



REFERAT

Dîner Amical på Fagn Tirsdag 26. oktober 2021

Etter flere utsettelse kunne endelig Maitre Rotisseur Jonas Andre Nåvik, kjøkkensjef Erlend Sitter og sommelier og restaurantsjef Steffen Kolstad invitere til Dîner Amical i regi av Bailliage de Trøndelag. Fagn er en av tre restauranter i Trondheim som kan funkke med en Michelinstjerne og arrangementet ble fullbooket så snart det ble lagt ut. Forventningene var selvsagt høye blandt de 36 medlemmene og gjestene som hadde vært så heldige å få en plass ved bordet denne kvelden.



Vi ble ønsket velkommen med et glass Champagne, en Grand Cru Blanc de Blanc fra Pierre Peters, før Vice-Echanson Torfinn Lerstad på vegne av Bailliage de Trøndelag ønsket velkommen.

Han kunne informere om at vi nå har 271 medlemmer i Chaîne des Rôtisseurs og 180 medlemmer i L'Ordre Mondial i Trøndelag. Videre så fremhevet han den enestående innsatsen våre unge deltakere viste under Jeunes Chefs Rôtisseurs og Jeunes Sommeliers i Paris, hvor Trøndelag hentet hjem begge gullmedaljene. Torfinn kunne forsikre oss om at det vil bli gjort stas på disse under Grand Dîner på Royal Garden 12. november.



De første rettene ble båret inn og ble presentert ved det enkelte bord. Dette var nydelige små appetittvekkere bestående av Terte med makrellstørje og Andelever anrettet på Fagns kreative vis, "kamouflert" som små steiner. Fagns nydelige nystekte brød med ramsløgssmør kom også på bordet.

Disse smårettene fikk følge av mer Champagne fra Pierre Peters og utgjorde en pangstart på en flott kveld.



Den første av hovedrettene ble båret inn og presentert ved bordet. Dette var Kamskjellartar og kaviar, anrettet som små rosettbakkels med en sprø skorpe. En fantastisk smaksrik komposisjon presentert på kreativt vis.

Denne retten fikk følge av en Weingut Leitz Berg Kaisersteinfels Riesling kabinett 2016, en fylldig og fruktig vin med noe sødme, men med fin syre, som passet som hånd i hanske med den spennende retten.



Steffen kom så rundt og skjenket ny vin i glassene, en Matthieu Barret Petit ours Blanc 2020. En fylldig vin med god frukt og fin lett syre. Denne passet svært godt til neste rett, som var Kveite Vin Jaune. Smilene og stillheten rundt bordene var synlige bevis på at dette falt i smak hos gjestene.



Neste rett var en sopprett, laget av lokalt sanket sopp, smaksforsterket med en kraftig soppbuljong og rikelig med sort trøffel. En spennende smaksbombe som ble fulgt av en ung frisk vin fra Jean-Baptiste Souillard i Nord-Rhone.



Fårikål fikk en ny dimensjon da neste rett ble presentert. Nydelig mørt lammekjøtt med spisskål og kålsaas. I glassene fikk vi mer av den samme Rhone-vinen som ble servert til sopprekken. Dette skulle vise seg å være nok en flott kombinasjon.



Det hele ble rundet av med en frisk dessert av eple og einebær.

Til denne fikk vi Isplomme 2017 fra Skott gård i glasset. Dette er en plommebasert "Eiswein" med distinkt sødme og høy syre.



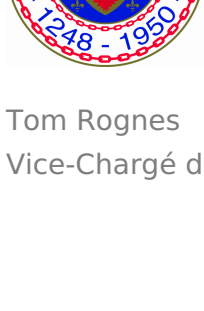
Desserten utgjorde en perfekt avslutning på en fantastisk kveld med kreative komposisjoner og spennende smaker.

Undertegnede hadde fått det ærefulle oppdraget å takke for maten. Selv om Jonas selv hadde forlatt restauranten, så kunne staben hans motta velfortjent stående applaus.



Chaîne des Rôtisseurs Bailliage de Trøndelag takker Fagn for nok et uforglemmelig arrangement!

Flere bilder fra arrangementet finnes under Billedgallerier i hovedmenyen på www.chaine.no.



Tom Rognes
Vice-Chargé de Presse

Chaine.no

Som medlem av Chaîne des Rôtisseurs mottar du dette nyhetsbrevet.