



Comfrérie du Sabre d'Or

Passion du Prestige

Les Grands Moments



❶ Chapitre 2022 à l'île Maurice.

❷ Chapitre Suisse 2022.

❸ Très beau sabrage de Dany Boon.

❹ Les intronisés au Chapitre de Suisse en 2022.

❺ Pierre Perret, nouveau membre d'honneur, en présence de Jean-François Dardenne, maire de Nogent-sur-Oise.

❻ Ouverture de caveau en juin 2023 : Auberge d'Aramont à Verberie. 3 nouveaux Maître-Sabreurs.

❼ Superbe sabrage de Monsieur Pierre Perret !

Quelques mots...

A few words...

La dernière parution de notre revue *Passion du Prestige* date de trois ans. L'épidémie de Covid-19 a bloqué quelques-unes de nos activités, mais nous sommes toujours restés en contact avec vous. L'année dernière, nous avons repris la totalité de nos activités, dont le Grand Chapitre International au Touquet, où nous avons renoué avec nos habitués.

Ce fut une grande réussite, avec plus de 280 personnes réunies, de nombreuses intronisations de Chevaliers, Officiers, Commandeurs, Grands Commandeurs, et, pour la première fois, la distinction de Grand-Croix pour récompenser plus de 20 années de fidélité à la Confrérie. Ce premier diplômé n'était autre que Maurice Vastine, ancien Maître des Illustrations qui, pendant plus de 30 ans, a parcouru avec moi tous les continents. Il a toujours été présent dans chacune de nos représentations. Ce grade élogieux a été immortalisé comme il se doit par le sabrage d'une bouteille dorée où le récipiendaire s'est vu remettre (le Sabre d'Or) un sabre doré dans son coffret, accompagnant son nouveau diplôme.

Un grand merci à tous nos sponsors, sans qui le Grand Chapitre n'aurait pas eu le même éclat. Cette année, les intronisations ont été parrainées par la maison de champagne TAITTINGER que nous remercions particulièrement. Le dîner, d'une grande qualité, a été réalisé comme les éditions passées par notre ami Tony Lestienne, chef cuisinier du restaurant *La Matelote* à Boulogne-sur-Mer. Les festivités, le spectacle et la soirée dansante, ont été sublimes par l'orchestre de Thierry Tacinelli. Nous en profitons pour remercier les membres du Grand Conseil pour leur implication à la réussite de nos événements, tout au long de l'année.

Nous remercions les Ambassades, de plus en plus nombreuses, pour tout le travail réalisé dans chaque pays. À leur demande, et afin de représenter la Confrérie dans des États où le pays est vaste, nous avons nommé nos premiers consuls afin de soulager la charge de travail de l'Ambassadeur.

Grâce à tous nos Maîtres-Sabreurs, nous avons dépassé cette année les 40 000 initiations au sabrage du champagne. Quelle performance !

Depuis 38 ans, je suis votre Grand Maître. J'espère que la santé me préservera afin de continuer à avoir le plaisir d'être près de vous, poursuivre les voyages pour faire découvrir ce magnifique geste : la caresse d'une bouteille de champagne et l'envol de son bouchon.

Quand nous retrouvons-nous pour sabrer ?

Santé, Bonheur, Champagne !

Sabreusement vôtre,
Jean-Claude Jalloux, Grand Maître

Passion du Prestige was last published three years ago. The Covid-19 pandemic brought some of our activities to a standstill, but we always tried to keep in touch with you. Last year, we resumed all our activities, including the Grand Chapitre International in Le Touquet, where we got back to our usual routine. It was a great success, with more than 280 people attending; numerous Chevaliers, Officers, Commanders and Grand Commanders were Intronised, and, for the first time, we awarded the distinction of Knight Grand Cross to recognise more than 20 years of loyalty to the Confrérie. The first recipient was none other than Maurice Vastine, former Master of Illustrations, who travelled with me to every continent for over 30 years, and was always present at each of our demonstrations. This laudatory rank was immortalised, as it should be, by the sabrage of a golden bottle where the recipient was given a golden sabre in a presentation case, to accompany his new diploma.

Many thanks to all our sponsors, without whom the Grand Chapitre would not have had the same sparkle. This year, the Intronisations were sponsored by the TAITTINGER Champagne house, to whom we extend our special thanks. As in previous years, the top-quality dinner was prepared by our friend Tony Lestienne, head chef at *La Matelote* restaurant in Boulogne-sur-Mer. The festivities, the show and the dance, were enhanced by Thierry Tacinelli's orchestra.

We would like to take this opportunity to thank the members of the Grand Council for their contribution to the success of our events throughout the year. We would also like to thank the growing number of embassies for all the work they do in each country. And in the United States, we appointed our first Consuls to represent the Confrérie, to reduce his workload, which was significant due to the sheer size of the country.

Thank you also to all our Maîtres-Sabreurs, with whose assistance we completed over 40,000 initiations. I hope that my health will allow me to continue having the pleasure of being close to you, and to continue travelling to help people discover the magnificent gesture in which the caress of a bottle of Champagne leads to the flight of its cork.

When will we meet again for sabrage?

Health, Happiness, Champagne!

As always, yours in sabrage
Jean-Claude Jalloux, Grand Maître

Bien amicalement
Jean-Claude Jalloux



16 Rue Carnot
 51500 RILLY LA MONTAGNE
 0033(0)3.26.03.44.89
 pbrugnon@aol.com

**Votre partenaire électromobilité :
 Audi Espace Saint Maximin**



280 rue de la Marseillaise à Saint Maximin - Tel 03 44 61 30 00

www.groupecbautomobiles.fr

Pensez à covoiturer #SeDéplacerMoinsPolluer

Sommaire

| | |
|-----------------------------|---------------------|
| Edito | 3 |
| Remerciements | 5 |
| Le Grand Conseil | 6-7 |
| Les Echevins | |
| Les Membres d'Honneur | 8 |
| Les Grades | 8-9 |
| Le Sabrage | 11 |
| Les Grands Moments | 2, 12-13, 16-17, 20 |
| Les Contenants | 15 |
| Les Ambassadeurs | 18-19 |

Ambassades

| | |
|-------------------------------|----|
| • Australie | 21 |
| • Belgique / Luxembourg | 22 |
| • Cambodge | 23 |
| • Etats-Unis | 24 |
| • Ile Maurice | 25 |
| • Italie | 26 |
| • Japon | 27 |
| • Pays-Bas | 28 |
| • Royaume-Uni | 29 |
| • Singapour | 30 |
| • Suède | 31 |
| • Suisse | 32 |
| • Thaïlande | 33 |

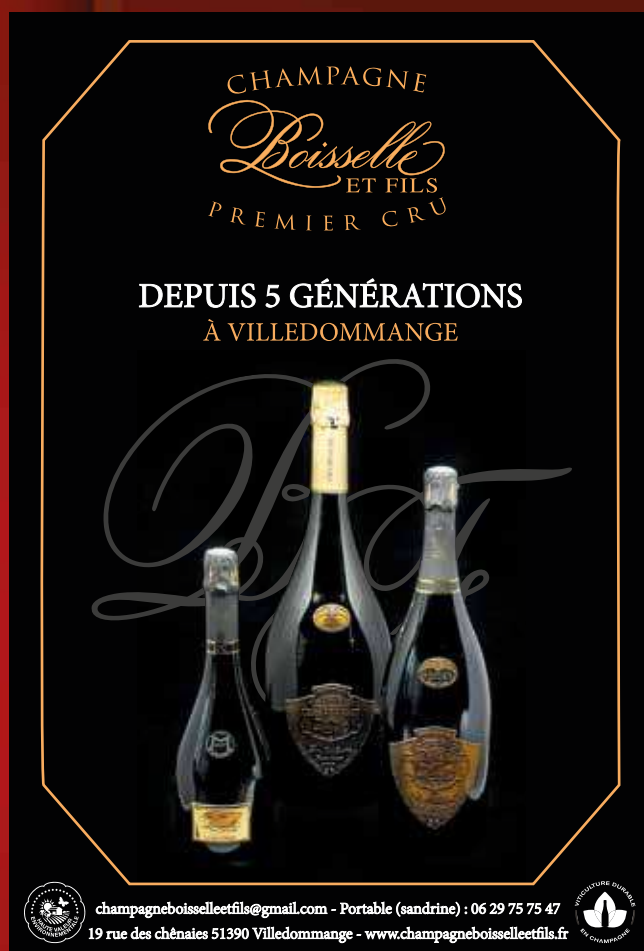
Les Caveaux de Sabrage 35 à 55

Passion du Prestige

Revue internationale de la Confrérie du Sabre d'Or
32, rue Froidvent • 60290 Monchy-Saint-Eloi
Tél. +33(0)6.80.43.19.52
Courriel : sabredorfrance@gmail.com
Site internet : www.lesabredor.fr

Directeur de la publication : Jean-Claude Jalloux
Imprimerie : E. Grille
Création : Christelle Houguenague
Coordination revue : Ludovic Giard
Coordination éditoriale : Clémence Vastine

Dépôt légal : 4^e trimestre 2023



CHAMPAGNE
Boisselle
ET FILS
PREMIER CRU

DEPUIS 5 GÉNÉRATIONS
À VILLEDOMMANGE

champagneboisselleetfils@gmail.com - Portable (sandrine) : 06 29 75 75 47
19 rue des chénaies 51390 Villedommange - www.champagneboisselleetfils.fr

Remerciements

Les photos de cette revue nous ont été confiées par Caroline Linant, Maurice Vastine, Françoise Cocuelle, tous les Ambassadeurs et nos nombreux autres amis.

Merci à Pascal Rozée pour l'organisation des spectacles et du protocole.

Encore mille remerciements aux maisons de Champagne qui nous renouvellent régulièrement leur confiance, à tous nos partenaires annonceurs, ainsi qu'à nos fidèles caveaux de la Confrérie.

Le Grand

GRAND MAÎTRE
(Président)
Jean-Claude JALLOUX



☎ 06 80 43 19 52
✉ sabredorfrance@gmail.com

GRAND CHANCELIER
(Vice-Président)
Ludovic GIARD



☎ 06 76 28 87 09
✉ ludovic.giard@sabredor.fr

**MAÎTRE
DES ATOURS**
Sabrina AUDOUIN



☎ 06 19 58 69 48
✉ sabrina.audouin@sabredor.fr

MAÎTRE ARGENTIER
(Trésorier)
Nicolas LEMOINE



☎ 06 88 60 28 77
✉ nicolas.lemoine@sabredor.fr

**MAÎTRE
DES CAVEAUX**
Vincent CRETON



☎ 06 18 43 61 25
✉ vincent.creton@sabredor.fr

**MAÎTRE
DES BANQUETS**
Jean-Marie SERRE



☎ 06 85 08 52 27
✉ jeanmarie.serre@sabredor.fr

Conseil

MAÎTRE
DE CÉRÉMONIE
Alexandre RIUNE



☎ 06 32 41 02 09
✉ alexandre.riune@sabredor.fr

MAÎTRE DES MANUSCRITS
(Secrétaire Général)
Dominique MICHEL



☎ 06 38 57 29 93
✉ dominique.michel@sabredor.fr

MAÎTRE
DES AMBASSADES
Philippe BRUGNON



☎ 06 07 69 34 99
✉ pbrugnion@aol.com

MAÎTRE
DE LA COMMUNICATION
Louis GODON



☎ 06 40 23 85 77
✉ louis.godon@sabredor.fr

MAÎTRE
DU PROTOCOLE
Pascal ROZÉE



☎ 06 42 18 24 15
✉ pascal.rozee@sabredor.fr



Les Echevins

- Jocelyne AUGÉ
- Alain CATOUIILLARD
- Murielle DELAHAYE
- Eric GRAB
- Jean-Noël GUIDONI
- Gérald HENRY
- Waltraud KAISER
- Franklin LEPAGE
- Henry NOIRET
- Gérard NUGUES
- Philippe SALVAR
- Caroline DUFOUR
- Maurice VASTINE
- Jacques DORDAQUY
- Gérard VIOLA
- Jean-Claude RANSON

Les Membres d'honneur

1986
Arthur DEHAINE
1987
Max MEYNIER
1988
Yves SAINT-MARTIN
1989
J.-Claude BORRELY
André CHERET
1990
Laurent FIGNON
Michel BOULAIRE
1991
Laurent CABANNES
1992
Paulette COQUATRIX
Eric WOERTH
1993
Comtesse Sonja
BERNADOTTE
1994
Christian MORIN
1995
Prince
Alain DE POLIGNAC

Virginia MC KENNA
Bernard DEBRÉ
Véronique GENEST
Mario LURASCHI
1996
Hervé GAYMARD
Jacques FABRI
Pierre ANDROUET
1997
Dominique ROCHETEAU
1998
André VERCHUREN
Jacky LE BRUN
1999
Gérard HOLTZ
2000
Jean-Claude BRIALY
Line RENAUD
Gilbert MONTAGNIÉ
Gérard BOYER
2002
Eddy SEIGNEUR
2003
Gérard LENORMAN

2004
Jean-Claude BOUTTIER
2006
Yves ROME
2007
Gaston LENÔTRE
Michel BOUJENAH
2008
Didier BOURDON
2009
Lucien JEAN-BAPTISTE
Olivier BAROUX
Jean-Christophe CANTER
Jean-Marie BIGARD
Doudi STRAJMAYSTER
Philippe MARINI
MICHOU
William GALLAS
2010
Francis LALANNE
2011
Dany BOON
Benoît POELVOORDE
Mustapha DAHLEB
Omar SY
Eric TOLEDANO
Olivier NAKACHE



2013
Xavier BERTRAND
Daniel FASQUELLE
2014
Kad MERAD
Alice POL
2015
Jacques RIUNE
2016
Arnaud ROBINET
2018
Vitalie TAITTINGER
Alexandre WATTIN
2019
Arthur BRAS
2022
Jean-Jacques CATTIER
2023
Pierre PERRET

Sabreur

C'est le premier pas dans la Confrérie du Sabre d'Or. Le sabrage s'effectue dans tous les Caveaux agréés. Il est honoré par un diplôme de sabreur.



Chevalier-Sabreur



Le titre de Chevalier-Sabreur ne peut être obtenu que lors d'un Chapitre organisé par les Connétablies, en province, les Ambassades, à l'étranger, ou par la Confrérie du Sabre d'Or lors du Grand Chapitre International qui se déroule rituellement chaque année le troisième samedi de novembre. Ce titre confère, en outre, le droit d'initier à l'art du sabrage (sabrage d'une bouteille de 75 cl).



Officier



De même que pour les Chevaliers-Sabreurs, ce diplôme ne peut être décerné que lors d'un chapitre ou à l'occasion du Grand Chapitre International. Il est réservé aux personnes ayant un diplôme de Chevalier-Sabreur depuis plus de cinq ans (sabrage d'un magnum).



Commandeur



Ce titre est réservé aux personnes ayant un diplôme d'officier depuis plus de cinq ans (sabrage d'un Jéroboam).



Grand Commandeur



Haute distinction de la Confrérie du Sabre d'Or, elle est réservée aux personnes ayant un diplôme de Commandeur depuis plus de cinq ans (sabrage d'un Matusalem).



Grand-Croix



Plus haute distinction de la Confrérie du Sabre d'Or, elle est réservée aux personnes ayant un diplôme de Grand Commandeur depuis plus de cinq ans. Elle est proposée par un ambassadeur ou un membre du Grand Conseil et validée par le Grand Conseil (sabrage d'une bouteille Or de 75 cl).





ESG Espace le Saint Geran

TRAITEUR - RÔTISSEUR
Location de salles
03 44 50 02 46



NEW CITROËN C5 X PLUG-IN HYBRID

SARL GARAGE DORDAQUY PÈRE ET FILS
585, RUE CHARLES SOMASCO
60180 NOGENT-SUR-OISE
TÉL. 03 44 55 39 73
garage.dordaquy@wanadoo.fr




Assurance & Protection
Epargne & Retraite



abeille
ASSURANCES

AUTO, HABITATION, SANTÉ, PRÉVOYANCE, ÉPARGNE, RETRAITE...

Cabinet GIARD - BOULNOIS
AGENTS GÉNÉRAUX D'ASSURANCES
N° Orias : 15003104 / 15003324 - www.orias.fr
2 rue de l'Écu
60200 COMPIEGNE
03 44 86 92 92
boulnois-giard@abeille-assurances.com



abeille-assurances.fr



BONS CADEAUX TOUT COMPRIS !*




Séjour de Charme 275€
1 nuit en chambre supérieure double
2 petits déjeuners buffet
2 menus Découverte

Séjour Gourmand 325€
1 nuit en chambre supérieure double
2 petits déjeuners buffet
2 menus Saveurs de la Mer

Séjour Privilège 355€
1 nuit en chambre supérieure double
2 petits déjeuners buffet
2 menus Dégustation

* 1/2 pension pour 2 personnes, boissons comprises et accès à l'espace détente.

RÉSERVATION :
➔ la-matelote.com
☎ 03 21 30 33 33
🏠 Réception de l'hôtel



La Matelote
★★★★
Restaurant
Hôtel

A consommer avec modération.
Valable 1 an à partir de la date d'achat.

Bon cadeau sur réservation uniquement (pas le jour même).

80 Bd Sainte-Beuve, 62200 Boulogne-sur-Mer

Sabrage réussi



Ralph
commande@ralph-france.fr



*À Chantilly,
il existe un art de façonner
des produits d'exception
à la française.*

ETIQUETTES GRILLE

10 BIS AVENUE DE GUISE
60500 CHANTILLY
FRANCE

TÉLÉPHONE 03 44 57 01 87
MAIL E-GRILLE@E-GRILLE.FR

L'ÉTIQUETAGE FAÇONNÉ SUR-MESURE ...
NOTRE MÉTIER DE CŒUR



1
Déshabillez le bouchon de son papier doré.
 Take a chilled bottle of champagne, not ice cold but suitable for drinking. The ideal temperature is around 37°F or 3°C.



2
Retirez délicatement le muselet du bouchon.
 Carefully remove the wire around the cork. If the champagne has been properly chilled, the cork will remain in the bottle.



3
Repérez sous votre index la couture de la bouteille. Découvrez cette couture en écartant le papier doré qui habille le col sur 2 cm environ.
 Find one of the two seams along the side of the bottle. At the same time, you can remove the foil which will impede the sliding movement of the sabre. When you are an experienced sabreur, this will not be necessary.



4
Fermelement, maintenez la bouteille à bout de bras, le col dirigé vers le haut. Posez le fil du sabre bien à plat sur la couture.
 With your arm extended, hold the bottle firmly by placing the thumb inside the punt at the base of the bottle. Make sure the neck is pointing up - around 30° from horizontal. Make sure no one is in your line of fire.



5
Sans violence, faites glisser le plat de votre sabre le long de la couture, en accompagnant d'un geste large l'envol du bouchon.
 Calmly lay the sabre flat along the seam of the bottle with the sharp edge ready to slide firmly against the annulus at the top.



6
Le col est tranché net et le champagne est prêt à être dégusté avec l'élégance et la pondération des vraies cérémonies.
 Your firm sliding of the sabre against this ring is aided by the internal pressure of the bottle, so that the cork flies dramatically away. This leaves a neat cut on the neck of the bottle and the champagne is ready to be enjoyed.

L'Art du Sabrage

Art of Sabrage

Ambassadeurs Emeritus



Julian White (Royaume Uni)
Gerard O'Shea (Royaume Uni)
Lars Carsten (Suède)
Claudio Morandi (Suisse)
Jeroen Bos (Pays-Bas)
Eric Hallin (Thaïlande)
Milan Prucha (République Tchèque)
Pierre Baudry (Japon)

Les membres fondateurs Emeritus

Jean-Claude Jalloux
Gérard Nugues
Jocelyne Augé
Maurice Vastine
Jean-Pierre Bertranuc
Henri Noiret





- ① Nos ambassadeurs chez Pommery en 2019.
- ② Chapitre à Venise en 2005.
- ③ Chapitre à Senlis en 2004.
- ④ Remise du meilleur prix Ambassade pour l'Italie.
- ⑤ Chapitre au théâtre du casino à Deauville.
- ⑥ Sabrage à cheval en 2007.
- ⑦ 20 ans en 2006 !
- ⑧ Caveau RIVA Restaurant & Lounge Bar en Calabre (Italie).

- ⑨ Beau sabrage par le Maitre Sabreur et directeur général de l'hôtel Radisson Blu Poste Lafayette.
- ⑩ Chapitre à Arnhem (Pays-Bas).
- ⑪ Chapitre en Calabre (Italie).
- ⑫ Participation à l'émission «La France a un incroyable talent»
- ⑬ Sabrage de Roberto Gallo, directeur RIVA Restaurant & Lounge Bar.
- ⑭ Arthur Bras, Membre d'honneur 2019.



GRUPE
ARTHUR BRAS
BÂTISSEUR D'EXCELLENCE



Construction – Promotion Immobilière – Aménageur Foncier

3, avenue Albert 1^{er} – 60 300 SENLIS

Tél : 03.44.57.70.15 – Fax : 03.44.57.56.86

E-mail : arthur.bras@wanadoo.fr

Site: www.arthur-bras.com

VOLTAGE
DISTRIBUTION

vous accompagne pour des moments conviviaux

31 rue Jules Uhry, 60160 Thiverny
03 60 02 48 89

Le Champagne

ses CONTENANTS



SALOMON*

24 bouteilles (18 litres)

Roi de l'ancien royaume d'Israël (970-931 av. J.C.)



NABUCHODONOSOR*

20 bouteilles (15 litres)

Roi de Babylone (605-562 av. J.C.)



BALTHAZAR*

16 bouteilles (12 litres)

Régent de Babylone.

Fils de Nabonide (...-539 av. J.C.)



SALMANAZAR*

12 bouteilles (9 litres)

Roi d'Assyrie (859-824 av. J.C.)

Fils d'Assour Nassirpal



MATHUSALEM°

8 bouteilles (6 litres)

Patriarche biblique

ayant vécu 969 ans



REHOBOAM*

6 bouteilles (4,5 litres)

Terme propre au savoir-faire
monastique champenois



JEROBOAM°

4 bouteilles (3 litres)

Fondateur et 1^{er} souverain d'Israël
(931-910 av. J.C.)



MAGNUM°

2 bouteilles (1,5 litre)



BOUTEILLE°

(75 cl)



DEMI-BOUTEILLE°

(37,5 cl)



QUART

(18,75 cl et 20 cl)



HUITIÈME

(9,4 cl)



Les Grands Moments



- 1 Diplôme de Sabreur pour notre futur ambassadeur de Côte d'Ivoire.
- 2 Ouverture du Caveau *La Villa* à Calvi, en Corse.
- 3 Ouverture du Caveau restaurant *Amigo*, Ile Maurice.
- 4 1^{ère} intronisation de Grand-Croix pour Maurice Vastine.
- 5 Ouverture de Caveau *Le petit tonneau*, Tokyo, Japon.
- 6 Intronisation de Charles Edouard Barbier, Maître-Sabreur.
- 7 Sophie Gayot sabre les yeux bandés à Los Angeles.
- 8 Jean-Jacques Cattier, Membre d'Honneur 2022.

- 9 Nos Ambassadeurs au Grand Chapitre International 2022.
- 10 Sabrage d'un Jéroboam par Ravin Unthiah, Ile Maurice.
- 11 Théo Fleurie, le nouveau directeur de l'hôtel *Trou aux Biches* se faisant Commandeur en sabrant un jéroboam.
- 12 Jonathan Boulangeat, Chevalier-Sabreur, avec notre ambassadeur USA, Philippe Milgrom.
- 13 Chapitre 2022 à Londres avec notre ambassadeur Gérard O'Shea.
- 14 Chapitre aux USA.
- 15 Chevalier-Sabreur : Vincent Gérard.
- 16 Beau Sabrage de Thierry Thibeau.





Les Ambassadeurs



Ile-Maurice

Ravin UNTHIAH
 Portable : +230 5 940 7688
 ravin.unthiah@hotels-attitude.com



Italie

Edi DELLA SALA
 Via Fonte Baiano n. 9
 64100 Teramo (TE)
 Mobile: +39 3384255922
 E-mail: avdellasala@yahoo.it



**Pays-Bas
 Belgique
 Bénélux**

Esther van STAALDUINEN
 Trix Terwindtstraat 49,
 3207 GJ Spijkenisse-NL
 Tel: +31 (0)612999006
 info@lesabredor.nl
 www.lesabredor.nl



**Royaume-Uni
 République
 d'Irlande**

Justin RHODES
 31 Windsor Drive
 Wallingford
 Oxford - OX10 9GG
 Phone: +44 7791 277047



**Consul
 Ile de la
 Réunion**

Rabin APAVOU
 Saint Gilles -97 434
 +33 6 37 47 97 35
 rabinapavou@gmail.com



**Gouverneur
 USA**

Philippe MILGROM
 1515 Palisades Drive Unit T
 Pacific Palisades, CA 90272
 Tel: +1-818-422-2637
 Fax: +1-818-647-7077
 milgromphilippe@aol.com



**Consul
 North
 Georgia**

Darryl GUGIG
 1 Tidewater Way,
 Savannah, GA 31411
 Tel: (201) 486-2688
 dgugig@gmail.com



**Consul
 New Jersey**

Brian MANDEL
 7 Darnay Road
 Morristown,
 NJ 07960
 Tel: (973) 715-9271
 bkmandel@optonline.net



**Consul
 South California**

Karen CANTRELL
 64854 Saragossa-
 Palm Springs CA 92264
 Tel: 760-481-9773
 ratumudaprincess@gmail.com



**Consul
 Louisiana**

Christian PENDLETON
 Brennan's 417 Royal Street
 New Orleans, LA 70130
 Tel: (571) 235-0731
 cpendleton@neworleans-food.com



**Consul
 South Georgia**

Robert SCRUGGS
 4566 Bastion Drive
 Roswell, GA 30075
 Tel: (770) 265-0913
 travelingbacchus@yahoo.com



**Consul
 North California**

Sebastien TAVEAU
 728 Alameda De Las Pulgas
 Redwood City CA 94061
 Tel: (650) 283-0125
 staveau@gmail.com



Côte d'Ivoire

Sylvestre SOSSOU
01 PB 4732 Abidjan 01
Tel : +225 27 21 35 15 43
Portable 06.18.03.53.20
sylvestresossou@gmail.com



Gouverneur Asie Pacific

Henry WIDLER
19/123 Sukhumvit Soi 1
Ruenrudee Condo, Suite 123
10110, Bangkok - Thailand
Mob. +66 81 836 1770
henry@widlerbkk.ch



Consul d'Australie Occidentale

Thurston SAULSMAN
131 Stirling Hwy
Nedlands, 6009 (Perth)
Western Australia
Mobile: +61 (0) 417934675
Mail : tjs@bigpond.net.au



Australie

David WALD
Sydney Australia
T: +61 412 395 664
E: confriedusabredoraustralia@gmail.com



Japon

Bernard ANQUETIL
Tokyo-to Sumidaku
Oshiage 3-28-22 Endo
Shoten Tokyo 131-0045
Tel : +81 90 3208 7587
banquetil@mac.com



Singapour

David JEN
Women's Clinic Of Singapore
Blk 721 Ang Mo Kio Ave
8 #01-2813
Singapore 560721
Jenshekwei@gmail.com



Thaïlande

Bruno HUBER
Millennium Residence
116/33 Sukhumvit Soi 20
Bangkok 10110
Tel :+84 963 587 766
Bruno.Huber@movenpick.com



Slovaquie

Lubomir JANCOK
Hlboka cesta 7
811 05 Bratislava
info@chezbalzac.sk
+421 903 923 819
www.chezbalzac.sk



Suède

Hans RICHERT
Stålebovägen 10
SE-433 76 Jonsered
Tél. +46-736 63 20 40
h.richert@setek.se



Suisse

Mirko RAINER
Via Montalbano 48
6854 S. Pietro di Stabio
Ticino
Tel: 0041 91 647 12 06
info@mirkorainer.ch



Nouvelle Calédonie

Xavier PLEZ
11 rue Ingre
BP 8682
98807 NOUMEA Cedex
Tel: +687 71 74 08
xavier.plez@yahoo.fr

Les Grands Moments



- ❶ Francis Lalanne super sabreur !
- ❷ Début de la Confrérie sabrage à Copenhague devant la *Petite Sirène*.
- ❸ Avec notre ambassadrice des Pays-Bas.

- ❹ Préparation de l'émission « La France a un Incroyable Talent ».
- ❺ Les Maîtres-Sabreurs.
- ❻ Avec notre Ambassadeur d'Italie.



2022 Grande Chapitre – Australie

10 Years of Sabrage



A decade of the Confrerie in Australia was celebrated at the 2022 Grande Chapitre. This was held at the Royal Automobile Club of Australia at Circular Quay, Sydney Harbour.

120 guests celebrated an evening of Champagne and Sabrage with Jeroboams and Magnums for the intronization of 7 Commanders, 5 Officers and 9 Chevaliers.

A great evening , a lot of champagne and a lot of fun.!



10 Years of Memories





BELGIQUE LUXEMBOURG



After almost two years we can say Santé, Bonheur, Champagne again!



During the ambassadors meeting in November 2021 I asked our Grand Maître permission to also be responsible for the Ambassadorship in Belgium.



After this successful Chapitre I can proudly say that we will open another Caveau in March. I am looking forward to the many future Chapîtres that will follow. I would like to thank the Grand Conseil and the Belgium members for their trust. Together we can do great things!



And he said yes! I'm honored and very happy to be able to revive the Confrérie du sabre d'Or in this beautiful country.

We started the year 2022 in January with the opening of the new caveau La Vieille Ferme in Chassepierre. It was so wonderful to see everyone enjoying themselves again.



Hope to see you soon again at one of our Chapîtres!
Santé, Bonheur, Champagne

Esther van Staalduinen
Ambassadrice du Benelux





CAMBODGE



Intronisation au Raffles à Phnom Penh.



Chapitre au Raffles à Phnom Penh.



Sabrage au Raffles à Phnom Penh.



Notre Maître-Sabreur au Raffles à Angkor.



Visite des temples d'Angkor.



Visite du Cambodge.





ETATS-UNIS



24 Janvier 2023 - Brentwood Country Club Los Angeles, California.



25 Juillet 2022 - The Landings Club Savannah, Georgia



26 Janvier 2023 - Eiffel Tower restaurant Las Vegas, Nevada



18 Septembre 2022 - Royal Society of Saint George Beverly Hills hotel Los Angeles, California



25 Janvier 2023 - Marche Bacchus Las Vegas, Nevada





ILE MAURICE



A l'Ile Maurice, nous avons eu le plaisir d'organiser quatre soirées durant le dernier week-end du mois d'octobre 2022. Le premier, au Château Labourdonnais où nous avons notre rendez-vous annuel. Le deuxième, au légendaire hôtel « Trou aux Biches », 5 étoiles luxe. Le troisième, le « Radisson Blu Poste Lafayette », 4 étoiles sur la côte Est et le quatrième « Amigo » premier restaurant Caveau sur l'île.



Notre ambassadeur sur l'Ile Maurice, Ravin UNTHIAH, s'est fait Grand Commandeur après le sabrage d'un Matusalem champagne Cattier (6 litres/8 bouteilles) au Château Labourdonnais.



Ravin avec ses amis et chevaliers sabreurs, Mons Christian et M^{me} Dominique Chopineaux de France.



Hemant Parahan se faisant introniser Chancelier par le Grand Maitre, Jean-Claude Jalloux, pour l'ambassade de l'Ile Maurice. Il vient épauler notre Ambassadeur Ravin Unthiah en tant que n° 2 de La Confrérie du Sabre d'Or – Ile Maurice.



M^{me} Elettra Marchetto.



Kaveesh Sunassee, Chevalier Sabreur et Maitre de la Presse devenu Officier le vendredi 21 octobre.





ITALIE



2022 news from the Embassy of Italy



Sabrage of The new Maitre Sabreur of Riva Restaurant



New Chevaliers of 2022



Our new Chevalier The President of the Ferrari Club



Modena Champagne experience 2022



On tv the Gran Cancelliere



On TV The perfect sabrage of the Grand Maitre



The Grand Maitre on TV



Champagne day 2022 with the Confrerie du Sabre d'Or



Italy & England with some of the bottles at Modena champagne experience 2022



A perfect sabrage at the Riva Restaurant



Cooking with the Confrerie du Sabre d'Or at the restaurant "La Barcaccia"



Champagne day 2022

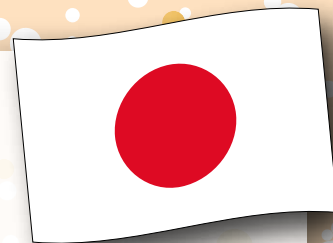


Sabrage at the pool of the Hotel Youmni





JAPON



Chapitre de novembre 2022

Dîners de gala au Conrad Hôtel. 90 personnes y ont participées et nous avons servi au moins 100 bouteilles de champagne *Duval Leroy*. Quelques nouveaux membres et des promotions. Très bonne ambiance avec notre pianiste, Philippe Marchand, et danse pour tous à la fin du dîner.

November 2022 chapter

Gala dinner at the Conrad Hotel 90 people attended and we served at least 100 bottles of Duval Leroy champagne. Some new members and promotions. Very good atmosphere with our pianist Philippe Marchand, former member of the Lapin Agile and dancing for all at the end of the diners.

Grand Chapitre du mois de mars au Cerulean Hôtel.

Visite de notre Grand Maître Jean-Claude Jalloux et du gouverneur d'Asie Henry Widler. Environ 100 personnes y ont participées. 11 nouveaux Sabreurs, un officier et un Grand Commandeur.

Très belle soirée sur le thème des *Sakura* (Cerisier Japonais). Un très beau menu nous a été composé par notre chef et bien-sûr, membre de la Confrérie : M. Fukuda. Une très bonne ambiance où nous avons servi environ 120 bouteilles de champagne Collet.

Grand Chapter in March at the Cerulean Hotel, visit of

our Grand Master Jean-Claude Jalloux and the Governor of Asia Henry Widler, about 100 people attended, 11 new Sabreur, one officer and one Grand Commander. Very nice evening on the theme of Sakura (Japanese cherry tree). A great menu was composed by our chef and of course member of the Confrérie Mr Fukuda. A very good atmosphere where we served about 120 bottles of Collet champagne.





PAYS-BAS



After two years finally..... Chapîtres again!



In April we had a lovely Sunday afternoon Chapître at our caveau "Pinot" in Breda. And in June we had another Sunday afternoon Chapître at our caveau "Groot Warnsborn" in Arnhem. It was a wonderful event with lots of champagne, laughter and happy people.



- During the Chapîtres we saber around the 90 bottles, that is about 500 glasses of champagne!

Hope to see you once at one of our Chapîtres! Santé Bonheur Champagne!

Esther van Staalduinen
Ambassadrice du Benelux



This year was also the very first year in which we started the first National Championship Sabering. What a success and a perfect way to introduce people to the beauty of sabering.

In September we held our Grand Chapître at caveau Oranjerie Ruurlo and on December 10th we close the year with the inauguration of a new Caveau Castle Maurick.

The year 2022 brought us:

- 4 Chapîtres
- 1 new Caveau
- 20 new members
- 21 promotions





Royaume Uni

News from the United Kingdom



At the end of July 2021, 250 members with their guests cheered 'goodbye' to the Lockdown and gathered for a tasting supper with 9 cuvées of Growers' champagne. From then on, we carried on as though nothing had happened in the past year or more.

Since the last edition of this magazine, the United Kingdom has joined with the whole world in suffering the pandemic COVID, but unlike the rest of the world we have endured the post-Brexit difficulties amongst many political problems. The only consistent and unflinching success is our love of Champagne, not just the wine but also the region.

We had an Away week for members; the first one, June 2022, was a great success with 50 joining the fun and the education. The first one, June 2022, was a great success with 50 joining the fun and the education. We visited 4 vigneronns and two important Champagne Houses -

Joseph Heiderich and Pierre et Pauline Chandon with whom we had a splendid dinner. Following this, in May 2023 with another week splendid dinner. The visiting 6 growers and Ambassador for Italy. We joined the tour. We hope that ambassies of the Comité will join us in July next year for the week in Champagne.*



Gerard O'Shea retired from his employment and also announced his handover in 2023 of ambassadorship to Justin Rhodes.



**For details of the Away Week in Champagne, contact gerard44peelst@gmail.com*



SINGAPOUR



13th Confrerie du Sabre d'Or - Gala dinner 2023



Grand Chapitre mars 2020



Champagne Henri Giraud 'Lo Hei' Dinner



Installation gala dinner



12 février 2023



Grand Chapitre mars 2020



Grand Chapitre 2023





SUÈDE

Sabre d'Or in Sweden is present in five regions: Stockholm, Linköping, Göteborg, Halmstad and Malmö. Each region has its own connétable as a local "chairman" and is responsible for the local activities. 2022 is the 15th year of activities within the confrerie since the introduction in Halmstad 2007. Hence, a very nice local celebrations was held in Halmstad.

The local activities, led by the regional Connétable were highly appreciated by the members after the temporary shut-down during the pandemic. Each region hosts 2 - 3 events annually and members from different regions visits the adjacent regions on their events.



Outdoor hors d'oeuvre in Halmstad



The founders, Evert Grahn, Nils-Gustav Wihed, Lars Carstens (first Ambassadeur)



The Swedish Grand Chapitre was held in **Stockholm** where the three founders were initiated as Grand Commendeurs.



Hans Richert (Amb.), Traudi and Philippe



Ready for lift-off.



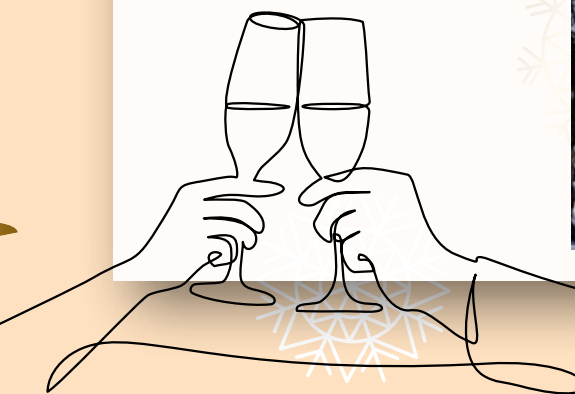
Competition during Grand Chapitre.



In Göteborg, a nice event was held at the racetrack outside Gothenburg.



In Linköping they enjoyed Champagne et Crevettes.



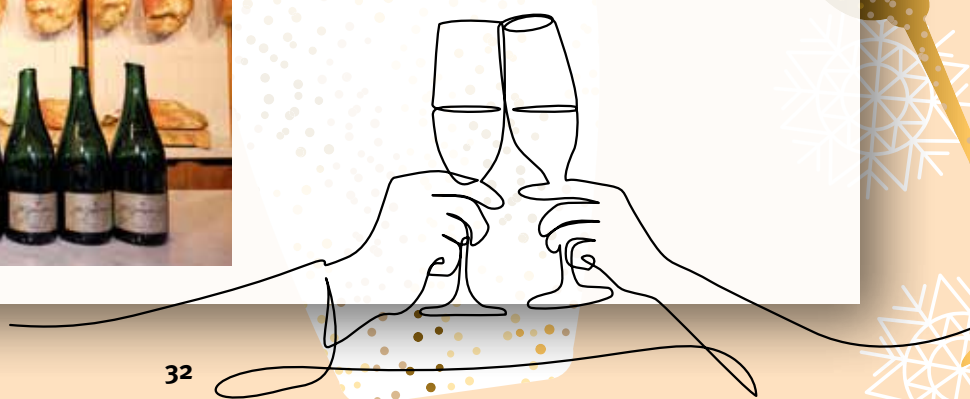


SUISSE

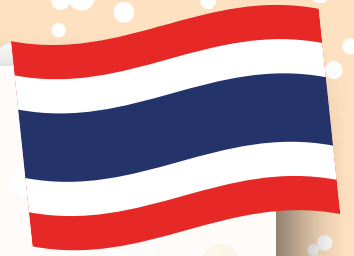


Le dîner de Gala Annuel à Montalbano, où nous recevions notre invité d'honneur, Ludovic GIARD. Ce dîner a été le point d'orgue de cette année avec 15 nouvelles intronisations et plusieurs élévations en grade de notre ordre.

Le Conseil Suisse à son grand complet pendant la soirée « fish and champagne gala dinner ».



THAÏLANDE



Friday, 3 March 2023
Chapitre Centara Grand Beach Resort & Villas, Hua Hin
The Museum Restaurant



J-C. Jalloux, A. Haab, D. Philibert,
H. Widler, H. Canevet

Friday, 10 March 2023
Chapitre Pullman Arcadia Naithon Beach Phuket
Vero Trattoria and Wine Bar



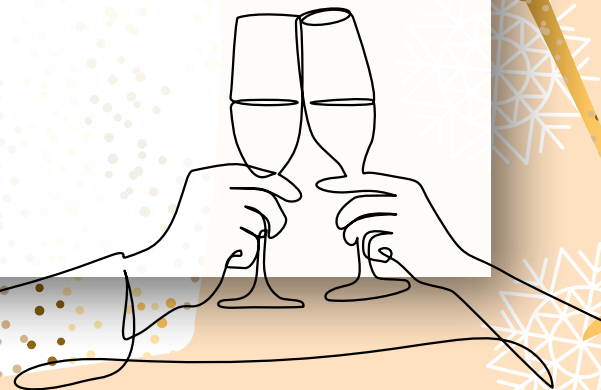
G. Riva, B. Wilson (General
Manager), A. Van Beusekom,
J-C. Jalloux

Thursday, 16 March 2023
Chapitre Kimpton Maa-Lai Bangkok
Ms Jigger Restaurant, 5th Floor



P. Both (General Manager),
H. Widler, J-C. Jalloux, M. Conrad
(IWS), G. Riva, A. Haab

P. Both (General Manager)





G3BIO by G3Concepts vous accompagne dans le pré-traitement de vos Biodéchets.

LE SAVIEZ-VOUS ?

1er janvier 2024 : tous les professionnels ont l'obligation de pré-traiter leurs biodéchets et de les faire valoriser dans des filières adaptées.



Le Déshydrateur 
Une solution innovante

Réduction du poids et volume de vos biodéchets allant jusqu'à 90%

Pour en savoir plus sur nos offres : www.g3concepts.fr

9-11, rue de la Tuilerie
ZAC de la Madeleine - 77500 CHELLES
Tel : +33 1 72 84 90 43



Seafront Penthouse

Collection de 2 futures

TROUVEZ LE PENTHOUSE DE VOS RÊVES À L'ILE MAURICE ET OBTENEZ LE PERMIS DE RÉSIDENCE GRÂCE À VOTRE INVESTISSEMENT.



Profitez de belles journées ensoleillées grâce aux privilèges qu'offre la vie en hauteur. Les somptueux penthouses de MARINA BAY et INFINITY BY THE SEA sont parfaits pour profiter d'une vue imprenable sur l'océan. Ils offrent une intimité rare grâce à leurs toits-terrasses avec piscine privée, mais aussi la possibilité d'avoir son propre hammam et jacuzzi. Imaginez-vous passer des moments précieux en famille ou entre amis et terminer vos journées en contemplant les étoiles. Venez découvrir les penthouses de ces résidences prestigieuses en bord de mer.



VOTRE MAISON À L'ILE MAURICE



Nous contacter rentsellproperties.com | director@rentsellproperties.com | (+230) 268 0111



Les Caveaux de Sabrage

The Champagne
swording vaults

Amis de notre Confrérie, vous allez trouver dans les pages suivantes les adresses des Restaurateurs élevés au rang de Caveau pour la qualité de leur cuisine, la chaleur de leur accueil et, bien sûr, leur habilitation à réussir les cérémonies de sabrage.

Découvrez-les, lors de vos périples ou près de chez vous. Recommandez-vous toujours de la Confrérie du Sabre d'Or: un accueil très chaleureux vous est réservé.

Dear Members of our Brotherhood, you will find in the next pages the addresses of Restaurants lifted to the rank of "Vaults" for the quality of their cooking, the warmth of their welcome, and of course their skill in the ceremony of swording champagne.

Discover them during your travels, or close to your home. Mention the name of the Golden Sword Brotherhood, and you will be granted a warm welcome.



France

Ardennes

Hotel-Restaurant Moulin Labotte



52, rue Edmond Dromart • 08170 HAYBES-SUR-MEUSE
Propriétaire : Frédéric PIERANGELI
Chef de Cuisine : Frédéric PIERANGELI
Tel 03 24 41 13 44
Email : moulin-labotte@wanadoo.fr
Site internet : www.moulin-labotte.com

Champagne



Champagne Divin Mercy

Cellier :
20, rue Thiers
51100 REIMS
Tél. 03 26 47 32 46
Email :
Divin@divin-Mercy.com

Champagne Boisselle père & fils



19 Rue des Chênaies, 51390 Ville-Dommange
Tél. 06.29.75.75.47
Courriel : champagneboisselleetfils@gmail.com

Marne

Au Vieux Pressoir



16, rue Carnot • 51500 RILLY-LA-MONTAGNE
Accès : Sur A4, prendre la sortie n° 23 Reims-Sud puis RN51 vers Epernay puis D26
Repas au sein de l'exploitation du Champagne P. BRUGNON
Tél. 03 26 03 44 89 • Fax : 03 26 03 46 02
Email : pbrugnon@aol.com
Propriétaire : Philippe BRUGNON
Spécialité : Traiteur. Séminaires

Le Grand Café



92, place Drouet d'Erlon • 51100 REIMS
Tél. 03 26 47 61 50 • Fax : 03 26 47 15 80
Email : le-cafe@wanadoo.fr
Site internet : www.le-grandcafe.com

Oise

Restaurant Bar Lounge Le Carré



8, rue Rougemaille
60300 SENLIS
Tél. 03.44.56.57.83
lecarre60300@gmail.com

Chambres et table d'hôtes La Homardine



32, rue de Froidvent
60290 MONCHY-SAINT-ELOI
Tél. 03.44.71.36.74 – 06.80.43.19.52
lahomardine@orange.fr

Auberge le Vertugadin



44, rue du Connétable
60500 Chantilly
Tél. 03.44.57.03.19
aubergelevertugadin@gmail.com

Auberge Les Tilleuls



42 Rue Fortin Hermann
60250 Heilles
Tél. 03.44.07.62.65

Auberge du Bac



1, quai d'Estienne d'Orves
60610 LA CROIX-SAINT-OUEN
Tél. 03.44.41.20.01
aubergedubac60610@gmail.com

Auberge d'Aramont



11 rue Saint-Pierre
60410 Verberie
Tel: 03.44.40.63.29
Courriel: sasgiant@orange.fr

Château Hôtel Mont Royal



Allée des Marronniers
Route de Plailly
60520 La Chapelle-en-Serval
Tel. +33 (0)3 44 54 50 50 - Fax +33 (0)3 44 54 50 21
site web : <https://hotelmontroyal-chantilly.com/>

Nord

La Table de Cha



4, place des Nations
59140 Dunkerque
Tél. 03.28.58.24.03

Le restaurant La Plage



124, boulevard Sainte Beuve
62200 BOULOGNE-SUR-MER
Tél : 03 21 99 90 90 • Fax 03 21 87 23 14
Site internet : www.restaurantdelaplage.fr
Email : la-plage@wanadoo.fr
Propriétaire : Laurent Wacogne

Nord-Pas-de-Calais

Restaurant Le Jardin



Place de l'Hermitage • 62520 LE TOUQUET PARIS-PLAGE
Tél. 03 21 05 16 34
Email : le-jardin@wanadoo.fr
Site internet : www.restaurant-lejardin.net
Chef de cuisine : Mathieu DUQUESNOY

Puy de Dôme

Château de Savennes



Lieu dit la Vialle - 63750 SAVENNES
Tél. 04 73 65 95 52
Propriétaire : Jaap VAN DEN BERG
Email : info@savennes.fr

Hotel-Restaurant** Vieux Beffroi



48, Grand Place • 62400 BETHUNE
Tél. 03 21 68 15 00 • Fax : 03 21 56 66 32
Email : contact@levieuxbeffroi.fr
Site internet : www.levieuxbeffroi.fr
Propriétaire : Didier Rahout

Paris

Chez Françoise



Aérogare des Invalides • 75007 PARIS - Accès : Invalides
Tél. 01 47 05 49 03 • Fax : 01 45 51 96 20
Email : info@chezfrancoise.com
Site internet : www.chezfrancoise.com
Propriétaire : Pascal MOUSSET
Chef de cuisine : Philippe LÉGLISE
Spécialité : Cuisine traditionnelle

Corse

La Villa Calvi



Caveau Villa Plage Calvi
Route de la Pinède - 20260 Calvi
Tel 04.95.65.11.11
Mail : info@divipasta.com

Zilwa Attitude



Royal Road – Calodyne, Mauritius
Tél. +230 204 9800 • Fax : +230 288 2309
Email : info@zilwa-hotel.com
Site internet : www.zilwa-hotel-mauritius.com

Ile Maurice

The Ravenala Attitude



The Ravenala Attitude - Turtle Bay - Balacava
Tel : + 230.204.3000

Hilton Mauritius Resort & Spa



Wolmar, Flic en Flac
Tél. +230 403 1000 • Fax : +230 403 1036
Email : reservations.mauritius@hilton.com
Site internet : www.hilton.com

Hotel So Sofitel



Royal Road – Beau Champs - Bel Ombre 61008
Tel : + 230.605.5800

JW Marriott Mauritius Resort



Le Morne Peninsula , Mauritius
Telephone : +230 403 9000
Email : MRUJWAYS@jw-mauritius.com
Site internet: 5 Star Hotels | JW Marriott Mauritius Resort

Belle Mare Plage Hotel



Quatre Cocos - Tel : + 230.402.2000

Paradise Cove Boutique Hotel



Royal Road, Anse La Raie
Tel +230 204 4000 • Fax +230 204 4040
Email : info@pcove.mu
Site internet : www.paradisecovehotel.com

La Pirogue



Wolmar, Flic en Flac
Tel +230 403 39 00 • Fax +230 403 38 00
Email : info@lapirogue.mu
Site internet : www.lapirogue.com

La Table du Château



Domaine de la Bourdonnais - Mapou
Tel : +230.266.7172
Mail : restaurant.latableduchateau@gmail.com

Ile de La Réunion

Lux



Les Villas du Lagon Ltd, 28 Rue du Lagon, L'Ermitage,
97434 Saint-Gilles-Les-Bains
T +262 70 00 03 F +262 70 00 07
Site internet : luxiledelareunion.com

Polynesie Française

Moorea Beach Café



BP 34 70 Temae
Pk6 - Coté Mer Maltanepa
98728 Moorea - Maïao
www.mooreabeachcafe.com
bruno@mooreabeachcafe.com
Tel. +689 562999
M. Bruno Jamais

Allemagne

Hotel Reiterhof Bellevue Spa & Resort****S



Sessenreuther Str. 50 • 95339 Wirsberg
Tel.: 09227/20 40 • Fax: 09227/70 58
Email : info@reiterhof-wirsberg.de

Restaurant Giverny



Spiekerhof 25 • 48143 MÜNSTER
Tel. 0049/251/511435 • Fax : 0049/251/511752
Email : info@restaurant-giverny.de
Site internet : www.restaurant-giverny.de
Propriétaires : Emile & Cordula Zaragoza

Australie

Chez Pierre



131 Stirling Hwy - Nedlands, 6009 (Perth)
Western Australia
Telephone : +61 8 9386 5886
Email : info@chezpierre.com.au
Website : www.chezpierre.com.au
Director : Pierre Ichallalene

Belgique

Restaurant La Vieille Ferme



Rue de Warlomont, 12 - B-6824 Chassepierre
Tel. +32 (0)61 27 11 59 - info@vieilleferme.eu
www.la-vieille-ferme.com

Brésil

Makai Rooftop Restaurant



Praça Das Bandeiras 1 - Vila, Ilha Bela
SP 11630 000, Brazil - Telephone : +55 12 99110 4254
Email : makaihabela@gmail.com
Website : www.makaihabela.com.br
Owner : Ms. Djane Vitoriano Plaskett

Canada

The French Table



3916 Main St. • Vancouver, BC • Canada • V5V 3P2
Tel 604.689.3237
Email : contact@thefrenchtable.ca
<http://thefrenchtable.ca/>
<https://www.facebook.com/frenchtablevancouver>
<http://www.youtube.com/user/thefrenchtable>
<https://twitter.com/FrenchTableBC>

Cambodge

Raffles Hotel Le Royal



92 Rukhak Vithei Daun Penh, Sangkat Wat Phnom, Phnom Penh, Kingdom of Cambodia
Telephone : +855 23 981 888
Mobile Phone : +855 81 257 993
Telegram / WhatsApp : +855 81 257 993
Email: E-bookus.phnompenh@raffles.com
Website : www.raffles.com
Mr. Thomas Bianco - Executive Assistant Manager

Raffles Grand Hotel d'Angkor



1 Vithei Charles de Gaulle, Khum Svay Dangcum, Siem Reap, Kingdom of Cambodia
Telephone : +855 23 982 598
Mobile Phone : +855 81 257 993
Telegram / WhatsApp : +855 81 257 993
Email : E bookus.siemreap@raffles.com
Website : www.raffles.com
Director F&B : Mr. Mehdi Oussedik

Dubai

Jumeirah Zabel Saray



The Palm Jumeirah, Crescent Road (West)
PO Box 27722 - Dubai, UAE
Tel: +971 4 453 0000 - Fax: +971 4 453 0001
Email: jzsinfo@jumeirah.com

Etats-Unis

Brennan's



417 Royal St, New Orleans, LA 70130, États-Unis
Tel: +1 504-525-9711 - brennans@neworleans-food.com
www.brennansneworleans.com

Café de la Presse



Café de la Presse
352 Grand Avenue San Francisco, CA 94108

Héritage



467 North Canon Drive - Beverly Hills, CA 90210
Tel: +1 310-888-8042
info@heritagebeverlyhills.com
www.heritagebeverlyhills.com

Brentwood Country Club



Brentwood Country Club 590 S Burlingame Ave, Los Angeles CA 90049

Marche Bacchus



Marche Bacchus 2620 Regatta Drive Las Vegas, NV 89128

Indonésie

Red Carpet Champagnebar



Jalan Kaya Aya 42 A
Seminyak - Bali - Indonesia
Telephone : +62 361 934 2794
Email : pr@redcarpetchampagnebar.com
Website : www.redcarpetchampagnebar.com
Director : Mr. Andre Idema

Italie

RIVA Restaurant & Lounge Bar



Viale Aldo Moro sul lungomare di Falerna Marina - CZ
Tel: +39 0968 407870
www.rivarestaurant.it

Hôtel Quelle Nature Spa Resort *****



Via Maddalena 4 - 39030 Valle di Casies
Tel: +39. 0474 948111
info@hotel-quelle.com

Il Veliero Wine Bar



di Salvatore Ruiiu Via Sassari, 195- 07041 Alghero (SS)
Tel. +39 079982020
ilveliero.winebar@tiscali.it

Ristorante Il Calandrino



Piazza Calandrini, 2
19038 Sarzana (LA SPEZIA)
tel. +39 0187 603591
email calandrino@963ristorazione.com
sito web : www.ilcalandrino.it

Kenya

Leonardo's Restaurant



Colliers Center - Diani Beach - Ukunda 80401, Kenya
Tel : +254 720 501707 - Email : leonardos.diani@gmail.com
Website : www.leonardos-restaurant-diani.com
Owner : Roberto Scianni

Japon

Le Petit Tonneau



Shosen Mitsui Bldg 1F - Toranomo 2-1-1
Minato-ku Tokyo 105-0001
Tel: +81-3-5545-4640 - Fax: +81-3-5545-4641
E-Mail: Philippe@petitonneau.com - www.petitonneau.com
Owner: Philippe Batton

Madagascar

La Varangue Boutique Hotel



17, Rue Printsy Ratsimamanga - Antananarivo
Telephone : +261 34 0527 397
Email : varangue@moov.mg
Website : www.hotel-restaurant-lavarangue.com
Director : Mrs. Magali Blondel

Onaka Honten



Restaurant Japonexe
5-62-1 morioka oobu
aixhi
JAPON 4740038
Tel. 81 562 48 7825
Takanori NAKAO
pingu1919jp@ybb.ne.jp

Malaisie

The View Restaurant



Hotel Equatorial Penang - 1 Jalan Bukit Jambul, Bayan
Lepas 11900 Penang, Malaysia
Tel: (60) 4 632 7000 - Email: theview@pen.equatorial.com
Website: www.penang.equatorial.com
Maître Sabreur: Zulkifli Mat Noh
Executive Chef: Horst Kocsisek

Myanmar

Atlas Rooftop Bar & Lounge - Yangon



84 Pan Hlaing Street, Sanchaung Township,
11111 Yangon, Myanmar
Main Line: (95) 9 767 419413
Email: info@atlas-myanmar.com
Website: www.atlas-myanmar.com
Operations Manager: Mathieu Carteni

Wijnbar Pinot



Grote Markt 46 - 4811 XS Breda
Tel. +31 (0)76 5329077
info@wijnbarpinot.nl
www.wijnbarpinot.nl

Pays-Bas

Restaurant De Marineclub



Harssensschiereiland 09 D05-001
1780 CA Den Helder
Tel. +31 (0)223 614225
www.marine-officiersclub.nl

Landhuishotel De Bloemenbeek



Beuningerstraat 6
7587 ZG De Lutte
Tel. +31 (0)541 551224
info@bloemenbeek.nl
www.bloemenbeek.nl
*Michelin 2019

Landgoed Het Laer



Het Laer 2 - 7731 AV Ommen
Tel. + 31(0)529 455550
landgoed@laer.nl
www.laer.nl

Bilderberg hotel "De Bilderberg" Kasteel Doorwerth



Fonteinallee 4 - 6865 ND Doorwerth
T +31 (0)26 3333420
kasteeldoorwerth@bilderberg.nl
www.bilderberg.nl/doorwerth

Hotel Landgoed Het Roode Koper



Jonkheer Doctor C.J. Sandbergweg 82
3852 PV Ermelo
Tel. +31 (0)577 407393
info@roodekoper.nl
www.roodekoper.nl
*Michelin 2019

Fletcher Hotel Klein Zwitserland



Restaurant "De Kromme Dissel"
Klein Zwitserlandlaan 5 - 6866 DS Heelsum
Tel. +31 (0)317 319104
info@hotelkleinzwitserland.nl
www.hotelkleinzwitserland.nl
*Michelin 2019

De Stedemaeght



Bataviahaven - 8242 PR Lelystad
info@stedemaeght.nl - www.stedemaeght.nl

Landgoed Groot Warnsborn



Bakenbergseweg 277
6816 VP Arnhem
Tel. +31 (0)26 4455751
info@grootwarnsborn.nl
www.grootwarnsborn.nl

Kasteel Maurick



Maurick 3 - 5261 NA Vught
Tel. +31 073 204 8028
info@kasteel-maurick.nl - www.kasteel-maurick.nl

Restaurant De Bottermarck



Broederstraat 23
8261 GN Kampen
Tel. +31 38 331 95 42 | +31 6 29478823
bottermarck@gmail.com
www.debottermarck.nl

Restaurant Ludiek



Dorpsstraat 16
7971 CR Havelte
Tel. +31 0521 34 51 55
info@ludiekhavelte.nl
www.ludiekhavelte.nl

Hotel Restaurant la Sonnerie



Nieuwstraat 45
5691 AB Son & Breugel
Tel. +31 (0)499 460222
info@sonnerie.nl
www.sonnerie.nl

Royaume-Ulri

Notiz Hotel



Rengerslaan 8
8917 DD Leeuwarden
Tel. +31 (0)58 3030800
hotel@stendenhotel.com
www.stendenhotel.nl

The Millennium Gloucester Hotel



Harrington Gardens, London SW7 4LH
Telephone +44 (0) 20 7373 6030
Email: reservations.gloucester@millenniumhotels.com
www.millenniumhotels.co.uk/mcc
General Manager: Chris Van Dam

Landgoed de Salentein



Putterstraatweg 5 - 9
3862 RA Nijkerk
Tel +31 (0)33 2475201
info@landgoeddesalentein.nl
www.landgoeddesalentein.nl

The Boat Inn



Stoke Bruerne, Nr Towcester, -Northamptonshire NN12 7SB
Telephone +44 (0) 1604 862428
Email: andrew@boatinn.co.uk
www.boatinn.co.uk
Maitre-Sabreur: Andrew Woodward

The Milestone Hotel



1 Kensington Court, London W8 5DL
Telephone+44 (0) 20 7917 1000
Email: bookms@rchmail.com
www.milestonehotel.com
Maitre-Sabreurs: Leo Forte and Grant Cockburn
General Manager: Andrew Pike

The Stafford London



St James's Place, London SW1A 1NJ
Telephone+44 (0) 20 7493 0111
Email: reservations@thestaffordlondon.com
www.thestaffordlondon.com
General Manager: Stuart Proctor

Grim's Dyke Hotel



Old Redding, Harrow Weald, Middlesex HA3 6SH
Telephone+44 (0) 20 8385 3100
Email: enquiries@grimsdyke.com
www.grimsdyke.com
Joint General Managers: Kavita Puri and Anne-Marie Harding
Maitre-Sabreur: Kavita Puri

Phoenix Palace Chinese Restaurant



5 Glentworth Street, London NW1 5PG
Telephone+44 (0) 20 7486 3515
Email: info@phoenixpalace.co.uk
www.phoenixpalace.co.uk
Maitre-Sabreur : Leo Lee

Northcote



Northcote Road, Langho, Nr Blackburn, Lancashire BB6 8BE
Telephone+44 (0) 1254 240555
Email: Craig.Bancroft@northcote.com
www.northcote.com
Director and Maitre-Sabreur: Craig Bancroft
Head Chef: Lisa Goodwin-Allen

The Montague on the Gardens Hotel



15 Montague Street, Bloomsbury, London WC1B 5BJ
Telephone+44 (0) 20 7637 1001
Email: dick@rchmail.com
www.montaguehotel.com
General Manager: Dick Crokaert
Maitre-Sabreur: Everett Chambers

Le Beaujolais



25 Lichfield Street, London WC2H 9NJ
Telephone +44 (0) 20 7240 3776
www.lebeaujolais.london
Maitre-Sabreur : Jean-Yves Darcel

Whittlebury Hall Hotel and Spa



Whittlebury, near Towcester Northamptonshire NN12 8QH
Telephone +44 (0) 1327 857857
www.whittlebury.com
General Manager and Maitre-Sabreur: David Munson

Waldorf Astoria Hotel The Caledonian



Princes Street, Edinburgh EH1 2AB
Telephone +44 (0) 131 222 8888
www.waldorfastoriaedinburgh.com
General Manager and Maitre-Sabreur: Dale MacPhee

The Ritz London



150 Piccadilly, London, W1J 9BR
Telephone +44 (0) 20 7493 8181
Email: enquire@theritzlondon.com
www.theritzlondon.com
Maitre-Sabreurs: Giovanni Ferlito and Matteo Furlan

Champagne Fire Truck



Mobile Caveau de Sabrage, Buckinghamshire
Telephone +44 (0) 7736 815413
Email: fizzbrigade@champagnefiretruck.com
www.champagnefiretruck.com
Proprietor and Maitre-Sabreur: Rich Reynolds

Oriental Club



Stratford House, Stratford Place, London, W1C 1ES
Telephone +44 (0) 20 7629 5126
Email: membership@orientalclub.org.uk
www.orientalclub.org.uk
Club Secretary and Maitre-Sabreur: Matthew Rivett

Grantley Hall



Ripon, North Yorkshire HG4 3ET
Telephone: +44 (0) 1765 620070
Email: hello@grantleyhall.co.uk
www.grantleyhall.co.uk
General Manager: Andrew McPherson
Maitre-Sabreur: Tom Henderson

The Royal Lancaster London Hotel



Lancaster Terrace, London W2 2TY
Tel: +44 (0) 20 7551 6000
Email: info@royallancaster.com
www.royallancaster.com
General Manager: Sally Beck

The Rubens at the Palace & Hotel 41



39 - 43 Buckingham Palace Road London SW1W 0PS
Telephone +44 (0) 20 7834 6600
Email: malcolmrub@rhcmail.com
www.rubenshotel.com
General Manager and Maitre-Sabreur: Malcolm Hendry

Smith & Wollensky



The Adelphi, 1-11 John Adam St, London WC2N 6HT
Telephone +44 (0) 20 7321 6007
Email: enquiries@smithandwollensky.co.uk
www.smithandwollensky.co.uk
Maitre-Sabreurs: Falko Molitor and Richard Beck

The Twelve Hotel



Barna Village, Galway, Ireland
Tel: +353 (0)91 597 000
Email: enquire@thetwelvehotel.ie
www.thetwelvehotel.ie
General Manager and Maitre-Sabreur: Fergus O'Halloran

Danesfield House Hotel and Spa



Henley Road, Marlow-on-Thames Buckinghamshire SL7 2EY
Telephone +44 (0) 1628 891010
Email: enquiries@danesfieldhouse.co.uk
www.danesfieldhouse.co.uk
General Manager and Maitre-Sabreur: Alex Robertson

The Shelbourne, Dublin



27 St Stephen's Green, Dublin 2, Ireland
Telephone +353 (0) 1 663 4500
www.shelbournedining.ie
Maitre-Sabreurs: Nisea Doddy and Gary Cahill
General Manager: JP Kavanagh

Portal Hotel, Golf & Spa



Cobblers Cross Lane, Tarporley, Cheshire, CW6 0DJ
Telephone +44 (0) 1829 734143
Email: enquiries@macdonald-hotels.co.uk
www.macdonaldhotels.co.uk/portal
General Manager and Maitre-Sabreur: Jan Coskun

Cricklade House Hotel



Common Hill, Cricklade, Wiltshire SN6 6HA
Tel: +44 (0)1793 750751
Email: reception@crickladehotel.co.uk
www.crickladehotel.co.uk
Spa General Manager
and Maitre-Sabreur: Derek MacDonald

Le Vacherin



76 South Parade, Chiswick, London W4 5LF
Tel: +44 (0)20 8742 2121
Email: foh@levacherin.com
www.levacherin.com
Restaurant Manager and Maitre-Sabreur: Marco Cristaldi

Fonab Castle Hotel



Ross Road, Pitlochry, Perthshire, PH16 5ND
Telephone +44 (0) 1796 470140
Email: reservations@fonabcastlehotel.com
www.fonabcastlehotel.com
Maitre-Sabreur: Niall Thompson

Searcys - Pall Mall



116 Pall Mall, London, SW1Y 5ED
Tel: +44 (0) 203 814 7592
Email: info@116pallmall.com
www.116pallmall.com/contact
Maitre-Sabreur: Paul Jackson

Searcys - The Gherkin



30 St Mary Axe, London, EC3A 8BF
Tel: +44 (0) 330 107 0816
www.searcysatthegherkin.co.uk
Maitre-Sabreur: Martin Dibben

Searcys - St Pancras Station



St Pancras International Station, London, N1C 4QL
Tel/email: To be advised. At the time of going to press, the premises are undergoing refurbishment.
www.stpancrasbysearcys.co.uk
Maitre-Sabreur: Allan Heard

Tung Lok Signatures



Address: Orchard Rendezvous Hotel, Singapore
Address: 1 Tanglin Rd, #02-18 Rendezvous Hotel, Singapore 247905
Telephone: 6834 0660
Email: tlsignaturesoph@tunglok.com
Website: <https://www.tungloksignatures.com/en/info.php>
Andrew Tjioe (CEO)

Spruce Phoenix Park



Address: 320 Tanglin Rd, Singapore 247980
Telephone: 8168 7127
Email: dannypang@spruce.com.sg
Danny Pang (CEO)

Singapour

Sofitel Singapore Sentosa Resort & Spa



2 Bukit Manis Rd, Sentosa, 099891
Telephone: 6708 8310
Email: Michael.leekw@sofitel.com
Website: <https://www.sofitel-singapore-sentosa.com/>
Maitre Caveau :
Michael Lee (Assistant Director of F&B)

Slovaquie

Chez Balzac



Lubomir JANCOK - Hlboka cesta 7 - 811 05 Bratislava
info@chezbalzac.sk
+421 903 923 819
www.chezbalzac.sk

Suisse

Villa Schweizerhof



Haldenstrasse 30 - CH - 6006 LUZERN
Tél. 0041 (0)41 370 11 66
Fax 0041 (0)41 370 11 67
E-mail: genuss@villa-schweizerhof.ch
Site internet: www.villa-schweizerhof.ch
Directeur: Clemens Hunziker
Chef de Cuisine: Marcel Ineichen

MONTALBANO by Mirko Rainer



Via Montalbano 48
6854 Stabio
Contattaci
+41 91 647 12 06
info@ristorantemontalbano.ch

Al Lido Ristorante Bar Beach Lounge



Viale Castagnola 6 • CH-6906 LUGANO
Tél. 0041(0)91 9715500 • Fax : 0041 (0)91 9715501
Email : info@allidobar.com
Site internet : www.allidobar.com
Propriétaire : Roberto RUSCA

Hotel Restaurant Schloss Schadau



Seestrasse 45 - CH-3600 Thun
Tél. 0041 (0)33 222 25 00
Site Internet: www.schloss-schadau.ch
Email: info@schloss-schadau.ch
Directeur: Roger Lehmann
Chef de cuisine: Stefan Walker

Ristorante Bar Ellisse 19



Via Pobbiette 2 - CH - 6928 MANNO
Tél. 0041 (0)91 610 03 03
E-mail: nada@Taiana.ch
Site internet: www.ellisse.ch
Propriétaire: Nada Bianchi

Hotel Lido Seegarten



Viale Castagnola 22/24 - CH-6900 Lugano
Autoroute, RN no 2 Basilea-Chiasso
Tél. 0041 (0)91 973 63 63 - Fax 0041 (0)91 973 62 62
Site Internet: www.hotellido-lugano.com
Email: info@hotellido-lugano.com
Propriétaires: Fam. Marco e Simona Huber Franscini
Chef de Cuisine: Silvio Rossato

Thaïlande

Paradise Beach Resort Koh Samui (since 1998)



18/8 Maenam Beach
Koh Samui 84330 - Thailand
Telephone: +66 77 247 227 - Fax: +66 77 425 290
Email: henry@widlerbkk.ch
Website: www.samui Paradise beach.com
Director: Henry Widler

Rembrandt Hotel – Bangkok (since 2012)



19 Sukhumvit, Soi 18, Sukhumvit Road, Klong Toey
Bangkok 10110 - Thailand
Telephone: +66 2 261 7100 - Fax: +66 2 261 7011
Email: gm@rembrandtbkk.com
Website: www.rembrandtbkk.com

Zazen Boutique Resort & Spa Koh Samui (since 2012)



177 Moo 1, Bohput Beach
Koh Samui 84320 - Thailand
Telephone: +66 77 430 345 - Fax: +66 77 425 177
Email: gm@samuizazen.com
Website: www.samuizazen.com
Director: Alexander Andries

Centara Grand Beach Resort & Villas - Hua Hin (since 2014)



1 Damernkasem Road
Hua Hin 77110 - Thailand
Telephone: +66 32 512 021
Fax: +66 32 511 014
Email: janwe@chr.co.th
Website:
www.centarahotelsresorts.com/centaragrand/chbr
General Manager: Jan Weisheit

Pullman Arcadia Naithon Beach – Phuket (since 2019)



22/2 Moo 4, Saku, Thalang
Phuket 83110 - Thailand
Telephone: +66 76 303 299
Fax: +66 76 303 270
Email: albertjan.vanbeusekom@accor.com
Website: www.pullmanphuketarcadia.com
General Manager: Brett Wilson
Hotel Manager: Albert Van Beusekom
Maitre-Sabreur: Athit Wongsena

Mandarin Oriental Hotel – Bangkok (since 2020)



48 Soi Burapa, Charoenkrung Road, Bang Rak
Bangkok 10500 - Thailand
Telephone: +66 2 659 9000
Email: edouardc@mohg.com
Website:
www.mandarinoriental.com/en/bangkok/chao-phraya-river
Director F&B: Edouard Combes

**Kimpton Maa-Lai Hotel –
Bangkok** (since 2022)

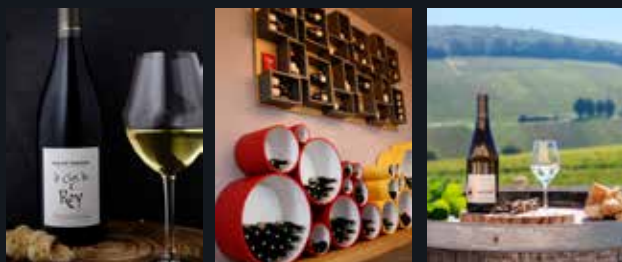


78 Soi Tonson, Lumpini, Pathumwan
Bangkok 10330 - Thailand
Telephone: +66 2 056 9999
Email: patrick.both@ihg.com
Website: www.kimptonmaalaibangkok.com
General Manager: Patrick Both



Premier producteur de Sancerre

First producer of Sancerre



**DÉGUSTATION - VENTE
BOUTIQUE EN LIGNE**

682 Avenue de Verdun - 18300 SANCERRE
02 48 54 19 24
www.vins-sancerre-boutique.com

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.



Horlogerie PISSON
artisan diplômé

*restaure pendules, comtoises,
montres anciennes...*

Achat - Vente - Devis gratuit

*Ouverture du mardi au samedi
de 10h00 à 12h00 et de 14h00 à 18h00*

**13, rue du Châtel - 60300 SENLIS
03 44 32 19 89**

www.horlogerie-pisson.com

Vente en ligne



par

JDS Rénovation

PORTES, FENÊTRES, VOLETS

03.44.24.20.85

sarljds@solabaie60.fr

L'INSTANT TAITTINGER

#THEINSTANTWHEN

ESPRIT DE FAMILLE



9 septembre 2018, Château de la Marquetterie.
L'équipe du Champagne Taittinger prépare
le cochelet, le dernier jour des vendanges.

Photo de Massimo Vitali.



CHAMPAGNE
TAITTINGER

Reims

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.