



REFERAT

And à la Edgar Ludl Onsdag 30 oktober 2019

Onsdag 30. oktober inviterte Bailli regional de Vestfold til and à la Edgar Ludl på husmannsplassen Øvre Myra i Sandefjord. Vi var over 40 forventningsfulle medlemmer og inviterte som samlet oss i den tidligere låven i Schanchesgate. Arrangementet var overtegnet, og for første gang måtte styret avvise flere medlemmer som ønsket å delta.

Øvre Myra var tidligere husmannsplass under Sandar prestegård, og historielaget kjøpte plassen av vognmann Peder Hansen Myras enke i 1989.

Sannsynligvis har det aldri vært servert såpass utskøtte retter på stedet som de vi fikk servert denne kvelden. Vi ble vitne til at Øvre Myra ble løftet fra husmannsplass til et gastronomisk palass, alt i regi av Edgar Ludl.

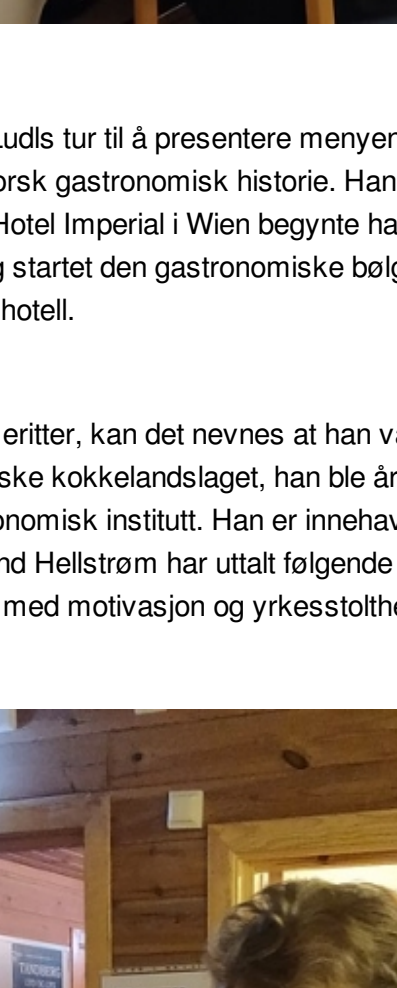


Bordene var vakker dekket og pyntet av styret, ved Hege, Hanne, Paal, og Rolf. Villa Herskapellig i Tønsberg bidro med servise og dekketøy.



Vinene var nye utvalgt og avstemt til menyen av Enchanson National Rolf E. Wénstad, som hadde en engasjerende presentasjon av kveldens utskøtte drikke. Sammen med Bailli Délégué Thore Sande, og Vice-enchanson d' Oslo Kristian Thornblad-Engbakken, bidro han til å kaste glans over vårt arrangement ute i «provinns».

Som aperitif fikk vi et glass syrefrisk Doptf og Irion crémant d'Alsace. Vinen var laget etter champagnemetoden, og hadde en flott duft av grønne epler etterfulgt av en velbalansert smak. Dette lovet godt for aftenen!

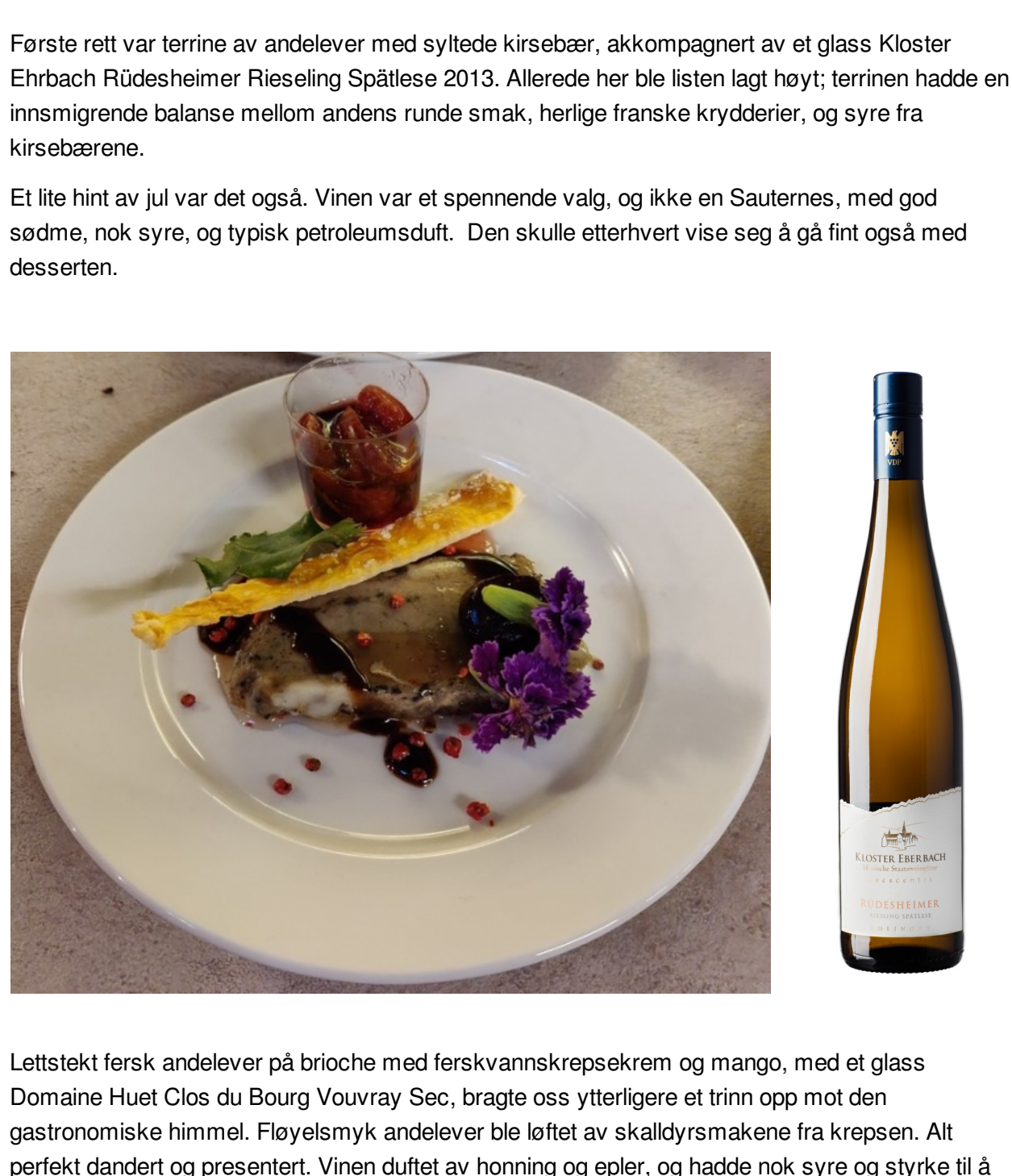


Knut Trefelt holdt et fyldig og inspirerende foredrag om Sør-Afrikas historie og vingårder. Knut er ofte i landet, og han er lommekjent på mange av de små og store vingårdene. Vi lærte at Sør-Afrika er langt mer enn Stellenbosch, og at lykken kan være en lang lunch med tilhørende viner, under træne foran en av de hvitkalkede herregårdene i hollandsk stil. Kanskje får vi til en reise dit med Chaine i overskuelig fremtid? La oss holde pårøst klart!



Så var det mesterkokken Edgar Ludl's tur til å presentere menyen. Og hvilken meny! Og hvilken kokk! Edgar Ludl er et unikum i norsk gastronomisk historie. Han kom med det europeiske kjøkken til Norge i 1960. Rett fra Hotel Imperial i Wien begynte han på Park Hotell i Sandefjord. I 1982 åpnet han Ludls Gourmet og startet den gastronomiske bølgen som etterhvert bredte seg med gourmetrestauranter utenfor hotell.

For å presentere noen av Ludl's meritter, kan det nevnes at han vant kokke OL i 1972, han har flere ganger vært leder for det norske kokkelandslaget, han ble årets kjøkkensjef i 1980, og han var en av initiativtagerne til Gastronomisk institutt. Han er innehaver av flere ordener, bla den østerrikske fortjenesteorden. Eyvind Hellstøm har uttalt følgende «Edgar Ludl ble en inspirator og ledestjerne for alle norske kokker med motivasjon og yrkesstolthet i ryggraden».



Ludl fortalte levende fra sin egen oppvekst, og om hvordan han tidlig lærte at alt som jorden og gården gir, kan og skal benyttes. Bestemoren lærte ham det grunnleggende på kjøkkenet. Det var krevende år etter at faren falt fra i ung alder, men inspirasjon fra familien gjorde at han valgte å bli kokk. Han avslørte at bla eplene og kirsebærene var fra egen hage, og alt var tilberedt hjemme i hans laboratorium/kjøkken. Boken «Edgar Ludl. Mesterkokk og matpioner» av Heidi Meen ble forøvrig denne uke lansert i Anders Jahres gamle hjem på Midtåsen. Så løp og kjøp, og bli inspirert av en mester!



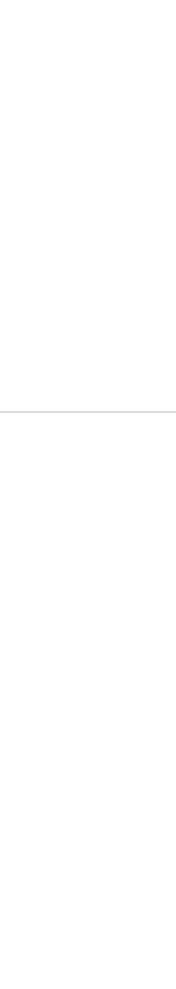
Paal Bye Johansen tok ordet for første gang som nyvalgt Bailli Regional de Vestfold. Han kunne presentere en rikholdig liste med kommende arrangementer i 2020, og bandt alt sammen med sine lune kommentarer.

21/2 satser vi på å gjenta fjorårets suksess med kokkekurs på Park Hotell, i samarbeid med Måitre Høteller Thomas Ødegård og kjøkkensjef Ivan Stewart. 17/3 inviterer L'ordre Mondial på Dhub, i DnBs tidligere lokaler, i et samarbeid med Lasse Saga i Solo Barolo. 25/4 markeres World Chaine Day på Verdens ende. 5/6 inviterer Paal til Sommeramical på Skoløi gård i samarbeid med Norske kokkers landsforening avdeling Vestfold. 28/8 inviterer L'ordre Mondial og Bailli Regional Honoraire Rolf Johansen til sammenkomst rundt vin på sitt sommersted utenfor Sandefjord. 24/9 skal Baillage de Vestfold for første gang besøke Farris bad, hvor det arrangeres Diner Amical. 6/11 er det Grand Diner i Anders Jahres tidligere residens på Midtåsen. Måitre Høteller Morten Christensen vil presentere oss for en spennende 5-retters meny. 12/12 er det etter en gang duket for årets tradisjonelle lutfisk på Park Hotell.

De fleste kulturer og mennesker i alle aldre har til alle tider hatt et forhold til and og ender. Kineserne har sin Peking and og Crispy duck. Amerikanerne har Donald Duck. La dem bare beholde disse; vi fikk Edgars and!

Første rett var terrine av andelever med syltede kirsebær, akkompagnert av et glass Kloster Ehrbach Rudesheimer Rieseling Spätlese 2013. Allerede her ble listen lagt høyt; terrinen hadde en innsigmigende balanse mellom andens runde smak, herlige franske krydderier, og syre fra kirsebærene.

Et lite hint av jul var det også. Vinen var et spennende valg, og ikke en Sauternes, med god sødme, nok syre, og typisk petroleumssduft. Den skulle etterhvert vise seg å gå fint også med desserten.



Lettestekt fersk andelever på brioche med ferskvannskrepsekrem og mango, med et glass Domaine Huet Clos du Bourg Vouvray Sec, bragte oss ytterligere et trinn opp mot den gastronomiske himmel. Fløyelsmyk andelever ble løftet av skaldyrsmakene fra krepsen. Alt perfekt dandert og presentert. Vinen duftet av honning og epler, og hadde nok syre og styrke til å stå i mot leverens fedme.



Kveldens hovedrett, rostattekt andebryst med skogsopp, syltede neper, gresskarpuré og granatsij med ingefær, kom med Cave de Saumur. Réserve des Vingerons Saumur Champigny 2013. Andebrystet var gudommelig mørt, og med de øvrige komplekse smakene, var denne retten i seg selv verdig minst en stjerne i Guide Michelin. Vinen er spesielt ved at alle stilkene fjernes før maserasjon, slik at tanninivået reduseres. Den hadde fin friskhet, og både smak og lukt var preget av røde bær og krydder



Måildets pièce de la résistance var potetpletter med karamelliserte epler, solbærsorbet og krem bavroise. Her var det hint av roser hentet fra Ludl's hage, og eplene var fylt med marsipan. Så utskøtt kan det gjøres. Desserten hensatte oss raskt til Escoffiers kjøkken, men med en touch av 2019. Vinvalget var Jose Maria da Fonseca Alambre Moscatel de Sétubal 10 YO. Den duftet søtlig av bla citrusfrukter og honning, og hadde en distinkt fatkakrakter. Noen ville kanskje her ha ønsket seg ytterligere syre, men den var absolutt et hyggelig bekjentskaps.



Torger Corneliusen
Vice-Chargé de Presse
Baillage de Vestfold

Som medlem av Chaine des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.