



REFERAT

Dîner Amical i Palmehaven Onsdag 5. mai 2021

Etter flere utsettelse på grunn av gjeldende Coronarestriksjoner, kunne endelig 97 medlemmer og gjester igjen møtes til et arrangement i regi av Chaîne des Rôtisseurs i Trøndelag.

Godt innenfor gjeldende smittevernsregler ble vi ønsket velkommen og ledet inn til vakker pyntede bord i den fantastiske Palmehaven i Britannia. Her fikk vi servert små bilis med pisket Rørosrømme og sikrogn fra Røros, akkompagnert av en frisk Champagne i glasset.



En strålende fornøyd Bailli Régional, Roar Hildonen, kunne ønske velkommen til dette lenge etterlengtede arrangementet. Han gjennomførte en presentasjon av nye medlemmer og kunne også informere om at Bailliage de Trøndelag stadig er i sterk vekst når det gjelder antall medlemmer. Det er nå totalt 258 medlemmer i Trøndelag.

Roar kunne også informere om at Trondheim stiller med hele 2 deltakere både til Jeunes Chefs Rôtisseurs og til Jeunes Sommeliers i Paris i september. Til Jeunes Chefs deltar Emil Lundemo Bakken fra Scandic Nidelven Hotel og Sindre Hjelmseth fra To Rom og Kjøkken.

Til Jeunes Sommeliers deltar Arne Kristian Birkelund Bævre fra To Rom og Kjøkken og Nikolai Haram Svorte.



Britannias etter hvert så kjente direktør og også Vice-Concellier Culinaire i Trøndelag, Mikael Forselius, var også svært tilfreds etter å ha kunnet kunne åpne hotellet for gjester igjen. Hotellet har hatt 3 stengninger det siste året og dette kler ikke Palmehaven, hvor det bør være vakre og festkledd mennesker til enhver tid. Hotel Britannia og kanskje spesielt Palmehaven, har en lang og spennende historie, som Mikael med genuint engasjement deler med sine gjester.



Mikael presenterte så de to som hadde ansvaret for kveldens meny, assisterende kjøkkensjef Mikael Leiknes og head sommelier Henrik Dahl Jahnsen. Begge disse har gjort seg bemerket ved flere anledninger tidligere og denne kvelden skulle ikke bli noe unntak.

Mikael og Henrik gjennomgikk så en svært spennende meny.

Første rett var råmarinert kamskjell fra Frøya, anrettet med sylrig eple, ørretrogn "Brilliant", dillølje og puffet bokhvete.

I glasset fikk vi en nydelig Riesling fra *Von Winning - Ölberg Britannia Selection 2019*

Denne finnes kun på Britannia og er fra et eget fat som ble anskaffet rett før Coronaepidemien satte inn.



Foto: Wil Lee-Wright

Neste rett var en kraftig Hummersuppe med kongekrabbedumpling. Denne ble servert med gulbete, tindved og tang.

Til denne fikk vi Britannias egen *Britannia Ayala Rose NV1* glasset.



Foto: Wil Lee-Wright

Hovedretten var nydelig og perfekt temperert torskeloin og kaviar. Dette fikk følge av saltbakt selleri, pepperrot og Pommes Allumettes.

I glasset fikk vi nok en Champagne og denne hadde ligget på bunnfall i 16 år. *Champagne Laurent Gabriel Millésime Brut 2002*.



Foto: Wil Lee-Wright

Etter hovedretten passet det fortreffelig med litt ost og servitørene kom med nok en flott anrettet rett. Vi fikk en Comté "Mille Feuille" med Britannias egen honning.

En hvit vin fra Jura passer perfekt til Comté og vi fikk en *Ganevat Cotes du Jura Blanc 2016* i glasset.



Foto: Wil Lee-Wright

Desserten satte et ettertrykkelig punktum for en fantastisk rekke med matretter og ikke minst viner. Vi fikk Valhrona Nemesis med mandelkrokant, rom og rosiner.

En *Cazes Riversaltes Ambre 1961* i glasset var en stor opplevelse for de fleste.



Foto: Wil Lee-Wright

Kveldens menyomtaler var Roar Hildonen. Han var overbevist om at han hadde alle med seg når han med salighet i ansiktet sa at dette hadde vært en fantastisk opplevelse. En opplevelse som sett i forhold til de tidene vi har vært gjennom, burde vært servert på blå resept. I sin gjennomgang av rettene og vinene fremhevet han hovedretten som sitt høydepunkt, men alle rettene vitnet i følge Roar om en fantastisk fagkunnskap hos de som jobber på kjøkkenet. Han mistenkte kjøkkenet for å flørte med menyomtaleren, da det ble servert en Riversaltes fra 1961, som er Roars fødselsår. Sammen med desserten utgjorde kombinasjonen en virkelig grand finale.



Foto: Wil Lee-Wright

Den sorte og hvite brigade kunne velfortjent motta en lang stående applaus. Dette var nok et arrangement i Trøndelag som vil bli husket blant de som var så heldige å få være tilstede.



Neste arrangement i regi av Bailliage de Trøndelag er vår tradisjonelle grillaften, som finner sted på E.C.Dahls Pub og Kjøkken 4. juni.

Flere bilder fra arrangementet blir lagt ut under [Billedgallerier](#) på hovedsiden til Chaîne des Rôtisseurs.

Tom Rognes
Vice-Chargé de Presse



Chaîne.no

--	--	--

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.