



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Trøndelag

Referat fra Dîner Amical i Huitfeldt Stuer

Årets siste arrangement i Trøndelag ble gjennomført i regi av To Rom og Kjøkken i ærverdige Huitfeldt Stuer, som er en del av Huitfeldtgården, også kjent som Jernbanefolkets hus i Kjøpmannsgaten 14. Gården ble bygget i årene 1898-1900, etter bybrannen som tok hele kvartalet. Et storslagent bypalé i franspreget nybarokk stil, oppført i mur og ikke tre, som var vanlig tidligere, planlagt for stor selskapelighet.

Bygningen var både bolig for eieren og kontorlokaler for firmaet. Huitfeldtbrødrene var store forretningsmenn i skog, gruver og mye annet. De ville skaffe seg et hus med to leiligheter da de skulle bygge Kjøpmannsgaten 14.

Axel Guldahl senior var arkitekt og murmester Christian Cristensen satte opp huset.

Huitfeldtgården var det siste store private Palé som ble reist i Trondheim.



Bailli Regional Roar Hildonen, Maitre Rotisseur Marius Benum Jenssen, Chef de Table Joachim Andersen og deres team hadde invitert til en «*HISTORISK MENY*», hvor omgivelsene ikke kunne passet bedre enn nettopp i ærverdige Huitfeldt Stuer.

Vi ble som vanlig tatt varmt i mot med et glass Champagne, en herlig frisk *Henriot Blanc de Blancs*, og noen små appetittvekkere før vi gikk til bords.



Roar ønsket som vanlig hjertelig velkommen og sa at de hadde sett fram til å invitere til Dîner Amical i disse lokalene, som To Rom og Kjøkken har benyttet til ulike arrangementer de siste 5 årene. Han holdt en spennende orientering om Huitfeldtgårdens innholdsrike historie, før han presenterte Alexander Skjefte, som igjen skulle få presentere kveldens spennende historiske menyer.



Den første retten som ble servert var *Consommé Olga*, en utrolig smakfull suppe laget på kalvekraft og rotgrønnsaker *Julienne* med tykke skiver av perfekt stekte kamskjell. Rettens historiske bakgrunn var at den ble servert som forrett på 1. klasse på Titanic den siste kvelden før skipet forliste.

Til denne ble det servert en *Malmsey Madeira 5 Years Old*, en type hetvin som kanskje ikke lenger er så vanlig, men som har en fin syre og som passet perfekt til retten som ble servert.

Retten er for øvrig oppkalt etter *Olga av Kiev*.



Rett nummer to var **Piggvar Vatel**, en smakfull komposisjon av stekt piggvar, sopp, trøffel og en saus basert på hvitvin, piggvarkraft, smør, fløte og eggeplomme.

Denne retten er oppkalt etter den franske kjøkkensjefen Vatel, som tok sitt eget liv med en korde i 1671. Han skulle servere denne under en kongelig lunsj med Ludvig den 14, men leveransen dukket ikke opp. I glasset fikk vi en **Willi Schafer Graacher Riesling Feinherb 2016**, en veldig syresterk vin, men fortsatt med noe restsødme, som passet perfekt til den litt fete piggvaren.





Etter piggvaren ble det servert en liten hvilerett, en sorbet laget på friske bær. Også sorbet har en historie og ble angivelig første gang servert til Keiser Nero i Romerriket og bestod da av honning og snø. Retten ble videreutviklet i det franske kjøkken flere hundre år senere.

Kveldens hovedrett var **Reinsdyrmørbrad Grand Veneur, Tartelett Ciamart**.

En fantastisk reinsdyrmørbrad servert med en liten terte fylt med ferske erter, potet og kalvesky. *Sauce Grand Veneur* er en peppersaus som er kokt sammen med viltkraft, fløte og solbærgele er oppkalt etter den kongelige franske jaktmesteren *Veneur*.

Tartelett Ciamart er oppkalt etter en liten fransk landsby som er kjent for sine fantastiske grønne erter.

I glasset fikk vi en **Chateau de Segries 2014**, en frisk og kraftig vin fra det Rhônedistriktet i Frankrike.



Desserten bestod av *Vaniljeis, frisk frukt og Biscotti*. Helt siden slutten av 1600-tallet har is basert på fløte blitt sett på som noe luksuriøst og det samme har frisk frukt. Derfor var dette ofte å finne på finere menyer før i tiden. *Biscotti* er en dobbeltstekt mandelkake som trolig har sitt opphav fra Toscana. Det er vanlig å dyppe denne i søt vin eller i espresso, noe Alexander oppfordret oss til å prøve.

Til desserten ble svært treffende servert Vin Santo, *en Dievole Vin Santo di Chianti Classico 2011*, en smaks- og sødmefull vin som er lagret 4 år på små eikefat.



Vi ble på forhånd lovet en Dîner Amical med historisk sus og det ble det virkelig. At man også kunne lage nydelig mat før i tiden er det ingen tvil om og i disse lokalene, med Alexanders kunnskap, engasjement og innlevelse, ble dette en fantastisk opplevelse.



Kveldens menyomtaler var Albert Werhagen. Han roste staben hos To Rom og Kjøkken for alltid å levere topp kvalitet og denne kvelden var intet unntak. Han følte seg privilegert som hadde fått delta på denne «historiske reisen» og avsluttet med å utbringe en skål for den sorte og hvite brigade, som igjen kunne motta stående applaus.

Etter middagen ble det servert kaffe og Cognac, for de som ønsket det. Cognacen som ble servert hadde også en egen historie. Roar har, sammen med øvrige medlemmer av La Société De Cognac Trondheim, vært hos Chateau Montifaud i Champagne og fått «blandet» et eget fat som i sommer ble tappet på

flasker og importert til Norge. Denne har To Rom og Kjøkken på etiketten og serveres selvsagt i restauranten så lenge beholdningen rekker.

Menyen og flere bilder av blide deltakere kan ses nederst i referatet.

Tom Rognes
Vice Chargé de Presse













