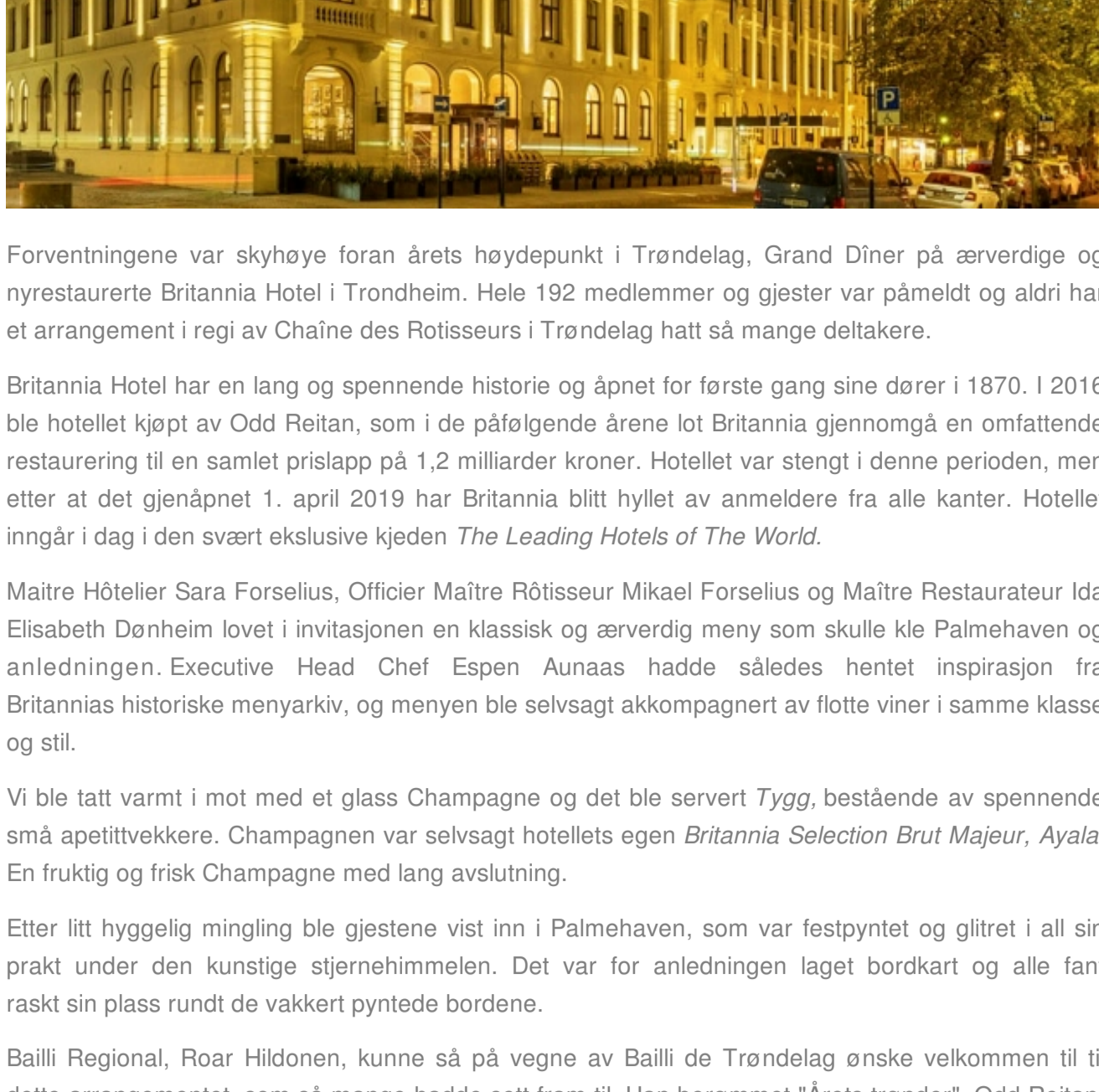


REFERAT

GRAND DÎNER PÅ BRITANNIA HOTEL FREDAG 1. NOVEMBER 2019



Forventningene var skyhøye foran årets høydepunkt i Trøndelag, Grand Dîner på ærverdige og nyrestaurerte Britannia Hotel i Trondheim. Hele 192 medlemmer og gjester var påmeldt og aldri har et arrangement i regi av Chaîne des Rôtisseurs i Trøndelag hatt så mange deltakere.

Britannia Hotel har en lang og spennende historie og åpnet for første gang sine dører i 1870. I 2016 ble hotellet kjøpt av Odd Reitan, som i de påfølgende årene lot Britannia gjennomgå en omfattende restaurering til en samlet prislapp på 1,2 milliarder kroner. Hotellet var stengt i denne perioden, men etter at det gjenåpnet 1. april 2019 har Britannia blitt hyllet av anmeldere fra alle kanter. Hotellet inngår i dag i den svært eksklusive kjeden *The Leading Hotels of The World*.

Maitre Hôteier Sara Forselius, Officier Maître Rôtisseur Mikael Forselius og Maître Restaurateur Ida Elisabeth Dønheim lovet i invitasjonen en klassisk og ærverdig meny som skulle kle Palmehaven og anledningen, Executive Head Chef Espen Aunaas hadde således hentet inspirasjon fra Britannias historiske menyarkiv, og menyen ble selvsagt akkompagnert av flotte viner i samme klasse og stil.

Vi ble tatt varmt i mot med et glass Champagne og det ble servert *Tygg*, bestående av spennende små appetitvekkere. Champagnen var selvsagt hotellets egen *Britannia Selection Brut Majeur, Ayala*. En fruktig og frisk Champagne med lang avslutning.

Etter litt hyggelig mingling ble gjestene vist inn i Palmehaven, som var festpyntet og glitret i all sin prakt under den kunstige stjernehimelen. Det var for anledningen laget bordkart og alle fant raskt sin plass rundt de vakker pyntede bordene.

Bailli Regional, Roar Hildonen, kunne så på vegne av Bailli de Trøndelag ønske velkommen til til dette arrangementet, som så mange hadde sett fram til. Han berømmet "Årets trønder", Odd Reitan, for det han har gjort med Britannia og betydningen det har for Trondheim som destinasjon. Videre så takket han Chargé de Missions, Bjarte Gjerde, for det arbeidet han har lagt ned som prosjektansvarlig. Ingen av disse to var tilstede, men mottok likevel stor applaus.

Han takket også de omkring 30 tilreisende som hadde funnet veien til Trondheim denne kvelden.

Bailliage de Trøndelag er fortsatt størst i Norge, med 229 medlemmer. Av disse er 25 tatt opp som medlemmer i løpet av 2019 og Roar benyttet anledningen til å presentere de av disse som var til stede.



Roar overlot så ordet til hotellets strålende direktør, Mikael Forselius. Han uttrykte glede over å kunne ønske velkommen til Britannia og Palmehaven på denne dagen, 1 november, nøyaktig 3 år etter at han tiltrådte stillingen. Han innrømmet samtidig at han har "gru-gledet" seg litt til akkurat denne dagen, da det er svært krevende å levere på et så høyt nivå til så mange gjester og hvor så mange i tillegg selv er profesjonelle.

Mikael tok oss så med på en spennende vandring gjennom hotellets nesten 150-årige historie. Britannia er verdens nordligste 5-stjerners Grand Dame Hotel, noe han er svært stolt av. Neste år er det jubileum og han uttrykte håp å se så mange som mulig igjen da.



Mikael avsluttet med å kalle fram kjøkkensjef Espen Aunaas og restaurantsjef Ida Dønheim, som fikk presentere kveldens spesielt tilpassede meny.

Espen har bred internasjonal erfaring, blant annet fra restauranter i Madrid og San Sebastian. I tillegg har han vært kjøkkensjef på Credo og også kaptein på det norske kokkelandslaget.

Ida har også bred erfaring fra hotell og restaurantbransjen og kom fra stillingen som Wine Director i det norske luksurrederiet SeaDream Yacht Club da hun begynte i stillingen som restaurantsjef og assisterende hoteldirektør på Britannia.

Espen gikk detaljert gjennom de ulike klassiske rettene som skulle serveres og Ida kommenterte de tilhørende vinene på en svært profesjonell måte. Her var åpenbart ingen ting overlatt til tilfeldighetene.



Menyen var som følger:

Aperitiff:
Tygg og Britannia Selection Brut Majeur, Ayala Champagne

Meny Palmehaven:
Vichysoise, løyrom og agurk
Camaleao Alvarinho 2018, João Maria Cabral de Almeida V, Vinho Verde

Kveite à la Meunier
Macon IGE Château Lvonite 2016, Jean-Claude Boisset, Burgund

Oksefilet Wellington tranchert i Palmehaven
Brokkolini, trøffel, sauce a part
Château Cissac 2015, Haut-Médoc, Bordeaux

Stilton med portvin, kyllingskinn og fiken
Graham's Single Harvest Tawny 1994, Port

Valrhona sjokolademousse, pasjonsfruktkrem, paté de fruit, mandelknekk
Nervi Conterno Erbaluce Passito, Piemonte

Petit fours



Etter iherdig innsats fra den hvite og sorte brigade var tilsynelatende alle de 192 gjestene godt forsynt med mat og drikke og det var tid for et kulturelt innslag.

Mari Haugen Smistad er en svært anerkjent kunstner som har gjort seg bemerket på flere av de store scener i Skandinavia.

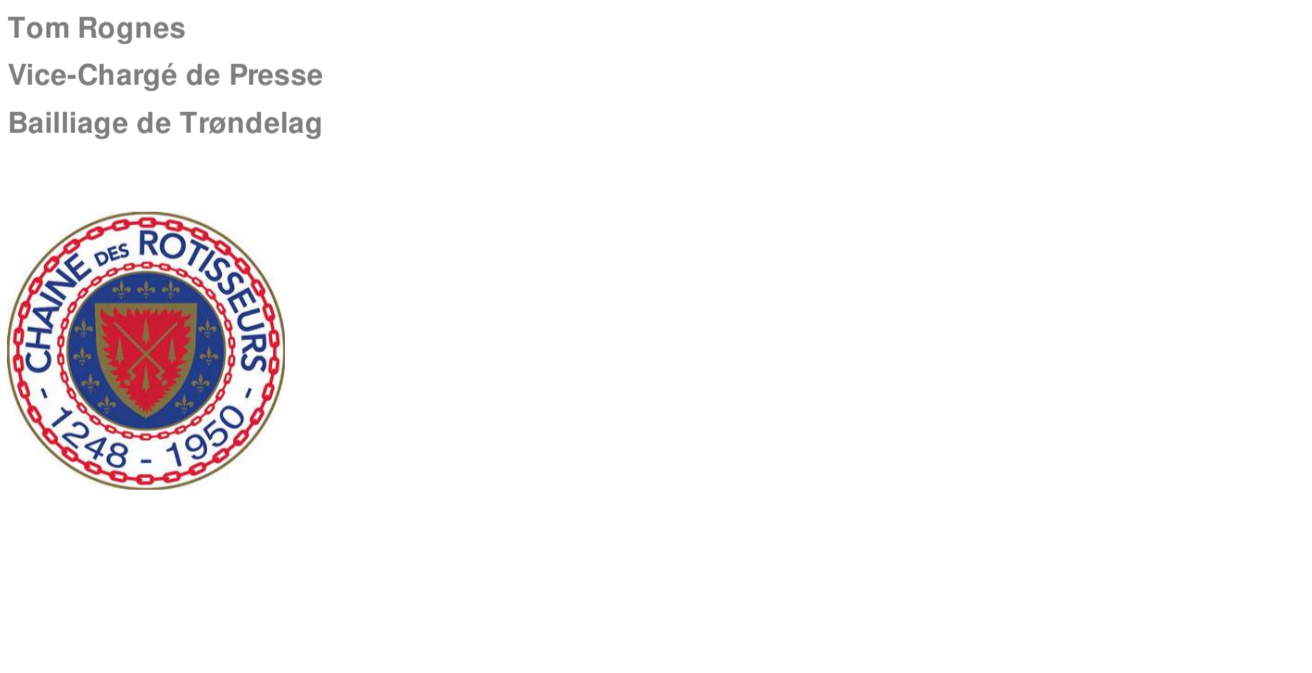
Akkompagnert av en av Trondheims slager klaverpianist skapte hun magi i Palmehaven denne kvelden. Da hun avsluttet med Édith Piafs slager "*Non, je ne regrette rien*" så var det et tydelig rørt publikum som takket med stående applaus.



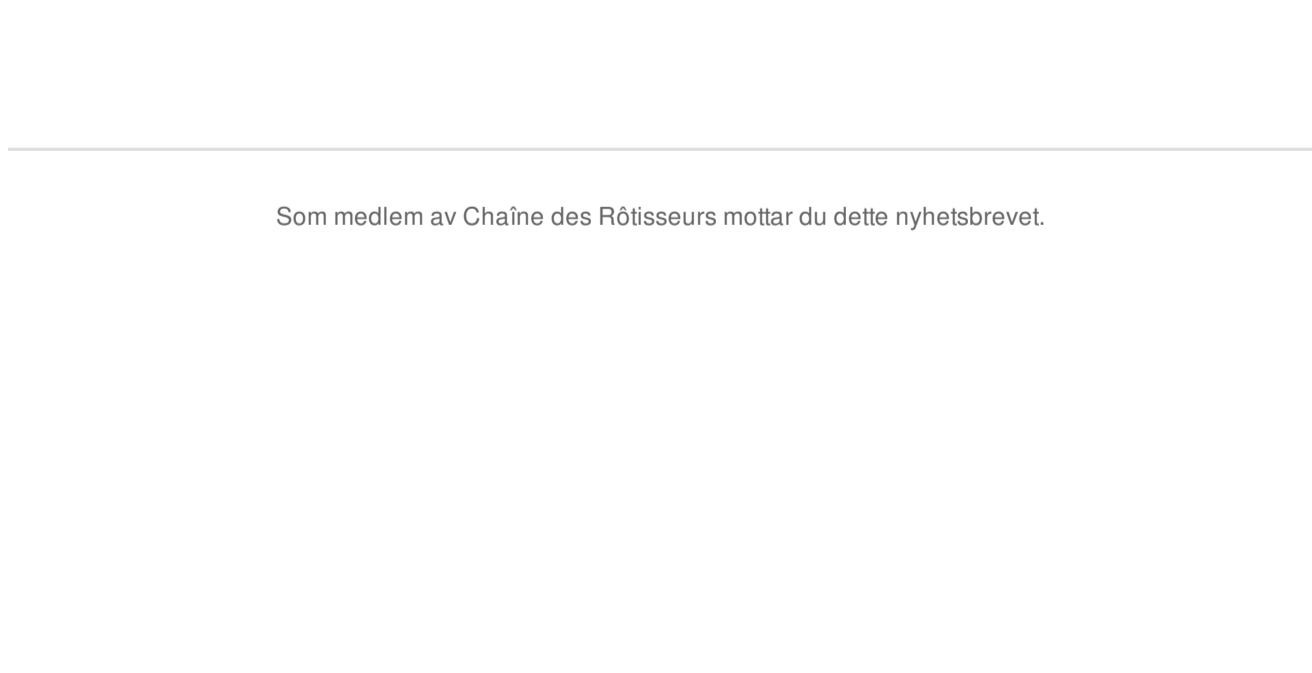
Kveldens menyomtaler var Vice-Echanson Torfinn Lerstad, som til daglig er ansatt som hovmester og drikkeansvarlig på Royal Garden Hotel i Trondheim. Torfinn har meninger om så mangt og det ble derfor en svært innholdsrik menyomtale.

Han roste alle som har bidratt til at Britannia har blitt slik det har blitt, selv om det kanskje var med litt vemod at han måtte erkjenne at Britannia har seilt opp forbi Royal Garden som Trondheims flotteste og mest spektakulære hotell.

Vi ble lovet en totalopplevelse og en klassisk meny som skulle passe ærverdige Britannia Hotel og Palmehaven. Det var i så måte ingen ting å sette fingeren på og alt var tilberedt til perfektion. Vinene var perfekt avstemte og det er det verd å lytte til når det kommer fra Torfinn.



Kokker og servitører kunne derfor motta jublende applaus fra tydelig begeistrede gjester. Dette var en kveld som kommer til å bli husket lenge for de som var heldige å få dele denne opplevelsen.



Tom Rognes
Vice-Chargé de Presse
Bailliage de Trøndelag



Chaîne.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.