



Referat fra L'Ordre Mondial på To Rom og Kjøkken 8. februar 2017

To Rom og Kjøkken er en av Trondheims mest populære restauranter og mottar regelmessig svært gode omtaler og prestisjefylte utmerkelser. Når innehaver og Bailli Regional, Roar Hildonen, inviterer til arrangement i regi av Chaîne des Rôtisseurs så er det populært. Faktisk så populært at man måtte gjøre om på bordene for å få plass til alle.

Et L'Ordre Mondial arrangement betyr at det er drikken som skal ha fokus. Temaet på første del av denne kvelden var viner Burgund og Vice Echanson Torfinn Lerstad ga innledningsvis uttrykk for glede og optimisme i forhold til igjen å ha fått Frankrike i fokus. Han ga deretter ordet til Roar, som ønsket hjertelig velkommen til årets første arrangement i Trøndelag.

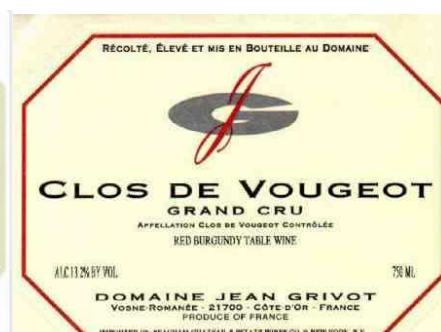
Roar knyttet noen kommentarer til Burgundslippet som fant sted uken før, men ville ikke love at det skulle bli noen vane å servere kostbare Burgundviner på fremtidige arrangementer, selv om de hadde funnet fram noen godsaker denne kvelden.



Roar presenterte så To Rom og Kjøkkens sommelier, Adrian Breiby, som i 2015 utmerket seg som representant for Norge i «Young Sommelier» i Australia.

Adrian utviste en imponerende kunnskap om vinene som ble servert. Disse var fra produsenten Jean Givot og vi fikk en presentasjon som dekket både historien bak dette spennende og stadig mer anerkjente vinhuset og hvordan produksjonen foregår i dag.

Vi fikk smake 3 ulike viner, som fortløpende ble fyldig kommentert av Adrian.



Jean Grivot Chambolle Musigny
Combe D'Orveau 2014

Jean Grivot Vosne Romanee
Bossieres 2014

Jean Grivot Clos de Vougeot 2009

Etter en fantastisk Burgundsmaking ble kveldens meny presentert. Som forrett ble det servert en nydelig kremet blåskjellsuppe med snøkrabbe, en skapning som først i de seneste år har funnet veien over våre undersjøiske grenser. Til denne suppen ble det servert en *Trimbach Riesling Selection de Vieilles Vignes 2012*. Dette var en perfekt match.

De som så nyhetssendingene på TV i forbindelse med årets Burgundslipp kunne ikke la være å legge merke til vårt medlem Bjørn Håvard Larsen, som lå 3 netter i kø utenfor Vinmonopolet Aker Brygge i Oslo for å sikre seg den ene av 2 flasker Romanée-Conti Grand Cru til nesten 40.000 kroner!

Før hovedretten ble servert fikk vi en førstehånds detaljert rapport fra Bjørn Håvard om ventetiden på Aker Brygge og om selve begivenheten da Vinmonopolet åpnet dørene.



Hovedretten ble grundig presentert av Roar, som sammen med kjøkkensjef Ole Martin Sætнан hadde vært og inspisert og hentet en stor frilandsgris på 130 kg på Bratsberg. Av denne fikk vi servert ytrefilet i kombinasjon med svinekjake fra samme produsent.

Vinen, som selvfølgelig var fra Burgund, ble utførlig presentert av Adrian. En nydelig kombinasjon.



Desserten var en «dekonstruert» ostekake, bestående av saltkaramell og ostekrem med syrnet melkeskum fra Røros, crumble og brunet smør-is. I glasset en *Château de Péna Moscat di Rivesaltes 2011*.



Avslutningsvis ble både Kjøkkensjef Ole Martin Sætнан og sommelier Adrian Breiby takket av med stor applaus.

Menyen kan i sin helhet ses nederst i referatet.

Tom Rognes
Vice Chargé de Presse
Bailliage de Trøndelag





Chaîne des Rôtisseurs
L'Ordre Mondial
TOROM OG KJØKKEN
08. februar 2017

Smaking:

Jean Grivot Chambolle Musigny Combe d'Orveau 2014

Jean Grivot Vosne Romanee Bossières 2014

Jean Grivot Clos de Vougeot 2009



Kremet blåskjellsuppe

blåskjell fra Åfjord, snøkrabbe- og fennikelsalat

Trimbach Riesling Selection de Vieilles Vignes 2012



Grillet ytrefilet av frilandsgris og svinekjake

shitakesopp, pak choy, hasselnøtt- og jordskokk krem,

trøffel- og Madeirasaus

Domaine Antonin Guyon Chambolle Musigny "Les Cras" 2013



Saltkaramell- og ostekrem

syrnet melkeskum fra Røros, crumble,

brunet smør-is

Château de Péna Moscat di Rivesaltes 2011