



Chaîne des Rôtisseurs

Bailliage de Trøndelag



Referat fra L'Ordre Mondial på Scandic Nidelven 27. februar 2019

Omkring 50 medlemmer og gjester var påmeldt da Maitre Hotelier Kjetil Vassdal, sammen med Food & Beverage manager Espen Teigseth, Kjøkkensjef Martin Flak Trana, Sommelier Petter Rusten og ikke minst vår svært dedikerte vinvenn, Henning Dolve, inviterte til årets første arrangement i L'Ordre Mondial.

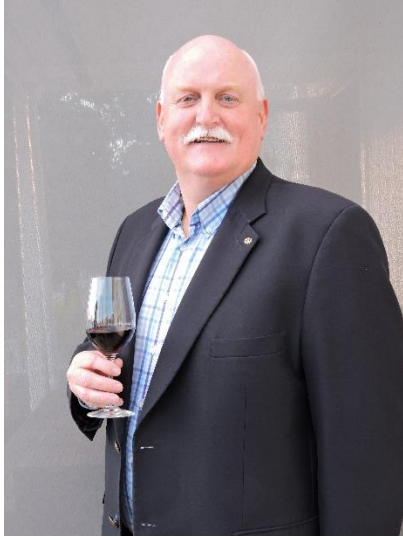
Det er drikken som skal ha hovedfokus på disse arrangementene og i invitasjonen var følgende satt som tema: «*Tidlig vår; en hyllest til ungdommen!*»

Vi ble som vanlig tatt varmt imot og i Kjetil sitt fravær var det Espen som på vegne av hotellet og teamet ønsket velkommen. Før bordsetning ble det servert en *aperitif med tiltygg*.

Dette var i første omgang en musserende vin fra England, en **Nytimber Classic Cuve**. Som tiltygg ble det servert *sprø snacks fra Nidelvens kjøkken*. Nytimber er en musserende vin som virkelig kan utfordre Champagne på kvalitet og som også har slått ut Champagne i gjentatte blindtester. For å utfordre gjestene på nettopp dette så hentet likegodt Petter opp en Champagne fra kjelleren for at vi selv skulle få smake og sammenligne. Ikke en hvilken som helst Champagne heller, men en **Pol Roger Brut Reserve**, som ble servert av 3 liters flaske, Jeroboam!



Det var Vice Echanson Torfinn Lerstad, som på vegne av styret ønsket velkommen denne kvelden. Han kunne også presenterte flere nye medlemmer i Trøndelag før han overlot ordet til Espen og Martin. Espen er relativt ny i stillingen som F&B manager, men har lang fartstid fra flere av de høyest profilerte hotellene i Trondheim. Kjøkkensjef Martin presenterte kveldens spennende meny. Det var tydelig at staben hadde forberedt denne kvelden svært godt.



Henning Dolve er en lidenskapelig mat- og vinentusiast og driver nettstedet vinsans.no. Han har også tidligere vært involvert i forbindelse med L'Ordre Mondial i Trondheim. Henning er utdannet kokk og har jobbet med vin og brennevin i over 20 år. Han har også drevet som importør og vinselger og har de siste årene reist rundt til bedrifter og holdt kurs. Mange her i Trondheim vil kanskje også huske han som den alltid så blide og behjelpelige ekspeditøren som tidligere jobbet på vinmonopolutsalget på Solsiden.

Som allerede nevnt så hadde kjøkkenet forberedt en svært spennende meny med stor smaksvariasjon og et betydelig innslag av fantastiske lokale råvarer. Dette, i kombinasjon med spennende viner og Hennings utfyllende presentasjon, gjorde kvelden til en opplevelse som vil bli husket.

Kveldens første rett var **lettgrillet sjøkrepestarter**, tilsmakt med østersblad og avruga, østersmajones og stangselleri, reddik og bønnespirecrudités, syltet løk, sesampops og korianderolje. En herlig kombinasjon med både smak og crunch.



Til denne retten fikk vi en **A.A Badenhorst Sout van de aarde Palomino 2016**, utførlig presentert av Henning.

Så vidt undertegnede kunne registrere, så var det ikke annet enn smil og anerkjennende blikk å se rundt bordene.

Neste rett ble båret inn og flott presentert av Martin. Dette var **lettbakt kveite fra Hjelmeland**, servert med blåskjellsaus med stekte kamskjell fra Frøya, sprø bygg, aromater og kaviar.



Til denne retten fikk vi en **Afix Riesling 2016**. For enkelte var nok det å få servert en italiensk Riesling en litt ny opplevelse. Produsenten heter Silvio Jermann og er en revolusjonær visjonær produsent som ikke gjør kompromiss på kvalitet. I 2016 ble han kåret av den beste representative winemaker av italienske viner i verden!

Etter hvert kunne Martin presentere kveldens hovedrett, som var **kalv i kombinasjon med løk, jordskock og gulrot, potetkrem tilsmakt parmesan og urter og en kalvesjy med sennep**.



Til hovedretten ble det servert to forskjellige røde viner.

Vin nummer 1 var en **Segni di Lange Pinot Nero 2017**, Italia sin Pinot Noire. Produsent er Gian Luca Colombo som hverken klarner eller filtrerer vinene sine. Vinen blir produsert i et lite kvantum på 5000 flasker.

Vin nummer 2 var en **Tissot En Barberon Pinot Noir 2017**, laget av Stephane Tissot, Jura, Cotes de Jura i Frankrike. En biodynamisk og økologisk vin som kommer fra 40 år gamle vinstokker. De to vinene var veldig forskjellige og det var interessant å sammenligne de mot hovedretten.

Desserten var **hvit sjokolademousse** tilsmakt lime, pasjonsfrukt og mango i variasjon, madeleines og mango- og romsorbet.



Også til desserten ble det servert to ulike viner.

Vin nummer 1 var en **Mullineux Straw Wine 2017**, også kalt rosinvin og lillebror til Icewine. Denne er produsert i Sør-Afrika og laget på tørkede Chenin Blanc druer.

Vin nummer 2 var en **Vietti Moscato d'Asti Cascinetta DOCG**, laget av produsenten Vietti i Piemonte, Italia.

To totalt forskjellige viner, som på hver sin måte harmonerte med smakene i desserten.



Per Hovde er en annen profilert vinekspert og entusiast, som også har bidratt under tidligere arrangementer i regi av Chaîne des Rôtisseurs. Etter at serveringen var vel overstått påtok han seg å gå gjennom og kommentere det som var blitt servert. Dette var ingen menyomtale i vanlig forstand, men en mer personlig betraktning av det som hadde blitt servert denne kvelden. Kort oppsummert så hadde

man lykkes godt med å skape harmoni mellom det som var på tallerkenen og det som var i glasset.

Atter en gang kunne Scandic Nidelvens hvite og sorte brigade, sammen med Henning Dolve, klappes fram etter et usedvanlig vellykket arrangement. Disse menneskene slutter aldri å imponere.

Menyen og flere bilder kan ses nederst i referatet.

Nå er det bare å se fram mot neste arrangement, hvor Trøndelags nye medlemsbedrift, **Røst Teaterbistro**, skal arrangere *Dîner Amical*. Dette finner sted allerede onsdag 19. mars og den utsendte invitasjonen kan friste med en svært spennende meny.

Vi gleder oss!

Tom Rognes
Vice Chargé de Presse





L'Ordre Mondial

27. februar 2019

Meny

Aperitif

sprø snacks fra Nidelvens kjøkken
Nyetimber Classic cuvee, England

Lett grillet sjøkrepestarter

tilsmakt østersblad og avruga,
østersmajones og stangselleri,
reddik og bønnespirecrudités
A.A Badenhorst Sout van de aarde Palomino 2016,
Swartland, Sør-Afrika

Lett bakt kveite fra Hjelmeland

blåskjellsaus med stekte kamskjell fra Frøya,
sprø bygg, aromater og kaviar
Afix Riesling 2016, Friuli-Venezia Giulia, Italia

Kalv i kombinasjon med løk

jordskokk og gulrot, potetkrem tilsmakt
parmesan og urter
Vin 1: Segni di Langa Langhe Pinot Nero 2017,
Piemonte, Italia
Vin 2: Tissot En Barberon Pinot Noir 2017, Côtes du
Jura, Frankrike

Hvit sjokolademousse tilsmakt lime

pasjonsfrukt og mango i variasjon,
Madeleines og mango- og romsorb
Vin 1: Mullineux Straw Wine 2017, Swartland, Sør-Afrika
Vin 2: Vietti Moscato d'Asti Cascinetta 2017, Piemonte, Italia

Scandic

NIDELVEN











