

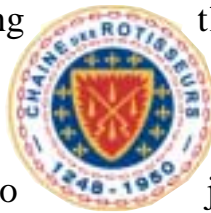
**CONFRÉRIE DE LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS
BAILLIAGE DE VICTORIA**

**DÎNER DE CHAPITRE
29 FÉVRIER 2004**



**VICTORIAN ROOM
DELTA VICTORIA OCEAN POINTE
RESORT AND SPA
VICTORIA, B.C.**

The Chaîne des Rôtisseurs is an international gastronomic society founded in Paris in 1950. It is devoted to promoting fine dining and preserving the camaraderie and pleasures of the table. The Chaîne is based on the traditions and practices of the old French royal guild of goose roasters, "Les Oyers" formalized in 1248 by King Louis IX. In 1509, during the reign of King Louis XII, the name was changed to the "Rôtisseurs" and its activities were limited to the preparation of poultry, game birds, sheep and venison. In 1610 under King Louis XIII, the corporation was granted a royal charter and coat of arms. The arms consist of two crossed turning spits and four larding needles, surrounded by flames of the hearth on a shield encircled by fleur-de-lis and a chain representing the mechanism used to turn the spit.



On Easter Sunday 1950, Dr. Auguste Becart, two journalists, Jean Valby and Curnonsky (elected Prince of Gastronomes), and two chefs, Louis Giraudon and Marcel Dorin, resurrected the association and created La Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs. For the new confrérie they used the former historic logo but surrounded it with two chains, the new name of the association, and the two foundation dates of 1248 and 1950. The inner chain represents the professional members, the outer chain the non-professional members and the bond which unites all the members of the confrérie. Today, the Chaîne numbers more than 25,000 members in some 100 countries around the world.



“Je fais le serment en tant que membre de la Chaîne des Rôtisseurs, de toujours honorer l’Art de la Cuisine et la Culture de la Table. Je fais le serment de toujours remplir mon devoir de fraternité et de respect envers tous les membres de la Chaîne des Rôtisseurs.”

"I pledge that, as a member of the Chaîne des Rôtisseurs, I will at all times honor the Art of Cuisine and the Culture of the Table. I pledge to always fulfill my obligations of brotherhood and respect for my fellow members of the Chaîne des Rôtisseurs. "

Les amuse-bouches

Piper-Heidsieck Brut
Cellar Selection

Menu

Velouté de céleri-rave à l'ail rôti
garni de Coquille st jacques piquée de
coriandre et caviar sevruga

Foie gras au torchon
Compote de cerises Montmorency
et Toast de brioche vanillée

Tartelette de jarret d'agneau braisé
en croûte de pomme de terre et truffes
Oignon rouge confit
Jus au baie de saskatoon et merlot

Sorbet à l'orange maltaise
menthe fraîche et nectar de pêche

Tournedo de veau grillé
Raviole de homard et poitrine de
porc sechée
Asperges blanches sauce hollandaise

Fromage de Paillet de Chevre

Salade d'endive et poire d'asie
Vinaigrette à l'huile de noisette

Pavé de chocolat blanc et myrtilles
Marmelade de mandarines

Café—Thé

Pinot Gris 2001 - Pierre Sparr

Sauternes Grand Cru Classe 1999
Chateau de Malle

Chateau Patache d'Aux Cru
Bourgeois Medoc 1997
Cellar Selection

Chateau Poujeaux
Moulis-en-Medoc 1997
Cellar Selection

Sauvignon Blanc 2000 - Sandhill
Cellar Selection

Taylor Fladgate 10 year old Tawny


DELTA
VICTORIA
OCEAN POINTE RESORT AND SPA



Dale Dyck—General Manager
Craig Stoneman—Executive Chef
Michael Weaver - Sous Chef
Jacque Lacoste - Sommalier
Christine Philips - Chef de Service

CONFRÉRIE DE LA CHAÎNE DES RÔTISSEURS
BAILLIAGE DE VICTORIA
M. Lyle Viereck Bailli

MEMBRES DU CONSEIL DE VICTORIA

M. Marcel Guichard	Vice Conseiller Culinaire
M. le Dr. Frank Kemble	Vice Échanson
M. le Dr. Jack Littlepage	Vice Chargé de Mission
M. Colin Mantell	Vice Chancelier Argentier
M. Liborio Nanni	Vice Conseiller Gastronomique
M. Daniel Rigollet	Bailli Honoraire
M. Colin Southcombe	Bailli Honoraire
Mme Beverley Watkins	Vice Chargée de Presse