



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs  
*Bailliage de France*

GRAND CHAPITRE DE FRANCE 2021

# Grand Chapitre de France

*Les Châteaux de la Loire*  
du 13 au 17 octobre 2021

*Etre Gastronomes, c'est chercher l'harmonie,  
c'est aimer ce qui est beau et bon,  
c'est être raffiné.*

Jean Valby, Co-Créateur de la Chaîne

Château de Valençay

# EDITORIAL

du Bailli Délégué de France

Chers Confrères  
et Amis,

Nous espérons que vous allez bien et que vous passez un bel été, malgré une conjoncture aussi incertaine que difficile.



C'est avec un réel plaisir que nous vous adressons « enfin » notre programme du Grand Chapitre de France 2021. Celui-ci n'a pas été réalisé sans difficulté, certains établissements ayant malheureusement dû fermer définitivement.

Mais le résultat de notre travail est là et vous découvrirez page après page, un programme qui a pour but de vous faire découvrir les Châteaux de La Loire autrement.

Ainsi, nous avons choisi de visiter avec vous, les demeures les plus belles et prestigieuses, mais également celles plus méconnues et pourtant toutes aussi magnifiques et chargées d'histoires, à l'image du Château de Valençay, qui fut propriété du Duc de Talleyrand-Périgord qui y habrita le premier « Chef » surnommé le « Cuisinier des rois et roi des cuisiniers ».

Nous serons également reçus à dîner par le Comte et la Comtesse Guy du Pavillon, dans leur élégant Château de Beauregard, célèbre pour sa somptueuse galerie aux 327 portraits.

Bien entendu, la gastronomie ne sera pas en reste avec la visite d'une des plus grandes et impressionnantes champignonnières de France, et d'un élevage de Gêlines de Touraine ;

volailles, dont la race a bien failli disparaître et qui gambadent aujourd'hui dans les vignes de Bourgueil, afin de désherber celles-ci.

Enfin, nous vous emmènerons rencontrer des professionnels de talent, qui savent si bien nous faire partager leurs passions, comme le Chef étoilé Gaëtan Evrard, le Chef Sidney Bond, qui œuvra à maintes reprises pour la Reine d'Angleterre ainsi que Florent Martin, notre Echanson de France, récemment récompensé du titre de Meilleur Sommelier de France.

Bien entendu, nous tiendrons compte, comme l'année dernière, des contraintes sanitaires et notre programme saura s'adapter si besoin est, aux différentes circonstances du moment (y compris si nous sommes nombreux).

Dans l'attente d'avoir le plaisir de vous y retrouver, nous vous souhaitons de belles vacances.

*Bien à vous*  
*Laurent*

Laurent Poulitier du Mesnil



# MERCREDI

Mercredi 13 octobre 2021 - journée

---

## VILLE HISTORIQUE DE TOURS

Découverte de la ville de Tours, ancienne capitale du Royaume de France sous le règne des Valois. Visite de « la ville blanche et bleue », avec son Vieux-Tours, site patrimonial remarquable, inscrit à l'UNESCO.

15h Début des arrivées aux hôtels

16h30 Départ en car du Château d'Artigny, puis passage au Domaine de La Tortinière, hôtels tous deux situés sur les communes attenantes de Montbazou/Vigné

17h Découverte du centre historique de la ville de Tours, qui fut surnommé « Le petit Paris ».

En fonction de la météo :

- Promenade en chaland (bateau traditionnel en bois) depuis le Château de Tours, jusqu' à l'Abbaye de Marmoutier

ou

- Visite du Musée du Compagnonnage situé dans l'Abbaye Saint-Julien de Tours, puis du centre-ville

19h Retour à Montbazou

19h30 Arrêt du car au Domaine de La Tortinière puis au Château d'Artigny

20h30 Dîner au Château d'Artigny

*A proximité, covoiturage pour les membres sans véhicule  
92 rue de Monts, 37250 Montbazou*

23h Retour au Domaine de La Tortinière

*A proximité, covoiturage pour les membres sans véhicule  
10 Route de Ballan, 37250 Veigné*

Chaque nom souligné contient un lien avec le site Internet





# MERCREDI

Mercredi 13 octobre 2021- soirée

## DÎNER AU RESTAURANT L'ORIGAN - CHÂTEAU D'ARTIGNY

*Issu d'une famille de gastronomes vendéens, avec une grand-mère cordon bleu, un grand-père maraîcher et oncle cuisinier, Hervé Guttin est pour ainsi dire, « tombé dans la marmite » de la cuisine quand il était petit. Après une formation en Touraine, il gravit les différents échelons pour devenir Chef au Bistrot de la Tranchée de Charles Barrier à Tours. Quelques années en Suisse, au Lausanne Palace, ne le détourneront pas de sa Touraine, où il revient pour diriger les cuisines du Château d'Artigny.*

## MENU

Petite gaufre aux herbes fraîches,  
Tarama à l'anguille et à la carpe fumées

Foie gras chaud et rillons, laqué au soja et Porto,  
Crème de céleri et noisettes grillées

Beuchelle\* tourangelle servie en cocotte lutée  
*\*ris de veau, rognons, champignons et marc de Touraine*

Mousse légère de Sainte Maure de Touraine,  
Crumble à l'ail noir, mêslun à l'huile de noix

Mousseux Jivara lacté,  
Mangue en textures

Petits fours

*Accord mets et vins réalisé par Antoine Lefort, Chef Sommelier*

*Chaque nom souligné contient un lien avec le site Internet*

# JEUDI

Jeudi 14 octobre 2021- journée

## ASSEMBLÉE GÉNÉRALE ET CHÂTEAU DE VALENCAY

*Valençay est un des plus beaux et impressionnants châteaux de la Loire. Il fut la propriété de la Famille d'Estampes, puis du Prince de Talleyrand, grand Ministre de Napoléon et du Roi Louis XVIII. Ce dernier avait fait de ses réceptions et de ses fêtes à Valençay, un redoutable outil de sa diplomatie. Ainsi, un grand nombre de Chefs d'Etats et de têtes couronnées eurent le plaisir de goûter aux formidables repas de Marie-Antoine Carême, le « Cuisiner des Rois et Roi des Cuisiniers ».*

9h30 Départ en car depuis le Château d'Artigny

9h45 Assemblée générale au Domaine de La Tortinière

12h Déjeuner au Domaine, réalisé par le Chef David Chartier

14h Départ en car pour le Château de Valençay

15h Visite du Château et du parc de Valençay  
*Classé et inscrit au titre des Monuments Historiques*

17h Retour

17h30 Arrêt au village de Montrésor  
*Classé parmi les « plus beaux villages de France »*



18h30 Retour aux hôtels

19h Arrêt du car aux hôtels  
Domaine de La Tortinière puis au Château d'Artigny

20h Dîner au restaurant L'Evidence, à Montbazou  
*A proximité, covoiturage pour les membres sans véhicule  
1 place des Marronniers, 37250 Montbazou*

23h Retour aux hôtels  
*A proximité, covoiturage pour les membres sans véhicule*

Chaque nom souligné contient un lien avec le site Internet





# JEUDI

Jeudi 14 octobre 2021 - soirée

DINER AU RESTAURANT L'ÉVIDENCE 

1 place des Marronniers, 37250 Montbazon

Originnaire de Touraine, Gaëtan Evrard choisit d'abord de devenir charcuterie-traiteur, mais poursuivant ses études il découvre la cuisine, qui devient sa passion. Diplôme en poche, il fait ses premières armes dans des restaurants gastronomiques, dont le Rive Gauche à Tours (1 étoile Michelin). Armé de ces belles expériences, il ouvre le restaurant L'Évidence à Tours, où il est sacré « Meilleur Espoir » par Gault & Millau. Puis en 2017, arrive l'opportunité ou plus exactement « l'évidence », de reprendre le restaurant étoilé d'Olivier Arlot à Montbazon, pour lequel il obtient une étoile Michelin en 2019.

## MENU

L'été

Lima Montbazon

Interlude

Les Embruns

Excursion à la Ferme

Apis

Accord mets et vins réalisé par Charles Thomas, Chef Sommelier

Chaque nom souligné contient un lien avec le site Internet

# VENDREDI

Vendredi 15 octobre 2021- journée

## CHÂTEAU DE CHENONCEAU

Surnommé le Château des Dames, Chenonceau fut construit, aménagé et transformé par des femmes de tempérament. Edifié par Katherine Briçonnet en 1513, enrichi par Diane de Poitiers et agrandi sous Catherine de Médicis, il devient un lieu de recueillement sous Louise de Lorraine « la Reine Blanche ». Sauvé des destructions de la Révolution par Louise Dupin et métamorphosé par Marguerite Pelouze, il est aujourd'hui propriété de la Famille Menier, depuis 1913.

9h30 Départ en car du Château d'Artigny, puis passage au Domaine de La Tortinière

10h Visite du Château et du parc de Chenonceau  
*Classé et inscrit au titre des Monuments Historiques*

12h Départ pour Montlouis

12h30 Déjeuner au Restaurant La Cave, à Montlouis  
*Restaurant troglodyte*

14h30 Départ pour la visite d'un vignoble de Montlouis

15h Rencontre de Coralie et Anthony Rassin, viticulteurs  
19 route d'Amboise. 37270 Saint-Martin-le-Beau

16h Départ pour Bourré

16h30 Visite de La Cave des Roches  
*Champignonnaire et village souterrain*  
40 route des Roches, 41400 Bourré

18h Départ en car pour le Château de Beauregard

18h30 Visite du Château et jardins de Beauregard

20h Dîner au Château de Beauregard  
*Classé au titre des Monuments Historiques*

23h Retour en car aux hôtels,  
Domaine de La Tortinière puis au Château d'Artigny

*Chaque nom souligné contient un lien avec le site Internet*





# VENDREDI

Vendredi 15 octobre 2021 - soirée

## VISITE ET DÎNER AU CHÂTEAU DE BEAUREGARD

Ancien relais de chasse du Roi François 1<sup>er</sup>, Beaugard fut transformé tout au long des siècles par ses différents propriétaires, et totalement remanié sous le règne de Louis XIII par Paul Ardier, Contrôleur général des Guerres, Grand Trésorier de L'Épargne. A 72 ans, celui-ci entreprit de constituer une galerie de portraits retraçant trois siècles de l'histoire politique de la France. Ainsi, durant soixante ans, trois générations de sa famille se consacrèrent à cette formidable œuvre constituée de 327 portraits. Miraculeusement épargné de la Révolution, Beaugard appartient aujourd'hui au Comte et la Comtesse Guy du Cheyron du Pavillon. Ceux-ci nous feront l'honneur et le plaisir de nous recevoir à dîner.

## MENU

Velouté de potimarron aux éclats de châtaignes

Gibier du domaine sauce grand veneur,  
Carottes, petits navets et légumes d'automne

Fromages de Touraine

Tarte tatin revisitée et sa chantilly vanillée

Café

Vins des Côtes du Vendômois blancs et rouges  
du Domaine Patrice Colin

Chaque nom souligné contient un lien avec le site Internet



# SAMEDI

Samedi 16 octobre 2021 - journée

## CHÂTEAU DE VILLANDRY

Érigé par Jean Le Breton, Ministre de François 1<sup>er</sup>, sur un ancien château médiéval, Villandry est le dernier des grands châteaux de la Loire construit pendant la Renaissance dans la Vallée de la Loire. Après des transformations intervenues au XVIII<sup>ème</sup> siècle, Villandry connaît de prestigieux propriétaires, dont Napoléon 1<sup>er</sup> en 1807, qui le donne à son frère Jérôme. Vendu et revendu, Villandry est en mauvaise état et menacé d'être démoli. En 1906, le domaine est acheté sur un coup de foudre par Joachim Carvallo, jeune médecin espagnol et son épouse Ann Coleman, héritière de sidérurgistes américains. Ils entreprendront un grand travail de restauration et c'est désormais leur arrière-petit-fils, Henri Carvallo, qui gère le domaine et ses célèbres jardins.

9h Départ en car du Château d'Artigny, puis du Domaine de La Tortinière

9h30 Visite du Château de Villandry et de ses jardins  
*Classé au titre des Monuments Historiques et Jardin remarquable*

11h30 Départ en car pour Ingrandes de Touraine

12h Déjeuner au domaine « Des Poules et des Vignes »  
*La Galotière, 37140 Ingrandes de Touraine*

14h30 Retour en car aux hôtels  
Domaine de La Tortinière puis au Château d'Artigny

17h Départ en car pour le Château d'Amboise

18h Visite du Château Royal d'Amboise  
*Classé au titre des Monuments Historiques*

19h Cérémonie des Intronisations dans le Château Royal d'Amboise

20h Dîner de Gala dans le Château Royal d'Amboise

23h Retour en car aux hôtels,  
Domaine de La Tortinière puis au Château d'Artigny

Chaque nom souligné contient un lien avec le site Internet





# SAMEDI

Samedi 16 octobre 2021 - soirée

---

## CHÂTEAU ROYAL D'AMBOISE

*Situé sur un éperon rocheux, Amboise est occupé depuis la préhistoire. A l'époque gallo-romaine, un oppidum de 50 ha est aménagé et fermé par un rempart en terre. Au 9<sup>ème</sup> siècle la puissante Famille d'Amboise relève les fortifications de la ville.*

*En 1434, le Château est rattaché à la couronne de France. Pendant la Renaissance, il sert de résidence à plusieurs rois, dont Charles VIII, Louis XII ou encore François Ier.*

*Louis XIV y fait enfermer Nicolas Fouquet et le Duc de Lauzun. Devenu propriété du Duc de Choiseul, celui-ci l'abandonne en 1760. Après son décès, le domaine d'Amboise est racheté par Louis-Jean-Marie de Bourbon. À sa mort, le domaine devient propriété de l'État.*

*Une grande partie du château est démolie sous le Premier Empire, lorsque Napoléon Ier offrit le château, déjà en mauvais état, à l'ex-consul Roger Ducos, lequel, n'ayant pas les moyens de restaurer l'ensemble, préféra détruire les deux tiers du bâtiment, dont la collégiale Saint-Florentin et le logis des reines.*

*Louis-Philippe, roi des Français, hérita du château par le biais de sa mère. Il dégagna les anciens remparts en faisant détruire les maisons attenantes et redécora l'aile Louis-XII, puis l'État en devient de nouveau propriétaire, à la suite de la Révolution de 1848. Cette même année, à la suite d'un traité de reddition non respecté par les autorités françaises, l'émir Abd El-Kader et une centaine de compagnons y furent placés en captivité, avant d'être libérés par Napoléon III, en 1852.*

*En 1873, le château repasse à la Famille d'Orléans qui restaure l'édifice. En 1974, le Comte de Paris confie le domaine à la Fondation Saint-Louis dont il était le président-fondateur.*

# SAMEDI

Samedi 16 octobre 2021 - soirée

SIDNEY BOND

Chef Exécutif, Chancelier Provincial du Centre-Val de-Loire

ALISON BOND

Chef Pâtissier, Conseiller Culinaire Provincial du Centre-Val de-Loire

Alison et Sidney Bond sont unis par une même et grande passion, la gastronomie. Elle est née à Londres, aime avant tout la pâtisserie, lui est originaire du Zwa Zulu en Afrique du Sud. S'ils restent forts modestes et discrets sur leurs glorieux parcours, il est bon de rappeler qu'ils ont œuvré et dirigé certaines des plus prestigieuses brigades à travers le monde et ont cuisiné à maintes reprises pour sa majesté la Reine Elisabeth II, le Prince Philippe et leur petit-fils le Prince William. Ils ont eu également la responsabilité de banquets d'Etat auxquels ont participé les Présidents Ronald Reagan, Nelson Mandela ou Fidel Castro et été sollicités pour organiser de grandes réceptions, comme celles pour Elisabeth Taylor et Richard Burton, Madonna, Tina Turner, Mike Jager, Jerry Hall, David et Richard Attenborough.... Sans oublier le dîner de clôture des championnats du monde de rugby en 1995 ! Bref, pour avoir représenté le Royaume Uni et l'Afrique du Sud dans les plus grands concours internationaux culinaires, ils collectionnent, titres, diplômes et médailles. Aujourd'hui, ils dirigent leur cuisine-école du Val de Loire, « Le Calabash », pour des clients, des élèves, des chefs confirmés ou en devenir, venus du monde entier.

FLORENT MARTIN

Echanson de France, Meilleur Sommelier de France 2021,  
Chef Sommelier du Peninsula Paris

Originaire de Corse, Florent goûte à 15 ans son premier Saint-Emilion et décide alors que la sommellerie sera son métier. Après sa formation, Florent fait ses premiers pas dans différents établissements de qualité de l'Île de Beauté, avant de rejoindre Monaco et Le Louis XV d'Alain Ducasse, puis Londres et l'hôtel Claridge's auprès du chef Gordon Ramsay, (2 étoiles Michelin). Après un retour au Louis XV, il met le cap sur Paris, pour rejoindre le restaurant Le Cinq de l'hôtel Four Seasons George V. Il y officie durant près de douze années et y gravit les échelons pour finir premier sommelier. En juin 2021, il rejoint un autre palace, le Peninsula de Paris en tant que Chef Sommelier et remporte le titre de Meilleur Sommelier de France.

*Dîner de Gala du samedi 16 octobre 2021  
Château Royal d'Amboise*

## Menu

*Velouté Parmentier  
Crème truffée et copeaux de foie gras*

*Pavé de saumon mi-cuit  
Emulsion au raifort et caviar de Madagascar*

*Filet de canard laqué au miel,  
Cerises griottes rôties*

*Sélection de Fromages fermiers,  
Bâtonnets d'abricot, piment oiseau*

*Poire Belle Hélène façon Alison*

*Café et thé  
Visit to the French Candy Shop*

*Alliance mets et vins*

# DIMANCHE

Dimanche 17 octobre 2021 - journée

## LES VINS DE TOURAINE

Les origines du vignoble de Touraine remontent à l'Antiquité où la région produisait de nombreuses amphores. Puis au Moyen Âge, les monastères et abbayes installés sur les rives de la Loire développent la culture de la vigne, favorisée par le transport fluvial du vin. Très appréciés des rois de France, les vins de Touraine se retrouvent sur les tables de la cour et à Paris. Ce d'autant qu'en 1577, un arrêt du Parlement de Paris, interdit aux marchands de vin parisiens de s'approvisionner à moins de vingt lieues de leur ville. Ainsi jusqu'à la triste période du phylloxéra, les vins connurent un succès continu. Replanté à partir de greffes sur des plants américains, le vignoble est reconstitué entre 1901 et 1905. Malgré cela, son déclin sera progressif, avec des crises successives provoquées par l'effondrement des cours et la surproduction. Il faudra attendre les années cinquante pour voir la tendance s'inverser grâce à une nette amélioration de la qualité.

11h Rendez-vous au Domaine de La Tortinière

*A proximité, covoiturage pour les membres sans véhicule*  
10 Route de Ballan, 37250 Veigné

OMGD du Bailliage de France

11h15 Cours d'œnologie sur les vins de Touraine,  
par Florent Martin, *Echanson de France*

12h Le goût en mouvement  
Suite du cours et déjeuner autour des vins de Touraine  
par Florent Martin, *Echanson de France*  
et le Chef David Chartier

14h Instant cigare  
par Jules Julien, *Bailli d'Alsace, Officier Grand Commandeur*  
et *Président du Club du Comte de Monte-Cristo*

15h30 Fin du Grand Chapitre de France

Chaque nom souligné contient un lien avec le site Internet



# HÔTEL

## Le Château d'Artigny

Le Bailliage de France a sélectionné pour vous les plus beaux établissements de la Touraine

*A 15 km de Tours et à 5 mn de l'autre hôtel retenu, l'élégant Château d'Artigny & Spa \*\*\*\*\*, a été construit à grand frais par le parfumeur François Coty, sur la base d'une ancienne forteresse. Élégamment aménagé dans un style 18<sup>ème</sup> et entouré d'un parc de vingt-cinq hectares, d'un jardin à la française, l'hôtel reçu la « Conférence monétaire internationale » des ministres des Finances des cinq plus grandes puissances mondiales, et en 1976 s'y déroula une rencontre entre le Président de la République et son futur successeur, François Mitterrand.*

Hébergement en chambre individuelle ou twin  
Les chambres sont réparties entre le château, le pavillon d'Ariane (face au château) et la cité des parfums (face au château).

Chambres disponibles par catégorie, avec tarif préférentiel pour les participants au Grand Chapitre de France

- Chambre Tradition : 150€ par nuit - 9 chambres
- Chambre Supérieure : 195€ par nuit - 8 chambres
- Chambre Deluxe : 250€ par nuit - 7 chambres
- Chambre Junior Suite : 300 € par nuit - 2 chambres

Petit-déjeuner : 18€ (au lieu de 25€ par personne)  
Taxe de séjour : 1,40€ par personne et par nuit

Château d'Artigny & Spa en Touraine  
92 rue de Monts - 37250 Montbazon  
Tél : 02 47 34 30 30  
[artigny@grandesetapes.fr](mailto:artigny@grandesetapes.fr)  
Vallée de la Loire



Château d'Artigny  
Grandes Etapes Françaises

Chaque nom souligné contient un lien avec le site Internet



# HÔTEL

## Domaine de La Tortinière

Le Bailliage de France a sélectionné pour vous  
les plus beaux établissements de la Touraine

*A 15 km de Tours et à 5 mn de l'autre hôtel retenu, Le Domaine de la Tortinière est un charmant château hôtel familial (depuis trois générations) construit au 19ème siècle. L'hôtel qui reçut un grand nombre de personnalités dont : Georges Pompidou, Valéry Giscard d'Estaing, Audrey Hepburn, Gérard Depardieu, Pierre Richard, et bien d'autres, est situé au milieu d'un ravissant parc à l'anglaise, surplombant l'Indre. Il est composé de chambres très confortables, à la décoration à chaque fois différente, situées soit dans le Château, soit dans de charmantes maisons anciennes réparties dans le parc. Court de tennis, piscine chauffée et barque sur la paisible rivière de campagne sont à votre disposition.*

Hébergement en chambre individuelle ou double  
Les chambres sont réparties entre le château  
et les maisons situées dans le parc à l'anglaise

Chambres disponibles par catégorie, avec tarif préférentiel  
pour les participants au Grand Chapitre de France  
Chambre single : 195€ par nuit (petit-déjeuner compris)  
Chambre double : 230€ par nuit (petit-déjeuner compris)

Taxe de séjour : 1,10€ par personne et par nuit

Route de Ballan Miré - 37250 Veigné - Montbazou  
Tel : 00 33 (0)2 47 34 35 00  
Fax : 00 33 (0)2 47 65 95 70  
[contact@tortiniere.com](mailto:contact@tortiniere.com)  
Vallée de la Loire

  
Domaine de  
**La Tortinière**  
Château-Hôtel \*\*\*\* Restaurant

Chaque nom souligné contient un lien avec le site Internet



# ACCÈS

et situation

## Par la route

Au croisement des axes routiers suivants :

- Nantes > Lyon
- Paris > Poitiers > Bordeaux > Espagne
- Tours > Châteauroux

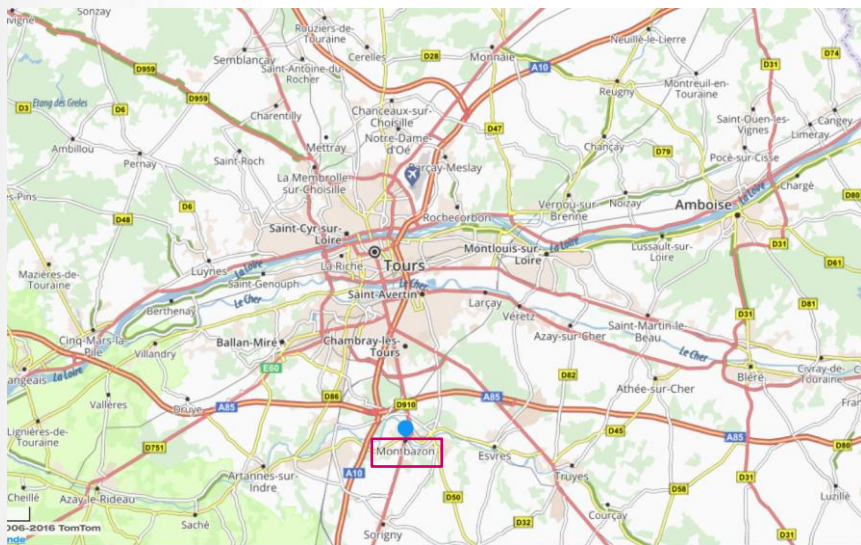
A 5 Km de l'autoroute A10, sortie N°23 en venant du Nord,  
ou N° 24 en venant du Sud  
Communes de Montbazon et Veigné

## Par le train

En TGV à 55 mn de Paris Montparnasse, arrivée dans les  
gares de Tours ou de Saint-Pierre-des-Corps

## En avion

Aéroport de Tours-St-Symphorien à 25 Km  
Aérodrome de Tours-Sorigny à 6 Km





# TENUES

## et insignes de La Chaîne

---

Nous vous remercions par avance de bien vouloir respecter les codes vestimentaires demandés, ainsi que les horaires fixés.

Mercredi 13 octobre 2021

- Journée : *Smart casual*<sup>1</sup>
- Dîner : *Tenue de ville*<sup>2</sup> et insignes de La Chaîne

Jeudi 14 octobre 2021

- Assemblée Générale : *Smart casual et insignes de la Chaîne*
- Journée : *Smart casual*
- Dîner : *Tenue de ville*<sup>2</sup> et insignes de La Chaîne

Vendredi 15 octobre 2021

- Journée : *Smart casual*
- Dîner : *Smart casual et insignes de la Chaîne*<sup>3</sup>

Samedi 16 octobre 2021

- Journée : *Smart casual*
- *Intronisation et Soirée de Gala : Cravate noire*<sup>4</sup> et insignes

Dimanche 17 octobre 2021

- Journée : *Casual et insignes de La Chaîne*

<sup>1</sup> *Smart casual* : élégant décontracté

<sup>2</sup> *Tenue de ville* : costume cravate, tailleur ou robe sobre

<sup>3</sup> Prévoir d'emporter les insignes de la Chaîne pour le soir

<sup>4</sup> *Cravate noire* : smoking, robe longue



# TARIFS

EVÈNEMENT		Prix/personne
<b>Mercredi 13 octobre 2021</b>		
Découverte de Tours <sup>1</sup>		35
Dîner au Château d'Artigny		130
<b>Jeudi 14 octobre 2021</b>		
Assemblée Générale du Bailliage de France <sup>1</sup>		0
Déjeuner et visite de Valençay <sup>1</sup>		80
Dîner au Restaurant L'Evidence		130
<b>Vendredi 15 octobre 2021</b>		
Visites de Chenonceau, déjeuner et visites <sup>1</sup>		90
Visite et dîner au Château de Beauregard <sup>1</sup>		145
<b>Samedi 16 octobre 2021</b>		
Visites de Villandry et déjeuner <sup>1</sup>		70
Visite, Intronisations et Soirée de Gala <sup>1</sup>		245
<b>Dimanche 17 octobre 2021</b>		
Le Goût en Mouvement - Déjeuner et dégustation		90
Frais d'inscription	Avant le 23/08/2021	A partir du 23/08/2021
Membre de France (à jour de leur cotisation)	<b>Offert par le Bailliage de France</b>	
Membre d'un Bailliage Étranger	20	40
Non Membre	35	70

<sup>1</sup> Transport en car obligatoire compris



# RÈGLEMENT

## 1. Par Internet, en utilisant le lien suivant :

<https://www.weezevent.com/grand-chapitre-de-france-2021>

Ce mode d'inscription ne nécessite pas de compléter le bulletin d'inscription et enregistre formellement l'acceptation de ces conditions particulières. Il permet de souscrire une assurance annulation. Vous obtiendrez immédiatement les E-Tickets confirmant votre inscription.

## 2. Par virement bancaire électronique

CRÉDIT MUTUEL : CCM LEVALLOIS HOTEL DE VILLE  
75 rue du Président Wilson, 92300 LEVALLOIS PERRET  
Code Banque : 10278 Code Guichet : 06088  
Numéro de Compte : 00020450601 Clé RIB : 40  
IBAN : FR76 1027 8060 8800 0204 5060 140 BIC : CMCIFR2A

Bien indiquer les Nom, Prénoms et numéro de membre de l'acheteur ainsi que CdF dans le libellé pour le destinataire du virement. Le bulletin d'inscription incluant les conditions particulières signées, doit être envoyé à l'adresse mail [Argentier@chaine-france.fr](mailto:Argentier@chaine-france.fr). Compte tenu des délais de traitement de ce type de moyen de paiement, l'inscription ne sera formellement confirmée que par l'envoi à l'acheteur des E-Tickets correspondants à l'adresse mail ayant servi à envoyer le bulletin d'inscription.

## 3. Par chèque

En Euros, payable en France uniquement à l'ordre de :  
La Chaîne des Rôtisseurs - Bailliage de France  
Adressé, accompagné de l'ensemble du dossier d'inscription, à :  
Chaîne des Rôtisseurs - M. Stéphane TURPIN, Argentier National  
Lot 41 - 66 avenue des Champs Elysées, 75008 PARIS  
Compte tenu des délais d'acheminement et de traitement, l'inscription ne sera formellement confirmée que par l'envoi des E-Tickets correspondants à l'adresse mail communiquée par l'acheteur.



# BULLETIN

d'inscription - 1/4

Nom : <i>Family name</i>	Prénom : <i>Given name</i>
Adresse : <i>Address</i>	
Code postal / ville : <i>Zip/Post code / City</i>	Profession :
Courriel : <i>Email</i>	Portable : <i>Mobile / Cell phone</i>
Grade dans la Chaîne <i>Chaîne grade</i>	Bailliage
Langues parlées : <i>Languages spoken</i>	Restriction alimentaires : <i>Food restriction</i>

Sans véhicule, nous aurions besoin d'une solution de covoiturage pour les activités concernées  
*Without a vehicle, we would need a carpooling solution for the activities concerned*

Mme, Mlle ou M. <i>Mrs, Ms or Mr.</i>	Nom : <i>Family name</i>	Prénom : <i>Given name</i>	Si membre, n° d'adhérent <i>if member : number</i>
1			
2			
3			
4			
5			
6			
7			

# BULLETIN

d'inscription - 2/4

EVÈNEMENT	Prix/personne	Nombre de participants	Total
<b>Mercredi 13 octobre 2021</b>			
<b>Journée</b> - Découverte de Tours <sup>1</sup>	35		
<b>Soirée</b> - Dîner au Chateau d'Artigny	130		
<b>Jeudi 14 octobre 2021</b>			
Assemblée Générale du Bailliage de France <sup>1</sup>	0		
<b>Journée</b> - Déjeuner et visite de Valençay <sup>1</sup>	80		
<b>Soirée</b> - Dîner au Restaurant L'Evidence	130		
<b>Vendredi 15 octobre 2021</b>			
<b>Journée</b> - Visites de Chenonceau, déjeuner et visites <sup>1</sup>	90		
<b>Soirée</b> - Visite et dîner au Château de Beauregard <sup>1</sup>	145		
<b>Samedi 16 octobre 2021</b>			
<b>Journée</b> - Visites de Villandry et déjeuner <sup>1</sup>	70		
<b>Soirée</b> - Visite, Intronisations et Soirée de Gala <sup>1</sup>	245		
<b>Dimanche 17 octobre 2021</b>			
<b>Journée</b> - Le Goût en Mouvement - Déjeuner et dégustation	90		
<b>Frais d'inscription</b>	<b>Avant le 23/08/2021</b>	<b>A partir du 23/08/2021</b>	
<i>Membre du Bailliage de France (à jour de leur cotisation)</i>		<b>OFFERT PAR LE BAILLIAGE DE FRANCE</b>	
<i>Membre d'un Bailliage Étranger</i>	20	40	
<i>Non Membre</i>	35	70	
			<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>

<sup>1</sup> Transport en car obligatoire compris

# BULLETIN

d'inscription - 3/4

## Intronisation et Promotion

Si vous souhaitez être intronisé(e) lors de la Cérémonie le samedi 16 octobre 2021 à 18h30 au Château Royal d'Amboise, merci de compléter clairement en majuscules le tableau ci-dessous, avant le 24 septembre 2021

par courriel : [argentier@chaine france.fr](mailto:argentier@chaine france.fr)

ou par courrier :

Chaîne des Rôtisseurs - M. Stéphane TURPIN, Argentier National  
Lot 41 - 66 avenue des Champs Elysées, 75008 PARIS

## Inducting and Promotion form

If you would like to be inducted on Saturday, October 16th, 2021, at 6.30pm, in the Château Royal d'Amboise, please complet and return the document before the September 24th 2021.

by Email : [argentier@chaine france.fr](mailto:argentier@chaine france.fr)

or by post :

Chaîne des Rôtisseurs - M. Stéphane TURPIN, Argentier National  
Lot 41 - 66 avenue des Champs Elysées, 75008 PARIS

Mme, Mlle ou M. <i>Mrs, Ms or Mr.</i>	Nom et prénom des personnes à introniser <i>Family and given names of the persons to be inducte</i>	Nouveau grade <i>New grade</i>
1		
2		
3		
4		
5		
6		
7		

# BULLETIN

## d'inscription - 4/4

### CONDITIONS PARTICULIERES DE VENTE - Grand Chapitre de France

Leur règlement peut s'effectuer sur weezevent, par virement ou par chèque selon les modalités pratiques incluses dans le programme au chapitre règlement.

#### Options de règlement

Les e-ticket attestent de l'inscription aux différents événements qui auront lieu lors de la tenue du « Grand Chapitre de France 2021 » de l'association du Bailliage de France de la Chaîne. L'achat de e-ticket est réservée aux membres de la Chaîne des Rôtisseurs qui peuvent éventuellement avoir des invités non-membre en nombre limité.

#### Frais d'inscription

Pour que l'inscription soit valable, le paiement doit inclure les frais de dossier pour chaque participant conforme à son statut et à la date de règlement soit, selon le mode de paiement retenu :

- Date de paiement weezevent,
- Date du virement bancaire,
- Date de réception du chèque par l'Argentier (prévoir les délais d'acheminement).

Date de règlement	Avant le 23/08/2021	A partir du 23/8/2021
Membre du Bailliage de France	Offert par le Bailliage de France	
Membre d'un Bailliage Étranger	20 €	40 €
Non Membre	35 €	70 €

#### Hébergement, petits déjeuners et extras

L'hébergements les petits déjeuners et les extras sont à réserver, commander et régler directement par les membres aux hôteliers.

#### Transports

Sauf lorsque cela est précisé au programme, Le transport par autocar est organisé pour les détenteurs de billets à partir des deux hôtels retenus pour l'événement. Les deux soirées où les événement sont à proximité des hôtels, les personnes n'ayant pas de voiture doivent solliciter un covoiturage. Le Bailliage de France mettra en relation les membres mais n'interviendra en tant qu'intermédiaire en termes de responsabilité.

#### Conditions d'annulation

Toute annulation à compter du 26 septembre 2021, ne pourra faire l'objet d'un remboursement, même partiel. Il vous est possible de souscrire une assurance annulation lors de votre commande weezevent.

**En cas de force majeure, comme des mesures gouvernementales qui rendraient impossible la tenue de l'événement, celui-ci sera intégralement remboursé.**

#### Contraintes Sanitaire

Le détenteur de billets devra se conformer aux règles sanitaires en vigueur aux dates de tenue de celui-ci. Dans le cas contraire, Le détenteur de billets se verra refuser l'accès et ne pourra prétendre à aucun remboursement ou dédommagement.

#### Renonciation à recours

En assistant à l'événement organisé par le Bailliage de France de la Chaîne des Rôtisseurs, Le détenteur de billets reconnaît être couvert par une assurance responsabilité civil et déclare renoncer à recours vis-à-vis de l'organisateur, des tiers contribuant ou participant à l'événement que ce soit en tant que personne morale ou personne physique.

#### Droit à l'image

En acceptant de participer à l'événement, Le détenteur de billet accepte les conditions associées au DROIT A L'IMAGE au profit du Bailliage de France à savoir qu'il autorise expressément la prise d'une ou plusieurs photographie(s) (fixation, enregistrement, numérisation) le représentant ainsi que la reproduction, la diffusion et la publication, par tous moyens et sur tous supports d'une ou plusieurs photographie(s) le représentant dans le(s) cadre(s) strictement énoncé(s) ci-après :

- Mise en ligne sur le site internet des Associations « La Chaîne des Rôtisseurs Bailliage de France » ou « la Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs » ou les réseaux sociaux des dites associations
- Illustration d'articles de presse (presse papier et internet) concernant l'événement
- Tout support de communication externe (présentations...), et interne (lettre d'information, e news relatif à l'Association La Chaîne des Rôtisseurs ou la Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs...)

Cette autorisation est donnée sans limitation de durée

#### Données Personnelles

Vous disposez à tout moment d'un droit d'accès et de rectification des données vous concernant auprès de l'association *Bailliage de France de la Chaîne des Rôtisseurs* concernant les données qu'elle est amenée à collecter et conserver dans le cadre de ses obligations propres (art.34 de la loi " Informatique et Liberté " du 6 Janvier 1978). Il suffit d'en faire la demande par courrier à : Bailliage de France - Chaîne des Rôtisseurs – Lot 41, 66 Avenue des Champs Élysées, 75008 Paris, FRANCE.

Les personnes ayant acheté les billets nominatifs sur weezevent ont accepté ces conditions pour l'ensemble des personnes désignées.

**Les personnes utilisant un autre moyen de paiement doivent accompagner leur bulletin d'inscription de ces conditions Particulières datées et signées, précédé de la mention manuscrite « lues et approuvées »**

Date : .....

Signature

Précédée de la mention manuscrite « lues et approuvées »