

Una comunidad global que comparte la
pasión por el arte culinario en un marco
de fraternidad, amistad y camaradería



Chaîne des Rôtisseurs,
Asociación Mundial de la Gastronomía

7, rue d'Aumale, 75009 Paris, France
TEL: +33 1 42 81 30 12 | FAX: +33 1 40 16 81 85
chancellerie@chaine-des-rotisseurs.net

www.chainedesrotisseurs.com

 [fb.com/ChainedesRotisseursHQ](https://www.facebook.com/ChainedesRotisseursHQ)

 [@ChaineParisHQ](https://twitter.com/ChaineParisHQ)

“La Chaîne des Rôtisseurs invita a todos los amantes de la gastronomía, la buena comida y los vinos a compartir los valores de excelencia y hermandad, uniéndonos en la continuación de las grandes tradiciones culinarias.”





Nuestro Presidente

*Señoras y Señores,
Estimados Cofrades y Amigos,*

La Chaîne des Rôtisseurs invita a todos los amantes de la gastronomía, la buena comida y los vinos a compartir los valores de excelencia y hermandad, uniéndonos en la continuación de las grandes tradiciones culinarias.

El carácter distintivo de esta asociación es reunir a los entusiastas y profesionales de todo el mundo en la apreciación de las artes culinarias.

Hoteleros, restauranteros, chefs ejecutivos, sommeliers o personas apasionadas por las artes culinarias conforman nuestra membresía.

La Competencia Internacional de Jóvenes Cocineros y Jóvenes Sommeliers se crearon con el objetivo de fomentar y desarrollar las habilidades y el 'know-how' en Jóvenes Cocineros y Sommeliers en todo el mundo.

Este 'Plan de Sucesión' ha sido un logro importante para la Chaîne des Rôtisseurs por fomentar nuevos talentos.

Con casi 25,000 miembros, la Chaîne des Rôtisseurs tiene presencia en más de 80 países donde reúne a los apasionados del mundo culinario que comparten los mismos valores de calidad, el buen comer y el placer de la mesa.

Te invitamos a ser parte de esta gran comunidad internacional.

Yam Atallah
President

La Chaîne des Rôtisseurs hoy

Historia

1248

Luis IX, rey francés más tarde canonizado como San Luis, ordenó el establecimiento de varios gremios profesionales, incluyendo el de los asadores de gansos. El propósito de este gremio era mejorar el conocimiento técnico de sus miembros: aprendices, comerciantes y maestros.

1509

Durante el reinado de Luis XII, el conocimiento del gremio se extendió para incluir la preparación de aves de corral y otras carnes, como la caza, y de ahí tomó el nombre de "Rôtisseurs" (Asadores).

1610

Creación del Escudo de Armas: contaba con dos espetones cruzados y cuatro mechadores de manteca, rodeados por las llamas del hogar. En la versión actual, este histórico blasón está rodeado por flores de lys y dos cadenas con el nuevo nombre de la asociación entre las dos. La cadena interna representa a los miembros profesionales, mientras que la cadena exterior simboliza a los miembros no profesionales.

1793

Durante más de cuatro siglos, la Confrérie des Rôtisseurs (la Cofradía de Asadores) cultivó y desarrolló las artes culinarias. Reunió todos los requerimientos y profesionalidad que exigía "The Royal Table" (la Mesa Real), hasta que en 1793 el sistema del gremio se disolvió durante la Revolución Francesa.

1950

El Dr. Auguste Bécart, los conocidos periodistas Jean Valby y Curnonsky (elegido 'Príncipe de los Gastrónomos') y los Chefs Louis Giraudon y Marcel Dorin dieron vida a la asociación, fundando la "Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs" (Cofradía de la Cadena de Asadores).

1963

El Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD) es una sección específica de la Chaîne des Rôtisseurs especializada y concentrada en los vinos, licores, y bebidas artesanales. Se fundó el 2 de septiembre de 1963 en París y forma parte de la Chaîne des Rôtisseurs. Su objetivo es promover el disfrute, la apreciación y el conocimiento de los vinos, licores de calidad, cervezas y aguas minerales de todo el mundo.

2008

La Chaîne des Rôtisseurs decidió adoptar un rol activo y positivo en el mundo de la comida ampliando su área de actividad más allá de los restaurantes y hoteles a la de "Cuidar y Compartir". El 2 de enero de 2008 la Chaîne des Rôtisseurs registró oficialmente la Asociación Caritativa de la Chaîne des Rôtisseurs en el Registro de la Policía de París. Esto hizo posible el lanzamiento y desarrollo de programas sociales orientados a la nutrición y a mejorar las condiciones de vida de aquellos que lo necesitan, especialmente los niños.

HOY

La Chaîne des Rôtisseurs es una auténtica sociedad gastronómica internacional en desarrollo y expansión constante. Representada en los cinco continentes, la Asociación está dedicada a preservar las tradiciones y las prácticas de los antiguos gremios en un contexto completamente contemporáneo e internacional.



La Chaîne
des Rôtisseurs hoy

Presencia Mundial



Con presencia en más de 80 países
en 5 continentes, la Chaîne des Rôtisseurs
cuenta con casi 25.000 miembros
profesionales y no profesionales

Casi

18,000

miembros no
profesionales
apasionados de las
artes culinarias y los
vinos.

Casi

7,000

prestigiosos
profesionales
abarcando todas las
disciplinas de las artes
culinarias.

Casi

180

clubs privados

Directores Generales
de más de

3,000

establecimientos
en 5 continentes

Jefes de cocina, Jóvenes
Cocineros del futuro y
Sommeliers en más de

2,200

restaurantes
alrededor del
mundo.

incluyendo nombres
famosos en el mundo
de la gastronomía
(2 y 3 estrellas Michelin,
maestros artesanos...)

Más de

200

instalaciones
internacionales
y compañías de servicios
especialistas en el
servicio de catering.

Más de

200

prestigiosas
universidades,
hoteles y
escuelas de cocina.

Más de

50

viñedos
en algunas de las
regiones más bellas
para elaborar vino y
mayoristas de vino.

Casi

90

líneas de cruceros
y compañías aéreas.

La Chaîne des Rôtisseurs hoy

Valores

Honraré siempre el arte de la cocina y la cultura de la mesa y siempre cumpliré mis obligaciones de hermandad y de respeto con mis colegas miembros.

A través de distintas actividades y gracias al apoyo de sus miembros, la Chaîne des Rôtisseurs mantiene su herencia y su filosofía.

Los valores de la Chaîne demuestran su compromiso:

- 1 Preservar la camaradería y el placer de la mesa.
- 2 Promocionar la excelencia en todas las áreas de la actividad.
- 3 Fomentar el desarrollo de Jóvenes Cocineros y Sommeliers en todo el mundo.
- 4 Celebrar concursos nacionales e internacionales para mostrar el talento incipiente.
- 5 Ser uno de los factores clave en la transmisión de conocimiento.
- 6 Proporcionar apoyo internacional y ayuda a los más necesitados.
- 7 Impulsar la formación en la industria de la comida y la bebida.

La Chaîne des Rôtisseurs hoy

Organización

Todos los miembros son bienvenidos a eventos locales, nacionales, e internacionales.

Estas son ocasiones excepcionales para estar juntos, interactuar, hacer contactos y crear nuevos lazos de amistad.

La Chaîne des Rôtisseurs fue creada siguiendo la Ley francesa de 1901 de Asociaciones, con una Sede internacional ubicada en París.

Al frente hay un Presidente Mundial, un Secretario General y un Consejo de Administración.

El día a día se organiza a través de Bailliages Nacionales, Provinciales y Locales.

El Bailliage Nacional lo dirige su Bailli Délégué (Presidente Nacional), asistido por un Consejo de Administración.

Los socios se incorporan a la Asociación en una ceremonia de entronización que tiene lugar en la cena de gala de un capítulo internacional: tres días de eventos sociales y culturales que culminan con la entronización de los nuevos miembros.

Los socios llevan sus cadenas a estos eventos, lo que denota su nivel de membresía, si son profesionales o no profesionales del sector de la gastronomía en cualquier variante.

Estas designaciones son estándar en todos los Bailliages del mundo.





Para los miembros que tienen un interés particular en los vinos, aguardientes, licores y otras bebidas artesanales, la Chaîne des Rôtisseurs ofrece la opción de hacerse miembro del **Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD)**.

Fundado en París en 1963, esta parte de la Chaîne des Rôtisseurs está disfrutando de un éxito creciente.

Su objetivo es promover el disfrute, la apreciación y el conocimiento de vinos, aguardientes y cervezas de todo el mundo, a través de cenas, degustaciones y concursos

¿Por qué hacerse socio?

El estatus de membresía de la Chaîne está reconocido internacionalmente y funciona en todo el mundo.

Invitación Personal

La afiliación a la Chaîne des Rôtisseurs se hace a través de invitación personal. Pertenecer a una verdadera comunidad internacional proporciona una multitud de oportunidades para sus miembros de participar en eventos emocionantes en todo el mundo.

Network

Los beneficios de formar parte de esta gran red internacional significa que sus miembros son bienvenidos a cualquier establecimiento o cena en todo el mundo.

Eventos

Estos eventos, organizados por Bailliages locales o nacionales, unen a personas con intereses mutuos, sin olvidar la pasión por la buena comida, la convivencia y la camaradería.

Internacionalización

El estatus de membresía de la Chaîne está reconocido internacionalmente y funciona en todo el mundo.

Beneficios

1. Prestigiosa organización internacional que disfruta del reconocimiento del mundo culinario.
2. Combinación única de Profesionales y No-profesionales de la gastronomía.
3. Acceso a una red global de amigos y colegas con un alto nivel de camaradería.
4. Bienvenida especial a los miembros profesionales en restaurantes y hoteles.
5. Participación en eventos gastronómicos únicos en todo el mundo durante todo el año.
6. Capítulos de eventos con visitas culturales organizadas y excursiones con guía turístico privado.
7. Oportunidad de conocer a renombrados chefs miembros de la Chaîne.
8. Contribuir con tu experiencia y conocimiento a la organización de la Chaîne.
9. Formar parte de **Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs (OMGD)** para promover el disfrute, la formación y el entendimiento de vinos y bebidas artesanales.
10. Participar y contribuir en actividades humanitarias y en los programas de la ACCR, la asociación de caridad de la Chaîne.



Beneficios para los Profesionales

La piedra angular de la asociación es el miembro Profesional.

Esta interacción entre el Profesional y el No-Profesional es lo que distingue a la Chaîne des Rôtisseurs de otras organizaciones.

1. Proporciona un foro mundial donde la excelencia profesional se reconoce.
2. Colaboración en la elevación de los estándares de servicio y cocina a niveles cada vez más altos.
3. Compartir la creatividad y la innovación yendo más allá de lo que ya se ha hecho.
4. Crecimiento personal y profesional a través de las asociaciones con expertos en su campo.
5. Oportunidades para albergar eventos donde demuestre sus excepcionales talentos culinarios y las habilidades de su servicio.
6. Invaluables oportunidades de mercadotecnia para los establecimientos afiliados.
7. Competencias para jóvenes profesionales Sommeliers y Jóvenes Cocineros.

Chaîne des Rôtisseurs, Asociación Mundial de la Gastronomía

La Placa Profesional

Para significar la membresía profesional en la Chaîne des Rôtisseurs, y para que el reconocimiento de un establecimiento de calidad excepcional sea inmediato, miembros profesionales seleccionados exhiben en sus establecimientos nuestra prestigiosa placa de bronce. Sirve para distinguir a la Chaîne como una sociedad gastronómica líder en el sector y para respetar los valores en los que se basa nuestra sociedad.

Publicidad y oportunidades de promoción.

En la revista internacional de la Chaîne, revista que imprime 25.000 copias que se envían a todos los asociados del mundo.

Visibilidad en la página web internacional y en las redes sociales

Foro de Trabajo

Rango Profesional

De conformidad con las tradiciones del antiguo Gremio de Asadores, nuestra sociedad ha establecido una serie de títulos distintivos y su respectiva decoración en la cadena.

Los títulos, que se otorgan con la incorporación del miembro profesional a la asociación, están en función del trabajo que desempeñen en ese momento.

Competencias Internacionales

Nuestro objetivo es estimular las distintas culturas en la presentación y preparación de comida y vino utilizando un enfoque tradicional y jugar un rol muy importante en la transmisión de los conocimientos.

www.competitions.chainedesrotisseurs.com

Competencia Internacional de Jóvenes Cocineros

(International Jeunes Chefs Rôtisseurs Competition)

El objetivo de este concurso es fomentar y promover la experiencia de los Jóvenes Cocineros en la tradición de la Chaîne des Rôtisseurs.

En un ambiente muy competitivo junto a otros compañeros, los Jóvenes Cocineros tienen la oportunidad de demostrar su talento y creatividad en un ámbito internacional.

Los concursos se llevan a cabo anualmente a nivel regional, nacional e internacional en Bailliages de todo el mundo.

Competencia Internacional de Jóvenes Sommeliers

(International Jeunes Sommeliers Competition)

Un principio de la Chaîne es promover el disfrute, conocimiento y entendimiento de vinos y bebidas artesanales para el profesional y para el aficionado entusiasta.

Un objetivo claro es ofrecer ayuda, estímulo y apoyo para los jóvenes profesionales que se convertirán en los mejores Sommeliers del futuro.

El Concurso Internacional de Jóvenes Sommeliers promueve la pericia y el conocimiento de los vinos.

También ofrece al Joven Sommelier una oportunidad para mostrar sus habilidades y “saber hacer” en unas condiciones muy intensas y competitivas.

Este concurso anual está abierto a candidatos seleccionados por los Bailliages Nacionales.





Asociación Benéfica

ACCR

Para ayudar a los más desfavorecidos a través de un programa de ayuda educacional, social, cultural y humanitario, especialmente para niños de todas las nacionalidades, sin importar su raza o religión.

→ *Ana El Masry Foundation*
Cairo, Egipto

→ *Senzacon ini*
Huánuco, Perú

→ *Évora School of Gastronomy*
Évora, Portugal

→ *Ikusasa School of Cooking*
→ Durban & Cape Town, Sudáfrica

La "Association Caritative de la Chaîne des Rôtisseurs" (ACCR), es la entidad sin ánimo de lucro de la Chaîne des Rôtisseurs creada con el claro objetivo de dar ayuda y asistencia a través de sus iniciativas y programas de ayuda benéfica en todo el mundo.

Por otra parte, gracias a sus conexiones internacionales, la Chaîne des Rôtisseurs puede crear un nexo directo evitando así cualquier pérdida en relación con las asignaciones de los fondos:

1 euro donado es igual a 1 euro distribuido.

