

La Chaîne des Rôtisseurs Internationale / International

75 ans d'excellence en gastronomie / A 75 Year History of Excellence in Gastronomy

Avec près de 21 000 membres, la Chaîne des Rôtisseurs est une association internationale de gastronomie présente dans plus de 75 pays sur cinq continents. Elle rassemble des passionnés qui partagent les mêmes valeurs : l'excellence, la gastronomie, la promotion des arts culinaires et les plaisirs de la table. La particularité de notre association est de réunir amateurs et professionnels du monde entier, hôteliers, restaurateurs, chefs exécutifs ou sommeliers, autour de l'appréciation de la haute cuisine. Représentée par tous, l'association s'attache à préserver les traditions et les pratiques de l'ancien métier dans un contexte résolument contemporain et international.



Mais surtout, la Chaîne est avant tout une affaire de personnes. Le caractère unique de cette association rassemble des passionnés et des professionnels du monde entier autour de l'appréciation de la haute gastronomie. Hôteliers, restaurateurs, chefs exécutifs, sommeliers et particuliers passionnés par les arts culinaires composent nos membres.

With nearly 21,000 members, the Chaîne des Rôtisseurs is an International Association of five continents. It brings together enthusiasts who share the same values of quality, fine dining, the encouragement of the culinary arts and the pleasures of the table. The distinctive character of our association is to bring together amateurs and professionals, from all over the world, whether they are hoteliers, restaurateurs, executive chefs or sommeliers, in the appreciation of fine cuisine. Represented in all, the Association is dedicated to preserving the traditions and practices of the old guild in a completely contemporary and international context.



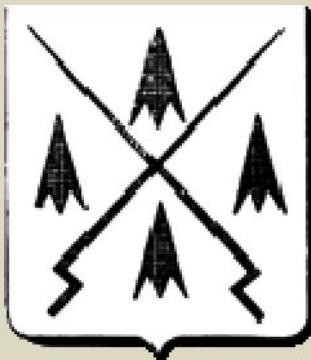
But more than that, the Chaîne is about people. The distinctive character of this association brings together enthusiasts and professionals from all over the world in the appreciation of fine cuisine. Hoteliers, restaurateurs, executive chefs, sommeliers or individuals passionate about the culinary arts make up our membership.

Jugez par l'incroyable diversité de nos membres :

- Près de 6 000 professionnels reconnus, couvrant toutes les disciplines des arts culinaires.
- Chefs de cuisine, jeunes chefs prometteurs et sommeliers dans plus de 2 200 restaurants à travers le monde, dont des établissements prestigieux (2 et 3 étoiles Michelin, maîtres artisans, Meilleurs Ouvriers de France).
- Directeurs généraux d'environ 3 000 établissements haut de gamme à travers le monde.
- Près de 180 clubs privés.
- Plus de 200 entreprises internationales spécialisées dans l'organisation de conférences, la gestion d'installations et de services, ainsi que la restauration.
- Plus de 200 universités prestigieuses, écoles hôtelières et culinaires.
- Plus de 250 vignobles situés dans certaines des plus belles régions viticoles et des grossistes en vins.
- Près de 90 compagnies de croisière et compagnies aériennes.
- Environ 10 000 gastronomes amateurs qui apprécient les fruits de leur travail.

Les débuts de la Chaîne

Tout a commencé en 1248 lorsque Louis IX, roi de France et futur saint Louis, a ordonné la création de plusieurs corporations professionnelles, dont celle des Ayeurs, ou rôtisseurs d'oies. Elle avait pour but de perfectionner le savoir-faire de ses membres : apprentis, artisans et maîtres.



Les armoiries historiques des Rôtisseurs, sur lesquelles est basé le sceau actuel de la Chaîne / The historic coat of arms of the Rôtisseurs, upon which the current Chaîne seal is based.

Consider the incredible variety of its membership:

- Nearly 6,000 prestigious professionals encompassing all disciplines of culinary arts.
- Head chefs, young chefs of the future and sommeliers in more than 2,200 restaurants around the world, including famous names in the culinary world (2 and 3 stars Michelin, master craftsmen, Meilleurs Ouvriers de France).
- General Managers of some 3,000 high-end establishments around the world.
- Nearly 180 Private Clubs.
- More than 200 International conference, facilities & services companies and catering services companies.
- More than 200 prestigious universities, hotel and cookery schools.
- More than 250 vineyards in some of the most beautiful winemaking regions and wine wholesalers.
- Nearly 90 cruise lines and airline companies.
- And, approximately 10,000 amateur gastronomes that enjoy the fruits of their labours.

The Early Days of the Chaîne

It all began in 1248 when Louis IX, the French King later canonized as Saint Louis, ordered the establishment of several professional guilds including that of the "Ayeurs" or goose roasters. The purpose of this guild was to improve the technical knowledge of its members: apprentices, tradesmen and masters.



En 1509, sous le règne de Louis XII, son expertise s'est étendue à la préparation d'autres viandes et volailles, notamment le gibier, et elle a pris le nom de « Rôtisseurs ». Les armoiries ont été créées en 1610. Elles représentaient au centre deux broches croisées et quatre ustensiles à larder, entourés des flammes du foyer.



Dans sa version actuelle, ce blason historique est cerné de fleurs de lys et de deux chaînes, entre lesquelles figure le nouveau nom de l'association. La chaîne intérieure représente les membres professionnels, tandis que la chaîne extérieure symbolise les membres non professionnels. Pendant plus de quatre siècles, la Confrérie des Rôtisseurs d'Oies a cultivé et développé l'art culinaire. Elle répondait à toutes les exigences de professionnalisme imposées par la « Table Royale », jusqu'en 1793, date à laquelle le système des corporations a été dissous pendant la Révolution française.

Une renaissance

Les Rôtisseurs furent presque oubliés jusqu'en 1950 lorsque Jean Valby, accompagné des gastronomes Curnonsky (dit le Prince des Gastronomes) et du Dr Auguste Bécart, et des professionnels Louis Giraudon et Marcel Dorin, relança l'association en fondant la Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs.

Le premier Bailliage canadien de la Chaîne des Rôtisseurs a été inauguré à Montréal en 1960, faisant de la ville le berceau de l'organisation au Canada. Jean Valby a rencontré Fulgence Charpentier, journaliste et ambassadeur, en France en 1952. Une amitié est née entre les deux gastronomes, jetant les bases du Bailliage du Canada.

In 1509, during the reign of Louis XII, the guild's knowledge was extended to include the preparation of other meats and poultry, including game, and it took the name "Rôtisseurs". The Coat of Arms was created in 1610. It featured two crossed spits and four larding utensils in the centre, surrounded by the flames of the hearth.



In today's version, this historic blazon is encircled by fleurs-de-lys and two chains with the new name of the association in between. The inner chain represents the professional members, while the outer chain symbolizes the non-professional members. For more than four centuries the Guild of Goose Roasters cultivated and developed the culinary arts. It met all the requirements of professionalism demanded by the "Royal Table", until 1793 when the guild system was dissolved during the French Revolution.

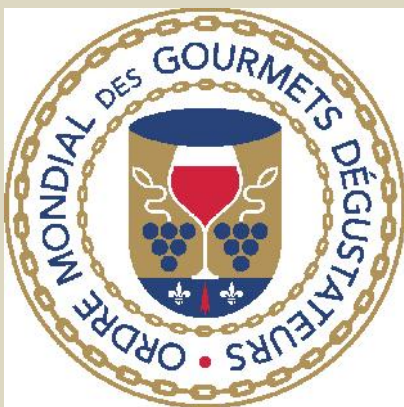
A Renaissance

The Rôtisseurs were almost forgotten until 1950 when Jean Valby, together with gastronomes Curnonsky (known as the Prince of Gastronomes) and Dr. Auguste Bécart, and professionals Louis Giraudon and Marcel Dorin, revived the association by founding the Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs.

The first Chaîne des Rôtisseurs Canadian Bailliage was inaugurated in Montreal in 1960, establishing the city as the birthplace of the organization in Canada. Jean Valby first met Fulgence Charpentier, journalist and ambassador, in France in 1952. A friendship grew between the two gastronomes, preparing the solid foundation for the Bailliage du Canada.

Comme M. Charpentier résidait alors à l'étranger, M. Valby a demandé à Paul Widmer, membre canadien de la Chaîne, et à son associé Ernest Riedi, de s'occuper de la création d'un Bailliage au Canada. Une première rencontre a eu lieu avec M. Robert Hollier et Jean Phisel à l'Office du tourisme français de Montréal. En novembre 1960, le comité fondateur s'agrandit et comprend les noms suivants : Rolland Douville, Marcel Baulu, Charles Larivée, Max Rupp, Gérard Delage, Bernard Hurtubise, Pierre Bureau, John Schaerer, Robert Hollier, René Désilets, Charles Smith, Max Siegmann, Ernest Riedi, Yvan Sabourin et Paul Widmer. Lors d'un Grand Chapitre à New York (du 28 au 30 mars), M. Rolland Douville a été intronisé premier Bailli Délégué du Canada.

L'Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD) est une section de la Chaîne des Rôtisseurs spécialisée dans les vins, spiritueux, liqueurs et boissons artisanales. Fondé à Paris le 2 septembre 1963, il fait partie intégrante de la Chaîne des Rôtisseurs. Son objectif est de promouvoir le plaisir, l'appréciation et la connaissance des grands vins, spiritueux de qualité, bières et eaux minérales du monde entier.



La Chaîne des Rôtisseurs a décidé de jouer un rôle actif et positif supplémentaire dans le monde des arts culinaires en parrainant des concours locaux, nationaux et internationaux où de jeunes chefs et sommeliers talentueux pourraient concourir et progresser.

Aujourd'hui, la Chaîne des Rôtisseurs invite tous les amateurs de gastronomie, de bons plats et de bons vins à partager ses valeurs d'excellence et de fraternité, nous unissant dans la perpétuation des grandes traditions culinaires.

As Mr. Charpentier was residing outside Canada at the time, Mr. Valby asked Paul Widmer, a Canadian member of the Chaîne, and his partner Ernest Riedi to set about trying to create a Bailliage in Canada. A first meeting was held with Mr. Robert Hollier and Jean Phisel at the French Tourism Office in Montreal. By November 1960, the Founding Committee had grown to include the following names: Rolland Douville, Marcel Baulu, Charles Larivée, Max Rupp, Gérard Delage, Bernard Hurtubise, Pierre Bureau, John Schaerer, Robert Hollier, René Désilets, Charles Smith, Max Siegmann, Ernest Riedi, Yvan Sabourin and Paul Widmer. During a Grand Chapitre in New York City (March 28-30), Mr. Rolland Douville was intronized as the first Bailli Délégué du Canada.

The Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD) is a specific section of the Chaîne des Rôtisseurs' specializing in and concentrating on wines, spirits, liqueurs and crafted beverages. It was founded in Paris on 2nd September 1963 and is an integral part of the Chaîne des Rôtisseurs. Its goal is to promote the enjoyment, appreciation and knowledge of fine wines, quality spirits, beers and mineral waters from around the world.



The Chaîne des Rôtisseurs decided to take yet another active and positive role in the world of the culinary arts by sponsoring Competitions locally, nationally and internationally where talented young Chef and Sommeliers could compete and grow.

Today, the Chaîne des Rôtisseurs invites all lovers of gastronomy, good food and fine wines to share its values of excellence and brotherhood, uniting us in the continuation of great culinary traditions.