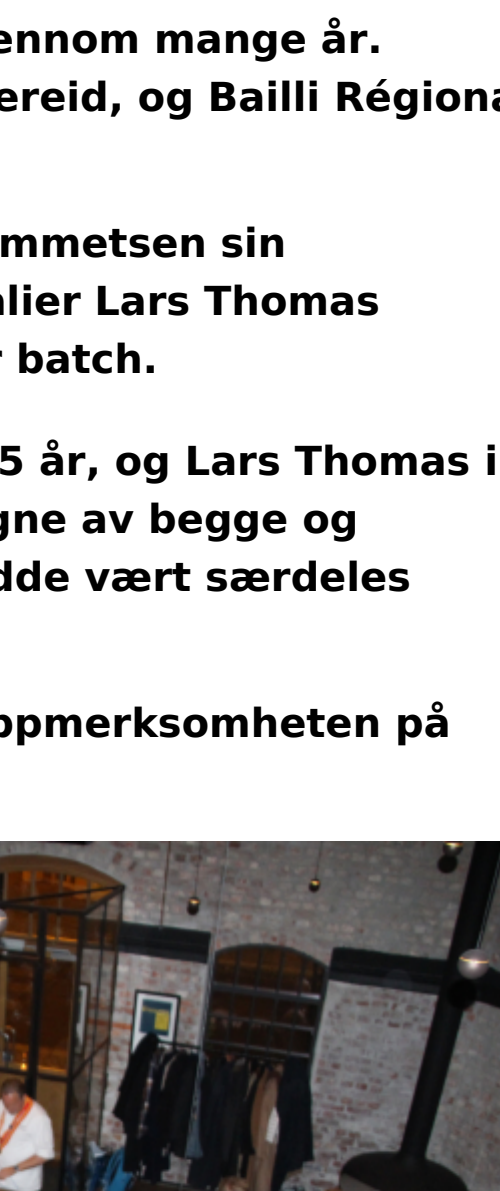
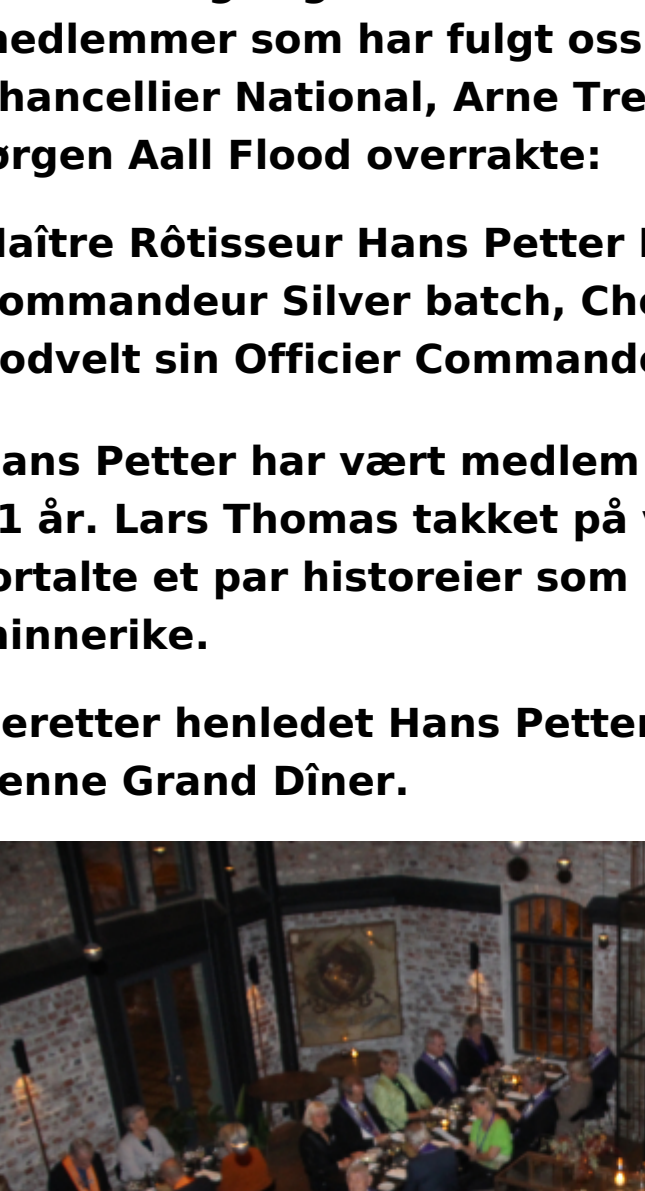




REFERAT GRAND DÎNER FREDAG 5. NOVEMBER 2021 på SMAG & BEHAG KRISTIANSAND

Bailliage de Sørlandet hadde gleden av å invitere til Grand Dîner hos Smag & Behag i Kristiansand. Endelig kunne vi møtes uten å ta hensyn til alle mulige koronarestriksjoner. 59 forventningsfulle gjester hadde meldt sin ankomst.

Bailli Régional, Jørgen Aall Flood ønsket deltakerne velkommen. En spesiell velkommen ble viet til Hilde Hansen Bjørnestøl, Torstein Hansen, Tine Nilsson Linn og Tom Edvardsen, Hanne og Tor Stensola som var med oss for 1. gang for å vurdere et medlemskap, og å nyte denne kvelden sammen med oss.



Jørgen overlot deretter ordet til Maître Rôtisseur Hans Petter Klemmetsen som fortalte litt om etableringen i Kristiansand midt i disse koronatider. Det har, som for de fleste restauranter, vært utfordrende, men Smag & Behag har allikevel klart å oppnå positivt resultat. Han takket mange av oss som har besøkt restauranten, Kristiansands befolkning for en fantastisk mottagelse, politikerne for gode støtteordninger, og sist men ikke minst sitt personale for en fantastisk jobb.

Vi hadde også gleden av å dele ut to batcher til medlemmer som har fulgt oss gjennom mange år. Chancellier National, Arne Trengereid, og Bailli Régional Jørgen Aall Flood overrakte:

**Maître Rôtisseur Hans Petter Klemmetsen sin
Commandeur Silver batch, Chevalier Lars Thomas
Rodvelt sin Officier Commandeur batch.**

Hans Petter har vært medlem i 15 år, og Lars Thomas i 31 år. Lars Thomas takket på vegne av begge og fortalte et par historeier som hadde vært særdeles minnerike.

Deretter henledet Hans Petter oppmerksomheten på denne Grand Dîner.



Aperitiff

Dignitat Cava Brut Natur

Meny

Grillede marinerte kamskjell

Squash - syltet agurk - dillmajones - krondillgelé

Schäfer-Frölich Riesling Trocken 2018

*

“Yakitori” Sjøkreps

Bakt grillset tomat - traktantarelluxelles - kantareller karseolje -
tomatconsommé med syltet nype.

Domaine de Villaine Bouzeron 2018

*

Bakt torskerýgg

Sautert spisskål - smørsaus med rogn - gressløkkjerner og erter.

Boris Champy Hautes-Côtes de Beaune Elevation 382 2018

*

Hjort indrefilét

Syltet pomme og plommglé - langtidsbakt gulrot - grillset rosenkål -
plommesaas

Castell'in Villa Mitt Toscana 2008

*

Melkesjokoladeiscrem

Marinerte kirsebær - kirsebærpuré - luftig vaniljekrem - sjokoladecrumble

Heiwa Shuzo Suppai Umeshu



Chevalier Tore Høyem hadde gleden av å holde menyomtalen. Før han kom til kveldens meny måtte han selvfølgelig si noen ord om denne spesielle adressen i Kristiansand.

Akkurat på dette stedet er den første bebyggelse beskrevet til 1720. Eiendommen huset private boliger i starten. I 1823 overtok kirken eiendommen og huset biskoper frem til 1834. Da gikk eiendommen over til kommunen. For de fleste nålevende kristiansandere er det Kongensgate Skole som sitter i minnet. Noen av de tilstedeværende har hatt sine gymtimer i dette lokalet til Smag & Behag.

Oksøy Eiendom overtok eiendommen i 2015 hvor de nå har etablert 83 leiligheter. Gymsalen som nå er omgjort til restaurant hvor Hans Petter fikk lov til å sette sitt preg på stedet med alle detaljer vi kjenner i dag. Smag & Behag har vært en berikelse for restaurantnæringen i Kristiansand.

Det er bare å overgi seg i begeistring for kveldens meny. Fantastisk flott sammensatt med noen utmerkede viner, flott balansert. Vi kan ikke gå inn på alle detaljer i menyen, men bare bøye oss i begeistring og si hjertelig takk.

Tore avsluttet med å si at restaurantens meny, vinkartet, og filosofien bak dette restaurantkonseptet er årsaken til at vi må tilbake hit. Menyten skiftes 5 ganger i året for å være foroverlent.

Vinkartet er i papirversjon på 32 tettskrevne A-4 sider. Det er ikke rart at de nettopp fikk prisen som "Årets nykommer" i kåringen av Norges beste vinkart, en kåring som Star Wine List, Norsk Vinkelforening og bladet Kapital står bak.

Tore minnet oss på Hans Petters motto "du er aldri bedre enn det siste du leverer" En flott filosofi. Dette beviste de til fulle med det som ble levert i dag.

Hjertelig takk til alle ansatte som bidro til denne flotte kvelden.

