



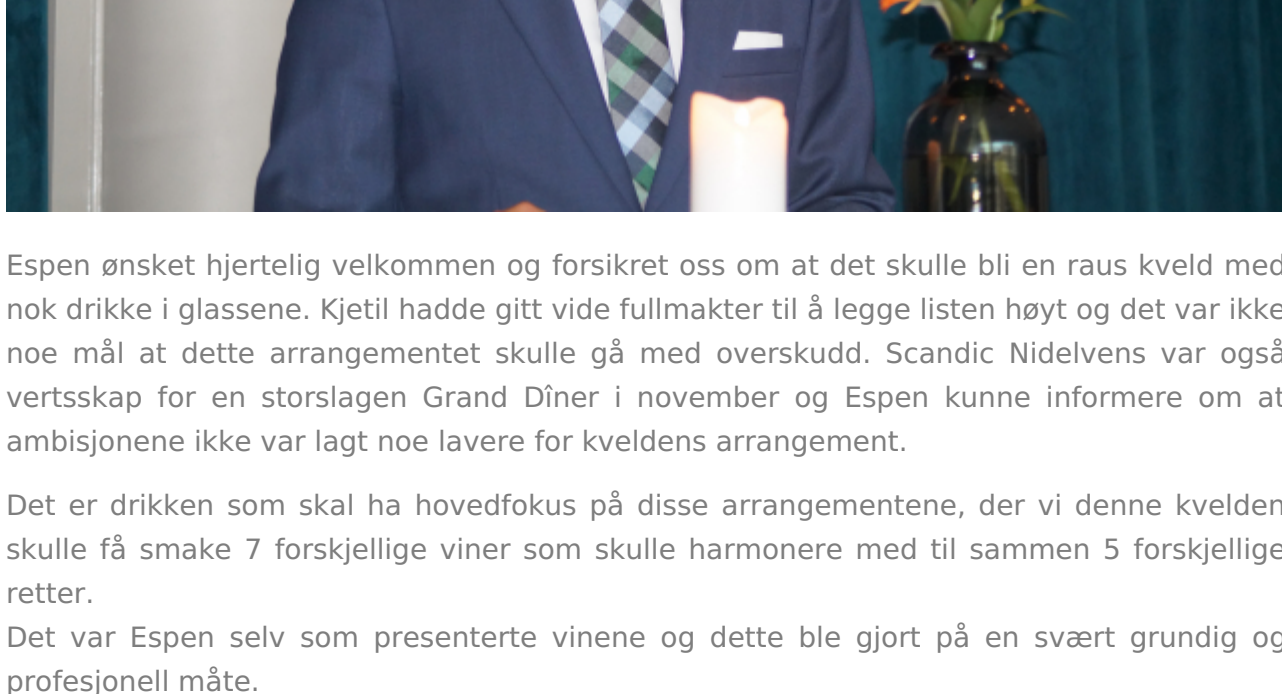
REFERAT

L'Ordre Mondial på Scandic Nidelven 17. august 2021

44 forventningsfulle medlemmer og gjester hadde møtt opp da Maitre Hotelier Kjetil Vassdal, Professionnel de la Table Espen Teigseth, Executive Head Chef Lars Erik Vesterdal og Sommelier Petter Rusten inviterte til et nytt spennende arrangement i L'Ordre Mondial.



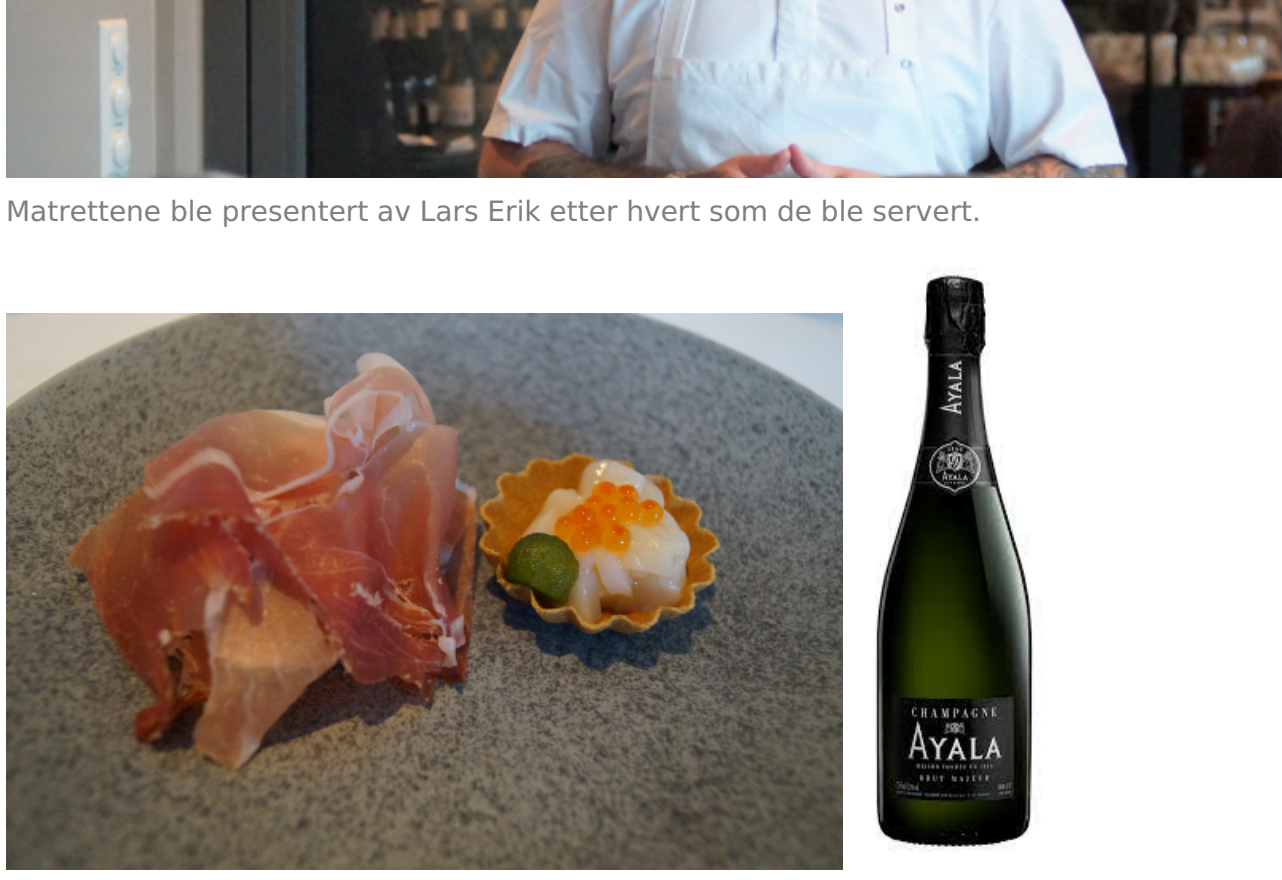
Vice-Echanson Torfinn Lerstad ønsket på vegne av Bailliage de Trøndelag velkommen. Nye medlemmer ble presentert og Trøndelag har nå hele 264 medlemmer, hvorav 177 også er med i L'Ordre Mondial. Torfinn presenterte så kveldens vertsskap, før han overlot ordet til Espen, som i Kjetil sitt fravær hadde ansvaret denne kvelden.



Espen ønsket hjertelig velkommen og forsikret oss om at det skulle bli en raus kveld med nok drikke i glassene. Kjetil hadde gitt vide fullmakter til å legge listen høyt og det var ikke noe mål at dette arrangementet skulle gå med overskudd. Scandic Nidelvens var også vertsskap for en storslagen Grand Dîner i november og Espen kunne informere om at ambisjonene ikke var lagt noe lavere for kveldens arrangement.

Det er drikken som skal ha hovedfokus på disse arrangementene, der vi denne kvelden skulle få smake 7 forskjellige viner som skulle harmonere med til sammen 5 forskjellige retter.

Det var Espen selv som presenterte vinene og dette ble gjort på en svært grundig og profesjonell måte.



Matrettene ble presentert av Lars Erik etter hvert som de ble servert.



Terte med kamskjellcheviche, nyskåret Iberico

Ayala Brut Major, Champagne, Frankrike



Pannestekt piggvar, brokkoli, karamellisert sellerikrem, røkt piggvarnage

Vin 1: Daguenau Pouilly-Fumé Clos des Chaudoux 2017, Frankrike/Loire

Vin 2: Noble Vines 446 Chardonnay Single Vineyard 2017, USA/California



Stekt andebryst og andelår wonton, grønnkål, potet og sennepsglace

Vin 1: Gabriel Meffre Crozes Hermitage "Saint-Pierre" 2017, Frankrike/Rhône Nord

Vin 2: Reyneke Biodynamic Syrah 2018, Sør-Afrika/Stellenbosch



Gammel Erik, stikkelsbærkompott og havrekjeks

Domäne Wachau Beerenauslese Terrassen 2017, Østerrike/Wachau



Vannbakkels, sjokoladekrem, solbærgeløse, sjokoladeganache, crumble,

marmorert solbær og yoghurtstorbet

Banfi Rosa Regale Brachetto d'Acqui 2018, Italia/Piemonte

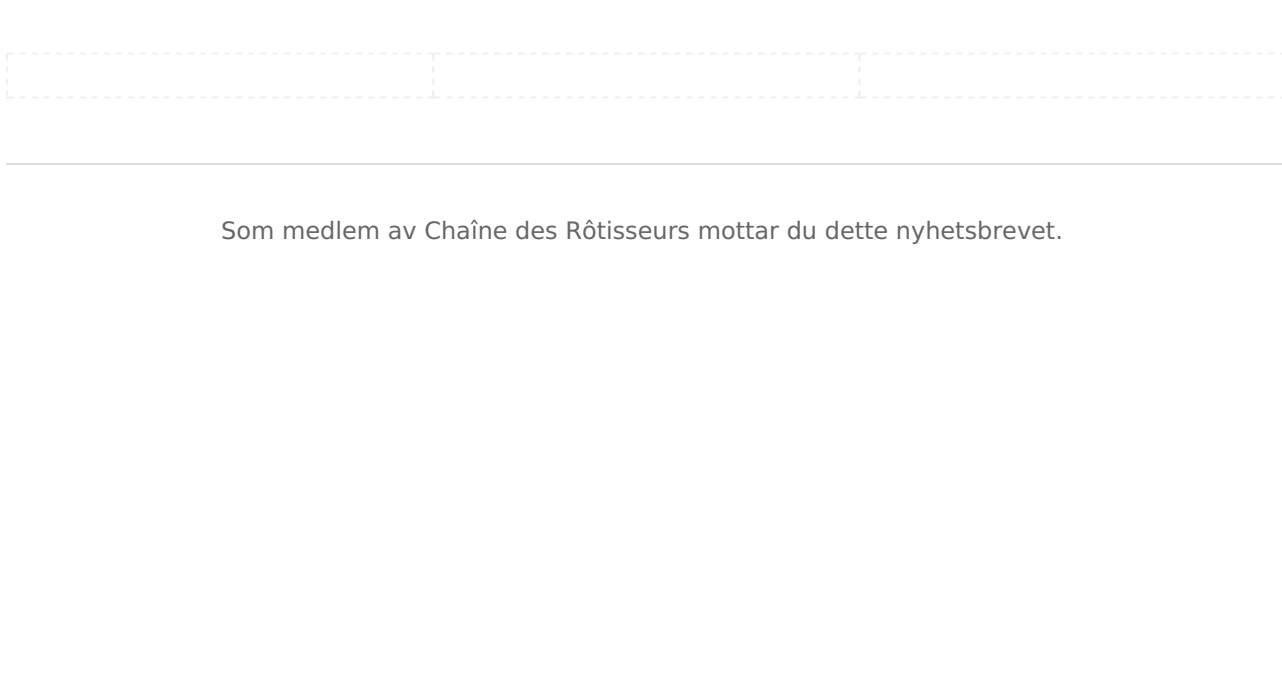
Til noen av rettene ble det servert 2 ulike viner, noe som igjen skapte forskjellige smaksopplevelser av maten.

Dyktige servitører sørget for at de perfekt tilberedte rettene raskt kom på bordene og at intet glass ble tomt.



Etter hvert fikk vi også hilse på Sousjef Emil Lundemo Bakken, som hadde hatt det litt travelt på kjøkkenet. Han skal sammen med Sindre Fagermo fra To Rom og Kjøkken delta i Jeune Chef Rôtisseurs 2020/21 i Paris i slutten av september. Etter hva som ble levert denne kvelden er det all grunn til å ha høye forventninger til Emil i Paris.

Scandic Nidelven skuffer aldri når de er vertsskap for våre arrangementer og stikkord som profesjonalitet, perfektjonisme og raushet er treffende for hva Kjetil og hans team alltid leverer. Dette har ligget i ryggmargen helt siden Chargé de Missions Bjarte Gjerde var direktør.



Chevalier Trond Kvamsdal gav avslutningsvis en liten tilbakemelding og det var liten tvil om at Scandic Nidelvens kokker og servitører igjen hadde levert på et svært høyt nivå.



Bailliage de Trøndelag takker for nok et fantastisk L'Ordre Mondial arrangement!



Tom Rognes
Vice-Chargé de Presse

[Chaîne.no](#)



Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.