, Louis XV in Monaco.

Christophe's open mind and curiosity then led him to the Royal Monceau and 59 Poincaré to serve as a sous chef. Later in 1998, he became head chef at Spoon, Food & Wine in Paris, where he excelled at blending tastes and flavours from all over the world.

In 2003 he became head chef at the three-star restaurant Alain Ducasse au Plaza Athénée. After seven years there, the doors to the famed Lasserre opened for him, and he joined as the head chef of the Michelin-two-starred restaurant. Christophe will now join Shangri-La Hotel, Paris, and bring a wealth of creativity to the hotel's culinary offerings.



Vendredi 15 juin 2018

Friday June 15, 2018

Hotel Shangri-La Paris - 10 place d'Iéna 75116 Paris

09h30-09.30am
10h00-10.00am

Départ en bus Hotel Shangri-La - Departure by bus Shangri-La Hotel
**Visite de l'Ecole Cordon Bleu Paris, démonstration culinaire
& cocktail déjeunatoire**
**Visit of the Ecole Cordon Bleu Paris, culinary demonstration
and lunch**

13h30-01.30pm

Retour en bus à l'hôtel Shangri-La - Return by bus to Shangri-La Hotel

Hotel Shangri-La Paris - 10 place d'Iéna 75116 Paris

14h00-02.00pm
15h00-03.00pm

Café d'Accueil, Welcome Coffee
Conseil Magistral – Salon Bonaparte

14h30-02.30pm
15h00-03.00pm

Départ en bus Hotel Shangri-La - Departure by bus Shangri-La Hotel
**Dégustation de Champagne, Champagne tasting – Hilton
Opera – Bubble Suite**

17h00-05.00pm

Retour en bus à l'hôtel Shangri-La - Return by bus to Shangri-La Hotel

Hotel George V - 31 avenue George V 75008 Paris

19h30-07.30pm
20h30-08.30pm

Cocktail – Foyer Auteuil
Dîner, Dinner – Salon Vendôme
Exécuté par, Prepared by : Christian Le Squer 3* Michelin
Tenue de ville et insigne de la Chaîne - Business suit with Chaîne Insigna

Asperges Blanches Abricots
Asparagus, apricot

Homard Bleu de nos Côtes au Vin de Savagnin en Timbale de Spaghetti
Blue Lobster cooked with Savagnin wine, in a spaghetti nest

Filet de Bœuf, Voile de Mozzarella, Tomate, Basilic
Filet of Sommental beef covered with mozzarella, tomatoes and basil

Croquant de Pamplemousse Confit et Cru
Crunchy grapefruit, preserved and raw

Thé, Café, Mignardises
Tea, coffee, delicacies

Chablis 1^{er} Cru Vosgros JP Droin 2015
Savigny les Beaunes Domaine Vincent Girardin 2012

Sous réserve de modification
Subject to change

Vendredi 15 juin 2018

Friday June 15, 2018

Ecole Le Cordon Bleu Paris – 13-15 Quai André Citroën 75015 Paris

Eric Briffard est le Chef Exécutif et Directeur des Arts Culinaires de l'école Le Cordon Bleu Paris depuis janvier 2016. Il est assisté du Chef Philippe Groult pour les formations de Cuisine, et du Chef Fabrice Danniell pour les formations de Pâtisserie.

La philosophie de Chef Briffard qu'il n'y a pas de plus grande satisfaction que de donner le meilleur de soi-même. Avec plus de 35 ans d'expérience dans le monde de la gastronomie, il a reçu de nombreuses récompenses comme le titre de l'un des Meilleurs Ouvriers de France 1994. Il a également été nommé par le guide Pudlo Chef de l'année 2010, a reçu 4 toques au guide Gault-Millau et un Grand Prix pour son livre *Éric Briffard Le Cinq* (édition Glénat).

En 2016, Chef Briffard reçoit la médaille Grand Vermeil, la plus haute distinction de la ville de Paris.

Éric Briffard has been Executive Chef and Culinary Arts Director at Le Cordon Bleu Paris since January 2016. Assisting him are Chef Philippe Groult for cuisine and Chef Fabrice Danniell for pastry.

Chef Briffard firmly believes that there is no greater satisfaction than giving ones very best. With more than 35 years experience in the world of gastronomy, this "Best Craftsmen in France (Un des Meilleurs Ouvriers de France - MOF) 1994" has received numerous awards. Amongst others, he was named "Chef of the Year 2010" by the Pudlo guide, was awarded four toques by the Gault & Millau guide and the top prize for his book "*Éric Briffard Le Cinq*" (published by Glénat).

In 2016, Chef Briffard was awarded the "Grand Vermeil" medal, the highest distinction from the city of Paris.

“

*WHAT MOTIVATES ME
IS BEING ABLE TO PASS MY KNOWLEDGE
ON TO OTHERS, SOMETHING THAT HAS ALWAYS BEEN
AT THE VERY HEART OF MY PROFESSION.*

”



Vendredi 15 juin 2018

Friday June 15, 2018

Hilton Opéra – Bubble Suite – 108 rue Saint Lazare 75008 Paris

Le Hilton Paris Opera a inauguré son nouveau bar à champagne, aux allures sobres et élégantes, et redéfinit l'art de l'apéritif selon les codes du luxe. Aussi, c'est avec la célèbre Maison de Champagne Collet que l'hôtel a choisi de s'associer, afin de créer ce nouveau lieu incontournable pour les amateurs de fines bulles. Ainsi inspirée de la célèbre cuvée prestige « Esprit Couture » de la Maison de Champagne Collet, la «Bubble Suite» offre un cadre feutré et élégant dans lequel les champagnes les plus raffinés vous seront servis. Afin de découvrir le savoir faire champenois, la Maison Collet propose une dégustation de produits de sélection. 4 champagnes vous seront proposés :

The Hilton Paris Opera has inaugurated its new champagne bar. Its sober and elegant feel redefines the aperitif art in accordance with the codes of luxury.

Moreover, the hotel has joined hands with the famous Maison de Champagne Collet in order to create a must go to place for delicate bubbles' enthusiasts.

Inspired by the famous cuvée prestige " Esprit Couture" of the Maison de Champagne Collet, the "Bubble Suite" offers a comfortable and elegant environment where you'll be served with the most refined champagne. In order to uncover the Champenois know-how, the Maison Collet offers a champagne tasting session of 4 of its selected products/bottle :

Champagne COLLET Extra Brut
Champagne COLLET Blanc de Blancs
Champagne COLLET Blanc de Noirs
Champagne COLLET Millésime 2008



Hotel George V – 31 avenue George V 75008 Paris

Comme un couturier ou un parfumeur, il façonne et assemble ses produits pour les sublimer et en obtenir les saveurs les plus abouties, dans une parfaite cohérence. Christian Le Squer grandit en Bretagne où il découvre la cuisine à travers la préparation de poissons frais et de légumes du jardin.

Son père, ébéniste, lui transmet l'art de sublimer les matériaux les plus simples. Son goût pour la gastronomie le conduit à Paris où il découvre la grande cuisine. Il tombe amoureux de la cuisine parisienne. Paris, sa culture, ses restaurants et ses palaces lui inspirent ses plats signatures: le Riz noir légèrement fumé enrichi d'un crémeux de boudin, jus de passion, ou la Gratinée d'oignons à la parisienne.

Le Chef Christian Le Squer fait preuve d'une régularité exemplaire, récompensée douze années consécutives de 3 étoiles au guide Michelin.

En 2014, il relève un nouveau défi en rejoignant les cuisines du restaurant Le Cinq, avec un unique objectif : conquérir la troisième étoile qu'il obtient en 2016 et conserve en 2017 et 2018.

In the style of a fashion designer or perfumer, he shapes and assembles his produce, enhancing it and drawing out the most delicate flavors, achieving a perfect balance in the process. Christian Le Squer grew up in Brittany where he explored cooking through the preparation of fresh fish and garden-grown vegetables.

He inherited the art of refining the simplest materials from his father, a cabinet maker. His taste for gastronomy took him to Paris, where he discovered fine dining. He felt in love with Parisian cuisine. Paris, its culture, and its restaurants, are a source of inspiration for his signature dishes, like the lightly smoked black rice, enhanced with creamy black pudding, passion fruit juice, or the Parisian-style gratinated onions.

Chef Christian Le Squer is known for his exemplary consistency, which earned him 3 Michelin stars for 12 consecutive years. In 2014, he rose to the challenge of joining Le Cinq restaurant, with the sole purpose of gaining a third Michelin star, that he was awarded in 2016 and kept in 2017 and 2018.



Samedi 16 juin 2018

Saturday June 16, 2018

Hotel Shangri-La Paris – 10 place d'Iéna 75116 Paris

09h00-09.00am

Café d'Accueil, Welcome Coffee

10h00-10.00am

Assemblée Générale, General Assembly – Salon Bonaparte

9h30-9.30am

Départ en bus Hotel Shangri-La - Departure by bus Shangri-La Hotel

10h00-10.00am

Dégustation de vins, wine tasting – Hotel Clarence

12h00-12.00pm

Retour en bus à l'hôtel Shangri-La - Return by bus to Shangri-La Hotel

Pavillon Ledoyen – 8 avenue Dutuit 75008 Paris

18h30-06.30pm

Cérémonie des intronisation – Induction Ceremony

19h30-07.30pm

Cocktail

20h30-08.30pm

Dîner de Gala, Gala Dinner

Exécuté par, Prepared by: Yannick Alléno 3* Michelin

Smoking et robe de soirée avec insignes de la Chaîne – Black Tie,

Tuxedo and evening dress with Chaîne Insigna

*Fine Gelée d'un Jambon Ibérique, Mousse de Pain de Seigle Fermenté aux Eclats d'Olives Kalamata
Thin jelly of Iberian ham, rye bread mousse fermented with Kalamata olive fragments*

*Soupe en « vrai » Viroflay aux Ecailles de Blanc de Cabillaud à la Noix de Muscade Brulée
Viroflay spinach soup with cod flesh and burnt nutmeg dressed as scales*

*Saint Pierre Iodé Cuit à la Juste Température, Fins Poireaux Fondus au Babeurre
Iodine John Dory fish cooked at the perfect temperature, thin leeks melted with buttermilk*

*Volaille à l'écrevisse, cuisse en boudin blanc aux trompettes de la mort
Poultry with crayfish, chicken thigh made in white pudding with craterellus mushrooms*

*Fondant au Chocolat sous un Mikado de Meringue Acidulée, biscuit aux Algues et Sorbet Yuzu
Chocolate fondant under acidulated meringue sticks, algae biscuit and yuzu sorbet*

Thé, Café, Mignardises

Tea, coffee, delicacies

Viré Clessé Héritiers du Conte Lafon 2015

Côte-Rôtie, Domaine Clusel Roch 2015

Sous réserve de modification

Subject to change

Samedi 16 juin 2018

Saturday June 16, 2018

Hotel Clarence – 31 avenue Franklin Delano Roosevelt 75008 Paris

Vitrine d'exception pour les beaux flacons du terroir français, la cave du Château vous accueille au rez-de-chaussée de l'hôtel Dillon. Vous pourrez découvrir la sélection pointue de 250 vigneron et producteurs, composée par Damien de Gironde, directeur de La Cave du Château. Cette sélection d'exception figure également en grande partie à la carte du restaurant Le Clarence.

An outstanding showcase for the finest wines of France, la cave du Château welcomes you on the ground floor of the Hôtel Dillon. Come and discover the remarkable selection of 250 estates, composed by Damien de Gironde, Director of La Cave du Château. This exceptional selection is also largely represented in the restaurant Le Clarence's wine list.

Maison Trimbach, cuvée Frédéric Emile, Alsace Riesling 2008
François Carillon, Chassagne-Montrachet 2015
Dragon de Quintus, Saint Emilion Grand Cru 2012
Marc Sorrel, Hermitage 2014



Samedi 16 juin 2018

Saturday June 16, 2018

Pavillon Ledoyen – 8 avenue Dutuit 75008 Paris

Yannick Alléno fait partie du cercle très fermé des plus grands chefs de cuisine du monde. Après un apprentissage auprès des plus rigoureux, l'hôtel Scribe lui offre sa première place en qualité de chef des cuisines dès 1999. Il y décroche une première étoile Michelin puis une deuxième, en 2002. En 2003, il rejoint Le Meurice, qui lui confie l'ensemble de sa restauration. En 2004, le guide rouge lui confirme sa confiance et accorde au restaurant gastronomique deux étoiles avant de consacrer réellement sa cuisine autour des saisons par un troisième macaron en 2007. Yannick Alléno reste dix ans au sein du célèbre palace de la rue de Rivoli et y initie un courant culinaire locavore majeur : le terroir parisien.

En 2013, il amorce un travail fondateur sur la sauce, véritable ADN de la cuisine française et invente le procédé révolutionnaire de l'Extraction®. Cette approche visionnaire de l'art culinaire, qui fait rimer savoir-faire, excellence et audace, l'entraîne d'ailleurs à expérimenter sans cesse de nouveaux procédés pour gagner toujours en pureté gustative.

Au 1er juillet 2014, il reprend la direction culinaire du Pavillon Ledoyen à Paris et y installe Alléno Paris. En seulement sept mois d'ouverture, le restaurant reçoit 3 nouvelles étoiles au Guide Michelin. En 2017, Alléno Paris figure pour la seconde fois consécutive parmi les meilleurs restaurants du monde et prend la 31e place des « World's 50 Best Restaurants ».

Rewarded twice by three Michelin stars, chef Yannick Alléno advocates a French cuisine that draws its strength from its heritage but is also ambitious in its creativity. With his Modern Cuisine culinary movement, he has developed a visionary approach to the culinary arts in which know-how and excellence are combined with audacity to pushes boundaries, better experience new flavors and exalt tastes.

Since July 2014, Alléno has been owning the Pavillon Ledoyen and directing Alléno Paris where he keeps on going beyond borders on his endless quest for the quintessential in all things. 31st in the "World's 50 best restaurants", his flagship restaurant is awarded by three Michelin stars.

Elected 2015 chef of the year by the French Gault&Millau guide, he won the following year the 2016 chef of the year by the Moroccan edition of the guide. The same year he was also elected 13th best chef of the world by Le Chef magazine.

In 2017, Alléno celebrates ten years of being a three Michelin star chef and the historic distinction of having two restaurants awarded at the same time by three Michelin stars.



Bulletin d'Inscription

Registration, Booking & Payment Form

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 e-mail, fax ou courrier au Siège Mondial 7 rue d'Aumale 75009 Paris France. En cas d'annulation, des frais seront prélevés selon la date à laquelle l'annulation aura lieu. Aucune annulation ne pourra faire l'objet d'un remboursement, même partiel, à compter du 1er juin 2018.

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 to the Chaîne des Rôtisseurs Siège Mondial 7 rue d'Aumale 75009 Paris-France. In the case of cancellation, a fee will be applied depending on the date of the cancellation. Any booking cancelled as of or after 1st June 2018 will not be either fully or partially refunded.

Date limite d'inscription : 1er juin 2018
Registration and Payment Deadline: June 1st, 2018

A remplir et à retourner – Fill and return
Par email – by email: chancellerie@chaine-des-rotisseurs.net
Ou par fax – or by fax: +33 1 40 16 81 85

Bulletin d'Inscription

Registration, Booking & Payment Form

Événement/Event	Prix/pers Price/pers	Nb de pers Nb of pers	TOTAL
Jeudi 14 Juin 2018 – Thursday June 14, 2018			
Shangri-La Paris – Christophe Moret, 2* Michelin Cocktail & Dîner, Cocktail & Dinner	220 €		
Vendredi 15 Juin 2018 – Friday June 15, 2018			
Ecole Le Cordon Bleu Paris Visite de l'Ecole Cordon Bleu, démonstration culinaire et cocktail déjeunatoire, Visit of the Ecole Cordon Bleu, culinary demonstration and lunch <i>Capacité max : 60 personnes</i> <i>Max capacity: 60 persons</i>	100 €		
Hilton Opéra Dégustation de Champagne, Champagne Tasting <i>Capacité max : 60 personnes</i> <i>Max capacity: 60 persons</i>	100 €		
George V – Christiant Le Squer, 3* Michelin Cocktail & Dîner, Cocktail & Dinner	230 €		
Samedi 16 Juin 2018 – Saturday June 16, 2018			
Hotel Clarence Dégustation de Vins, Wine Tasting <i>Capacité max : 50 personnes</i> <i>Max capacity: 50 persons</i>	100 €		
Pavillon Ledoyen - Yannick Alléno, 3* Michelin Cérémonie des Intronnisations, Induction Cérémonny Cocktail et Dîner de Gala, Cocktail & Gala Dinner	280 €		
Frais de Dossier – Registration & handling fees	50 €	1	50 €
GRAND TOTAL			

Option de Paiement

Payment Option

Date limite d'inscription : 1^{er} juin 2018
Registration and Payment Deadline: June 1st, 2018

A remplir et à retourner – Fill and return
Par email – by email: chancellerie@chaîne-des-rotisseurs.net
Ou par fax – or by fax: +33 1 40 16 81 85

CHEQUE en €, payable en France uniquement à l'ordre de la Chaîne des Rôtisseurs
CHEQUE in €, payable only in France to Chaîne des Rôtisseurs

VIREMENT ELECTRONIQUE – Nos coordonnées bancaire sont les suivantes:
ELECTRONIC BANK TRANSFER – Banking details are as follows:

CREDIT MUTUEL – 47 rue Lafayette F 75009 Paris

Code Banque – Bank Identification Number:	10278
Code Guichet – Branch Number:	06039
Numéro de Compte – Account Number:	00021039801
Clé RIB – Bank Security Code:	30
Adresse SWIFT – SWIFT Address:	CMCIFR2A
IBAN:	FR76 1027 8060 3900 0210 3980 130
BIC Code:	CMCIFR2A

CARTE BANCAIRE
CREDIT CARD

Visa/Carte Bleue

Master Card

American Express

Numéro de Carte / Card Number: _____

Date d'expiration / Expiry Date: _____

CVV Number: _____

Montant Total / Total Amount: _____

Nom du Porteur / Name of Cardholder: _____

Date JJ/MM/AA: _____

Signature: _____



Inscription des Invités

Registration of guests

Date limite d'inscription : 1^{er} juin 2018

Registration and Payment Deadline: June 1st, 2018

A remplir et à retourner – Fill and return

Par email – by email: chancellerie@chaîne-des-rotisseurs.net

Ou par fax – or by fax: +33 1 40 16 81 85

BAILLIAGE:

EMAIL

Membership Number N° de Membre	Gender Genre	Name Nom	Surname Prénom	Chaîne Grade Grade

Formulaire pour intronisation

Registration to induction

Date limite d'inscription : 1^{er} juin 2018

Registration and Payment Deadline: June 1st, 2018

A remplir et à retourner – Fill and return

Par email – by email: chancellerie@chaîne-des-rotisseurs.net

Ou par fax – or by fax: +33 1 40 16 81 85

Si vous souhaitez être intronisé(e) lors de la Cérémonie le Samedi 16 juin 2018 à 18h30 au Pavillon Ledoyen, 8 avenue Dutuit 75008 Paris, cochez la case:

If you would like to be inducted on Saturday June 16, 2018 at 06.30 pm at Pavillon Ledoyen, please tick this box:



Et veuillez indiquer clairement – and please indicate clearly:

Membership Number N° de Membre	Name & Surname Nom & Prénom	Chaîne Grade Grade

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.

Please make sure to send your Admission/Promotion form to your Bailli Délégué and get it approved and signed first.

Hébergement

Accommodation

Hotel Shangri-La Paris
10 Place d'Iéna 75116 Paris – France
+33 1 53 67 19 98

Lieu du Conseil Magistral et de l'Assemblée Générale

**Meeting place for the Conseil Magistral and
International General Assembly**

**L'hôtel Shangri-La Paris met à votre disposition des tarifs préférentiels
pour les membres de la Chaîne des Rôtisseurs**

The Shangri-La Paris offers a special discount for Chaîne Members

**Pour votre hébergement, vous devez contacter directement l'hôtel
Shangri-La Paris ou en utilisant le lien suivant :**

**For your accommodation you can contact directly the Shangri-La Paris
by using the following links:**

[SHANGRI-LA BOOKING](#)

Autres Hébergements

Other Accomodation

Hotel de Sers Paris 5*

41 avenue Pierre I^{er} de Serbie 75008 Paris

www.hoteldesers-paris.fr

Chambres Deluxe de 30 m² avec un lit King size, vue sur cour ou sur rue calme avec terrasse sur demande.

Le tarif de 420 EUR TTC par nuit comprend : le petit-déjeuner continental servi au restaurant, l'accès Wifi offert dans les chambres et l'hôtel, un iPad à disposition dans chaque chambre, un accès à la salle de gym, au sauna de l'établissement

Conditions de réservation :

Les chambres et le tarif sont bloqués jusqu'au 14 mai 2018

Nombre de chambres disponibles : 20

Deluxe rooms of 30 m² with a king size bed, view of courtyard or quiet street with terrace on request.

The price of 420 EUR VAT Incl. per night: the continental breakfast served in the restaurant - Wifi access available in rooms - iPad available in each room and access to the gym and sauna room.

Booking conditions:

Rooms and rates are blocked until May 14, 2018

Number of available rooms: 20

Autres Hébergements

Other Accomodation

Hotel Plaza Athénée 5*

25 avenue Montaigne 75008 Paris

www.dorchestercollection.com/fr/paris/hotel-plaza-athenee

Chambre supérieure de 30 m2

Le tarif de 690 EUR TTC par nuit, comprend : le petit-déjeuner américain

Superior room of 30 m2

The price of 690 EUR inc VAT per night includes: american breakfast

Chambre Deluxe de 40 m2 :

Le tarif de 810 EUR TTC par nuit, comprend : le petit-déjeuner américain

Deluxe Room 40 m2:

The price of 810 EUR inc VAT per night includes: american breakfast

Chambre Deluxe de 40 m2 avec vue sur l'avenue Montaigne

Le tarif de 970 EUR TTC par nuit, comprend : le petit-déjeuner américain

Deluxe Room 40 m2 with views of Avenue Montaigne

The price of 970 EUR incl. VAT per night includes: American breakfast

Chambre Junior Suite de 50 m2

Le tarif de 1 150 EUR TTC par nuit, comprend : le petit-déjeuner américain

Junior Suite Room of 50 m2

The rate of EUR 1,150 incl. VAT per night includes: american breakfast

Chambre Junior Suite de 50 m2 avec vue sur l'avenue Montaigne

Le tarif de 1 250 EUR TTC par nuit, comprend : le petit-déjeuner américain

Junior Suite Room of 50 m2 with views of Avenue Montaigne

The price of EUR 1,250 incl. VAT including tax per night includes: American breakfast

Conditions de réservation : toutes les réservations devront s'effectuer en ligne, via ce lien :

Booking conditions: all reservations must be made online:

[Plaza Athénée Booking](#)

Autres Hébergements

Other Accomodation

Hôtel Prince de Galles 5*

33 avenue George V 75008 Paris

www.hotelprincedegalles.fr

Chambre Art Déco

Le tarif de 725 EUR TTC par nuit (occupation simple) comprend : le petit-déjeuner servi au buffet

Le tarif de 750 EUR TTC par nuit (occupation double) comprend : le petit-déjeuner servi au buffet

Art Deco Room

The rate of EUR 725 per night including single use includes: breakfast buffet

The rate of EUR 750 including tax per night (double occupancy) includes: breakfast buffet

Chambre Deluxe

Le tarif de 850 EUR TTC par nuit (occupation double) comprend :

Le petit-déjeuner servi au buffet

Deluxe suite

The price of 850 EUR including taxes per night (double occupancy) includes: breakfast buffet

Conditions de réservation :

Nombre de chambres disponibles : 20

Booking conditions:

Number of available rooms: 20