



# Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage National de Croatie

III. Grand Chapitre Hrvatska 2023.

Mali Lošinj, 13.-15. listopada 2023.







# Riječ dobrodošlice

Dragi članovi Hrvatskoga gastronomskog udruženja, dragi članovi *Chaîne des Rôtisseurs*, ma iz kojeg kutka zemaljske kugle dolazili, nama ste svi dobrodošli! Bilo bi nam drago da u što većem broju svojom prisutnošću uveličate ovaj naš treći *Grand Chapitre*. Za njegovo odvijanje odabrali smo mali grad, koji čak i u imenu nosi taj epitet, no mjesto s gotovo dvjesto pedeset godina kontinuiteta u ugostiteljstvu, odnosno turizmu. Ovo je itekako odabir koji korespondira s gastronomijom i svime onim što je poslanje našeg *Chaîne des Rôtisseurs*. Morem omeđen prostor, jedan od najljepših hrvatskih otoka, ujedno i najnaseljeniji i po civilizacijskim stečevinama najnapredniji, pruža nam mogućnost da se na čistom zraku i potpuno relaksirani družimo, diskutiramo i gostimo. Gdje god usmjerili svoj pogled u šetnji otokom, vidjet ćete samo ljepotu i ničim narušenu kultiviranu prirodu, a pred vama će se neprekidno mijenjati pejzaži jedan atraktivniji od drugog, prepuni različitosti. Sve ono što je u hotelijerstvu u protekla dva stoljeća nastajalo na ovom otoku zadnjih je desetak godina na tim temeljima podignuto na visoku razinu gastronomije i luksuznog smještaja.

Još jednom, dobro došli!



*Vive la Chaîne!*

Dalibor Greganić

*Bailli Délégué du Bailliage National*





## *Lošinj – otok s više od 2600 sunčanih sati godišnje*

Miješanje morskih struja Istre, Kvarnera i Dalmacije otoku Lošinju daje sva obilježja Mediterana i blage klime. Na otoku dugačkom 31 km dva su veća naselja, Mali i Veli Lošinj, i tri manja, Čunski, Sv. Jakov i Nerezine. (Iznad Nerezina je brdo Osorčica s najvišom otočnom kotom – 589 m.) Administrativno se teritorij Grada Malog Lošinja proteže sve do mjesta Belej na Cresu, pa osim Osora na samom spoju otoka Cresa i Lošinja uključuje još i Punta Križu i Ustrine te pet, šest zaselaka. Gradska uprava proteže se i na nastanjene otoke Unije, Male i Vele Srakane, Susak i Ilovik te desetak nenastanjenih. Ukupno na „lošinjskom“ teritoriju živi 8390 stanovnika. U Malom Lošinju su osnovna i srednja škola (gimnazija, strukovna i pomorska škola, glazbeno učilište), knjižnica s čitaonicom, centar kulture s kinom i polivalentnom pozornicom te zdravstvena ustanova sa stacionarom (u Velom Lošinju je lječilište za alergijske bolesti). Lošinj ima i manji aerodrom s betoniranom pistom. Svakodnevno je povezan s otocima pod jurisdikcijom Grada te sa središtem Primorsko-goranske županije u Rijeci, brzom brodskom linijom (katamaran) te više puta na dan autobusnom. Od kasnog proljeća do rane jeseni do Lošinja se može brodskom i katamaranskom linijom iz Zadra i Pule. Muzeji su u Malom i Velom Lošinju te u Osoru. Na otoku djeluju stalno amatersko kazalište i limena glazba, dva zbora, mažoretkinje i klapa, te niz različitih sportskih klubova, a najveću slavu u sportovima svijetom su mu pronijeli jedriličari.





Fotografija: Sandro Tariba

## *Povijest*

Cresko-lošinjsko otočje u antičko se doba zvalo zajedničkim imenom Apsyrtides. Ime je vezano uz mitskog junaka Apsirta i jednu od najintrigantnijih antičkih legendi. Jazon se lukavstvom, uz pomoć čarobnice Medeje - kćeri kralja Eata iz Kolhide - dočepao zlatnoga runa. Na brodu Argo sa svojim drugovima Argonautima dao se u bijeg ploveći Jadranskim morem. Slijedi ga kraljev sin Apsirt koji sustiže Argonaute, no tu se opet u legendu uplela Medeja do ušiju zaljubljena u Jazona. U borbi protiv vlastita brata učini tako da ga u Jazon pobjeđuje u boju. Od dijelova njegova tijela pobacanih u more nastade arhipelag Apsyrtides, odnosno otoci Cres i Lošinj te cijelo otočje s još pet nešto većih i nastanjenih otoka i desetak manjih.

Otoci Cres i Lošinj u davnoj su prošlosti činili cjelinu. Ovaj ih put nije razdvajala Medeja, nego jedan on najvažnijih trgovačkih puteva Serenissime. Razdvojeni su umjetno prokopanim kanalom kod Osora, gdje su se brodovi na putu iz Venecije prema Otrantu i obrnuto obvezno sklanjali radi opskrbe hranom i vodom. (Do gradnje pomorskog kanala brodovi su se preko osorske prevlake vukli po okruglim trupcima.)

Gotovo nenastanjen do sredine 13. stoljeća, Lošinj se do 19. stoljeća razvio u jedno od najvažnijih jadranskih pomorskih središta, a grad Mali Lošinj, nakon Trsta, u drugu najvažniju luku na Jadranu. Razlog najviše leži upravo u







idealnom zakloništu za brodove u jednom od najvećih zaljeva sjevernoga Jadrana. (Usmena predaja kaže da se zvao Valle de Sant Augustus, jer se prije dvije tisuće godina u njemu sklonio rimski imperator August s flotom.) Lošinjani su bili cijenjeni po svojoj vještini izrade jedrenjaka, ali i kao jedni od najboljih pomoraca na Mediteranu. Brodogradnja, pomorstvo i trgovina definirali su u 18. stoljeću izgled luke, odnosno centar Malog Lošinja koji je gotovo nepromijenjen ostao do danas kad uživa u ulozi najvećeg i najrazvijenijeg otočnog mjesta na Jadranu. U 19. stoljeću imao je čak jedanaest brodogradilišta. Zahvaljujući njima, Mali Lošinj postao je europska brodograđevna i brodarska sila – brojem izgrađenih jedrenjaka duge plovidbe uzdigao se do drugog mjesta u Austro-Ugarskoj. Lošinjsko brodarstvo imalo je u drugoj polovini 19. stoljeća gotovo 150 jedrenjaka, što je više od cijele susjedne Istre. Plovidba na jedra dostigla je vrhunac između 1855. i 1870., kada na lošinjskim jedrenjacima plovi 1400 kapetana i mornara.

Počeci turizma sežu u 1885. godinu kada se kao prvotni oblik na otoku pojavio zdravstveni turizam. Točnim se smatralo da na tadašnju teško izlječivu tuberkulozu kao melem djeluje morski zrak – aerosol od sitnih kapljica mora, pomiješan s mirisom crnogorice. Prvi je turist Lošinja registriran 21. siječnja 1885. godine,

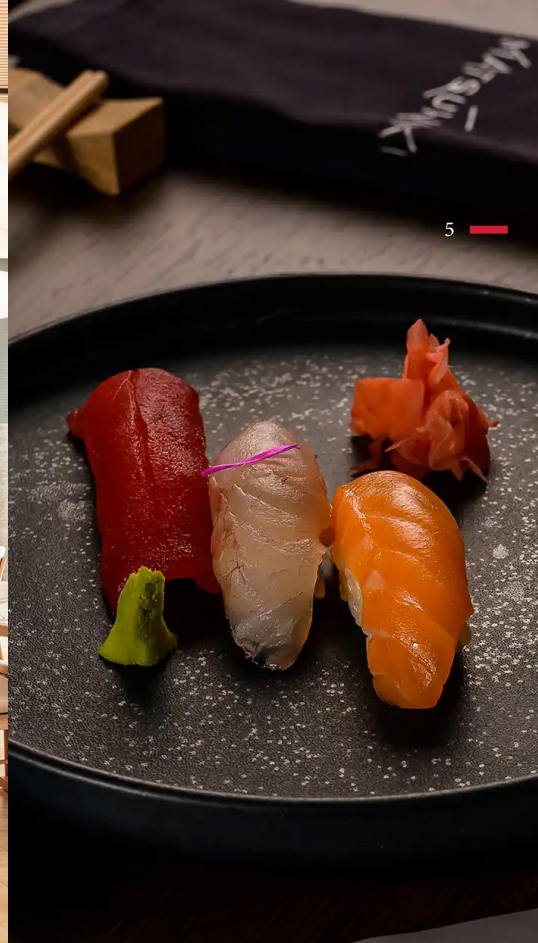
a već dvije godine poslije Mali Lošinj dobiva svoj prvi hotel – Vindobonu.

Zahvaljujući iznimnim karakteristikama klime, Lošinj je 1892. ukazom Ministarstva zdravstva Austro-Ugarske Monarhije proglašen klimatskim lječilištem. Postao je jedno od omiljenih odmorišnih destinacija austrougarske aristokracije koja na otoku gradi brojne vile i ljetnikovce koje ga krasi i danas.

Ljetni se turizam počeo sve više razvijati nakon 1905. godine, kada su bila izgrađena kupališta, hoteli i pansioni u najljepšoj otočnoj uvali, Čikat. Već je tada ovaj predio bio okružen gustom šumom, prema ingenioznoj zamisli botaničara, meteorologa i prirodoslovca Ambroza Haračića, obalnim šetnicama dugim čak 6 km te čitavom mrežom šetališnih putova.

I danas je Lošinj poznat kao klimatsko lječilište u terapiji bolesti dišnih putova i alergija. Otok je idealan za tjelesni i duševni oporavak, osobito u zimskim, proljetnim i jesenskim mjesecima. Ovu devetnaestostoljetnu ideju zdravog življenja i duševnog mira danas uspješno nastavlja najveća otočna hotelska grupacija Lošinj Hotels & Vilas nadograđujući ideju uživanja u najljepšim otočnim ambijentima u uvalama na zapadnoj strani otoka.





## Matsunoki

Hotel Bellevue

Japanski restoran u luksuznom prostoru hotela Bellevue kreirali su dizajnerski virtuozni Studija Franić-Šekoranja. Moderan je to i elegantan prostor s istaknutim sushi barom i otvorenom kuhinjom koja posjetiteljima pruža zanimljivost uvida u pripremu hrane.

Orhan Cakiroglu, chef rodnom iz Turske sjajno je novo pojačanje tima restorana Matsunoki. Ovaj uspješan kulinarski majstor koji je svoje iskustvo stekao u nekim od najpoznatijih i nagrađivanih restorana kao što su Zuma i Hakkasan, već je izgradio impresivnu kulinarsku karijeru. Njegovo temeljito poznavanje japanske suvremene kuhinje i prirodna kreativnost ogledaju se u kulinarskim kreacijama kojim već više od dvadeset godina oduševljava goste.

Nagrađen Michelinovim tanjurom i 15.5 bodova gastronomskog vodiča Gault&Millau, Matsunoki je fuzijski restoran i nudi tradicionalnu japansku kuhinju u kojoj se spajaju originalne japanske namirnice sa svježim mediteranskim namirnicama iz lokalnog ekološkog uzgoja. Nigiri sushi, maki sushi te ostale vrhunske delicije dobro osmišljenog jelovnika, pružit će Vam iznimni gastro doživljaj. Doživljaj hrane upotpunit će posebna ponuda whiskeya renomiranih japanskih destilerija poput Nikka Taketsuru, The Yamazaki, Hakushu i Hibiki kao i ponuda pjenušavih i mirnih sake vina.

Zahvaljujući vinskoj karti koju je pažljivo odabrao sommelier Filip Veselovac, Matsunoki je osvojio nagradu "Best of Award of Excellence", označenu s dvije vinske čaše, prema izboru 2023 Restaurant Awards poznatog američkog časopisa Wine Spectator.

### OPCIJA 1

**PETAK 13. LISTOPADA  
19:30 – 23:00 SATI**

**Ograničenje broja sjedećih mjesta: 50  
osoba**

**Uključeno:**

- Jelovnik od 5 sljedova
- Sljubljivanje vina s jelovnikom
- Gazirana i negazirana voda

### CHEF ORHAN CAKIROGLU

Ovaj iskusni chef vlasnik je restorana Nagaya iz Düsseldorfa, nositelja prestižne Michelinove zvjezdice i impresivnih 17 bodova Gault & Millaua. Svoje je vještine usavršio radeći s legendarnim velemajestorom tradicionalne niponske kuhinje, Toshirom Kandagawom, kao i Takadom Hasshom, zvijezdom inovativne kulinarske umjetnosti, koji je poznat po svom progresivnom pristupu Kaiseki. Sashimi hamachi, Tempura shrimp kadif i Wagyu loin steak samo su neki od izvornih japanskih specijaliteta koji će goste restorana Matsunoki odvesti na nenadmašno putovanje ovom zemljom očaravajuće povijesti i kulture.





## Steakhouse Diana

Villa Diana

Na prostranoj terasi restorana Diana, smještenom u jedinstvenom ambijentu uvale Čikat, s osmijehom će vas dočekati ljubazno osoblje i oduševiti toplom i prijateljskom atmosferom.

Steakhouse Diana koristi samo najbolje odreske iz Hrvatske, ali i svijeta, kao što su rib-eye, T-bone, striploin, biftek itd. Vrhunski odresci odležavaju primjenom metode suhog odležavanja u komori za odležavanje, koja mesu daje prepoznatljive okuse i izvrsnu teksturu čak i prije pripreme na originalnom argentinskom asado roštilju. Ponose se i vinskom kartom koja uključuje vina malih, obiteljskih hrvatskih vinarija. Vinska karta sastoji se od autohtonih hrvatskih sorti od kojih su neke pravo otkriće. Usprkos uobičajenim očekivanjima za otok, u Diani su uspjeli transformirati tradicionalna očekivanja, postavši jedan od najboljih mjesta za uživanje u odležanim komadima govedine, čak i tijekom cijele godine.

Tajna je u vrhunskom mesu i iznimnoj vještini pri pečenju. Njihovi komadi govedine odležavaju u dry ageru 21 dan kako bi postigli savršen okus, dok se manji rezovi njeguju 12 do 18 dana. Vrhunac mesnog iskustva je njihov T-bone steak.

### OPCIJA 2

**PETAK 13. LISTOPADA  
19:00 – 22:00 SATI**

**Ograničenje broja sjedećih mjesta: 25  
osoba**

**Uključeno:**

- Jelovnik od 5 sljedova
- Sljubljivanje vina s jelovnikom
- Gazirana i negazirana voda

### CHEF DAVOR FORNAŽAR

Prije deset godina Davor je preuzeo restoran od svog mentora i postao poznat po ukusnim i modernim jelima s daškom tradicije. Veliki zaokret Davor je napravio 2020. godine kada je već poznati tradicionalni otočki restoran transformirao u afirmirani steakhouse.

Predanim radom i neusporedivom brigom za svaki komad mesa Davor je svoj restoran pozicionirao u sam vrh tog žanra u Hrvatskoj.





## Alfred Keller

Boutique Hotel Alhambra

Nagrađena jednom Michelin zvjezdicom i s 16.5 bodova gastronomskog vodiča Gault&Millau, te pod budnim okom nagrađivanog chefa Christiana Kuchlera, kuhinja restorana Alfred Keller oslanja se na čistoću svake namirnice, majstorske tehnike i kreativnu viziju chefa Michaela Gollenza.

U pažljivo osmišljenom konceptu sjajnog gastronomskog doživljaja koji Alfred Keller nudi središnje mjesto zauzimaju najbolje hrvatske namirnice, riba i meso. Jelovnik se često mijenja te se oslanja na održivost opskrbnog lanca i lokalni uzgoj, a okusi jelovnika dolaze do istinskog izražaja upotrebom isključivo najsvježijih prirodnih sastojaka s otoka Lošinja i neposredne okolice. Kuhinja chefa Michaela Gollenza zasniva se na klasičnim francuskim tehnikama kuhanja, a obogaćuju je okusi iz cijeloga svijeta.

Vinska karta oslanja se na istu progresivnu filozofiju, istovremeno poštujući povijest proizvodnje vina u Hrvatskoj i na Balkanu koja se odražava u vinima istaknutih proizvođača i najtraženijim berbama. Karta doseže nove visine nudeći drugačiji senzibilitet i inovativne trendove. Zahvaljujući vinskoj karti koju je pažljivo odabrao sommelier Filip Veselovac, restoran Alfred Keller je osvojio nagradu "Best of Award of Excellence", označenu s dvije vinske čaše, prema izboru 2022 Restaurant Awards poznatog američkog časopisa Wine Spectator.

Interijer svojim toplim i neutralnim bojama, organskim oblicima, prozorima od poda do stropa te zaobljenim i manje formalnim oblicima gostima pruža pristupačniji i osobni gastronomski doživljaj dok istovremeno uživaju u panoramskom pogledu na zaljev Čikat koji se proteže ispod restorana.

### OPCIJA 3

#### **PETAK 13. LISTOPADA 19:30 – 23:00 SATI**

**Ograničenje broja sjedećih mjesta: 25  
osoba**

**Uključeno:**

- Jelovnik od 4 sljeda + amuse bouche
- Sljubljivanje vina s jelovnikom
- Gazirana i negazirana voda

#### **CHEF MICHAEL GOLLENZ**

Kuhar rođen u Austriji koji nadgleda Alfred Kellera, restoran s potpisom Boutique Hotela Alhambra nedvojbeno je sila na koju se mora računati. Zvezdani mladi talent koji je radio uz kulinarne majstore s Michelinovim zvjezdicama kao što su Christian Scharrer i Stefan Heilemann, u renomiranim restoranima uključujući Ecco, Widder Restaurant u Zürichu i Restaurant Aphrodite u Hotelu Giardino, Ascona. Restoran je osvojio izvrsne kritike i iznimno visoke ocjene za izvanredne kulinarne vještine i impresivnu gastronomsku ponudu koju je Michael uspio pokazati u samo nekoliko mjeseci nakon što je preuzeo kormilo željenog restorana. Do sada su dragulji u kruni Michelin\* i Gault&Millau Croatia Trophy Great Chef of Tomorrow 2022.





## *Pomorska tradicija otoka Lošinja: izlet brodom*

**Mali Lošinj** najveće je naselje na otoku. Smješten je s južne strane lošinjskog zaljeva te je zahvaljujući tom položaju postao važno pomorsko i trgovačko, a danas i turističko središte. Smješten je u uvali Augusta, najvećoj zatvorenoj uvali ovoga otočja. Sa 7000 stanovnika, danas je Mali Lošinj najveći otočni grad na Jadranu. Počeci Malog Lošinja sežu u 12. stoljeće kada je na otok došlo dvanaest hrvatskih obitelji nastanivši se u istočnoj uvalici Sv. Martin. Prvi hrvatski doseljenici bili su stočari i poljoprivrednici. Kako su poslije prelazili na ribarstvo, pomorstvo i brodogradnju, i cijelo se naselje selilo prema obali. Zlatno doba Malog Lošinja bio je konac 19. stoljeća kada je, zahvaljujući moru i pomorstvu, „Malo selo“ postalo pomorski gradić. Zbog velikih promjena i krize pomorstva na ovom području, prelaskom s jedrenjaka na parobrode činilo se da je sudbina takvih i sličnih gradića zapečaćena. Otkrivanjem zdravstvenih učinaka otočne klime te nastajanjem nove privredne grane, turizma, otvorena je nova stranica u povijesti Malog Lošinja. Upravo ovoj kombinaciji bogate povijesti i prekrasne prirode Mali Lošinj duguje svoju privlačnost turistima. Posjetitelji dolaze kako bi uživali u čarima Mediterana, istraživali šarmantne ulice grada, ali i iskusili ljekovitu klimu koja ga je proslavila. Pored toga, otočni akvarij, jedan od najstarijih u Europi, privlači zaljubljenike u podvodni svijet, pružajući im priliku da istraže bogatstvo lokalnog morskog života.

**SUBOTA 14. LISTOPADA  
10:00 – 15:00 SATI**

**Polazak brodom iz uvale Čikat  
(Veli mul)**

**Vožnja do Muzeja Apoksiomena  
u Malom Lošinju**

U CIJENU UKLJUČENO:

Turistički vodič

Piće na brodu

Panoramska vožnja brodom.

Razgled Malog Lošinja

Ulaznica za Muzej Apoksiomena

Informativno vođenje u muzeju

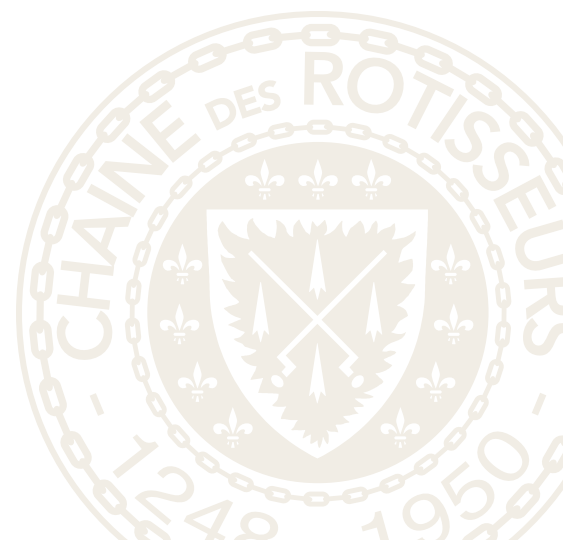
Napomena: minimum 10 osoba





U ugodnoj panoramskoj vožnji uz stručnog vodiča upoznat ćemo Lošinj, njegove obale i uvale, uživati u jedinstvenoj panorami arhipelaga te se okrijepiti čašom vina. Nakon 45 minuta vožnje pristat ćemo u luci Mali Lošinj, prošetati gradom uz turističkog vodiča te posjetiti Muzej Apoksiomena. Muzej Apoksiomena domaćin je jednom od najvažnijih arheoloških nalaza na ovom dijelu Jadrana - brončanom kipu atleta Apoksiomena. Ovaj izvanredno očuvani kip, visok 192 cm, izvađen je iz podmorja između otočića Vele Orjule i otoka Lošinja 27. travnja 1999. godine. To je jedina zasad pronađena velika brončana statua na istočnoj obali Jadrana, a pretpostavlja se da je u more dospio početkom 1. stoljeća.

Kip Apoksiomena prikazuje mladog sportaša u trenutku dok koristi strugalo (strigil) kojim sa svoga tijela struže ulje, prašinu i znoj nakon natjecanja. Od osam dosad poznatih varijacija Apoksiomena, lošinjski kip smatra se najcjelovitijim i najbolje sačuvanim. Iako autor kipa ostaje nepoznat, klasična ljepota i iznimna vještina izrade sugeriraju prisustvo vrhunskog majstora. Original kipa trajno je smješten u Muzeju Apoksiomena, koji se nalazi u centru grada Malog Lošinja i čuva ovaj izuzetno važan dio lokalne kulturne baštine.







## *Tradicije Cresko-lošinjskog arhipelaga – izlet autobusom*

Nakon kratkog razgledavanja Osora, grada muzeja, zaputit ćemo se u Martinšćicu, gdje ćemo posjetiti destileriju samoniklog ljekovitog i aromatičnog bilja (OPG Kučić).

Zbog specifičnog geografskog i klimatskog položaja te povoljnog utjecaja morskog aerosola, već više od stoljeća esencijalna ulja iz Martinšćice održavaju kvalitetu kao najbolja eterična ulja ovog djela Mediterana. Posjet ekološkom poljoprivrednom gospodarstvu uključuje i mogućnost kupnje ekoloških eteričnih ulja lavande, smilja, kadulje, ružmarina, lovora, smreke itd. te hidrolata prirodnih sapuna i mirisnih vrećica s otočkim biljem.

Nakon Martinšćice, autobusom ćemo se zaputiti prema Lubenicama – jedinstvenom naselju smještenom na strmoj litici s predivnim pogledom na pučinu. Nakon Lubenica, posjetit ćemo siranu u Loznatima gdje ćemo imati priliku degustirati izvrsni ovčji sir.

Putovanje nastavljamo uz Vransko jezero, jedno od najvećih kraških fenomena Hrvatske, do renesanskog grada Cresa, jednog od najljepših na sjevernom Jadranu. Tijekom razgleda kulturno-povijesnih zanimljivosti grada, istražiti ćemo gradsku vrata, mandrač, trg te najveću gradsku renesansku palaču obitelji Moise i palaču znamenitog renesansnog filozofa Frane Petrića, poznatog i kao Franciscus Patricius.

**SUBOTA 14. LISTOPADA  
09:00 – 15:45 SATI**

**Tradicije Cresko-lošinjskog arhipelaga - izlet autobusom**

**Polazak autobusom u 09.00  
pred hotelima u uvali Čikat**

**Vožnja prema Osoru, Lubenicama,  
Martinšćici i Cresu**

U CIJENU UKLJUČENO:

Turistički vodič

Transfer autobusom

Posjet destileriji (OPG Kučić Martinšćica),

Degustacija ovčjeg sira u sirani u Loznatima

Napomena: minimum 10 osoba, maximum  
30 osoba





## *Kuharska radionica Maria Mandarića i Orhana Cakiroglua*

Uzbudite svoje kulinarske strasti i pripremite se za jedinstveno iskustvo koje će vas odvesti u svijet vrhunske kuhinje! Imamo čast najaviti ekskluzivnu kulinarsku radionicu koju će voditi nagrađivani chef Mario Mandarić.

Ovaj mladi talent iz svijeta gastronomije podijelit će s vama tajne koje stoje iza nevjerojatnih okusa i prezentacija koje karakteriziraju restorane s Michelin zvjezdicama. Tijekom radionice, imat će te priliku susresti se i surađivati s još jednim izvanrednim kuharom - chefom Orhanom Cakirogluom. Budući da je Mario prepoznat po svojoj strastvenoj posvećeno-sti "zero food waste" filozofiji, ova radionica ide korak dalje, gdje će te također osjetiti duboko poštovanje prema hrani i njezinim resursima.

Kroz praktične demonstracije i interaktivne vježbe, dvojac će vas voditi kroz izradu remek-djela inspiriranih Michelin kuhinjom, istovremeno ističući važnost smanjenja otpada hrane. Saznat ćete kako iskoristiti svaku komponentu namirnica, stvarajući zadivljujuće obroke dok istodobno pridonosite održivosti.

Ova radionica nije samo prilika da naučite vještine koje stoje iza nekih od najsofisticiranijih jela na svijetu; to je poziv da se pridružite pokretu osviještenosti o hrani i doprinesete borbi protiv bacanja hrane. Ne propustite priliku biti dio ovog jedinstvenog događaja i uplovite u svijet kulinarske virtuoznosti i održivog pristupa prema hrani.

---

**SUBOTA 14. LISTOPADA  
11:30 – 13:30 SATI**

**Kuharska radionica Maria  
Mandarića i Orhana Cakiroglua**

Matsunoki

Hotel Bellevue

Napomena: maksimum 20 osoba

---

### **MARIO MANDARIĆ**

#### ***Conseiller culinaire***

Mario Mandarić, talentirani splitski chef i humanitarac, izrastao je iz nekonvencionalnog puta. Nakon izazova u školi i tetovaže kuharskog zanata u praksi, postao je jedan od vodećih kuhara svoje generacije. Svoju strast prema kulinarstvu iskazuje kroz kreativne i održive pristupe kuhanju, pridonoseći "zero food waste" filozofiji. Njegova inovativna večera od sedam sljedova s viškom namirnica osvijestila je problem bacanja hrane, a Forbes ga je prepoznao kao jednog od 30 najutjecajnijih mladih ljudi u Europi. Mario i dalje nadahnjuje kroz svoje vještine i humanitarni rad, dok istovremeno širi svijest o važnosti očuvanja hrane i okoliša.





## *Inauguracijska svečanost*

Jednom godišnje s posebnim ritualom u Chaîne des Rôtisseurs primaju se novi članovi. Uz „profesionalne“ članove – restoratore, chefove, hotelijere, sommeliere, maslinare i vinare – na inauguracijskoj svečanosti članovima se proglašavaju i oni odabrani gourmeti koji su izrazili spremnost da budu članovi, a vrše se i promaknuća. “Polaganje mača” je simbolički ritual koji se koristi tijekom inauguracijske svečanosti kako bi označio prihvaćanje novih članova u Chaîne des Rôtisseurs udruženje. Umjesto stvarnog mačevanja, ovaj ritual uključuje simbolično držanje ili dodirivanje mača kao dio ceremonije. Ovaj ritual ima svoje korijene u povijesti i tradiciji, te dodaje ozbiljnost i solenost samom činu prihvaćanja novih članova. Na toj zasebnoj svečanosti koja će se održati u hotelu Bellevue, u prostranoj i jako lijepo uređenoj dvorani Mundus koja će još dobiti i sve insignije Chaîne des Rôtisseursa, bit će nazočno i internacionalno čelništvo ovog našeg bratstva.

**SUBOTA 14. LISTOPADA  
18:30-19:30 SATI**

### **Inuguracijska svečanost**

Hotel Bellevue (dvorana Mundus)

Dress code: black tie (gowns with ribbons)





## Gala večera

Hotel Bellevue, restaurant Bava

Nadamo se da su vam protekla dva dana bila u svemu po volji, po otočnom ambijentu koji smo izabrali za naš *Grand Chapitre*, po delicijama koje su vam spravljali naši *chefovi* i po svemu drugom što smo pripremili za vas. Kruna *gourmet* dijela trećeg *Grand Chapitrea Bailliage de Croatie* je gala večera koju priprema chefica Lorraine Sinclair. Gala večera, posebno kada je organizira *Chaîne des Rôtisseurs*, predstavlja izvanredno iskustvo koje spaja vrhunsku hranu, vina, eleganciju i kulturu. Sve ove komponente zajedno stvaraju jedinstveno iskustvo koje se pamti, čineći gala večeru ne samo obrom, već i pravim kulturnim događajem.

Ova svečana večera nije samo prilika da se okupimo u elegantnom ambijentu i uživamo u izvanrednoj hrani i zabavi, već je i prilika da pokažemo svoje veliko srce i solidarnost prema ljudima u Africi koji se bore za osnovno ljudsko pravo - pristup čistoj pitkoj vodi.

Glavni cilj naše večeri je prikupiti sredstva za izgradnju bunara za pitku vodu u Africi. Kroz vašu podršku i dobrotvorne donacije, možemo stvoriti pozitivan utjecaj na živote mnogih, omogućavajući im bolju budućnost i održivost. Svaka kap vode koja će teći iz ovih bunara predstavljat će nadu i promjenu za čitavu zajednicu. Želimo da uživajte u kuharskim majstorijama naših *chefova* i uopće da ova večera kao kruna našeg trećeg *Grand Chapitrea* ostane svima u dobroj uspomeni.

*Vive la Chaîne!*

### SUBOTA 14. LISTOPADA 20:00-23:00 SATI

#### Gala večera

Hotel Bellevue (restoran Bava)

Dress code: black tie (gowns with ribbons)

Napomena: maksimum 100 osoba

Prijem dobrodošlice u Alto Rosso Lobbyu.

#### Uključeno:

- Jelovnik od 6 sljedova
- Stjubljanje vina s jelovnikom
- Gazirana i negazirana voda

#### CHEF LORRAINE SINCLAIR

Posebnu pozornost zaslužuje glavna kuharica Gala večere, Lorraine Sinclair. Gđa Sinclair pridružila se hotelu Bellevue s pet zvjezdica, noseći sa sobom bogato međunarodno iskustvo i brojna priznanja koja je stekla tijekom svoje istaknute karijere. Kao članica uprave *Les Toques Blanches*, radila je u restoranima i hotelima širom svijeta, od Ujedinjenog Kraljevstva do Azije. Njene zasluge uključuju i poziciju korporativne šefice kuhinje u dva kineska restorana koja su zaradila Michelinove zvjezdice za vrijeme njenog rada.





## *Hotel Bellevue* \*\*\*\*\*

U srpnju 2014. otvoren je prvi lošinjski hotel s 5\*, Hotel Bellevue, koji svojim dizajnom i vrhunskom uslugom može zadovoljiti najzahtjevnije goste. Posebna pozornost prilikom preuređenja posvetila se očuvanju izvorne ideje te uređenju interijera. Tako hotelskim interijerom dominiraju drvo, madagaskarski kamen te oniks i mramor. Svaki detalj, poput stolica i sofa, stolova i ostalog namještaja je pomno biran, a osobita pozornost posvetila se rasvjeti hotela i njegove okoline. Upravo su hotelski prostori, sobe i apartmani Hotela Bellevue osvijetljeni posebno uređenom dizajnerskom rasvjetom – Architectural lighting design by Dean Skira, koja je nominirana za jednu od najprestižnijih nagrada na svijetu za rasvjetu, LDA Lighting Design Award, u kategoriji za najbolji međunarodni projekt rasvjete, dok je projekt morske rasvjete Meduza osvojio prvu nagradu na prestižnom natjecanju u Veneciji 2015. godine.

Hotel Bellevue ima 206 smještajnih jedinica, 185 soba i 21 suite, među kojima su i predsjednički apartman površine 185 kvadratnih metara i terasa od 119 kvadratnih metara te suitovi od 113 do 46 kvadratnih metara. Svaki od njih ima nezaboravan pogled, neovisno je li riječ o pogledu na uvalu Čikat i kristalno more, stoljetnu šumu ili hotelski atrij, i terase opremljene jacuzziima. Ponuda Hotela Bellevue zaokružena je Bellevue Spa Clinicom koja je 2022. godine osvojila prestižnu titulu najboljeg

novog Spa i wellnessa na svijetu koju dodjeljuje tvrtka Spafinder Wellness, a čime gosti imaju priliku uživati u jedinstvenom konceptu svojevrsnog hrama za dušu i tijelo. Također, Hotel Bellevue je proglašen pobjednikom u kategoriji Best Destination Spa 2018. za Condé Nast Johansens nagradu za izvrsnost, a koja predstavlja oznaku kvalitete koju prepoznaju potrošači profinjenog ukusa i turistički profesionalci.

Vrijedno priznanje za ovaj prvi luksuzni hotel u uvali Čikat pristiglo je upravo od gostiju koji su putem TripAdvisora Hotel Bellevue ocijenili jednim od najboljih hotela u čak četiri kategorije. Gosti su Bellevue svrstali među pet najboljih hrvatskih luksuznih hotela u 2022. godini (Top 25 Luxury Hotels – Croatia) te su ga smjestili među TOP 25 hrvatskih hotela (Top 25 Hotels – Croatia) i TOP 25 hrvatskih hotela za romantični odmor u Hrvatskoj (Top 25 Hotels for Romance – Croatia). Važnost nagrade prema izboru putnika (Travelers' Choice Awards) očituje se u tome što je to najveće priznanje koje može dodijeliti TripAdvisor, a izuzetno je dragocjena jer su upravo gosti svojim recenzijama i komentarima temeljenima na vlastitim iskustvima Bellevue svrstali u TOP 5 hrvatskih hotela koje odlikuje izvrsnost u ocijenjenom segmentu.





## *Boutique Hotel Alhambra*

\*\*\*\*\*

Otvaranjem Boutique Hotela Alhambra i Vile Auguste 5\* upotpunjena je priča uvale Čikat. Alhambra je stara austrougarska vila iz 1912. godine koju je projektirao ugledni bečki arhitekt Alfred Keller inspiriran španjolskim graditeljstvom. Kraj Alhambre se nalazi Vila Augusta, veličanstvena građevina klasicističkog stila i Art Deco detalja iz 1908. godine. Alhambra čini jedinstveno mjesto na kojem se spajaju duh aristokratskog vremena i izniman luksuz u kombinaciji s vrhunskom personaliziranom uslugom. Prilikom obnove hotela pomno je biran svaki komad namještaja, poput restauriranih starinskih komada, ekskluzivnih materijala i vrhunskog dizajna Louis Ghost Chairsa, Artisan drvenog namještaja, Sartori sagova, posteljine od brokata te Salvatore Ferragamo kozmetike. U Boutique Hotelu Alhambra gosti imaju priliku uživati u vrhunski opremljenih 36 deluxe soba i 15 suitova koji nose imena uglednih lošinjskih kapetana i zaslužnih vizionara lošinjskoga arhipelaga.

U sklopu hotela nalazi se i vinoteka koja sadrži više od 400 etiketa vrhunskih vina, koja uključuju i arhivu hrvatskih raritetnih vina. Ekskluzivna vina gosti imaju priliku kušati na degustacijskim večerima uz pratnju sommeliera te na jedinstvenim enološkim masterclassovima u sklopu kojih domaći i strani vinari, poput Sassicaie, Opus Onea, Château Mouton

Rotschilda, Château Lafite Rothschild, Domaine Hugela i Krauthakera predstavljaju svoje etikete s posebnim naglaskom na one koje nisu prisutne na tržištu.





POKROVITELJI

---



TURISTIČKA ZAJEDNICA  
**KVARNERA**  
*Raznolikost je lijepa*



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY  
KVARNER CANDIDATE 2026

**LOŠINJ**<sup>\*</sup>  
ISLAND OF VITALITY

---



SPONZORI

---



PREMIUM

| **VISA** |



PBZ CARD

**ekupi**





