



*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 aimerions envoyer le bouchon encore plus haut. Nous avons constaté certains départements ou 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 SANTÉ. À CONSOMMER AVEC MODÉRATION



CHAMPAGNE
P. BRUGNON

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



**La voiture 100 % électrique
par Audi.**

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



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 CO2 rejetées : 0 g/km en phase de roulage (toutes finitions confondues).



ESPACE ST MAXIMIN SAS
280 Rue DE LA MARSEILLAISE
60740 SAINT MAXIMIN
Tél.: 03 44 61 30 00
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^e 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
- Alain CATOUILLARD
- Murielle DELAHAYE
- Gérard DENEUVILLE
- Claire DUPONT
- Patrick DUPONT
- Jacques FAUCONNET
- Eric GRAB
- Jean-Noël GUIDONI
- Gérald HENRY
- Waltraud KAISER
- Gérard LE BOURGEOIS
- Franklin LEPAGE
- Roger LÉVY
- Christiane NOIRET
- Henry NOIRET
- Gérard NUGUES
- 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 BOUJENAH
- 2008**
Didier BOURDON
- 2009**
Lucien JEAN-BAPTISTE
Olivier BAROUX
Jean-Christophe CANTER
Jean-Marie BIGARD
Doudi STRAJMAYSTER
Philippe MARINI
MICHOU
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^{er} - 60300 SENLIS

Tél : 03.44.57.70.15 - Fax : 03.44.57.56.86

E-mail : arthur.bras@wanadoo.fr

Site : 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



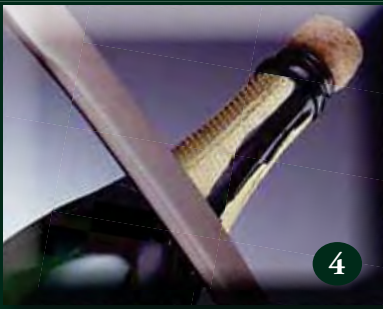
1
Déshabillez le bouchon de son papier doré.
 Take a chilled bottle of champagne, not ice cold but suitable for drinking. The ideal temperature is around 37°F or 3°C.



2
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.



3
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.



4
Fermelement, 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.



5
Sans violence, faites glisser le plat de votre sabre le long de la couture, en accompagnant d'un geste large l'envoi 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.



6
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







Campaile
Créateurs de bons 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

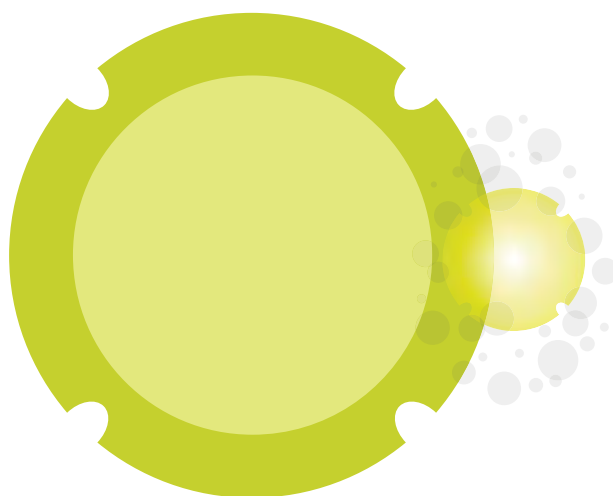
98, rue du Connétable 60500 Chantilly
Tél. : 03 44 60 05 07 - Fax : 03 44 21 84 70

Email : contact@mldecoration.fr
www.mldecoration.fr

98, rue du connétable
60500 CHANTILLY
T. 03 44 72 65 53
F. 03 44 21 84 70
contact@amri-peinture.fr
www.amri-peinture.fr

Amri
GÉNÉRALE DE PEINTURE

MAISON
FONDÉE EN
1993



CHAMPAGNE
LALLIER
MAISON FONDÉE EN 1850

PARTAGER L'ART DU BON BOIRE

**TUYAUTERIE
CHAUDRONNERIE**

**MAINTENANCE
THERMIQUE**

165, rue Pierre Curie
60230 CHAMBLY (FR)
+33 (0)1 30 28 20 35

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^{er} 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@confreriesusabredor.com

Californie



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

Danemark



Marianne SASS PETERSEN
Stendal 26, 2770 Kastrup,
Denmark
Tlf: +45 40 11 81 07
ambassadeur@lesabredor.dk
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

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
www.sciaboladoro.it

Mexique



Benoit CLAIR
Tel: +52-555-351-2933
Benoit.Clair@confreriesusabredor.com

Norvège



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

pays-Bas



Esther van STAALDUINEN
Trix Terwindtstraat 49,
3207 GJ Spijkenisse-NL
Tel: +31 (0)612999006
esther.snelders@lesabredor.nl
www.lesabredor.nl

République Tchèque



Milan PRUCHA
Na vrchu 1
Frantiskovy Lazne
CZ - 35101
République Tchèque
Tél. +420 737 281 046
info@confrerie.cz
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@confreriesusabredor.co.uk
www.goldensabre.co.uk

slovaquie



Lubomir JANCOK
Langsfeldova 36
811 04 Bratislava I. - Slovaquie
lubomir.jancok@monte-christo.sk
tél.+421 903 923 819
www.monte-christo.sk

suède



Hans RICHERT
Stålebovägen 10
SE-433 76 Jonsered - Suède
Tél. +46-736 63 20 40
h.richert@setek.se

Suisse



Mirko RAINER
c/o Atenaeo del Vino,
Via Pontico Virunio1,
6850 Mendrisio
Tel: 0041 091 630 06 36
info@mirkorainer.ch

Ambassadeur



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

Ambassadeur



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



Ambassadeur



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

Ambassadeur



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

Gouverneur



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

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



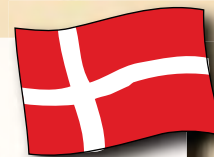


Cambodge

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-festivaller.

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 vikingebyer.

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 Sabre d'Or. We have entertained small arrangements, and we are actively engaged in exhibitions, markets and champagne festivals.

We had been taken good against us, there will be going some time, before people take the step, to be members of Sabre 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 Sabre d'Or Denmark, and not only to Grand Chapitre.

Denmark 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



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.



Héritage, Beverly Hills, California

Ile 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 saisis 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'Ile 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'habitant – 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'Ile Maurice fut créée d'abord, ensuite le paradis la copia"*.

Chers amis, je vous remercie pour votre attention.

Ravin Unthiah

**Dear Grand Master
Dear Ambassadors
and members of the
committee**

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

Please be informed that The Confrerie 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 officers 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 Confrerie, 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.





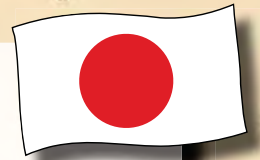
Indonésie

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 Januari 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 Phillipe 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 Officers 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).



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 Overseas 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 of expanding into other RoI establishments. It is perhaps no co- incidence 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

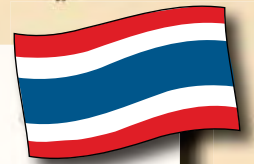
Correspondance : via Luigi Canonica,
CH - 6950 Tesserete
Tél. (0041) 91 943 46 07
Fax (0041) 91 943 53 21

Internet :
www.confriedusabredor.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

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
31st March 2017 at Don Giovanni Restaurant @ Rembrandt Hotel Bangkok



New Year's Eve Celebration
31st December 2017 at InterContinental Bangkok



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



L'IMMOBILIER D'ENTREPRISE

Sébastien PAIN - 18, rue Jean Legendre - 60200 Compiègne - www.orpi.com/cegitimmo
Tél : 03 44 40 46 47 - Mobile : 06 60 67 80 24 - 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

ORIAS 15003104 – 15003324 – www.orias.fr



MENU

Les Caveaux de Sabrage

The Champagne
swording 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 swording 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
Propriétaires : M. et Mme 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
<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
Site internet : 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

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

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

Au Vieux Pressoir



16, rue Carnot • 51500 RILLY-LA-MONTAGNE
Accès : Sur A4, prendre la sortie n° 23 Reims-Sud puis
RN51 vers Épernay 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 : pbrugnon@aol.com
Propriétaire : Philippe BRUGNON
Spécialité : Traiteur. Séminaires

Comptoir Saint Sébastien



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

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.

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



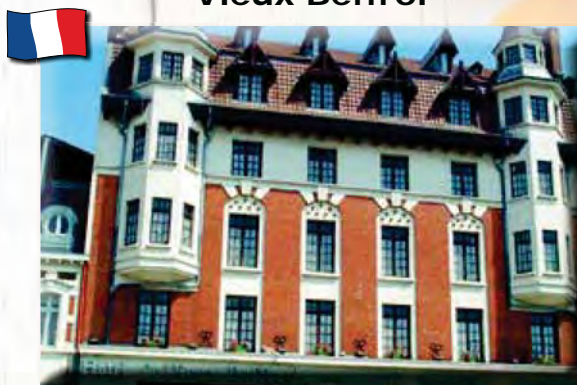
2, rue d'Amiens
16, quai de la République - 60200 COMPIÈGNE
Tél. 03 44 83 26 35 - Fax : 03 44 83 47 90
Email : bistrot.flandre@wanadoo.fr
Site internet : www.bistrotdeflandre.fr
Propriétaire : Yves Mejean

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
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
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
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
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
Chef de cuisine : Mathieu DUQUESNOY

La Grignote



21, rue Méaulens • 62000 ARRAS
Tél : 03 21 55 63 51
Courriel : 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

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

Bas-Rhin

L'Ami Fritz***



8, rue des Châteaux • 67530 OTTROT (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

Ile Maurice

The Ravenala Attitude



The Ravenala Attitude
Turtle Bay - Balacava
Tel : + 230.204.3000

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

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
Site internet : 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
Site internet : 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

Paradise Cove Boutique Hotel



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

Ile Maurice

La Table du Château



Domaine de la Bourdonnais
Mapou
Tel : +230.266.7172
Mail : restaurant.latableduchateau@gmail.com

Dubai

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: jzinfo@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

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

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 : iran@amanresorts.com
Site internet : www.amanresorts.com
Propriétaire : Aman RESORTS
Chef de cuisine : Axel GROUSSET
Spécialité : française / asiatique / polynésienne

Restaurant Giverny



Spiekerhof 25 • 48143 MÜNSTER
Tel. 0049/251/511435 • Fax : 0049/251/511752
Email : info@restaurant-giverny.de
Site internet : 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

De Bietemolen



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>
<http://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

Héritage



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

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

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

Cuistot



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

Italie

Enoteca Mascareta Di Mauro Lorenzon



Calle Lunga S. Maria Formosa 5183
30122 VENEZIA - VE
Site internet : www.osteriamaurolorenzon.it
Email : osteriamaurolorenzon@vodafone.it

Enoteca Chirico



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

Il Veliero Wine Bar



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

Villa Turrita



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

Taverna Le Rune



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

Ristorante Da Guido



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

Italie

Ristorante Antenore



Via San Francesco 28 • 35121 Padova
Tel. 049.655134
Site internet : www.antenore.info
Email : info@antenore.info

Capranica Enoteca e Taverna



P.zza Capranica 104 • Roma
Tel. 066790860 • Mob. 3357581781
Site internet : www.tavernacapranica.it
Email : 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
Email : info@golfclubbologna.it

Ristorante Al Posto Giusto



Via Madonna Delle Grazie 12
80035 Nola (NA)
Tel. +39 0818235815
Email : alpostogiustoristorante@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

Ai 2 Ghiottoni



Via Amendola 197/H
70126 Bari
Tel. +39 080 546 7134
Email : 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,
Antaninarenina Antananarivo, Madagascar
Tel: (261) 34 07 273 97
Email: varangue@moov.mg
www.hotel-restaurant-lavarangue-tananarive.com
Maitre 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
Website: www.penang.equatorial.com
Maitre Sabreur: Zulkifli Mat Noh
Executive Chef: Horst Kociscek

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
Website: www.atlas-myanmar.com
Operations Manager: Mathieu Carteni

Pays-Bas

Restaurant De Marineclub



Harsensschiereiland 09 D05-001
1780 CA Den Helder
Tel. +31 (0)223 614225
www.marine-officiersclub.nl

Landhuishotel De Bloemenbeek



Beuningerstraat 6 - 7587 ZG De Lutte
Tel. +31 (0)541 551224
info@bloemenbeek.nl - 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

Landhuishotel De Bloemenbeek



Beuningerstraat 6
7587 ZG De Lutte
Tel. +31 (0)541 551224
info@bloemenbeek.nl
www.bloemenbeek.nl
*Michelin 2019

Wijnbar Pinot



Grote Markt 46 - 4811 XS Breda
Tel. +31 (0)76 5329077
info@wijnbarpinot.nl
www.wijnbarpinot.nl

Koperen Kees



Spinhuisplein 14 - 8011 ZZ Zwolle
Tel. +31(0)38 4277388
info@koperenkees.com
www.koperenkees.com

Landgoed Het Laer



Het Laer 2
7731 AV Ommen
Tel. + 31(0)529 455550
landgoed@laer.nl
www.laer.nl

Bilderberg hotel "De Bilderberg" Kasteel Doorwerth



Fonteinallee 4 - 6865 ND Doorwerth
T +31 (0)26 3333420
kasteeldoorwerth@bilderberg.nl
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
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
www.hotelkleinzwitserland.nl
*Michelin 2019

De Stedemaeght



Bataviahaven
8242 PR Lelystad
info@stedemaeght.nl
www.stedemaeght.nl

Landgoed Groot Warnsborn



Bakenbergseweg 277
6816 VP Arnhem
Tel. +31 (0)26 4455751
info@grootwarnsborn.nl
www.grootwarnsborn.nl

Theaterhotel Almelo



Schouburgplein 1
7607 AE Almelo
Tel. +31 (0)546 803000
info@theaterhotel.nl
www.stadstheateralmelo.nl

Hotel Restaurant De Wereld



5 mei plein 1
6703 CD Wageningen
Tel. +31 (0)317 460444
info@hoteldewereld.nl
www.hoteldewereld.nl

Pays-Bas

Oranjerie Ruurlo



Stapeldijk 1
7261 LL Ruurlo
Tel. +31 (0)573 820220
info@oranjerieruurlo.nl
www.oranjerieruurlo.nl

Stenden Hotel



Rengerslaan 8 - 8917 DD Leeuwarden
Tel. +31 (0)58 3030800
hotel@stendenhotel.com
www.stendenhotel.nl

Landgoed de Salentein



Putterstraatweg 5 - 9
3862 RA Nijkerk
Tel +31 (0)33 2475201
info@landgoeddesalentein.nl
www.landgoeddesalentein.nl

Hotel Restaurant la Sonnerie



Nieuwstraat 45
5691 AB Son & Breugel
Tel. +31 (0)499 460222
info@sonnerie.nl
www.sonnerie.nl

Royaume-Uni

Northcote



Northcote Road, Langho
Nr. Blackburn, Lancashire, BB6 8BE
Tel: 01254 240555
Email: craig.bancroft@northcote.com
www.northcote.com
Maitre-Sabreurs: Craig Bancroft and Tamas Czinki
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
www.montaguehotel.com
Maitre-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
Maitre-Sabreur: Everett Chambers
General Manager: Dick Crokaert

The Boat Inn



Stoke Bruerne, Nr. Towcester
Northamptonshire, NN12 7SB
Tel: 01604 862428
Email: andrew@boatinn.co.uk
www.boatinn.co.uk
Maitre-Sabreur: Andrew Woodward

Grim's Dyke Hotel



Old Redding, Harrow Weald
Middlesex, HA3 6SH
Tel: 020 8385 3100
Email: enquiries@grimsdyke.com
www.grimsdyke.com
General Manager and Maitre-Sabreur: Philip Jenkins

Whittlebury Hall Hotel and Spa



Whittlebury, Nr Towcester
Northamptonshire, NN12 8QH
Tel: 01327 857857
www.whittleburyhall.co.uk
Maitre-Sabreur and Hotel Manager: David Munson

The Milestone Hotel



1 Kensington Court, London, W8 5DL
Tel: 020 7917 1000
Email: bookms@rchmail.com
www.milestonehotel.com
Maitre-Sabreurs: Leo Forte and Grant Cockburn
General Manager: Andrew Pike

Le Beaujolais



25 Lichfield Street
London, WC2H 9NJ
Tel: 020 7240 3776
www.lebeaujolais.london
Maitre-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
Maitre-Sabreur : Leo Lee

The Stafford London



St James's Place
London, SW1A 1NJ
Tel: 020 7493 0111
Email: reservations@thestaffordlondon.com
www.thestaffordlondon.com
Maitre-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@danefieldhouse.co.uk
www.danefieldhouse.co.uk

The Langham London



1c Portland Place, Regent Street
London, W1B 1JA
Tel: 020 7636 1000
Email: tllon.info@langhamhotels.com
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: malcolmr@rchmail.com
www.rubenshotel.com
General Manager and Maitre-Sabreur: Malcolm Hendry

Smith & Wollensky



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

Waldorf Astoria The Caledonian



Princes Street
Edinburgh, EH1 2AB
Tel: 0131 222 8888
www.waldorfastoriaedinburgh.com
Maitre-Sabreur: Franck Bruyère
General Manager: Dale MacPhee

The Ritz London



150 Piccadilly
London, W1J 9BR
Tel: 020 7493 8181
Email: enquire@theritzlondon.com
www.theritzlondon.com
Maitre-Sabreurs: Gionvanni Ferlito & Nick Bromhead

Fonab Castle Hotel



Ross Road, Pitlochry
Perthshire, PH16 5ND
Tel: 01796 470140
Email: reservations@fonabcastlehotel.com
www.fonabcastlehotel.com
Maitre-Sabreur: Niall Thompson

The Miller of Mansfield



High Street, Goring
Berkshire, RG8 9AW
Tel: 01491 872829
Email: reservations@millerofmansfield.com
www.millerofmansfield.com
Managing Directors: Mary and Nick Galer
Maitre-Sabreur: Mary Galer

The Oriental Club



Stratford House, Stratford Place
London, W1C 1ES
Tel: 020 7629 5126
Email: membership@orientalclub.org.uk
www.orientalclub.org.uk
Club Secretary & Maitre-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
Maitre-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
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
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
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
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
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
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
www.hotelxenia.co.uk
Maitre-Sabreurs: Paolo Guarini (General Manager)
and Valerio Colombo (Food & Beverage Manager)

Singapour

St. Regis Hotel



29 Tanglin Road
Singapore 247911
Website: www.stregissingapore.com
Director of Food and Beverage: Denise Matthijssse
Email: Denise.Matthijssse@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
Restaurant Manager: Mr Jun Chong
Exec Chef: Ken Ling

Spruce @ Firestation



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

Suisse

Osteria Cuntitt



Via alla Chiesa 8 - CH - 6874 CASTEL SAN PIETRO
Tél. 0041 (0)91 630 07 07
E-mail: info@osteriacuntitt.ch
Site internet: www.osteriacuntitt.ch
Propriétaire: Arianna Maugeri
Spécialités: L'Osteria Cuntitt propose 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
Site internet: www.villa-schweizerhof.ch
Directeur: Clemens Hunziker
Chef de Cuisine: Marcel Ineichen

Suisse

Hotel Le Grand Chalet



Neueretstrasse 43 • 3780 Gstaad
Tél. +41 33 748 76 76
Fax : +41 33 748 76 77
Site internet : www.grandchalet.ch
Email : 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
Site internet : www.swiss-chalet.ch
Directeurs : Jeanine & Karel Nölly

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
Site internet : 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
Email : 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
Site internet : 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
Site internet : www.allidobar.com
Propriétaire : Roberto RUSCA

Ateneo del Vino



Via Pontico Virunio 1 • 6850 Mendrisio - CH
Tél: 0041 91 630 06 36/37
Email: info@atenaedelvino.ch
Site internet: www.atenaedelvino.ch
Directeur et Sommelier : Mirko Rainer
Spécialités : Restaurant, Enotèque, 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.samuiparadisebeach.com
Director : Henry 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

Thailande

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 Damernkasem Road, Hua Hin,
Prachuab Khirikhan 77110, Thailand
Phone (+66) 32 512 021
Email: janwe@Chr.co.th
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
Maitre Sabreur : Ashley Ziegler

Nimitr Restaurant



137 Pillars Suites & Residences Bangkok
59/1 Sukhumvit Soi 39
Klongton-Nua, Wattana - Bangkok 10110, Thailand
Phone +66 2 079 7000
E-Mail : sales_ambassador@137pillarsbangkok.com
Website : 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
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@137pillarshouse.com
Website: 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^e 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



Horlogerie PISSON

Découvrez les pièces uniques réalisées par notre créateur maison



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



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

Les 7 foudres et quelques 20 fûts présents pour élever 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 Dienes (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**.



Hotte galbée verre
Double moteurs
Filtres charbon et prise



Plaque de cuisson
4 foyers vitrocéramique



Réfrigérateur 2 portes
Classe A+



Lave-vaisselle inox
Silencieux : 47 dB



Four catalyse inox
Gaz naturel

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

