



Association
Mondiale de la
Gastronomie



Kuva: studioannalisanikus

*Yhteisestä rakkaudesta
ja intohimosta
ruokaan sekä makuihin.*



La Chaîne des Rôtisseurs tänään

Historia

1248

Paistinkääntäjien Veljeskunta perustettiin. Ranskan kuningas Ludvig IX Pyhä antoi julistuksen LHanhenpaistajien Mestarikillan perustamisesta nuorten ammattilaisten tietojen ja taitojen kehittämiseksi.

1509

Nimeksi muutettiin Les Rôtisseurs, ja sata vuotta myöhemmin killalle rekisteröitiin oma vaakuna, jossa on liekkien päällä kaksi varrasta ristikkäin.

1950

Aloitettiin sotien ja vallankumouksen kuohuissa tyrehtynyt toiminta uudelleen.

1963

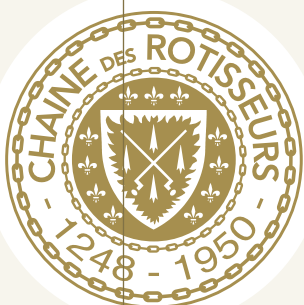
Paistinkääntäjät saapuivat Suomeen. Suomi on nyt jäsenmäärältään maailman 3. suurin Rôtisseurs-maa.

La Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs on maailman vanhin ja suurin gastronominen järjestö.

Jo vuonna 1248 perustetun järjestön tavoite on kerätä yhteen samanhenkiset ihmiset nauttimaan yhdessä makuelämyksistä ja juomien vivahteista. Toiminta yhdistää keittiö- ja saliammattilaiset sekä alan intohimoiset harrastajat. Chaîne des Rôtisseurs -järjestöllä on 25 000 jäsentä 80 maassa ympäri maailman. Chaîne des Rôtisseurs Finlandella on Suomessa yli 2000 jäsentä ja on maailman kolmanneksi suurin. Jäsenistä noin 40% on alan ammattilaisia ja 60% intohimoisia ruokaharrastajia.

Pitkästä historiasta huolimatta Rôtisseurstoiminnan keskiössä on edelleen aktiivinen ja uusia elämyksiä tarjoava toiminta. Ruokaan ja juomaan liittyvien tapahtumien lisäksi järjestön yhtenä pääpyrkimyksenä on edistää ja tukea nuorten ammattilaisten kehittymistä työssään. Myös viime vuosina kasvanut kiinnostus ruokaa ja sen valmistamista kohtaan näkyy järjestön toiminnassa ja alan uusissa trendeissä halutaan olla mukana heti tuoreeltaan.

Chaîne des Rôtisseursit myöntää ravintoloille ja elintarvikemyymälöille Rôtisseurs -kilven, joka on tunnustus ruoan, raaka-aineiden ja palvelun laadusta. Arvostettu kilpi on myönnetty Suomessa noin 80 yritykselle. Kilven saaneet yritykset auditoidaan vuosittain. Rôtisseurs -kilpi on Michelin - tähtien ohella harvoja ruoka-alalla käytössä olevia ulkopuolisen tahon myöntämiä tunnustuksia.



Viini juomista jaloin...

OMGD eli Ordre Mondial des Gourmets Dégustateurs on Rôtisseurs toiminnan alajärjestö viinien ja muiden jalojen juomien ammattilaisille ja asiaan vihkiytyneille harrastajille. OMGD:n päämäärä on edistää laadukkaiden juomien käyttöä ja tunnettuutta.

OMGD:n toimintaan kuuluvat keskeisenä osana maistelutilaisuudet, joissa nautitaan laadukkaita juomia yhdessä niihin sopivan ruoan kanssa. Sesonkien mukaan voidaan maistella vaikkapa joulun sopivia juomia tai samppanjan eri tyyppejä. Maistelutilaisuuksien lisäksi OMGD järjestää jäsenilleen muun muassa juomiin liittyviä koulutustapahtumia ja matkoja.

OMGD:n jäseneksi voidaan hyväksyä vain Chaîne de Rôtisseurs -järjestön jäsen. Virallinen jäseneksi vihkiminen tapahtuu järjestön kapitulissa installoinnin yhteydessä. Uusi jäsen saa kättyihinsä OMGD:n tunnuksena kullanvärisen tastevinin.

Vihkimistilaisuudessa uudet jäsenet lausuvat juhlallisen valan:

*Vannon aina jaloja juomia
nauttiessani kunnioittavani
viininviljelijöiden ja tislajien
työtä.*



OMGD

*Viinien äärellä järjestetään
vuosittain kansainvälinen
Grand Chapitre eli kaikkien
jäsenten yhteinen
Suurkapituli.*



Toimintaa ympäri maan

11 voutikuntaa

- * Helsinki
- * Jyväskylä
- * Kalevala
- * Karjala
- * Lahti
- * Lappi
- * Oulu
- * Pohjanmaa
- * Savo
- * Tampere
- * Turku

Chaîne des Rôtisseurs Finlanden monipuolisen ja jäsenille merkityksellisen toiminnan mahdollistavat alueelliset voutikunnat, joita Suomessa on 11. Alueellisten voutikuntien toiminnan koordinoinnista vastaa paikallinen vouti, Bailli Regional. Kaikki Suomen voutikunnat toimivat omana rekisteröitynä voutikuntana, joilla varmistetaan alueellinen näkyvyys. Kukin voutikunta järjestää vuosittain lukuisia ruokaan eri tavoin liittyviä tapahtumia, joissa nautitaan mauista ja tutustutaan eri raaka-aineisiin, ruokatuotantoon sekä tapa- ja ruoka-kulttuuriin.

Tilaisuudet voivat olla esimerkiksi ruoanvalmistuskursseja, illallisia tai ammatillisvierailuja. Tapahtumat ovat pääsääntöisesti avec-tilaisuuksia. Chaîne des Rôtisseurs -jäsenillä on mahdollisuus osallistua eri voutikuntien tapahtumiin ympäri maan. Järjestömme toimintaa ohjaa Suomen kansallisen voutikunnan puhemiesistö, joka on samalla järjestön ylin päättävä toimintakunta.



Kuva: nikoisotalophotography

Kapitulit tärkeimpiä tapahtumia

Suomessa järjestetään vuosittain yksi Suurkapituli ja muutama pienempi kapituli: paikalliskapitulit ja talvikapituli. Kapitulit keräävät jäsenet yhteen ympäri maan. Ne ovat juhlavia tilaisuuksia, joissa myös installoidaan järjestön uudet jäsenet. Installoinnissa uudet jäsenet saavat käädyt, joiden väri erottaa toisistaan ammatilliset ja intohimoiset harrastajat. Väri kertoo myös ammatista ja roolista järjestössä. Installoinnin lisäksi kapituleihin kuuluu luonnollisena osana yhteinen juhlaillallinen.

*Suomen Otto Hietamies voitti
MM-hopeaa vuonna 2022
Nuorten Kokkien kilpailuissa
Meksikossa.*



Nuorten ammattilaisten tukena

Yksi merkittävin järjestön toiminnan tavoite on ollut alusta alkaen tukea ravintola-alan nuoria ammattilaisia. Vuosittain nuorille kokeille ja saliammattilaisille järjestetään kilpailuja, jotka antavat nuorille mahdollisuuden kehittää ja testata taitojaan. Kokkien kilpailuissa osallistujat valmistavat kolmen ruokalajin menu neljälle hengelle. Saliammattilaiset osallistuvat kuuteen eri tehtävään, joita ovat muun muassa sokkotasting teoriakoe. Kilpailujen lisäksi nuoria tuetaan erilaisin stipendein.

Kansallisen kilpailun voittajille tarjoutuu hieno tilaisuus osallistua kovatasoisiin kansainvälisiin kilpailuihin, joita on viime vuosina järjestetty esimerkiksi Etelä-Korean Soulissa ja Mexico Cityssä. Suomen edustajat ovat perinteisesti pärjänneet kilpailuissa hyvin.



Kilpi kertoo laadusta

Chaîne des Rôtisseurs myöntää ravintoloille ja herkkumyymälöille Rôtisseurs-kilven, joka on näkyvä tunnustus ruoan, raaka-aineiden ja palvelun korkeasta laadusta. Kilpiyrityksiä on maassamme vajaat sata.

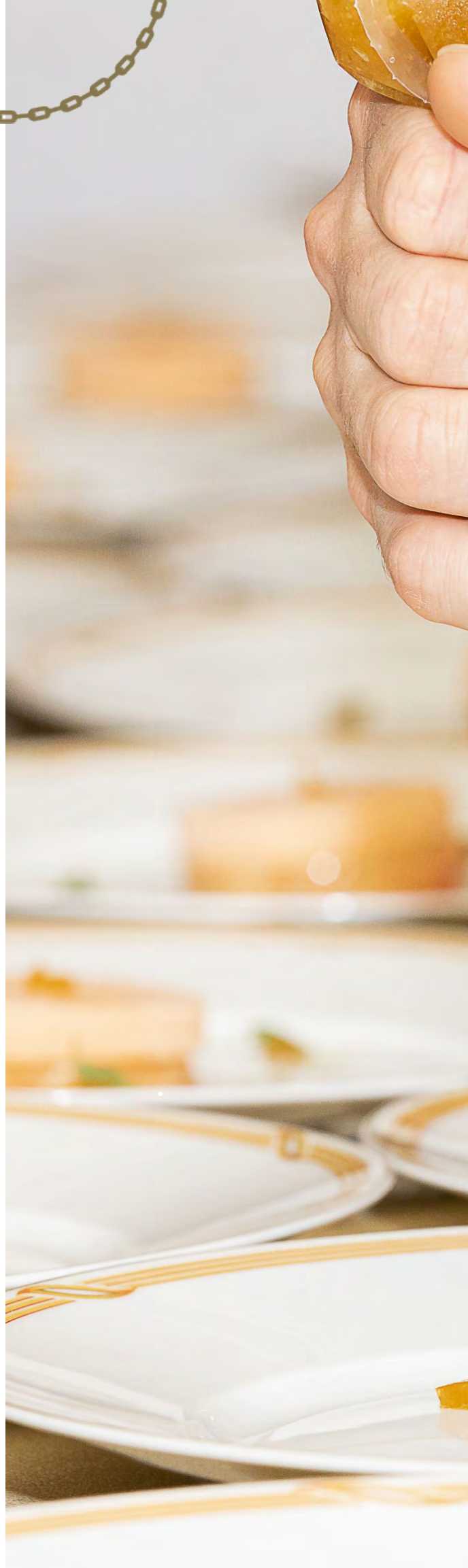
Asiakkaalle vierailu kilpiravintolassa tarjoaa kokonaisvaltaisen gastronomisen elämyksen ja kilpimyymälöiden valikoima ja palvelu ovat huipputasoa. Yritys voi hakea kilpeä, kun yritys täyttää ruoka- ja palvelutuotteiden laatukriteerit: kansallisen keittiön vaaliminen, gastronomian kehittäminen, alueellisten sekä kulinaarististen perinteiden säilyttäminen ja kehittäminen.

Kilven saaneet yritykset auditoidaan vuosittain. Rôtisseurs -kilpi ei ole ostettavissa, eikä sitä voi omistaa. Kilpi on järjestön omaisuutta eli se palautetaan järjestöön mikäli kilven palautukselle tulisi tarvetta.



Katso kaikki Suomen kilpiyritykset, voit myös jättää järjestölle palautetta kilpiyrityksistä:

www.rotisseurs.fi/kilpiyritykset





Kilpipäivänä juhlitaan ruokakulttuuria

Joka vuosi järjestettävä Kilpipäivä on Suomesta maailmalle levinnyt tapahtuma, jonka tarkoitus on tuoda esille laadukkaita kilpiravintoloita ja -myymälöitä sekä korostaa kansallista korkeaa osaamistamme ruoan ympärillä.

Kilpipäivää vietetään keväisin aina samanaikaisesti ympäri maailmaa, ja se on hyvä tilaisuus tutustua Chaîne des Rôtisseurs toimintaan sekä laadukkaisiin ravintoloihin ja myymälöihin. Päivän aikana kilpiyrityksissä ja voutikunnissa on erityistä ohjelmaa, kuten maistatuksia ja vinkkejä ruoanvalmistukseen. Tarjolla on myös Kilpipäivän erikoismenuita. Tilaisuudet ovat avoimia kaikille.



*Seuraa kilpipäivää somessa hashtageilla
#chainedesrotisseurs
#worldchaineday
#kilpipäivä*



Association
Mondiale de la
Gastronomie

Chaîne des Rôtisseurs Finlande ry

www.rotisseurs.fi
finlande@rotisseurs.fi



Kuinka jäseneksi järjestöön

Jäsenistömme koostuu alan huippuammattilaisista, nuorista ravintola-alan lupauksista sekä intohimoisista harrastajista, joita kaikkia yhdistää vilpitön kiinnostus ja rakkaus hyvää ruokaa ja juomaa kohtaan. Jäsenyydestä kiinnostuneet voivat olla yhteydessä oman alueensa puheenjohtajaan eli voutiin.