Chaîne des Rôtisseurs

National Bailliage

REFERAT

Røroshelg
Fredag 9. oktober - søndag 11. oktober

Røros Hotel har vært medlemsbedrift helt siden Chaîne des Rôtisseurs Trøndelag ble stiftet i 1983 og familien Strøm var en av initiativtakerne til å stifte vår avdeling.

Det har vært lange tradisjoner for en høsttur til Røros i regi av Chaîne des Rôtisseurs. I noen år nå har vi forsøkt med en påskevariant, men i år ble det bestemt at vi skulle arranger en høsttur igjen.

Det ble en umiddelbar suksess. Fullsolgt på veldig kort tid, men når dere ser hva de som tok turen fikk oppleve, skjønner vi at mange hadde lyst å delta.

Røros viste seg fra sitt fineste disse høstdagene, og fjellet er veldig vakkert på denne årstiden.

Noen av våre medlemmer har hytte i Rørostraktene og benyttet selvsagt den, mens andre bodde på staselige Røros Hotel, der vårt mangeårige medlem Terje Lysholm til daglig styrer med trygg og stø hånd. Terje var vår vert og tilstede hele helgen, og vi ble meget godt tatt vare på under hele oppholdet av han og hans fantastiske stab og samarbeidspartnere på Røros.

Etter innsjekk på Røros Hotell på fredag var det klart for oppmøte i resepsjonen kl. 1830.

Fredagskvelden var et L'Ordre Mondial arrangement.
Turen til Rørosrein tok vi til fots med en lokal guide som fortalte litt historie fra sentrum av Røros.

Fremme i Koia til Rørosrein ble vi ønsket velkommen av vertskapet, Knut Tørresdal, som er eier av Rørosrein sammen med sin søster Eva Nordfjell. Knut tok oss med på en «reise» i reinens års syklus på 8, like mange kanter har også koia.

Per Grindstad fra Røros Bryggeri var sprudlende tilstede og ga oss suksesshistorien som går helt tilbake til 1900, da blant annet Oliver Skancke Langen startet opp fabrikken, og frem til dagens moderne bryggeri. Han fortalte også bl.a. om snuoperasjonen de har hatt de siste årene.

Vi fikk smake Fjellbreeze til aperitiff, de har to typer, en med tyttebær og gin og en med rabarbra og gin. Etterpå var det prøvesmaking av øl både med og uten alkohol:

Pils Out var først ut, som også er storselgeren deres. Etterpå ble det en verdenslansering for oss, I hope, I think, I Ipa som er en Ipa laget med myse. Mysen er selvfølgelig fra Røros meieri. Denne Ipa vil bli å finne ganske snart på Vinmonopolet. De som ønsket fikk en smak av de 2 alkoholfrie øltypene også: No Buzz, No Fuzz og I low Ipa

Så fikk vi servert en nydelig middag. Kjøkkensjef Per Ole Græsli presenterte menyen og transjerte høydepunktet, flatbiff av rein

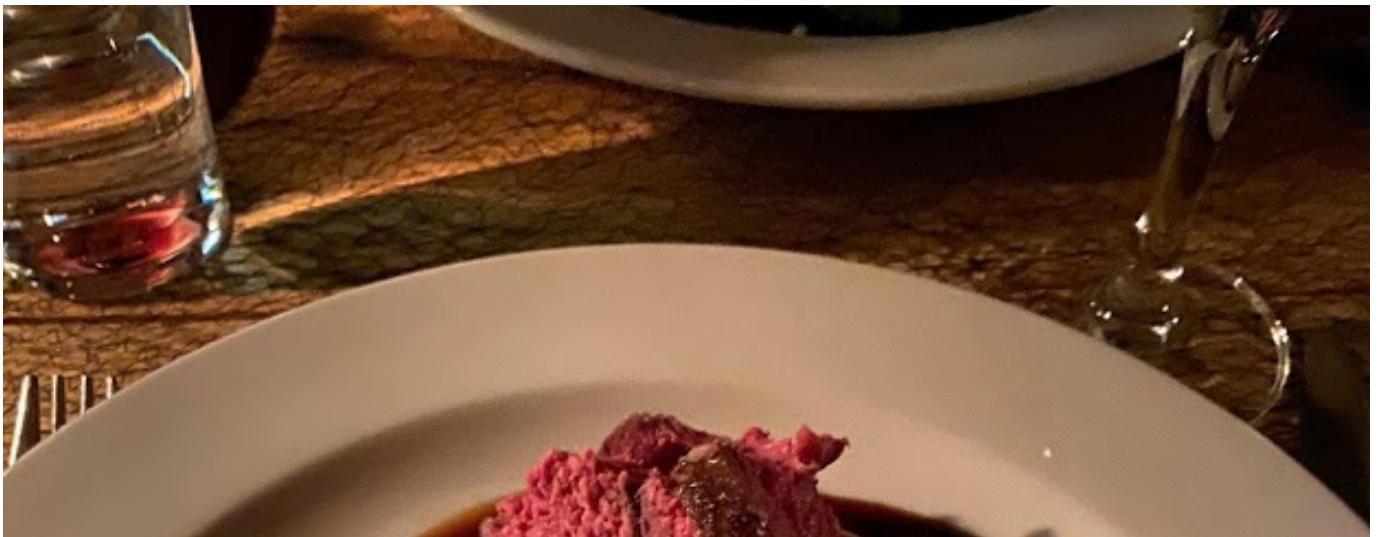
Kveldens meny:

Reinsdyrfilet av flatbiff
servert med bakt mandelpotet, fløtekokte rotgrønnsaker og vaniljesjy

Varm, krydret rabarbrasuppe
med pisket gourmetrømme fra Rørosmeieriet

Til slutt ble det bålkaffe fra svartkjelen

Til maten fikk vi skjenket rødvin fra Veneto: Castelforte Valpolicella Ripasso 2017



Noen av medlemmene benyttet sjansen til å kjøpe med seg reinsdyrkjøtt av første klasse, fra Rørosrein sin butikk, som velvillig ble åpnet for oss.

Etter en herlig kveld i koia, der vi fikk mye ny og god kunnskap om øl, i kombinasjon med sørsamisk historie og deilig mat, var det godt å sette seg i bussen og bli kjørt tilbake til hotellet.

Lørdagen startet med en lang og velsmakende frokost på Røros Hotell.

Etter frokosten var formiddagen åpen for å utforske Røros' gater på egen hånd.
Mange tok turen innom Kunst og Kaos, som i disse dager har utstilling med Håkon Bleken og Killi Olsen, og for flere var det også en obligatorisk tur innom Røros Tweed sitt anerkjente fabrikkutsalg.

Ved lunsjtider var det avreise med buss fra hotellet til Olavsgruva. På veien passerte vi Gamle Storwartz og nye Storwartz gruver. Da vi ankom museet til Olavsgruva ble det servert en deilig og varmende Boeuf Bourguignon med oksekjaker og mandelpotetmos, og selvfølgelig en deilig tjukkmelkspanacotta.
Til denne maten fikk vi skjenket Luigi Righetti sin Campolieti Valpolicella Classico Superiore

Ripasso 2018 fra Veneto.

Etter lunsj ble det en times vandring gjennom bergverkshistorien.
Turen gikk med hjelm på hodet og en dyktig guide ledsaget oss gjennom den eldste gruva, Nyberget gruve og inn i den yngste og siste gruva som var i drift, Olavsgruva. Det hele 50 meter ned og 500 meter innover til Bergmannshallen. Lyd- og lyseffekter og rennende vatn gjorde turen til en stemningsfull opplevelse. Alle var enig om at de hadde fått en unik opplevelse helt utenom det vanlige.

Vi fikk et par timer med avslapping på hotellet før det var på tide å skifte til finstasen og ta på seg kjedet.

Det var klart for en utsøkt Diner Amical på Røros Hotel, og Vice-Chargé de Presse Honoraire og direktør på hotellet Terje Lysholm, Kjøkkensjef Halvor R. Grøt og Restaurantsjef Nina Gustafsson, tok oss varmt i mot og hadde virkelig satt sammen en meny og ditto viner som ga god grunn til forventinger om en strålende kveld. Vi presenterte nye medlemmer som seg hør og bør, og med mange nye fjes ble det navneopprop på alle vi gamle medlemmene også.

Vi fikk virkelig oppleve kortreiste råvarer på tallerkenen, der bortimot 100% av alt som vi fikk servert var fra Rørostraktene. Helt unikt - og det ble et usøkt måltid på alle måter, og med meget gode viner til. Kveldens menyomtaler Kari Stenhjem fikk en lett jobb med å takke den sorte og hvite brigade for et herlig måltid.

Kveldens meny:

Amuse bouche
Sik fra Femunden og Rørosrømme på meskeknekk

Røkt og gravet reinsdyr fra Stensaasen Reinsdyrslakteri med tyttebær på flatbrød
Pol Roger Brut Reserve Champagne

***

Sukkersaltet Røyefilet

Dillvinaigrette, ristet blomkålpuré og sikrogn fra Aursunden
Diel Nahesteiner Riesling Trocken 2016

***

Kantarellbuljong
Kantareller fra høstens matauk
Serveres med posjert egg fra Galåvolden Gård og tørket elglår
Giulia Negri, Langhe Nebbiolo 2018

***

Tørrmodnet indrefilet av storfe fra Røroskjøtt
Mandelpoteter, rødbeter, spinat og sjysaus
Lopez de Heredia, Viña Tondonia Reserva 2007

***

Oster fra Eggen Gardsysteri
Fjellkvit, fjellblå og fjellgo
Krydret tyttebær marmelade og grillet nøttebrød
Niepoort Vintage Port 2017

***

Multeparfait
Sjokolade og krokan
Château de Suduiraut 2015, Sauternes

***

Kaffe og Petit Four
Sara Bernard med bringebær fra Lykkja Gård
Granolaterte med tjukkmjølk og tyttebær

Søndag ble det en lang og god frokost, før vi dessverre måte innse av høsten eventyr var over og det var på tide og vende nesen hjemover og tilbake til hverdagen.

Kjære Røros - vi kommer garantert tilbake!

En stor takk til Direktør Terje Lysholm og alle hans fantastiske kolleger og samarbeidspartnere.

Torfinn Lerstad
Vice-Echanson
Bailliage de Trøndelag

Chaine.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.