



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften



XI EUROPEAN
CONGRESS OF
OENOASTRONOMIC
BROTHERHOODS
JUNE 28-30TH, 2013
PÉCS, HUNGARY

HUNGARICUMS
*in the European
gastronomy and
wine culture*



PÉCS
A KULTÚRA
VÁROSA



MAGYAR HÖLGYEK
GASZTRONÓMIAI ÉS
BORRENDEJE



MAGYARORSZÁG
Köztársaság

www.ceuco.com

1/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

ceuco@ceuco.com

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for
Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu
www.magyarborholgyek.hu



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
 Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
 Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
 Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
 European Oenogastronomic Brotherhoods Council
 Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
 Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
 Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
 Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

XI CONGRES EUROPEEN DE CONFRÉRIES oenogastronomiques
28 au 29 juin-30 2013 - Pécs, Hongrie
HUNGARICUMS
Dans la gastronomie européenne et la culture du vin

PROGRAMME

Jour	Horaire	Agenda
28 Juin (Vendredi)	10:00-17:00	Transfert des hôtels vers la région vinicole de Villány. Visite des caves des vigneronns propriétaires de l'Aurum, dégustation des vins et déjeuner. Dégustation de vins dans les caves ouvertes de la ligne de la cave historique. Transférer bus pour les hôtels. (programme optionnel) - 59 euros / personne.
	20:00	Accueil des participants
	20:30	Dîner de bienvenue (facultatif) - 30 euros / personne
	23:00	Temps libre à Pécs

Jour	Horaire	Agenda
29 Juin (Samedi)	09:00-09:45	Kodály Center, Pécs Enregistrement des participants
	10:00-10:05	Ouverture du Congrès HUNGARICUMS Dans la gastronomie européenne et la culture du vin
	10:05-11:40	Accueil par les autorités, le comité d'organisation et le président du CEUCO. Présentations
	11:40-12:00	Pause café
	12:00-13:45	Cérémonie de récompenses AURUM 2013
	13:45	Fin de la première partie du congrès
	14:00	Convivium européenne - déjeuner avec les produits proposés par les confréries et découverte de la qualité des aliments et produits exposés.
	17:00	Temps libre
20:30	Dîner de gala	

Jour	Horaire	Agenda
30 Juin (Dimanche)	10:20	Réunion sur la place principale (place Széchenyi) de Pécs. Promenade vers la cathédrale.
	11:00	Messe en la cathédrale en langue latine.
	12:15	Défilé des confréries du Dom dos carré à la place principale.
	12:45	Photo de groupe
	13:00	Déjeuner de clôture (en option) - 30 euros / personne
15:00	Fin du congrès	

www.ceuco.com

2/11

CEUCO
 C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
 Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709
ceuco@ceuco.com
General Secretary – Italy
 Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary
 President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for
 Hungary
 Vice-President-Márta Hasenauer
 E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu
www.magyarborholgyek.hu



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

XI CONGRES EUROPEEN DE CONFRÉRIES oenogastronomiques 28 au 29 juin-30 2013 - Pécs, Hongrie

HEBERGEMENT ET INSCRIPTION AU CONGRES

(Date limite le: **15 May 2013**)

Après cette date suivant disponibilité

Frais d'inscription

	Confréries membres du CEUCO	
Jusqu'au 15 Mai Après le 15 Mai	90 euros 120 euros	Comprend: Participation à toutes les activités du Congrès les 28, 29, et le 30 juin, ainsi que le diner de gala du 29
	Confréries NON membres du CEUCO (Sous réserve de disponibilité par CEUCO)	
Jusqu'au 15 Mai Après le 15 Mai	110 euros 130 euros	Comprend: Participation à toutes les activités du Congrès les 28, 29, et le 30 juin, ainsi que le diner de gala du 29

Le paiement doit être effectué dans le délai imparti

EXTRA: Exposition, Promotion, la dégustation et la vente des produits du 28, 29 et 30 Juin (Sous réserve de disponibilité par CEUCO)	
Les confréries ou associations de CEUCO peuvent exposer leurs produits et gastronomie gratuitement pour la promotion, la dégustation et la vente.	
Les entreprises peuvent participer au congrès présenté par les Confréries du CEUCO pour la promotion et la vente de produits avec un coût (en dehors de l'inscription par personne) de 110 euros avant 15 mai et de 130 euros après le 15 mai 2013. (Sous réserve de disponibilité par CEUCO)	
Jusqu'au 15 Mai Après le 15 Mai	110 euros 130 euros

Adresse pour envoyer les produits:

Kodály Központ
7622 Pécs Breuer Marcell Sétány 4 - Hungary

LES PRODUITS SERONT REÇUS À PARTIR DU 25 JUIN 2013
Merci de confirmer l'expédition des produits au Secrétariat du Congrès
Fax: +36 72 518 868, e-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu

Personnes à contacter:

Anglais: Nikolett Háber - Téléphone: +36-30-203-8599
Csilla Kele - Téléphone: +36-30-755-4044
Français: Máira Husz - Téléphone: +36-30-500-2695
Allemagne: Anikó Mátyás - Téléphone: +36-20-312-5021
Magdolna Decleva - Téléphone: +36-30-226-9322

www.ceuco.com

3/11

CEUCO
C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709
ceuco@ceuco.com
General Secretary – Italy
Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary
President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for
Hungary
Vice-President-Márta Hasenauer
E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu
www.magyarborholgyek.hu



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
 Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
 Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
 Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
 European Oenogastronomic Brotherhoods Council
 Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
 Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
 Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
 Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

HÉBERGEMENT

Remarque:

- Frais d'admission au Congrès **N'EST PAS** inclus dans les prix ci dessous. Il doit être ajouté à ces prix.
- Les prix indiqués s'entendent par **CHAMBRE** et pension spécifiée.

Bed & Breakfast	Chambre	*	1 nuit
HOTEL ***Palatinus City Centre	Chambre économique simple	26	60 euros
HOTEL ***Palatinus City Centre	Chambre économique en double		69 euros
HOTEL ***Palatinus City Centre	Chambre standard avec balcon simple	14	76 euros
HOTEL ***Palatinus City Centre	Chambre standard avec balcon double		86 euros
HOTEL ****Palatinus City Centre	Chambre standard simple	35	76 euros
HOTEL ****Palatinus City Centre	Chambre standard double		86 euros
HOTEL ****Palatinus City Centre	Chambre Supérieure simple	10	86 euros
HOTEL ****Palatinus City Centre	Chambre Supérieure double		98 euros
<i>L'accès au sauna est libre et gratuit à l'Hôtel Palatinus</i>			
Bed & Breakfast	Chambre		1 nuit
HOTEL ****CORSO	Chambre simple standard	3	76 euros
HOTEL ****CORSO	Chambre double standard d'usage unique	7	76 euros
HOTEL ****CORSO	Chambre double standard en occupation double		86 euros
HOTEL ****CORSO	Supérieur chambre double à usage unique	32	86 euros
HOTEL ****CORSO	Chambre double Supérieur à usage double		98 euros
HOTEL ****CORSO	Handicapé chambre double à usage unique	2	76 euros
HOTEL ****CORSO	Chambre double à usage double pour handicapés		86 euros
HOTEL ****CORSO	Deluxe chambre double à usage unique	4	108 euros
HOTEL ****CORSO	Chambre double Deluxe utilisée en double		118 euros
HOTEL ****CORSO	Suite usage unique	2	124 euros
HOTEL ****CORSO	Suite usage double		136 euros
Bed & Breakfast	Chambre		1 nuit
HOTEL ***ÁRKÁDIA	Chambre double à usage unique	15	76 euro
HOTEL ***ÁRKÁDIA	Chambre double usage double		86 euro
Bed & Breakfast	Chambre		1 nuit
HOTEL ****MILLENNIUM	Chambre double à usage individuel	35	94 euro
HOTEL ****MILLENNIUM	Chambre double usage double		108 euro
<i>Le client peut utiliser le sauna et la piscine de l'hôtel Millennium gratuitement</i>			
Bed & Breakfast	Chambre		1 nuit
HOTEL **ARANYHAJÓ	Chambre double usage simple	11	44 euros
HOTEL **ARANYHAJÓ	Chambre Double usage double		57 euros
Bed & Breakfast	Chambre		1 nuit
HOTEL ***PÁTRIA	Chambre standard à usage unique	75	60 euros
HOTEL ***PÁTRIA	Chambre standard utilisée en double		69 euros

* * Nombre de chambres disponibles

Nous ne pouvons garantir les prix d'hôtel avant le 15 mai 2013. Hôtel réservation après cette date sera 10% plus cher.

Conditions générales pour l'établissement: Pour garder une bonne organisation, la réservation des journées du Congrès sont dues à la Secrétaire du Congrès. Toute autre méthode non enregistrée par la Secrétaire du Congrès peut conduire à un supplément de 60 euros / personne.



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

Nous offrons aux participants l'occasion de présenter les 2000 ans de Pécs, capitale européenne de la culture en 2010, le paysage, la culture et l'hospitalité hongroise vie sociale et ses fameux vins.

PROGRAMME FACULTATIF

24/06/2013 Lundi Pécs méditerranéens et les anciennes caves rénovées
Nombre minimal de participants: 20



- 11:00 Rendez-vous à la place Széchenyi
- 11:15 Visite des caves de l'évêque de Pécs, dégustation de vins régionaux
- 13:00 Déjeuner dans un restaurant de la ville
- 14:30 Excursion en bus
- 16:00 Dégustation de vin dans la cave Somogyi
- 18:00 programmes facultatifs dans la ville

Le prix des programmes, y compris la dégustation, le déjeuner, un guide de voyage et le voyage: **41 Euros**

La **cave de l'évêque** se trouve sur le territoire de l'évêché de Pécs, qui a été fondée par le premier roi de Hongrie, Saint Stephan, en 1009. Le bâtiment a été construit au 18ème siècle par l'évêque, Ferenc Nesseladore. Depuis la sécularisation après la 2ème guerre mondiale, la cave ne dispose pas de son propre vignoble et achète donc les raisins des vignes hongroises du Sud-Ouest, mais ils ne les transforment pas et le fermentent pas eux-mêmes. Depuis la cave sert à l'évêque, les vins produits sont principalement utilisés à des masses et sont plus naturellement, sans aucun additif. Une partie de la cave est l'affichage du musée, où l'on peut voir les vieux outils utilisés dans la vinification. www.puspokipince.hu

Une destination très populaire de randonnée hongrois est la Misina, dans Mecsek, avec sa tour de télévision qui est de 191 mètres de haut. Si vous revenez à la partie sud des collines de Mecsek, le "Havi hegy", vous pourrez voir le plus beau spectacle de **Pécs** dans cette magnifique région de la ville. La colline a été formée dans la période du Néogène du Miocène selon l'échelle des temps géologiques, et est composée de Sarmata craie. Il a acquis une nouvelle et superbe forme à l'intérieur de 2010 à Pécs Capitale européenne de la Culture.

À cinq minutes à pied de la place Széchenyi, après le tunnel, il y a la **famille Somogyi** spécialiste de la **cave à vin**, qui fait partie de la célèbre ancienne système de cave de Pécs. Sa rénovation a été faite selon les plans de l'architecte Ybl et Kossuth-prix gagnant, Zoltán Bachman. En face de la cave, les visiteurs sont «accueillis» par la statue construite par Sándor Rétfalvi, un sculpteur de Pécs. La cave, qui dispose d'un design intérieur unique, propose de nombreux vins produits du vignoble des familles de Pécs et Villány. Le vieillissement se fait dans la cave ou plusieurs milliers de bouteilles reflètent un effet de lumière intéressant. www.somogyipince.hu

Programmes facultatifs de la ville dans la soirée.

www.ceuco.com

5/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

ceuco@ceuco.com

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for
Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu
www.magyarborholgyek.hu



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Önogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

PROGRAMME FACULTATIF

25/06/2013 Mardi Science, tradition, loisirs -- Nombre minimal de participants: 20



- 10:00 Déplacement des hôtels à la viticulture et la vinification. Institut de recherche de Pécs, visite de l'établissement et dégustation de vin
12:30 Voyage au parc national Danube-Drave
13:15 Déjeuner au ranch Gáti, à Matty
15:30 Départ pour Harkány, visite de la plus ancienne station thermale de la Hongrie
18:30 Retour à Pécs
19:00 Programme facultatif

Le prix du programme incluant les déplacements, dégustation de vin, déjeuner et l'accès à la salle de bain: **48 Euros**

Pécs a été le centre économique et intellectuel de la région de Transdanubie depuis les deux mille dernières années, avec sa culture et ses traditions de vinification. Sur le sol de la propriété paroissiale et cave de plusieurs centaines d'années, la **Viticulture via l'Institut de Recherche sur la Vinification** a été fondée en 1950, qui a été formée à éduquer, obtenir au travers des recherches effectuées et fournir des conseils. Il y a plus de 1700 types de raisins dans la collection de l'installation qui a été mis en place en 1952, et est devenue la collection la plus précieuse dans le bassin des Carpates et est également inscrite comme le raisin-types du catalogue du monde. Le génome s'élargit sans cesse et les recherches sur la génétique et la sublimation visent à créer de nouvelles valeurs. L'établissement dispose de 26 accréditations et 17 accréditations sont clonées à ce jour.

www.szbki-pecs.hu

Dans le parc national Danube-Drave, à côté du lac Matty, vous pouvez vous familiariser avec l'esprit romantique de la zone rurale hongroise au **ranch Gáti**. Vous pouvez jeter un oeil dans le monde intéressant de la campagne, et devenir une partie de celui-ci pour un moment. Vous pouvez découvrir les anciennes traditions hongroises et la musique, et la façon dont les animaux sont gardés et soignés. (En option, vous pouvez monter à cheval aussi)

www.gatitanya.com

L'eau de Harkány est un don de la nature. Le **Bain Thermal Harkány** unique est célèbre en Europe, avec son histoire daté de 200 ans. Avec son eau d'excellente qualité, il est un endroit idéal pour se détendre et vous rafraîchir. (En option, vous pouvez utiliser n'importe lequel de leurs services de loisirs. S'il vous plaît, veuillez nous informer lors de l'enregistrement si vous souhaitez le faire,.)

www.harkanyfurdo.hu

www.ceuco.com

6/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

ceuco@ceuco.com

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu
www.magyarborholgyek.hu



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

PROGRAMME FACULTATIF

26/06/2013 Mercredi Programme à ne pas manquer - Nombre minimal de participants: 20



- 07.15 Départ pour Tata pour voir la région viticole de Neszmély
- 10:00 Traversée du lac Balaton en ferry
- 10:30 Détente à Balatonfüred
- 13:00 Réception et dîner à l'Hôtel Gottwald à Tata
- 15:00 Excursion à Tata
- 16:00 En quittant le château de Tata vers la région viticole de Neszmély
- 16:15 Spectacle de vin par la cave Hilltop, visite de caves dans Dunaszentmiklós
- 19:00 Dîner traditionnel hongrois et musicale dans la cave à vin Gottwald, dégustation de vins régionaux
- 22:00 Départ pour Pécs

Le prix du programme incluant les déplacements, dégustation de vin, déjeuner et dîner dinner: **89 Euros**

Sándor Gottwald, une figure gastronomique, qui avait remporté le **prix Aurum prize** en 2012 et a été le "Meilleur de la restauration de l'Année» en Hongrie en 2005, sera l'hôte de notre programme. Il garantit que l'hôtellerie et la restauration sont au plus haut niveau, même pour les gens qui sont habitués aux normes gastronomiques.

Hôtel Gottwald se trouve sur la rive sud-ouest du vieux lac de Tata, dans une superbe région forestière. Nous allons rencontrer notre hôte là-bas, qui va nous servir certaines boissons et un repas de trois plats.

Tata est la ville de l'eau. Au milieu du village vous y verrez l'ancien lac et le château de Tata sur son rivage. A côté du château, vous trouvez le palais Esterházy. Au sein du parc de 220 ans à côté du lac Cseke, dans la sphère verte de la ville, vous trouverez l'un des plus célèbres établissements de la Hongrie, le camp de remise en forme Tata, qui est utilisé principalement par la formation des sportifs pour les Jeux Olympiques.

La **région viticole de Neszmély** a ses racines dans un patrimoine plusieurs fois centenaire pour la vinification, à la suite du microclimat unique de la région, et est situé entre Vértes, Gerecse et le Danube. Le plus célèbre producteur de vin de la région est le **Hilltop cave** et son chef vigneron Kamocsay Ákos, qui a reçu Winemaker de l'année en Grande-Bretagne, en 1997, et en Hongrie ainsi, en 1999. Les amateurs de vin sont stupéfaits par les grappes de raisins destinés à faire du vins, fruités, des vins succulents et riche en parfum, qui nous sera servi. De cet endroit, vous avez la vue de la zone la plus large du Danube en Hongrie. Ensuite, nous aurons l'occasion de voir le «secret trésors», la cave jusqu'ici inaccessible privée, le Nusscrom.

En conclusion de l'émission quotidienne, nous aurons un dîner traditionnel hongrois, avec des vins de la région Neszmély et "**pálinka**" (Schnaps) à la cave Gottwald, où la musique sera assurée par Ricsi, qui joue de l'accordéon. Vous recevrez une bouteille de vin à la fin de la nuit, comme un don de M. Gottwald. A ne pas manquer!

www.gottwald.hu, www.hilltop.hu

www.ceuco.com

7/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

ceuco@ceuco.com

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu
www.magyarborholgyek.hu



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

PROGRAMME FACULTATIF

27/06/2013 Jeudi Notre patrimoine culturel -- Nombre minimal de participants: 20



- 10:00 Voyage au quartier Zsolnay de Pécs
- 11:45 Déplacement vers le centre-ville
- 12:00 Excursion dans le centre-ville, visiter les lieux célèbres
- 13:30 Déjeuner au restaurant Aranykacsa
- 14:30 Départ pour Mozsgó, à la cave Ebner
- 15:30 Présentation du vignoble, dégustation de vin
- 18:30 Arrivée à l'hôtel, programme facultatif dans la soirée

Le prix du programme, y compris voyages, billets, dégustation de vins et déjeuner: **59 Euros**

Le **Quartier Culturel Zsolnay** était le plus gros investissement de Pécs 2010 capitale européenne du projet de la Culture. Avec l'aide de cet investissement financier de la zone de cinq hectares la manufacture de porcelaine a été revitalisée. Les quatre plus importantes collections d'artisanat sont: le Gyugyi-collection qui comprend des pièces les plus impressionnantes créées lors de l'âge d'or de Zsolnay, le mausolée, le tombeau de la famille, qui jette la lumière sur les secrets de l'éosine, le fameux émail du monde.

Près de l'évêché de Pécs vous pouvez trouver les anciennes chambres funéraires chrétiennes, la **Cella Septichora**, qui fait partie du patrimoine mondial de l'UNESCO, et **Tivadar Csontváry Kosztka**, une vaste exposition des travaux d'un **peintre** hongrois.

Après les plaisirs culturels les clients profiteront des plaisirs gastronomiques. **Tamás Haber**, le caractère d'une restaurateur ayant gagné le prix **Aurum** nous attend dans son (Golden Duck) Restaurant Aranykacsa, qui est l'un des restaurants historiques dans le centre de Pécs.

Andreas Ebner est tombé amoureux de la **région vinicole de Mozsgó** qui est proche de la Szigetvár ville héroïque, et qui était déjà utilisé pour la production de vin à l'époque romaine. Maintenant, il est propriétaire de la colline, la terre qui était autrefois la propriété de l'église. L'atmosphère de la cave a été hérité: rustique et traditionnel, de sorte que le reste de la propriété a été construite dans le même style pour créer une ambiance magnifique. M. Ebner nous enchante avec ses vins soyeux.

www.ebnerpince.hu, www.zsn.hu

www.ceuco.com

8/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

ceuco@ceuco.com

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for
Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu
www.magyarborholgyek.hu



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

PROGRAMME FACULTATIF

28/06/2013 Vendredi un voyage dans la région viticole de Villány - Dîner de bienvenue



10:00 Voyager à Villány

10:45 Visite des caves de József Bock et Tamás Gunzer Prix Aurum des vigneronns et dégustation de vins

13:00 Déjeuner à la cave

14:00 Caves ouvertes à Villány

16:00 Voyager à l'hôtel

Le prix du programme avec dégustation de déplacement, le déjeuner et le vin: **59 Euros**

17:00 Facultative programme

20:30 Dîner Bienvenue

Le prix du programme: **30 Euros**

La région viticole de Villány est la plus au sud de toutes les régions viticoles de Hongrie. Elle est connue pour ses vins rouges de feu et de la technologie moderne dans la production de vin. Le secret de ces vins exquis réside dans les avantages géographiques et les connaissances professionnelles. Ils sont l'un des vins les plus populaires et les plus de qualité en Hongrie. Jusqu'à présent, six vigneronns de Villány ont reçu le "vigneron de l'année" ou la «Winery of the Year» du titre.

József Bock est un personnage clé de la génération œnologue premier Villány. Il n'y a pas d'amoureux du vin hongrois qui n'a pas entendu son nom. Pour rendre hommage à son travail, il a été élu «Vigneron de l'année» en 1997 et a obtenu son prix Aurum en 2011 aussi. Il est maintenant propriétaire de 75 hectares de terre et produit du vin avec la dernière technologie disponible. Son sous-sol cave-système est tout à fait unique.

Tamás Gunzer est une figure très importante de la jeune génération, qui est déjà devenu un vigneron respecté. Il a commencé avec un vignoble 0,3 ha et possède désormais 45 hectares. Il a commencé à développer son nouveau chai l'année dernière. Son succès est prouvé par le 2012 prix Aurum et le fait que sa cuvée 2008 Mátyás a été choisi «vin des dames» par nos membres en 2012.

Les deux vinicole utilise la technologie standard dans le monde et produit des vins de qualité incroyable, nous en ferons l'expérience lors de la visite de leurs caves et dégustation de leurs vins.

Après le déjeuner, nous aurons la chance de goûter d'autres vins de Villány dans la rue historique de **caves ouvertes**.

L'ouverture officielle du Congrès aura lieu dans le centre-ville et sera suivie par une cérémonie d'ouverture inoubliable.

www.bock.hu, www.borpincszet.hu

www.ceuco.com

9/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

ceuco@ceuco.com

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for
Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu
www.magyarborholgyek.hu



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφοτήτων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Õnogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

XI EUROPEAN CONGRESS OF OENOAGSTRONOMIC BROTHERHOODS

June 28-29-30th, 2013 - Pécs, Hungary

Bulletin d'enregistrement

Renvoyer par fax: +36 72 518 868 et courrier à: ceuco2013@magyarborholgyek.hu

Pays			
Confrérie / Association			
MEMBRE DU CEUCO		OUI	NON (INFORMATION INDISPENSABLE)
Confréries non membres du CEUCO - (Sujet à acceptation par le CEUCO)			
Prénom		Nom	
Adresse			
Code Postal		Ville	
Telephone		Mobile	
Fax		E-mail	
Produit présenté à la promotion et dégustation le 29.06.2013			
Produits	Produit présenté les 28-29-30 Juin <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON		
Réchaud nécessaire? <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON		Frigo? <input type="checkbox"/> OUI <input type="checkbox"/> NON	

Hébergement et Forfait visites

Date arrivée	/	/2013	Date de Départ	/	/2013	Nbr. de personnes	
Hôtel	Nbr de chambres		Chambre	Nbr de chambres		Nom de Hôtel	
Chambre	Individuelle	Double		Individuelle	Double		
Standard avec balcon			Economy r.				
Handicapé			Standard r.				
Deluxe room			Superieur r.				
Suite			Double				

Visites - Pprogramme optionnel	X	Nbr. de personnes
Lundi 24 Juin - Pécs méditerranéens et les anciennes caves rénovées		41 euros
Mardi 25 Juin - Science, tradition, Loisirs		48 euros
Mercredi 26 Juin - Un programme à ne pas manquer		89 euros
Jeu di 27 Juin - Notre patrimoine culturel		59 euros
Vendredi 28 Juin - un voyage dans la région viticole de Villány		59 euros
Vendredi 28 Juin - Diner d'accueil		30 euros
Dimanche 30 Juin - Repas de depart		30 euros

Inscriptions	€	Hôtels	€	Diner d'accueil, Visites et repas de depart	€	
Transfert vers l'Aéroport - Nombre de personnes ()				€	Total	€

Date limite de réservation: **15 MAI 2013**
Confirmation de la demande sera faite après paiement

Fait à: Date: Signature:

Ce qui n'est pas spécifié dans le programme fera l'objet d'un supplément au moment de l'inscription

www.ceuco.com

10/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

ceuco@ceuco.com

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu

www.magyarborholgyek.hu



Conseil Européen des Confréries Oenogastronomiques
Consiglio Europeo di Confraternite Enogastronomiche
Consejo Europeo de Cofradías Enogastronómicas
Conselho Europeu de Confrarias Enogastronómicas
European Oenogastronomic Brotherhoods Council
Ευρωπαϊκό Συμβούλιο Αδελφότητων Γαστρονομίας & Οινολογίας
Euroopa Vennaskondade Önogastronomia Nõukogu
Európai Bor és Gasztronómiai Egyesületek Szövetsége
Europäischer Rat der Wein- und Gastronomie-Bruderschaften

Note: Les chambres d'hôtel seront réservées dans l'ordre des inscriptions

Quelques détails concernant les hôtels:

Hotel	De la place principale	De l'endroit du congrès	Hôtel	De la place principale	De l'endroit du congrès
Palatinus	1 minute	15 minutes	Corso	10 minutes	5 minutes
Árkádia	1 minute	15 minutes	Milleneum*	5 minutes	15 minutes
Aranyhajó	1 minute	15 minutes	Pátria	10 minutes	25 minutes

* Avec vue panoramique

Parking accessible pour les occupants arrivant en car: parking place de l'Hôtel Pátria - 3 000 HUF / jour

Le parking de l'"Kodály Congress Center», le «Centre de la connaissance» et le Corso Hôtel est gratuit.

TRANSFERT DE PÉCS DE et VERS L'AEROPORT (Pas Obligatoire)

La navette de l'aéroport aux hôtels à Pécs et retour à l'aéroport coûte **47 €**
Le minimum d'un groupe pour une visite est de 20 personnes. Les transferts en bus seront ajustés pour les programmes CEUCO.

DEMANDE DE TRANSFERT DE / VERS L'AEROPORT- PÉCS YES NO

Nombre de Personnes _____ Aller et retour

Date Arrivée: ____/____/2013

Heure d'arrivée: ____:____

Date de départ: ____/____ 2013

Heure de départ: ____:____

FORMULAIRE DE PAIEMENT (TRANSFERT BANCAIRE)

IMPORTANT: Envoy une copie du bordereau de transfert bancaire par FAX ou par COURRIEL au Secrétariat du Congrès, incluant le nom de la personne et le nom de la Confrérie.

Info Banque

Bank account owner:
Magyar Hölgyek Gasztronómiai és Borrendje
7621 Pécs Teréz u. 4
Magyarország

Bank account number:
Szigetvári Takarékszövetkezet
50800111-58110892
IBAN: HU26 5080-0111-5811-0892-0000-0000
SWIFT/BIC-TAKBHUHB

TYPE DE PAIEMENT (CREDIT CARD)

Je vous autorise à débité mon compte via ma carte de crédit de la somme de €, représentant l'inscription pour personnes au congrès (incluant, l'inscription, hôtel, Visites, etc.
Total: € _____

Carte utilisée: VISA MASTERCARD

Numero de la carte: _____ Date Expiration: ____/____/____

(Pour des raisons de sécurité, s'il vous plaît envoyez cette autorisation et votre numéro de carte de crédit, ainsi que le formulaire d'inscription exclusivement par fax au: **+36 72 518 868**)

Fait à _____ Date _____

Signature _____

www.ceuco.com

11/11

CEUCO

C/ Carlos Dinnbier, 13 puerta 6 - 46015 Valencia – Spain
Telf. +34 629693386 – Fax: +34 963480709

ceuco@ceuco.com

General Secretary – Italy

Mr. Antonio Roccon: +39 338 52 36 586

Organizer Committee/Congress Secretary

President-Mrs Ibolya Háber- Vice-President CEUCO for Hungary

Vice-President-Márta Hasenauer

E-mail: ceuco2013@magyarborholgyek.hu
www.magyarborholgyek.hu