



## REFERAT INTRONISASJON OG GRAND DÎNER

Lørdag 24. Oktober 2020

Baillage d' Oslo hadde gleden av å ta imot medlemmene den 24. oktober til et festpyntet arrangement i Gamle Logen og Oslo Militære Samfund.

Vi er veldig glade for at vi fikk gjennomført dette før nye COVID-19 tiltak inntreide. Det var også veldig gledelig at vi fikk gjennomført et Chapitre hvor vi fikk ønsket nye medlemmer hjertelig velkommen.

Aftenen begynte i Gamle Logen som vi takker Vice-Chargé de Mission Kristian Thornblad-Engbakken for stor generøsitet ved å stille til CdRs disposisjon for kveldens intronisering. Før seremonien begynte, under meget vel gjennomførte forholdsregler for smittevern, fikk vi et glass med Bareksten Gin Spritz by 7F. Dette produktet er et samarbeid mellom 7-fjell bryggeri i Bergen og Stig Bareksten. Stig Bareksten har på kort tid utviklet og bygget merkevaren Bareksten Gin som et meget vel anerkjent produkt og merkevare nasjonalt og internasjonalt.

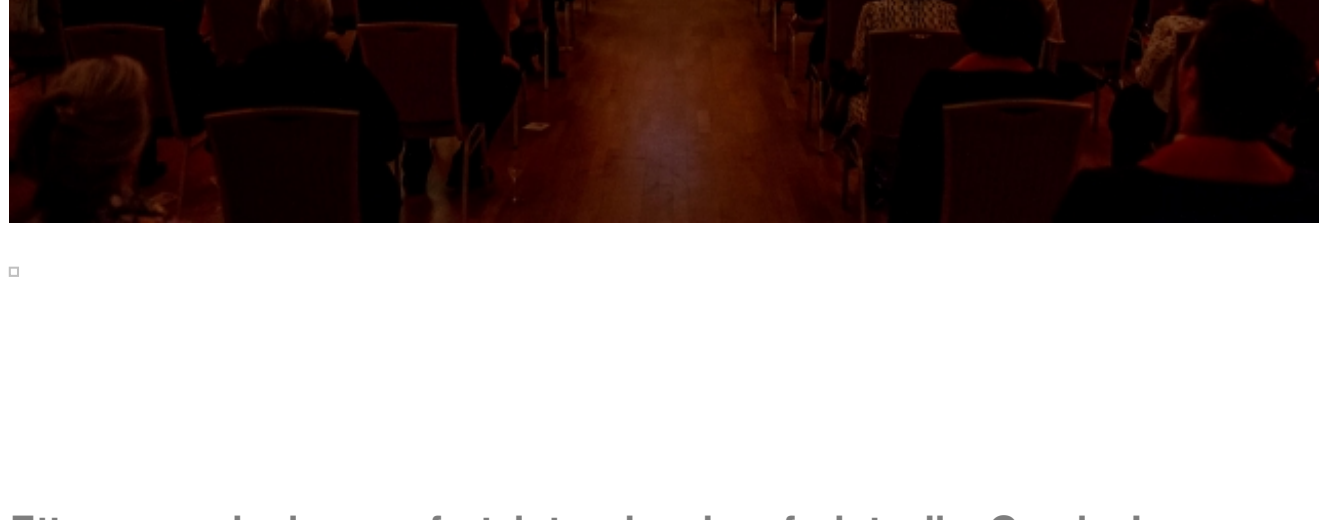
Med alle nye medlemmer vel plassert i Store Sal, gikk prosesjonen på sedvanlig måte ledet av Bailli Délégué Thore Sand. Thore Sande holdt en hyggelig tale til de nye medlemmer som deretter fikk avlegge eden. Det ble delt ut to Officier Commandeur (30 år) skilt, ni Commandeur (20 år) skilt og seks Commandeur Silver (10 år) skilt før nye medlemmer fikk sine kjeder.

Det var tre i det lokale styret som fikk sitt kjede, mens Idunn Myklebust fikk

sitt Honoraire skilte og ble takket av etter sin innsats i styret i Oslo.

Videre var det tretten profesjonelle og elleve amatører som fikk sitt første kjede. Bjørn A. Sund ble forfremmet til Officieren tittel få i Norge harr. De fleste introniserte var fra Oslo, men det var også medlemmer fra d'Arctique og Vestfold som fikk kjeder.

Heidi Iren Hansen som er ny uteksaminert, Master of Wine var opptatt med WSET-kurs og kom rett fra Kulinarisk Akademi så fort hun kunne. Med en liten egen seremoni for henne fikk hun sitt kjede som Professionnelle de Vin. Heidi går også inn Conseil Régional d'Oslo.



Etter en vel gjennomført intronisasjon forlot alle Gamle Logen og spaserte opp til Selskapslokaler Oslo Militære Samfund for kveldens Grand Dîner.

Det var Maître Restaurateur Ann Mari Wang-Johannessen og Échanson Rolf E. Wenstad som tok imot kveldens 90 gjester. Aperitif ble servert i det vi satt oss til bords. I Store Festsal var det dekket med god plass mellom kuvertene og amuse bouche stod klar på bordet. Dette er en annen form enn vi er vant til, men allikevel hyggelig at vi kan gjennomføre en stor middag under den pågående pandemien.

Gjensynsgleden var for mange medlemmer stor, mange av oss hadde gledet seg og sett frem til dette arrangementet for å kunne oppta sosial omgang og samvær rundt det gode måltidet.

Når alle gjester hadde funnet sin plass ved bordet kom kveldens første overraskelse. Sammen med servitørene marsjerte 15 sangere fra Guldbergs Akademiske Kor inn og sang nydelig «Ein König ist der Wein». Koret ble klappet ut av salen og ordet ble gitt til Bailli Eivind K. Schøyen som ønsket velkommen. I sin velkomsttale trakk han spesielt frem «damene bak Chaîne» nemlig Anne Marie Brænd, Hege Jorunn Nøstvik og Irene Abrahamsen, og en takk til Bailli Délégué Rolf M. Brænd for hans innsats for Chaîne lokalt og nasjonalt.

Kveldens neste hyggelige overraskelse var Vice-Chancelier Rune Johansen som overrakte Gamle Logen plakett for god meget vel gjennomført Grand Dîner 2019 og Selskapslokaler Oslo Militære Samfund for Grand Dîner 2020.

På vegne av Selskapslokaler Oslo Militære Samfund ønsket fungerende restaurantsjef Mathias Toresen velkommen. Han gav ordet videre til lærlingene på kjøkkenet og i service som gjorde en flott presentasjon av rettene på kveldens meny. Dette var en spesial komponert meny som kjøkkensjef Joachim Löfmark hadde utarbeidet sammen med sitt team på kjøkkenet. Kveldens eneste rett som ikke kom fra husets kjøkken var en sjokolade symfoni fra tidligere verdensmester Sverre Sætre.

Viner for kvelden, som alle var i samarbeid med og delvis sponset av vinimportselskap Einar A. Engelstad. Disse ble presentert på en underholdende måte av Échanson Rolf E. Wenstad. Kveldens viner var utvalgt av Wenstad i samarbeid med Tina Engelstad og Henriette Batt i firma Engelstad.

Denne kveldens meny var:

Speltvaffel – røkt Rørosrømme – sikrogn – gressløk

\*\*\*

Kamskjell carpaccio – pasjonsfrukt og sitrus

\*\*\*

Consommé Royal

\*\*\*

Hummerfarsert flyndre – puré av bete – røkte blåskjell

miso- og dillemulsjon – pastinakkchips

\*\*\*

Tyttebær- og ginsorbet

\*\*\*

Hjort – rødvinskottet pære – rosenkålsalat

potetfondant – skogsoppsaus – grønnkålchips

\*\*\*

Bûche de Chèvre Cendré – bjørnebær – speltkjeks

\*\*\*

Sverre Sætre: Sjokoladesymfoni

sjokolade hasselnøtt

aprikossaus med vanilje og safran

bringebærsorbet

\*\*\*

Petits fours à la Lærlinger

Og viner til dette var:

Champagne Réserve Exclusive Brut NV, Nicolas Feuillatte

Chouilly, Champagne, Frankrike

\*\*\*

Chablis Vielle Vignes 46 2018, Jean Marc Brocard

Préhy, Chablis, Frankrike

\*\*\*

Clos du Val d'Éléon 2017, Domaine Marc Kreydenweiss

Andlau, Alsace, Frankrike

\*\*\*

Riesling Terra Montosa 2018 magnum, Weingut Georg Breuer

Rüdesheim, Rheingau, Tyskland

\*\*\*

20 Barrels Pinot Noir 2017, Viña Cono Sur

Valparaíso, Casablanca, Chile

\*\*\*

Lambrusco di Sorbara Quercioli Secco 2019, Medici Ermete

Lambrusco di Sorbara, Emilia-Romagna, Italia

\*\*\*

Domingos Soares Franco Coleccão

Moscatel de Setúbal Privada 1998,

José Maria da Fonseca

Setúbal, Portugal

Mens selskapet inntok hvileretten kom det nok en overraskelse. Violetta Pechanskaya sang og ble akkompagnert av Oskar Abel Halvorsen på klaver, begge elever ved Barratt-Due Musikkinstitutt. Det var musikk av blant annet Leonard Bernstein. Dette var vakker underholdning og vi spår dem begge en lysende fremtid som artister.

Når kveldens Grand Dîner var inntatt ble den den sorte og hvite brigade bedt inn i salen. Det var Maître Restaurateur Morten Malting som holdt menyomtalen. Med sin lune humor gav han rosende omtale av mat og vin. Det var spesielt hyggelig at han trakk frem alle de dyktige lærlingene ved Selskapslokaler Oslo Militære Samfund.

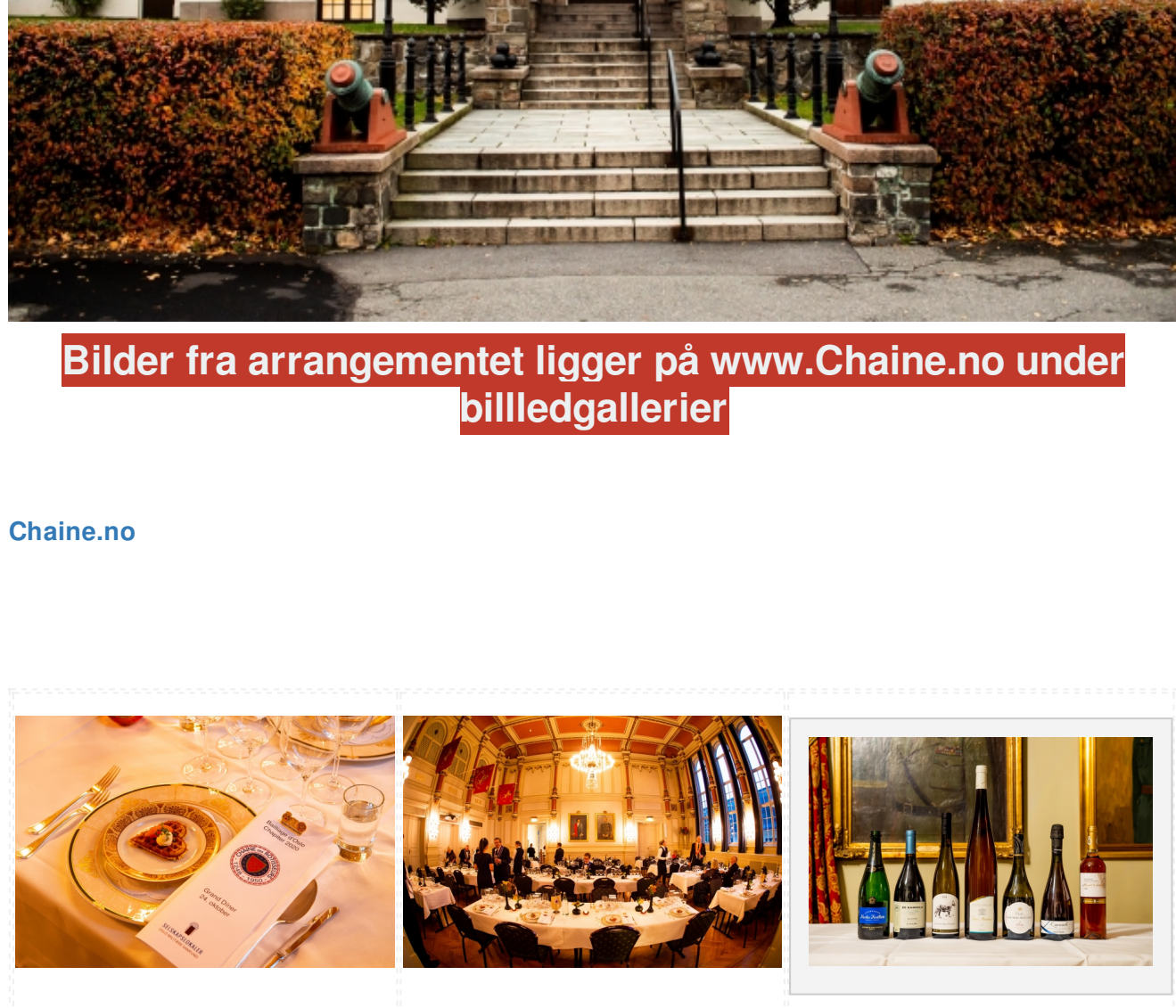
Når kaffen var drukket og petits fours fortært, trakk vi oss alle tilbake for kvelden og dette innenfor tiden satt av kommunen.

Med dette takker vi alle de medvirkende, Gamle Logen og Selskapslokaler Oslo Militære Samfund, og våre sponsorer 7-fjell/Bareksten og Einar A. Engelstad for en fantastisk vel gjennomført kveld.

Vi takker også alle gjester fra nær og fjern som benyttet denne kvelden til å gledes rundt bordet innenfor de rammer dagen Corona-situasjon tillater.

Baillage d'Oslo ser frem til å kunne ønske alle velkommen igjen til Grand Dîner i 2021 som vil være hos Charge de Mission Toril Flåskjer på Grand Hotel.

Frem til den tid oppfordrer vi alle medlemmer i Chaîne des Rôtisseurs til å benytte våre medlemsbedrifter så mye det lar seg gjøre og støtte dem i den økonomisk vanskelige tiden COVID-19 har påført restaurantbransjen.



Bilder fra arrangementet ligger på [www.Chaine.no](http://www.Chaine.no) under billedgallerier

[Chaine.no](http://www.Chaine.no)

