

Referat fra L'Ordre Mondial på Restaurant 1877
Mandag 25. April 2017

Restaurant 1877 har i flere år markert seg som en publikumsfavoritt, med en suveren 1. Plass på Tripadvisor i Bergen. Selv om en god plassering på Tripadvisor ikke alltid er noen garanti, har restauranten gang på gang fått svært gode anmeldelser i media. Som en del av Cornelius-familien, med Alf Roald Sætre og Odd Einar Tufteland som deleiere, var vi derfor sikre på at dette arrangementet hadde gode muligheter for å lykkes.

Restaurantsjef på Cornelius, Camilla Tuft, ble invitert til å fortelle om sin deltakelse i Jeunes Sommeliers. Hun gjorde en flott innsats i den nasjonale finalen i Bergen 11. Og 12. mars og kvalifiserte seg som den norske deltakeren i den internasjonale finalen i Vaduz, Liechtenstein, høsten 2016. Der gjorde hun en svært god figur og tok med seg masse erfaring tilbake til sin arbeidsgiver. I tiden etterpå har hun hatt suksess på Cornelius og lansert sin egen "Sjømatriesling", et samarbeid mellom henne og produsenten Stefan Winter i Rheinessen. Vi så fram til å høre hennes historie.

Restaurant 1877 tok godt i mot oss og plasserte oss på langbord i selve restauranten, litt adskilt fra de andre gjestene, men som en del av helheten. Vi synes alltid det beste er å ha våre arrangement sammen med andre gjester og ikke i et Chambre Séparée.

Gjestene hørte først Camilla fortelle om sine erfaringer som nyslått Chaîne-medlem og deltaker i en internasjonal konkurranse, deretter om sine ambisjoner som restauratør. Hun viser et stort engasjement og gav oss en morsom og interessant innblikk i hvordan ulike smaker kan settes sammen til en god cuvée. Vi gledet oss til å forsøke den til maten.

Som aperitiff fikk vi servert en frisk Prosecco som passet utmerket til de to snacksene, først en liten klippfiskbrandad servert på en tallerken av Himalayasalt og deretter en skive kalvetunge på hjemmelaget knekkebrød. Snacksen var både morsomme og smakfulle.

Deretter kom forretten, Kongekrabbesalat, smaksatt med Cayennepepper, Craime Fraiche, hjertesalat og syltet agurk. Smaken av krabben var nydelig og passet utmerket til Camillas Riesling som var tørr, syrlig og med god mineralitet.

Som hovedrett fikk vi en helt super Breiflabb med purreløk, syltet løk og smørsaus med gressløk. Fisken var perfekt stekt, saftig og smakfull og grønnsakene harmonerte utmerket med den feite smørsausen. Som vinfølge fikk vi sammenligne Camillas Riesling med en flott Nautilus 2014, laget av Sauvignon Blanc fra Marlborough, New Zealand. Det var enighet om at selv om begge vinene passet godt var Nautilus hakket bedre med sin noe rikere og fruktige smak, som gav breiflabben meget godt følge.

Før desserten fikk vi en liten ferskpresset juice blandet av to ulike frukter, som klaret ganen godt og samtidig representerte en liten quiz. Gjestene skal forsøke å

finne ut hvilke smaker som er blandet. Dette er et varemerke for Restaurant 1877. Vår smak var satt sammen av eple og gulrot.

Den søte avslutningen var Nyr-pudding med Havreis, revet sjokolade og tørkede granskudd. Selv om både Nyr-puddingen og Havreisen var meget gode, var sjokoladen litt hard etter min smak. Desserten ble servert med en kopp god kaffe, men noen av oss savnet et glass dessertvin.

Alle rettene ble meget flott presentert og både lokaler, service og smaker var helt utmerket. Det var svært hyggelig å høre om Camillas opplevelser i konkurransen og Alf Roald Sætres planer for sommeren på Cornelius. Vi kommer gjerne tilbake til Restaurant 1877.









