



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs  
*Bailliage de France*

Grand Chapitre de France

*La Normandie*  
*12 au 16 octobre 2022*



# CARTE POSTALE

Chers Confrères et Amis,

C'est avec un très grand plaisir que nous vous donnons rendez-vous pour notre Grand Chapitre de France qui aura lieu du 12 au 16 octobre 2022 en Normandie.

Nous avons souhaité vous faire découvrir ou redécouvrir la Normandie en sortant des sentiers battus, à travers le Calvados et ses paysages de cartes postales.

En prenant comme base l'élégant Château d'Audrieu (Membre de Relais et Châteaux), nous vous ferons rencontrer des Chefs de très grand talent, des producteurs passionnés, des lieux chargés d'histoire, avec toujours cette volonté de vouloir vous surprendre et de partager avec vous, de grands moments de convivialité.

Espérant vivement vous y retrouver, je vous souhaite un très bel été.

Bien Amicalement

Laurent

Laurent Poulthier du Mesnil  
Membre du Conseil Magistral  
Bailli Délégué de France  
Tél. : 06 03 61 00 62



---

GRAND CHAPITRE DE FRANCE

---

Bailliage de France

---

66 avenue des Champs Elysées - Lot 41

---

75008 PARIS

---





Visite de Bayeux  
Mercredi 12 octobre  
Après-midi

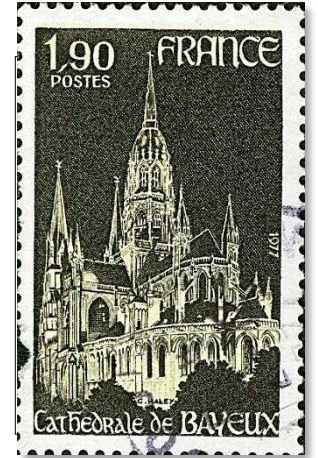


# CARTE POSTALE

Mercredi 12 octobre, après-midi

Bayeux est une charmante ville, sauvegardée du temps et de l'histoire, située sur la rivière de l'Aure, à 10 kilomètres de la côte. Son joli centre historique médiéval est formé de rues pavées et de jolies maisons à colombages, dominées par sa magnifique Cathédrale Notre-Dame.

- 14h30 Arrivée au Château d'Audrieu
- 15h30 Départ pour Bayeux
- 16h00 Visite du Musée d'Art et d'Histoire Baron Gérard, situé au sein de l'ancien palais épiscopal. Ses collections sont exceptionnelles.
- 17h00 Visite de la Cathédrale Notre-Dame
- 18h00 Retour au Château d'Audrieu



---

DÉCOUVERTE DE LA VILLE DE BAYEUX

---

Visite de la Cathédrale

---

Musée d'Art et d'Histoire Baron Gérard

---

14400 BAYEUX

---



Soirée Amicale  
Mercredi 12 octobre



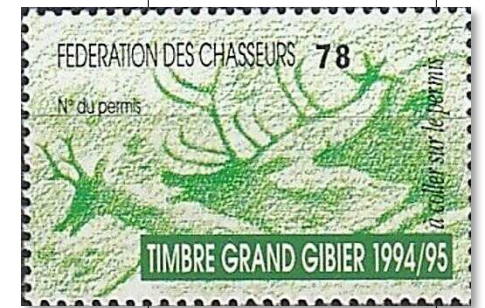


# CARTE POSTALE

Mercredi 12 octobre, soirée

Benoît de Montlebert, Bailli Provincial de Normandie nous recevra dans son Château du Petit Livry pour l'apéritif, puis nous dînerons au restaurant Magma, tout nouvel établissement du Chef Olivier Barbarin, ancien Chef étoilé du Château d'Audrieu.

- 19h00 Départ du Château d'Audrieu
- 19h15 Apéritif au Château du Petit Livry
- 20h00 Départ pour le Restaurant Magma
- 20h30 Dîner au Restaurant Magma à Caen
- 23h00 Retour au Château d'Audrieu



---

SOIRÉE AMICALE

---

Apéritif au Château du Petit Livry


---

Dîner au Restaurant Magma

---

14000 CAEN

---



MAGMA

Olivier Barbarin

Restaurant Magma  
Mercredi 12 octobre  
Dîner

# CARTE POSTALE

Mercredi 12 octobre, dîner

Le Chef Olivier Barbarin vient tout juste d'ouvrir son propre restaurant nommé « Magma » à Caen (au mois d'août). Nom qui trahit les origines auvergnates, de celui qui voulait devenir Coutelier ou Ebéniste et « travailler avec mes mains », mais le manque de place en formation lui ferme les portes du métier. Son grand-père le conseille alors à un chef étoilé à Besse-en-Chandesse. C'est le déclic pour Olivier, qui peaufinera les années suivantes son apprentissage auprès de 14 restaurants, tous étoilés. Ce qui lui apportera notamment une vraie rigueur et maîtrise technique, que l'on retrouve dans ses plats.

En 2009, il pose ses valises au château d'Audrieu et à force de travail, décroche son étoile Michelin. Olivier Barbarin réalise une cuisine gastronomique « classique revisitée », marquée par une créativité débordante. Le chef se tient à un mot d'ordre : « Cuisiner ! Prendre le temps qu'il faut pour finir un plat ».

Après plus de dix ans de bons et loyaux services, Olivier a souhaité ouvrir son propre établissement, avec le souhait de « faire plaisir et se faire plaisir ». Plaisir que nous ne manquerons pas de partager ensemble !



---

RESTAURANT MAGMA

---

Chef Olivier BARBARIN

---

24, rue Saint-Manvieu

---

14000 CAEN

---



MENU DU DÎNER\*  
du mercredi 12 octobre 2022

Restaurant Magma  
Chef Olivier Barbarin

Mise en bouche

Autour de la Saint-Jacques (si la saison a débuté)  
ou velouté de moule de la Manche, crème au safran de la famille Guérard

Grenadin de veau au parfum de sous bois

Bleu de Normandie /whisky / pruneaux

Déclinaison autour de chocolats grand crus

Mignardises

Café

Alliance mets et vins

\*Menu susceptible d'être modifié en fonction des arrivages





D'un débarquement à l'autre  
Jeudi 13 octobre - matinée



# CARTE POSTALE

Jeudi 13 octobre, matinée

Absolument unique au monde, la Tapisserie de Bayeux est une broderie réalisée au XI<sup>e</sup> siècle. Sur près de 70 mètres de long et 50 centimètres de haut, elle relate très précisément l'histoire de la conquête de l'Angleterre en 1066 par Guillaume le Conquérant, duc de Normandie. Remarquablement conservée, la Tapisserie de Bayeux est inscrite au registre de la « Mémoire du Monde » de l'UNESCO.

- 9h30      Départ du Château d'Audrieu
- 10h00    Visite du Musée de la Tapisserie de Bayeux
- 11h45    Départ pour Courseulles-sur-Mer
- 12h30    Déjeuner de fruits de mer à Courseulles  
          au Restaurant La Maison Bleu



---

DÉBARQUEMENT DE NORMANDIE

---

Visite du Musée de la Tapisserie

---

Déjeuner à La Maison Bleu, à Courseulles

---

14400 BAYEUX

---





D'un débarquement à l'autre  
Jeudi 13 octobre - après-midi



# CARTE POSTALE

Jeudi 13 octobre, après-midi

Au cœur des plages du débarquement de juin 1944, Arromanches était une cible prioritaire des troupes Alliées qui voulaient y installer un port artificiel, afin de pouvoir approvisionner les troupes débarquées en armes et en munitions. De nombreux vestiges du port jonchent encore ses plages ô combien importantes pour la libération de l'Europe. Son Musée du Débarquement a été le premier musée construit pour commémorer le 6 juin 1944 et la bataille de Normandie.

- 14h30 Départ pour Arromanches
- 15h00 Visite du Musée du Débarquement
- 16h30 Plages du Débarquement d'Arromanches
- 17h00 Retour à Audrieu  
et arrêt au cimetière Britannique de Bayeux  
« Nous, autrefois vaincus par Guillaume,  
avons maintenant libéré la patrie du vainqueur »
- 18h00 Retour à Audrieu
- 19h30 Départ pour le dîner à Caen



---

DÉBARQUEMENT EN NORMANDIE

---

Visite du Musée du Débarquement

---

Plages du Débarquement à Arromanches

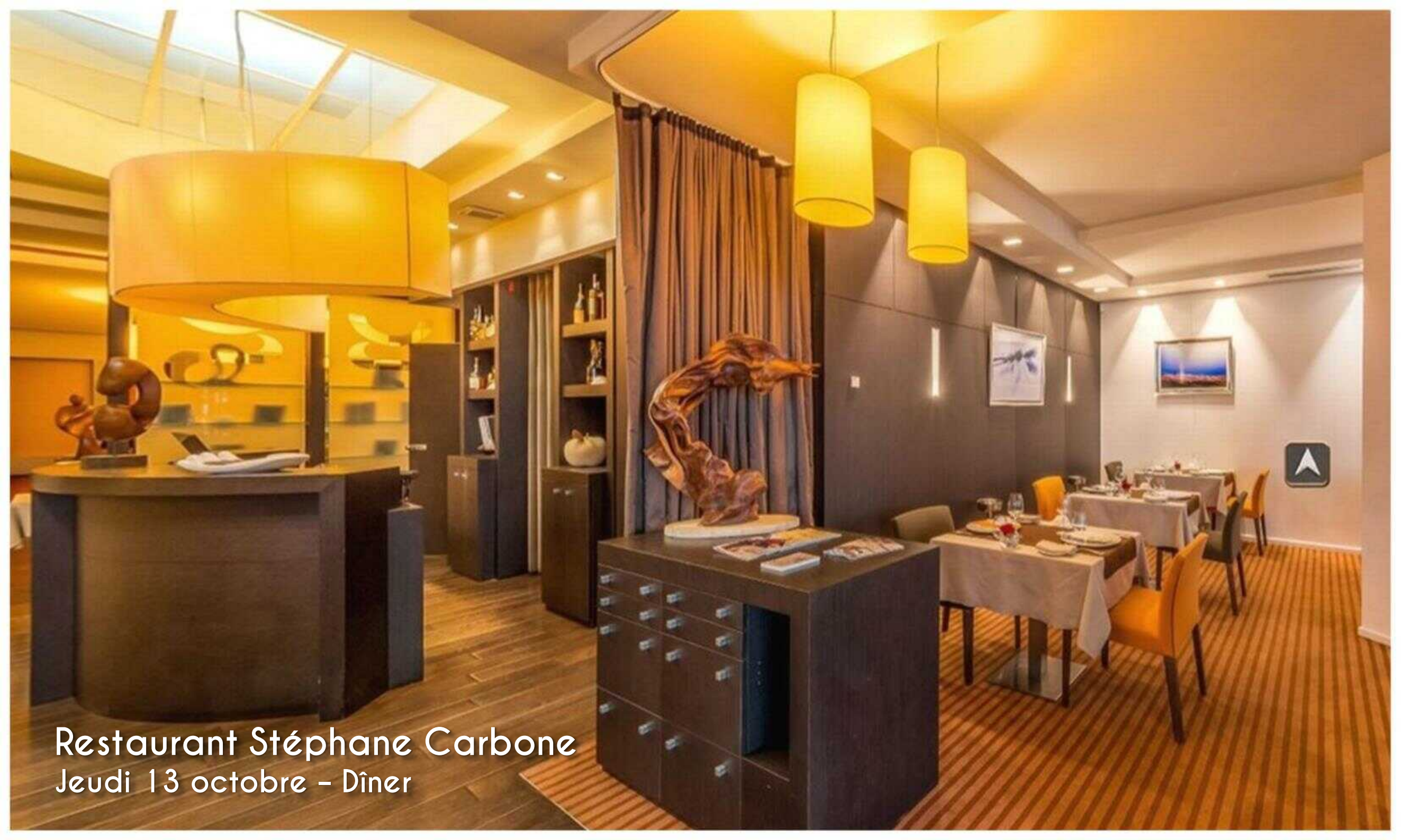
---

Cimetière Britannique de Bayeux

---

14117 ARROMANCHES





Restaurant Stéphane Carbone  
Jeudi 13 octobre - Dîner



# CARTE POSTALE

Jeudi 13 octobre, dîner

« On faisait tous les dimanches de grands repas de famille avec ma grand-mère. Ma passion de la cuisine a commencé déjà tout petit, avec mes oncles, mes tantes, mes parents, surtout ma grand-mère, qui m'a éduqué sur les vrais produits du jardin, les vrais produits du terroir. C'est là que j'ai appris le goût et la passion de la cuisine. J'aime explorer les terroirs et me livrer à de constants allers et retours entre le Lyonnais et la Bresse où j'ai grandi et appris la cuisine, la Normandie qui m'a accueilli en 2003 et la Calabre natale de mes parents et grands-parents italiens. »

Après 10 ans d'étoile Michelin, celui-ci décide de se retirer de la course aux étoiles, afin de « ne penser à rien d'autre qu'au plaisir de cuisiner, de satisfaire, de partager. De profiter de la vie tout simplement ! »

Aujourd'hui, Stéphane Carbone nous offre une cuisine simple mais exigeante, avec toujours la même volonté de « sublimer les produits ».



---

RESTAURANT STÉPHANE CARBONE

---

Chef Stéphane CARBONE

---

14 rue de Courtonne

---

14000 CAEN

---





Restaurant Stéphane Carbone  
Menu du dîner du jeudi 13 octobre



MENU DU DÎNER  
du jeudi 13 octobre 2022

Chef Stéphane Carbone

Bouchées Apéritives

Médailillon de saumon fumé, sablé au charbon végétal, crème aux épices

Entrée

Effiloché de cuisse de volaille de Bresse au pommeau, mayonnaise au safran de Normandie,  
petits légumes au vinaigre de pomme aigre doux

Plat

Suprêmes de volaille de Bresse à basse température sauce vin jaune,  
mousseline de pomme de terre à la truffe, panais rôtis aux aromates

Fromage

Nougat de camembert, compotée de poire au gingembre, gel et sponge cake roquette

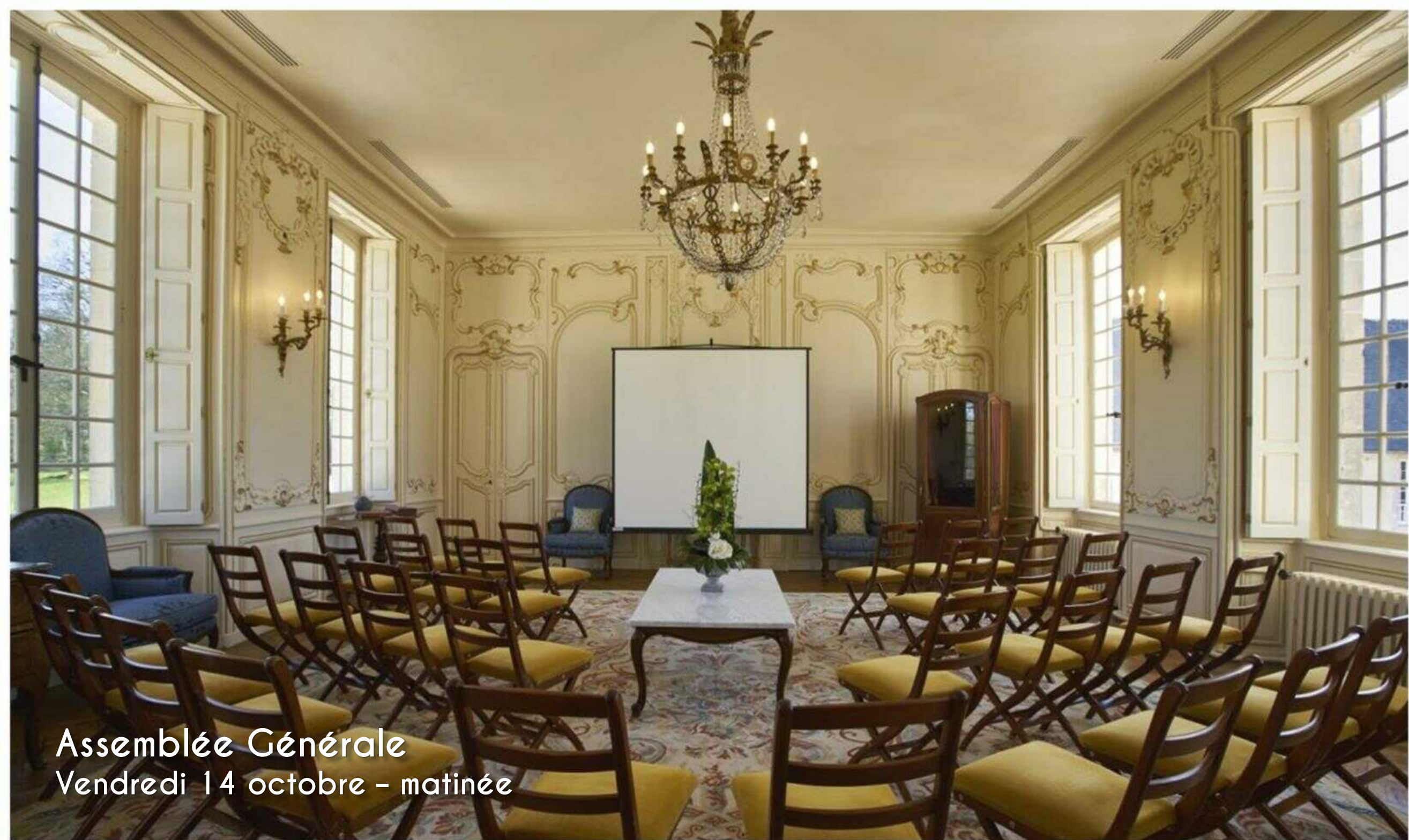
Dessert

Biscuit moelleux, poivre Normandy Chérie, mousse vanille,  
compotée pomme vinaigre de cidre, pulpe de courge, espuma cannelle, glace butternut, tuile chocolat dulcey

Mignardises du moment

Accords mets et vins





Assemblée Générale  
Vendredi 14 octobre - matinée



# CARTE POSTALE

Vendredi 14 octobre, matinée

Assemblée Générale du Bailliage de France  
au Château d'Audrieu

9h00 Assemblée Générale du Bailliage de France

11h30 Départ pour Pont-l'Évêque

12h30 Rencontre de la Confrérie des Chevaliers  
du Pont-l'Évêque à la Mairie  
et Intronisations

Déjeuner sous forme de buffet  
à l'Auberge de la Toques,  
2 place de l'Église, 14130 Pont-l'Évêque



---

DÉCOUVERTE DU PAYS D'AUGE

---

Confrérie des Chevaliers du Pont-l'Évêque

---

Rue Saint Michel

---

14130 PONT L'ÉVÊQUE

---



Découverte du Pays d'Auge  
Vendredi 14 octobre - après-midi





# CARTE POSTALE

Vendredi 14 octobre, après-midi

Région naturelle et traditionnelle de Normandie, le Pays d'Auge est connue pour la beauté de ses paysages et ses jolies villages, parmi lesquels Honfleur, connue pour son Vieux Bassin et ses maisons aux façades recouvertes d'ardoises. Celles-ci ont été maintes fois représentées par des artistes, comme Gustave Courbet, Eugène Boudin, Claude Monet, etc., qui formèrent l'École de Honfleur (qui contribua à l'apparition du mouvement impressionniste).

- 14h30 Départ pour Honfleur
- 15h00 Promenade libre à Honfleur
- 16h30 Départ pour Le Breuil-en-Auge
- 17h00 Visite de la distillerie du Château du Breuil
- 19h00 Départ pour Beuvron-en-Auge classé « Plus Beaux Villages de France »



DÉCOUVERTE DU PAYS D'AUGE

---

Honfleur

---

Château du Breuil

---

Beuvron-en-Auge

---

14600 HONFLEUR



Restaurant le Pavé d'Auge  
Vendredi 14 octobre - dîner





# CARTE POSTALE

Vendredi 14 octobre, dîner

Le joli restaurant « Le Pavé d'Auge », situé au centre de Beuvron-en-Auge est une institution. Et pour cause, le Chef Jérôme Bansard, est l'heureux propriétaire de la plus vieille étoile Michelin du Calvados.

Jérôme Bansard, alors restaurateur en Mayenne, entend parler du restaurant normand qui obtient une étoile en 1987 : « Hasard de la vie, le maire de Beuvron est venu manger dans mon restaurant. Quand il a su que je m'intéressais au village, il m'a incité à venir ».

Le jeune homme de l'époque ne manque pas d'audace. À Beuvron, il repart de zéro car « l'étoile appartient au chef ». En deux ans, il restructure la maison, s'entoure d'une équipe et décroche le Graal, en 1992. « J'ai été formaté pour l'étoile. J'ai toujours bossé pour ça, depuis quarante-quatre ans ».

Aujourd'hui Chef et Maire du village, Jérôme Bansard réalise une cuisine en constante évolution, au sein duquel le terroir se conjugue en permanence avec la créativité.



---

RESTAURANT LE PAVÉ D'AUGE

---

Chef Jérôme BANSARD

---

Le Bourg

---

14430 Beuvron-en-Auge

---





Restaurant Le Pavé d'Auge d'Auge  
Menu du dîner du vendredi 14 octobre



MENU DU DÎNER  
Le Pavé d'Auge, vendredi 14 octobre 2022  
Chef Jérôme Bansard

Kir Royal

Entrée

Saint -Jacques en trois préparations

Plat

Filet de bœuf rôti, moelle et escargots

Fromages

Assiette de fromages du Pays d'Auge

Dessert

Soufflé au grand Marnier

Café

Vins

Côtes de Châlonnais blanc  
Domaine Philippe Alliet, Chinon





Terroir et produits Normands  
Samedi 15 octobre – matinée



# CARTE POSTALE

Samedi 15 octobre, matinée

Pays d'élevage de bovins, le terroir Normand est connu pour ses fromages et comme étant le plus grand verger français. Mais il ne faut pas s'arrêter là, car depuis quelques années, un grand nombre de jeunes exploitants ou artisans, innovent et se lancent dans de nouvelles cultures ou nouveaux élevages, avec un vrai succès et de réelles valeurs.

Nous les retrouverons également sur le Marché Saint Patrice de Bayeux (Classé parmi un des « plus beaux marchés de France ») qui rassemble un très grand nombre de commerçants et producteurs locaux.

- 9h45 Départ pour Nonant
- 10h00 Visite de la Ferme du Bajocasse
- 11h00 Départ pour Bayeux
- 11h30 Visite du Marché Saint Patrice de Bayeux
- 12h30 Déjeuner de produits du Marché, sous forme de buffet, au Restaurant à La Table du Lion, 71 rue Saint-Jean à Bayeux



---

TERROIR ET PRODUITS NORMANDS

---

La Ferme du Bajocasse à Nonant

---

Marché de Bayeux

---

14400 BAYEUX

---





Terroir et produits Normands  
Samedi 15 octobre - après-midi



# CARTE POSTALE

Samedi 15 octobre, après-midi

Tout à côté du magnifique Château de Balleroy, chef-d'œuvre de l'architecture Louis XIII (avec ses peintures de Mignard et son jardin de Le Nôtre), la « Basse-Cour de Léon » est un petit élevage familial, créé en 2017, par Laurent Monteleon, alors Directeur Informatique. Suivant directement les normes bio, il s'installe dans une ancienne ferme.

Très respectueux de ses volailles et contrairement aux « fermes » industrielles qui élèvent des dizaines de milliers de volailles, Laurent limite volontairement sa capacité à 300 poulets par mois afin d'assurer une qualité bio haut de gamme, ce qui lui vaut de les retrouver sur les tables de nombreux restaurants étoilés de la région.

- 14h00 Départ pour Balleroy
- 14h30 Visite de la Basse-cour de Léon à Balleroy
- 15h30 Visite du Château de Balleroy (17<sup>ème</sup>)  
ancienne propriété de Malcolm Forbes
- 16h30 Retour au Château d'Audrieu
- 18h30 Intronisations au Château d'Audrieu



---

TERROIR ET PRODUITS NORMANDS

---

Basse-Cour de Léon

---

Château du Balleroy

---

14490 BALLEROY

---





Soirée de Gala et Soirée Casino  
Samedi 15 octobre - après-midi



# CARTE POSTALE

Samedi 15 octobre, Dîner de Gala \*

Attiré en Normandie par sa toujours souriante épouse Caroline, Sébastien Rémy est venu de ses Vosges natales, pour le plus grand bonheur des bajocasses (habitants de Bayeux) et le notre.

Depuis 2012, Sébastien Rémy a insufflé à sa cuisine l'exigence et le respect des produits qui lui ont été transmis par le passé. Ancien cuisinier pour le groupe Alain Ducasse, il a appris auprès du Chef multi-étoilé, la précision et le devoir d'excellence, que l'on retrouve dans sa savoureuse cuisine, saluée par les Guides Michelin et Gault & Millau.

Dans son Restaurant L'Angle Saint Laurent, à Bayeux, « c'est Mère Nature qui décide des changements de plats, la carte suit les saisons. L'équipe de cuisine travaille en étroite collaboration avec nombre de producteurs & éleveurs locaux, souvent bio ou issu de l'agriculture raisonnée. » Bref, il y a de l'esthétisme, du goût, de la précision, de l'originalité et même des valeurs dans les assiettes du talentueux Chef.

Chef qui viendra cuisiner pour nous au Château d'Audrieu et rejoint La Chaîne, pour notre plus grand plaisir.



---

SOIRÉE DE GALA AU CHÂTEAU D'AUDRIEU

---

Chef Sébastien RÉMY

---

Chef de L'Angle Saint Laurent

---

Château d'Audrieu

---

14250 AUDRIEU

\*Dîner de Gala suivi d'une Soirée Casino





Dîner de Gala  
Menu du samedi 15 octobre



MENU DU DINER DE GALA  
Château d'Audrieu, samedi 15 octobre 2022

Chef Sébastien Rémy,  
Chef du Restaurant L'Angle Saint Laurent

Cocktail  
Animal - Végétal - Marin

Amuse bouche

Filet de maquereau de nos côtes, mariné aux agrumes,  
Cuit cru de choux fleur, condiment léger "algues & œufs de truites"

Panais des jardins de Vaux sur Aure cuit en papillote truffée,  
Truffe d'automne, crème de truffe & jus réduit

Filet mignon de cochon fermier de la Manche, crouste d'herbes,  
Escargots de la ferme de Vailly, gnocchi de pomme de terre « ail & persil »

« Finger » de chèvre frais de Bayeux aux herbes,  
Condiment acidulé au Kalamansi

Orange,  
Brulée-fumée-pochée, sorbet rafraîchissant à l'orange

Mignardises

Café

Vins des « Pays Alliés » sélectionnés par Florent Martin,  
Echanson de France, Meilleur Sommelier de France 2020, Chef Sommelier du Peninsula

Cette soirée sera suivie d'une Soirée Casino, dans les salons du Château





Abbaye de Mondaye  
Dimanche 16 octobre - matinée



# CARTE POSTALE

Dimanche 16 octobre, matinée

L'Abbaye Saint-Martin de Mondaye est une abbaye de l'Ordre des Prémontrés fondée en 1200. Ses bâtiments datent en majeure partie du XVIII<sup>e</sup> siècle, époque où eurent lieu d'amples travaux de reconstruction de l'ensemble abbatial.

Eustache Restout, célèbre architecte, graveur et peintre français, membre de la communauté religieuse, est l'auteur de la plupart des peintures, dont celles qui ornent la coupole de l'église à la façade typique du style « jésuite ». L'église renferme d'autres décors fameux, dont le grand retable de l'Assomption.

L'Ordre des Frères Prémontrés a été fondé par saint Norbert au XII<sup>e</sup> siècle, pour former des communautés de chanoines observant la règle de saint Augustin et attachés au service de leurs contemporains.

12h00 Visite de l'Abbaye (après la messe de 11h)  
(covoiturage)

13h00 Repas conviviale au Relais de Chasse  
de Benoît de Montlebert, Bailli de Normandie  
Dégustation de vins de Joanne et Alistair Assheton

15h00 Fin du Grand Chapitre de France



ABBAYE SAINT MARTIN DE MONDAYE

---

---

---

14250 JUAYE-MONDAYE

---





Logements proposés :  
1. Le Château d'Audrieu



# CARTE POSTALE

## Le Château d'Audrieu

Situé entre Caen et Bayeux, le Château d'Audrieu nous invite à un voyage dans le temps. Ce bâtiment du XVIIIème siècle, Classé Monument Historique, offre la convivialité attachante d'une demeure familiale.

Membre de Relais et Châteaux, Audrieu a été très joliment aménagé en respectant l'élégant esprit du siècle des lumières.

Un vaste parc arboré de 25 hectares et des jardins aux proportions élégantes encadrent le château.

Tarifs négociés réservés aux participants du Grand Chapitre :

- 11 Chambres Classiques au tarif de 280.00€ par nuit, petits déjeuners inclus pour deux personnes.
- 9 Chambres Deluxe au tarif de 305.00€ par nuit, petits déjeuners inclus pour deux personnes.
- 4 Suites Junior au tarif de 395.00€ par nuit, petits déjeuners inclus pour deux personnes.
- 1 Cabane Deluxe perchée au tarif de 410.00€ par nuit, petits déjeuners inclus pour deux personnes.
- 5 Suites Deluxe au tarif de 495.00€ par nuit, petits déjeuners inclus pour deux personnes.



---

CHÂTEAUX D'AUDRIEU

---

Monsieur Fabien MOUILLÉ

---

Chef de réception

---

14250 AUDRIEU

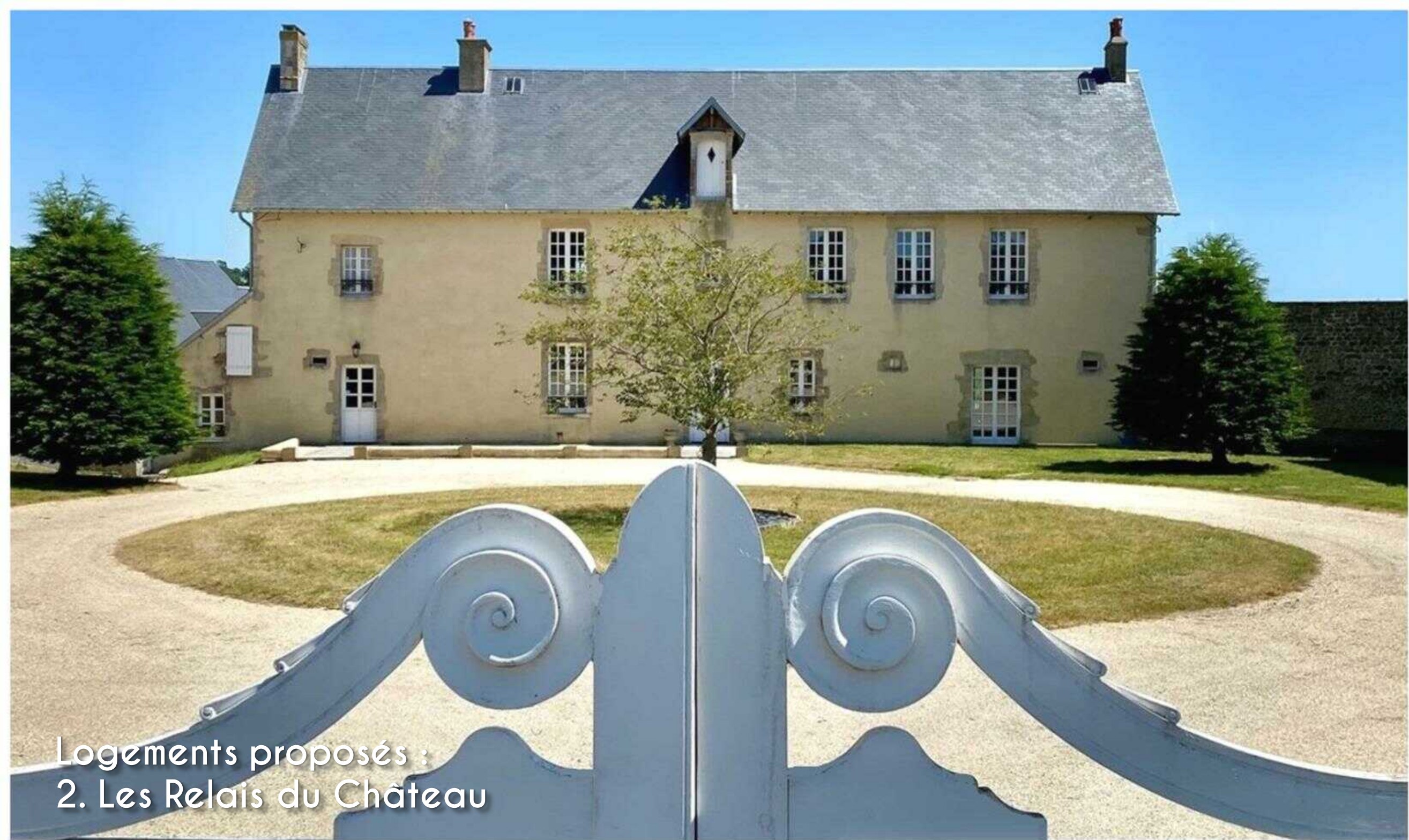
---

+33 (0)2 31 80 21 52

[fabienmouille@chateaudaudrieu.com](mailto:fabienmouille@chateaudaudrieu.com)

[www.chateaudaudrieu.com](http://www.chateaudaudrieu.com)





Logements proposés :  
2. Les Relais du Château



# CARTE POSTALE

## Les Relais du Château

Situé à proximité du Château d'Audrieu, les Relais du Château, sont de charmants gîtes, joliment aménagés, que notre Bailli Provincial de Normandie, Benoît de Montlebert accepte aimablement de mettre à notre disposition, dans le cadre de notre Grand Chapitre.

Tarif réservé aux participants du Grand Chapitre :

Antoinette :

Gîte 4 chambres ramené à 2  
- Grande chambre master, dressing et salle de bains privative (baignoire, douche et WC). Forfait 4 nuits: 550€

- Chambre avec salle de bains privative (baignoire, douche et WC): Forfait 4 nuits: 450€

Monique :

Gîte privatisé indépendant  
- Chambre avec salle de douche privative, WC, salon et cuisine. Forfait 4 nuits. 450€

Chantal :

- Gîte privatisé indépendant  
- Chambre avec salle de douche privative WC salon et cuisine: forfait 4 nuits: 400€

L'annexe du château :

- Gîte 4 chambres ramené à 2  
- Grande chambre avec salle d'eau privative forfait 4 nuits: 450€.

- Chambre avec salle d'eau privative, forfait 4 nuits : 400€.

Fourniture chaque matin des petits déjeuners (thé, Nespresso, lait, jus d'orange, yaourts, pain frais, beurre et viennoiseries).



---

LES RELAIS DU CHÂTEAUX

---

Monsieur Benoît de MONTLEBERT

---

Bailli Provincial de Normandie

---

14250 LINGÈVRES

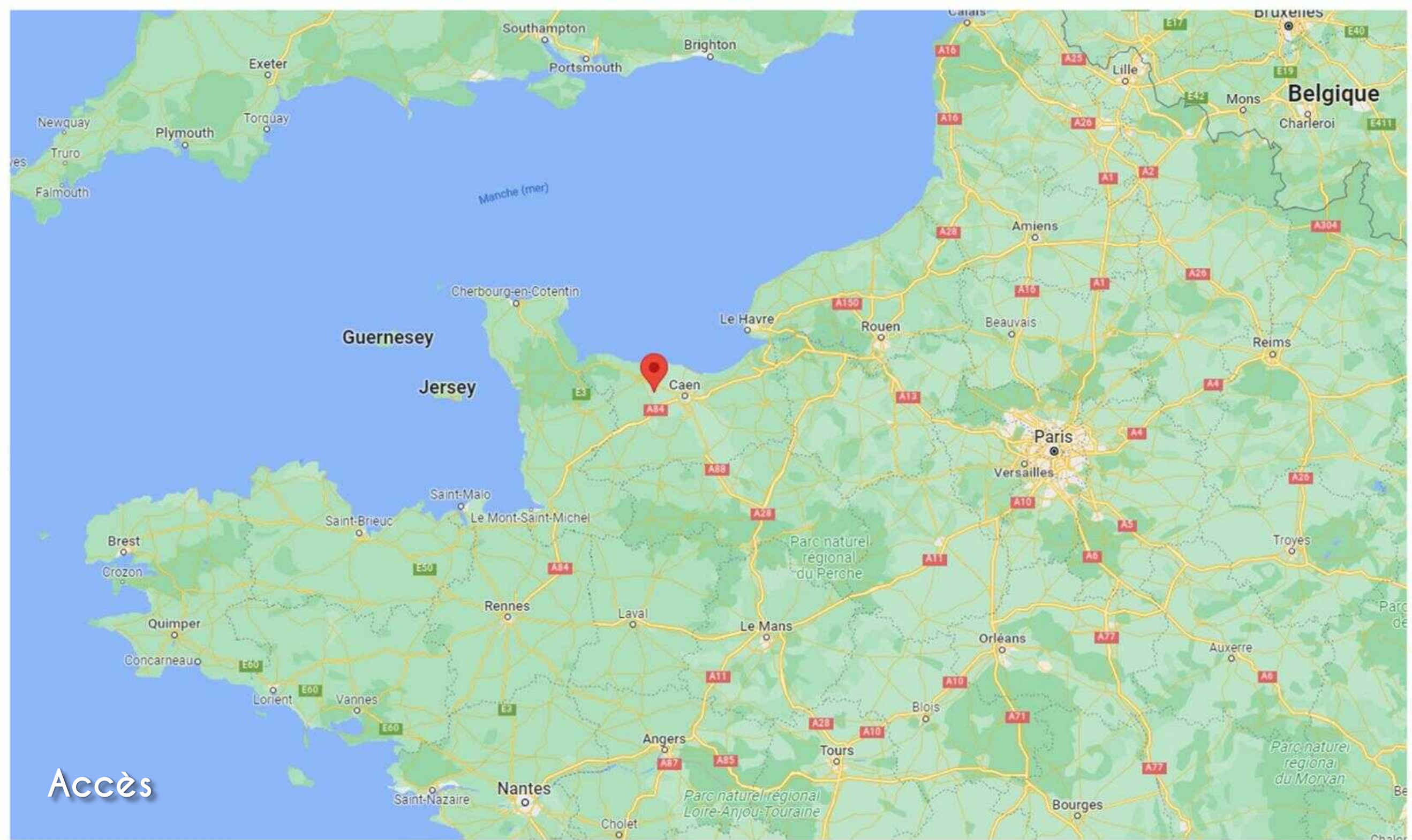
---

06.21.53.38.49

bdemont@orange.fr

[www.le-relais-du-chateau-bayeux.com/fr](http://www.le-relais-du-chateau-bayeux.com/fr)





Guernesey

Jersey

Belgique

Accès



# CARTE POSTALE

Accès en voiture :

Depuis la N13 prendre la sortie D158B  
en direction de Loucelles/Coulombs/Audrieu  
Tourner à gauche sur Rue du Moutier/D82  
Tourner à gauche au Château d'Audrieu.

Accès en train :

- Gare de Bayeux (20 minutes)
- Gare de Caen (35 minutes)

Accès en avion :

- Aéroport de Caen Carpiquet (20 minutes)
- Aéroport de Paris Orly (3 heures)
- Aéroport de Paris CDG (3 heures)



---

ACCÈS

---

au Château d'Audrieu

---

+33 (0)2 31 80 21 52

---

[www.chateaudaudrieu.com](http://www.chateaudaudrieu.com)

---

14250 AUDRIEU





Code vestimentaire



# CARTE POSTALE

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

Mercredi 12 octobre 2022

- Journée : Smart casual
- Dîner : Tenue blanche et insignes de la Chaîne

Jeudi 13 octobre 2022

- Journée : Smart casual
- Déjeuner : Smart casual et insignes de la Chaîne
- Dîner : Tenue de ville et insignes de la Chaîne

Vendredi 14 octobre 2022

- Assemblée Générale : smart casual et insignes de la Chaîne
- Journée : Smart casual et insignes de la Chaîne
- Dîner : Smart casual et insignes de la Chaîne

Samedi 15 octobre 2022

- Journée : Smart casual
- Déjeuner : Smart casual et insignes de la Chaîne
- Soirée de Gala : Cravate noire (smoking et robe longue) et insignes de la Chaîne

Dimanche 16 octobre

- Journée : Smart casual



---

CODE VESTIMENTAIRE

---

et insignes de la Chaîne

---

---



# Bulletin d'inscription







# Grand Chapitre de France 2022

## Comment remplir votre bulletin d'inscription

Dans le cas d'une inscription hors Weezevent, Il est impératif de remplir, signer et envoyer à l'Argentier ce bulletin d'inscription.

La personne effectuant l'inscription et le règlement doit reporter ses coordonnées en tant que Participant #1 (1) et indiquer les coordonnées des autres participants sur les lignes en dessous.

C'est à lui que sera envoyé la confirmation d'inscription à l'adresse mail indiquée, pour l'ensemble des participants listés.

Si un des participants souhaite se faire introniser ou doit recevoir une promotion, il convient de cocher la case correspondante « Intronisation » (4)

Si pour un événement donné de la liste, tous les participants identifiés ne s'y inscrivent pas et donc le nombre de participant reporté dans la colonne (3) est inférieur au nombre de participant listé en haut du Bulletin d'inscription, il conviendra de préciser les index (1) des participants qui s'y inscrivent en complément dans la colonne (3)

## Frais d'inscription

Pour que l'inscription soit valable, le paiement doit indure les frais d'inscription (5) pour chaque participant conforme à son statut et à la date de règlement telle que définie dans les conditions particulières de vente.

Fait à \_\_\_\_\_

Le \_\_\_ / \_\_\_ / \_\_\_

Signature du participant #1 :

Participants	(1)	N° membre <i>Member#</i>	Nom <i>Family name</i>	Prénom <i>Given name</i>	Bailliage	Courriel <i>Email</i>	Portable <i>Cell phone</i>	Intronisation (4)
	#1							
	#2							
	#3							
	#4							
	#5							
E V È N E M E N T (2) Transport en car obligatoire compris						Prix/personne	Nombre de participants (3)	Total
<b>Mercredi 12 octobre 2022</b>								
Journée - Découverte de Bayeux						30 €		
Soirée - Dîner au Restaurant Magma						110 €		
<b>Jeudi 13 octobre 2022</b>								
Journée – D'un débarquement à l'autre, déjeuner et visites (2)						95 €		
Soirée - Dîner au Restaurant Stéphane Carbone (2)						110 €		
<b>Vendredi 14 octobre 2022</b>								
Assemblée Générale du Bailliage de France						0		
Journée – Découverte du Pays d'Auge, déjeuner et visites (2)						95 €		
Soirée - Dîner au Pavé d'Auge (2)						110 €		
<b>Samedi 15 octobre 2022</b>								
Journée – Terroir et produits Normands, visites et déjeuner (2)						65 €		
Soirée - Intronisations et Soirée de Gala						230 €		
<b>Dimanche 16 octobre 2022</b>								
Journée – Relais de Chasse						55 €		
Frais d'inscription (5)						Avant le 28/08/2022	A partir du 29/08/2022	
Membre du Bailliage de France (à jour de leur cotisation)						Offert par le Bailliage de France		
Membre d'un Bailliage Étranger						20 €	40 €	
Non Membre						35 €	70 €	
<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>								





# CONDITIONS PARTICULIÈRES DE VENTE

## Grand Chapitre de France 2022

### Options de règlement

Le règlement peut s'effectuer sur Weezevent, par virement ou par chèque selon les modalités pratiques suivantes :

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

<https://www.weezevent.com/grand-chapitre-de-france-2022>

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, Prénom et numéro de membre de l'acheteur ainsi que CdF dans le libellé pour le destinataire du virement. Le bulletin d'inscription complété et dûment signé doit être envoyé à l'adresse mail [Argentier@chaînefrance.fr](mailto:Argentier@chaînefrance.fr)

#### 3. Par chèque

En Euros, payable en France uniquement à l'ordre de :

**La Chaîne des Rôtisseurs – Bailliage de France**

Adressé, accompagné du bulletin d'inscription complété et dûment signé à :

**Chaîne des Rôtisseurs - M. Stéphane TURPIN, Argentier National**

**Lot 41 - 66 avenue des Champs Élysées, 75008 PARIS**

Compte tenu des délais d'acheminement et de traitement, dans le cas d'un règlement par chèque ou par virement, l'inscription ne sera formellement confirmée que par l'envoi des E-Tickets correspondants à l'adresse mail communiquée par l'acheteur

### 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 29/08/2022	A partir du 29/08/2022
Membre du Bailliage de France	Offert par le Bailliage de France	
Membre d'un Bailliage Étranger	20 €	40 €
Non Membre	35 €	70 €

### Confirmation d'inscription

Les e-ticket attestent de l'inscription aux différents événements qui auront lieu lors de la tenue du « Grand Chapitre de France 2022 » de l'association du Bailliage de France de la Chaîne. L'achat de e-ticket est réservé aux membres de la Chaîne des Rôtisseurs qui peuvent éventuellement avoir des invités non-membre en nombre limité.

### 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 de l'hôtel retenu pour l'événement. Lorsque les événement sont à proximité de l'hôtel, les personnes n'ayant pas de voiture doivent solliciter un covoiturage. Le Bailliage de France mettra en relation les membres mais n'interviendra pas en tant qu'intermédiaire en termes de responsabilité.

### Conditions d'annulation

Toute annulation à compter du 26 septembre 2022, 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'évènement, celui-ci sera intégralement remboursé.**

### Contraintes Sanitaire

Le détenteur de billets devra se conformer aux éventuelles 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.

**En cas d'allergie ou d'intolérances alimentaire, il se devra de le signaler avant chaque repas au professionnel qui l'accueillera.**

### 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, ...) relatifs 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. L'inscription et la participation à l'événement valent pour acceptation des conditions particulières de vente associées.