

CHAÎNE DES RÔTISSEURS





Riječ dobrodošlice

Poštovani članovi i dragi prijatelji,

dobrodošli na IV. Grand Chapitre Dubrovnik, koji će se održati od 13. do 16. studenoga 2025. U gradu snažnih kamenih zidina i profinjenih okusa, okupit ćemo se kako bismo zajedno proslavili umijeće kuhanja, kulturu stola i prijateljstvo koje nas povezuje.

Ovogodišnji program pomno je osmišljen kako bi vam pružio niz doživljaja: od večeri dobrodošlice i vinskih majstorskih radionica do pažljivo kuriranih večera u vrhunskim restoranima te izleta koji spajaju terroir, tradiciju i suvremenu gastronomiju. Kulminacija susreta bit će svečana inauguracija i gala večera koja slavi izvrsnost i zajedništvo.

Hvala vam što svojim dolaskom dajete posebnu vrijednost ovom događaju. Pozivamo vas da istražujete, kušate i povezujete se — s mjestom, s ljudima i s pričama koje stoje iza svakog tanjura i čaše. Želimo vam tople susrete, nadahnjujuće razgovore i nezaboravne trenutke u Dubrovniku.

Vive la Chaîne!

Dalibor Greganić
Bailli Délégué, Membre du Conseil Magistral





Dubrovnik

Grad pod zidinama – kamena pozornica Mediterana na kojoj se kroz stoljeća susreću more, trgovina, diplomacija i umjetnost življenja. Dubrovnik je grad koji se ne obilazi užurbano; on se upoznaje polako, kroz ritam koraka po glatkom kamenu Straduna, kroz mirise mora i borova, kroz priče koje čuvaju palače, crkve i tvrđave, kroz razgovore s domaćinima i zalogaje koji otkrivaju lice juga.

Naša dubrovačka priča nije samo popis znamenitosti; to je poziv da osjetite duh grada koji je ponosan, otvoren, profinjen i – nadasve – gostoljubiv.



Zemljopisni položaj i klima

Smješten na krajnjem jugu hrvatskog Jadrana, Dubrovnik je prirodna kapija juga Dalmacije i polazište prema Elafitskim otocima, Konavlima i poluotoku Pelješcu. Okružen morem i zelenilom, ušuškan između brda Srđ i modrine pučine, grad uživa blagu mediteransku klimu s mnogo sunčanih dana i blagim zimama.

Studen je mirniji i intimniji: ulice su prozračnije, ritam je opušteniji, a svjetlost popodneva mekša – idealna za duge šetnje i tihe razgovore na terasama. Stari grad kompaktan je i pješački; većina lokacija doseže se ugodnom šetnjom, a žičara do Srđa u nekoliko minuta otvara pogled koji objašnjava zašto su se stoljećima vodile bitke za ovaj komad kamena, mora i svjetla. U tim je razmjerima i čar Dubrovnika: sve je nadohvat ruke, ali svaki ugao skriva novu priču.

Povijest i identitet

Dubrovnik je stoljećima gradio reputaciju slobodnog grada – zajednice koja je razumjela da snaga leži u znanju, poštovanju pravila, diplomaciji i otvorenosti prema svijetu.

Između većih sila i carstava, dubrovački su trgovci i diplomati vješto čuvali autonomiju, gradeći mostove umjesto zidova – premda su upravo zidine postale zaštitni znak grada. U njegovim temeljima je pragmatična mudrost: promišljen pristup javnom zdravlju, sigurnosti trgovine, poštovanju različitosti, njegovanju obrazovanja i umjetnosti.

Taj je identitet i danas prepoznatljiv: u Dubrovniku se s jednakim žarom njeguje baština i grli suvremenost; grad je ponosan, ali nikada zatvoren, elegantan, ali istinski živ.

Zidine, tvrđave i urbanistički sklad

Dubrovnik okružuju impozantne zidine s kulama i tvrđavama koje su stoljećima čuvale grad od napada s kopna i mora. Šetnja zidinama najljepši je način da upoznate geometriju grada: krovovi koji blistaju, kamene uličice koje se poput potoka slijevaju prema Stradunu, otoci i brodovi koji ulaze i izlaze iz luke.

Minčeta, Bokar, Revelin i Lovrijenac nisu samo fortifikacije – to su monumentalne točke sjećanja, svjedočanstva o vještini graditelja i stratega koji su znali spojiti ljepotu i sigurnost. Unutar tog obrisa, urbanistička cjelina Starog grada ostaje skladna i čista: široki Stradun kao glavna arterija, mreža poprečnih ulica, trgovi uvučeni kao intimne pozornice, klaustri i atriji u kojima i šapat zvuči svečano.

Priroda, vidikovci i izleti

Jedan uspon žičarom na Srđ dovoljan je da shvatite logiku grada: tvrđave, horizont, otoci. Lokrum, zeleni otok nasuprot gradske luke, nudi hlad borova i šetnice uz more – nekoliko minuta vožnje, a osjećaj kao da ste daleko od vreve. Elafitski otoci mamac su za kratke izlete brodom; obalne staze iznad grada otvaraju poglede na suhozide i maslinike; a lagana bura nakon kiše donosi zrak koji miriše čisto, slano i svježije. Studeni je idealan za takve doživljaje: fotografije su mekše, boje dublje, a dojam autentičniji.

Okusi juga i vinske priče

Dubrovnik je gastronomija Mediterana pretočena u finesu. Na tanjuru – svježa riba i plodovi mora, povrće iz zaleđa, maslinovo ulje i aromatično bilje juga. U čaši – vina karaktera iz okolnih terroira: bijele sorte koje mirišu na more i kamen, crnjaci koji nose sunce i snagu juga. Fine dining scena Starog grada vješto spaja tradiciju i suvremene tehnike: klasični recepti interpretirani su s poštovanjem, lokalne namirnice tretirane su pažljivo, a servis je nenametljiv i precizan. Za potpuni doživljaj, vrijedi istražiti i konavoske konobe te vinske priče juga – od kušanja u vinogradima do razgovora s vinarima koji najbolje znaju kako se klima, tlo i vjetrovi pretaču u čašu.



Arhitektura, zanati i detalji koji osvajaju

Dubrovačka je arhitektura lekcija iz mjere. Na pročeljima – ritam prozora, na lođama – igra svjetla, u kamenim dovratnicima – tragovi ruku majstora. Uličice skrivaju butike domaćih obrtnika, radionice nakita, ateljee i male knjižare; izlozi su promišljeni, rukopisi uredni, u svemu je vidljiva sklonost ljepoti i disciplini. Obratite pozornost na kamene stepenice koje se poput valova penju od Straduna, na tarace s kojih se čuje zveckanje čaša, na male detalje – uklesane grbove, željezne kvake, kamene lavove – koji čine tkivo grada.

Rituali gostoljubivosti i mali savjeti

Dubrovačko gostoprimstvo je diskretno i toplo. Jutarnja kava na trgu nije samo navika, nego mali dnevni obred; večernja šetnja Stradunom prilika je da se pozdrave poznata lica i razmijene novosti. Za posjet Starom gradu najbolji je savjet – polako.

Dopustite si skretanja u sporedne

ulice, zaustavite se u sjeni

samostanskog klaustra, poslušajte

zvuk koraka na kamenu.

Ponesite udobnu, neklizajuću obuću (kamen može biti vlažan), slojevit odjeću i malo vremena „viška“ – jer ljepota Dubrovnika često se otvara tek nakon dodatnih pet minuta strpljenja.

Zašto Dubrovnik za Grand Chapitre

Naš susret traži grad s dostojanstvom ceremonije i ležernošću druženja – prostor u kojem se fina kuhinja, vino, tradicija i prijateljstvo mogu ispreplesti prirodno i bez napora.

Dubrovnik je upravo to. On nudi scenski okvir koji naglašava svečane trenutke, ali i intimne kutke u kojima razgovori lako postaju dugi. Nudi izvrsnu gastronomsku infrastrukturu i mrežu domaćina koji razumiju što znači pozornost prema detalju.



*Iznad svega, Dubrovnik nudi osjećaj
mjere, ravnoteže i stila – vrijednosti
koje dijelimo i kojima se rado vraćamo.*

Rixos Premium Dubrovnik

Gastronomski doživljaj u hotelu Rixos Premium Dubrovnik jedan je od najprestižnijih u cijeloj jadranskoj regiji. Smješten uz zadivljujuću obalu Jadranskog mora, hotel nudi raznoliko i profinjeno kulinarско putovanje koje oduševljava sva osjetila. S više različitih restoranskih ponuda, gosti mogu istraživati bogat spektar svjetskih kuhinja – od tradicionalnih hrvatskih okusa do suvremenih internacionalnih jela.

U središtu tog doživljaja nalazi se glavni kuhar Donertas, kulinarски vizionar poznat po svojoj predanosti izvrsnosti, inovacijama i profinjenom ukusu. Posebnu pažnju posvećuje održivosti, sezonalnosti i lokalnim namirnicama, osiguravajući da je svako jelo i ekološki osviješteno i bogato okusom.

*Chef Donertas stalno unapređuje jelovnike
prateći moderne kulinarske trendove,
pritom poštujući tradicionalne tehnike i
kulturnu baštinu.*

Gosti mogu uživati u tematskim večerima, degustacijskim jelovnicima te personaliziranim jelima prilagođenima prehrabnim preferencijama. Svako jelo priča svoju priču – pripremljeno s posebnom strašću, preciznošću i dubokim poštovanjem prema sastojcima.

Rixos Premium Dubrovnik s ponosom predstavlja dva jedinstvena koncepta koja ne postoje nigdje drugdje u Hrvatskoj: Mykorini, autentičan grčki gastronomski i plesni doživljaj, te Umi Teppanyaki, koji nudi živopisnu fuziju japanske i azijske kuhinje uz atraktivno pripremanje jela pred gostima.



Hotelski Turquoise restoran poznat je po jednom od najboljih doručaka u regiji, uz bogat mediteranski buffet i interaktivne stanice za pripremu hrane uživo. Za vrhunsko à la carte iskustvo, Libertas Fish Restaurant nudi najsvježiju jadransku ribu, majstorski pripremljenu i elegantno prezentiranu. U međuvremenu, Lobby Bar & Lounge poziva goste da uživaju u ručno rađenim slasticama i laganim zalogajima u opuštenom i luksuznom ambijentu.

*Gastronomija hotela Rixos Premium
Dubrovnik nije samo hrana – to je
stvaranje nezaboravnih uspomena
kroz vrhunsku uslugu i iznimnu
kulinarsku umjetnost.*





DOBRODOŠLICA

u Rixos Premium Dubrovnik

DATUM

Četvrtak, 13. studenoga 2025.

VRIJEME

19:00 – 20:00

LOKACIJA

Rixos Premium Dubrovnik — terasa uz more
(Plan B: Lobby Lounge, u slučaju lošeg vremena)

UKLJUČENO

Piće dobrodošlice i snack/fingerfood

FORMAT

Stojni domjenak

DRESS CODE

Casual s ribonom

*Pozdravljamo vas na početku
IV. Grand Chapitrea Dubrovnik!*

Prijem dobrodošlice bit će prilika za opoznavanje, ugodne razgovore i uživanje u piću dobrodošlice na terasi hotela Rixos Premium Dubrovnik, s predivnim pogledom na more. U slučaju nepovoljnih vremenskih uvjeta, prijem će se održati u elegantnom Lobby Loungeu hotela.

Ovaj događaj je neformalan, a prilika je da se svi opustimo i upoznamo s ostatkom programa, koji nas očekuje u sljedećim danima. Na stolu će biti fingerfood i razna pića, a susreti uz zalazak sunca bit će idealan uvod u sve što nas čeka u Dubrovniku.





VINARIJA RIZMAN

Terroir Komarne i degustacijski ručak

DATUM

Petak, 14. studenoga 2025.

VRIJEME

10:00 h – polazak ispred hotela
Rixos Premium Dubrovnik

UKLJUČENO

- vožnja autobusom do vinarije Rizman (Komarna)
- vođena tura po vinariji i vidikovcu s domaćinom
- ručak u 4 slijeda i vođena degustacija vina
- povratak autobusom u hotel (popodnevni sati)

Maksimalno: 25 osoba

DRESS CODE

Smart casual s Chaîne obilježjima



Prijepodne nas vodi magistralom prema vinogorju Komarna, najmlađoj hrvatskoj apelaciji oblikovanoj strmim vapnenačkim padinama koje se spuštaju prema moru. U tom krajoliku vinarija Rizman bila je pionir sadnje i jedan od tvoraca identiteta regije; današnje imanje obitelji Štimac nadovezuje se na obnovljenu tradiciju uzgoja vinove loze i ekološku filozofiju rada.

S vidikovca se otvara pogled prema Pelješcu i Pelješkom mostu — idealna kulisa za priču o terroiru i mikroklimi Komarne.

Domaćin **Damir Štimac** (Professionnel du Vin) uvodi nas u filozofiju kuće i obilazak podruma i vidikovca, uz pojašnjenja o ekološkom uzgoju i sortama koje oblikuju stil Rizmana: Pošip i Plavac mali, uz Tribidrag (Crljenak/Zinfandel) i manji udio drugih sorata. Posebnost bijelih vina jest rad na vapnenačkom, oskudnom tlu te berba u noćnim satima kako bi se očuvala svježina.



Nakon razgleda slijedi ručak u četiri slijeda uz stručno vođenu degustaciju odabranih etiketa — gastronomski uvid u mineralnost, morsku svježinu i južnjačke arome Komarne. Po završetku programa predviđen je povratak autobusom u hotel.



VEČERA U RESTORANU POSAT

DATUM

Petak, 14. studenoga 2025.

VRJEME

20:00 – 22:00

Polazak: 18:30 ispred hotela Rixos Premium Dubrovnik

Povratak: 23:30 u hotel

LOKACIJA

Restoran Posat, Stari Grad Dubrovnik

UKLJUČENO

5 sljedova uz wine pairing, prijevoz minibusom

DRESS CODE

smart casual s Chaîne obilježjima



Za večeru u restoranu Posat, smještenom u samom srcu Starog grada Dubrovnika, uživat ćemo u mediteranskoj kuhinji s pogledom.

Posat je restoran poznat po svojoj svježoj jadranskoj ribi i plodovima mora, pripremljenima s naglaskom na sezonske i lokalne namirnice.

Restoran nudi intimnu i elegantnu atmosferu, idealnu za opuštanje uz izvrstan obrok s pogledom na more.

Domaćin večeri, **Ivica Udženija**, vlasnik restorana i glavni chef, razvio je ovaj koncept mediteranske, slow-food kuhinje koja stavlja naglasak na svježe, lokalne i sezonske namirnice.

Ivica vjeruje u minimalnu obradu hrane kako bi se očuvali svi njezini prirodni okusi i nutritivne vrijednosti.



Večer u Posatu pružit će idealnu priliku za uživanje u svježim mediteranskim delicijama i dobroj atmosferi, koja karakterizira ovaj restoran.



VEČERA U VILI ČINGRIJA

by chef Mario Mandarić

DATUM

Petak, 14. studenoga 2025.

VRIJEME

20:00 – 23:00

Polazak: 19:45 ispred hotela Rixos Premium Dubrovnik,
hod do lokacije 5 minuta

LOKACIJA

Villa Čingrija, Stari Grad Dubrovnik

UKLJUČENO

6 sljedova uz wine pairing

DRESS CODE

smart casual s Chaîne obilježjima



Vila Čingrija, reprezentativna historicistička rezidencija na Boninovu (Pera Čingrije 3), dio je Regionalnog centra kompetentnosti u turizmu i ugostiteljstvu Dubrovnik (RCK DU – Akademis Čingrija). Nakon obnove, kompleks funkcionira kao edukacijsko-gastro prostor namijenjen vrhunskim događanjima i praktičnoj nastavi.



Večeru potpisuje chef **Mario Mandarić**, chef Michelinovog restorana Noel Zagreb, s iskustvom rada u međunarodnim kuhinjama i prepoznatljivim fokusom na održivost i kreativne, suvremene tehnike. Uz njega, večeru priprema sous chef **Bruno Mišljenčević** (Noel Zagreb), mladi talent s natjecateljskim i mentorskim iskustvom.

Edukativna dimenzija: u pripremi i servisu sudjelovat će nastavnici i učenici srednje škole RCK Dubrovnik. Pod vodstvom chefa Mandarića i tima, učenici će raditi na pojedinim „stanicama“ (mise en place, toplu i hladnu sekciju, slastičarstvo te finalni plate-up), dok će nastavnici koordinirati servis i standarde.

*Za goste je to jedinstvena prilika da dožive spoj
vrhunske gastronomije i živog učioničkog iskustva
— večer u kojoj se znanje prenosi iz ruke u ruku, a
svaki slijed postaje mala lekcija izvrsnosti.*



MASTERCLASS

*Hrvoje Zirojević
& Mario Bednjanec*

DATUM

Subota, 15. studenoga 2025.

VRIJEME

11:00 – 14:00

LOKACIJA

Hotel Rixos Premium Dubrovnik

Maksimalno: 25 osoba



U subotu prijedodne održava se zajednička radionica na kojoj chef **Hrvoje Zirojević** pred sudionicima spravlja četiri jela, a sommelier **Mario Bednjanec** vodi usporedno, vođeno kušanje i pokazuje kako promišljeno sljubljivati vina s upravo pripremljenim tanjurima. Sudionici izbliza prate proces, kušaju svaki slijed i odmah uče primjenjivu logiku iza chefa na tanjuru i sommeliera u čaši.

Hrvoje Zirojević jedan je od najistaknutijih hrvatskih chefova, kulinarški inovator i mentor generacijama mladih kuhara. Nakon niza zapaženih godina na Hvaru, vratio se u Split gdje vodi restoran Dvor, s kojim je učvrstio reputaciju dalmatinske kuhinje podignute na finu, suvremenu razinu. Nagrađivan je i dosljedno ističe rad s lokalnim, sezonskim namirnicama, preciznost tehnika i jasnoću okusa. Njegov autorski rukopis spaja klasične tehnike i mediteransku bistrinu okusa, s naglaskom na teksturi, temperaturi i umamiju.

Kao predavač, Zirojević metodično razlaže svaki korak — od mise en place do finalnog plate-upa — pa polaznici odlaze s primjenjivim, ponovljivim znanjem.

Vinski dio preuzima sommelier **Mario Bednjanec**, head sommelier londonskog restorana Gymkhana (dva Michelinova zvjezdice), koji vodi tim sommeliera i cjelokupnu vinsku strategiju. Iskustvo s jedne od najutjecajnijih londonskih adresa prenosi polaznicima kroz jasna pravila „aromatskog mosta“, razumijevanje texture i intenziteta jela te promišljen izbor stilova vina za različite profile okusa; kušanje je vođeno i usporedno uz svaki Zirojevićev slijed.





IZLET

Dubrovačke zidine, Muzej vina i Bacchus Bistro

DATUM

Subota, 15. studenoga 2025.

VRIJEME

9:30 – 15:00

Polazak: 9:30 – Polazak busom ispred hotela Rixos

Ručak: 14:00 – Ručak u Bacchus bistrou

Povratak: 16:00 – Povratak u hotel

LOKACIJA

Dubrovnik, Dubrovačke zidine, Muzej vina,
Bacchus Bistro

UKLJUČENO

- Prijevoz minibusom
- Stručno vodstvo po Dubrovačkim zidinama
- Stručno vodstvo u Muzeju vina
- Ručak od 3 slijeda u Bacchus bistrou

Maksimalno: 20 osoba

DRESS CODE

casual



*Za ljubitelje povijesti i vina, izlet kroz
Dubrovačke zidine s posjetom Muzeju
vina idealan je način da doživite ljepotu i
kulturu ovog povijesnog grada iz sasvim
nove perspektive.*

Kroz stručno vođeni obilazak zidina upoznat ćete ključne trenutke dubrovačke povijesti — izgradnju i obrambenu ulogu zidina, trgovačku moć i pomorsku tradiciju Republike te zanimljivosti iz svakodnevice života unutar zidina. Šetnja uključuje panoramske vidikovce i kratke foto-stanke.



Slijedi posjet Muzeju vina gdje ćete, uz stručno vodstvo, otkriti priču o dalmatinskim i konavoskim sortama, tehnikama proizvodnje te stoljetnoj vinskoj kulturi juga Hrvatske.

Izlet završava ručkom od tri slijeda u popularnom Bacchus bistrou, kojeg vodi **Vedran Tršić**, Maitre Hôtelier s više od 30 godina iskustva u ugostiteljstvu.

Vedran je svoju karijeru izgradio uz poslove u prestižnim međunarodnim hotelima i restoranima, a nakon 20 godina upravljanja na rukovodećim pozicijama, odlučio je započeti vlastiti poduhvat.



INAUGURACIJA NOVIH ČLANOVA

DATUM

Subota, 15. studenoga 2025.

VRIJEME

18:00 – 19:00

LOKACIJA

Manja dvorana, Hotel Rixos

Maksimalno: 40 osoba



U subotu poslijepodne, u hotelu Rixos, održat će se svečana inauguracija novih članova Chaîne des Rôtisseursa.

Ovaj trenutak je ključan za sve novoprimljene članove, jer simbolizira njihov ulazak u prestižnu globalnu gastronomsku zajednicu.

Inauguracija uključuje i polaganje mača, povijesni i simbolički trenutak u kojem članovi prepoznaju važnost tradicije, kvalitete i strasti prema gastronomiji.

Ova ceremonija bit će ujedno i prilika za promaknuća postojećih članova, a događanje će se održati uz prisustvo međunarodnih lidera i gostiju Chaîne des Rôtisseursa. U ceremoniji će biti posebno istaknuta važnost povezivanja i zajedničkog nastojanja prema izvrsnosti u gastronomiji i ugostiteljstvu.



GALA VEČERA

“Mediterranska fuzija s tursko-austrijskim pečatom”

DATUM

Subota, 15. studenoga 2025.

VRIJEME

19:00 – 23:00

Prije večere: 18:30 – 19:00 – Pjenušac i okupljanje ispred dvorane
(foaje ili terasa)

LOKACIJA

Mistral, Hotel Rixos Premium Dubrovnik

Maksimalno: 60-80 osoba

DRESS CODE

black tie



Večer kulminira ekskluzivnom “4 hands dinner” suradnjom: chef **Özgür Donertas** (Rixos Premium Dubrovnik) udružuje snage s guest chefom **Markusom Höllerom** u zajedničkom kuhanju, stvarajući jelovnik koji spaja mediteransku svježinu s turskim nasljeđem i profinjenim austrijskim pristupom.

Özgür Donertas rođen je u Izmiru, a u Dalmaciji je pronašao svoj gastronomski dom. Vjeruje u svjež, sezonske namirnice i jasnoću okusa, s minimalizmom na tanjuru koji ističe esenciju svake komponente — njegov jadranski brancin u soku od limuna i poštovanje prema održivosti postali su prepoznatljiv potpis.

U Dubrovniku predvodi kuhinju koja gradi dijalog između Jadrana i Egeja, oslanjajući se na lokalne ribare, maslinovo ulje i stonsku sol kako bi se naglasila prirodna slanost i citrusna svježina.



U “4 hands” formatu donosi tehničku preciznost i čiste linije okusa, s fokusom na teksturu, temperaturu i elegantne, jasno čitljive umake.



Guest chef Markus Höller austrijski je chef formiran između tradicije i inovacije — od obiteljskog restorana na Traunseeu do vođenja kuhinja i međunarodnih gostovanja.

Poznat je po preciznoj tehnici i suvremenom čitanju klasičnih utjecaja, stilu koji u Dubrovniku susreće Donertasovu mediteransku bistrinu.

Höller u 4-hands suradnjama donosi alpsko-dunavsku finesu: fokus na sezonalnost, dubinu umamija i profinjen rad na žaru te fermentacijama, što njegovi tanjuri pretvaraju u jasnu, elegantnu priču.

Njegovo iskustvo u kreiranju gourmet događaja i vođenju velikih timova odražava se u skladnoj kompoziciji slijedova, osmišljenih da budu i tehnički impresivni i iznimno pitki uz čašu vina.

Poseban doživljaj: večer će biti obogaćena glazbeno-scenskim nastupom koji dodatno naglašava atmosferu svečanosti te humanitarnom akcijom, kojom zajednički doprinosimo lokalnoj zajednici. Dva potpisa — jedna vizija. U “4 hands” formatu svaki je slijed susret filozofija: sezonalnost, tekstura i aromatska ravnoteža pretvaraju se u koreografiju na tanjuru i nezaboravno iskustvo za goste.



Association
Mondiale de la
Gastronomie



Turistička zajednica
grada Dubrovnika
Dubrovnik
Tourist Board



Dubrovnik
RIVIERA

DUBROVNIK AND NERETVA COUNTY
TOURIST BOARD



