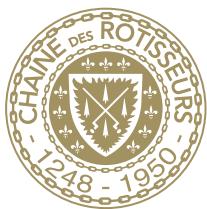


Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage National de Croatie
Grand Chapitre Hrvatska 2022.

Zadar, 6. – 9. listopada 2022.





Riječ dobrodošlice

Znate li što je slavni redatelj Alfred Hitchcock rekao o Zadru? Za vrijeme svog boravka u ovom divnom gradu nije se mogao dovoljno nadiviti zalasku sunca te je, potpuno očaran izjavio kako je zadarski zalazak sunca ljepši čak i od onog u Key Westu na Floridi, u koji je bio posve zaljubljen. Stoga svim dragim članovima Hrvatskoga gastronomskog udruženja i udruge Chaîne des Rôtisseurs Hrvatska želimo izraziti toplu i srdačnu dobrodošlicu u Zadar i iznimno nas veseli što ćete svojom prisutnošću uveličati naš drugi Grand Chapitre.

Za druženje i uživanje ove godine s guštom smo odabrali Zadar, jedan od najstarijih hrvatskih gradova, kontinuirano naseljen već više od 2 tisuće godina. Kao jedna od najvažnijih jadranskih luka kroz cijelu povijest, od starih Liburna pa Rimljana sve do Republike Venecije i Austrijskog Carstva, Zadar je grad čarobne i burne prošlosti koji je baš uvijek čuvao svoju važnost, a sve putnike i pisce pozivao na posebnu avanturu. No, iako je grad prošlosti koji čuva jedne od najstarijih gradskih zidina u Europi, koje potječu iz 12. stoljeća i nalaze se na popisu UNESCO-ve Svjetske baštine, Zadar je i prava hrvatska priča budućnosti, kao grad koji je pokreća svjetski neobičnih i kreativnih projekata, poput jedinstvenih morskih orgulja.

Jedan poznati pisac je rekao da je čovjek stvoren za najveće užitke i upravo to smo vam mi pripremili: od kreativne kuvarske radionice Paula Ivića, vrhunskog chefa hrvatskih korijena i vlasnika iznimnih restorana, avanture istraživanja intrigantnog Maškovića Hana i OPG-a Masvin, uživanja u maslinama, ulju, vinu i delicijama do posebnih gastronomskih čarolija u Restaurantu Niko, foodie oazi Corte Restorana i Konobi Griblja. Pozivamo vas i u avanturu brodom, otkrivanje tajni drevnih ulica ovoga grada i svih neobičnih divota ovoga kraja.

Zahvaljujemo vam što ćete prisustvovati najvećem gurmanskom skupu ove godine u Hrvatskoj, u ime rukovodstva udruge Chaîne des Rôtisseurs Hrvatska i naših domaćina, profesionalnih partnera hotelskog lanca Falkensteiner Hotels and Residences koji se brinu da sve što smo zaželjeli protekne najbolje moguće. I baš kako tvrdi Paul Ivić, uz moj mali dodatak: uz to što predstavlja vrhunski užitak za baš sva čula, hrana stvarno zbljižava ljude jer ne zahtijeva zajednički jezik – jedino što nam treba je dobra duša, što sasvim sam siguran, svi mi već imamo.

Čarolije vas čekaju i nadamo se da ćete uživati u njima! Želimo vam još jednom srdačnu dobrodošlicu!



Vive la Chaîne!

Dalibor Greganić

Bailli Délégué du Bailliage National





Zadar

Dobrodošli u grad Zadar, grad iznimne 3000-ljetne povijesti i izuzetno vrijednog kulturnog naslijeda, grad koji će Vam uvijek iznova ponuditi nešto novo i posve originalno. Smješten u samom srcu Jadrana, Zadar čini urbano središte Sjeverne Dalmacije kao administrativni, privredni, kulturni i politički centar regije u kojem živi 92.000 stanovnik. Posebnost grada neodoljiva je za poštovatelje i ljubitelje povijesnih spomenika i kulturne baštine, umjetnike, turiste i njegove građane. Zadar je i grad u kojem je velik prostor ostavljen pješacima; šetnja uglačanim kamenim ulicama grada postat će šetnja kroz povijest, ali i doživljaj suvremenog života. Kao grad spomenik okružen povijesnim zidinama, Zadar je prava riznica arheološkog i spomeničkog blaga antičkog, srednjovjekovnog i renesansnog razdoblja kao i brojnih suvremenih arhitektonskih ostvarenja poput prvih Morskih orgulja na svijetu. Višestoljetna burna povijest, razaranja i stvaranja ostavili su ožiljke, ali i brojne zapise vremena, današnju vrijednu spomeničku baštinu grada. Iz svih povijesnih razdoblja sačuvane su brojne crkve i spomenici kulture na kojima su vidljiva umjetnička graditeljstva svih stilova. Njih 70-ak nalazi se u samoj povijesnoj jezgri grada, dok njegovi ostali dijelovi s užom i širom okolicom broje preko 600 nepokretnih spomenika kulture. Još prije četrdesetak godina Alfred Hitchcock proglašio je zadarski zalazak Sunca „najljepšim na svijetu“. S njegovim mišljenjem slažu se i brojni turisti koji uživaju u pogledu na zagrljaj mora, zalazećeg Sunca i neba uz zvukove svjetski poznatih Morskih orgulja i čaroliju svjetlosti nove urbane instalacije Pozdrav Sunca.

Zemljopisni položaj

Smješten u samom srcu Jadrana, Zadar čini urbano središte Sjeverne Dalmacije kao administrativni, privredni, kulturni i politički centar regije u kojem živi 92.000 stanovnika. Grad Zadar lako je dostupna destinacija kopnom, morem i zrakom. Ima odličnu prometnu infrastrukturu, kojom je izravno spojen s ostalim većim gradovima Republike Hrvatske: Zagrebom, Rijekom, Splitom i Dubrovnikom, te izuzetne kapacitete i suvremenu uslugu brojnih marina. Putnička luka kao i nova turistička luka za cruisere smještene su na samom Poluotoku (starom dijelu grada),



što dolazak u Zadar trajektom ili brodom zbog grandioznog pogleda na cijeli grad čini uistinu jedinstvenim doživljajem. Zračni promet, iako s male, ali suvremene međunarodne zračne luke (9 km udaljene od centra), spaja Zadar s većim hrvatskim gradovima te nekim glavnim europskim gradovima (London, Dublin, Berlin, Stockholm, Beč, Edinburgh, Prag, Zürich, Stuttgart, Köln, Düsseldorf, Pisa). Od Zagreba, Rijeke ili Splita dijeli ga svega par sati vožnje suvremenim autocestama. Izrazito razvedena obala, otoci i netaknuta priroda mame brojne nautičare upravo na ovo područje. Arhipelag koji broji 24 veća i čak 300-tinjak malih otočića i hridi, 3 parka prirode - Telašćica, Sjeverni Velebit i Vransko jezero te 5 nacionalnih parkova - Paklenica, Plitvice, Kornati, Krka i Velebit svrstavaju Zadar i njegovu okolicu u sam vrh turističke ponude Hrvatske.

Povijest

Zadar je drevni grad, sagrađen na središtu hrvatskog Jadrana, prepun je povijesnih i kulturnih znamenitosti. Star tri tisuće godina, grad duge, burne i dinamične povijesti, često rušen, pljačkan, razaran, svaki je put iz ruševina nicao jači, ljepsi i bogatiji. U povijest se Zadar prvi put javlja u 4. st. pr.n.e. kao naselje ilirskog plemena Liburna - spominje se oblik imena Jader, a prolazeći povijesni put ime se mijenja u Idassa (grčki izvor), Jadera (rimski izvor), Diadora, Zara (za vladavine Venecije i kasnije Italije) do današnjeg imena Zadar. U 7. stoljeću Zadar postaje središte (glavni grad) bizantskog temata (provincije) Dalmacije. Početkom 9. stoljeća Zadar se spominje kao sjedište biskupa Donata i bizantskog vođe Paulusa. U tom vremenu podiže se na rimskom forumu crkva Svetog Trojstva, danas Svetoga Donata, za koju se može reći da je znamen grada Zadra. Godine 1202. grad spaljuju i osvajaju Križari i Mlečani. Nakon Venecije vlast nad Zadrom po prvi put preuzimaju Austrijanci (1797. g.), a potom Francuzi od 1806. do 1813. godine. Druga austrijska vlast potrajala je sve do 1918. g., a Zadar i dalje zadržava status glavnog grada Kraljevine Dalmacije i sjedište je Dalmatinskog sabora (osnovano 1861.) i crkvene metropolije za čitavu Dalmaciju.

Rapalskim ugovorom Zadar je 1920. pripojen Italiji kao enklava na istočnoj obali Jadrana. U njenom sastavu Zadar je ostao sve do konca Drugog svjetskog rata u kojem je tijekom teških savezničkih bombardiranja razoren 80% povijesne jezgre grada. Gotovo potpuno razoren i napušten konačno je pripojen Hrvatskoj (u okviru Federativne Jugoslavije).





Nakon proglašenja neovisnosti Republike Hrvatske i srpske agresije na Hrvatsku, grad Zadar i njegovo zaleđe napadnuti su u listopadu 1991. neviđenom silom kako bi se osvojili i uništili. Sam grad bio je u potpunom okruženju više puta granatiran i najbrutalnije razaran, a znatno je oštećena i zadarska spomenička baština.

Danas je grad sačuvani spomenik različitih povijesnih vremena i kultura, koje su postavile granice i vidljive konture njegova urbana izgleda.

Klima

Zahvaljujući svom geografskom položaju Zadar se odlikuje blagom mediteranskom klimom (topla i suha ljeta, te blage i kišovite zime) što se očituje u prekrasnoj mediteranskoj vegetaciji s ponekim egzotičnim subtropskim primjerkom u zadarskim gradskim parkovima. Prosječna temperatura zraka ljeti iznosi 25°C, zimi 7°C, dok je ljetna srednja vrijednost temperature mora 23°C.

Znamenitosti

Iz svih povijesnih razdoblja sačuvane su brojne crkve i spomenici kulture na kojima su vidljiva umjetnička graditeljstva svih stilova, od rimskog doba preko srednjeg vijeka do modernog graditeljstva. Njih 70-ak nalazi se u samoj povijesnoj jezgri grada, dok njegovi ostali dijelovi s užom i širom okolicom broje preko 600 nepokretnih spomenika kulture. Predstavit ćemo Vam nekoliko najistaknutijih kulturnih znamenitosti stare jezgre grada:

Crkva Sv. Donata simbol je grada Zadra i najpoznatija monumentalna građevina u Hrvatskoj iz ranog Srednjeg vijeka (9. stoljeće). To je okrugla predromanička crkva koja se do 15. stoljeća nazivala crkva Sv. Trojstva, a od tada nosi ime Sv. Donat, po biskupu koji ju je dao sagraditi.

Zadarska katedrala sv. Stošije (Anastazije) je trobrodna romanička građevina, ujedno i najveća crkva u Dalmaciji. Sagrađena je u dva navrata, u 12. i 13. st., sa sačувanom starijom iz 9. i 11. st., koja se uzdigla na mjestu starokršćanske bazilike.

Trobrodna bazilika s tri bogato ukrašene polukružne apside, romaničkog stila, ime je dobila po Sv. Krševanu mučeniku, zaštitniku grada Zadra koji krasiti i grb grada.

Crkva Sv. Krševana i zvonik do nje jedini su sačuvani dio nekad prostrane benediktinske opatije, začete još u ranome srednjem vijeku.



Atrakcije

Uz brojne povijesne spomenike i građevine, u Zadru se posebno ističe nekoliko atrakcija koje nikako ne smijete propustiti:

Morske orgulje smještene su u blizini novog pristaništa za cruisere, u sklopu zadarske rive te su prepoznatljive po svom kaskadnom obalnom profilu koji treba stimulirati promjenu u kretanju obalom, zadržavanje i silazak do mora. Ovo je mjesto spoja ljudskih ideja i vještina s energijom mora, valova, osekom i plimom, mjesto za relaksaciju, razmišljanje i razgovor uz neprekidan koncert mističnih tonova "orquestra Prirode".

Pozdrav suncu - na Istarskoj obali na samom vrhu zadarskog Poluotoka, uz glasovite Morske orgulje, zasvjetlio je i Pozdrav Suncu arhitekta Nikole Bašića. Pozdrav Suncu sastoji se od tri stotine višeslojnih staklenih ploča postavljenih u istoj razini s kamenim popločenjem rive u obliku kruga promjera 22 metra. Ispod staklenih provodnih ploča nalaze se fotonaponski solarni moduli preko kojih se ostvaruje simbolična komunikacija s prirodom, s ciljem da se, kao i s Morskim orguljama, ostvari komunikacija - tamo sa zvukom, a ovdje sa svjetлом.

Kalelarga - još u dalekoj prošlosti glavna zadarska ulica, koja se u starim dokumentima naziva Via Magna, Strada Grande, Rua Magistra. Naziv Široka ulica (Calle Larga / Kalelarga) javlja se tek kasnije, a jedno se vrijeme njezin središnji dio nazivao i Ulicom Svete Katarine po istoimenom samostanu. U doba Rimskog carstva Zadar je izgrađen po strogim principima rimskog urbanizma kada je uređena ulična mreža od nekoliko većih uzdužnih ulica i većeg broja poprečnih koje su grad dijelile u pravokutne insule. Već tada jedna je uzdužna ulica vodila od današnjih Kopnenih vrata do Foruma, a druga, od današnjeg Trga Petra Zoranića do crkve Gospe od zdravlja, upravo je današnja Kalelarga.

Forum - Glavni trg rimskog ladera na kojem se odvijao cijelokupni javni život grada nalazi se ispred crkve Sv. Donata i Nadbiskupske palače. Podignut je po pravilima klasičnog urbanizma tijekom carskog razdoblja rimske države od 1. stoljeća pr.n.e. do 3. stoljeća naše ere. Zadarski Forum je svojim mjerama jedan je od najvećih na Jadranu. Širina mu iznosi 45 m, a dužina 90 m.

Arsenal - revitalizacija Arsenala, spomenika kulture nulte kategorije, lučkog skladišta iz doba Venecije je zamišljena i realizirana kao gradski trg u zatvorenom prostoru, jedno od središta javnog, kulturnog i zabavnog života, ali i mjesto na kojem posjetitelj može dobiti sve potrebne informacije o Zadru, njegovoj povijesti, tradiciji i aktualnim sadržajima turističke, ugostiteljske i ino ponude, te se upoznati s autohtonim proizvodima zadarskog kraja.

Izvor: TZ grada Zadra





Dobrodošlica u FALKENSTEINER PUNTA SKALA HOTEL RESORT

Želimo vam srdačnu dobrodošlicu u Falkensteiner Resort Punta Skala.

Nakon prijave na recepciji na terasi restorana Bracera od 19:00 do 20:00 sati dočekati će vas, uz piće dobrodošlice i snack, domaćini - članovi udruge Chaine des Rotisseurs.

Osoblje hotela će vas za lijepog vremena posluživati na prostranoj terasi uz bar s koje se pruža čaroban pogled na Jadransko more.

Po završetku u 20:00 sati predlažemo vam casual večere prema vlastitom odabiru u nekom od restorana koji se nalazi u resortu, od već spomenutog seafood mediteranskog restorana Bracera, Planika Grill & Steakhouse ili Break Point azijskog fusion restorana.

Falkensteiner Resort Punta Skala

Ovaj prekrasni resort na samoj obali mora nudi niz vrhunskih restorana, najveći i najljepši SPA centar u Dalmaciji, moderne sportske sadržaje sa 7 teniskih terena, cijeli niz vodenih sportova i jedinstveni Fortis Club - novootvoreni centar za događanja, sport i zabavu. Razmazite se kristalno čistim morem, ugodnom mediteranskom klimom i prekrasnim pogledom na zadarski arhipelag i imozantni Velebit. Nacionalni park Paklenica, Grad Zadar i neki od najljepših hrvatskih otoka udaljeni su samo nekoliko minuta vožnje i nude

**ČETVRTAK 6. LISTOPADA
19:00 – 20:00 SATI**

Dobrodošlica u Sotto Voce baru

Falkensteiner Hotel Resort

UKLJUČENO:

piće dobrodošlice
fingerfood

**Casual večera
po vašem izboru**

Bracera seafood mediteranski restoran
Planika Grill & Steakhouse
Break.Point – azijski fusion restoran



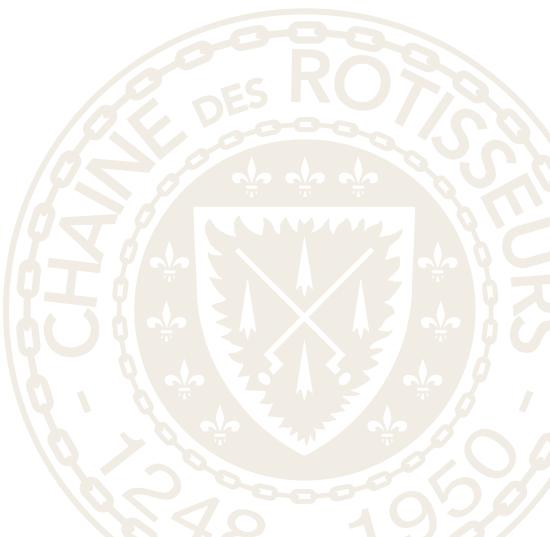
vam beskrajne mogućnosti za opuštanje i zabavu. Zlato hrvatskog sunca koje se reflektira od plavih terasa Hotela i Spa ladera, u takvom ambijentu, stvara hipnotičan dojam. Moderan dizajn iznutra vas podsjeća na luksuzni brod, dok izvana moderno dizajnirani bazeni i uređenje najbolje iskorištavaju lokaciju hotela u smislu pogleda i raskošne ljepote prirode. Hotel and Spa ladera učinit će da se zaljubite i osjetite napunjenošć, bez obzira provodite li s nama tek vikend ili duži odmor.

Na suprotnoj strani resorta živopisan i zabavan Premium Family Hotel Diadora pun morskih avantura za djecu i tinejdžere. Zadivljujući prirodni ambijent hotela pruža nevjerojatne mogućnosti za zabavu, obrazovne i inspirativne aktivnosti te nova iskustva. Posebne ponude, kao što su tečajevi plivanja za bebe i djecu, brojne sportske akademije i cijelodnevna animacija djece i brojni drugi sadržaji uključeni su u cijenu.

Residences Senia s različitim veličinama apartmana od kojih su svi do jednoga okrenuti prema moru, fasciniraju svojim prostranim interijerima i mirnim okolišem, gdje gosti mogu uživati u privatnom boravku na odmoru, a pritom koristiti infrastrukturu i sadržaje resorta.

Nisu samo atraktivna lokacija, infrastruktura i sadržaji jedini razlozi zašto posjetiti Falkensteiner Resort Punta Skala, već raznovrsnost aktivnih i zabavnih događanja koje organiziramo tijekom cijele godine, sportske radionice s poznatim sportskim sportašima, ugodna kulinarska iskustva sa slavnim kuharima do personaliziranih iskustava koja kreiramo prema željama naših gostiju.

Predano osobljje učinit će da se osjećate dobrodošli kod kuće!





Chef's workshop (škola kuhanja Paula Ivića)

Paul Ivić, austrijski chef hrvatskih korijena, jedan je od pionira visoke vegetarijanske i veganske kuhinje. Zajedno sa svojim timom nagrađen je Michelinovim zvjezdicama koje krase restorane Tian u Beču i Minhenu. Restoran u Beču prvi je i jedini vegetarijanski restoran u Austriji koji ima Michelinovu zvjezdicu te jedan od rijetkih u svijetu.

Za Paula je njegovo putovanje počelo u rodnom gradu Serfausu u austrijskim Alpama kada je imao 14 godina i nije želio nastaviti sa školovanjem. Sestra mu je predložila da postane kuhar i navela mu pozitivne strane posla: putovati svijetom i biti kreativan., „Slobodan“ i „nevisan“ – ključne su riječi nakon kojih je pomislio – To je to!

Za članove Chaîne des Rôtisseursa, Paul Ivić će održati kuharsku radionicu tijekom koje će vam pokazati savjete i trikove iz vegetarijanske i veganske kuhinje zajedno s jednim od svojih sous chefova. U maloj grupi moći ćete zajedno s njim kuhati te potom degustirati svoje vegetarijanske delicije.

„Kao domaćini, ne samo da donosimo zadovoljstvo, kvalitetu i ljepotu na tanjuru, već prihvaćamo i svoju društvenu odgovornost.“ tvrdi Ivić.

**PETAK 7. LISTOPADA
11:00 – 13:00 SATI**

Restaurant Jadran

Iadera Hotel

maksimalno: 20 osoba

dress code: casual



Maškovića Han, Vransko jezero i OPG Masvin – izlet autobusom

Prvi od naših izleta vodi nas putem magistrale u 50-ak kilometara udaljeni Maškovića Han. Izgradnja Mašković Hana započela je 1644.godine po naređenju i sredstvima Jusufa Maškovića, porijeklom iz Vrane, visokog dostojanstvenika na sultanovom dvoru i vrhovnog admirala turske flote. Han je trebao biti ljetnikovac/rezidencija samog Maškovića kada se iz Carigrada vrti u svoj rodni kraj. Zamišljen je kao raskošna monumentalna i moderna građevina koja bi imala svu potrebnu udobnost, uključujući i tursko kupatilo – hamam. U izgradnju su uložena značajna novčana sredstva, te je na njemu radilo čak 500 radnika dnevno. 1645. godine Mašković sa 60 000 ratnika osvaja Kretu, a plemenitost koju je ukazao prema zarobljenim mletačkim vojnicima i građanima uzdiže ga među najuzornije ratnike svih vremena, ali izaziva bijes sultana. Kako se priča završila moći će te čuti od stručnog vodiča uz tursku kavu i baklave.

Zatim ćemo se uputiti prema OPG Masvinu prolazeći uz Vransko jezero. Masvin, skraćeno od masline i vino, jedinstveni je projekt u Dalmaciji koji pod ekološkom pratinjom i primjenom moderne tehnike i tehnologije proizvodi 3 osnovna proizvoda: extra djevičansko maslinovo ulje, vino, svježe i suhe smokve. Temeljni osnivači zadruge su Radoslav Bobanović i Željko Uzelac, obojica akademski obrazovani s poduzim životnim stažom u gospodarstvu.

Kao jedan od značajnijih ekoloških proizvođača u RH, na razminiranom i opožarenom kršu uređenom za kapitalne nasade, proizvodje vino i ekstra djevičansko maslinovo ulje. Dodatan proizvod su svježe i suhe smokve, kao i jestive masline. Sve navedeno će te imati priliku degustirati uz obilazak maslinika i vinograda. Po završetku ćemo objedovati lokalna jela pripremljena pod tradicionalnom dalmatinskom pekom.

PETAK 7. LISTOPADA

11:00 – 15:30 SATI

**Mašković Han, Vransko jezero i OPG
Masvin**

10:00 h – polazak ispred hotela ladera
11:00 h – dolazak u Mašković han
12:00 h - polazak prema OPG Masvin
12:30 h - doalzak u OPG Masvin
14:30 h - povratak prema hotelu
15:30 h - dolazak ispred hotela

U CIJENU UKLJUČENO:

prijevoz autobusom
stručno vodstvo Mašković Han

degustacija maslinovih ulja i vina u OPG Masvin
ručak u OPG Masvin– pršut, sirevi, domaća jela
spremljena na tradicionalan način ispod peke

maksimalno: 50 osoba
dress code: casual





Tian Bistro am Meer

Falkensteiner Punta Skala Resort

TIAN Bistro am Meer Falkensteiner Hotels & Residences i TIAN Restaurant Wien zajedno otvaraju "TIAN Bistro am Meer" u Falkensteiner Resortu Punta Skala u Zadru, Hrvatska. Inspirirani hrvatskim ljetom, Paul Ivić i njegov tim posluživat će vegetarijanska i veganska jela u restoranu. U skladu s TIAN filozofijom, sezonski proizvodi dolaze s malih organskih farmi u regiji i prerađuju se od korijena do lista. Evo novog okusa obale!

Sofisticirana, jednostavna i vegetarijansko-veganska jela karakteristika su restorana TIAN u Beču. Osnivač Christian Halper i head chef Paul Ivić od 2011. postavljaju nove standarde nudeći sjajna jela, koja odišu njihovom ljubavi prema eksperimentiranju. Tako su TIAN učinili jednim od top pet vegetarijanskih i veganskih restorana na svijetu. S jednom Michelin zvjezdicom i četiri Gault Millau toquea jedini je vegetarijanski restoran u Austriji s ovakom visokom ocjenom. Zbog svoje predanosti održivosti također je nositelj i Michelinove zelene zvjezdice.

Za posebnu prigodu sudjelovanja na Grand Chapitru, top chef će osobno kuhati za goste: "Za mene TIAN koncept ide daleko van granica vegetarijanske kuhinje. Jedenje je puno više od konzumacije hrane. Jedenje znači preuzimanje odgovornosti za sve sirove materijale i vrijedne ljude iza njih. Jedenje znači zblžavanje ljudi jer ne zahtjeva zajednički jezik – jedino što treba je dobra duša", kaže Ivić o filozofiji restorana.

OPCIJA 1

**PETAK 7. LISTOPADA
19:30 – 22:30 SATI**

fine dining

Falkensteiner Punta Skala Resort
Domaćin: chef Paul Ivić,
maksimalno: 20 osoba
dress code: smart casual s ribonom

CHEF PAUL IVIĆ

Chef Paul Ivić rođen je u Austriji, no rado spominje svoje hrvatske korijene. Dolazi iz obitelji kuhara te iako kao dijete nije razmišljao o karijeri u kulinarstvu, danas je poznat kao vrhunski chef i vlasnik dva vegetarijanska restorana: Tian u Beču i Tian u Münchenu. Fine dining s vegetarijanskim menjem izuzetno je popularan i njemu se okreću najveće svjetske kulinarske zvjezde pa tako i chef Ivić. S obzirom na to da je u svijetu vrlo malo vegetarijanskih restorana s Michelinovom zvjezdicom, chef Paul može se ponosno pohvaliti da su upravo njegova dva restorana među njima. U svom pristupu kuhinji i kulinarstvu vodi se mišlju da su kuhari odgovorni educirati ljude o zdravoj prehrani i na to kako hrana utječe na sve nas.



Hotel & restaurant Niko

Zadar

Ova lijepa ugostiteljska priča započinje davne 1963. godine otvaranjem restorana Niko. Svoju dugogodišnju tradiciju obitelj Pavin tumači geslom: "Naš cilj je da se naši gosti kod nas osjećaju kao kod kuće, da uživaju u opuštenoj atmosferi i da okusi naših jela ostanu nezaboravan užitak". Od prvog dana njihov restoran postaje omiljeno mjesto brojnih sugrađana i sinonim za svježe morske plodove po kojim je i danas nadaleko poznat a njegovu pozitivnu vibra, posvećenost dobroj hrani i svježim namirnicama uskoro prepoznaju i mnogobrojni inozemni gosti koji se godinama vraćaju. U sklopu restorana, 2003. godine, niče istoimeni mali luksuzni hotel, danas omiljen među brojnim gostima, poznat po svojim elegantno uređenim i savršeno udobnim sobama, te izuzetno pažljivom, personaliziranom osoblju koji čine idealan spoj za opuštajući i nezaboravan odmor. O uspjehu restorana i hotela govore brojne nagrade i priznanja na lokalnoj, državnoj i svjetskoj razini.

Poznat po svojoj mediteranskoj kuhinji, svojim gostima nudi samo najbolje iz Jadranskog mora pripremljeno sa puno ljubavi i pažnje. Restoran Niko spoj je dugogodišnje tradicije, visoko personalizirane usluge i vrhunske mediteranske gastronomije koji je svih ovih dugih godina svoga rada ugostio brojne uvažene goste – svjetski poznate glazbenike, sportaše, pisce, predsjednike država, filmske zvijezde i brojne druge.

Smješten na Puntamici, u mirnom predjelu grada Zadra, iz svog elegantnog i profinjenog ambijenta nudi nezaboravan pogled na more, staru jezgru grada i zadarski arhipelag

OPCIJA 2

PETAK 7. LISTOPADA 19:30 – 22:30 SATI

ribarska večera u restoranu Niko

Domaćini: Obitelj Pavin, Erik Pavin, Maître Hôtelier
Prijevoz autobusom

19:00 h – polazak autobraisa ispred hotela ladera (25 min)

22:30 h – povratak autobusom (25 min vožnje)

maksimalno: 25 osoba

dress code: casual s ribonom

ERIK PAVIN

Maître Hôtelier

„Niko“ je počeo kao mala gostionica na kraju grada davne 1963. godine u zadarskom predjelu Puntamika, kada je njegov osnivač Niko Pavin sa suprugom Šimicom Mimicom pokrenuo prvi privatni restoran u Zadru. Danas gđa. Mimica i gosp. Niko nisu više među živima, a posao vodi njihov sin Erik koji je od malih nogu gotovo neprestano u restoranu. Erik i njegova supruga Rada te kćeri imaju istu strast prema ugostiteljskom poslu, poštovanje prema dobroj namirnici i svojim jelima, a osobito prema svojim brojnim gostima. Svježina ribe, rakova i školjki i jednostavna priprema jela, kao i zadovoljstvo gosta su apsolutni prioriteti kod ugostiteljske obitelji Pavin. Izložbena vitrina uvijek je puna svježe ribe i naravno – velikih živih škampa ulovljenih u vrše u Velebitskom kanalu.

Erik danas, sa jednakom strašću priprema jela, onako kako su nekad pripremali njegovi stari. Svakodnevno kuha za svoje goste, a nerijetko im i zapjeva.



Corte Restaurant

Zadar

Odlučite li se za ovu opciju večere, otkrit ćemo vam dobro čuvanu zadarsku tajnu. Ljubomorno skriven u zelenilu tajnog vrta, Corte Restoran posvećen je iskusnim znalcima i modernim epikurejcima. Ovo romantično i zavodljivo mjesto zasigurno će vas iznenaditi svojom raskošnom ponudom i atmosferom koja se postupno mijenja kako odmiče dan.

Vlasnik restorana, g. Andrej Vrsaljko gostima koji ga odaberu, garantira kulinarsko putovanje u čarobnom ambijentu uz visoko personaliziranu uslugu. Bivajući puno više od klasičnog restorana, Corte je mjesto redefiniranog gastronomskog užitka za pasionirane hedoniste.

Glavni chefovi, Josip Vrsaljko i Tomislav Karamarko, ujedinjeni su u želji i strasti da za cijenjene goste stvore neponovljivo fine dining iskustvo, inspirirano godišnjim dobima i lokalnim namirnicama. Zajedničkim su snagama uspjeli razviti kulinarski identitet duboko ukorijenjen u Dalmatinskoj kuhinji. Srž njihovih jela čine visokokvalitetni lokalni proizvodi koji odvažnim spajanjem aroma i okusa tvore autentičnu, ali i modernu dalmatinsku kuhinju. Bezvremenske mediteranske delicije pripremaju se na inventivan način i uz kreativnu prezentaciju.

Restoran koristi svježe regionalne sastojke i uspostavio je usku suradnju s izvanrednim lokalnim dobavljačima, poljoprivrednicima, ribarima, te proizvođačima maslinovog ulja i vina, raštrkanim duž obale i zaleđa. Sjeverna je Dalmacija mjesto raskošne raznolikosti i obilja. Od divljači koja slobodno luta zelenilom Velebita i obroncima Ravnih kotara, do ribe iz plavih dubina zadarskog arhipelaga - najraznovrsnijeg na Mediteranu.

OPCIJA 3

**PETAK 7. LISTOPADA
19:30 – 22:30 SATI**

fine dining

Domaćin: Andrej Vrsaljko, Maître Restaurateur
Prijevoz autobusom (25 min vožnje)
19:00 h – polazak ispred Hotela Iadera
22:30 h - povratak prema hotelu

maksimalno: 20 osoba
dress code: smart casual s ribonom

CHEF JOSIP VRSALJKO CHEF TOMISLAV KARAMARKO

Za chefove je osobita privilegija biti u prilici birati najbolje iz obilja onoga što nam priroda nudi iz okružja. Uvijek prepostavljajući kvalitetu kvantiteti, glavni chefovi stalno mijenjaju i prilagodavaju menije u skladu sa sezonskim i dnevno dostupnim lokalnim namirnicama koje im stižu iz cijele bogate zadarske regije. Uživajući privilegiju suradnje s najboljim lokalnim ribarima i proizvođačima, strastveni su u predstavljanju delicija, reinterpretirajući klasična i tradicionalna jela na suvremen i eklektičan način. Dovoljno je napomenuti da će zadarski kuvarska duo chef Tomislav Karamarko, mentor Josip Vrsaljko i pomoćnik Gabriel Benić, predstavljati Hrvatsku na prestižnom natjecanju Bocuse d'Or Europe.



13

Saša Burić, Cropix

Konoba Griblja

Sukošan

Sukošan je gradić smješten u prostranom zaljevu Zlatna luka, Jadranskom magistralom 7km jugoistočno od Zadra, a tamo se smjestila već dugi niz godina poznata konoba Griblja.

Renomirani dalmatinski chefovi Braco Sanjin i Ivan Pažanin ovog su se ljeta vratili u Konobu Griblja u kojoj su zajedno radili prije trinaest godina. Doduše, tada u odnosu mentora i učitelja, a danas kao vlasnici, kolege, partneri i veliki prijatelji. Ova kultna konoba smjestila se u prelijepom kamenom zdanju u samome centru Sukošana. Ambijent Griblje odiše dalmatinskim podnebjem. Stari uporabni predmeti i ručni radovi krase kamene zidove.

Jela konobe Griblja su spoj tradicionalne i suvremene gastronomije, odnosno svježe tradicionalne namirnice dalmatinskog i istarskog područja pripremane na suvremen i kreativan način.

OPCIJA 4

**PETAK 7. LISTOPADA
19:30 – 22:30 SATI**

Konoba Griblja, Sukošan

fine dining

Domačin: chef Braco Sanjin, Maître Rôtisseur

Prijevoz autobusom (45min vožnje)

18:00 h – polazak ispred Hotela ladera

22:30 h - povratak prema hotelu

maksimalno: 30 osoba
dress code: smart casual s ribonom

CHEF BRACO SANJIN

Maître Rôtisseur

Rođen u Rijeci karijeru je i započeo u Rijeci a potom nastavio u Istri gdje je radio u nekoliko restorana. Nakon pauze zbog rata i odlaska na bojište odlazi u Italiju u Madonnu di Campiglio. U tamošnjem hotelu „Ariston“ provodi pet godina prošavši put od su-chefa do chefa restorana. Povratak u Hrvatsku najprije ga vodi u Istru, zatim u Medulin i Staru Bašku na Krku. Nakon tri i pol godine kao chef u Pansionu Gradina, u stobrečki Epetion dolazi 2002, zatim odlazi u splitsku Neveru, potom u sukošansku Griblju a onda u splitsku Terru. U Kadenu dolazi na samom početku rada restorana i ostaje sedam godina. Zahvaljujući njegovim uvođenjem vrhunskih namirnica, drugih tehniku kuhanja, suvremenih porezentacija i autorskih jela, Kadena postaje i godinama ostaje jedna od najznačajnijih dalmatinskih gastronomskih adresa. Jedan je od pionira tematskih sparivanja vrhunskih hrvatskih vina i autorskih jela.



Grad Zadar i Muzej antičkog stakla - izlet brodom

U našem drugom izletu, uputiti ćemo se u pomorsku avanturu prekrasnim katamaranom Paula koji će nas čekati na prihvatnom doku Falkensteiner hotel resorta. Ploveći uz našu prekrasnu obalu, nakon otprilike 45 minuta, uplovit ćemo u samo središte grada Zadra.

Ovisno o broju prijavljenih, podijelit ćemo se u dvije grupe. Jedni će uz vodstvo turističkog vodiča krenuti u obilazak starog grada, njegovih atrakcija i znamenitosti kao što su crkva Sv. Donata, Kalelarga, katedralu sv. Stošije, Forum, orgulje i Pozdrav Suncu. Druga grupa će za to vrijeme provesti u muzeju na radionici puhanja anitčkog stakla te razgledavanju ostatka muzeja. Kako nitko ne bi ostao zakinut, grupe će se po završetku prve aktivnosti zamijeniti te svaka krenuti u drugu aktivnost.

Po završetku svih aktivnosti, zajedno ćemo se skupiti na terasi muzeja gdje ćemo moći nadoknaditi izgubljene kalorije ukusnim brunchem i osvježiti pjenušcem, vinom ili nekim drugim pićem.

Sada siti i zadovoljni, krećemo prema brodu koji će nas odvesti nazad do naših hotelskih soba kako bi se odmorili i pripremili, jedni za inauguraciju a drugi za gala večeru.

**SUBOTA 8. LISTOPADA
9:30 – 14:30 SATI**

Zadar

Prijevoz brodom (45min)
9:30 h – polazak iz Falkensteiner Hotel Resorta
10:15 h - dolazak ispred Muzeja Antičkog stakla
10:30 h - Grupa 1 - radionica puhanja stakla
10:30 h - Grupa 2 - obilazak starog grada
11:30 h - Grupa 1 - obilazak starog grada
11:50 h - Grupa 2 - radionica puhanja stakla
12:50 h - brunch na terasi Muzeja antičkog stakla
13:30 h - polazak brodom prema hotelu

U CIJENU UKLJUČENO:
turistički vodič i prijevoz brodom
ulaznica za Muzej antičkog stakla
brunch na terasi Muzeja antičkog stakla
maksimalno: 60 osoba
dress code: casual



Inauguracijska svečanost

Atrij Providurove palače, Zadar

Udruga *Chaîne des Rôtisseurs* jednom godišnje uz poseban ritual prima nove članove. Uz „profesionalne” članove – restoratere, chefove, hotelijere, sommeliere, uljare i vinare – na inauguracijskoj svečanosti članovima se proglašavaju i oni odabrani gourmeti koji su izrazili spremnost da budu članovi, a dobivaju se i promaknuća.

Na toj zasebnoj svečanosti, koja će se održati u novootvorenom atriju Providurove palače u Zadru u prostranom i jako lijepo uređenom povijesnom prostoru. Providurova palača predstavlja monumentalnu građevinu koji dominira istočnim dijelom povijesne jezgre grada Zadra, a u kojem su kroz povijest bile smještene institucije gradske vlasti. Providurova palača zajedno sa susjednom Kneževom palačom spada u rijetke dijelove grada koji nisu stradali u razaranju grada Zadra u drugom svjetskom ratu, ali je izgubila urbano, društveno i arhitektonsko značenje koje je imala stoljećima. Najstariji dio Palače datira iz 1607. godine, te je Palača nadograđivana od 17. do 20. stoljeća. Zbog svoje iznimne kulturno-povijesne važnosti Providurova palača je još 1978. godine uvrštena u Registar nepokretnih kulturnih spomenika RH.

Na inauguraciji će biti prisutni novi članovi i oni stari koji su propustili ceremoniju inauguracije na proteklom Grand Chapitru u Rovinju. Svojim prisustvom, inauguraciju će uveličati i internacionalni čelnici *Chaîne des Rôtisseursa*, predvođeni voditeljem ceremonije gospodinom Klausom Tritschlerom, *Conseils d'Administration et Magistral*, *Bailli Délégué* Njemačke i *Directeur International de Développement et Communication*, *Comité International des Jeunes Sommeliers*.

**SUBOTA 8. LISTOPADA
18:30 – 19:30 SATI**

**Inauguracijska svečanost
Providurova palača**

Prijevoz autobusom (30min)
18:00 h - polazak ispred hotela ladera
19:30 - povratak prema hotelu
dress code: black tie (gowns with ribbons)
maksimalno: 60 osoba





Gala večera

Ventus Hall, Falkensteiner Punta Skala Hotel Resort

Nakon dva aktivna dana, prepuna delicija, upijanja ambijenta i atmosfere samog grada, na red dolazi kruna *gourmet* dijela drugog *Grand Chapitre* odnosno gala večera koju priprema tim *chefova* pod dirigentskom palicom Tomislava Šimića i Mate Orlića.

Uz uzvanike iz društvenog života i predstavnike turističkih asocijacija i medija, naše posebne gošće na ovoj svečanoj večeri bit će *Sommelier* hotela u kojima boravimo, a koji će se pobrinuti da birane sljedove jela upare s najboljim vinima kako naših članova vinara, tako i onih koji će to tek postati. Pored deserta, večeru ćemo zasladiti jednim malim glazbenim iznenadenjem.

Želimo da uživate u kuharskim majstorijama naših *chefova* i da ova večera kao kruna našega trodnevног *Grand Chapitre* ostane svima u dobrom sjećanju.

**SUBOTA 8. LISTOPADA
20:00 – 23:00 SATI**

Gala večera

Ventus Hall

Falkensteiner hotel resort Punta Skala

maksimalno: 150 osoba

dress code: black tie (gowns with ribbons)

Chaine des Rôtisseurs

Bailliage National de Croatie

Petra Hektorovića 2

10000 Zagreb, Hrvatska

Tel.: +385 1 4724 824

info@chaine.hr

www.chainedesrotisseurs.com

www.chaine.hr

