



Chaîne des Rôtisseurs | chaine.no

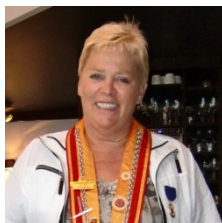


Velkommen
Bailliage de Norvège

Medlemskap

Vi ser gjerne at de som har interesse for mat og vin og som ønsker å bli en del av et fantastisk fellesskap, tar kontakt for å vite mer om medlemskap. Snakk med noen du kjenner som allerede er medlem, eller ta kontakt med de regionale styrene.

På chaine.no kan du lese mer om Chaîne des Rôtisseurs





Velkommen til Chaîne des Rôtisseurs

Med 25 000 medlemmer i 75 land har Chaîne som formål å forene amatører og profesjonelle med stor interesse for mat, vin og det gode måltid. Vi er et fransk gastronomisk broderskap som kan føres tilbake til 1248 da Corporation de Ayeurs ble grunnlagt i Paris. Sitt våpenskjold mottok lauet ved kongelig brev av 1610 samtidig med anerkjennelse som Maîtres Rôtisseurs. Under revolusjonen i 1789 ble Corporation des Rôtisseurs som andre sammenslutninger og laug oppløst. I 1950 besluttet en samling franske gastronomer bestående av både amatører og profesjonelle å gjenopplive organisasjonen. Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs ble stiftet på nytt og det gamle våpenskjoldet ble gitt tilbake.

Profesjonelle medlemmer

I Norge er vi i dag ca 700 medlemmer og vi er det 6. største land regnet i medlemstall etter USA, Tyskland, Sveits, Frankrike og Finland. Av våre medlemmer er ca 75% amatører og ca 25% profesjonelle medlemmer tilknyttet hoteller og restauranter. For våre profesjonelle medlemmer representerer Chaîne en mulighet til å bli med i en internasjonal organisasjon som er genuint opptatt av mat og drikke. Man velger selv hvordan man ønsker å utnytte medlemskapet. Mulighetene inkluderer erfaringsutveksling, inspirasjon, nettverksbygging og ikke minst eksponering mot et nettverk av interesserte og engasjerte medlemmer. Medlemsbedrifter har anledning til å benytte Chaîne des Rôtisseurs navn og logo i sin markedsføring. Det er også mulig å kommunisere ut informasjon om spesielle begivenheter, nye menyer og lignende til medlemmene. På websiden chaine.no kan medlemsbedriftene både annonsere og få redaksjonell omtale.

En organisasjon som bidrar til rekruttering

Chaîne des Rôtisseurs har om mål å bidra til rekrutteringen av kokker og servitører, ikke minst for å sikre at det faglige nivået opprettholdes. Dette gjør vi i Norge ved å dele ut premier og medaljer til vinnerne ved regionale og nasjonale konkurranser. Vi er også stolte over å arrangere vår egen konkurranse for unge kokker som er ansatt ved medlemsbedriftene, Jeunes Chefs Rôtisseurs, hvor vinneren representerer Norge i den internasjonale finalen. I forbindelse med den årlige Gladmat-festivalen i Stavanger deler Chaîne ut Matkulturprisen.

Bailliage de Norvège

I hjertet av Chaîne des Rôtisseurs står de mange arrangement som gjennomføres hvert år. Medlemmer er velkommen til å delta på arrangement både lokalt, nasjonalt og internasjonalt. Noen arrangement er tradisjonelle mens andre er mer uformelle, og man deltar på de man selv ønsker. Blant arrangementene finner man Dîner Amical, Grand Dîner, vinsmakinger og utflukter. Sentralt i planleggingen av alle arrangement står en tanke om at man skal oppleve noe nytt og lære seg noe samtidig som man har det hyggelig. Hvert år inviteres medlemmene til stort antall arrangement rundt i de åtte regioner vi har i Norge. Hver region har sitt eget styre og sin egen økonomi, men regler og retningslinjer er både nasjonale og internasjonale.

Grand Chapitre

Hvert år gjennomføres et nasjonalt Grand Chapitre som går over tre dager. Dette er årets høydepunkt for Chaîne des Rôtisseurs, og det er under Grand Chapitre nye medlemmer blir intronisert og får sine kjeder. Tradisjonen tro flyttes Grand Chapitre rundt i landet til et nytt sted hvert år, slik at vi får oppleve det beste som hver region har å by på.



Grader og kjeder

Når man blir tatt opp som medlem i Chaîne des Rôtisseurs blir man tildelt en grad med tilhørende kjede og diplom. Det finnes en rekke grader både for amatører og profesjonelle, og mange opplever at man etter hvert skifter kjede grunnet mange år som medlem eller at man som profesjonell skifter jobb. Det finnes også egne grader og kjeder for lokale og nasjonale styremedlemmer.

L'Ordre Mondial

Medlemmer av Chaîne er velkommen til å også bli medlemmer av L'Ordre Mondial des Gourmets Degustateurs. Dette er en datterforening av Chaîne stiftet i 1963 med formål å spre kunnskap om edle viner og kvalitetsbrenneviner.

