



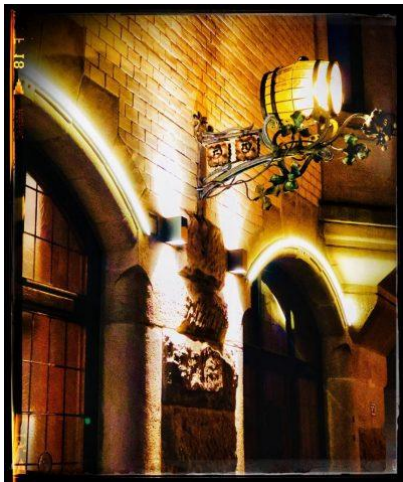
CLUB D'AFFAIRES FRANCO-ALLEMAND
DU BADE-WÜRTEMBERG E.V.

FÄSSLE
le RESTAURANT



ABSCHLUSSFEIER

Rückblick – Ausblick – Gespräche



22. November 2019, 18:30 Uhr
Fässle, le Restaurant in Stuttgart Degerloch

Eine Veranstaltung des deutsch-französischen
Wirtschaftsclubs Baden-Württemberg

THEMA: ABSCHLUSSFEIER

Liebe Mitglieder,
liebe Freunde des Club d'affaires,

man will es kaum wahrhaben. Aber das Ende des Jahres 2019 ist in greifbare Nähe gerückt. Bevor wir aber in die glühweinduftende Adventszeit eintauchen, möchten wir gerne mit Ihnen gemeinsam auf das Jahr und auf die vielen Erlebnisse im Club d'affaires zurückblicken. Für unsere

Abschlussfeier 2019
am 22. November 2019 um 18:30 Uhr

haben wir ein Lokal ausgesucht, das dem franco-allemand, und auch dem franco-souabe, unseres Clubs mehr als gerecht wird: **das Fässle in Stuttgart-Degerloch**. Der Chef de cuisine, **Patrick Giboin**, vereint wie wahrscheinlich kein Zweiter die französische und die schwäbische Küche.

Schweifen Sie mit uns in Gedanken durch die Veranstaltungen des Jahres 2019: der Neujahrsempfang in der BW Bank mit Justiz- und Europaminister Guido Wolf, der Networking Abend mit Doctolib, die Hauptversammlung bei Festo in Esslingen, das Wirtschaftsdinner mit den CCEF und dem Generalkonsulat, die Firmenbesichtigung bei Weleda in Schwäbisch-Gmünd, der Sommerabend bei der Bethmann Bank und der Networking Abend mit Actimage.

Die Teilnehmerzahl ist begrenzt. Melden Sie sich daher bitte schnell an.

Wir freuen uns auf Ihr Kommen!

Mit deutsch-französischen Grüßen

Céline Eheim
Präsidentin

Dr. Roman Frik
Präsident



- www.club-d-affaires.de -

ORT & UHRZEIT

Zeit: 18:30 Uhr

Ort: Restaurant Fässle, Löwenstraße 51
70597 Stuttgart (Degerloch)



Degerloch



CHEF DE CUISINE



Patrick GIBOIN
Geschäftsführer
Fässle, le Restaurant

<https://www.restaurant-faessle.de>

FÄSSLE
le RESTAURANT

ANMELDUNG

Patrick Giboin bereitet für uns ein 6-Gänge-Menü vor. Sollte jemand besondere Wünsche beim Essen haben (vegetarisch, Unverträglichkeiten), möge er bitte im Vorfeld Bescheid sagen.

In der Teilnahmegebühr sind der Aperitif, das Menü sowie Mineralwasser und Kaffee enthalten. Weitere Getränke werden von den Teilnehmern individuell bestellt und vor Ort bezahlt.

Bitte melden Sie sich bis zum **11. November 2019** online an unter:

ANMELDUNG

Teilnahmegebühr

59 € für Mitglieder des Club d'affaires

79 € für nicht-Mitglieder

Nach Ihrer Anmeldung, erhalten Sie eine Rechnung, die Sie bitte bis zum **20. November 2019** begleichen.

Nach Bezahlung wird Ihre Anmeldung bestätigt.

Mitglieder des Club d'affaires haben bis zum 05. November 2019 ein vorrangiges Anmelde-recht.



- www.club-d-affaires.de -

Zwar wurde Patrick Giboin im Zentrum von Frankreich, in Montargis, geboren, aber sein Weg führte ihn bald nach der Ausbildung als Koch nach Deutschland.

Seine erste Station machte er im Restaurant **zum Ochsen** in Karlsruhe-Durlach, später ging es über den **Europäischen Hof** in Heidelberg nach Stuttgart. Die Wiedereröffnung der **Zirbelstube im Hotel am Schlossgarten**, unter der Leitung von Sternekoch Andreas Goldbach, war der Grund seines Umzugs nach Stuttgart. Und nun lebt er schon seit 1999 mit seiner Frau und ihren drei Kindern dort.

Nachdem Patrick Giboin wertvolle Erfahrungen im **Fässle** und **Cube im Kunstmuseum Stuttgart** sammeln konnte, übernahm er im Mai 2008 gemeinsam mit Matthias Gugeler den **Gasthof Krone** in Waldenbuch.

Ihre Arbeit wurde 2013 mit einem **Michelin Stern** gekrönt. Nun ist Patrick Giboin erneut im **Fässle** angekommen und ist glücklich am 22. November 2019 hier für Sie kochen zu dürfen.

