



Association
Mondiale de la
Gastronomie

CHAÎNE



Sol in poper

Drage članice, dragi člani,

Sedma številka našega Novičnika bi kaj lahko obsegala sto strani, a se je na koncu ustavilo pri zglednih 88. Tudi zato, ker smo morali enega od predvidenih srečanj, v Restavraciji 1906, zaradi premajhnega števila prijavljenih odpovedati. Je že tako, da nimamo vedno najbolj srečne roke z izbiro datumov naših druženj, hkrati pa naših profesionalnih članov, ki pogosto pripravljajo jedilnike posebej za naša omizja, ne bi želeli razočarati z le peščico gostov. Za obisk Bleda in tamkajšnjega Hotela Triglav bo skozi leto zagotovo še priložnosti.



Smo pa tokratno številko tudi dodatno začinili in ji dobessedno in v prenesenem pomenu dodali nekaj več soli in popra, več vsebine torej. Odslej vam bomo vsak mesec predstavili tudi po dva zanimiva profesionalna člana iz naše svetovne družine. Tokrat sta to Stéphane Libourel in Nutcha Phanthoupheng.

Vabimo pa vas tudi na slavnostni Chapitre v Vipavo in na Mednarodni Grand Chapitre v Pariz. Vsekakor obilica zanimivega branja in slikovitih kulinarčnih kreacij.

Vive la Chaîne!



VSEBINA



KOLEDAR DOGODKOV

Napoved prihajajočih dogodkov



CHAPITRE ZEMONO

Slavnostni Chapitre ob 20. obletnici delovanja v Sloveniji



VEČERJA SPOMINOV

Večerja v Gostilni Čubr, ki obudi spomine

VSEBINA



SOL IN POPER

Širimo vsebino in ji dobesedno dajemo nekaj začimb



JUNIJA V PARIZ

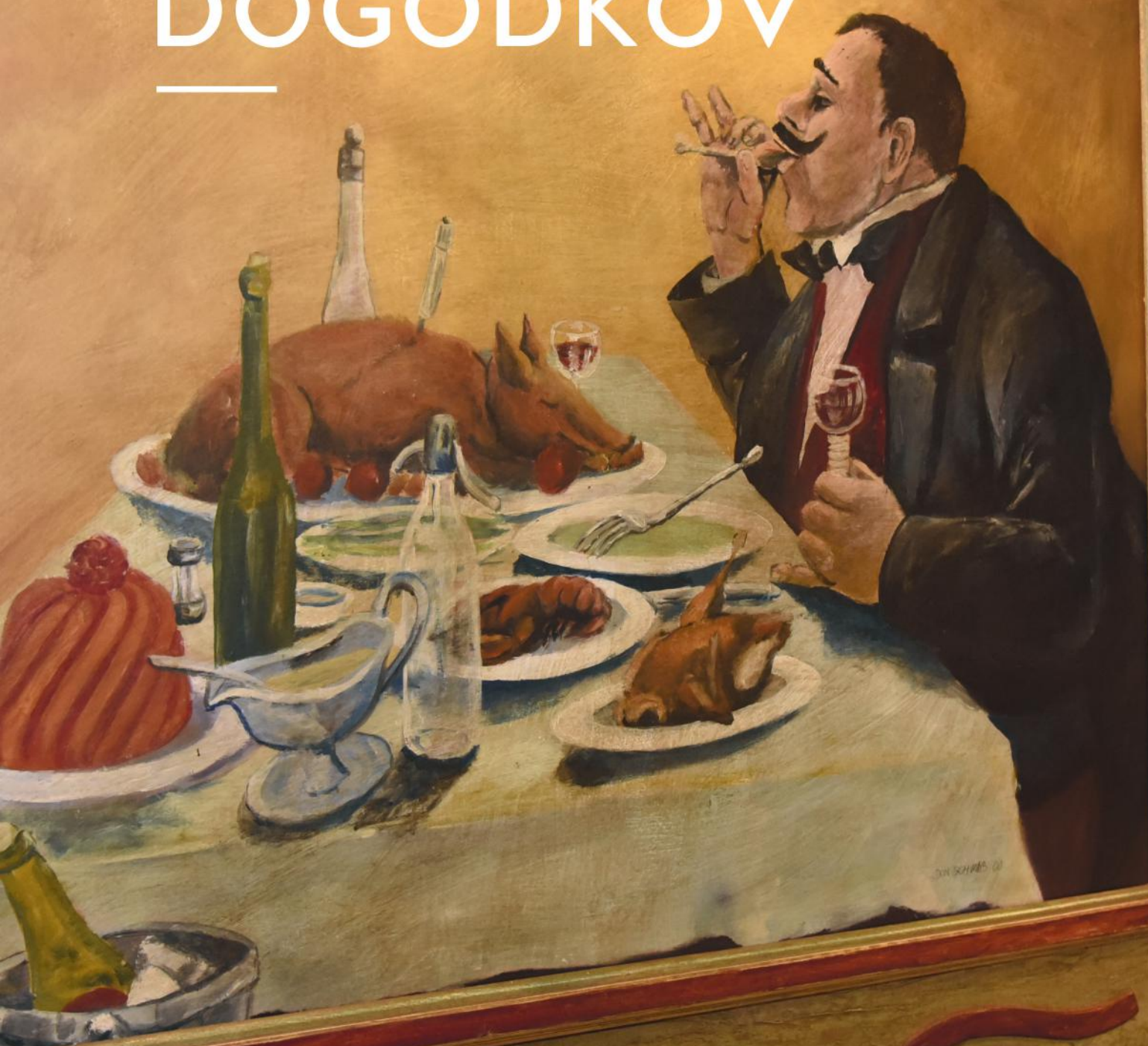
Skupaj na generalno skupščino in Grand Chapitre v Pariz.



CHAÎNE PO SVETU

Iz življenja velike Chaîne družine.

KOLEDAR DOGODKOV



PROGRAM



Slap pri Vipavi

PETEK, 28. MAREC 2025

13.30 **Majerija**
Slap 18, Vipava



Vipava

SOBOTA, 29. MAREC 2025

18.30 **Gostilna pri Lojzetu**
Dvorec Zemono, Vipava

PROGRAM



Plitvica

SOBOTA, 12. APRIL 2025

14.00 Hiša dišečega traminca Steyer
Plitvica 10, Apače



Bakovci

SOBOTA, 12. APRIL 2025

18.30 Gostilna Rajh
Soboška ulica 32, Bakovci, Murska Sobota



CHAPITRE ZEMONO



- PROGRAM -

Letošnjo 20. obletnico našega združenja bomo uradno proslavili konec marca. Prijavnico ste že prejeli, sedaj pa vam predstavljamo še nekaj podrobnosti druženja.



Petek, 28. marec 2025

ob 18.30

9. Dîner Amical, MAJERIJA
Slap pri Vipavi

- PROGRAM -

KAJ NAM PRIPRAVLJA
MATEJ TOMAŽIČ Z EKIPO?

Vipavska dobrodošlica

Marc Zelen Extra Brut

**Telečji tatar, hrustljava zelena,
sladko - pikantna krema rumene paprike**

Miška Pinela 2023

Pehtranovi rezanci, paradižnik, vanilja in bezgovo cvetje

Štokelj Rose 2023

**Krompirjev cmok, divji hmelj, pomladno cvetje
in rahlo prekajena skuta**

Svetlik Rebula 2018

**Muflonov file, skorjica kave in brinovih jagod,
korenčkov kipnik, sveža bazilika**

Slavček Merlot 2013

**Koromač in bela čokolada,
kompresirana hruška in pomladno sadje**

Domač zeliščni liker



- PROGRAM -



Sobota, 29. marec 2025

ob 11. 00

Predstavitev posestva Benčina
in degustacija njihovih vin,
Lože



BENČINA
LEPO RDEČE
VIPAVSKA DOLINA

- PROGRAM -



Sobota, 29. marec 2025

ob 17. 00

Slovesni Chapitre ob 20. obletnici
Dvorec Zemono
Vipava

ob 18.30

15. Dîner Amical, GOSTILNA PRI LOJZETU
Dvorec Zemono, Vipava

- PROGRAM -

KAJ NAM PRIPRAVLJA
TOMAŽ KAVČIČ Z EKIPO?

Hišna tradicija – kruh in hrenov premaz

»Cvrto ne cvrto« – ideja o Jadranskem kalamaru
Malvazija, Monterosso, 2023

Ideja o Millefoglie – Prehod iz zime v pomlad
Pinela, Štokelj, 2024

Vipavska dolina v barvnem raviolu
Zelen, Guerila, 2023

Sezona sladkih paprik
Sauvignon, Tilia, 2024

Zemonski mozaik
Rdeče 2 na 2, Vina Marko Sirk, 2020

Idrijska čipka
Modri Pinot, Jamšek, 2019

Povabilo na sladico – Gin Tonik na žlico

Sladica – V marcu je bil pust
Markiz, Klet Dobrovo, 2020



Tomaž Kavčič

GRAND CHAPITRE - NOČITVE -

Da bi se pred med in po našem slavlju počutili kar najbolj udobno smo v Slapu pri Vipavi vnaprej zagotovili tudi nekaj sob in sicer:

Majerija

28.-29. marca: na voljo 8 sob

29.-30. marca: na voljo 10 sob

Cena za dvoposteljno sobo z zajtrkom je 130 € / 1 noč / 2 osebi

Cena za enoposteljno sobo z zajtrkom je 100,00 € / noč / 1 osebo

Turistična taksa znaša 2,50 € / osebo / noč in ni vračunana v ceni

Potrditev rezervacije na: Matej Tomažič info@majerija.si

s pripisom Chaine Slovenija

Žorž:

minimalno bivanje 2 noči

28.-30. marca: na voljo 6 sob (5x dvoposteljna, 1x štiriposteljna)

Cena za dvoposteljno sobo z zajtrkom je 124 € / 1 noč / 2 osebi

Cena za štiriposteljno sobo z zajtrkom je 220 € / 1 noč / 4 osebi

Turistična taksa znaša 2,50 € / osebo / noč in ni vračunana v ceni.

Potrditev rezervacije na: Jernej Žorž jernej.zorz@gmail.com

s pripisom Chaine Slovenija

Skrajni datum za potrditev bivanja je 9.3. oz. do polne zasedenosti. Po tem datumu, gredo sobe nazaj v prodajo.

VEČERJA SPOMINOV

17. Dîner Amical
Gostilna ČUBR, 28. februar 2025



VEČERJA SPOMINOV

Že sedemnajstič v Gostilni Čubr, Križ pri Komendi

Na krožnikih:

Anitin kruh in grisini

*

Suha klobasa in Gorolka

Linški piškot

Bela klobasa in zelje

Vampi in sir

*

Okajena šunka, štiri vrste hrena

*

Juha iz pistacije, princeskin krof z ocvirki

*

Gratinirana ostriga, jurčki, riž

*

Telečji priželjč, krompir, tartufi

*

Sorbet: »Šumi« bombon

*

File smuča in prekajena žolca

Siljen radič in slanina

*

Lešnik iz Piemonta

*

Sladke pregrehe

VEČERJA SPOMINOV

Že sedemnajstič v Gostilni Čubr, Križ pri Komendi

V kozarcih:

GH MARTEL Champagne Premier Cru

*

COLNAR Cviček suho 2024

*

COLNAR Modra frankinja suho 2021

*

KRAPEŽ Lapor belo suho 2020

*

BATIČ Marlon Hrastov hrib suho 2021

*

BATIČ Zaria 2021

*

Gangel suhi jag.izbor 2008

*

Arcnije 1934

Večer spominov

Da so v Gostilni Čubr večši obujanja in ohranjanja bogate kulinarčne tradicije predvsem vzhodno-gorenjske regije, je že dolgo znano. Že 91 let, če smo natančni, in v številnih kulinarčnih vodnikih je moč brati vzpodbudne in hvale polne zapise o gostoljubju in gostiteljstvu, ki so ga gostje deležni v Križu pri Komendi.

Tudi ob našem sedemnajstem druženju pri Mihi Potočniku in njegovi družini smo doživeli izjemno kulinarčno izkušnjo prepleta tradicija in domiselnosti. Pravzaprav je bila večerja od prvega do zadnjega krožnika nekakšna mala šola spoznavanja tradicije in domačnosti. Tako smo že ob prvih grizljajih spoznavali kruh iz avtohtone slovenske pšenice Gorolke. Moka iz te stare vrste žita postaja zadnje čase spet vse bolj cenjena in uporabljana. Najdemo jo tudi na vse več trgovskih policah.

Sledili so linški piškot polnjen z jetrno pašteto, bela klobasa z zeljem ter kombinacija vampov in sira, ki je navdušila s polnimi okusi. V kozarcih pa smo imeli na izbiro Colnarjev cviček ali pa njegovo modro frankinjo. Za tiste, ki jim cviček ni najbolj po godu, so ga pri Čubru prijazno redčili s sodavico iz "Štirne".

Poseben vtis je pustila okajena šunka, postrežena s štirimi vrstami hrena, ki so dodali zanimivo svežino. Nato smo uživali v nežni juhi iz pistacije, obogateni s presenetljivim princeskinim krofom z ocvirki. Morska nota je prišla v obliki gratinirane ostrige z jurčki in rižem, sledil pa je izvrstno pripravljen telečji priželjc s krompirjem in tartufi. Za osvežitev je poskrbel domiselni razgradnik v slogu »Šumi« bombona, nato pa smo nadaljevali s filejem smuča, prekritega z dimljeno žolco. Ob tem še ena popestritev - solata v lončenih latvicah, ki jim narečno poznamo kot latovce ali latuce. Za sladek zaključek je poskrbel prefinjen lešnikov desert iz Piemonta, pika na i pa so bile hišne sladke pregrehe.

Večerja v Čubru je bila pravo doživetje – odlično sestavljen jedilnik, prefinjene kombinacije okusov in skrbno pripravljene jedi, ki spoštujejo tradicijo, a hkrati prinašajo svežino in inovativnost. Tudi zato, ker pri Čubru v svoje jedi primešajo tisto, pogosto spregledano sestavino - nostalgijo, ali bolje, spomin. Spomin, ki nas popelje k okusom naših babic, tet, v čas otroške zmrdavosti nad vampi morda, ali pa k na skrivaj v kozarec vina pomočenemu prstu in otroškemu zmagoslavju ob tem.

Tovrstni spomini pa so tudi hrana za dušo.













































Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs
Bailliage National de Slovénie

PRIZNANJE

prejme

ROMAN KAVČIČ

za uspešno izvedbo srečanja

17em Diner Amical
v Gostilna Cubr,
Križ pri Komendi
in lepe trenutke, ki smo jih preživeli pri vas.

Križ pri Komendi, 28. februar 2023

Seku M. Cunda,
Bailli délégué de Slovénie
Membre du Conseil Magistral





SOL IN POPER

Ste vedeli, da med Chaîne kosilom ali večerjo
na mizi ne bi smelo biti soli in popra?!

Spoznajmo najbolj cenjene soli z vsega sveta

Ko gre za izboljšanje okusa naših jedi, je malo sestavin tako pomembnih kot sol. Niso vse soli enake. Nekatere izstopajo po izjemnem okusu, teksturi in čistosti. Tukaj se poglobimo v svet gurmanskih soli in odkrijemo nekaj najbolj ocenjenih soli, ki jih slavijo kuharji in kulinariki po vsem svetu.

Himalajska roza sol

Ta rožnata sol, pridobljena iz starodavnih nahajališč soli v himalajskih gorah, je znana po osupljivem videzu in z minerali bogatem profilu. Himalajska roza sol z nežnim, niansiranim okusom in zadovoljivim hrustljanjem doda globino tako slanim kot sladkim jedem.

Fleur de Sel

Ta ročno pridelana sol, znana kot "roža soli", izvira iz obalnih regij Francije. Njegovi občutljivi kristali se oblikujejo na površini solnih ribnikov in jih skrbno zbirajo izkušeni obrtniki. Fleur de Sel se ponaša s subtilno slanostjo in kančkom mineralov, zaradi česar je priljubljena zaključna sol za jedi, kot so solate, morski sadeži in čokolade.

Maldonska morska sol

Morska sol Maldon, ki izvira iz močvirij Essex v Angliji, je cenjena zaradi kristalov v obliki piramide in čistega, hrustljavega okusa. Njegovi značilni kosmiči se hitro raztopijo, dajo jedi popestritev okusa in izboljšajo teksturo. Kuharji cenijo sol Maldon zaradi njene vsestranskosti, saj z njo povzdignejo vse, od mesa na žaru do karamelnih sladici.



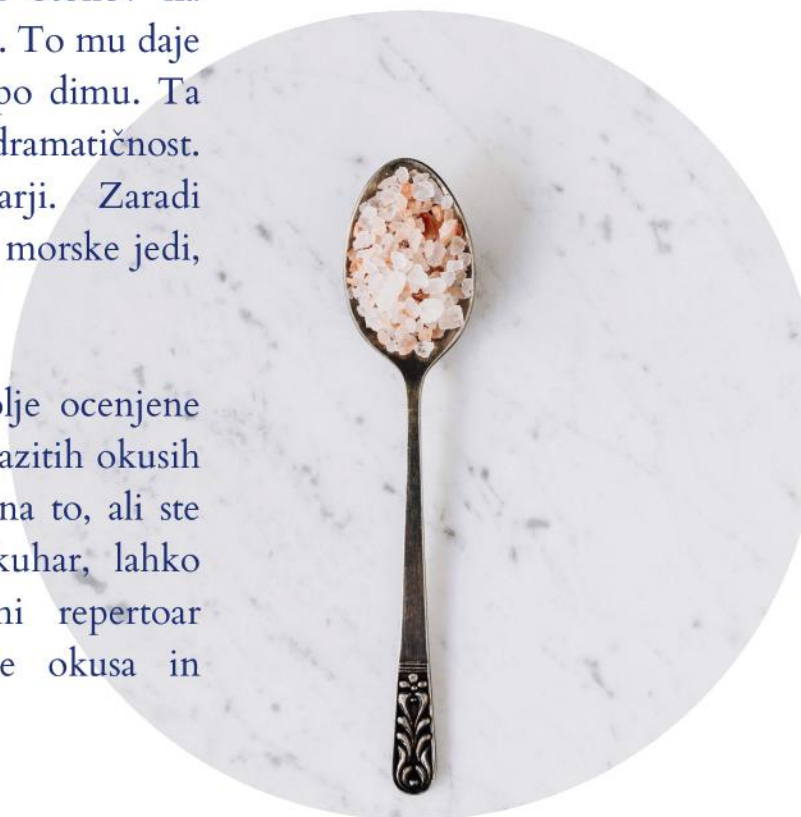
Sel Gris

Sel Gris, znan tudi kot siva sol, se pridobiva iz z ilovico obloženih solnih ribnikov obalnih regij, kot je Bretanja v Franciji. Sel Gris, bogat z minerali in rahlo vlažno teksturo, ponuja drzen, zemeljski okus s slano noto. Zaradi grobega zrna je idealen za začinjanje mesa, enolončnic in močne zelenjave.

Črna lava sol

Črna lava sol, ki izvira iz vulkanskih otokov na Havajih, je prepojena z aktivnim ogljem. To mu daje izrazito črno barvo in edinstven okus po dimu. Ta eksotična sol doda jedem globino in dramatičnost. Priljubljen med pustolovskimi kuharji. Zaradi osupljivega videza je privlačen okras za morske jedi, solate in zelenjavo na žaru.

Na področju gurmanskih soli te najbolj ocenjene sorte izstopajo po izjemni kakovosti, izrazitih okusih in kulinarični vsestranskosti. Ne glede na to, ali ste izkušen kuhar ali navdušen domači kuhar, lahko vključitev teh soli v vaš kulinarični repertoar povzdigne vaše jedi na nove višine okusa in prefinjenosti.





O različnih vrstah popra

Poper, ki ga pogosto imenujejo "kralj začimb", ima vidno mesto v kuhinjah po vsem svetu. Zaradi svoje vsestranskosti, ki sega od subtilne vročine do živahnih profilov okusa, je postala nepogrešljiva sestavina v kuhinjah različnih kultur. Odpravimo se na potovanje, da bi odkrili raznolike sorte popra, ki navdušujejo brbončice po vsem svetu.

Črni poper (*Piper nigrum*)

Morda najbolj znana sorta, črni poper, izvira iz jagod vinske trte *Piper nigrum*, ki izvira iz južne Indije. Pobrane, ko so jagode še zelene in nezrele, se nato posušijo, fermentirajo in potemniijo, da nastanejo značilna zrna črnega popra. Črni poper nudi oster, zemeljski okus s subtilno toploto, zaradi česar je stalnica tako v slanih kot v sladkih jedeh.

Beli poper (*Piper nigrum*)

Izhaja iz istih jagod kot črni poper in je podvržen drugačni metodi predelave. Jagode namočimo, da odstranimo zunanjo lupino in razkrijemo svetlo seme v notranjosti. Beli poper se ponaša z blažjim okusom v primerjavi s črnim poprom, s pridihom cvetnih in citrusnih not. Pogosto se uporablja v jedeh, kjer je zaželen poper okus brez temnih madežev črnega popra.

Zeleni poper (*Piper nigrum*)

Ponovno pridelan iz istih jagod kot črni poper, vendar v zgodnejši fazi zrelosti. Jagode se običajno konzervirajo v slanici ali kisu, pri čemer ohranijo svoj zelen odtenek in hrustljivo teksturo. Zeleni poper nudi bolj svež in živahen okus v primerjavi s črnim primerkom, z ostrim ugrizom, ki dopolnjuje solate, omake in marinade.

Rožnati poper (*Schinus molle*)

Rožnati poper kljub svojemu imenu tehnično ni pravi poper. To so posušene jagode perujskega popra. Te jagode se ponašajo z nežno, cvetlično aromo z blagim, sladkim okusom in subtilnim poprovim pridihom. Rožnati poper dodaja barvo in okus jedem, zlasti solatam, morskim sadežem in sladicam.

Sečuanski poper (rod *Zanthoxylum*)

Sečuanski poper, ki prihaja iz kitajske province Szechuan, je znan po edinstvenem profilu okusa in omrtvičenem občutku. Za razliko od tradicionalnih poprovih zrn, sečuanski poper spada v družino citrusov. Povzroča mravljinčenje in omrtvičenje ust. Ker ponuja kompleksno mešanico citrusnih, cvetličnih in začimbnih not, je ključna sestavina kitajske kuhinje, zlasti sečuanskih in hunanskih jedi.

Timutov poper (*Zanthoxylum armatum*)

Poper Timut, ki izvira iz Nepala, je manj znana sorta, cenjena zaradi značilnega citrusnega okusa in ščemečega občutka. Poper Timut, pridobljen iz posušenih jagod bodičastega jesena, ponuja živahne note grenivke in yuzuja, ki jim sledi subtilen cvetlični podton z mravljinčastim zaključkom. Edinstven pridih slanim in sladkim jedem, ki si zaslužijo mesto v soju kulinaričnih žarometov.

Od drzne vročine črnega popra do nežnih cvetnih not rožnatega popra, svet popra ponuja široko paleto okusov in občutkov za raziskovanje. Ne glede na to, ali se uporablja kot začimba, marinada ali pika na i, poper še naprej očara brbončice in navdihuje kulinarično ustvarjalnost po vsem svetu.



JUNIJA V PARIZ

Skupaj na generalno skupščino in
Grand Chapitre v Pariz.

Skupaj na mednarodni Grand Chapitre v Pariz

Čeprav so bili v pariški mednarodni pisarni kar precej časa zelo skrivnostni glede programa Mednarodnega Grand Chapitra so ga zdaj končno objavili. Potekal bo od 4. do 8. junija v Parizu. Hkrati s Chapitrom bo potekala tudi vsakoletna generalna skupščina, na kateri so lahko prisotni vsi člani Chaîne in zasedanje Magistrala, na katerem sodelujejo člani Magistrala in Bailli.

Že večkrat se je ob naših srečanjih porodila zamisel, da bi se pogosteje udeleževali tudi dogodkov v tujini, Mednarodni Grand Chapitre je morda prava priložnost za to in letos bi lahko na srečanje v Pariz odšlo več članov našega združenja. Ob tem bomo, glede na število udeležencev, pripravili nekoliko prilagojen lasten program, in se udeležili le nekaterih dogodkov mednarodnega Grand Chapitra. Izkušnje iz preteklih let so namreč pokazale, da je takšen pristop najprimernejši, cenovno najugodnejši in ravno prava zmes formalnosti, druženja s člani iz drugih koncev sveta in sproščenega uživanja v francoski kulinariki.

V nadaljevanju predstavljamo nekaj poudarkov programa Mednarodnega Grand Chapitra in cene.

Vse, ki bi jih zanimala pot v Pariz prosimo, da to čimprej sporočite na e-mail: obvestila@chaine.si, število gostov je namreč omejeno.



Četrtek, 5. junij 2025

19.30 Otvoritvena večerja, Hotel Le Marois

Cena na osebo: 350 EUR

Praznovanje bomo začeli v luksuznih Salons France-Amérique v hotelu Le Marois. Ta nekdanji zasebni dvorec iz 19. stoletja je gostil nekatere najvplivnejše osebnosti svojega časa, vključno z Marcelom Proustom in Winstonom Churchillom. Pripravite se na nepozaben večer prefinjenosti in elegance v kraju, prežetem z zgodovino.



Petek, 6. junij 2025

13.00 – Kosilo, Le Train Bleu

Cena na osebo: 150 EUR

Ležerno kosilo v Le Train Bleu, ki se nahaja na Gare de Lyon v Parizu. To bo čudovita priložnost, da uživate v prijetnem času v tem edinstvenem okolju, medtem ko se prepustite francoski kuhinji.

19.30 – Ekskluzivna večerja v Cercle de l'Union Interallié

Cena na osebo: 350 EUR

Doživite privilegirano izkušnjo v središču izjemnega kraja. Le Cercle de l'Union Interalliée, običajno rezerviran za svoje člane, vam izjemoma odpre svoja vrata. V tem prestižnem okolju, kjer se srečata zgodovina in prefinjenost, uživajte v edinstvenem večeru v elegantnem in intimnem vzdušju. Ne zamudite te redke priložnosti, da odkrijete simbolično mesto za ekskluziven trenutek.



Sobota, 7. junij 2025

10.00 – Generalna skupščina, Le Meurice

18.30 – Svečana inavguracija novih članov, George V

19.30 – Gala večerja, George V

Cena na osebo: 450 EUR

Za zaključek tega izjemnega dogodka vas vabimo v legendarni Four Seasons George V, vrhunec razkošja in kulinarčne odličnosti. V tej palači so svoje dvorane krasile zvezde, kot sta Sophia Loren in Elizabeth Taylor. Kuharski mojster Christian Le Squer, nagrajen s tremi Michelinovimi zvezdicami, bo ustvaril izjemen meni, ki obljublja resnično nepozabno izkušnjo, kjer vsaka jed pripoveduje zgodbo o francoski odličnosti in mojstrstvu.



CHAÎNE PO SVETU

Spoznajmo Chaîne

Datumi zanimivih dogodkov

Grand Chapitre of Malta - Floriana
20 Mar 2025

Grand Chapitre of New Zealand - Auckland
11 Apr 2025

**Grand Chapître of Portugal -Algarve - On the banks of the River Guadiana -
Vila Real de St.António
24 Apr 2025**

Chapitre of Finlande, Helsinki WCD Chapitre - Helsinki
26 Apr 2025

CHAPITRE DU LUXEMBOURG - WORLD CHAINE DAY - Echternach
26 Apr 2025

Chapitre of United Arab Emirates - Dubai
31 May 2025



STÉPHANE LIBOUREL

Bailliage du Danemark





Officier Maître Rôtisseur Stéphane Libourel, ugledni francoski kuhar in gostinec, je lastnik restavracije Bacchus, slavne francoske restavracije v Odenseju. Stéphane, rojen v Condrieuju, slikoviti vasici južno od Lyona v Franciji, ki je znana po proizvodnji vina, ima za seboj obsežno in impresivno kulinarično pot.

Njegovo formalno izobraževanje vključuje diplomi iz kulinarične umetnosti in pecivo, oboje pridobljeno v gastronomskem središču Lyona. Njegova poklicna pot ga je popeljala skozi različne kuhinje po vsej Evropi, vključno z delom v Aberdeenu, Londonu, Århusu in na koncu v Odenseju. V Odenseju je bil zlasti solastnik restavracij, kot sta Al Dente in Brassieriet, preden se je podal v lastno podjetje.

Leta 2015 je Stéphane ustanovil restavracijo Bacchus, primerno poimenovano po rimskem bogu vina, kar odraža njegovo globoko zakoreninjeno strast do francoske gastronomije in vinogradništva. Restavracija je znana po svoji pristni francoski kuhinji, ki vključuje klasične jedi, kot so žabji kraki, foie gras, boeuf bourguignon in tarte Tatin, vse natančno pripravljene s poudarkom na sezonskih sestavinah in tradicionalnih tehnikah.

Restavracija Bacchus je pod Stéphanovim vodstvom pridobila veliko priznanje na danski kulinarčni sceni. Leta 2017 je bil počaščen z naslovom "Bistro/Brasserie of the Year" s strani Den Danske Spiseguide. Izjemen dosežek za razmeroma mlado podjetje.

Restavracija še naprej prejema odlične kritike, pri čemer obiskovalci hvalijo njeno predanost pristnim francoskim okusom in izjemni izbiri vin.

Stéphanova povezanost s Chaîne še dodatno poudarja njegovo zavezanost kulinarčni odličnosti. Kot uradnik Maître Rôtisseur dejavno prispeva k spodbujanju in ohranjanju tradicije vrhunske kuhinarke in gostoljubja.

Poleg svojih kulinarčnih prizadevanj je Stéphane znan po svojem mentorstvu in predanosti negovanju nastajajočih talentov v kulinarčni umetnosti. Njegovo vodenje v restavraciji Bacchus ne dviguje le kulinarčne izkušnje v Odenseju, ampak služi tudi kot navdih za ambiciozne kuharje in restavratorje.

Če povzamemo, globoko strokovno znanje Stépšana Libourela in neomajna strast do francoske kuhinje sta trdno postavila restavracijo Bacchus kot temelj gastronomske pokrajine Odense, ki gostom ponuja pristno, nepozabno kulinarčno potovanje.

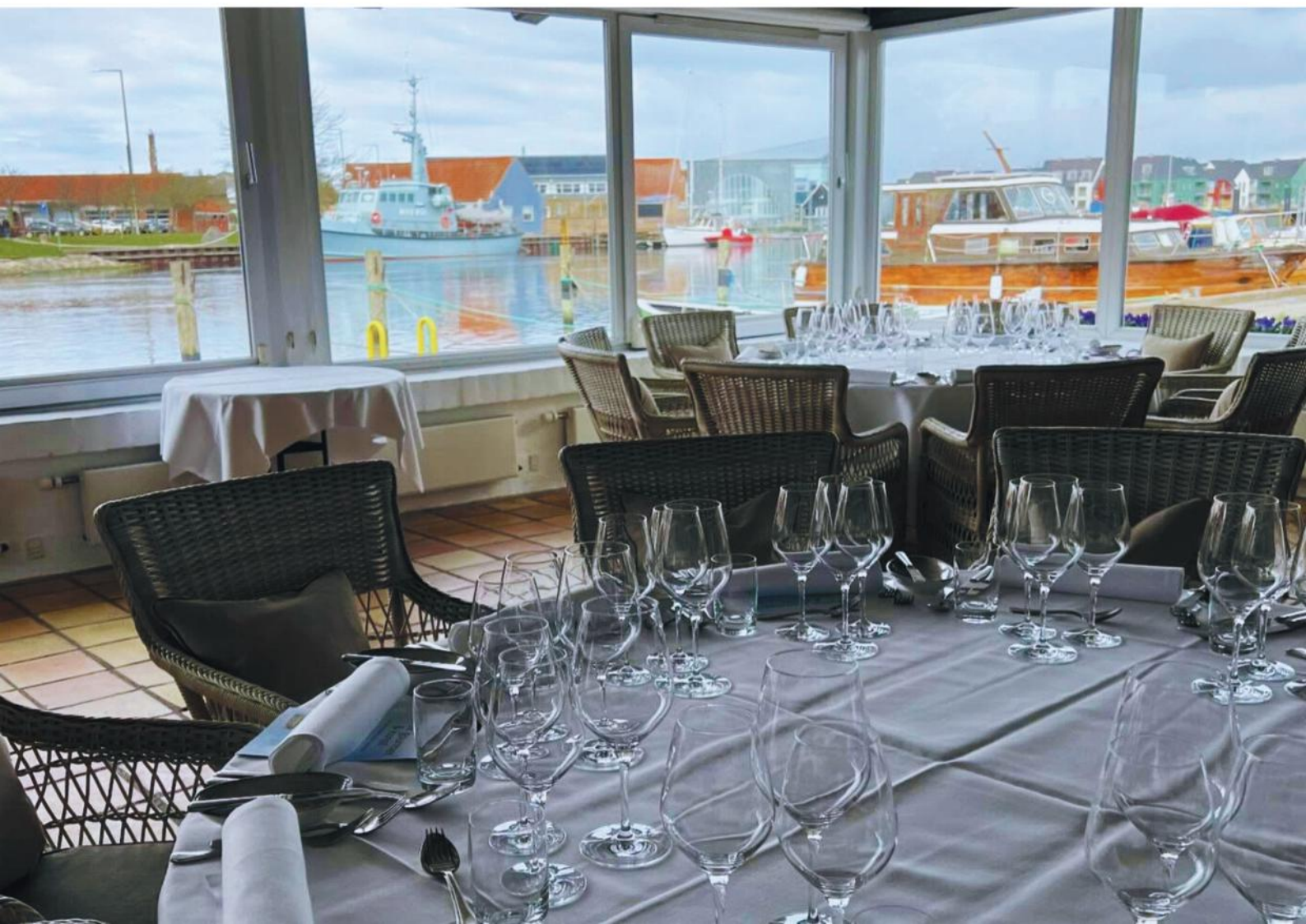
Restavracija Bacchus

Vestergade 5

5000 Odense C

Web: restaurantbacchus.dk

Tel: +45 23 37 00 04





Les Disciples



Disciples Escoffier INTERNATIONAL

Le Conseil Magistral des Disciples Escoffier International
en son grand chapitre du 18 Juin 2024
tenu à Copenhague
décerne solennellement le titre de Disciple

à M. Stéphane Libourel

Le Président International
Nicolas Sarr

Le Président d'Honneur
Michel A. K. J. J.

Le Président de la Délégation
Yves

Le Secrétaire Général
Christian Halme







BACCHUS





NUTCHA PHANTHOU PHENG

Bailliage du Canada





Baan Lao Fine Thai Cuisine se nahaja v zgodovinski vasi Steveston v Richmondu v Britanski Kolumbiji. Gostom ni na voljo le izjemen pogled na ocean, temveč tudi nepozabno kulinarčno doživetje, ki združuje pristne tajske okuse z globoko predanostjo trajnosti. Restavracija, ki se nahaja na obrobju Vancouvra, svoje goste popelje na Tajsko z edinstvenim dekorjem in natančno izdelanimi jedmi.

Vodi ga glavna kuharska mojstrica in lastnica Nutch Phanthoupheng, Maître Rôtisseur in nekdanja medicinska sestra z izkušnjami na področju zdravstvene nege in raziskav raka. Baan Lao daje velik poudarek povezavi med hrano, zdravjem in dobrim počutjem. Predanost chefa Nutche uporabi svežih, organskih in naravnih sestavin zagotavlja, da je vsaka jed hranljiva in polna okusa. Njena osredotočenost na dobro počutje se odraža v skrbni izbiri sestavin, ki jih pridobivajo neposredno od kmetov, ribičev in pridelovalcev, ki so zavezani trajnosti. V Baan Lao je filozofija varovanja okolja vtkana v vsak vidik kulinarčne izkušnje. Restavracija uporablja izključno organske in divje ulovljene sestavine, pri čemer se skrbno izogiba škodljivim kemikalijam. To zavezo ponazarja njihov organski riž, ki vključuje sorte, kot so tajski jasminov riž Hom Mali, riževe jagode in glutinski riž, pridelan na poljih mojstričine družine v Khon Kaenu na Tajskem.

Poleg riža Chef Nutchu popestri okuse vsake jedi z gojenjem lastne organske mikrozelenjave. Predanost Baan Lao trajnosti sega tudi do njihovega izbora mesa. Ekološka, trajnostno vzrejena svinjina, govedina, piščanec in rasa izvirajo iz gorskih kmetij Sumas in se dnevno dostavljajo sveže. Tudi ribjo omako, ključni element tajske kuhinje, pridobivajo pri Megachefu, blagovni znamki, ki slovi po svoji organski kakovosti in se uporablja v restavracijah z Michelinovimi zvezdicami po vsej Tajski.

Baan Lao Fine Thai Cuisine združuje eleganco kraljevske tajske kuhinje s sodobnimi vrednotami trajnosti in zdravju ozaveščenim jedilnikom. Vsaka podrobnost, od sestavin do predstavitve, je skrbno kurirana, da ponudi pristno in vrhunsko kulinarčno izkušnjo, ki slavi najboljše iz tajske kulture in okoljsko odgovornih praks.

Chef Nutchu Phanthoupheng, rojena v Isaanu na Tajskem, je ljubezen do tradicionalne tajske kuhinje začutila že v zgodnji mladosti. Odraščala je na kmetiji in se od malega naučila loviti ribe, iskati hrano in kuhati, kar ji je vlilo globoko spoštovanje do organskih sestavin. Po pridobitvi diplome in dela kot medicinska sestra je kuharica Nutchu postala raziskovalka raka, k čemur jo je vodila njena strast do razumevanja zdravstvenih tveganj, povezanih z onesnaženostjo hrane. Ko se je leta 2014 preselila v Vancouver, je sledila svojim kulinarčnim sanjam in se usposabljala pri chefih z Michelinovo zvezdico Chumpol Jangprai in Vichit Mukura.

Leta 2021 je odprla Baan Lao Fine Thai Cuisine in si hitro prislužila mnoga priznanja, vključno z imenovanjem za eno najboljših novih kanadskih restavracij in prejela prestižni certifikat Thai Select Signature. Leta 2024 je svoji zbirki dodala nagrado za najboljšo kanadsko restavracijo in bo sodnica regionalnega in kanadskega tekmovanja Jeunes Chefs Rôtisseurs 2025 v Britanski Kolumbiji, s čimer je še utrdila svoj vpliv v svetu kulinarike.

Baan Lao Fine Thai Cuisine

4100 Bayview Street

Richmond, BC V7E 6S8

Web: baanloa.ca

Tel: +1 778 839 5711



BAAN  LAC

































**Association
Mondiale de la
Gastronomie**