



*Passion  
du  
prestige*



# Les Grands Moments



# La Confrérie rayonne...

## The Confrerie *rayonne*



Dans la revue internationale « *Passion du Prestige* » de l'année 2000, je me plaisais à deviner ce que serait l'édition de 2020. Nous y sommes... 20 ans plus tard, rien n'a changé, mais rien n'est tout à fait pareil. Une nouvelle étape nous permet d'évaluer le chemin parcouru. Qui aurait imaginé qu'un petit groupe d'amis, une jolie bande de copains plus exactement, deviendrait une institution de plus de 33 000 membres... Eh oui ! Nous avons fait découvrir le divin nectar qu'est le champagne et initié l'art de son sabrage si précieux à nos yeux à plus de 33 000 personnes dans plus de 200 Caveaux de sabrage, restaurants traditionnels agréés par la Confrérie, à travers le monde ! La Confrérie du Sabre d'Or rayonne.

Les valeurs auxquelles nous, membres de la Confrérie du Sabre d'Or, sommes les plus attachés, ont toujours été le partage, l'échange, l'amitié et la convivialité. Ces mots résonnent en nous. Et c'est ainsi que chaque année, nous initions de nouveaux adeptes, portant désormais le titre de Sabreur ou Sabreuse. Ceux-ci détiennent à présent les clés pour transmettre à leur tour l'amour du champagne dans les règles de l'art. Parmi elles, des noms qui nous parlent tous : Line Renaud, Sophie Marceau, Omar Sy, Dany Boon, Marc Lavoine ont notamment reçu leur diplôme de Sabreur.

Car sachez qu'un sabrage digne de ce nom doit se dérouler de la même manière qu'une recette de cuisine. Pour réaliser ce geste mêlant élégance et maîtrise de la force, il faut les bons ingrédients. Alors prenez une bouteille de champagne véritable très fraîche, un sabre tenu correctement et un espace vaste. La recette paraît simple pourtant. Oubliez la précipitation qui gâchera à coup sûr le résultat final. L'art du sabrage, c'est réussir à ouvrir 6 kg de pression sans en perdre une goutte... ni endommager le goulot ! Plus nous initierons de nouveaux membres, plus ce geste sera honoré. Vous aurez la recette pour réussir un beau bouchon.

C'est ce message que nous avons transmis dans les 24 pays aux quatre coins du globe qui représente aujourd'hui la merveilleuse et grande famille de la Confrérie du Sabre d'Or. C'est une fierté ! Mais nous aimerais envoyer le bouchon encore plus haut. Nous avons constaté certains départements où la Confrérie n'est pas représentée sur le territoire français. Alors, en 2020, plus que jamais, nous avons pour ambition de développer notre belle Confrérie, elle qui ne demande qu'à briller davantage. Afin qu'aux quatre coins de notre si beau pays, dans chaque département partout l'on puisse trouver un Caveau de sabrage. Un Caveau où l'on prononcerait ces mots : Santé ! Bonheur ! Champagne !

Chers non-initiés, qu'attendez-vous pour sabrer ?

Sabreusement vôtre,  
Jean-Claude Jalloux, Grand Maître

In our 2000 edition of '*Passion du Prestige*', I liked to guess what the 2020 edition would be. Here we are... 20 years later, nothing has changed, but nothing is quite the same.. A new step was to assess how far on we had come. Who would have imagined that a small group of friends, a very nice band of friends, more precisely, would become an institution of more than 33,000 members... Well, yes I did. We have introduced the 'divine nectar', that is Champagne and the art of its precious opening to more than 33,000 people in more than 200 Caveaux de Sabrage, being the traditional restaurants approved by the Confrérie, around the world.

The Confrérie is a beacon of brilliant light. The values that we in the Order hold dearly are shared and exchanged in friendship and conviviality. These words resound everywhere with us; and so, every year we introduce new followers now bearing the title of Sabreur and Sabreuse. They now hold the keys themselves to transmit the love of Champagne and the rules of the Art of Sabrage. Among them are names that will remind us of this- Line Renaud, Sophie Marceau, Omar Sy, Dany Boon, Marc Lavoine; all who have graduated from Sabreur. Their promotion in rank is as worthy as a recipe for cooking that improves with increased mastery of the art , adding elegance and strength; but you do need the right ingredients. So grab a very fresh bottle of real champagne, holding the sabre properly and be in an open space. The recipe seems simple, however, don't hurry as haste will surely spoil the final result. The art of sabrage is to achieve the cut of the bottle, which has 6kg (96 psi) of pressure, without losing a drop, or damaging the neck of the bottle. The more that we introduce this to new members, the better the novice sabrage will be, and they will have the recipe for a nice cork. This is the message that we have conveyed, with great pride, in 24 countries in all corners of the world that today represent the marvellous and grand family of la Confrérie du Sabre d'Or.

Now, we want to raise the bar even higher. We have some departments here in French Territory where the Order is not represented. So, our target in 2020 is to develop our splendid Confrérie to cover more of the country, which is just waiting to shine even more, and eventually in all four corners of our beautiful country we shall have a caveau where these words can be uttered: Santé! Bonheur! Champagne !

Therefore, dear uninitiated, why are you waiting for your sabrage ?

*Yours ever in sabrage,*  
**Jean-Claude Jalloux, Grand Maître**

*Bien amicalement*  
*Jean-Claude Jalloux*



L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTE - A CONSOMMER AVEC MODERATION

CHAMPAGNE  
**P BRUGNON**

A rustic interior setting with a large wooden barrel in the background. In the foreground, there's a small round table covered with a white cloth and a wooden cart holding several bottles of Champagne Brugnon. The floor is made of large terracotta tiles.

16, rue Carnot  
51500 RILLY-LA-MONTAGNE  
(France)  
**Tél. 33 3 26 03 44 89**  
Fax : 33 3 26 03 46 02  
pbrugnon@aol.com  
R.C. 20704

**Audi**

## La voiture 100 % électrique par Audi.

Nouvelle Audi e-tron.  
L'électrique devient Audi. Et ça commence maintenant.

A blue Audi e-tron SUV is parked on a road. A person is standing next to it, looking at the city skyline in the background under a sunset sky. The car has a distinctive front grille and a sleek, modern design.

Volkswagen Group France S.A. - RCS SOISSONS 832 277 370. Données d'autonomie en cycle mixte WLTP : jusqu'à 415 km (autonomie de 359 km à 415 km selon configuration). Données au 21/02/2019.  
Consommations comprises entre 22,6 kWh/100 km et 26,1 kWh/100 km, pour des émissions de CO<sub>2</sub> rejetées : 0 g/km en phase de roulage (toutes finitions confondues).

**e-tron**

**ESPACE ST MAXIMIN SAS**  
280 Rue DE LA MARSEILLAISE  
60740 SAINT MAXIMIN  
Tél.: 03 44 61 30 00  
[www.groupecbautomobiles.fr](http://www.groupecbautomobiles.fr)

Orias n° 07 026 983

# Sommaire

|                             |                 |
|-----------------------------|-----------------|
| Edito .....                 | 3               |
| Remerciements .....         | 5               |
| Le Grand Conseil .....      |                 |
| Les Echevins .....          |                 |
| Les Membres d'Honneur ..... | 8               |
| Les Grades .....            | 9               |
| Le Sabrage .....            | 11              |
| Les Grands Moments .....    | 2, 12-13, 16-17 |
| Les Contenants .....        | 15              |
| Les Ambassadeurs .....      | 18-19           |

## Ambassades

|                     |    |
|---------------------|----|
| • Australie .....   | 20 |
| • Belgique .....    | 21 |
| • Cambodge .....    | 22 |
| • Danemark .....    | 23 |
| • Etats-Unis .....  | 24 |
| • Ile Maurice ..... | 25 |
| • Indonésie .....   | 26 |
| • Japon .....       | 27 |
| • Pays-Bas .....    | 28 |
| • Royaume-Uni ..... | 29 |
| • Singapour .....   | 30 |
| • Suède .....       | 31 |
| • Suisse .....      | 32 |
| • Thaïlande .....   | 33 |

## Les Caveaux de Sabrage 35 à 58

## Remerciements

*Les photos de cette revue nous ont été confiées par Caroline Linant, Maurice Vastine, Françoise Cocuelle, tous les Ambassadeurs et nos nombreux autres amis. Merci à Pascal Rozée pour l'organisation des spectacles et du protocole. Encore mille remerciements aux maisons de Champagne qui nous renouvellent régulièrement leur confiance, à tous nos partenaires annonceurs, ainsi qu'à nos fidèles caveaux de la Confrérie.*

## Passion du Prestige

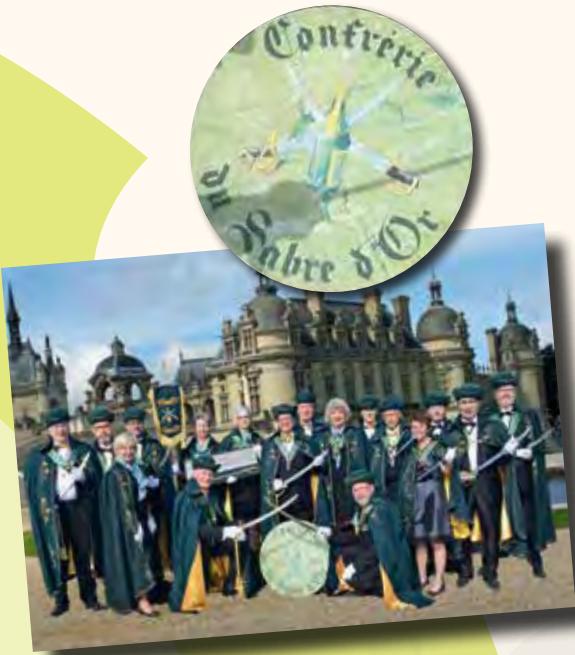
Revue internationale  
de la Confrérie du Sabre d'Or  
32, rue Froidvent  
60290 Monchy-Saint-Eloi  
Tél. + 6.80.43.19.52  
Courriel : sabredor@wanadoo.fr  
Site internet : www.lesabredor.fr

Directeur de la publication :  
Jean-Claude Jalloux  
Imprimerie : E. Grille  
Création : Christelle Houguenague  
Coordination revue : Ludovic Giard  
Coordination éditoriale : Clémence Vastine

Dépôt légal : 4<sup>e</sup> trimestre 2019







# Le Grand Conseil

- **Grand Maître** ..... Jean-Claude JALLOUX
- **Grand Chancelier**  
    **Maître des Ambassades** ..... Philippe BRUGNON
- **Maître des Ecritures**  
    **Maître des Atours** ..... Christine OMONT
- **Maître Argentier** ..... Nicole RYCKEBUSCH
- **Maître des Illustrations** ..... Maurice VASTINE
- **Maître des Manuscrits** ..... Dominique MICHEL
- **Maître des Caveaux** ..... Vincent CRETON
- **Maître de la Communication** ..... Alexandre RIUNE
- **Maître des Banquets** ..... Jean-Marie SERRE
- **Maître des Festivités** ..... Ludovic GIARD
- **Maître Goustier** ..... Jacques DELONG

## Les Echevins

- |                     |                       |                     |
|---------------------|-----------------------|---------------------|
| • Jocelyne AUGÉ     | • Jacques FAUCONNET   | • Franklin LEPAGE   |
| • Alain CATOUILLARD | • Eric GRAB           | • Roger LÉVY        |
| • Murielle DELAHAYE | • Jean-Noël GUIDONI   | • Christiane NOIRET |
| • Gérard DENEUVILLE | • Gérald HENRY        | • Henry NOIRET      |
| • Claire DUPONT     | • Waltraud KAISER     | • Gérard NUGUES     |
| • Patrick DUPONT    | • Gérard LE BOURGEOIS | • Pascal ROZÉE      |

## Les Membres d'Honneur

**1986**  
Arthur DEHAINE  
**1987**  
Max MEYNIER  
**1988**  
Yves SAINT-MARTIN  
**1989**  
J.-Claude BORRELY  
André CHERET  
**1990**  
Laurent FIGNON  
Michel BOULAIRE  
**1991**  
Laurent CABANNES  
**1992**  
Paulette COQUATRIX  
Eric WOERTH  
**1993**  
Comtesse Sonja  
BERNADOTTE  
**1994**  
Pierre LETZELTER  
Gérard WORMS  
Général Jean BRULARD  
Christian MORIN

**1995**  
Prince  
Alain DE POLIGNAC  
Virginia MC KENNA  
Bernard DEBRÉ  
Véronique GENEST  
Jean-Jacques VERNET  
Mario LURASCHI  
**1996**  
Hervé GAYMARD  
Jacques FABRI  
Pierre ANDROUET  
**1997**  
Dominique ROCHETEAU  
**1998**  
André VERCHUREN  
Jacky LE BRUN  
**1999**  
Gérard HOLTZ  
**2000**  
Jean-Claude BRIALY  
Line RENAUD  
Gilbert MONTAGNIÉ  
Gérard BOYER  
**2002**  
Eddy SEIGNEUR

**2003**  
Gérard LENORMAN  
**2004**  
Jean-Claude BOUTTIER  
**2006**  
Yves ROME  
**2007**  
Gaston LENÔTRE  
Michel BOUJENA  
**2008**  
Didier BOURDON  
**2009**  
Lucien JEAN-BAPTISTE  
Olivier BAROUX  
Jean-Christophe CANTER  
Jean-Marie BIGARD  
Doudi STRAJMAYSTER  
Philippe MARINI  
MICHOUE  
Roger DELATTRE  
William GALLAS  
**2010**  
Francis LALANNE  
**2011**  
Dany BOON  
Benoît POELVOORDE  
Mustapha DAHLEB



Omar SY  
Eric TOLEDANO  
Olivier NAKACHE  
**2013**  
Xavier BERTRAND  
Daniel FASQUELLE  
**2014**  
Kad MERAD  
Alice POL  
**2015**  
Jacques RIUNE  
**2016**  
Arnaud ROBINET  
**2018**  
Vitalie TAITTINGER  
Alexandre WATTIN  
**2019**  
Arthur BRAS

# Sabreur

C'est le premier pas dans la Confrérie du Sabre d'Or. Le sabrage s'effectue dans tous les Caveaux agréés.

Il est honoré par un diplôme de sabreur.



# Chevalier-Sabreur



Le titre de Chevalier-Sabreur ne peut être obtenu que lors d'un Chapitre organisé par les Connétablies, en province, les Ambassades, à l'étranger, ou par la Confrérie du Sabre d'Or lors du Grand Chapitre International qui se déroule rituellement chaque année le troisième samedi de novembre. Ce titre confère, en outre, le droit d'initier à l'art du sabrage.



# Officier



De même que pour les Chevaliers-Sabreurs, ce diplôme ne peut être décerné que lors d'un chapitre ou à l'occasion du Grand Chapitre International.

Il est réservé aux personnes ayant un diplôme de Chevalier-Sabreur depuis plus de cinq ans.



# Commandeur



Ce titre est réservé aux personnes ayant un diplôme d'officier depuis plus de cinq ans.



# Grand Commandeur



Plus haute distinction de la Confrérie du Sabre d'Or, cette distinction est réservée aux personnes ayant un diplôme de Commandeur depuis plus de 10 ans.



## Groupe Arthur BRAS

Promoteur Immobilier- Constructeur



Construction - Promotion Immobilière - Aménageur Foncier

3, avenue Albert 1<sup>er</sup> - 60300 SENLIS

Tél : 03.44.57.70.15 - Fax : 03.44.57.56.86

E-mail : [arthur.bras@wanadoo.fr](mailto:arthur.bras@wanadoo.fr)

Site : [www.arthur-bras.com](http://www.arthur-bras.com)



POUR DU MATÉRIEL ÉLECTRIQUE DE  
QUALITÉ DANS UN DÉLAI SERRÉ,

**VOLTAGE**  
**DISTRIBUTION**

ADRESSE : 31 RUE JULES UHRY, 60160 THIVERNY



TÉLÉPHONE : 03 60 02 48 89 - FAX : 01 74 90 01 31



**Déshabillez le bouchon de son papier doré.**

Take a chilled bottle of champagne, not ice cold but suitable for drinking. The ideal temperature is around 37°F or 3°C.



**Retirez délicatement le muselet du bouchon.**

Carefully remove the wire around the cork. If the champagne has been properly chilled, the cork will remain in the bottle.



**Repérez sous votre index la couture de la bouteille. Découvrez cette couture en écartant le papier doré qui habille le col sur 2 cm environ.**

Find one of the two seams along the side of the bottle. At the same time, you can remove the foil which will impede the sliding movement of the sabre. When you are an experienced sabreur, this will not be necessary.



**Fermement, maintenez la bouteille à bout de bras, le col dirigé vers le haut. Posez le fil du sabre bien à plat sur la couture.**

With your arm extended, hold the bottle firmly by placing the thumb inside the punt at the base of the bottle.

Make sure the neck is pointing up - around 30° from horizontal. Make sure no one is in your line of fire.



**Sans violence, faites glisser le plat de votre sabre le long de la couture, en accompagnant d'un geste large l'envol du bouchon.**

Calmly lay the sabre flat along the seam of the bottle with the sharp edge ready to slide firmly against the annulus at the top.



**Le col est tranché net et le champagne est prêt à être dégusté avec l'élégance et la pondération des vraies cérémonies.**

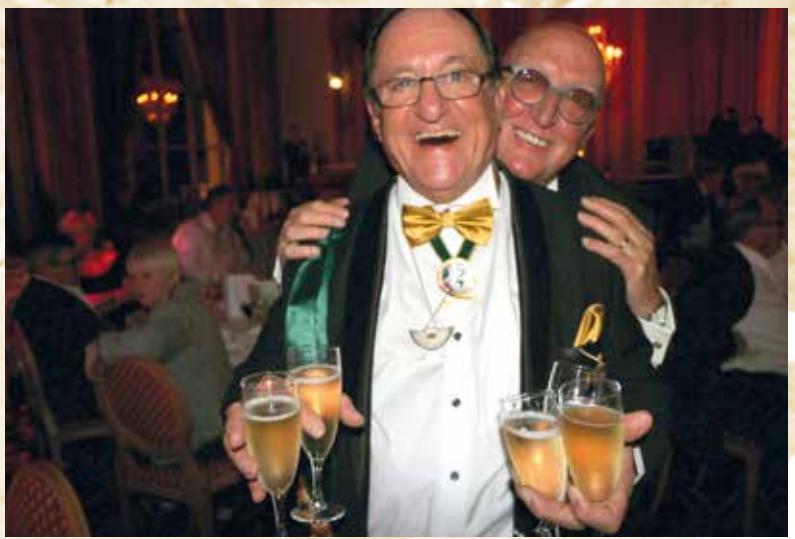
Your firm sliding of the sabre against this ring is aided by the internal pressure of the bottle, so that the cork flies dramatically away. This leaves a neat cut on the neck of the bottle and the champagne is ready to be enjoyed.

# L'Art du Sabrage

## *Art of Sabrage*

# Les Grands Moments







NOUVEAU

AFTERWORK  
AU BAR LOUNGE  
ESPACE  
COWORKING



HÔTEL - RESTAURANT - SÉMINAIRE

WIFI GRATUIT ILLIMITÉ

PARKING GRATUIT

HOTEL CAMPANILE DE SENLIS - 03 44 60 05 07

**ML**  
Décoration  
& AGENCEMENT

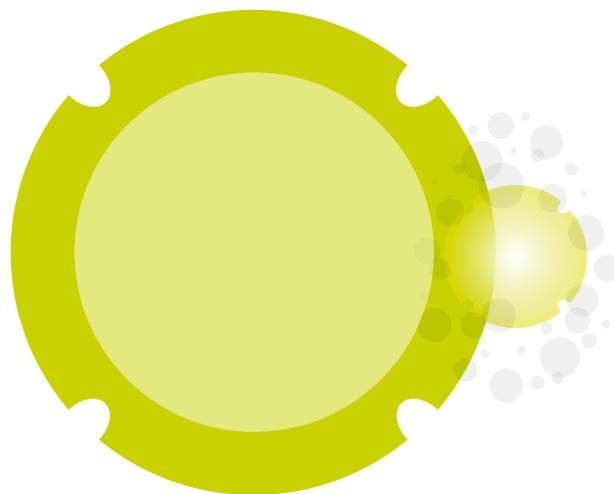
Menuiserie & Agencement  
Meuble sur mesure / parquets / isolation / fermeture

98, rue du Connétable 60500 Chantilly  
Tél : 09 67 03 84 70 - Fax : 03 44 21 84 70

Email : [contact@mldecoration.fr](mailto:contact@mldecoration.fr)  
[www.mldecoration.fr](http://www.mldecoration.fr)

98, rue du connétable  
60500 CHANTILLY

T. 03 44 72 65 53  
F. 03 44 21 84 70  
[contact@mci-peinture.fr](mailto:contact@mci-peinture.fr)  
[www.amri-peinture.fr](http://www.amri-peinture.fr)



CHAMPAGNE  
**LALLIER**  
ARTISAN

PARTAGER L'ART DU BON BOIRE

**MCI**  
TUYAUTERIE  
CHAUDRONNERIE  
MAINTENANCE  
THERMIQUE

165, rue Pierre Curie  
60230 CHAMBLY (FR)

+33 (0)1 30 28 20 35

[www.mci-groupe.com](http://www.mci-groupe.com)

# *Le Champagne*

## *ses CONTENANTS*



### NABUCHODONOSOR\*

20 bouteilles (15 litres)

Roi de Babylone

(605-562 av. J.C.)



### BALTHAZAR\*

16 bouteilles (12 litres)

Régent de Babylone. Fils de Nabonide

(...-539 av. J.C.)



### SALMANAZAR\*

12 bouteilles (9 litres)

Roi d'Assyrie (859-824 av. J.C.)

Fils d'Assour Nassirpal



### MATHUSALEM°

8 bouteilles (6 litres)

Patriarche biblique

ayant vécu 969 ans



### REHOBOAM\*

6 bouteilles (4,5 litres)

Terme propre au savoir-faire

monastique champenois



### JEROBOAM°

4 bouteilles (3 litres)

Fondateur et 1<sup>er</sup> souverain d'Israël

(931-910 av. J.C.)



### MAGNUM°

2 bouteilles (1,5 litre)



### BOUTEILLE°

(75 cl)



### DEMI-BOUTEILLE°

(37,5 cl)



### QUART

(18,75 cl et 20 cl)



### HUITIÈME

(9,4 cl)



# Les Grands Moments



# Les Ambassadeurs

Brésil/



**Chris BEAUGRAND**  
RIO DE JANEIRO  
[Chris.beaugrand@confreriedusabredor.com](mailto:Chris.beaugrand@confreriedusabredor.com)



**Philippe MILGROM**  
1515 Palisades Drive Unit T  
Pacific Palisades, CA 90272  
Tel: +1-818-422-2637  
Fax:+1-818-647-7077  
[milgromphilippe@aol.com](mailto:milgromphilippe@aol.com)

Californie



Danemark



**Marianne SASS PETERSEN**  
Stendal 26, 2770 Kastrup,  
Denmark  
Tlf: +45 40 11 81 07  
[ambassadeur@lesabredor.dk](mailto:ambassadeur@lesabredor.dk)  
[www.lesabredor.dk](http://www.lesabredor.dk)

Ile-Maurice



**Ravin UNTHIAH**  
The Junction Business Hub  
Block C, Calebasses Branch Road  
Calebasses, Mauritius  
Tél : +230 204 3800  
Portable : +230 5 940 7688  
[ravin.unthiah@hotels-attitude.com](mailto:ravin.unthiah@hotels-attitude.com)

Italie



**Elodio DE NARDI**  
Ambassadeur pour l'Italie  
Piazza Rizzo n. 42  
30027 San Donà di Piave (VE)  
Tél : +39 0421 53868  
Fax : +39 0421 336045  
[elodio@interfree.it](mailto:elodio@interfree.it)  
[www.sciaboladoro.it](http://www.sciaboladoro.it)



Mexique



**Benoit CLAIR**  
Tel: +52-555-351-2933  
[Benoit.Clair@confreriedusabredor.com](mailto:Benoit.Clair@confreriedusabredor.com)

Norvège



**Kristian A JORGENSEN**  
Sorstrand  
8724 Saura - Noway  
Tel: +4797515048

pays-Bas



**Esther van STAALDUINEN**  
Trix Terwindstraat 49,  
3207 GJ Spijkenisse-NL  
Tel: +31 (0)612999006  
[esther.snelders@lesabredor.nl](mailto:esther.snelders@lesabredor.nl)  
[www.lesabredor.nl](http://www.lesabredor.nl)

République Tchèque



**Milan PRUCHA**  
Na vrchu 1  
Frantiskovy Lazne  
CZ - 35101  
République Tchèque  
Tél. +420 737 281 046  
[info@confrerie.cz](mailto:info@confrerie.cz)  
[www.confrerie.cz](http://www.confrerie.cz)

Royaume-Uni et Irlande



**Gérard O'SHEA**  
44 Peel Street, Kensington  
LONDON W8 7PD  
Tél. +44 20 7727 0780  
Fax : +44 20 7229 4955  
[embassy@confreriedusabredor.co.uk](mailto:embassy@confreriedusabredor.co.uk)  
[www.goldensabre.co.uk](http://www.goldensabre.co.uk)

Slovaquie



**Lubomir JANCOK**  
Langsfeldova 36  
811 04 Bratislava I. - Slovaquie  
[lubomir.jancok@monte-christo.sk](mailto:lubomir.jancok@monte-christo.sk)  
tél.+421 903 923 819  
[www.monte-christo.sk](http://www.monte-christo.sk)

Suède



**Hans RICHERT**  
Stålebovägen 10  
SE-433 76 Jonsered - Suède  
Tél. +46-736 63 20 40  
[h.richert@setek.se](mailto:h.richert@setek.se)

## Suisse



**Mirko RAINER**  
c/o Atenaeo del Vino,  
Via Pontico Virunio 1,  
6850 Mendrisio  
Tel: 0041 091 630 06 36  
info@mirkorainer.ch

Ambassadeur



EMERITUS

**Jeroen BOS**  
Westeinde 210 - 7671 CH Vriezenveen  
Tel: 0031 651337836  
info@lesabredor.nl  
www.lesabredor.nl

Ambassadeur



EMERITUS

**Julian WHITE**  
44 Peel Street  
Kensington - London W8 7PD  
Tel: +44 (0) 207 727 0780  
julian@julianwhite.com



## Gouverneur



**Henry WIDLER**  
19/123 Sukhumvit Soi 1  
Ruenrudee Condo, Suite 123  
10110, Bangkok - Thailand  
Mob. +66 81 836 1770  
henry@widlerbkk.ch



## Asie-Pacifique

Ambassadeur



EMERITUS

**Claudio MORANDI**  
Via Luigi Canonica  
CH-6950 TESSERETE  
Tél. +41 91 943 46 07  
Fax : +41 91 943 53 21  
cmorandi@vtx.ch

Ambassadeur



EMERITUS

**Lars CARSTENS**  
Tylövägen 18  
SE-302 70 HALMSTAD  
tel.: +46 707 351880 - lars@elc.se

## Japon



**Pierre BAUDRY**  
SBA Ltd  
Daini Toranomon Denki Bldg  
3-1-10 Toranomon, Minato-ku  
TOKYO 105-0001  
Tél. +81 3 34 31 97 31 - Fax : +81 3 3434 3820  
info@sabredor.org  
www.sabredor.org

## Australie



**David WALD**  
14 Barra Brui Crescent  
St Ives NSW 2075 Australia  
T: +61 412 395 664  
E: savrewine@gmail.com

## Singapour



**David JEN**  
Women's Clinic Of Singapore  
Blk 721 Ang Mo Kio Ave 8 #01-2813  
Singapore 560721  
Jenshekwei@gmail.com



## Thaïlande



**Bjorn RICHARDSON**  
137 Pillars Suites & Residences Bangkok  
59/1 Sukhumvit Soi 39, Klongton-Nua, Wattana  
Bangkok 10110 Thailand  
Tel: (66) 86 070 8004  
bjorn@137pillarsbangkok.com  
www.137pillarsbangkok.com



# Australie

## 2018 Australie Grand Chapitre

The 2018 Australian Grand Chapter of the Confrérie du Sabre d'Or was held on Sydney Harbor at Circular Quay. The Royal Automobile Club of Australia provided a most suitable environment for this special occasion on the 24th March.



The Australian Chapter continues to grow and the evening saw numerous intronisations for Chevalier and promotions to Officier. The Eighty attendees to this event enjoyed their Sabrage experience and the pleasure that was had from a range of Grand Cru and Premier Cru Champagnes.



In attendance were the Grand Master, Jean-Claude Jalloux and Governor of Asia, Henry Widler and many Officiers and Chevaliers from previous years celebrations. The Australian members of the Confrérie du Sabre d'Or very much appreciate the continued support from Jean Claude and Henry and their attendance at the Australian Grand Chapter underpins this prestigious occasion.





# Belgique





# Cambodge

Champagne Brunch and Caveau Opening  
18th March, 2018 at Raffles Le Royal, Phnom Penh, Cambodia





# Danemark



Danmark fik ny ambassadeur i november 2018, Commandeur Marianne Sass Petersen.

Danmarks bestyrelse, er i fuld gang med at genopbygge den danske afdeling af Sabre d'Or.

Vi har afholdt mindre arrangementer, og deltaget aktivt på markeder, udstillinger og champagne-festivaler.

Der blive taget godt imod os, Der vil dog gå nogen tid, før folk tager springet, til at blive medlemmer.

2.3.2019 holdt vi et arrangement på Hotel Prindsen i Roskilde, en af Danmarks gamle vikingebyster.

Vi har afholdt besøg-Ambassadøren frokost, hjemme hos Ambassadøren.

Vi har det super hyggeligt til arrangementerne, og håber på at andre lande får lyst til at besøge Danmark, og ikke kun til Grand Chapitre.

Danmark har modtaget en fin certificering (BOB) for kvalitetsvin, som er publiceret af EU. Denne producent skal vi besøge i juni 2020. Og opleve dyrkning af druer, se produktionsmetoden, og opleve dekantering af bobler.

Flere danske medier, har vist stor interesse at fortælle om Sabre d'Or ordene.

Denmark ambassador in November 2018, Commander Marianne Sass Petersen.

Denmark's Board of Directors is started to rebuild, the Danish department of Saber d'Or. We have entertained small arrangements, and we are actively engaged in exhibitions, markets and champagne festivals.

We had been taken god against us, there will be going some time, before people take the step, to be members of Saber d'Or Denmark

2.3.2019 had we a nice arrangement at Hotel Prindsen in Roskilde, in the Denmark's old Viking city's We had a nice lunch and visit at the Ambassadors home.

We have a great and cozy arrangement, and have to a look and see forward, at other countries to visit Saber d'Or Denmark, and not only to Grand Chapitre.

Danmark has Received and fine certification (BOB) for quality wine, which is published by EU. This producer, we will be able to visit in june 2020. In culture of grapes, look at the producing, and different types of production techniques, and will provide a decentralization of bobble.

More Danish media, had shown big interest, to tell about Sabre d'Or ordene.



# Etats-Unis



*Inauguration and sabrage at Brennan's.*



*Grand Council of the Confrérie US.*



*Brennan's, Louisiana, New Orleans*



*Cuistot, Palm Desert, California*



*Héritage, Beverly Hills, California*

With more than a hundred active members, it represents the interests of the Brotherhood with new openings of caveaux in prestigious establishments throughout the United States.

Several cellars were recently created: two in California and one in New Orleans. The latter is in the celebrated French restaurant Brennan's whose wine list includes selections from more than 300 Champagne houses, from the most famous to the more modest.

The American Embassy also attended a reception at the French Embassy in Washington D.C., where Daryl Gugig, representing the Confrérie in New York, demonstrated several saberings. The United States Confrérie also had the privilege of awarding Honorary Member to Mrs. Vitalie Taittinger, Communications Director of the eponymous house, because of her ongoing involvement in the promotion of Champagne in the world and especially in the United States.

The distinction of Master Saber was presented to Jordane Andrieu, director of Fine Wines Heritage Restaurant located in Beverly Hills, who was inducted along with several other Knights Saber at the opening of the Caveau in his establishment on June 9.



# Île Maurice

Cher Grand Maître

Chers Ambassadeurs et Membres du Comité

Il me semble très important aujourd’hui de vous faire un discours, mais court. Je ferais ensuite la traduction en anglais.

D’abord La Confrérie a été introduite à Maurice en 1996, 22 ans déjà ! Nous sommes parmi les anciens et un des premiers en dehors de l’Europe. Je saisiss cette occasion pour dire un grand bravo et un grand merci à Jean-Claude, le Grand Maître, ainsi que tous ceux qui nous ont aidé à la mise en place de cette prestigieuse Confrérie à Maurice.

Permettez-moi de vous partager quelques chiffres : nous avons 120 hôtels à l’Île Maurice, j’exclus les villas, les appartements et les restaurants sur ce chiffre.

A savoir que nous avons ouvert 12 caveaux à Maurice, ce qui fait que 10 % des hôtels pratiquent déjà le sabrage. Ce pourcentage est bien plus que le nombre d’hôtel reconnu par la Confrérie en France.

Nous avons, depuis 10 ans, mis en place un comité pour la Confrérie du Sabre d’Or à Maurice.

Sachez qu’au fil des années, dans notre petite île, nous avons intronisé 6 commandeurs, 12 officiers et 120 chevaliers.

Encore quelques chiffres – 12 000 sabreurs avec une petite population de 1,2 million d’habitants – ce qui fait 1 % des Mauriciens sont des sabreurs. A Maurice, grâce à la Confrérie, tous nos caveaux font sabrer les nouveaux/nouvelles mariés et c’est devenu une coutume dans nos hôtels.

A noter que nous avons récemment ouvert un caveau à Madagascar l’année dernière grâce à Henry Widler et en début d’année à l’île de La Réunion : merci Momo.

Nous nous faisons un plaisir de venir à la réunion des ambassadeurs suivi de la soirée au moins une fois tous les 2 ans. Malheureusement nous ne pouvons nous déplacer chaque année.

Le mot de la fin – Merci beaucoup Jean-Claude pour tout ce que vous faites pour nous à Maurice et merci à tous ceux qui viennent nous aider sur notre île paradisiaque. Et un grand merci à Keeran, ma femme que j’ai épousé le mois dernier, pour son support en faveur de notre Confrérie.

L’écrivain Marc Twain disait : “*l’Île Maurice fut créée d’abord, ensuite le paradis la copié*”.

Chers amis, je vous remercie pour votre attention.

Ravin Unthiah

Dear Grand Master  
Dear Ambassadors  
and members of the  
comittee

It seems to me very important to do a short speech today in this annual meeting.

Please be informed that The Confrérie du Sabre d’Or has been introduced in Mauritius in 1996, therefore 22

years ago and we must be among the first outside Europe. I seize this opportunity to say a big thank and well done to Jean Claude. Thanks to all those who has helped the implementation of the champagne sabering tradition in Mauritius.

Allow me to share some figures with you, we have 120 hotels in Mauritius excluding apartments, villas and restaurants.

To note that we have opened 12 caveaux in that small island, thus 10% of our hotels practices champagne sabering, I presume it is a lot compared to the nos of caveaux in the hotels in France.

I am pleased to also inform you that we now have a committee in place since 10 years like you do.

Through time we have ordained, 6 commandeurs, 12 officiers and 120 chevaliers in Mauritius.

Some more figures – 12,000 sabreurs on our small island of 1.2 Million population, hence 1% of the Mauritians. It is to be highlighted that it is now a tradition for newly married couples in our hotels to saber a bottle of champagne for their weddings.

We have recently opened a Caveau last year in Madagascar through Henry Widler’s contact and this year we opened a Caveau in Reunion island, thank you Maurice and thank you Henry.

The annual soiree – unfortunately we are unable to participate each year, it is for us a great pleasure to come spend some time with you at least once every two years, though we would wish to come and spend this memorable time with you every year. We are very sorry for not being with you every time.

Last but not least – Thank you Jean Claude for everything you do for Mauritius and thanks to all those who comes to support us time after time in our paradise island. I wish to also thank my wife Keeran for supporting me in favour of our Confrérie, by the way we just got married last month.

Marc Twain the famous writer said – Mauritius was created first, only then Paradise was copied from Mauritius.

Friends I thank you for your attention.





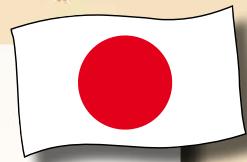
# Indonésie

## Caveau de Sabrage – Red Carpet Champagne Bar

The Red Carpet Champagne Bar is the first Caveau in Indonesia. It has the largest champagne collection in Asia and has welcomed many members of the Confrérie du Sabre D'or. During the grand opening in August 2017 with Henry Widler and Alessandro Haab, 10 guests sabred their first bottle of champagne.



# Japon





# Pays-Bas

From Januari 2019 there are a number of changes. For example we have a new Ambassador and we have expanded our council to five people in order to create solidity. I'm proud to say that our number of members keep increasing and the amount of caveaux remains the same. We even have three "one star Michelin" caveaux allowing us to offer high quality to our members.



## Januari

As a tradition in January we hold a championship sabering together with one of our caveaux. During this even we let the invitees experience how beautiful it is to saber in the right way.



## June

In June we held a small chapitre in restaurant 't Ganzengors in Spijkenisse.



## September

Our Grand Chapitre in theaterhotel Almelo was a great success! Together with more than 65 members and the presence of Phillippe Brugnon we enjoyed the beauty of this new caveau.





# Royaume-Uni

## NEWS FROM THE UNITED KINGDOM

Since the last issue of *Passion du Prestige*, 7 of our Commandeurs have become Grand Commandeurs with 11 Officiers promoted to replace them. With the UK's 20th Anniversary being celebrated in the Autumn of 2019 we are expecting a further bumper crop of intronisations at senior rank during our Gala Ball - to be held on the 25th October in Kensington, West London. All are welcome, please see our website for details ([www.goldensabre.co.uk](http://www.goldensabre.co.uk)).



Our 2018 Autumn Gala Dinner was held at The Royal Lancaster Hotel; a new Caveau in our ever-growing stable of venues. It enjoyed an excellent attendance, with many intronisations - the event also doubled as the *Ouverture de Caveau* for the Lancaster.



For many years we have celebrated the Chinese New Year at one of our long-standing Caveaux - the *Phoenix Palace*. In early 2019 we were in the hands of *Champagne Delavenne Père & Fils*, who supplied us with 5 Grand Cru cuvées, together with their excellent Bouzy Rouge. It is always a popular event and the Grand Cru wines made a real difference.



Our Spring Gala was held this year at the Royal Over-Seas League in St James's. Once again, a full house was combined with some excellent Sabrage - a notable, double-handed example is shown below.

We are delighted that our UK Ambassade now also included the Republic of Ireland.

Having commissioned two new Caveaux last year (one in Dublin, one in Galway), we are confident of expansion or expanding into other RoI establishments. It is perhaps no coincidence that the UK Ambassadeur is a proud Irishman himself!



# Singapour



*Champagne Nicolas Feuillate Dinner,  
at Spruce, February 27, 2019*



*Champagne Bruno Paillard Dinner,  
at Tung Lok Signatures, May 23, 2018*



*Champagne Rene Geoffroy Dinner at Lokkee,  
August 21, 2019*



*Champagne Ayala Dinner at La Brasserie,  
October 14, 2019*



*Champagne Perrier-Jouet Dinner,  
at Grand Majestic, August 17, 2018*



*Champagne Perrier-Jouet Dinner at Il Cielo, July 10, 2019*



# Suède

## Annual report 2019 Sabre d'Or Sweden

Sabre d'Or in Sweden is present in five regions: Stockholm, Linköping, Göteborg, Halmstad and Malmö. Each region has its own connétable as a local "chairman" and is responsible for the local activities. Some examples from these local activities are as follows:

One meeting in Halmstad was held at the famous cheese dairy Kvibille. It was a nice event with Champagne Didier Ducos. The owner was performing his first and successful sabrage and the meal was topped off with some delicious cheese.



An excellent sabrage



Cool, sparkling, delicious...



Say cheese...

In Stockholm, there were some nice arrangements including champagne testing at an After Work, spring lunch on a vintage ship and a dinner at a wine cellar.



Champagne is serious business...



On a slow boat in Stockholm



A perfect sabrage – we have a lift off!

In Gothenburg there was one roof top event at a hotel and a nice dinner at a local restaurant.



A votre santé



Good food, good champagne



Champagne makes you happy!

Last but not least, the Grand Chapitre was held in Gothenburg at the "Skansen Lejonet", an old fortress in Gothenburg. At the end of the ceremony, Philippe Brugnon joined a Swedish artillery squad for about 10 minutes...



Skansen Lejonet,  
from around 1690



Outdoor sabrage – in strong winds...



Philippe Brugnon prior to his first salute



A successful kaboom!



# Suisse

## Un quart de siècle de sabrages, de succès et de bon moments !

**Siège Officiel :** Hotel Lido Seegarten,  
viale Castagnola 24, CH - 6900 Lugano

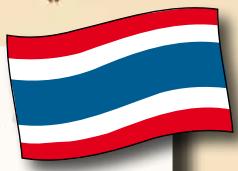
**Correspondance :** via Luigi Canonica,  
CH - 6950 Tesserete  
Tél. (0041) 91 943 46 07  
Fax (0041) 91 943 53 21

**Internet :**  
[www.confreriedusabredor.ch](http://www.confreriedusabredor.ch)

**Ambassadeur :**  
**Mirko RAINER**  
c/o Atenaeo del vino  
Via Pontico Virunio 1  
6850 Mendrisio  
Suisse  
Tél. 0041 091 630 06 36  
Email : [info@mirkorainer.ch](mailto:info@mirkorainer.ch)

**Conseil d'Ambassade :**  
**Marco HUBER**, vice Ambassadeur  
**Gabriele BELTRAMI**, Secrétaire Général  
**Franco GUIDOTTI**, Maître des Comptes  
**Aris BALMELLI**, Maître de l'Image  
**Mauro MORONI STAMPA**,  
Maître des Relations publiques  
**Mirko RAINER**  
Maître de la Communication





# Thailande



Grand Chapitre Thailand  
31<sup>st</sup> March 2017 at Don Giovanni Restaurant @ Rembrandt Hotel Bangkok



New Year's Eve Celebration  
31<sup>st</sup> December 2017 at InterContinental Bangkok



Grand Chapitre Thailand & Caveau Opening  
22<sup>nd</sup> March 2018 at Fireplace Grill @ InterContinental Bangkok



## L'IMMOBILIER D'ENTREPRISE

Sébastien PAIN - 18, rue Jean Legendre - 60200 Compiègne - [www.orpi.com/cegitimmo](http://www.orpi.com/cegitimmo)  
Tél : 03 44 40 46 47 - Mobile : 06 60 67 80 24 - [sebastienpain@orange.fr](mailto:sebastienpain@orange.fr)



### Cabinet GIARD – BOULNOIS

Assurances et Placements  
Particuliers – Artisans – Commerçants - Agriculteurs  
2 rue de l'Ecu – 60200 COMPIEGNE

Tel. 03 44 86 92 92  
Mail. [boulnois-giard@aviva-assurances.com](mailto:boulnois-giard@aviva-assurances.com)

ORIAS 15003104 – 15003324 – [www.orias.fr](http://www.orias.fr)



# MENU

## Les Caveaux de Sabrage

The Champagne  
sabring vaults

Amis de notre Confrérie, vous allez trouver dans les pages suivantes les adresses des Restaurateurs élevés au rang de Caveau pour la qualité de leur cuisine, la chaleur de leur accueil et, bien sûr, leur habilitation à réussir les cérémonies de sabrage.  
Découvrez-les, lors de vos périples ou près de chez vous. Recommandez-vous toujours de la Confrérie du Sabre d'Or : un accueil très chaleureux vous est réservé.

Dear Members of our Brotherhood, you will find in the next pages the addresses of Restaurants lifted to the rank of "Vaults" for the quality of their cooking, the warmth of their welcome, and of course their skill in the ceremony of sabring champagne.  
Discover them during your travels, or close to your home. Mention the name of the Golden Sword Brotherhood, and you will be granted a warm welcome.

# France

## Aisne

### Chez Jeannot



30, rue de Paris • 02000 ETOUVELLES • Accès : A26 - RN2  
A 6 km de Laon et 15 km du Parc de l'Ailette  
Tél. 03 23 20 63 26 • Fax : 03 23 20 65 63  
Email : chez.jeannot@wanadoo.fr  
Site internet : [www.chez-jeannot.com](http://www.chez-jeannot.com)  
Propriétaires : M. et M<sup>me</sup> Jean-Marie SERRE  
Chef de cuisine : M. Antony DA ROSA  
Spécialités : Clafoutis au Maroilles  
Rouelle de rognons de veau à la moutarde violette de Brives

### La Filature



Chambres d'hôtes label City Break Premium (ville)  
De Gîte de France.  
12 rue Arthur Gibert  
02100 Saint Quentin  
+33 (0) 3 23 62 50 63  
+33 (0) 6 12 64 32 83  
[Lafilature02100@gmail.com](mailto:Lafilature02100@gmail.com)  
<http://www.gite-chambres-st-quentin.com>

### Restaurant La Chaumine



Les Clotais • 02850 REUILLY-SAUVIGNY  
(à 5 mn de Château-Thierry)  
Tél. 09 83 00 70 30  
Cuisine traditionnelle  
Spécialité de cochon de lait à la broche cuisson au bois  
Accès handicapé, belle terrasse

## Ardennes

### Hotel-Restaurant Moulin Labotte



52, rue Edmond Dromart • 08170 HAYBES-SUR-MEUSE  
Propriétaire : Frédéric PIERANGELI  
Chef de Cuisine : Frédéric PIERANGELI  
Tel 03 24 41 13 44  
Email : [moulin-labotte@wanadoo.fr](mailto:moulin-labotte@wanadoo.fr)  
Site internet : [www.moulin-labotte.com](http://www.moulin-labotte.com)

## Champagne



### Champagne Divin Mercy

Cellier :  
20, rue Thiers  
51100 REIMS  
Tél. 03 26 47 32 46  
Email :  
[Divin@divin-Mercy.com](mailto:Divin@divin-Mercy.com)

## Marne

### Le Caveau



*Maitre - Restaurateur*



44, rue de la Coopérative • 51480 CUMIÈRES  
 Accès : à 15 mn de Reims  
 et à 5 mn d'Épernay - N51 et D1  
 Tél. 03 26 54 83 23 • Fax : 03 26 54 24 56  
 Email : jc-rambach@lecaveau-cumieres.com  
 Site internet : www.lecaveau-cumieres.com  
 Propriétaire et chef de cuisine :  
 Jean-Claude RAMBACH, restaurateur de France



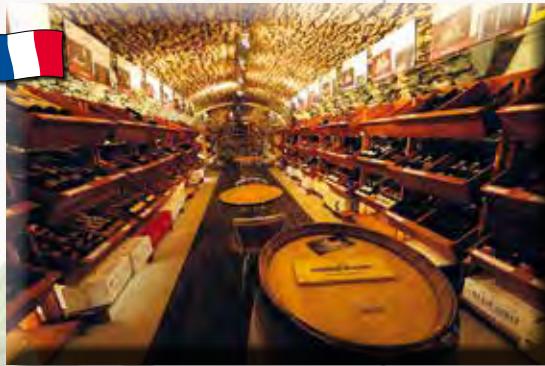
### Au Vieux Pressoir



16, rue Carnot • 51500 RILLY-LA-MONTAGNE  
 Accès : Sur A4, prendre la sortie n° 23 Reims-Sud puis RN51 vers Epernay puis D26  
 Repas au sein de l'exploitation  
 du Champagne P. BRUGNON  
 Tél. 03 26 03 44 89 • Fax : 03 26 03 46 02  
 Email : pbbrugnon@aol.com  
 Propriétaire : Philippe BRUGNON  
 Spécialité : Traiteur. Séminaires



### C comme Champagne



8, rue Gambetta et 7, rue Jean Moët • 51200 EPERNAY  
 Tél. 03 26 32 09 55  
 Email : c-comme@orange.fr  
 Site internet : www.c-comme.fr  
 Responsable : Frédéric Dricot  
 Spécialités : Vins de champagne de propriétaires.  
 Plus de 600 références.  
 Espace de dégustation unique en champagne.

### Le Grand Café



92, place Drouet d'Erlon • 51100 REIMS  
 Tél. 03 26 47 61 50 • Fax : 03 26 47 15 80  
 Email : le-cafe@wanadoo.fr  
 Site internet : www.le-grandcafe.com

## Nièvre

### Comptoir Saint Sébastien



9, place Saint Sébastien • 58000 Nevers  
 Tél. 03 86 36 26 44  
 Email : contact@comptoirsaintsebastien.com  
 Site internet : www.comptoirsaintsebastien.com

## Oise

### Auberge La Grange aux Loups



8, rue du 11 Novembre • 60300 APREMONT  
 Accès : A1 sortie Senlis, direction Creil  
 Tél. 03 44 25 33 79  
 Email : contact@lagrangeauxloups.com  
 Site internet : lagrangeauxloups.com

# Oise

## Restaurant Bar Lounge Le Carré



8, rue Rougemaille  
60300 SENLIS  
Tél. 03.44.56.57.83  
lecarre60300@gmail.com

## Chambres et table d'hôtes La Homardine



32, rue de Froidvent  
60290 MONCHY-SAINT-ELOI  
Tél. 03.44.71.36.74 – 06.80.43.19.52  
lahomardine@orange.fr

## Auberge le Vertugadin



44, rue du Connétable  
60500 Chantilly  
Tél. 03.44.57.03.19  
aubergelevertugadin@gmail.com

## Auberge du Bac



1, quai d'Estienne d'Orves  
60610 LA CROIX-SAINT-OUEN  
Tél. 03.44.41.20.01  
aubergedubac60610@gmail.com

## La Table de Cha



4, place des Nations  
59140 Dunkerque  
Tél. 03.28.58.24.03

## Le Bistrot de Flandre



2, rue d'Amiens  
60200 COMPIÈGNE  
Tél. 03 44 83 26 35 - Fax : 03 44 83 47 90  
Email : bistrot.flandre@wanadoo.fr  
Site internet : www.bistrotdeflandre.fr  
Propriétaire : Yves Mejean

## L'Essentiel



32, avenue Aumont - 60500 Chantilly  
Tél. 03 44 83 26 35 - Fax : 03 44 83 47 90  
Email : lessentiel60@aol.com  
Site internet : [www.restaurant-essentiel.fr](http://www.restaurant-essentiel.fr)  
Propriétaire : Stéphane Dupuis

## Hotel-Restaurant\*\* Vieux Beffroi



48, Grand Place • 62400 BETHUNE  
Tél. 03 21 68 15 00 • Fax : 03 21 56 66 32  
Email : contact@levieuxbeffroi.fr  
Site internet : [www.levieuxbeffroi.fr](http://www.levieuxbeffroi.fr)  
Propriétaire : Didier Rahout

## Nord

### Restaurant "Au Steger"



27, route de Saint-Omer • 59380 SOCX - Nord  
Tél. 03 28 68 20 49  
Site internet : [www.restaurant-lesteger.com](http://www.restaurant-lesteger.com)  
Propriétaires : Martine et Pascal Persyn

### Le restaurant La Plage



124, boulevard Sainte Beuve  
62200 BOULOGNE-SUR-MER  
Tél : 03 21 99 90 90 • Fax 03 21 87 23 14  
Site internet : [www.restaurantdelaplage.fr](http://www.restaurantdelaplage.fr)  
Email : la-plage@wanadoo.fr  
Propriétaire : Laurent Wacogne

## Nord-Pas-de-Calais

### Restaurant Le Jardin



Place de l'Hermitage • 62520 LE TOUQUET PARIS-PLAGE  
Tél. 03 21 05 16 34  
Email : le-jardin@wanadoo.fr  
Site internet : [www.restaurant-lejardin.net](http://www.restaurant-lejardin.net)  
Chef de cuisine : Mathieu DUQUESNOY

### La Grignote



21, rue Méaulens • 62000 ARRAS  
Tél : 03 21 55 63 51  
Courriel : [jojoriviere@live.fr](mailto:jojoriviere@live.fr)  
Propriétaires : Catherine Evrard / Jean-Luc Leroy

## Puy de Dôme

### Château de Savennes



Lieu dit la Vialle - 63750 SAVENNES  
Tél. 04 73 65 95 52  
Propriétaire : Jaap VAN DEN BERG  
Email : info@savennes.fr

## Bas-Rhin

### L'Ami Fritz\*\*\*



8, rue des Châteaux • 67530 OTTROTT (Accès : D422)  
Tél. 03 88 95 80 81 • Fax : 03 88 95 84 85  
Email : ami-fritz@wanadoo.fr  
Site internet : www.amifritz.com  
Propriétaires : Sophie et Patrick FRITZ  
Chef de cuisine : Patrick FRITZ  
*Spécialités du terroir, poissons, gibiers*

## Paris

### Chez Françoise



Aérogare des Invalides • 75007 PARIS - Accès : Invalides  
Tél. 01 47 05 49 03 • Fax : 01 45 51 96 20  
Email : info@chezfrancoise.com  
Site internet : www.chezfrancoise.com  
Propriétaire : Pascal MOUSSET  
Chef de cuisine : Philippe LÉGLISE  
*Spécialité : Cuisine traditionnelle*

## Corse

### A Casa di Anghjulu



Maison Clementi • 20232 Poggio d'Oletta  
Haute-Corse • Tél. 04 95 39 16 63  
A 15 min de Saint-Florent et 30 min de Bastia  
Site internet : www.casadianghjulu.com

## Ile Maurice

### The Ravenala Attitude



The Ravenala Attitude  
Turtle Bay - Balaclava  
Tel : + 230.204.3000

### Zilwa Attitude



Royal Road – Calodyne, Mauritius  
Tél. +230 204 9800 • Fax : +230 288 2309  
Email : info@zilwa-hotel.com  
Site internet : www.zilwa-hotel-mauritius.com

## Hilton Mauritius Resort & Spa



Wolmar, Flic en Flac  
Tél. +230 403 1000 • Fax : +230 403 1036  
Email : [reservations.mauritius@hilton.com](mailto:reservations.mauritius@hilton.com)  
Site internet : [www.hilton.com](http://www.hilton.com)

## Belle Mare Plage Hotel



Quatre Cocos  
Tel : + 230.402.2000

## Hotel So Sofitel



Royal Road – Beau Champs  
Bel Ombre 61008  
Tel : + 230.605.5800

## La Pirogue



Wolmar, Flic en Flac  
Tel +230 403 39 00 • Fax +230 403 38 00  
Email : [info@lapirogue.mu](mailto:info@lapirogue.mu)  
Site internet : [www.lapirogue.com](http://www.lapirogue.com)

## The St. Regis Mauritius Resort



Le Morne Peninsula , Mauritius  
Mobile : +230 497 5858  
Telephone : +230 4039000  
Mobile : +44 77 89446644  
Site internet : [stregis.com/mauritius](http://stregis.com/mauritius)

## Paradise Cove Boutique Hotel



Royal Road, Anse La Raie  
Ile Maurice  
Tel +230 204 4000 • Fax +230 204 4040  
Email : [info@pcove.mu](mailto:info@pcove.mu)  
Site internet : [www.paradisecovehotel.com](http://www.paradisecovehotel.com)

## Ile Maurice

### La Table du Château



Domaine de la Bourdonnais  
Mapou  
Tel : +230.266.7172  
Mail : [restaurant.latableduchateau@gmail.com](mailto:restaurant.latableduchateau@gmail.com)

## Dubaï

### Jumeirah Zabel Saray



The Palm Jumeirah, Crescent Road (West)  
PO Box 27722 - Dubai, UAE  
Tel: +971 4 453 0000 - Fax: +971 4 453 0001  
Email: [jzsinfo@jumeirah.com](mailto:jzsinfo@jumeirah.com)

## Ile de la Réunion

### Lux



Les Villas du Lagon Ltd, 28 Rue du Lagon, L'Ermitage,  
97434 Saint-Gilles-Les-Bains  
T +262 70 00 03 F +262 70 00 07  
Site internet : [luxiledelareunion.com](http://luxiledelareunion.com)

## Polynésie

### Hôtel Bora Bora



BP1 • Bora Bora • Pointe Raititi • POLYNÉSIE FRANÇAISE  
Accès : avion de Papeete  
Tél. +689 60 44 60 • Fax : +689 60 44 66  
Email : [iranza@amanresorts.com](mailto:iranza@amanresorts.com)  
Site internet : [www.amanresorts.com](http://www.amanresorts.com)  
Propriétaire : Aman RESORTS  
Chef de cuisine : Axel GROUSSET  
Spécialité : française / asiatique / polynésienne

## Allemagne

### Hotel Reiterhof Bellevue Spa & Resort\*\*\*\*S



Sessenreuther Str. 50 • 95339 Wirsberg  
Tel.: 09227/20 40 • Fax: 09227/70 58  
Email : [info@reiterhof-wirsberg.de](mailto:info@reiterhof-wirsberg.de)

### Restaurant Giverny



Spiekerhof 25 • 48143 MÜNSTER  
Tel. 0049/251/511435 • Fax : 0049/251/511752  
Email : [info@restaurant-giverny.de](mailto:info@restaurant-giverny.de)  
Site internet : [www.restaurant-giverny.de](http://www.restaurant-giverny.de)  
Propriétaires : Emile & Cordula Zaragoza

# Belgique

## Kasteel Coninxdonck



Koningsdonkstraat 118 - 9050 Gent  
Tél. +32 9 230 31 64  
Email: info@kasteelconinxdonck.com  
Site Web: www.kasteelconinxdonck.com  
Directeur des opérations: Dirk van Brussel

## Salons Denotter



Torhoutsesteenweg 76  
8210 Zedelgem  
Tél. +32 50 24 14 74  
Email: info@denotter.be  
Site web: www.denotter.be  
Directeur des opérations: Pieter Hubrecht



Hogelaanstraat 3  
8810 Lichtervelde  
Tél. +32 50 21 38 34  
Email: thor@debietemolen.be  
Site web: www.debietemolen.be  
Directeur des opérations: Thor Bossu

## Le Sanglier des Ardennes



Rue du Comte Théodule d'Ursel  
6940 Durbuy  
Tél. +32 86 21 32 62  
Email: info@sanglier-des-ardennes.be  
Site web: www.sanglier-des-ardennes.be  
Directeur des opérations: Peter Vercauteren

## Sea Food Bar Oesterput



Westdiepweg 2  
8620 Nieuwpoort  
Tél. +32 58 59 93 37  
Email: oesterputnieuwpoort@gmail.com  
Site Web: www.sea-food-bar-oesterput.eatbru.com  
Directeur des opérations: Nicky Maes

# Canada

## The French Table



3916 Main St. • Vancouver, BC • Canada • V5V 3P2  
Tel 604.689.3237  
Email : contact@thefrenchtable.ca  
<http://thefrenchtable.ca/>  
<https://www.facebook.com/frenchtablevancouver>  
<https://www.youtube.com/user/thefrenchtable>  
<https://twitter.com/FrenchTableBC>

## Cambodge

### Raffles Hotel Le Royal



92 Rukhak Vithei Daun Penh, Sangkat Wat Phnom, Phnom Penh, Kingdom of Cambodia  
Main Line: (855) 23 981 888  
Email: dining.leroyal@raffles.com  
Website: www.raffles.com/phnom-penh  
Maitre Sabreur: Svay Sandan

## Etats-Unis

### Brennan's



417 Royal St, New Orleans, LA 70130, États-Unis  
Tel: +1 504-525-9711  
brennans@neworleans-food.com  
www.brennansneworleans.com

### Cuistot



72-595 El Paseo  
Palm Desert, CA 92260  
Tel: +1 760.340.1000  
michelle@cuistotrestaurant.com  
www.cuistotrestaurant.com

## Héritage



467 North Canon Drive  
Beverly Hills, CA 90210  
Tel: +1 310-888-8042  
info@heritagebeverlyhills.com  
www.heritagebeverlyhills.com

## Indonésie

### Red Carpet Champagne Bar - Bali



Jl. Kayu Aya 42, (Jalan Oberoi), Seminyak, Kuta, Utara, Bali, Indonesia  
Tel: (62) 361 934 2794  
Email: bubbles@redcarpetchampagnebar.com  
Website: www.redcarpetchampagnebar.com  
Maitre Sabreur: John van Londen



# Italie

## Enoiteca Mascareta Di Mauro Lorenzon



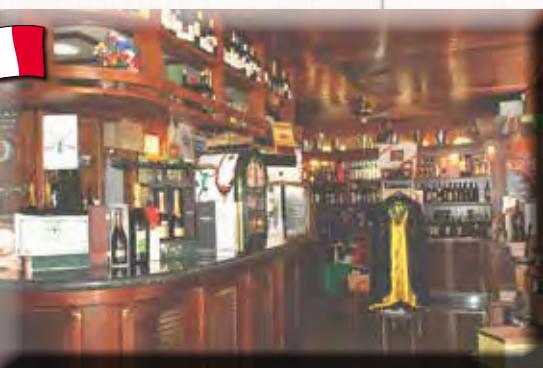
Calle Lunga S. Maria Formosa 5183  
30122 VENEZIA - VE  
Site internet : [www.osteriamaurolorenzon.it](http://www.osteriamaurolorenzon.it)  
Email : [osteriamaurolorenzon@vodafone.it](mailto:osteriamaurolorenzon@vodafone.it)

## Enoteca Chirico



Via G. Mazzini 7  
21019 Somma Lombardo (VA)  
Tel. +39 349 6383422  
Email : [enotecachirico@libero.it](mailto:enotecachirico@libero.it)

## Il Veliero Wine Bar



Via Sassari, 195  
07041 Alghero (SS)  
Tel. +39 079982020  
Email : [ilveliero.winebar@tiscali.it](mailto:ilveliero.winebar@tiscali.it)

## Villa Turrita



Via Provinciale Per Riardo • Trivolischì  
81010 Dragoni (CE)  
Tel./Fax +39 0823 866736  
Site internet : [www.villaturrita.it](http://www.villaturrita.it)  
Email : [info@villaturrita.it](mailto:info@villaturrita.it)

## Taverna Le Rune



Largo Leopardi 7  
70126 Torre a Mare (BA)  
Tel. +39 080 5432289  
Email : [info@tavernalerune.it](mailto:info@tavernalerune.it)

## Ristorante Da Guido



Via Roma Sinistra 25  
30016 Jesolo (VE)  
Tel. +39 0421 35 03 80  
Site internet : [www.ristorantedaguido.com](http://www.ristorantedaguido.com)  
Email : [info@ristorantedaguido.com](mailto:info@ristorantedaguido.com)

# Italie

## Ristorante Antenore



Via San Francesco 28 • 35121 Padova  
Tel. 049.655134  
Site internet : [www.antenore.info](http://www.antenore.info)  
Email : [info@antenore.info](mailto:info@antenore.info)

## Capranica Enoteca e Taverna



P.zza Capranica 104 • Roma  
Tel. 066790860 • Mob. 3357581781  
Site internet : [www.tavernacapranica.it](http://www.tavernacapranica.it)  
Email : [tavernacapranica@virgilio.it](mailto:tavernacapranica@virgilio.it)

## Golf Club Bologna



Via Sabattini 69 • 40050 Monte San Pietro  
Località Chiesa Nuova (BO)  
Tel. +39 051969100 • Fax +39 6720017  
Site internet : [www.golfclubbologna.it](http://www.golfclubbologna.it)  
Email : [info@golfclubbologna.it](mailto:info@golfclubbologna.it)

## Ristorante Al Posto Giusto



Via Madonna Delle Grazie 12  
80035 Nola (NA)  
Tel. +39 0818235815  
Email : [alpostogistorante@gmail.com](mailto:alpostogistorante@gmail.com)

## Osteria Ai Do Archi Club della Sciabola d'Oro



Castello 6359  
30122 Venezia  
Tel. +39 0412411306  
Club della Sciabola d'Oro : tel. +39 3404962720  
Email : [sciaboladorovenezia@gmail.com](mailto:sciaboladorovenezia@gmail.com)

## Ai 2 Ghiottoni



Via Amendola 197/H  
70126 Bari  
Tel. +39 080 546 7134  
Email : [info@ai2ghiottoni.it](mailto:info@ai2ghiottoni.it)

## Ristorante Bar Povero Diavolo



Largo Valichi Alpini 7 - 23022 Chiavenna (SO)  
Email : info@poverodiavolo.bar  
Tel. +39 389 140 5033

## Madagascar

### La Varangue - Antananarivo



17, Rue Printsy Ratsimamanga,  
Antananarenina Antananarivo, Madagascar  
Tel: (261) 34 07 273 97  
Email: varangue@moov.mg  
[www.hotel-restaurant-lavarangue-tananarive.com](http://www.hotel-restaurant-lavarangue-tananarive.com)  
Maître Sabreur: Bernard Rakotonirina

## Malaisie

### The View Restaurant



Hotel Equatorial Penang  
1 Jalan Bukit Jambul, Bayan Lepas  
11900 Penang, Malaysia  
Tel: (60) 4 632 7000  
Email: [theview@pen.equatorial.com](mailto:theview@pen.equatorial.com)  
Website: [www.penang.equatorial.com](http://www.penang.equatorial.com)  
Maître Sabreur: Zulkifli Mat Noh  
Executive Chef: Horst Kocsisek

## Myanmar

### Atlas Rooftop Bar & Lounge - Yangon



84 Pan Hlaing Street, Sanchaung Township,  
11111 Yangon, Myanmar  
Main Line: (95) 9 767 419413  
Email: [info@atlas-myanmar.com](mailto:info@atlas-myanmar.com)  
Website: [www.atlas-myanmar.com](http://www.atlas-myanmar.com)  
Operations Manager: Mathieu Carteni

## Pays-Bas

### Restaurant De Marineclub



Harssensschiereiland 09 D05-001  
1780 CA Den Helder  
Tel. +31 (0)223 614225  
[www.marine-officiersclub.nl](http://www.marine-officiersclub.nl)

### Landhuishotel De Bloemenbeek



Beuningerstraat 6 - 7587 ZG De Lutte  
Tel. +31 (0)541 551224  
[info@bloemenbeek.nl](mailto:info@bloemenbeek.nl) - [www.bloemenbeek.nl](http://www.bloemenbeek.nl)  
\*Michelin 2019

# Pays-Bas

## Restaurant De Marineclub



Harssensschiereiland 09 D05-001  
1780 CA Den Helder  
Tel. +31 (0)223 614225  
[www.marine-officiersclub.nl](http://www.marine-officiersclub.nl)

## Landhuishotel De Bloemenbeek



Beuningerstraat 6  
7587 ZG De Lutte  
Tel. +31 (0)541 551224  
[info@bloemenbeek.nl](mailto:info@bloemenbeek.nl)  
[www.bloemenbeek.nl](http://www.bloemenbeek.nl)  
\*Michelin 2019

## Wijnbar Pinot



Grote Markt 46 - 4811 XS Breda  
Tel. +31 (0)76 5329077  
[info@wijnbarpinot.nl](mailto:info@wijnbarpinot.nl)  
[www.wijnbarpinot.nl](http://www.wijnbarpinot.nl)

## Koperen Kees



Spinhusplein 14 - 8011 ZZ Zwolle  
Tel. +31(0)38 4277388  
[info@koperenkees.com](mailto:info@koperenkees.com)  
[www.koperenkees.com](http://www.koperenkees.com)

## Landgoed Het Laer



Het Laer 2  
7731 AV Ommen  
Tel. + 31(0)529 455550  
[landgoed@laer.nl](mailto:landgoed@laer.nl)  
[www.laer.nl](http://www.laer.nl)

## Bilderberg hotel "De Bilderberg" Kasteel Doorwerth



Fonteinallee 4 - 6865 ND Doorwerth  
T +31 (0)26 3333420  
[kasteeldoorwerth@bilderberg.nl](mailto:kasteeldoorwerth@bilderberg.nl)  
[www.bilderberg.nl/doorwerth](http://www.bilderberg.nl/doorwerth)

## **Hotel Landgoed Het Roode Koper**



Jonkheer Doctor C.J. Sandbergweg 82  
3852 PV Ermelo  
Tel. +31 (0)577 407393  
[info@roodekoper.nl](mailto:info@roodekoper.nl)  
[www.roodekoper.nl](http://www.roodekoper.nl)  
\*Michelin 2019

## **Fletcher Hotel Klein Zwitserland**



Restaurant "De Kromme Dissel"  
Klein Zwitserlandlaan 5  
6866 DS Heelsum  
Tel. +31 (0)317 319104  
[info@hotelkleinzwitserland.nl](mailto:info@hotelkleinzwitserland.nl)  
[www.hotelkleinzwitserland.nl](http://www.hotelkleinzwitserland.nl)  
\*Michelin 2019

## **De Stedemaeght**



Bataviahaven  
8242 PR Lelystad  
[info@stedemaeght.nl](mailto:info@stedemaeght.nl)  
[www.stedemaeght.nl](http://www.stedemaeght.nl)

## **Landgoed Groot Warnsborn**



Bakenbergweg 277  
6816 VP Arnhem  
Tel. +31 (0)26 4455751  
[info@grootwarnsborn.nl](mailto:info@grootwarnsborn.nl)  
[www.grootwarnsborn.nl](http://www.grootwarnsborn.nl)

## **Theaterhotel Almelo**



Schouwburgplein 1  
7607 AE Almelo  
Tel. +31 (0)546 803000  
[info@theaterhotel.nl](mailto:info@theaterhotel.nl)  
[www.stadstheateralmelo.nl](http://www.stadstheateralmelo.nl)

## **Hotel Restaurant De Wereld**



5 mei plein 1  
6703 CD Wageningen  
Tel. +31 (0)317 460444  
[info@hoteldewereld.nl](mailto:info@hoteldewereld.nl)  
[www.hoteldewereld.nl](http://www.hoteldewereld.nl)

# Pays-Bas

## Oranjerie Ruurlo



Stapeldijk 1  
7261 LL Ruurlo  
Tel. +31 (0)573 820220  
[info@oranjerieruurlo.nl](mailto:info@oranjerieruurlo.nl)  
[www.oranjerieruurlo.nl](http://www.oranjerieruurlo.nl)

## Stenden Hotel



Rengerslaan 8 - 8917 DD Leeuwarden  
Tel. +31 (0)58 3030800  
[hotel@stendenhotel.com](mailto:hotel@stendenhotel.com)  
[www.stendenhotel.nl](http://www.stendenhotel.nl)

## Landgoed de Salentein



Putterstraatweg 5 - 9  
3862 RA Nijkerk  
Tel +31 (0)33 2475201  
[info@landgoeddesalentein.nl](mailto:info@landgoeddesalentein.nl)  
[www.landgoeddesalentein.nl](http://www.landgoeddesalentein.nl)

## Hotel Restaurant la Sonnerie



Nieuwstraat 45  
5691 AB Son & Breugel  
Tel. +31 (0)499 460222  
[info@sonnerie.nl](mailto:info@sonnerie.nl)  
[www.sonnerie.nl](http://www.sonnerie.nl)

# Royaume-Uni

## Northcote



Northcote Road, Langho  
Nr. Blackburn, Lancashire, BB6 8BE  
Tel: 01254 240555  
Email: [craig.bancroft@northcote.com](mailto:craig.bancroft@northcote.com)  
[www.northcote.com](http://www.northcote.com)  
Maître-Sabreurs: Craig Bancroft and Tamas Czink  
Head Chef: Lisa Goodwin-Allen

## The Montague on the Gardens Hotel



15 Montague Street, Bloomsbury  
London, WC1B 5BJ  
Tel: 020 7637 1001  
Email: [dick@rchmail.com](mailto:dick@rchmail.com)  
[www.montaguehotel.com](http://www.montaguehotel.com)  
Maître-Sabreur: Everett Chambers  
General Manager: Dick Crokaert

## The Millennium Gloucester Hotel



15 Montague Street, Bloomsbury  
London, WC1B 5BJ  
Tel: 020 7637 1001  
Email: dick@rchmail.com  
[www.montaguehotel.com](http://www.montaguehotel.com)  
Maître-Sabreur: Everett Chambers  
General Manager: Dick Crokaert

## Grim's Dyke Hotel



Old Redding, Harrow Weald  
Middlesex, HA3 6SH  
Tel: 020 8385 3100  
Email: [enquiries@grimsdyke.com](mailto:enquiries@grimsdyke.com)  
[www.grimsdyke.com](http://www.grimsdyke.com)  
General Manager and Maître-Sabreur: Philip Jenkins

## The Milestone Hotel



1 Kensington Court, London, W8 5DL  
Tel: 020 7917 1000  
Email: [bookms@rchmail.com](mailto:bookms@rchmail.com)  
[www.milestonehotel.com](http://www.milestonehotel.com)  
Maître-Sabreurs: Leo Forte and Grant Cockburn  
General Manager: Andrew Pike

## The Boat Inn



Stoke Bruerne, Nr. Towcester  
Northamptonshire, NN12 7SB  
Tel: 01604 862428  
Email: [andrew@boatinn.co.uk](mailto:andrew@boatinn.co.uk)  
[www.boatinn.co.uk](http://www.boatinn.co.uk)  
Maître-Sabreur: Andrew Woodward

## Whittlebury Hall Hotel and Spa



Whittlebury, Nr Towcester  
Northamptonshire, NN12 8QH  
Tel: 01327 857857  
[www.whittleburyhall.co.uk](http://www.whittleburyhall.co.uk)  
Maître-Sabreur and Hotel Manager: David Munson

## Le Beaujolais



25 Lichfield Street  
London, WC2H 9NJ  
Tel: 020 7240 3776  
[www.lebeaujolais.london](http://www.lebeaujolais.london)  
Maître-Sabreur : Jean-Yves Darcel

# Royaume-Uni

## Phoenix Palace Chinese Restaurant



5 Glentworth Street  
London, NW1 5PG  
Tel: 020 7486 3515  
Email: info@phoenixpalace.co.uk  
[www.phoenixpalace.co.uk](http://www.phoenixpalace.co.uk)  
Maître-Sabreur : Leo Lee

## The Stafford London



St James's Place  
London, SW1A 1NJ  
Tel: 020 7493 0111  
Email: [reservations@thestaffordlondon.com](mailto:reservations@thestaffordlondon.com)  
[www.thestaffordlondon.com](http://www.thestaffordlondon.com)  
Maître-Sabreur: Gino Nardella  
General Manager: Stuart Proctor

## Danesfield House Hotel and Spa



Henley Road, Marlow-on-Thames  
Buckinghamshire, SL7 2EY  
Tel: 01628 891010  
Email: [enquiries@danesfieldhouse.co.uk](mailto:enquiries@danesfieldhouse.co.uk)  
[www.danesfieldhouse.co.uk](http://www.danesfieldhouse.co.uk)

## The Langham London



1c Portland Place, Regent Street  
London, W1B 1JA  
Tel: 020 7636 1000  
Email: [tlon.info@langhamhotels.com](mailto:tlon.info@langhamhotels.com)  
[www.langhamhotels.com/en/the-langham/london/](http://www.langhamhotels.com/en/the-langham/london/)  
Managing Director: Bob Van Den Ord

## The Rubens at the Palace & Hotel 41



39 - 43 Buckingham Palace Road  
London, SW1W 0PS  
Tel: 020 7834 6600  
Email: [malcolmrb@rchmail.com](mailto:malcolmrb@rchmail.com)  
[www.rubenshotel.com](http://www.rubenshotel.com)  
General Manager and Maître-Sabreur: Malcolm Hendry

## Smith & Wollensky



The Adelphi, 1-11 John Adam Street  
London, WC2N 6HT  
Tel: 020 7321 6007  
Email: [enquiries@smithandwollensky.co.uk](mailto:enquiries@smithandwollensky.co.uk)  
[www.smithandwollensky.co.uk](http://www.smithandwollensky.co.uk)  
Maitre-Sabreur & Operations Director: Nathan Evans

## The Miller of Mansfield



High Street, Goring  
Berkshire, RG8 9AW  
Tel: 01491 872829  
Email: [reservations@millerofmansfield.com](mailto:reservations@millerofmansfield.com)  
[www.millerofmansfield.com](http://www.millerofmansfield.com)  
Managing Directors: Mary and Nick Galer  
Maître-Sabreur: Mary Galer

## Waldorf Astoria The Caledonian



Princes Street  
Edinburgh, EH1 2AB  
Tel: 0131 222 8888  
[www.waldorfastoriaedinburgh.com](http://www.waldorfastoriaedinburgh.com)  
Maître-Sabreur: Franck Bruyère  
General Manager: Dale MacPhee

## The Ritz London



150 Piccadilly  
London, W1J 9BR  
Tel: 020 7493 8181  
Email: [enquire@theritzlondon.com](mailto:enquire@theritzlondon.com)  
[www.theritzlondon.com](http://www.theritzlondon.com)  
Maître-Sabreurs: Giovanni Ferlito & Nick Bromhead

## Fonab Castle Hotel



Ross Road, Pitlochry  
Perthshire, PH16 5ND  
Tel: 01796 470140  
Email: [reservations@fonabcastlehotel.com](mailto:reservations@fonabcastlehotel.com)  
[www.fonabcastlehotel.com](http://www.fonabcastlehotel.com)  
Maître-Sabreur: Niall Thompson

## The Oriental Club



Stratford House, Stratford Place  
London, W1C 1ES  
Tel: 020 7629 5126  
Email: [membership@orientalclub.org.uk](mailto:membership@orientalclub.org.uk)  
[www.orientalclub.org.uk](http://www.orientalclub.org.uk)  
Club Secretary & Maître-Sabreur: Matthew Rivett

## M Restaurants



60 Threadneedle Street, London, EC2R 8HP  
Tel: 020 3327 7770 also at:  
74 Victoria Street, London, SW1E 6SQ  
Tel: 020 3327 7776  
[www.mrestaurants.co.uk](http://www.mrestaurants.co.uk)  
Maître-Sabreurs: André Mannini and Zack Charilaou

# Royaume-Uni

## The Twelve Hotel



Barna Village, Galway  
Ireland  
Tel: +353 (0)91 597 000  
Email: [enquire@thetwelvehotel.ie](mailto:enquire@thetwelvehotel.ie)  
[www.thetwelvehotel.ie](http://www.thetwelvehotel.ie)  
General Manager and Maître-Sabreur: Fergus O'Halloran

## The Brasserie Vacherin



12 High Street, Sutton, Surrey  
SM1 1HN  
Tel: +44 (0) 20 8722 0180  
Email: [info@brasserievacherin.co.uk](mailto:info@brasserievacherin.co.uk)  
[www.brasserievacherinsutton.co.uk](http://www.brasserievacherinsutton.co.uk)  
Maître-Sabreurs: Malcolm John & Irena Holfert

## The Royal Lancaster London Hotel



Lancaster Terrace, London  
W2 2TY  
Tel: +44 (0) 20 7551 6000  
Email: [bvarga@royallancaster.com](mailto:bvarga@royallancaster.com)  
[www.royallancaster.com](http://www.royallancaster.com)  
Maître-Sabreur: Balazs Varga  
General Manager: Sally Beck

## The Middlethorpe Hall Hotel & Spa



Bishopthorpe Road, York  
YO23 2GB  
Tel: +44 (0)1904 641241  
Email: [info@middlethorpe.com](mailto:info@middlethorpe.com)  
[www.middlethorpe.com](http://www.middlethorpe.com)  
General Manager: Lionel Chatard  
Maître-Sabreurs: Liam Scott Warwick & Adam Youngjohns

## The Cricklade House Hotel



Common Hill, Cricklade, Wiltshire  
SN6 6HA  
Tel: +44 (0)1793 750751  
Email: [reception@crickladehotel.co.uk](mailto:reception@crickladehotel.co.uk)  
[www.crickladehotel.co.uk](http://www.crickladehotel.co.uk)  
Operations Director and Maître-Sabreur: James Hemming

## Le Vacherin



76 South Parade, Chiswick, London  
W4 5LF  
Tel: +44 (0)20 8742 2121  
Email: [foh@levacherin.com](mailto:foh@levacherin.com)  
[www.levacherin.com](http://www.levacherin.com)  
Restaurant Manager and Maître-Sabreur: Marco Cristaldi

## Hotel Xenia



160 Cromwell Road, London  
SW5 0TL  
Tel: +44 (0)20 7442 4242  
Email: [reservations@hotelxenia.co.uk](mailto:reservations@hotelxenia.co.uk)  
[www.hotelxenia.co.uk](http://www.hotelxenia.co.uk)  
Maître-Sabreurs: Paolo Guarini (General Manager)  
and Valerio Colombo (Food & Beverage Manager)

## Spruce @ Firestation



260 Upper Bukit Timah Road, #01-01, Singapore 588190  
Main Line: +65 6466 5582  
Websites : [Spruce.com.sg](http://Spruce.com.sg)  
Email : [Enquiries@spruce.com.sg](mailto:Enquiries@spruce.com.sg)  
Executive Chef : Tim Lau

## Singapour

### St. Regis Hotel



29 Tanglin Road  
Singapore 247911  
Website: [www.stregissingapore.com](http://www.stregissingapore.com)  
Director of Food and Beverage: Denise Matthijsse  
Email: [Denise.Mattijsse@stregis.com](mailto:Denise.Mattijsse@stregis.com)  
Tel: +65 6506 6852

### Tóng Lè Private Dining



60 Collyer Quay, OUE Tower, Level 8 & 10, 049322  
Main Line: 66343233  
Website: <http://www.tong-le.com.sg/>  
Email: [junchong@tunglok.com](mailto:junchong@tunglok.com)  
Restaurant Manager: Mr Jun Chong  
Exec Chef: Ken Ling

## Suisse

### Osteria Cuntitt



Via alla Chiesa 8 - CH - 6874 CASTEL SAN PIETRO  
Tél. 0041 (0)91 630 07 07  
E-mail: [info@osteriacuntitt.ch](mailto:info@osteriacuntitt.ch)  
Site internet: [www.osteriacuntitt.ch](http://www.osteriacuntitt.ch)  
Propriétaire: Arianna Maugeri  
Spécialités: L'Osteria Cuntitt propone un'offerta enogastronomica variata e di alta qualità, servendosi principalmente di prodotti locali e valorizzando la cultura enologica che contraddistingue Castel San Pietro.

### Villa Schweizerhof



Haldenstrasse 30 - CH - 6006 LUZERN  
Tél. 0041 (0)41 370 11 66  
Fax 0041 (0)41 370 11 67  
E-mail: [genuss@villa-schweizerhof.ch](mailto:genuss@villa-schweizerhof.ch)  
Site internet: [www.villa-schweizerhof.ch](http://www.villa-schweizerhof.ch)  
Directeur: Clemens Hunziker  
Chef de Cuisine: Marcel Ineichen

# Suisse

## Hotel Le Grand Chalet



Neuerstrasse 43 • 3780 Gstaad  
Tél. +41 33 748 76 76  
Fax : +41 33 748 76 77  
Site internet : [www.grandchalet.ch](http://www.grandchalet.ch)  
Email : [hotel@grandchalet.ch](mailto:hotel@grandchalet.ch)  
21 chambres  
Accès: RN à 80km de Berne, 85 km de Lausanne  
Direction : Pedro Ferreira & Steve Willié  
Chef de cuisine : Steve Willié  
Spécialité : Cuisine du Marché (16pt G&M),  
liste des vins exceptionnelle

## Swiss-Chalet Merlischachen



Luzernerstrasse 204  
CH - 6402 Merlischachen  
Tél. 0041 (0)41 854 54 54  
Fax 0041 (0)41 854 54 56  
E-mail : [info@swiss-chalet.ch](mailto:info@swiss-chalet.ch)  
Site internet : [www.swiss-chalet.ch](http://www.swiss-chalet.ch)  
Directeurs : Jeanine & Karel Nölli

## Restaurant Hôtel Römerhof Arbon



Freiheitsgasse 3 - CH-9320 Arbon  
Tél. +41 71 447 30 30  
Fax : +41 71 447 30 31  
Email : [info@roemerhof-arbon.ch](mailto:info@roemerhof-arbon.ch)  
Site internet : [www.roemerhof-arbon.ch](http://www.roemerhof-arbon.ch)  
Propriétaires : Dominique & Gérald Bergue-Hunziker

## Hotel Lido Seegarten



Viale Castagnola 22/24 • CH-6900 Lugano  
Autoroute, RN no 2 Basilea-Chiasso  
Tél. 0041 (0)91 973 63 63 • Fax : 0041 (0)91 973 62 62  
Site internet : [www.hotellido-lugano.com](http://www.hotellido-lugano.com)  
Email : [info@hotellido-lugano.com](mailto:info@hotellido-lugano.com)  
Propriétaires : Fam. Marco e Simona Huber Franscini  
Chef de cuisine : Silvio Rossato

## Grotto Loverciano



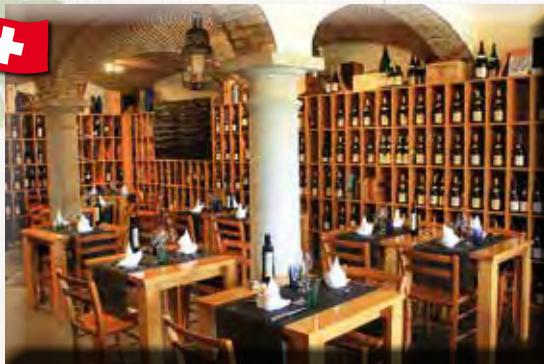
Ai Grotti  
6874 CASTEL SAN PIETRO  
Tél. 0041 (0)91 646 18 08  
Fax : 0041 (0)91 646 98 95  
E-mail : [info@grottoloverciano.ch](mailto:info@grottoloverciano.ch)  
Site internet : [www.grottoloverciano.ch](http://www.grottoloverciano.ch)  
Directeur : Antonio Florini  
Spécialités : Ottima carne, griglia, piatti tipici,  
specialità ticinesi

## Al Lido Ristorante Bar Beach Lounge



Viale Castagnola 6 • CH-6906 LUGANO  
Tél. 0041(0)91 9715500 • Fax : 0041 (0)91 9715501  
Email : [info@allidobar.com](mailto:info@allidobar.com)  
Site internet : [www.allidobar.com](http://www.allidobar.com)  
Propriétaire : Roberto RUSCA

## Atenaeo del Vino



Via Pontico Virunio 1 • 6850 Mendrisio - CH

Tél: 0041 91 630 06 36/37

Email: info@atenaeodelvino.ch

Site internet: www.atenaeodelvino.ch

Directeur et Sommelier : Mirko Rainer

Spécialités : Restaurant, Enotéque, Wine Bar

## Ristorante Bar Ellisse 19



Via Pobbiette 2 - CH - 6928 MANNO

Tél. 0041 (0)91 610 03 03

E-mail: nada@Taiana.ch

Site internet: www.ellisse.ch

Propriétaire: Nada Bianchi

## La Cantina Dal Teta



Via Cantine di sotto 8 - CH - 6850 MENDRISIO

Tél. 0041 (0)79 620 74 74

Fax 0041 (0)91 646 84 25

E-mail: p.tettamanti@party-plastic.ch

Propriétaire: Paolo Tettamanti

Spécialités: Specialità nostrane

## Thaïlande

### Da Vinci – Italian Restaurant



Rembrandt Hotel Bangkok

19 Sukhumvit Road, Soi 18

Bangkok 10110, Thailand

Phone (+66) 2 261 7100

Email : gm@rembrandtbkk.com

Website : www.rembrandtbkk.com

General Manager : Christian Bernkopf

### Paradise Beach Resort



18/8 Maenam Beach, Koh Samui

Surathani 84330, Thailand

Phone (+66) 77 247 227

Email : henry@widlerbkk.ch

Website : www.samui paradisebeach.com

Director : Hénry Widler

### Don Giovanni Restaurant



Centara Grand At Central Plaza Ladprao Bangkok

1695 Phaholyothin Road, Chatuchack

Bangkok 10900, Thailand

Phone (+66) 2 541 1234

Email : gmcglb@Chr.co.th

Website: www.centarahotelsresorts.com/centaragrand/cglb/

General Manager : James Wilson

# Thaïlande

## Zazen Restaurant



Zazen Boutique Resort & Spa  
177 Moo 1 Bohput Beach, Koh Samui  
Surathani 84320, Thailand  
Phone (+66) 77 425 085  
Email: info@samuizazen.com  
Website: www.samuizazen.com  
General Manager : Alexander Andries

## Centara Grand Beach Hotel



1 Damnernkasem Road, Hua Hin,  
Prachuab Khirikhan 77110, Thailand  
Phone (+66) 32 512 021  
Email: janwe@Chr.co.th  
[www.centarahotelsresorts.com/Centaragrand/Chbr/](http://www.centarahotelsresorts.com/Centaragrand/Chbr/)  
Resident Manager : Jan Weisheit

## Fireplace Grill & Bar



Intercontinental Bangkok  
973 Ploen Chit Road  
Lumpini, Pathumwan - Bangkok 10330, Thailand  
Phone +66 2 656 0444  
E-Mail: mark.bannon@ihg.com  
Website: <https://bangkok.intercontinental.com>  
Maître Sabreur : Ashley Ziegler

## Nimitr Restaurant



137 Pillars Suites & Residences Bangkok  
59/1 Sukhukmvit Soi 39  
Klongton-Nua, Wattana - Bangkok 10110, Thailand  
Phone +66 2 079 7000  
E-Mail : sales\_ambassador@137pillarsbangkok.com  
Website : [www.137pillarsbangkok.com](http://www.137pillarsbangkok.com)  
General Manager : Bjorn Richardson

## Vero Trattoria & Wine Bar



Pullman Phuket Arcadia Naithon Beach  
22/2 Moo 4, Sakhu, Thalang, Phuket 83110 Thailand  
Phone: +66 (0) 76 303 299  
Email: h7488@accor.com  
Website: [www.pullmanphuketarcadia.com](http://www.pullmanphuketarcadia.com)  
General Manager: Mr. Brett Wilson  
Director Food & Beverage: Mr. Albert Jan van Beusekom

## 137 Pillars House



2 Soi 1, Nawatgate Road  
Tambon Watgate, Muang,  
Chiang Mai 50000, Thailand  
Phone (+66) 53 247 788  
Email: info@137pillarschiangmai.com  
Website: [www.137pillarschiangmai.com](http://www.137pillarschiangmai.com)  
General Manager : Anne Arrowsmith



Niché au cœur de la forêt domaniale du Château de Chantilly, Hyatt Regency Chantilly est un véritable hameau de huit bâtiments en pierre authentique du 17<sup>e</sup> siècle, situé sur un parc de 17 hectares et traversé par la rivière La Nonette. Comme sur la place d'un village, teintez votre séjour au gré de diverses activités comme explorer les environs à cheval ou à vélo, savourer un dîner gastronomique au Nord, partager un cocktail dans le confort chaleureux du Condé ou encore profiter de l'un de nos soins naturels.

**Hyatt Regency Chantilly**  
4 Route de Senlis, Vineuil-Saint-Firmin  
60500 Chantilly - France  
Tél. +33 3 65 36 12 34  
[www.hyatt.com](http://www.hyatt.com)



# Horlogerie PISSON

Découvrez les pièces uniques réalisées par notre créateur maison

NOUVEAUTÉS

Creations

Maison

Openings

Montres

Bijoux

Horlogerie PISSON

Ouverture du mardi au samedi de 10h à 12h et de 14h à 18h

13, rue du Châtel 60300 SENLIS

**03 44 32 19 89**

Réparation et Vente de bijoux Femme et Homme

Vente de montres et réveils

VENTES SUR NOTRE SITE : [www.horlogerie-pisson.com](http://www.horlogerie-pisson.com)



## La maison, le vignoble, l'origine d'un grand vin.

Les 7 foudres et quelques 20 fûts présents pour éléver les vins de réserve affinent le style Tribaut tout en s'inscrivant dans la tradition familiale perpétuée depuis 4 générations.



Maison familiale depuis 1929



Une gamme constituée de 9 cuvées pour accompagner tous vos moments.

Des produits salués par la presse et récompensés par plus de 50 médailles durant les 10 dernières années.

### Brut Origine

- 16.5/20 par Jancis Robinson
- Médaille d'Or au Sakura Wine Awards en 2015
- Médaille d'Or au Vyno Dienos (Lituanie) en 2015



### Brut Rosé

- 16/20 par Jancis Robinson
- Guide Gilbert & Gaillard 2015 : 90/100
- Wine Spectator : 90/100



### Blanc de Chardonnay

- 16.5/20 par Jancis Robinson
- Médaille d'Argent au Chardonnay du monde 2016
- Médaille d'Or au Sakura Japan Wine Awards 2015
- Médaille d'Argent à l'International Wine Challenge 2015



### Cuvé René

- 17/20 par Jancis Robinson
- Médailles d'Or au Concours Mondial de Bruxelles en 2012 et 2013



### Authentique 2008

Edition limitée à 2493 bouteilles numérotées

- 17/20 par Jancis Robinson



# Linkë

**Linkë France** est heureux de vous présenter  
sa nouvelle gamme d'appareillage électroménager,  
développé et dédiée pour les **professionnels et particuliers**.



Lave-vaisselle inox  
Silencieux : 47 dB



Hotte galbée verre  
Double moteurs  
Filtres charbon et prise



Plaque de cuisson  
4 foyers vitrocéramique



Four catalyse inox  
Gaz naturel



Réfrigérateur 2 portes  
Classe A+

[www.linke-france.com](http://www.linke-france.com)

9-11, rue de la Tuilerie - Z.A.C. de la Madeleine - 77500 CHELLES  
Tél. : 01 72 84 90 43 - Fax : 01 64 26 53 49

