



Chaîne des Rôtisseurs
BAILLIAGE DE BERGEN

Julehilsen fra Bailliage de Bergen 2021



Chers Confrères,

Vel overstått julefeiring til dere alle. I høytiden nyter vi mat og drikke i skjønn forening i ett pyntet hjem og bord med våre nærmeste og vi håper at alle har holdt seg friske og nytt en fin tid sammen. Selv med de utfordringene Covid-19 situasjonen har påvirket 2021, har vi fortsatt klart å være aktive i Baillage Bergen med flere gjennomførte arrangementer.

Året begynte med en nydelig middag på Bergens stjerneverestaurant, BARE. Alkoholfri drikke til en fantastisk meny ga ingen demper på måltidet og vi var alle glade vi igjen fikk samlet oss. I mars tok vi turen til Bekkjarkvik Gjestgiveri der vi på nytt ble ønsket varmt velkommen til Austevoll av Johannessen-familien. Det er sjelden vare å bli så godt tatt vare på og vi er utrolig takknemlige for at vi fikk være så mange til stede for ett utmerket opphold og en fantastisk middag. I mai fikk vi nydelig Afternoon Tea med tilhørende deilig drikke. Fremragende mat og drikke ble kronet med en smaking av Hans Bru sine viner, Enkefruens Altervin. Dette ble en herlig start på en fin lørdag.

Baillage de Bergen fikk på vinteren forespørsel om å arrangere Grand Chapitre samme år. Dette sa et arbeidsvillig styre ja til og ambisiøse planer ble lagt som skulle gjennomføres på kort tid. Jeg vil rette en stor takk til mange som var med på å gjøre arrangementet vårt til en stor suksess.

Grieghallen Get Together - En stor takk til De Bergenske Servering for fantastisk gjennomførelse. Og takk til Oss Craft destilleri, Arita Åkre og Fredrik Sarøe m/band for en perfekt start på helgen.

Lørdag lunsj fikk våre medlemmer muligheten til å velge mellom Winemaker lunsj på Scandic Ørnen eller «Sidermaker» på Bryggeloftet restaurant. Begge to leverte glimrende opplevelser som igjen skapte store forventninger til Grand Diner på kvelden.

Intronisasjonen på Hotel Norge ble en minnerik opplevelse for alle deltakerne og noe vi vil huske lenge. Etterfulgt av en fantastisk Grand Diner i bankettsalen ved Hotel Norge ble dette en gastronomisk opplevelse. Takk til hele teamet som bidro med Direktør Lise Solheim i spissen.

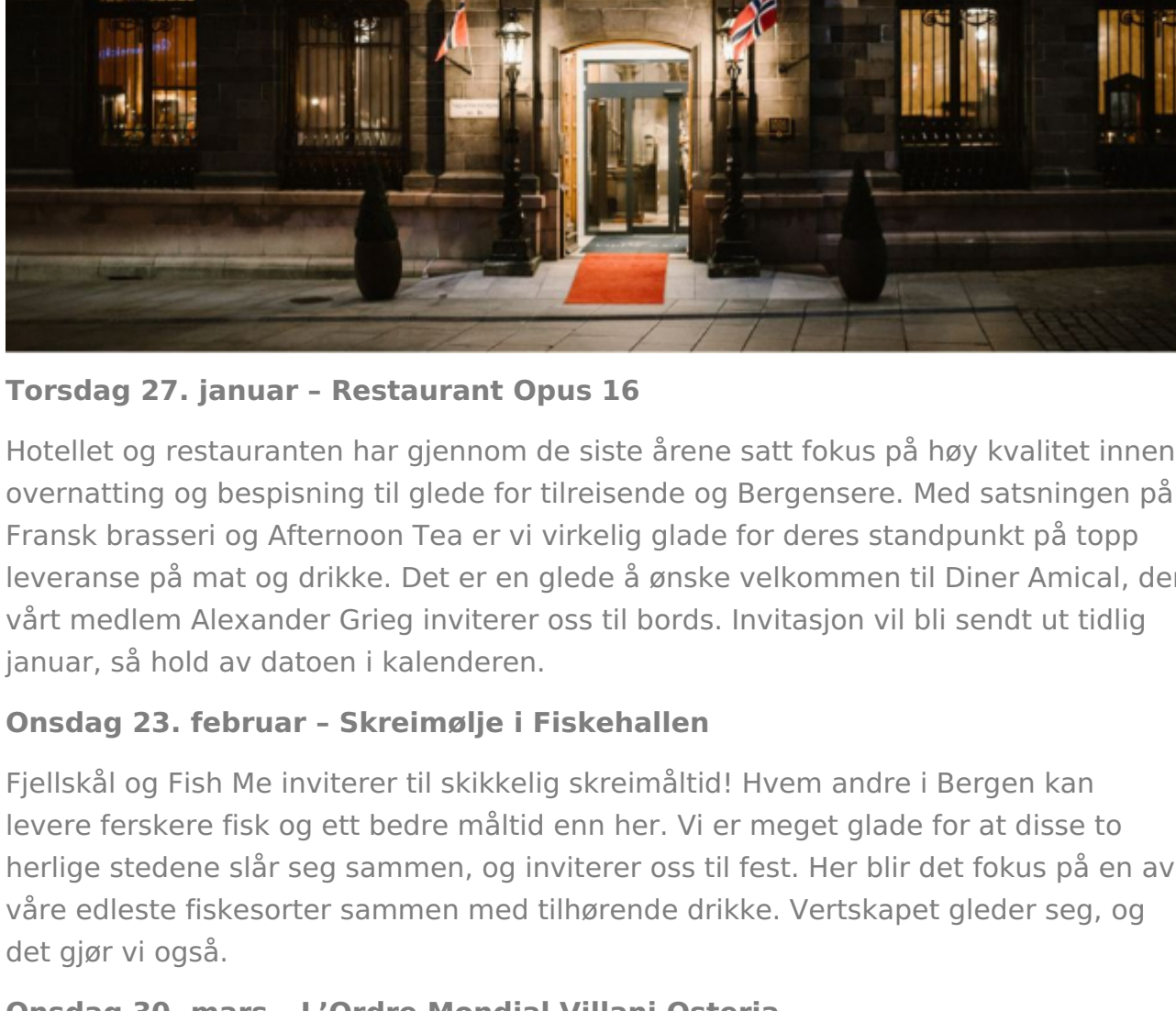
Søndagsbrunsj på Fisketorget ble en avslutning slik den skal være. Fjellskål og Fish Me gikk sammen om å skape en perfekt avslutning for våre medlemmer og en gastronomisk flott helg. En stor takk til teamet på Fjellskål og Fish Me.

Vertskapshotellet Hotel Norge, må også få takk og applaus for å ta imot oss og for en utmerket gjestfrihet for alle tilreisende og besøkende. Stor takk til hele teamet! Sist men ikke minst, vil jeg rette en stor takk til ett styret, som virkelig har stått sammen og levert ett arrangement Baillage Bergen kan være stolte av.

Høsten startet suksessfullt med velsmakende L'Ordre Mondial arrangementer ved Pergola vinbar og Villani Lagunen. Her fikk vi virkelig stiftet bekjentskap med det nydelige Italia og en bred smaksrekke rundt Nebbiolo. Stor ærbødig takk for all ny kunnskap og fantastisk vertskap.

Dessverre ble vår avslutning med lutfisk på Bryggeloftet kansellert grunnet Covid-situasjonen. Selv med å flytte den til ett egnet sted ved Terminus gjorde skjenkestoppen til at dette ikke lot seg gjennomføre. Det er bare til å glede seg til neste år og skulle noen ha lyst på lutfisk, har Bryggeloftet dette frem til mars 2022.

Program for Baillage de Bergen 2022



Torsdag 27. januar - Restaurant Opus 16

Hotellet og restauranten har gjennom de siste årene satt fokus på høy kvalitet innen overnatting og bespisning til glede for tilreisende og Bergensere. Med satsningen på Fransk brasseri og Afternoon Tea er vi virkelig glade for deres standpunkt på topp leveranse på mat og drikke. Det er en glede å ønske velkommen til Diner Amical, der vårt medlem Alexander Grieg inviterer oss til bords. Invitasjon vil bli sendt ut tidlig januar, så hold av datoen i kalenderen.

Onsdag 23. februar - Skreimølje i Fiskehallen

Fjellskål og Fish Me inviterer til skikkelig skreimåltid! Hvem andre i Bergen kan levere ferskere fisk og ett bedre måltid enn her. Vi er meget glade for at disse to herlige stedene slår seg sammen, og inviterer oss til fest. Her blir det fokus på en av våre edleste fiskesorter sammen med tilhørende drikke. Vertskapet gleder seg, og det gjør vi også.

Onsdag 30. mars - L'Ordre Mondial Villani Osteria

Villani Osteria har siden oppstart levert høy kvalitet og har ett betydelig vinkart som alene er verdt ett besøk. Etter det meget vellykkete arrangementet ved Villani Lagunen, vil vi nå være gjester ved Villani's vinbar i Skostredet. Vi gleder oss!

Helgen 22. - 24. april - Mulig Pop Up arrangement

Styret ser på muligheten for å lage ett arrangement denne helgen og har spennende tanker.

Mer informasjon kommer.

Helgen 20. - 22. mai - Grand Chapitre - Kristiansand

Baillage Sørlandet inviterer til Grand Chapitre Vi gleder oss stort til ett gastronomisk program og igjen å samles under forhåpentligvis normale omstendigheter. Program legges ut på www.chaine.no

Lørdag 11. juni - Sommer-Amical på Hordnes

Våre medlemmer Gurid Aga Blokhus og Ole Vidar Haga inviterer oss til en tilbakelemt, publikumsvennlig og avslappet lørdagskveld i naustet deres. Vi lover god mat, utmerket drikke og fortreffelig stemning.

Onsdag 24. august - Lærlingenes aften på Hotel Norge

Styret er veldig begeistret for at høstens første arrangement blir Lærlingenes aften.

Hotell Norge, en av våre medlemsbedrifter, gleder seg stort for å legge til rette for at dette blir ett arrangement der lærlingene deres har føringen. Hotell Norge har siden åpningen av hotellet hatt ett stort fokus på sine lærlinger og utdanningen av fremtidens fagarbeidere. Dette passer glimrende sammen med Chaîne des Rotisseurs' arbeid for unge kokker og servitører og vi gleder oss stort til dette arrangementet.

Helgen 23. - 25. september - Stetten på Geilo

Baillage de Bergen har flere medlemsbedrifter på Geilo. Det er derfor svært naturlig å legge veien til Geilo når Stetten arrangeres forhåpentligvis under normale forhold til neste år. I år ble det vanskelig, neste år lar vi oss ikke stoppe. Vi gleder oss til flotte vin- og matopplevelser på Norges tak. Gled dere også!

Lørdag 29. oktober - Grand Diner - Villa Terminus

Villa Terminus er en skjult diamant midt i hjertet av Bergen. Denne nydelige villaen fra 1770 er nå pusset opp til å være ett luksuriøst sted som passer perfekt til en Grand Diner. Det er bare å glede seg.

Onsdag 16. november - L'Ordre Mondial - Roast Restaurant, Scandic Ørnen

Det er alltid kjekt å invitere til arrangement på Scandic Ørnen og Roast restaurant, med sin fantastiske utsikt over deler av Bergen by. Vi ser virkelig frem til hva teamet klarer å finne på denne gangen.

Onsdag 14. desember - Juletreffisk på Bryggeloftet restaurant

Tradisjonen stor arrangeres neste års Juletreffisk på Bryggeloftet. I år lot den seg ikke gjennomføre, men vi er overbevist om at det blir mulig å samles til ett bordsete og at menyen blir like velsmakende som vanlig.

Baillage de Bergen



Baillage de Bergen har 110 medlemmer. Balansen mellom kjønnene og mellom amatører og profesjonelle er god. Mange av medlemmene er også medlemmer i L'Ordre Mondial, men vårt mål er at samtlige medlemmer skal slutte seg til dette vinfelleskapet. Dessuten ønsker vi at flest mulige av partnerne blir likeverdige medlemmer. Merk at det er noe rabattert medlemskap for medlemmer som er partnere (Co-joint). Dersom du har venner eller bekjente som ønsker informasjon og ønske om å bli medlem, enten i Chaîne des Rôtisseurs eller i L'Ordre Mondial, ta kontakt med oss i styret for å få tilsendt skjema og få hjelp til utfylling.

Styret i Baillage de Bergen

Styret gjorde en stor innsats under planleggingen og gjennomføringen av Grand Chapitre i Bergen 2021 og vi fikk mange gode tilbakemeldinger fra samarbeidspartnere og deltakere. Men i et hvert styre er det behov for utvikling og fornyelse. Det ble derfor besluttet å gjøre noen få endringer i styresammensetningen etter Grand Chapitre. Etter 15 år som Bailli Regional valgte Bjarte Askeland å tre tilbake og overlate roret til Gaute Birkeli. Gaute har lang erfaring i hotell- og restaurantbransjen og har tidligere vært Bailli Regional i Stavanger. Etter mange år og stor innsats som Vice Echanson, valgte Ole Vidar Haga valgte å tre tilbake og overlate sin posisjon til Bjarte som lover å gjøre sitt beste for å føre tradisjonen videre. Kristine Øvrebø er utdannet kokk og har lang erfaring som tillitsvalgt i Kokkenes Mesterlaug, både lokalt og sentralt. Det er en glede å få henne med i styret som Vice Chancelier.

Ved utgangen av 2021 har styret i Baillage de Bergen følgende sammensetning:

Gaute Birkeli - Bailli Régional

Kristine Øvrebø - Vice Chancelier

Inger K. Moe - Vice Conseiller Culinaire

Paal J Kahrs - Vice Conseiller Gastronomique

Jan Næss - Vice Chargé de Missions

Dag-Erik Dahlslett - Vice Chargé de Missions

Per Paulsen - Vice Chargé de Presse

Bjarte Askeland - Vice Echanson

Priser for innmelding og medlemsavgift (2021)

Innmeldingsavgift (engangs)

Chaîne des Rôtisseurs - kr. 1.725,-

L'Ordre Mondial - 450,-

Ung (under 35) - 500,-

Årskontingent:

Chaîne des Rôtisseurs - 1.085,-

L'Ordre Mondial - 190,-

Ung (under 35) - 450,-

Maitre - 1.725,-

Årlig bidrag til unge profesjonelle - 175,- (gjelder alle)

Medlemsbedrifter i Baillage de Bergen:

Styret vil sterkt oppfordre våre medlemmer om å anbefale og benytte våre medlemsbedrifter:

Bardøla Hotel - Geilo - www.bardola.no

Bekkjarkvik Gjestgiveri - Austevoll - www.bekkjarkvikgjestgiveri.no

Bryggeloftet & Stuen Restaurant - Bergen - www.bryggeloftet.no

Finnegårdstuene - Bergen - www.finnegaarden.no

Fish Me - Bergen - www.fishme.no

Fjellskål - Bergen - www.fjellskaal.no

Hallingstuene - Geilo - www.hallingstuene.no

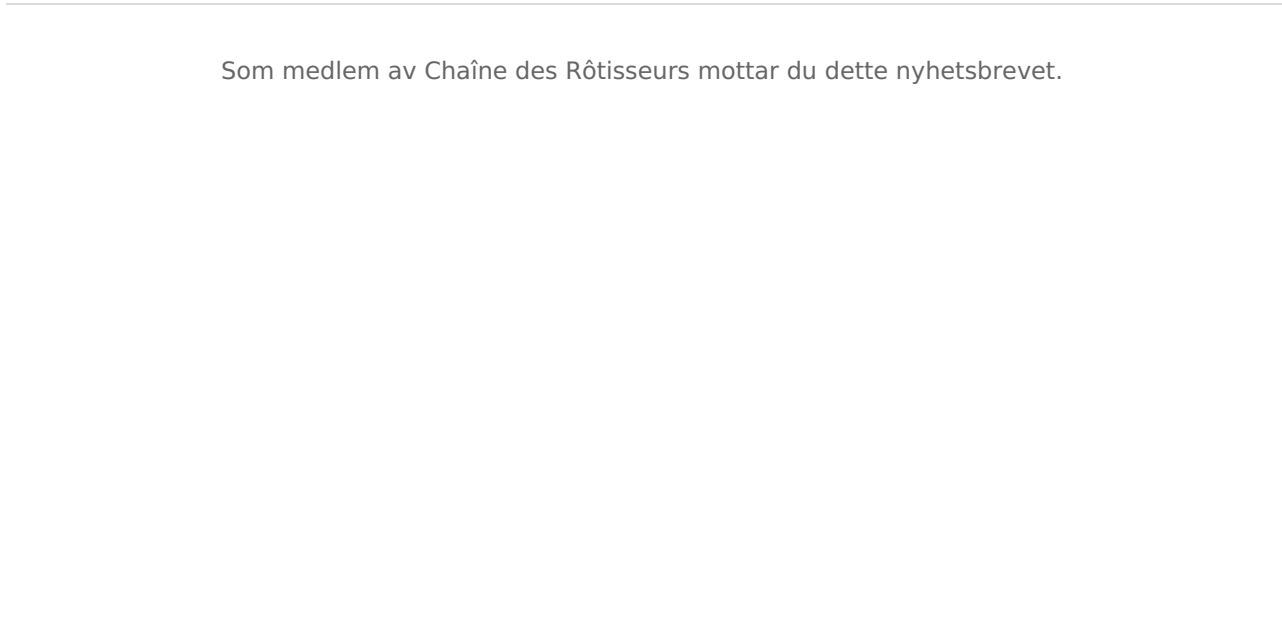
Hotel Norge by Scandic - Bergen - www.scandichotels.no

Opus XVI - Bergen - www.opusxvi.no

Roast Restaurant & Bar - Bergen www.roastfood.no

Scandic Neptun - Bergen - www.scandichotels.no

God Jul og Godt Nytt År!



På vegne av hele styret i Baillage de Bergen, ønsker jeg å takke medlemmer, deres partnere og venner for mange hyggelige middager i året som har gått.

Riktig godt nytt år til alle og på gjensyn i 2022.

Viva la Chaîne!

Beste hilsen

Gaute Birkeli

Bailli Regional



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.