



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



FÄSSLE  
le RESTAURANT

## Deutsch-Französischer JAHRESABSCHLUSSFEIER

19. November 2021, 18:30 Uhr  
Fässle, le Restaurant in Stuttgart Degerloch

Eine Veranstaltung des deutsch-französischen  
Wirtschaftsclubs Baden-Württemberg

## JAHRESABSCHLUSSFEIER

Liebe Mitglieder,  
liebe Freunde des Club d'affaires,

hätten Sie Anfang 2021 gedacht, dass wir gemeinsam  
eine Jahresabschlussfeier durchführen können?

Ja? Dann gehör(t)en Sie zu den Optimisten – denn auch  
der Beginn des Jahres 2021 war geprägt von den  
Einschränkungen der Corona-Pandemie und den damit  
verbundenen digitalen Veranstaltungen: Erinnern Sie sich  
noch an den digitalen Neujahrsempfang, das digitale  
Networking oder die digitale Firmenbesichtigung?  
Zum Glück konnten wir dann aber ab Mitte des Jahres das  
Digitale durch „**persönlich, in echt und vor Ort**“ ersetzen  
– ein großes Aufatmen ging durch den Club d'affaires. Mit  
einer Weinprobe in Roßwag und dem traditionellen  
Networking-Abend im ibis Hotel Stuttgart konnten wir uns  
endlich wieder treffen.

Ganz in diesem **persönlichen** Stil möchten wir  
gemeinsam mit Ihnen die letzte Veranstaltung in diesem  
Jahr begehen und laden Sie herzlich zu unserer

**JAHRESABSCHLUSSFEIER**  
am Freitag, den 19. November 2021 um 18.30 Uhr  
im Restaurant Fässle in Degerloch  
ein.

Wir möchten uns nach diesem wechselhaften und  
aufregendem Jahr 2021 beim hervorragendem Koch  
**Patrick Giboin im Restaurant Fässle** in Degerloch bei  
einem 6-Gänge Menü verwöhnen lassen.

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

*Für die Veranstaltung gilt die 3G Regel (geimpft, genesen  
oder getestet) beziehungsweise die dann aktuell geltenden  
allgemeingültigen Regeln.*

Mit deutsch-französischen Grüßen

Céline Eheim  
Präsidentin

Dr. Roman Frik  
Präsident



## ORT & UHRZEIT

Zeit: 18:30 Uhr

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

Parkplätze: 3 min zu Fuß

## 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 **15. November 2021** online an:

[Online Formular](#)

### Teilnahmegebühr

59 € für Mitglieder des Club d'affaires

79 € für nicht-Mitglieder & Begleitung

Nach Ihrer Anmeldung, erhalten Sie eine Rechnung, die Sie bitte bis zum **17. November 2021** begleichen.

[Nach Bezahlung wird Ihre Anmeldung bestätigt.](#)

Mitglieder des Club d'affaires haben bis zum 10. November 2021 ein vorrangiges Anmelderecht.

RÉSEAU DES CLUBS D'AFFAIRES FRANCO-ALLEMANDS  
NETZWERK DER DEUTSCH-FRANZÖSISCHEN WIRTSCHAFTSCLUBS



## CHEF DE CUISINE



**Patrick Giboin**  
Geschäftsführer  
Fässle, le Restaurant

**FÄSSLE**  
le RESTAURANT

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 19. November 2021 hier für Sie kochen zu dürfen.

Wir bedanken uns bei unseren Hauptsponsoren:

