



Playa Flamingo, 6 de agosto de 2019

Señores/as

Estimados/as señores/as:

Reciba un cordial saludo. Mi nombre es Alain Taulere y soy el presidente del capítulo costarricense de la Asociación Gastronómica mundial, Confrerie de La Chaîne des Rôtisseurs. En mayo de este año celebramos el concurso culinario nacional Jeunes Chefs Rôtisseurs para nombrar al Mejor Joven Chef de Costa Rica 2019. El joven ganador participará en el concurso internacional que se celebrará en Calgary, Canadá, en septiembre. Tuvimos la suerte de haber recibido el patrocinio de los quesos Monte Azul para nuestras semifinales y finales para que los competidores las utilicen en sus preparativos, así como para los premios y la cena de presentación de nuevos miembros que contó con más de 124 personas presentes. Luego, en julio, La Chaîne de Costa Rica copatrocinó el Flamingo Festival de Arte y Vino y en ese evento también se presentaron quesos Monte Azul para el plato de queso gourmet emparejado con los vinos tintos. Ese evento dio la bienvenida a 630 personas. Los quesos Monte Azul recibieron grandes elogios en ambas actividades de nuestros miembros e invitados y nos aseguramos de que estén presentes en futuros eventos.

Tengo un interés especial en los quesos gourmet ya que mi abuelo materno, Martin Ayats, tuvo un exitoso negocio de quesos en Les Halles, París, Francia, en la década de 1940. A través de él aprendí mucho sobre la fabricación de queso.

Por lo tanto, con total confianza, puedo recomendar al Sr. Carlos Rojas, un hombre íntegro que se enfoca en la calidad de su producto y servicio. Y más allá de eso, él es una persona que tiene mi admiración y respeto. Recomendamos sin dudarlo cualquier producto o actividad que realice con el Sr. Rojas.

Atentamente, Alain TAULERE



Ceremonia de Induccion: Una Cena de Gala en un Bosque de Manglares

3 messages

Alain Taulere <alaintaulere@chaineostarica.org>
To: Alain Taulere <alaintaulere@hotmail.com>

Fri, Sep 6, 2019 at 8:54 PM

Estimado nuevo miembro,

¡Bienvenido a La Chaîne des Rotisseurs! A continuación encontrará información sobre la Ceremonia y Cena de Inducción que se llevará a cabo el sábado 26 de octubre en El Mangroove en Playa Panamá, Papagayo. El evento comienza a las 7 PM. El código de vestimenta es esmoquin o traje oscuro para los caballeros y vestido elegante para las damas.

También me gustaría anunciar que París nos ha aprobado para incluir una segunda introducción en el Ordre Mondial de Gourmets Degustateurs, que es la sección de vinos y licores de La Chaîne. Esto es para los que tienen un interés especial en vinos, maridajes, licores finos y cerveza artesanal. Las actividades incluyen degustaciones de vinos y el próximo año patrocinaremos una competencia nacional para el Mejor Joven Sommelier de Costa Rica que competirá en el concurso mundial en París. Si desea participar en el Ordre Mondial, simplemente complete el formulario adjunto y devuélvame antes del 15 de septiembre. La tarifa de admisión es baja: \$ 30 por persona, que incluye la inscripción y las cuotas hasta abril de 2021.

Todos los nuevos miembros serán iniciados en La Chaîne y recibirán sus cintas. Si por alguna razón no puede asistir a este evento, avísame por favor. . Aquellos que asistirán, reserva con migo la cantidad de personas para asistir. Llámeme, envíeme un correo electrónico o envíeme un mensaje en Whatsapp esta informacion o si tiene alguna pregunta.

Saludos fraternales,

ALAIN TAULERE, Bailli Delegue (Presidente) del capitulo nacional de Costa Rica

Estimados miembros y amigos,

Me complace invitarles a nuestro próximo evento que incluirá una Inducción y un Chapitre (alojamiento). Únase a nosotros para Una Cena de Gala en un Bosque de Manglares, el sábado 26 de octubre en El Mangroove en Playa Panamá, Papagayo, Guanacaste. El chef será iniciado como miembro y está preparando un menú estupendo para nosotros. El Mangroove es un hermoso hotel en un exuberante bosque de manglares. <https://elmangroove.net> El precio de la cena es de \$ 110 / persona. El hotel ofrece a los miembros de la Chaîne precios especiales (hasta un 30% de descuento sobre la tarifa publicada) para los huéspedes que deseen pasar la noche. Contacta con El Mangroove reservaciones a 2105-7575 y pedir taria especial para el grupo la Chaîne.

Además de dar la bienvenida a los nuevos miembros de la Chaîne en este evento, también vamos a inducir a los miembros de la Orden Mundial de Gourmets Degustateurs, la seccion de vinos y licores de La Chaîne. Puede obtener más información sobre esta sección de la Chaîne en <https://www.chainedesrotisseurs.com/base.php?code=392> Invitamos a todos los miembros que tengan un interés especial en vinos, licores o cerveza artesanal a convertirse en miembros de OMGD. Estamos lanzando actividades especiales incluyendo una competencia nacional de Jeunes Sommeliers el próximo año. Todos los miembro de la Chaîne son elegibles para unirse. Hay una ceremonia de inducción separada para convertirse en miembro de OMGD y solo se lleva a cabo al mismo tiempo que la inducción general, por lo que solo puede convertirse en miembro una o dos veces al año. El costo de admisión es de \$ 30, que incluye la inscripción y las cuotas hasta abril de 2021. Adjuntamos el formulario de admisión a esta carta para cualquier persona interesada. Llámarme para obtener información adicional.

Únase a nosotros en Guanacaste para un Chapitre excepcional en un entorno muy hermoso. Llámarme al 2654-5346 para reservar su asiento. El pago de la cena vence el 16 de octubre; se puede pagar con transferencia o tarjeta de crédito. Ver detalles de la cena a continuación. (Haga click en los 3 puntos o en [View in a browser](#) si no se ve el imagen a continuación.)

Saludos fraternales,



Can't See This Message? [View in a browser](#)

