



Confrérie de la Chaîne des Rôtisseurs

Association Mondiale de la Gastronomie
Bailliage Régional de Bergen

Bergen, 19. desember 2017

Jul på Bryggeloftet

Bailliage de Bergen har lang tradisjon for å arrangere juleavslutninger for sine medlemmer. Vi ønsker at dette skal være en hyggelig og avslappende avslutning på et forhåpentligvis vellykket år med mange hyggelige og spennende arrangement. Skuldrene skal senkes i takt med julefreden og tankene rettes mot det nye året og de opplevelsene som venter.

I år hadde vi vært heldige å få plass på selveste Bryggeloftet & Stuene, Bastionen blant tradisjonsrike bergenske julespisesteder. Lutefisken på Bryggeloftet er sagnomsust og ledige bord sjeldne som edelstener i tiden før jul. 40 heldige deltakere møtte derfor lykkelige opp og ble ønsket velkommen av nisseklede servitører som serverte oss en meget spennende Sider fra Åkre gard. Sideren var tørr, alkoholsterk og mørk på farge, helt ulik tradisjonelle, lettbente sidere vi ellers er vant med. Dette lovet godt!

Etter å ha funnet våre plasser fikk vi påfyll av sider før Gaute ønsket oss velkommen til Jul på Bryggeloftet og informerte om de tre forrettene vi ble servert. Rakfisken fra Valdres i lefse, med løk og rømme var mild, kremaktig og svært velsmakende. Bryggeloftets egen gravlaks med sennepssaus smakte fortreffelig og den 12 måneder lagrede jomfrusilden perfekt. Til dette fikk vi Bryggeloftets akevittplanke med tre ulike akevitter. Gammel Opland og Taffelakevitt smakte så godt som vi husket, men Bryggeloftets egen akevitt, «1910», oppkalt etter året restauranten ble stiftet, gav oss en mild, nærmest botanisk smaksopplevelse. Ikke uventet hadde Stig Bereksten, fra Oss Craft Destillery, vært involvert i produksjonen. Nøgne Ø Saison ledsaget akevittene og lesket strupene før hovedretten kom på bordet.

Vi hadde meget store forhåpninger til Bryggeloftets lutefisk og de ble i sannhet innfridd! Servitørene rensket fisken for skinn og ben før vi ble servert rene fileter på varme tallerkener og kunne velge tilbehør etter ønske. Fisken hadde perfekt konsistens og var meget godt varmebehandlet. Guløye-potetene, den gule ertestuingen og det stekte baconet kompletterte fisken på en helt utmerket måte og gav oss akkurat den opplevelsen av tradisjon vi hadde håpet på. Til å leske strupene fikk vi servert mer av Bryggeloftets akevitt og en Småtøs fra 7 Fjell. De som ønsket det fikk ekstra servering av fisk og generøst påfyll av drikke.

Før desserten var vi heldige å få høre vakker julesang av vårt kjære medlem, initiativtaker til en lokal broderavdeling av Bailliage de Bergen i Andalucia, Øystein Wiig Rambøl. Med sin innlevelse og fantastiske stemme klarte han å trollbinde og røre, ikke bare oss fra Chaîne des Rôtisseurs, men hele restauranten.

Som avslutning på måltidet hadde vårt vertskap valgt ut tre ulike desserter fra sin meny. Det var meget vellykket. Små munnfuller av Multe-Pavlova, Tilsørte Bondepiker og klassisk Flensburger ble akkompagnert av en suveren Edel Iseple fra Hardanger. Vinen var mørk gylden på farge, luktet aromaer og hadde intens sødme som ble meget godt balansert av et høyt syreinnhold og gav en flott munnfølelse.

Før vi gikk hvert til vårt, glade til sinns samstemte i vår anerkjennelse til vårt vertskap, rakk vi en perfekt tilberedt kaffekopp og for dem som ønsket det, et lite glass Cognac.

Fra oss i Bergen ønskes alle medlemmer og venner en fredfylt Jul.

Med vennlig hilsen, for styret

Bjarte Askeland
Bailli Régional

Bailli Régional

Bjarte Askeland
Privat:
Vilhelm Bjerknes' vei 46
5081 Bergen
Mobil 410 28 000

Vice Cancelier Argentier

Gaute Birkeli
Bryggeloftet
Bryggen 11
5003 Bergen
Mobil 901 70 000

Vice Chargé de Presse

Per Paulsen
Scandic Ørnen
Lars Hilles Gate 18
5008 Bergen
Mobil 928 85 505

Vice Conseiller Gastronomique

Dag-Erik Dahlslett
Privat:
Hatlestad Terrasse 66
5227 Bergen
Mobil 404 01 600

Vice Echanson

Ole Vidar Haga
Privat:
Hordnesveien 10
5244 Fana
Mobil 917 15 520

Vice Conseiller Culinaire

Inger K. Moe
Privat:
Kroken 7
5003 Bergen
Mobil 918 35 071

Vice Chargé de Missions

Jan Naess
CC Bergen AS
Haukedalen 193
5121 Ulset
Mobil 980 76 642