



## Koselig sesongavslutning på Restaurant Havfruen i Trondheim



Onsdag 11. november inviterte Officier Maître Restaurateur Herbert Klein og hans stab til Dîner Amical i Restaurant Havfruen ved Nidelven. Dette var årets siste arrangement i Bailliage Trøndelag og skulle vise seg å bli en flott og svært trivelig sesongavslutning, helt i Herberts ånd.

Alle som kjenner Herbert vet at det fort kan dukke opp noen overraskelser når han som byens triveligste restaurantsjef åpner dørene og ønsker velkommen.

Fiskerestauranten Havfruen er lokalisert i en av de gamle bryggene ved Nidelven og har ikke Trondheims største lokaler. Det er lavt under taket og kanskje litt trangt, men dette veies opp med en intim atmosfære og masse sjarm.



Arrangementet var fullbooket og man kunne spore en litt spent og forventningsfull stemning i luften blant alle de smilende gjestene. Før bordsetning fikk vi servert en forfriskende Champagne med påfyll.



Vice-Chancelier Argentier Hege Jullumstrø Hildonen var den som først tok ordet og ønsket velkommen denne kvelden. Hun kunne blant annet fortelle at medlemstallet i Trondheim er stadig økende og nå har nådd 200 medlemmer. Målet er at alle disse også skal bli medlemmer i L'Ordre Mondial i løpet av kommende år. Neste års arrangementer er ikke endelig berammet, men informasjon om dette vil bli sendt ut sammen med det årlige julebrevet fra

Bailli Régional. Ellers er det viktig at alle setter av datoene 26-28 august, for å delta på årets største begivenhet, Grand Chapitre, som skal arrangeres i Trondheim.

Deretter kunne Herbert ønske velkommen til en delvis nyrestaurert restaurant. Begge etasjene er pusset opp og veggene er utsmykket med bilder og ulike gjenstander knyttet til Nidelven, som Herbert enkelt omtaler som «naboen». Denne naboen har Herbert levd med i snart 30 år og han legger ikke skjul på at han anser Nidelven som byens største attraksjon, samtidig som han har et personlig lidenskapelig forhold på både godt og vondt.



Han presenterte videre sin kjøkkensjef, Hjortur Stefanson og restaurantsjef, Helle Bjørnæs.

For fjerde gang på rad skal Havfruens cateringselskap, Havfruen Event Catering, være hovedleverandør til Worldcup på ski i Granåsen, med ansvar for alt av både mat og drikke på alle arenaer.

Herbert lovet at dette skulle bli minnerik kosekveld i Chaîne des Rôtisseurs med litt ekstra kunstneriske innslag.





Restaurantsjef Helle Bjørnæs presenterte kort kveldens 4-retters meny som bestod av rakfisk til forrett, deretter julekveite, lutefisk og en kirsebærdessert.



Rakfisken, som var røye fra Tydal, ble servert med potetskum, kaviarkrem, speket og fritert eggeplomme og brunet smør.

I glasset fikk vi en nydelig Riesling Trocken.

Julekveiten var villkveite med askekrydder, agurk, fermenterte beter og en pepperrotfløtesaus. Til denne ble det servert en Chablis fra La Chablisienne.

Havfruens signaturrett er lutefisk og i tiden før jul serveres det nesten fem tonn av denne delikatessen, som er laget av torskeloins fra Finnmark.

Lutefisken ble selvfølgelig servert på varme tallerkener med full pakke av tilbehør for enhver smak og var perfekt tilberedt.



I glassene fikk vi servert Havfrua pilsnerøl fra Bryggeriet på Frøya, som først ble presentert av bryggerimester Tommy Aas. Dette er en helt ny produsent i markedet og de er fortsatt i etableringsfasen.

Akevitt hører også til for de fleste når man får servert lutefisk og her fikk vi en Lysholm Linie Aquqvit, lagret på madeirafat.

Vi fikk videre en presentasjon av lutefiskens historie og forankring til Trondheim, glimrende fortalt av Chaînedlem

Terje Bratberg.

Terje har en helt enestående kunnskap om Trondheims historie.



Kveldens store overraskelse var det Herbert omtalte som en verdenssensasjon, nemlig presentasjonen av «Chaîne Band», under ledelse av Chaînedlem og kapellmester Leif Roar Øyås. Med seg hadde han også Chaînedlem Rolf Isaksen på saksofon og flere andre musikalske kunstnere. Mottakelsen var overveldende og kanskje er det sådd en spire for videre ekspansjon av «Chaîne Band»? Hvis andre medlemmer skulle ha musikalske talenter og ønske å delta på noe liknende i framtiden, så kan Leif Roar Øyås kontaktes.



Etter at applausen etter kveldens musikalske innslag hadde lagt seg ble det servert dessert. Vi fikk en nydelig komposisjon av kirsebær i ulike variasjoner, blant annet bakt kirsebær, kirsebærmarengs, kirsebærgele og hvit sjokolade.

I glasset fikk vi Ringnes Julebukk, som kanskje var en overraskelse for noen, men som passet utmerket til desserten.

Kveldens menyomtaler var Dag Ivar Thobroe. Han åpnet med å takke Herbert for et fantastisk arrangement med en fantastisk stemning som hadde preget hele kvelden. Han berømmet videre betjeningen for den profesjonaliteten som de hadde utvist og som gjorde det ekstra hyggelig å være gjest.





Når det kom til menyen, så omtalte han denne i svært positive ordelag. Alle rettene var flott anrettet og drikke var fint avstemt.

Den sorte og hvite brigade kunne derfor nok en gang høste stående applaus fra svært fornøyde gjester.

Etter avtakking og applaus ble det servert kaffe avec.

Flere bilder finnes etter referatet.

Tom Rognes  
Vice Chargé de Presse













































